

*Erich Stekovics hat in Frauenkirchen
ein Gemüseparadies geschaffen.
Unumstrittener Star ist die Tomate.*

RARITÄTEN IN ROT

HART IM NEHMEN
Das Mangalitzza-Schwein
war einst die häufigste
Art in Europa.



ARCHIV/NATIONALPARK NEUSIEDLER SEE - SEEWINKEL

auptzuchtgebiet ist heute der Seewinkel
Osten des Neusiedler Sees. Die Tiere,
auf Koppeln und in offenen Ställen ge-
lten werden, pflanzen sich freudig und
f ganz herkömmliche Art fort. Und weil
wohl Sau als auch Eber gutmütig, zutrau-
n und friedfertig sind, werden sie nicht
einander getrennt, sondern dürfen ge-
einsam mit ihren Ferkeln, die übrigens
e die Frischlinge der Wildschweine ein-
streiftes Kleidchen tragen, in den Tag hi-
in leben. Mangalitzas sind resistent ge-
n klassische Schweinekrankheiten und
rden daher nicht vorsorglich mit Medi-
menten bombardiert. Mit bestem Appe-
fressen sie oberirdische Pflanzenteile,
arzeln und Kleingetier, eine g'schmacki-
Mischung, die sich auch auf dem Teller
merkbar macht – nicht umsonst heißt
dass das beste Gewürz die Fütterung

eines Tieres sei. Während ein agrarindustri-
rielles, künstlich hochgezüchtetes Schwein
nach drei bis vier Monaten sein Leben lässt,
werden Mangalitzas erst mit ein bis einein-
halb Jahren geschlachtet; bis dahin wach-
sen sie langsam und in Ruhe vor sich hin,
und sind dabei so glücklich, wie ein
Schwein nur glücklich sein kann.

Wie vor Hunderten Jahren macht man
aus dem Fleisch der Seewinkler Mangan-
litzza-Schweine vor allem Speck, Würste
und Schmalz. Rund um den Neusiedler See
gibt es kompetente Fleischhauer, die tra-
ditionelle, aber auch innovative Produkte
herstellen, von Pancetta bis Chilispeck, von
Salami bis Rosmarin-Lardo, von Leberpas-
tete bis Blutwurst. Es gibt sogar Schoko-
lade mit Mangalitzza-Grammelfülle, aber
das gehört dann wohl schon in die Kate-
gorie „verwegen“.

Kaaiser der Paradeiser
wird Erich Stekovics
genannt, ein Titel,
den er mit Stolz und
völlig zu Recht trägt.
Der ehemalige Theologiestudent
und Religionslehrer, der 1999 von
seinem Vater einen kleinen Gemü-
sebaubetrieb übernahm, stieg inner-
halb weniger Jahre zu einem der
innovativsten und erfolgreichsten
Landwirte des Burgenlands auf. Die
Tomate ist sein Markenzeichen und
sein Lebensinhalt. Stekovics sucht
auf allen Kontinenten nach alten,
seltene, bereits verloren gegange-
nen Sorten mit außergewöhnlichem
Geschmack, sammelt ihre Samen
wie andere Briefmarken oder Bier-
deckel. Mehr als 3200 verschiedene
Arten hat er im Burgenland zusam-
mengetragen, Hunderte wachsen
auf seinen Feldern – mehr gibt es
nirgendwo sonst auf der Welt.
„Geschmack erzählt in schönster
Weise vom Himmel“, ist auf einer
massiven Steinplatte, die Stekovics
in seinem Betrieb aufgestellt hat,
geschrieben. Das ist sein Credo, das
ist seine Mission. Tomaten als Welt-
kulturerbe.

Ungewöhnlich wie sein Zugang
zum Thema ist auch die Steko-
vics'sche Anbaumethode: Die Toma-
ten werden weder hochgebunden
noch ausgegeizt und auch im heißes-
ten Sommer nicht bewässert – sie
wachsen und wuchern, wie es ihnen
passt, müssen um ihr Gedeihen
kämpfen. Dem staunenden Besucher
präsentieren sie sich in Rot, Grün,
Gelb und sogar Blau, rund oder
länglich, getupft oder gestreift. Be-
sucher? Richtig gelesen: Die Toma-
tengärten des Stekovics sind ein be-
liebtes Ausflugsziel, von Juli bis Sep-
tember finden täglich dreistündige

APRIL/CHRISTIAN VOLBRACHT (2)



VIELFALT
Erich Stekovics wird Kaiser der Paradeiser genannt – und das mit gutem Recht.



