

Frische Mode

Wie es das Modehaus Balenciaga aus der Krise schaffte s. 49



Frische Temperaturen

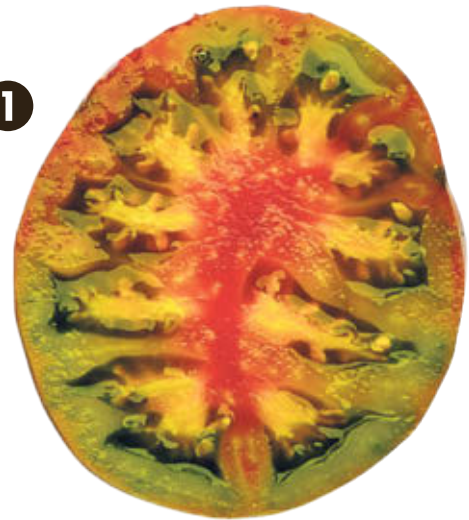
Die besten Tipps für eine Abkühlung auf Island s. 52

Paradies der Paradeiser

Der Österreicher Erich Stekovics baut mit seiner Frau 3200 verschiedene Sorten Tomaten an

T

1



Tomaten, sagt Erich Stekovics, sind die drittintelligentesten Pflanzen der Welt. (Die Akazie ist seine Nummer eins und Tabak auf Platz zwei, einfach, sagt Stekovics, weil sie es schaffen, fast überall zu überleben: „Stichwort Anpassungsfähigkeit“.) Und Tomaten gelten als durstige Diven: Gartenratgeber empfehlen um die 400 Liter Wasser pro Jahr. „Ich habe meine seit 20 Jahren nicht gegossen“, so der Burgenländer. In seiner Heimat trägt Stekovics, der gerade auf einem Feld unweit des Neusiedler Sees steht, den Beinamen „Paradeiser-Kaiser“ (Paradeiser = Tomaten).

VON EVA BIRINGER

Dass seine Nachtschattengewächse das Nicht-Gießen trotz zunehmend trockener Sommer aushalten, liegt daran, dass ihre Wurzeln bis zu zwei Meter tief in den Boden reichen. Anders als vielerorts üblich werden die Pflanzen hier nicht aufgebunden, sondern auf Stroh gebettet. Aber wird das auch in 20 Jahren noch funktionieren, wenn dem Landwirt zufolge im Seewinkel im Osten Österreichs ein Klima herrschen wird wie in Neu-Delhi? „Die Hitze macht die Tomaten nur stärker“, erklärt Stekovics. Ein Gottvertrauen, das vielleicht auch daher kommt, dass er mal Theologie studiert hat. Tomaten sind in Deutschland die beliebteste Gemüsesorte: Jeder von uns isst laut Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung rund 30 Kilo pro Jahr (worunter auch verarbeitete Produkte wie Saucen, Tomatenmark oder Ketchup fallen).

96 Prozent aller Früchte sind Importware, sie kommen vor allem aus den Niederlanden, Spanien, Belgien und Marokko. Importiert wurden auch die ersten Exemplare, von den Spaniern: Die Pflanze stammt aus Mittelamerika, wie der Name schon sagt – abgeleitet vom *xitomatl* der Azteken, deren Reich schließlich 1521 von den Spaniern unter Hernán Cortés unterworfen wurde. Am besten schmecken Tomaten in den Som-

2



3



Erich Stekovics Österreichs Paradeiser-Kaiser

STEKOVICS/STEKOVICS/DISTLER



4

8

5



6



7



mermonaten, und zwar frisch vom Feld oder aus dem Garten. Lagerfähig sind sie nur bedingt und gehören keinesfalls in den Kühlschrank, wo sie schnell ihr Aroma verlieren. Von den weltweit etwa 300.000 verschiedenen Sorten kultivieren Erich und Priska Stekovics etwa 3200. Diese unterscheiden sich nicht nur im Aussehen, sondern auch in Textur und Geschmack. Wir stellen acht davon vor.

1 SCHWARZE ANANAS Eine belgische Züchtung aus den späten 90er-Jahren. Großes, bis zu 500 Gramm schweres Exemplar mit einer gerippten, eher weichen Haut, deren marmorierte Farbgebung von Gelb-Orange bis hin zu Olivgrün reicht. Im Inneren warten mehrere Fruchtkammern. Ihr Geschmack ist mild-fruchtig, erinnert an Steinobst. Am besten erntefrisch essen, im Salat oder auf getoastetem Sauerteigbrot.

2 BRANDYWINE Die runde, leicht abgeflachte Tomate ist Stekovics zufolge der „Mercedes unter den Paradeisern“. Auch im vollreifen Zustand kann diese langsam reifende Sorte grüne Stellen aufweisen, abgesehen davon changieren Haut und Fruchtfleisch in Pinktönen. Volles, leicht nussiges Tomatenaroma bei gleichzeitig animierender Säure. Ihren großen Auftritt hat die nach dem nordamerikanischen Fluss Brandywine Creek benannte Sorte am besten als Solodarstellerin, frisch aufgeschnitten, mit Maldon-Salzflöckchen und hochwertigem Olivenöl benetzt, zusammen mit einer Kugel Burrata.

