



PARADIESISCHE FARBENLEHRE

Die Welt der Paradeiser ist weitaus bunter, als man glaubt: nicht nur sprichwörtlich rot wie Tomaten, sondern auch grün, violett und braun, gestreift oder gesprenkelt. Kultiviert werden sie aber alle gleich.

TEXT: JULIA KOSPACH

Ob es nun Christoph Kolumbus oder Hernán Cortés war, der um das Jahr 1500 die ersten Tomaten aus Mittel- und Südamerika mit nach Europa brachte, ist bis heute nicht geklärt. Einem der beiden großen Entdecker gebührt jedenfalls die Ehre.

Ganz genau zuordnen lässt sich jedoch, von wem die früheste europäische Beschreibung des „prallen Dings mit Nabel“ – so die Bedeutung des Wortes *xitomatl* aus der Sprache der Azteken – stammt: nämlich von dem Italiener Pietro Andrea Mattioli, der Mitte des 16. Jahrhunderts die Tomate als *pomo d'oro* oder „Goldapfel“ bezeichnete. „Das könnte die These erhärten, dass die erste Sorte, die den Atlantik überquerte, eine mit gelben Früchten gewesen sein muss“, meint Erich Stekovics.

Der burgenländische „Kaiser der Paradeiser“, der auf seinen Feldern rund um Frauenkirchen im Seewinkel jedes Jahr abwechselnd hunderte Sorten sei-

ner tausende Varietäten umfassenden Saatgut-Sammlung anbaut, bricht damit augenzwinkernd eine Lanze für die bunte Natur von Tomaten. Anders gesagt: Sie müssen nicht immer nur rot sein.

Nicht nur bei den Nuancen, nach denen sie schmecken, ist alles drin von Apfel und Zitrone (die gelbe *Lemon Bush*) oder Mango und Melone bis hin zu Champignon (wie die weißgelbe Cocktailsorte *Bianca*). Auch in ihren Farben und Formen ist die Welt des Nachtschattengewächses *Solanum lycopersicum* überschwänglich bunt, vielfältig und facettenreich.

Nicht einmal heißen tun sie überall gleich: im östlichen Österreich gern Paradeiser (vom alten Wort Paradiesapfel), anderswo werden sie botanisch korrekt Tomaten genannt.

VOLLE SONNE UND LOCKERER BODEN

„Die dominanten Erbmerkmale von Paradeisern sind rund und rot“, erklärt

Erich Stekovics, „doch daneben gibt es gestreifte, gesprenkelte und marmorierete, mit einer riesigen Farbpalette, die Weiß, Rosa, Gelb, Grün, Orange, Violett, Braun oder Pink in allen Schattierungen und Kombinationen umfasst.“

Die nicht roten Cocktail-, Salat- oder Fleischparadeiser kultiviert man nicht anders als rote: Alle gedeihen an vollsonnigen Standorten in lockerer, sandiger, humoser Erde am besten. In regnerischen Gebieten zieht man sie besser in Töpfen an einer überdachten Südwand, etwa unterm Balkon. Man kann sie in nährstoffarmer Erde im Haus aus Samen vorziehen und zirka sieben Wochen nach der Aussaat an den endgültigen Standort pflanzen oder – später im Frühjahr – Jungpflänzchen kaufen.

Idealerweise kommen junge Paradeiserpflanzen erst Mitte Mai, nach den Eisheiligen, endgültig ins Freie. „Das Ausgeizen, sprich: Ausbrechen der Achseltriebe, ist nur bei Glas-



FOTOS: RITA NEWMAN, ERICH STEKOVICS

ES MUSS NICHT IMMER NUR ROT SEIN

Ungewöhnliche Farben und Formen bringen Abwechslung in Beet und Küche:

1. Mini Black Zebra
2. Rotes Ochsenherz
3. Evergreen
4. New Sun
5. Paul Robson
6. Green Bell Pepper
7. Peruanische Wildtomate