Führungen über die Felder statt. Die Teilnehmer lauschen und lernen, kosten und staunen. Über fleischige Riesen mit rissiger Haut, über Namen wie Goldkugel, Himmelsstürmer oder Baiduogiangfeng (sic!), über zuckersüße Beeren, die eher nach Obst als Gemüse schmecken. Die Geschichten, die der Meister dazu zu erzählen pflegt, bleiben im Gedächtnis und machen aus einem Paradeiser eine Persönlichkeit. Die winzige kleine Gelbe Johannisbeere etwa (übrigens die Lieblingssorte des Erich Stekovics) trägt im Sommer 6000 Früchte pro Pflanze und ist eine echte Rarität – seit 1400 Jahren wird ihr Samen nur von Züchtern zu Züchtern weitergegeben. Die Russische Reisetomate wiederum, die in ihrer Form an eine Knoblauchknolle erinnert, diente einst jenen als Proviant, die mit der Transsibirischen Eisenbahn über das Land zuckelten; an jeder Haltestelle wurde eine Tomatenspalte aus der Frucht gelöst und genüsslich verspeist. Verblüffend auch die wechselhafte Geschichte der Tomate, die in ihrer Urform in den Anden wuchs und von Christoph Columbus nach Europa gebracht wurde. Bis Ende des 18. Jahrhunderts schätzte man sie nur als Zierpflanze, im deutschsprachigen Raum bereicherte sie erst ab 1900 Küche und Speiseplan. Und erwarb sich bald einen zweifelhaften Ruf: Sie galt als stark wirksames Aphrodisiakum, wobei speziell die gelben Sorten in Verdacht standen, eine Art Liebeswahnsinn auszulösen. Kaum zu glauben, aber wahr: In einigen Ländern war es jungen Mädchen tatsächlich verboten, Tomaten zu verzehren.

Beim Stekovics hingegen dürfen alle zulangen, ob Männlein oder Weiblein, ob Groß oder Klein. Das von ihm ge-



QUALITÄTSSBEWUSST

97 Prozent der Ernte werden direkt vor Ort verarbeitet – so bleibt der Geschmack erhalten.

schaffene Universum mit seiner Vielfalt an Aromen entwirft eine faszinierende Gegenwelt zur holländischen Einheitstomate aus dem Supermarkt. Nur noch fünf Hybridsorten werden international in großem Stil angebaut, die Früchte sehen zwar allesamt prall und schön aus, sind auch lange lagerfähig und resistent gegen Schädlinge, schmecken aber nach – nichts. Kein Wunder, denn die Industriepflanzen stecken lediglich in einer dürftigen Portion Nährstofflösung, statt ihre Wurzeln tief in gesunder, duftender, mineralstoffhaltiger Erde ausbreiten zu dürfen. Gut für den Ertrag, schlecht für den Geschmack. Apropos Ertrag: Eine Hochleistungssorte aus dem Glashaus bringt pro Pflanze bis zu 65 Kilogramm, die Stekovics-Schützlinge im Schnitt 1,5 Kilo. Noch Fragen? Aber Masse war ja nie das Konzept in Frauenkirchen, es geht um Klasse, und das mit aller Konsequenz. Mit der Ernte

etwa wird so lange zugewartet wie möglich. Erst wenn eine Tomate wirklich reif ist, holt man sie von der Pflanze, das garantiert das Maximum an Geschmack. Lagern und lange transportieren kann man sie in diesem Zustand allerdings nicht. Deshalb werden 97 Prozent der Ernte vor Ort verarbeitet, zu Tomatensäften und -saucen, Konfitüren und Chutneys, die von Feinschmeckern in ganz Europa geschätzt werden. Was heißt Europa? Sogar der Scheich von Katar ist ein Stekovics-Fan und ließ sich von ihm beim Aufbau einer Bio-Tomaten-Zucht in der Wüste der Arabischen Halbinsel beraten. Neben Tomaten baut Stekovics auch Paprika, Chili, Gurken, Melanzani, Knoblauch, Maul-, Erd- und Himbeeren an, immer in unterschiedlichsten Sorten und stets nach dem Prinzip Qualität statt Quantität. ●