

13. KANN ICH TOMATEN SELBST VERMEHREN?

Prinzipiell ja, wenn die Tomate, aus der das Saatgut gewonnen werden soll, samenfest ist. Das heißt, dass die Pflanze, die daraus nachwächst, in Gestalt und Eigenschaften der Elternpflanze ähnelt. Bei Supermarkttomaten handelt es sich meist um Hybridsorten, die mittels Kreuzungen von Inzuchtlinien erzeugt werden. Auf Saatguttütchen ist das am Zusatz »F1« bzw. »F1-Hybride« ersichtlich. Sie sind nicht vermehrbar bzw. würde die nachfolgende Generation andere, ggf. unerwünschte Merkmale aufweisen.



Da steckt's drin!

KINDER KETCHUP

Die Rezeptur in der praktischen Squeeze-Flasche schmeckt intensiv-fruchtig und ist mit Agavendicksaft gesüßt.

www.byodo.de



CLASSICO TOMATENSAUCE

Wie bei Mama! Die aromatische Tomatensauce aus spanischen Demeter-Tomaten ist ideal für die schnelle Küche.

www.naturata.de



SONNENTOMATE

Der Brotaufstrich aus Tomaten ist abgeschmeckt mit Meerrettich. Auch lecker: mit Crème fraîche zu einem Dip verrühren.

www.sanchon.de



3
FRAGEN
AN



Erich Stekovics
Bio-Bauer und
Tomatenexperte
www.stekovics.at

DAS PARADIES IM GARTEN

Man nennt dich »Kaiser der Paradeiser« – wie viele Sorten hast du und was macht eine gute Tomate aus?

Mit der Saatgutvermehrung habe ich 2002 begonnen, da waren es 70 Sorten, ein Jahr später habe ich bereits 1.265 kultiviert. Mittlerweile sind es 3.400. Davon bauen wir jedes Jahr 1.000 Sorten an, von denen die 200 geschmackvollsten und ertragreichsten Sorten dann im nächsten Jahr in den Jungpflanzenverkauf kommen. Der perfekte Paradeiser hat die Eigenschaft, dass er eben nicht perfekt ist. Also nicht optisch makellos, fest und wahnsinnig gut lagerfähig wie die industriell kultivierten Tomaten. Ein guter Paradeiser besitzt außerdem ein ausgeprägtes Spiel zwischen Süße und Säure und trägt viele Aromen in sich.

Warum gießt du deine Tomaten nicht und lässt sie wuchern? Weil ich der Meinung bin, dass nicht Klima und Boden für den Ertrag sorgen, sondern das Pflänzchen selbst, wenn es nicht verwöhnt wird. Die Pflanze hat unglaubliches Potenzial. Meine Paradeiser erhalten Zeit ihres Lebens höchstens fünf Liter Wasser, und das meist gleich nach dem Aussetzen. Danach lasse ich die Natur sein und dadurch entwickeln die Tomaten Wurzeln bis in zwei Meter Tiefe und mit einer Gesamtlänge von bis zu 800 Metern. Außerdem geize ich nicht aus, ich lasse also die jungen Seitentriebe stehen, die aus den Blattachsen sprießen, und binde die Pflanzen nicht hoch. Sie dürfen sich bei mir auf mit Stroh gepolsterten Feldern ganz ungestört ausbreiten, wo sie bis zu 60 Grad Wärme bekommen. So erhalten wir 3 bis 35 Kilogramm Ertrag je nach Sorte.

Wenn ich Tomaten selbst anpflanze – wie Sorge ich für optimale Bedingungen? Neben den oben genannten Ratschlägen empfehle ich immer, die Pflanzen nicht zu früh ins Freie zu setzen. Hobbygärtner sind häufig sehr ungeduldig. Doch kalte Nächte schaden den jungen Gewächsen. Und kalt ist für Tomaten bereits eine Temperatur unter 10 Grad Celsius. Mein Rat ist daher immer, die Eisheiligen abzuwarten. Dann die Paradeiser an einen warmen und sonnigen Platz pflanzen. Bitte aber nicht neben anderen Nachtschattengewächsen wie beispielsweise Kartoffeln. Basilikum ist hingegen ein guter Nachbar. Die Paradeiser haben ihren Namen übrigens vom Paradies. Und wer im Garten Paradeiser pflanzt, holt sich mit ihnen auch das Paradies in den Garten.