



LandJournal

Erntereif:

- Tomaten
- Paprika & Chili
- Bohnen
- Gurken

Erfrischende Eisdesserts

Kreativ: Gläser im Nagellack-Design



Zu Besuch beim
Kaiser der Paradeiser





54 Natürliche erste Hilfe

MIT DER NATUR

54 Erste Hilfe
ganz natürlich behandeln

REPORTAGE

14 Tomatenraritäten im
Burgenland:
Beim Kaiser der Paradeiser

20 Erntetag
Tomaten-Einkochkurs mit
Erich Stekovics

KREATIV

64 Frisch lackiert
Gläser im Nagellack-Design

IM GARTEN

72 Heidelbeeren & Co.:
Heide-Beeren

78 Saison- und Pflanzkalender

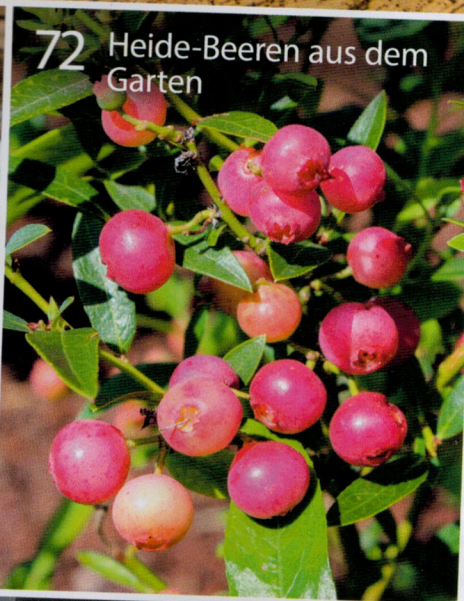
80 Rezept-Verzeichnis

81 Preisrätsel

82 Vorschau und Impressum



44 Vielseitig: Busch- und
Stangenbohnen



72 Heide-Beeren aus dem
Garten



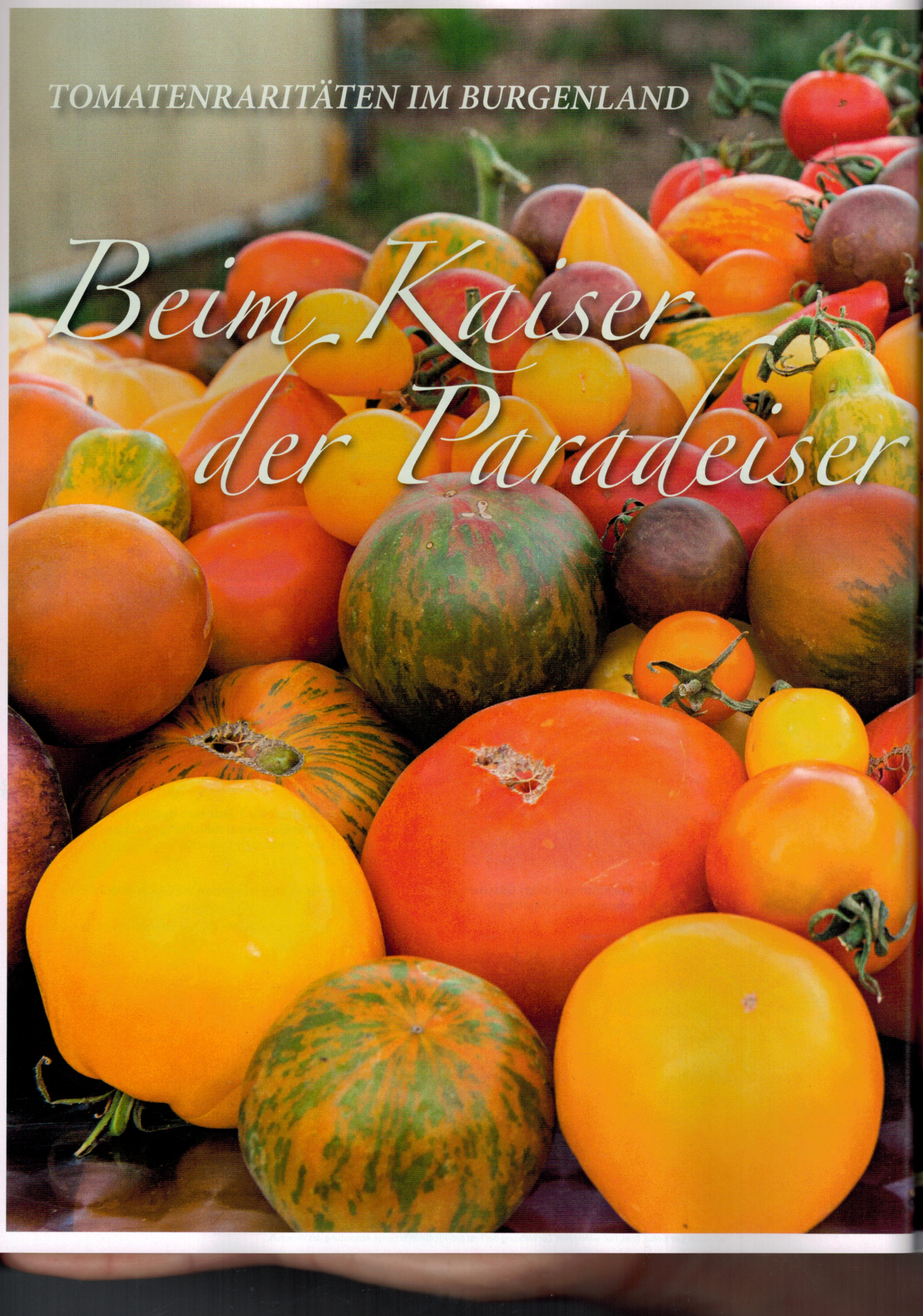
20 Tomaten ernten und einkochen mit Erich Stekovics