Jahreskalender der Paradeiser

WAS WANN ZU TUN IST JÄN FEB MÄR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

WAS WANN ZU TUN IST	JÄN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Samenanbau in Saatschalen mit nährstoffarmer Anzuchterde												
Pikieren der stärksten Keimlinge in 1-Liter-Einzel-Anzuchttopfe												
Abhärten der Jungpflanzen												
Auspflanzen der Jungpflanzen ins Freiland oder Töpfe (ca. 7 Wochen nach Aussaat)												
Ernte, Verarbeitung und Konservierung (je nach Sorte)												

Tipps vom Experten



Erich Stekovics

- Bei nicht roten Sorten, vor allem bei braunen und grünen, ist nicht immer einfach zu erkennen, wann sie **ernte-reif** sind. Ich empfehle eine **Tastprobe**. Vollreife Früchte sind etwas weicher, fühlen sich **samtig** an und geben leichtem Druck nach.
- Vor allem bei braun, dunkelgrün, violett oder schwarz abreifenden Sorten **nicht zu lange mit der Ernte warten**. Überreife Früchte können faulig-gärig schmecken.
- Eine gute Erdmischung für Topfparadeiser ist: ein Drittel **Gehäckseltes** am Topfboden, darüber zwei Drittel **Mischung aus Kompost und reifem Pferdemist**.
- Weil diese Frage immer wieder auftaucht: Der Gehalt des schwach giftigen Solanins ist **nur bei voll unreifen Früchten** relevant. Sobald Früchte **ganz leicht rot** sind – innen oder außen – ist er nicht bedenklich. Auch durch Kochen, Fermentieren, milchsauer Vergären oder Pasteurisieren **baut sich Solanin chemisch ab**.

Erich Stekovics ist Biolandwirt, Paradeiser-Experte und -sorten-Sammler. Mit Julia Kospach schrieb er „Atlas der erlesenen Paradeiser“ (Löwenzahn Verlag) und „Gärtnern mit Paradeisern“ (Edition KoSte).

hausparadeisern ratsam, die in die Höhe wachsen sollen. Ansonsten kann man getrost darauf verzichten. Oft schwächt man die Pflanze dadurch mehr, als man an reicherer Ernte gewinnt“, erklärt Erich Stekovics. Auch beim Gießen rät er zu Zurückhaltung: „Pro 50-Liter-Topf mit einer Paradeiserpflanze empfehle ich 5 bis 10 Liter Wasser in der Woche abzüglich Regenwasser. Im Freiland kann man meist aufs Gießen verzichten. Dann bilden die Pflanzen längere Wurzeln, holen sich Grundwasser und werden widerstandsfähiger.“

Im Beet rechnet man pro Staude rund einen Quadratmeter Platz. Geerntet wird, je nach Sorte, von Ende Juni bis in den November hinein.

VERBLÜFFENDES INNENLEBEN

Nicht rote Sorten bringen Abwechslung in Beet und Küche. Es gibt alles von kleinen, gelben, birnenförmigen Früchten

wie denen der Sorte *Dattelwein*, über die orangen Kugeln von *Goldita* und die zuckerrosa Früchte von *Pearly Pink Cherry* über orange Halbkilo-Paradeiser wie *Persimmon* bis hin zur orange-gelb-rot gestreiften *Speckled Roman*.

Zusätzlich lohnt es sich, bei der Sortenauswahl auch auf das Innenleben zu achten: „Einige Sorten verraten ihre wahre Farbe erst, wenn man sie aufschneidet“, erläutert Erich Stekovics. Der schon von außen ungewöhnliche schwarz-grün-rot marmorierte Fleischparadeiser *Ananas Noir* sieht quer in Scheiben geschnitten erst recht spektakulär aus: wie eine gesprenkelte Blüte in den verschiedensten Farben von Gelb, Orange, Violett bis Pink.

Über die berühmte hell- und dunkelgrün gestreifte *Green Zebra* sagt Stekovics: „Sie kränkelt leicht und trägt selten reichlich.“ Er empfiehlt eher die reich tragende *Grüne Moldawische*.

