

Rolling Stone

Ausgabe 285 >> Juli 2018 >> D: 7,90 €
A: 8,70 € >> CH: 14,50 SFR

SOUNDTRACK
DES SOMMERS

200
LIEBLINGS-
SONGS

ausgewählt von
SVEN REGENER
CAMPINO
BENEDICT WELLS
WOLFGANG NIEDECKEN



NATALIE PRASS
NEKO CASE
GET WELL SOON
**MIT CD IM
HEFT!**

GROSSE
GEFÜHLE
FLORENCE
AND THE
MACHINE

MYTHOS
WOODSTOCK
THE BAND IM
BIG PINK

EXKLUSIVES

KETCHUP, KAFFEE, KIPPE

Sophia Loren wusste noch, was das Leben lebenswert macht



Paradiesfrucht

Über 300.000 verschiedene Tomatensorten gibt es - fälschungssicher sind sie leider nicht

Von Gunter Blank

KENNEN SIE AZOYCHKA RUSSIAN? ODER PAUL RITT-steuer? Géante d'Orenburg? Tschio-tschio-San? Nein, es handelt sich nicht um eine Liste bei der WM bislang nicht zum Einsatz gekommener Ergänzungsspieler - sondern um Tomatensorten. Während unsereiner im Supermarkt gerade mal zwischen den runden, den eiförmigen Rispen- und den kleinen Cocktailtomaten unterscheidet, kennt Erich Stekovics über 3200 der weltweit über 300.000 nachgewiesenen Sorten. Die Gelbe Johannisbeere zum Beispiel, die wahrscheinlich älteste Tomate der Welt, die seit über tausend Jahren in Südamerika angebaut wird. Oder König Humbert, die älteste italienische Sorte aus dem 16. Jahrhundert. Sogar das extrem seltene, paprikaförmige Andenhorn, für das französische Gourmets bis zu zwölf Euro pro Kilo hinlegen.

Stekovics baut sie alle auf seinem Gut im Burgenland an, hegt und pflegt sie und leistet so einen unschätzbaren Beitrag zum Weltkulturerbe. In Österreich verehrt man ihn als „Tomatenkaiser“, denn die Tomate ist den Österreichern nicht einfach nur ein Nahrungsmittel, sondern die Paradiesfrucht schlechthin, weshalb sie in und östlich von Wien Paradeiser genannt wird.

In seinem umfassenden „Atlas der erlesenen Paradeiser“ (Löwenzahn-Verlag, 59,90 Euro) stellt Stekovics die 70 besten Sorten vor und erklärt, welche Wunderdinge man kulinarisch mit ihnen anstellen kann. „Das Spektrum der Geschmacksrichtungen“, weiß er, „reicht von Apfel bis Zitrone und geht über Champignon, Grapefruit, Kiwi, Mango, Melone, Nuss oder Pfirsich bis zum Aroma des rosa Bazooka-Kaugummis.“ Doch unter all den verschiedenen Nuancen behält die Tomate stets ihren unverwechselbaren Umami-Geschmack, der Erinnerungen an die Muttermilch evoziert und der oft fälschlich als Gemüse wahrgenommenen Frucht eine metaphysische Aura verleiht.

Erstaunlich, dass dem Muttersöhnchen Andy Warhol diese Dimension entgangen zu sein scheint. Als er 1962 seine „Campbell's Soup“-Serie schuf, fügte er die Tomatensuppen-dose reichlich unspektakulär an 28. Stelle ein. Der allwissende Kunstmarkt indes spürte bald, dass Tomaten eine strahlendere Aura besitzen als schwarze Bohnen oder grüne Erbsen, und so avancierte Dose Nr. 28 binnen Kurzem zur Ikone, zu Warhols erstem Markenzeichen, für das bei Christie's zuletzt neun Millionen Dollar hingebblättert wurden.

Insofern kann man es durchaus Blasphemie nennen, wenn nun ausgerechnet Dosentomaten zum Corpus Delicti eines weltumspannenden Fälschungsskandals werden. Schuld sind wieder mal die Italiener - die aber mit dem Finger auf die Chinesen zeigen. Der französische Enthüllungsjournalist Jean-Baptiste Malet fand heraus, dass die meisten der auch hierzulande hochgeschätzten Dosen gar keine italienischen Pomodori enthalten, sondern chinesische („Das Tomatenimperium“, Eichborn, 18 Euro). Von wegen ORO di Parma! Die Chinesen, die selbst gar keine Tomaten mögen, haben den Italienern und Amerikanern klammheimlich 30 Prozent des Weltmarkts abgeluchst und exportieren ihr Produkt in rauen Mengen ausgerechnet nach Italien, von wo sie als eingedickte Pomodori Pelati „made in Italy“ in alle Welt verkauft werden. Nun wäre das Ganze in Zeiten der Globalisierung nicht weiter der Rede wert, streckten die chinesischen Produzenten ihre Ware nicht, ohne es auszuweisen, mit Sojafasern, Weizenstärke, Glukose und Farbstoff, sodass am Verbraucher-Ende der Produktionskette manche Dose gerade noch 30 Prozent Tomaten enthält.

EIN HERZ FÜR KINDER

Wir wollen zwar nicht so weit gehen zu sagen: Wer seine Kinder wahrhaftig liebt, kocht mit ihnen zusammen Ketchup ein. Aber hilfreich ist es schon, den Nachwuchs früh mit den Vorzügen gesunder Ernährung vertraut zu machen, gerade bei seiner Lieblingssoße. Für deren Zubereitung empfiehlt Tomatenkaiser Erich Stekovics Fleischparadeiser der Sorte Ochsenherzen: Die haben eine wunderbare Fruchtstruktur mit intensivem Geschmack, wenig Kernen und dünner Schale. Das Rezept stammt vom Schweizer Star-koch Daniel Humm.

HAUSGEMACHTES KETCHUP

8 große Fleischtomaten, 180 ml Rapsöl, 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, 180 g brauner Zucker, 250 ml Apfelweinessig, 2 1/2 EL Brantweinessig, 3 EL Salz

Backofen auf 230 Grad vorheizen. Tomaten vierteln und entkernen, in 2 EL Rapsöl wenden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen etwa 15 Minuten weichschmoren.

Pürieren. In einem großen Topf 2 EL Rapsöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch bei schwacher Hitze 5 Minuten weich dünsten. Tomatenpüree, braunen Zucker und Essig hinzufügen. Hitze stark erhöhen und auf 750 ml einkochen. Dabei immer wieder umrühren. Im Mixer bei hoher Geschwindigkeit mixen und bei laufendem Motor das restliche Rapsöl zugießen. Durch ein Spitzsieb passieren und mit Brantweinessig und Salz abschmecken. In ein Schraubglas füllen. Ergibt 1 Liter.