64 Kreativ: Mit Nagellack
verziert

TOMATENRARITÄTEN IM BURGENLAND

*Beim Kaiser
der Paradieser*





Erich und Priska Stekovics

Wo sind eigentlich die alten Tomatensorten geblieben, die so richtig nach Tomaten und Sommer geschmeckt haben? Es gibt sie noch! Erich Stekovics sammelt, kultiviert und baut die alten Sorten wieder an. Wir haben ihn am Neusiedler See in Österreich besucht und durften die unglaubliche Vielfalt an Formen, Farben und Aromen seiner Tomatenschätze kennenlernen

Wir stehen mit Erich Stekovics und seiner Frau Priska im Tomatenschaugarten. Darunter darf man sich jetzt keinen herkömmlichen Garten mit Gartenzaun vorstellen, sondern ein fast drei Fußballfelder großes Feld, auf dem er 350 Sorten Tomaten angebaut hat, von jeder Sorte genau 24 Pflanzen. Der Boden ist mit Stroh bedeckt. Die kniehohen Tomatensträucher können sich darauf ungehindert ausbreiten, denn jeder einzelnen Pflanze gönnt Stekovics 4 ½ bis 6 ½ m² Platz. Das Besondere dabei sehen wir auf den ersten Blick: Die Pflanzen, die in langen Reihen im sandig-schottrigen Boden wachsen, bekommen keinerlei Rankhilfe und werden weder ausgeeizt noch künstlich bewässert. „Die Tomaten wachsen am heißesten Punkt Österreichs, die Durchschnittstemperatur ist hier im Sommer nur um ein Grad niedriger als in Nizza“, erklärt uns der Tomatenspezialist. 360 Tage Wind und 300 Tage im Jahr scheint die Sonne in der Gegend um den Neusiedler See, dem ►►



► **Pride of Flanders:** Diese Tomate reift von Grün über Purpur-Schwarz nach Rot

Northern Delight ►



größten Steppensee Mitteleuropas. Ideale Bedingungen für das empfindliche Nachtschattengewächs. „Der Freilandanbau funktioniert nur in trockenen Gegenden, wo es keine Schnecken gibt“, erklärt Stekovics. Trotzdem: „Tomaten können fast überall wachsen, es muss nur die passende Sorte sein,“ so der Tomatenfachmann. Sogar in 1400 m Höhe in Südtirol hat er schon Tomaten kultiviert.

Alte Sorten erhalten

Stekovics' Betrieb produziert auf über 30 Hektar auch 123 Sorten süße Paprika, über 130 Sorten Auberginen, 70 Sorten Basilikum und aromatische Zwiebelraritäten. Die Leidenschaft des sympathischen Burgenländers gilt jedoch den Tomaten. Sie sind zu seinem Markenzeichen geworden und bescherten ihm auch den Titel ‚Kaiser der Paradeiser‘.

Etwa 15 000 Tomatensorten gibt es weltweit, alte Sorten und Neuzüchtungen. Erich Stekovics liegen die alten, fast vergessenen Sorten am Herzen, von ihnen hat er schon etwa 3200 Sorten gesammelt, angebaut und Samen daraus gewonnen. Den Anfang machten einst fünf Sorten. Im Jahr darauf waren es dann schon 45 Sorten, die er kultivierte. Heute

bekommt Stekovics Samen aus aller Welt, beispielsweise aus der ältesten Genbank für Pflanzen weltweit, dem Wawilow-Institut in St. Petersburg, oder von anderen Züchtern wie Irina Zacharias aus Maxhütte-Haidhof in der Nähe von Regensburg. Mittlerweile ist Stekovics' Betrieb ein Anlaufpunkt für Fragen rund um alte Obst- und Gemüsesorten geworden. Stekovics selbst sieht seinen Betrieb als Erlebnisgärtnerei. Im Schaugarten und in seinen Folienhäusern finden während der Tomatensaison fast täglich Führungen statt. „Bei den Führungen muss ich nicht viel erklären. Die Leute sind einfach nur

glücklich, wenn sie probieren und schauen können und die Früchte später zu Hause essen.“

