



Im Garten Eden

Im Nordburgenland gedeihen paradiesische Paradeiser*

Eine Warnung vorweg: Diese Kurzgeschichte kann süchtig machen, neue Leidenschaften wecken, zu einer spontanen Reise ins Burgenland verführen, zu einer neuen Liebe fürs Leben werden. Denn wer sich auf die Spuren der Stekovics macht, ihre Paradeiser entdeckt und sich in ihr Genussreich wagt, wird eintauchen in eine Welt himmlischer Genüsse. Zu verdanken ist dies alles Erich Stekovics, der 2001 im Nordburgenland zunächst Chili anbaute und ein Jahr später seine ersten Tomaten pflanzte. Der Ort ist bewusst gewählt: Das pannonische Klima dieser Region bietet perfekte Voraussetzungen für ein gutes Gedeihen dieser intelligenten Gewächse.

Die Sommer sind heiss und niederschlagsarm, die Jahresniederschlagsmenge liegt unter 600 mm. Hier konnte er beginnen, was ihn eigentlich von klein auf schon fasziniert hatte: Samen sammeln und zum Leben erwecken. Als der Verein Arche Noah** seine Archive für Sortenversuche öffnete, erhielt er 860 Sorten zum Anbau. Weitere 400 Sorten entdeckte und erhielt er von Irina Zacharia, einer Sammlerin bei Moskau; so konnte er 2002 mit 1260 Sorten sein «lebendiges» Archiv aufbauen, das heute mit 7000 Sorten das grösste lebende Tomatenarchiv der Welt und ein wahres Paradies ist. Nicht umsonst wird Erich Stekovics Kaiser der Paradeiser genannt. Fasziniert von den «intelligentesten Kulturpflanzen der Welt», wie er sie nennt, hat er sich autodidaktisch in die Materie eingelesen und eingelebt, sich gefragt, was einer Pflanze guttut, was sie braucht. Sein Fazit: Tomaten im Freiland brauchen vier Dinge zum Gedeihen. Viel Platz, keine Nachbarn/anderen Kulturpflanzen neben sich, immer den gleichen Platz und keine Störung durch Giessen.

Kultivierung der Aromen

Mit Liebe gepflanzt, natürlich aufgewachsen und reif geerntet – das ist das Grundrezept für Früchte, die hier angebaut werden. Bei Stekovics gehören dazu auch verschiedene Zwiebel- und Knoblauchsorten sowie Obst und Beeren wie Marillen, Maulbeeren, Himbeeren, Miese Schindler, Quitzen und vieles mehr. Für alle gilt: Sie müssen bis

zur Vollreife am Baum, am Strauch, in der Erde bleiben, denn erst dann sind sie und ihre Aromen vollendet. Diese Reife und Ernte in letzter Minute verträgt keine Lagerung und keine Transportwege mehr. Deshalb erfolgt neben dem Frischverkauf im Hofladen die Verwertung im eigenen Betrieb, in eigenen Erzeugnissen. Und da kommt die zweite Leidenschaft von Erich Stekovics ins Spiel: das Kochen. Kochen hat ihn schon immer fasziniert und so hat er für seine reichen Ernten Rezepte und Verfahren entwickelt, die deren Aromen am besten zur Geltung bringen. «Ich halte mich da an die Aussage von Österreichs bestem Koch aller Zeiten, Jörg Wörther (1958-2020): «Es braucht nicht viele, aber gute Zutaten». Unsere Erzeugnisse sind alle sehr puristisch aufgebaut. Marmeladen enthalten stets 80% Früchte + 20% Zucker. Süss-Saures immer Zucker + Wasser + Essig + Salz, wobei der Essig (Tomaten-, Erdbeer-, Rotwein-, Apfelessig etc.) eine zentrale Rolle spielt. Er muss absolut hochwertig sein und ein guter Partner zum Inhalt. Für Haltbarkeit sorgen Fermentieren und Pasteurisieren.» Die Rezepte sind Eigenkreationen – gemischt wird, was zusammenpasst und harmonisiert. So werden in jedem Glas Aromen kultiviert und eingefangen, die unbeschreibliche Genüsse beschieren und zu einer neuen Erfahrung werden. Jedes Glas ist eine reine Geschmacksexplosion.

Die ganze interessante Geschichte der Stekovics unter www.stekovics.at

*Paradeiser: In Teilen Österreichs heissen Tomaten (Paradiesäpfel) Paradeiser.

**Der Verein Arche Noah ist das österreichische Samenarchiv, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, den Bestand gefährdeter Pflanzenarten und -sorten zu erhalten.

www.arche-noah.at

Pendant in der Schweiz:

www.prospezierara.ch



Buchtipp Gärtnern mit Paradeisern

«Gärtnern mit Paradeisern» fasst Erich Stekovics' Wissensschatz zur Paradeiskultur in einem handlichen Taschenformat zusammen.

1 7000 Sorten Tomaten wachsen bei Stekovics – und jedes Jahr kommen 100 neue dazu. **2** Die ganze wunderbare Welt von Erich & Priska Stekovics öffnet sich zum Kennenlernen unter www.stekovics.at **3** Über 70 verschiedene Köstlichkeiten versprechen pures Vergnügen und exklusive Geschmackserlebnisse.