SAMEN GEWINNEN UND ANBAUEN

Samen nimmt man immer von den ersten **vollreifen Früchten** einer Paradeiserpflanze. Mit einem Löffel die von Gelee ummantelten Samen herauskratzen, **zirka eine Woche** auf saugender Küchenrolle trocknen und in beschrifteten Papiersäckchen aufbewahren. Sie bleiben erstaunliche **30 bis 40 Jahre keimfähig**. Angebaut werden Paradeiser-samen zwischen Februar und Mai, indem man sie auf eine mit **nährstoffarmer Anzuchterde gefüllte Saatschale** streut, mit der Wasserbräuse zart eingießt und eine dünne Schicht Erde darübersiebt.



DER PARADEISER-KAISER EMPFIEHLT

Acht spektakuläre Sorten, die Erich Stekovics besonders mag



ANANAS NOIR

Fleischparadeiser

Früchte: große schwarz-grün-rot marmorierte, flachrunde Früchte.
Geschmack: fruchtig-süß und saftig.
Ernte: ertragreich – Früchte nicht überreif werden lassen!
Besonderheit: Querschnitts-scheiben der Früchte sehen aus wie mehrfarbige Blumen.



BLACK CHERRY

Cocktailparadeiser

Früchte: rotbraun-violette kirschgroße Kugelfrüchte mit dicker Schale.
Geschmack: saftig, süß-obstig und beerig.
Ernte: mittel bis spät reifend.
Besonderheit: trägt bis in den Herbst hinein extrem reich, eine der besten Cocktailparadeiser.



GOLDITA

Cocktailparadeiser

Früchte: leuchtend orange und rund, wenig Kerne.
Geschmack: saftig, betont süß und obstig.
Ernte: extrem frühe Ernteperiode und lange Erntezeit.
Besonderheit: wächst buschig mit hunderten Früchten an dichten Rispen.



GRÜNE MOLDAWISCHE

Fleischparadeiser

Früchte: grün-gelbe flachrunde Früchte, extrem weich und wenig Kerne.
Geschmack: obstig, mild mit wenig Säure, sehr saftig.
Ernte: extrem früh reifend, trägt kurz und viel.
Besonderheit: unverwechselbarer Geschmack; nur für Freilandkultur.



SCHLESISCHE HIMBEERE

Fleischparadeiser

Früchte: hellrosa, ca. 300 g schwere flachrunde Früchte.
Geschmack: süß mit wenig Kernen, starker Kartoffelduft.
Ernte: sehr früh reifend und reich tragend.
Besonderheit: alte, sehr robuste Sorte, allerdings wegen Dünnschaligkeit platzgefährdet.



PAUL ROBSON

Salatparadeiser

Früchte: weiche, runde Früchte von rotbrauner Farbe mit grün-schwarzem Kragen.
Geschmack: süß und saftig.
Ernte: früh reifend.
Besonderheit: auch für kältere Lagen geeignet.



SPECKLED ROMAN

Salatparadeiser

Früchte: rot-gelb-orange gestreifte längliche Früchte, die auf einen Spitz zulaufen.
Geschmack: sehr süß, gleichzeitig saftig und mehlig.
Ernte: mittelspät reifend, lange Ernteperiode, nicht sehr ertragreich.
Besonderheit: besonders köstliche, aromatische Sorte.



SCHNEEWITTCHEN

Cocktailtomate

Früchte: creme- oder gelbweiße kleine Kugelfrüchte.
Geschmack: saftig-mild und süß-fruchtig.
Ernte: früher Erntebeginn Ende Juli, sehr ertragreich.
Besonderheit: sehr reife Früchte; bekommen manchmal rosa Bäckchen.

FOTOS: ERICH STEKOVICS; FRIEDRICH STRAUSS GÄRTENBILDAGENTUR; ILLUSTRATION: ROLAND VORLAUFER