So funktioniert's

Priska und Erich knien sich neben einen unscheinbaren Tomatenbusch. Wir sehen nur viele grüne Zweige und wenige Früchte. Jetzt greifen die beiden unter die Pflanze, heben sie auf einer Seite mit beiden Händen hoch und klappen sie leicht nach hinten. Beim Hochheben strömt uns ein intensiver Tomatenduft entgegen. Überrascht erblicken wir eine Unzahl von Früchten, die an der Unterseite der Zwei-

10 bis 40 kg Tomaten verstecken sich unten den Büschen ►





Tiny Tim, der schlanke Tim

wachsen. „Zwischen 10 und 40 kg reichte kann so ein Strauch tragen“, erzählt uns Erich. „Und so funktioniert's: Die Pflanze setzt ihre Früchte an und geht nicht prächig vor sich hin.“

„Wenn die jungen Pflanzen gesetzt werden“, so Stekovics, „bekommen sie etwas Wasser zum Anwachsen.“ Danach lassen sie selbst für ausreichend Feuchtigkeit sorgen: die Wurzeln wachsen auf der Suche danach tief in die Erde. Wenn die Pflanzen regelmäßig gegossen werden, können sie sich schnell an den Luxus, dass die Wurzeln wachsen nur oberflächlich sind anfällig für Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen.

Wenige Stöcke weiter, Stekovics bückt sich, greift zielsicher in einen Tomatenstock und pflückt eine riesige, fast herzförmige Tomate. „Das ist ‚Northern Delight‘, diese Sorte hat ein ganz köstliches Aroma.“ Er halbiert sie mit seinem Messer, zeigt uns erst das marmorierte Fruchtfleisch, schneidet dann Stücke ab und gibt sie uns zum Probieren. Das Fleisch dieser Tomate ist butterzart, schmeckt mild und fruchtig, einfach köstlich. Manche Büsche tragen grüne, unreife Früchte, am gleichen Stock dunkellila reifende und hellrote

*Erich Stekovics:
Geschmack erzählt in schönster
Weise vom Himmel*

reife Früchte. Priska stellt sie vor: Das ist „Pride of Flanders“, der Stolz von Flandern.

Tomaten mit Geschichte

Nach wenigen Metern in diesem Schaugarten haben wir eines gelernt: Tomaten sind nicht ausschließlich rund und rot. Obwohl – so Stekovics – rot und rund dominant vererbt werden. Die ersten Tomaten waren gelb und klein, ähnlich unseren heutigen Snacktomaten. Stekovics zeigt uns die ‚Gelbe Johannisbeere‘, eine 1400 Jahre alte Tomatensorte aus Peru. Die kleinen Beeren schmecken schon fast süß, beinahe nach echten Johannisbeeren. Und viel größer als ihr Namensvetter sind die kleinen Tomaten auch nicht. Wir probieren die Früchte der Sorten ‚Alaska‘ oder ‚Sibirien Red‘, die auch für höhere Anbaulagen geeignet sind, die orange ‚Sophies Choice‘ mit ihren Streifen und Flecken, die bernsteinfarbenen ‚Amber Coloured‘, die wie Aprikosen aussehen, den ‚Schlanken Tim‘ und, und, und.

Standorttreu

„Die Tomate liebt den Boden und je öfter sie am selben Ort wächst, desto schöner wird sie. Sie mag keine Nachbarn, aber sie liebt es, an Orten zu wachsen, wo schon einmal Paradeiser gewesen sind. Bei Tomaten ist eine Fruchtfolge daher nicht sinnvoll.“

In seinem Schaugarten macht Stekovics allerdings eine Ausnahme, sonst könnte er Wuchs und Geschmack der einzelnen Sorten nicht eindeutig bestimmen. Er zeigt auf ein abgeerntetes Getreidefeld. Dort wird im nächsten Jahr der Schaugarten sein. Jedes Jahr testet er 350 neue ‚alte‘ Sorten und beobachtet dann die Pflanzen beim Wachstum, macht Geschmackstests, dokumentiert und entscheidet letztendlich, welche dieser Sorten er in sein Repertoire aufnimmt. Er macht es sich dabei nicht leicht: Das Aroma ist aber letztendlich entscheidend, ob es eine Sorte in seine Bestenliste schafft. Genau 100 Sorten umfasst diese Liste, keine einzige mehr. Und wird eine neue aufgenommen, muss eine andere Sorte weichen. ▶▶



Sophies Choice



▲ Cream Sausage

Erich und Priska Stekovics sind immer auf der Suche nach Sorten, die gesund und ertragreich sind und außerdem gut schmecken. Hat es eine Sorte in die Bestenliste geschafft, werden im nächsten Jahr Jungpflanzen aus den Samen gezogen, für den eigenen Anbau und zum Verkauf. Da aber die Setzlinge keine langen Transportwege überstehen, verkauft Stekovics die begehrten Pflänzchen fast nur direkt ab Hof. Mit etwas Glück können Sie sie noch bei einem Lebensmitteldiscounter erhalten, nur wenige Tage und nur in Österreich.