3 GOLDITA Everybody's Darling. In der Zucht ist diese frühreife, ertragreiche Cocktailtomate auch für Anfänger geeignet. Orangefarbene, kleine Früchte mit weicher, aber platzfester Haut. Zartes Fruchtfleisch, schmeckt süß, harmonisch, nach Physalis, Aprikose. Kaum Säure. Am besten frisch im Ganzen in den Mund stecken.

4 BIG RAINBOW Eine eher empfindliche Sorte aus dem US-Bundesstaat Minnesota, die auf die Züchterin Dorothy Beiswenger zurückgeht. Große, leicht gerippte Früchte mit changierenden Farben, von Hellrot bis

Gelb-Orange. Auch das Fruchtfleisch ist mehrfarbig, schmelzend und mit wenigen Kernen. Intensiver Duft, mild-süßer, harmonischer Geschmack, kaum Säure. Perfekt als Burgertopping oder Basis für Saucen.

5 AZOYCHKA RUSSIAN leuchtend-gelbe, flachrunde Frucht, die auf eine russische Hobbygärtnerin namens Walentina Petrowna Kruglowa zurückgeht. Feste, platzfeste Haut, dicker Stängel, im Inneren hat sie mehrere Fruchtkammern. Im Mund schmelzendes Fleisch, Stekovics sagt: wie Fruchteis. Geschmacklich erinnert sie an Zitrusfrüchte, Ananas und Mango, mit einer leichten Bitternote im Abgang.

6 LUCKY TIGER Längliche, mittelgroße Flaschentomate. Die Haut dieser kalifornischen, 2014 auf den Markt gebrachten Züchtung ist zäh und weist eine marmorierte Färbung auf, irgendwo zwischen olivfarben und einem schmutzigen Gelb. Platzfeste, knackige Haut. Im Inneren befinden sich zwei Fruchtkammern mit weichem, würzigem Fleisch, das geschmacklich an Rucola erinnert. Würde bei einer von Stekovics' Besucherkostungen zum Sieger erklärt.

7 TOM WAGNERS SCHATZ Der im Bundesstaat Washington wohnhafte Namensgeber ist einer der berühmtesten Tomatenzüchter der Welt. Sein „Schatz“ ist eine kugelförmige, mittelgroße Tomate mit dramatischer Farbgebung. Während einige Exemplare gelb mit nur wenigen dunklen Stellen sind, gibt es auch dunkel-lila gefärbte und solche mit Halb-halb-Färbung. Grüne, kräuterige, unreife Noten, die an Zucchini erinnern. Toll als Carpaccio oder in Saucen.

8 GRÜNE ZEBRA Der Name ist Programm. Charakteristisch für diese kugelförmige, robuste Sorte mit platzfester Haut sind ihre grün-gelben Streifen. Das Fruchtfleisch ist smaragdgrün. Gezüchtet hat die Grüne Zebra in den 80ern ebenfalls Tom Wagner. Ihr Geschmack ist aromatisch und auffallend säurebetont, erinnert an Zitronen und Stachelbeeren. Rezepttipp: mit Zwiebeln, Zucker, Senf und Apfelessig zu grünem Ketchup einkochen.

ANZEIGE

VOR UNS DIE WELT

ANTARKTIS:
LEBENSSTRAUM
UND ABENTEUER

**HAPAG LLOYD
CRUISES**

JETZT 25%
SPAREN!
(Reise SPI2325)*

Gigantische Eisberge, Tausende Pinguine und imposante Wale: Dank unserer vielfältigen Reisertermine entdecken Sie die Wunder der Antarktis zu Ihrer Lieblingszeit. Kommen Sie an Bord unserer kleinen, eistauglichen Expeditionsschiffe (max. 199 Gäste) HANSEATIC inspiration und HANSEATIC spirit, und nehmen Sie Kurs auf eine Welt des Staunens.

EXPEDITION ANTARKTIS:
8 Reisen von November 2023 bis Februar 2024.
Alle Details und Termine auf www.mehr-als-eis.de

Reisebeispiel mit der HANSEATIC spirit:
29.11.–23.12.2023 | 24 Tage | Reise SPI2325
Von Puerto Montt nach Ushuaia über
chilenische Fjorde, Falkland-Inseln, Südgeorgien,
Süd-Shetland-Inseln, Weddellmeer, Antarktische Halbinsel,
Kap Hoorn
pro Person (Doppelbelegung) ab € 20.450 € 15.920
Seereise SPI2325 inkl. Sonderflug und An-/Abreisepaket

Karawane
Weltweit. Persönlich. Reisen.

Persönliche Beratung und Buchung:
Karawane Reisen GmbH · Georg Warrisch
Schorndorfer Str. 149 · 71638 Ludwigsburg
07141 2848-86
georg.warrisch@karawane.de

*SPECIAL: gültig bei Doppelbelegung in Kat. 1–10. Kein EZ-Aufpreis in Kat. 1–8 (reguläre Seereise).

Hapag-Lloyd Cruises, eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH, Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg