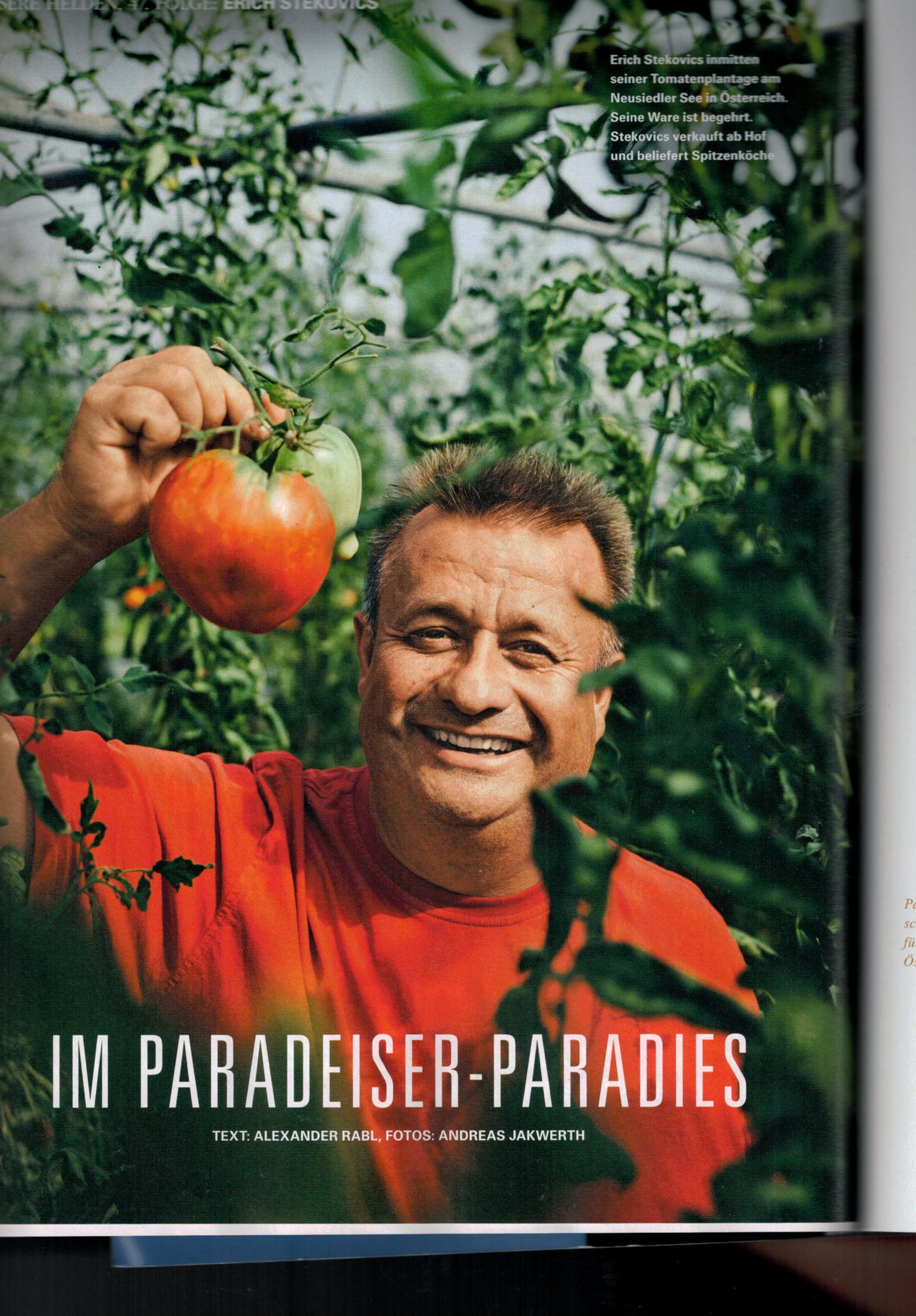


Erich Stekovics inmitten seiner Tomatenplantage am Neusiedler See in Österreich. Seine Ware ist begehrt. Stekovics verkauft ab Hof und beliefert Spitzenköche



IM PARADEISER-PARADIES

TEXT: ALEXANDER RABL, FOTOS: ANDREAS JAKWERTH

Pa
sc
fü
Ö.

Fast wäre Erich Stekovics Pastor geworden. Gott sei Dank fand er seine Erfüllung dann doch mit Tomaten. Tausende Sorten hat er schon angebaut, und es werden immer mehr

Manche sind klein wie ein Fingernagel, andere groß wie die Faust eines Boxers. Die tränenförmigen Winzlinge heißen Orangentropfen, wegen ihrer Farbe. Sie würden wohl Hunderte Male in ihre Verwandten passen, die Ochsenherzen, die es in den Sorten Orange, Golden, Rosa, Rot und Weiß gibt. Sie unterscheiden sich nicht nur in der Farbe, sondern auch im Aroma: Die einen haben eine pfeffrige Note, andere erinnern an Mango und Papaya. Wer zur Erntezeit von Juni bis September zwischen den mannshohen Tomatenpflanzen der Familie Stekovics im österreichischen Frauenkirchen spaziert, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Wie großzügig die Natur in ihrer Vielfalt sein kann, wenn man sie nur lässt. Der Biobauer Erich Stekovics lässt sie – seit nunmehr 20 Jahren, in denen er am sonnenverwöhnten Neusiedler See ein Paradies für Paradeiser geschaffen hat.

Die ersten Samen ungewöhnlicher Sorten bezog der heute 52-Jährige von der „Arche Noah“, den niederösterreichischen Rettern der Kulturpflanzenvielfalt, später besorgte er sich seltenes Saatgut aus dem Ausland. Zuerst waren es gut 70 Sorten, die er anpflanzte, später 1200; insgesamt hat er bis heute 3200 verschiedene Tomaten wachsen lassen. Sie tragen so kuriose Namen wie Blaues Zebra, Großes Büffelherz, Favorit des Zaren, Blondköpfchen, Frühes Wunder, Ewige Liebe oder Bulgarischer Triumph, und sie sehen nicht nur alle unterschiedlich aus, sie riechen und schmecken auch einzigartig. Manche eignen sich als Salat, andere für eine Sauce, die einen sind süß, andere erfrischend und sauer. So viele Nuancen, fast wie beim Wein!

Schon als Bub war Stekovics fasziniert von Obst und Gemüse, am liebsten wollte er Koch werden. Doch auf Wunsch der Mutter studierte er Theologie. Statt zum Religionsunterricht zog es ihn anschließend doch zu den Pflanzen, und die behandelt er völlig anders als seinerzeit in Gartenbaubüchern empfohlen. Er gießt die Tomaten nicht, sondern lässt ihre Wurzeln tief in der Erde nach Feuchtigkeit suchen – so verwässert das Aroma nicht. Er bindet sie nicht an und entfernt auch keine Seitentriebe, er setzt ganz auf die natürliche Widerstandskraft der Pflanzen, und er erntet so spät wie möglich. Wer in Stekovics' kleinem Hofladen einkauft, muss daher eine Weile warten: Erst nach der Bestellung geht jemand raus und pflückt genau das, was der Kunde will. Wenn sie eingepackt werden, sind die Früchte noch sonnenwarm. „Unsere Gärten sind unsere Vorratskammer“, sagt Stekovics: „Wir lassen die Tomaten hängen, bis sie perfekt sind.“

Paradeiser! Was für einen schönen Namen man der verführerischen Tomate in Teilen Österreichs gegeben hat



Schon 2001 hat der FEINSCHMECKER über das Tomatenwunder in einer Region berichtet, in der auch bemerkenswerter Wein wächst. Viele Reisende zieht es seither zu den Feldern, die Erich Stekovics mit seiner Frau, seinem Bruder und bis zu 30 Erntehelfern bewirtschaftet. „Als wir mit Führungen durch unsere Plantagen begannen“, erinnert er sich, „dachte ich, das geht jetzt vier Jahre, dann haben es alle gesehen, und wir können wieder aufhören.“ Es kam anders: „Wir kündigen die Führungen im Frühjahr auf der Homepage an und sind innerhalb von eineinhalb Wochen für den Rest der Saison komplett.“ Die mehrstündigen Vorträge an frischer Luft hält der Chef persönlich, das könne man nicht delegieren, sagt er.

Regelmäßig gibt es Führungen durch die Plantagen, und zwar vom Chef höchstpersönlich

Österreichs Spitzenköche zählen seit der ersten Stunde zu seinen Kunden. Im nur eine halbe Stunde entfernten Restaurant „Taubenkobel“ in Schütten kocht Alain Weissgerber Flusskrebse, serviert dazu eine *bisque* und krönt das Arrangement mit einer drei Millimeter dünnen Tomatenscheibe. „So pur, so konzentriert mag ich es am liebsten“, sagt Stekovics. Zu zwei Köchen hat er eine besondere Beziehung: Mit Thomas Dorfer vom „Landhaus Bacher“ in Mautern und Heinz Reitbauer vom Wiener „Steirereck“ führte er den Kampf gegen eine geplante EU-Saatgutverordnung, die für Bauern wie ihn das Aus bedeutet hätte. „Für jede Sorte“, sagt er, „hätte ich 1000 Euro Registrierungsgebühr zahlen müssen. Dann noch der unglaubliche Aufwand an Bürokratie – wir wären ruiniert gewesen.“ Die Verordnung wurde gekippt, Stekovics kann sich weiter seinen Schützlingen widmen.

Zu denen zählen nicht nur Tomaten. Seine Chilis sind inzwischen ebenso beliebt, und neuerdings gilt sein Interesse einer oft unterschätzten Bodenfrucht: der Zwiebel. „Die Österreicher unterscheiden bisher nur zwischen weißen und roten Zwiebeln“, sagt Stekovics, „das wollten wir ändern.“ Er spürte alte Sorten in der Ukraine auf und pflanzte eine Variante der italienischen Tropea-Zwiebel. „Die Stadt Tropea“, sagt er, „ist weltberühmt wegen einer Zwiebel, die es dort nicht einmal das ganze Jahr über gibt.“ Für ein Kilo seiner Ware bekommt er im Lebensmittelhandel das 50-fache des Preises von Standardzwiebeln. Ein Gemüse zu einer Marke zu machen, das ist seine Idee – so, wie er selbst zur Marke geworden ist: „Ich dachte anfangs, mit dem unaussprechlichen Namen wird nie was aus uns. Dann kam mir der berühmte Wiener Brötchenladen ‚Trzesniewski‘ in den Sinn.“ Heute sagt kaum einer mehr: „der Mann mit den 1000 Tomatensorten“. Jetzt heißt es nur noch: Erich Stekovics.

www.stekovics.at