Geschmackerhaltung

Die Dokumentation der einzelnen Tomatensorten, ihrer Erträge und Wachstumsgewohnheiten ist arbeitsintensiv, aber auch interessant. So kann uns Erich zu jeder Tomatensorte eine Geschichte erzählen, kennt deren Vorzüge und Besonderheiten. Er gibt uns auch Tipps, welche Sorten für welche Klimatalagen geeignet sind, die bei uns in Südbaden unten in der Rheinebene oder oben im Schwarzwald auf 1000 m Höhe wachsen, oder welche auch auf dem Balkon oder der Terrasse in Töpfen gezogen werden können. Dabei empfiehlt er für den Topfanbau der kleinen Buschtomaten wie dem ‚Schlanken Tim‘ und der ‚Amber Colored‘ Töpfe von 30 bis 50 Liter Inhalt, während für die starkwüchsigen Strauchtomaten mindes-

tens 120 Liter erforderlich sind. Und dann: „Bitte immer nur eine Pflanze pro Topf!“ Nach dem Schaugarten fahren wir mit Erich und Priska zu den Folienhäusern. Hier stehen die Tomatensträucher dichter nebeneinander und werden mit Schnüren nach oben geleitet. Die Pflanzen hier werden für die Saatgutgewinnung genutzt. Die Folienhäuser sind an den Stirnseiten offen. So kann im Falle eines Sturms der Wind hindurchfegen, ohne sie zu beschädigen. Blumen- und Pflanzenrabatten bei den Folienhäusern locken Insekten an, die mögliche Schädlinge fressen. Die Teilnehmer des Ernte-Tages und der Genuss-Stunden dürfen hier die Früchte pflücken, die sie anschließend in Einkochgläser stecken und konservieren. Ochsenherz- und Cocktailtomaten leuchten uns in allen Orange- und Rottönen entgegen. Erich lässt uns die Tomatensor-



▲ Charapita, der letzte Pfeffer der Inkas im Gewächshaus (oben) und getrocknet im Glas zum Verkauf

te ‚Ewige Liebe‘ probieren, die im Aroma leicht an Erdbeeren erinnert. In einem weiteren Tunnel wachsen Paprikapflanzen und Minigurken. Wir sind begeistert von den Chilipflanzen, die im nächsten Folienhaus wachsen. „Das ist auch ein Schaugarten,“ erklärt Stekovics. „Wir haben immer neun Pflanzen pro Sorte. Und nach der Ernte stecken wir diese Chilis in WECK-Gläser!“ Stekovics arbeitet mit etwa 7000 Chilisorten in allen Farben und Schärfegraden. Wäh-



BuchTIPP

Egal, ob man Tomaten im Topf, im Garten oder im Glashaushaus zieht: In diesem Praxishandbuch beantwortet Erich Stekovics alle Fragen über Aussaat und Samengewinnung, Kulturpflege von Setzlingen und Pflanzen sowie Ernte und Lagerung von Tomaten. Sortenlisten helfen bei der Wahl der richtigen Tomatensorten.

Julia Kospach, Erich Stekovics: Gärtnern mit Paradeisern. Edition Koste, ca. 16 € (zzgl. Versandkosten), über www.stekovics.at, Tel.: 0043 676 966 07 05.



► Angebote im Hofladen

Während wir durch die Reihen schlendern, entdecken wir Piri-Piri und Charapita, die teuerste Chili der Welt. In einem langen Folienhaus läuft gerade ein Versuch mit unglaublichen 123 Sorten süßen Paprikas. Für Interessierte werden auch hier Führungen angeboten.

Wir sind überwältigt von den Farben, Formen und der Geschmacksvielfalt von Stekovics' Tomaten, Paprika, Chili, Gurken, Kräutern ... Hier werden jahrzehntealte, zum Teil viele jahrhundertealte, samenreife Sorten gehegt, gepflegt und erhalten, damit auch unsere Nachfahren noch in den Genuss des unvergleichlichen Aromas kommen. Denn aus den Früchten kann man immer wieder selbst Samen ziehen und im folgenden Jahr wieder anbauen.

Die aktuelle Realität auf dem Saatgutmarkt sehen wir direkt gegenüber von Stekovics' Folienhäusern. Hier wächst Hybridmais aus genverändertem Saatgut, das jedes Jahr neu von der Industrie gekauft werden muss. Was für ein Kontrast!



„Hier sieht man deutlich, wie Landwirtschaft heute oft ist,“ meint Erich. „Dafür kommen aber zu uns die Leute und auf das andere Feld kommt der Mähdröschler!“

Jede alte Tomatensorte ist für Erich Stekovics ein Schatz, dessen Erhalt ihm am Herzen liegt. Das Saatgut seiner besten Früchte verkauft Erich nicht, was wir sehr bedauern. Er lacht verschmitzt: „Ich kann euch aber nicht verbieten, aus diesen Tomaten daheim eigenes Saatgut für nächstes Jahr zu gewinnen.“

So verbreitet sich die Stekovics'sche Philosophie jedes Jahr wie von selbst ein Stück weiter. Auch in unsere Gärten hat sie Einzug gehalten. Wir freuen uns schon auf die Ernte!



Hier trocknen Knoblauchzöpfe




Erich Stekovics

Auf über 33 Hektar Fläche betreibt Erich Stekovics in Frauenkirchen am Neusiedler See seinen landwirtschaftlichen Betrieb mit Obst- und Gemüseraritäten, die in Vergessenheit geraten sind, so auch beispielsweise die Erdbeere Mieze Schindler aus dem Jahr 1925.

Der studierte Theologe übernahm 2001 den Nebenerwerbsbetrieb seiner Eltern und hat hier sein Hobby zu seinem Beruf gemacht. Bekannt geworden ist er für seine unkonventionelle Art alte Tomatensorten anzubauen. Rund 3200 Sorten aus der ganzen Welt, die mindestens 50 Jahre alt sein müssen, hat er bereits gesammelt.

Ausschließlich im Freilandanbau werden jährlich bis Mitte August etwa 60 Tonnen Tomaten geerntet und am gleichen Tag weiterverarbeitet: eingekocht, getrocknet oder zu Pesto und anderen Spezialitäten veredelt. Frische Früchte verkauft er ausschließlich ab Hof. Etwa 30 000 Besucher besichtigen jedes Jahr den Betrieb.

Erich Stekovics
Schäferhof 13
A-7132 Frauenkirchen
Tel.: 0043 (0) 676 9660705
www.stekovics.at



Ernte-Tage mit Erich Stekovics sind Erlebnisse der besonderen Art. Aus allen Himmelsrichtungen kommen die Kursteilnehmer ins österreichische Burgenland, um seine Philosophie über alte und neue Tomatensorten kennenzulernen. Nach vielen Informationen zwischen den Tomatenpflanzen auf dem Feld werden dann die frisch geernteten Raritäten gemeinsam eingekocht

Ernte-Tag

VOM FELD INS GLAS



Das Klima am Neusiedler See ist
ideal für den Tomatenanbau



Heute ist Ernte-Tag bei Erich Stekovics und seiner Frau Priska. Es ist ein heißer Sonntagvormittag im Juli. Auf dem Hof von Österreichs bekanntestem Tomatenbauern treffen wir acht gut gelaunte Tomatenfans, die einen der begehrten Plätze für den Paradeiser-Erntetag ergattert haben. Aus Kärnten kommt Hans mit seinen Söhnen Günter und Christian, einem Bio-Gemüsebauern, und dem gemeinsamen Freund Wolfram. Das Ehepaar Konni und Michael lebt in der Schweiz. Auch Ulrike und Henk aus Linz ziehen auf einer kleinen Parzelle einige Tomatenstöcke.

Ganz unkompliziert geht es zu. Priska hat für jeden Teilnehmer ein Namensetikett vorbereitet und einen kleinen Pappkorb parat, mit dem wir später Tomaten ernten dürfen. Nach einer kurzen Begrüßung fahren wir mit den Autos hinaus zum Schaugarten etwas außerhalb von Frauenkirchen. Weit kann man hier über das Burgenland schauen, nur wenige Kilometer sind es zum Neusiedler See und auch zur ungarische Grenze ist es nicht weit.

Probieren und sammeln

Ein kräftiger warmer Wind bläst uns hier entgegen. „Diese ständige Brise sorgt dafür, dass die Tomatenpflanzen auch innen immer trocken sind, denn die Paradeiser lieben es, im Trockenen zu sein,“ erzählt Erich. In Reih und Glied wachsen die buschigen Tomatenpflanzen völlig ungeschützt auf dem Feld, keine hat einen Stab, um in die Höhe zu klettern. Das Stroh, das auf dem gesamten Feld verteilt ist, knistert bei jedem Schritt.

Auf diesem Feld wachsen die frühen Sorten, erzählt Erich. Immer 24 Pflanzen von einer Sorte, so kann er die Tomate und ih-

ren Ertrag besser beurteilen. „Paradeiser, die im Freiland wachsen, schmecken anders als Früchte aus dem Gewächshaus, sei es beim Einkochen oder als Salat. Feldfrüchte schmecken einfach besser!“

Wir laufen durch das Tomatenfeld, ganz langsam kommen wir vorwärts, denn immer wieder bleibt Stekovics stehen, kniet neben einem Tomatenbusch nieder und vergewissert sich auf einem Pflanzensticker, um welche Sorte es sich handelt. Während er die Vorteile, Aromen und Besonderheiten der Pflanze erklärt, pflückt er eine Frucht, schneidet sie mit dem Taschenmesser in Spalten und bietet sie uns zum Kosten an. Gerne greifen wir zu und lassen uns die Früchte von 'Alaska', 'Sophies Choice', 'Amber Colored', 'Tiny Tim' und vielen anderen schmecken. Gibt es eigentlich einen Tomatensommelier? Hier hätte er seine Freude dran.

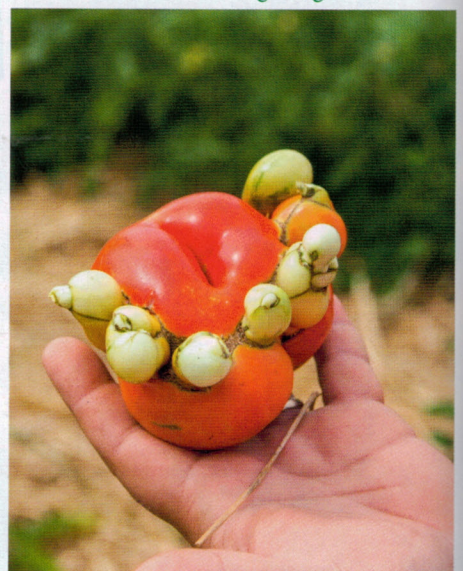
Beim Vorstellen der einzelnen Tomatensorten findet Erich auch die eine oder andere Frucht mit mehreren kleinen runden Auswüchsen. „Alles ganz natürlich, hier haben sich Hummeln in der Blüte vergnügt und das Ergebnis sieht dann so aus.“ Während unsere Gruppe durch das große Tomatenfeld zieht, dürfen wir reife Früchte pflücken und in unsere mitgebrachten Pappkörbe legen, für zu Hause. Wir versuchen, uns die Namen unserer Tomatenschätze zu merken, aber bei den vielen Sorten, die Erich uns empfiehlt, kann man schnell den Überblick verlieren. Michael notiert sich deshalb die Namen seiner Früchte direkt auf der Schach-



▲ Reihenweise Tomatenvielfalt

tel, andere fotografieren Namensschild und Frucht mit dem Handy. Denn alle haben einen Hintergedanken! Da Stekovics keine Samen verkauft, wollen wir – natürlich mit seiner Zustimmung – selbst für Samen sorgen und diese aus den geernteten Früchten gewinnen. Erich gibt uns gleich noch die Anleitung dazu, wie es am besten klappt: Die vollreife Frucht aufschneiden, die Samen samt dem gallertigen Gel mit einem Löffel herauslösen und auf einer dicken Schicht Küchenpapier oder saugenden Papierservietten ausbreiten. An einem sonnigen und luftigen Platz trocknen lassen. Das dauert etwa eine Woche. Dann in Papiersäckchen verpacken, mit Sortennamen und Erntejahr beschriften und insektenfraßgeschützt aufbewahren.

▼ Hummeln haben bei der Bestäubung für diese Tomatenform gesorgt





... nachdem wir unsere Körbe mit den verschiedensten Tomatensorten für zu Hause gefüllt haben, pflücken wir weitere Früchte, diesmal sortenrein und in separate Pappkörbe. Diese Ernte werden wir später gemeinsam einkochen.

Ernten und genießen

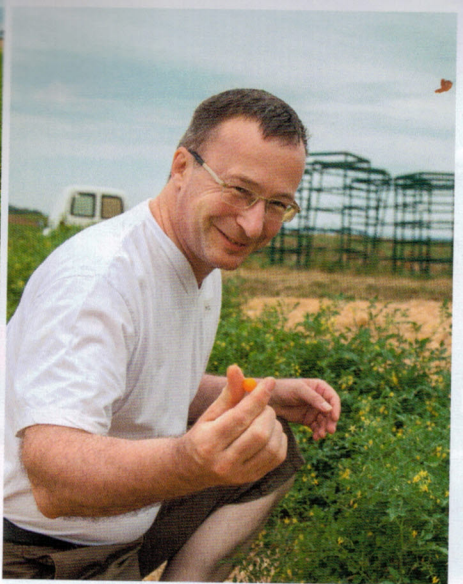
... geht es weiter zu den Folienhäusern, wo das Saatgut für die nächste Saison wächst. Übrigens, so Steckovis, sind Tomatensamen durchschnittlich 30 bis 40 Jahre keimfähig! In den langen Foliennebeln wachsen Tomaten, Paprika und Chili in vielen Farbtönen, außerdem über 20 Basilikumsorten. Das Aroma, das diese Pflanzenströmen, ist unbeschreiblich würzig und anregend. Wir ernten, genau nach Anleitung von Erich und Priska, reife Och-

Ernten und staunen: Vielfalt an Tomatensorten bei den Cocktailtomaten



senherz-, Cocktail- und andere Tomatensorten. Jeder pflückt und nutzt die Gelegenheit, dabei staunend durch die Gewächshäuser zu streifen. Obwohl nach kurzer Zeit unsere Körbe voll sind, sind wir noch lange nicht fertig mit Schauen, Informieren und Probieren. Irgendwann treiben die beiden uns an, denn das Mittagessen ruft. Wir laden unsere Ernte ein und fahren zurück zum Betrieb. Gemeinsam kochen wir nun, jeder hilft mit. Selbstredend werden Tomaten verarbeitet: Erich rührt in einer großen Pfanne ein buntes Tomatenragout. Es riecht schon jetzt unwiderstehlich, obwohl es nur mit etwas Salz gewürzt ist. Das individuelle Würzen überlässt er jedem selbst: Meersalz, frisches Basilikum und Würzsoßen stehen griffbereit auf dem Tisch. ▶▶

Die Tomaten warten auf die Weiterverarbeitung



▲ Die ‚Gelbe Johannisbeere‘ – eine von Michaels Lieblingssorten



▲ Ergiebige Ernte im Folienhaus



▲ Vorspeise: Gekühlte Paradeisersuppe

Frisch gestärkt geht es nun ans Einkochen, pardon Einrexen. Denn die WECK-Gläser heißen in Österreich REX-Gläser und deshalb wird dort „eingerext“. Auch wenn die Gläser optisch etwas anders aussehen als in Deutschland, das System ist das gleiche, schließlich kommen die Gläser Marke REX aus dem Hause Weck. Übrigens: Die REX-Gläser sind in Österreich und Ungarn erhältlich (Kontaktadresse auf S. 26).

Ran an die Paradeiser

Jetzt stehen wir in der Industrieküche im Stekovic's Betrieb. Hier strahlt die Hygiene! Fugenloser Boden und Wände, Edelstahlische, tiefe Spülbecken, Ablaufrinnen: Hier werden normalerweise jährlich



▲ Teamarbeit: Ochsenherztomaten aus dem Freiland lassen sich einfach schälen

etwa 200 000 Gläser mit Feinkost für den Verkauf gefüllt und eingekocht. Die anderen 80 % der Tomatenernte werden im Trockenofen getrocknet oder zu Pestos verarbeitet.

Heute stehen wir hier und werden gleich mit Schürzen ausgestattet. Als Erstes warten die gewaschenen Ochsenherz-Tomaten in Sieben auf dem Tisch. Erich Stekovic zeigt, wie es geht: Die Früchte werden halbiert und geviertelt, dabei wird der Strunk entfernt. Dann noch die Haut abziehen, was bei Freilandfrüchten ganz einfach geht. Jetzt nimmt er jeweils ein gelbes, rotes, grünes und oranges Fruchtstück und legt sie mit sanftem Druck in ein Einkochglas. Gar nicht schwer, wir machen uns ans Werk. Die Stimmung ist locker und es wird viel gelacht. Erich hat im Blick, ob überall die optimale Füllhöhe erreicht ist. Alles bestens! Die Ochsen-

▼ Bunt gemischt wandert das Fruchtfleisch der Ochsenherzen in die Gläser

herz-Paradeiser duften reif und fruchtig, einfach verlockend. Erich hat für uns noch einen Verfeinerungstipp parat: „Ganz nach Geschmack könnt ihr etwas Knoblauch oder Basilikum zugeben. So ein Glas reicht übrigens für zwei Personen.“ Konni lacht: „Und ich dachte, das wäre für mich allein!“

Unsere Gläser enthalten nur die fruchtigen Ochsenherzen. Ohne zusätzliche Flüssigkeitszugabe werden die bunt gefüllten Gläser nun verschlossen. Priska erklärt, wie Glasdeckel, Einkochring und die Klammern richtig aufgesetzt werden, damit es ein Einkocherfolg wird. Wir stapeln die fertig verschlossenen Gläser, sie stehen wie eine rot-gelbe Mauer auf dem Tisch. Ulrike ist begeistert: „Das schaut toll aus!“ Nächster Schritt Einkochen: Die Gläser werden in den Einkochtopf gestapelt und mit Wasser bedeckt. Jetzt werden sie

▼ Vorsichtig hebt Christian die heißen Gläser aus dem Topf



destens 30 Minuten lang im 90°C-
Wasserbad eingekocht.

nicht zerdrücken

Während die Ochsenherztomaten eingelegt werden, stehen die eingelegten Cocktailtomaten auf dem Programm. Die runden und flaschenförmigen Gläser verteilen wir bunt gemischt in die Einkochgläser. Aufgeplatzte Früchte werden aussortiert. Priska erklärt, dass die Sorte ‚Dattelwein‘ hierfür ganz besonders gut eignet, da sie nicht aufplatzt. Schüttelt man die Gläser beim Belegen, rutschen die kleineren Früchte in die Zwischenräume und es haben mehr Platz im Glas. Eigentlich sind unsere Gläser nun gut gefüllt, aber Erich ist nicht zufrieden: Es beginnt jetzt das „Aussortieren“, denn der Glasdeckel darf beim Schließen keine einzige Tomate zerquetschen.

das Beste

Essig, Wasser und Salz. Und sonst nichts. Das ist die Stekovics'sche Grundmarinade nach seinem Credo: Nur mit hervorragenden Zutaten bekommt man ein hervorragendes Ergebnis. Deshalb verwendet er für seine eigenen Produkte seinen selbst gemachten Essig. Die Grundlage für den heute verwendeten Essig war eine Trockenbeereauslese aus dem Jahr 1986! Wir dürfen probieren: Er ist wirklich hervorragend. Für jeweils vier Gläser benötigen wir eigentlich etwa 1/2 l Flüssigkeit. Heute sind jedoch an-

mit einem Meßbesser verteilt Erich die
Marinade



1 – 4 Schritt für Schritt: eingelegte Cocktailtomaten

deren Dimensionen gefragt und um alle Gläser zu füllen, rührt Erich gleich 10 Liter Marinade in einem Edelstahlbleimer an. Sein Grundrezept gibt er gerne weiter (siehe Kasten) und gleich noch einen Tipp dazu: Der Säuregehalt der Marinade darf nicht verändert werden, während die Salz- und Zuckermengen variieren können. Wenn man einen milderen Essig verwendet, muss man mehr Essig nehmen und weniger Wasser! „In Essig eingelegte Früchte schmecken im 5. Jahr gleich wie im 8. Jahr, und im 2. Jahr wie im 9. Jahr. Ihren geschmacklichen Höhepunkt haben sie im 7. Jahr“, verrät Erich. Er empfiehlt uns, unsere Gläser mit den eingelegten Cocktailtomaten frühestens an Weihnachten zu probieren. Doch jetzt müssen die Cocktailtomaten erst einmal mit der Marinade übergossen und



MARINADE FÜR EINGELEGTE COCKTAILTOMATEN

ZUTATEN FÜR 1 L MARINADE:

- 210 ml Essig (10 %),
- 130 – 150 g Bio-Kristallzucker (Erich Stekovics empfiehlt 140 g),
- 45 – 50 g Salz,
- kalt Wasser.

Essig, Zucker und Salz in einen großen Messbecher geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis 1 l erreicht ist. Alles gut durchrühren.



1



2



3

- 1 Erich Stekovics erklärt seine Passiermaschine
- 2 Eine bunte Tomatenmischung soll zu Püree verarbeitet werden.

- 3 Die Gläser werden gefüllt
- 4 Das Verschließen der Gläser geht flott
- 5 Hans verteilt die Etiketten
- 6 Diese Schätze haben wir „ingerext“

die Gläser verschlossen werden. Die Einkochzeit der Gläser mit den Ochsenherzen ist inzwischen beendet, sie können aus dem Wasserbad genommen werden. Jetzt kommen die Cocktailtomaten in den Einkochtopf. Ulrike schichtet die Gläser vorsichtig in den Topf, Erich stellt wieder Temperatur und Zeit ein und schon wenden wir uns dem nächsten Tomatenrezept zu.

Grundlagen schaffen

Hierfür können wir alle restlichen Tomaten verwenden, ganz große, mittelgroße, kleine, rote, gelbe, grüne und orange. Daraus bereiten wir nun Tomatenpüree, das die ideale Grundlage für eine Tomatensuppe ist. Wir durften diese schon als eiskühle Vorspeise beim Mittagessen genießen. Schnell sind die Paradeiser gewaschen, größere Exemplare halbiert. Eine große Passiermaschine, die an einen Fleischwolf erinnert, kommt nun zum Einsatz. Erich weist darauf hin, dass das Sieb der Passiermaschine eine große Lochung haben muss, damit die Kerne nicht verletzt werden. Schon geht es los: Priska und Erich füllen die Tomaten oben in den Trichter ein und kurz darauf fließt unten

das Tomatenpüree heraus. Ein 10-l-Eimer ist in kürzester Zeit mit rotem Tomatenfruchtfleisch gefüllt. Jetzt sind wir wieder dran. Das Tomatenfruchtfleisch wird bis fingerbreit unter den Rand in die Gläser gefüllt. Das Verschließen der Gläser mit Einkochring und Glasdeckel geht inzwischen ganz flott. Jetzt müssen die Gläser nur noch im Wasserbad eingekocht werden. Diese Zeit überbrücken wir mit Genuss, denn Priska lässt uns im Laden die Stekovics'schen Spezialitäten probieren. Und sie hat hier noch eine Überraschung für uns bereit: personalisierte Etiketten, mit denen wir unsere Gläser beschriften können.

Ein ereignisreicher Tag geht langsam zu Ende. Das einstimmige Resümee: Es war toll! Vorsichtig transportieren wir unsere „ingerexten“ Tomaten-Schätze zum Auto. Und bei jedem Glas, das wir später zu Hause öffnen, denken wir begeistert an die Tomatenfelder im Burgenland und den Erntetag mit Erich Stekovics zurück!



4



5



6

Erntetag mit

Erich & Priska Stekovics,
Schäferhof 2, A-7132 Frauenkirchen
Termine und Anmeldungen unter
www.stekovics.at
Tel: 0043 (0) 676 966 07 05

Gläser Marke REX über
Müller Glas & Co Handelsgesellschaft
m.b.H., Landstraße 100,
A-2464 Göttlesbrunn-Arbesthal
www.muellerglas.at
Tel: 0043 (0) 2162 8251