

# Tomaten haben es in sich

Auf dem Bioland-Gemüsehof Rhizom ÖkoNet in den Borgfelder Wümmewiesen werden Tomaten in allen erdenklichen Farben und Größen geerntet.  
FOTOS: VOLKER KÖLLING



**Allein die Fülle und Form macht die Tomate zu einer Gemüse gewordenen Versuchung. Die muss nicht immer rot sein. Wer auf dem Markt und im Laden in diesen Tagen den Griff zu gelben, violetten, braunen, großen und kleinen Sorten riskiert und dann auch noch auf einen regionalen Erzeuger achtet, erlebt die geschmackliche Vielfalt der Liebesäpfel.**

VON VOLKER KÖLLING

**G**ernot Riedle von Slowfood ist an den Wochenenden auf Hoffesten und Märkten als Tomaten-Missionar unterwegs und lässt die Leute probieren: Was halb reif und Tausende Kilometer vor dem Marktplatz unterwegs war, kommt ihm nicht unter das Probiermesser. Die reife Tomate aus der Nachbarschaft muss es sein. Da ist die wirklich süße Sweet Queen für die Nascherei zwischendurch. Erfrischend schmeckt die oliv-braune aus Spanien stammende Kunato, wohingegen die Datteltomate mit ihrer kleinen länglichen Form eher würzig-erdig daherkommt. „Uns geht es darum, die Leute von der Vielfalt zu überzeugen und auch mal von der üblichen Strauchtomate aus dem Handel abzubringen“, sagt der Mann, der seit 25 Jahren mit seinem Kleinunternehmen „Ökokiste“ auch die Tomatenvielfalt zu den Leuten nach Hause bringt.

Aus seinem Büro sind es nur 20 Meter bis zum Gewächshaus des Bioland-Gemüsehofs Rhizom ÖkoNet in den Borgfelder Wümmewiesen. Hier ist das Reich von Gartenbauingenieurin Claudia Ramspergel, die ebenfalls einen Tipp für den guten Geschmack einer Tomate hat: „Die mager kultivierten Tomaten, die mit weniger Dünger gezogen worden sind, schmecken in der Regel besser.“ Vor übermannshohen Tomatenpflanzen blühen in Reihen die Studentenblumen Tagetes, um die Schädlinge von den Tomatenpflanzen fernzuhalten. Daneben ist eine Wurzel mit einem anderen Strunk regelrecht zusammengebunden. Ramspergel: „Man nimmt eine widerstandsfähige

Wildtomate als Fuß und pflanzt eine Edelsorte darauf. Das funktioniert ähnlich wie bei Apfelbäumen. Die Tomaten werden so auch größer.“

Man sei halt Ausbildungs- und Qualifizierungsbetrieb, meint die Gärtnerin fast entschuldigend. Eigentlich findet sie die Wildsorten besser, auch wenn die weniger Ertrag bringen. 2000 Pflanzen verschiedenster Art reckeln sich in Borgfeld fast reif unter Glas, Anfang bis Mitte April wurden sie gepflanzt. Bei der süß-fruchtigen Sakura sind sich Riedle und Ramspergel einig, dass die alles hat, was eine Tomate braucht im Spiel zwischen süß, sauer und würzig. In einer Reihe liegen aber auch die schweren Ochsenherzen, die pro Stück bis zu 1,5 Kilo auf die Waage bringen können. Gernot Riedle weiß, dass diese Riesen in den USA noch beliebter sind als in Deutschland: „Die Amis essen gerne große Steaks, und dazu legen sie einfach ein paar der riesigen Tomatenscheiben auf den Grill.“

Die Tomaten warm zu sich zu nehmen, hat auch noch einen Gesundheitsaspekt, wie Claudia Ramspergel verrät: „In den Tomaten ist der Farbstoff Lycopin enthalten, der warm seine Wirkung gegen Krebs entfalten kann.“ Das Wissen darum ist inzwischen auch Teil der Vermarktung auf dem Hannig Bioland-



Hier kann man probieren: Gernot Riedle mit verschiedenen Tomatensorten.

hof in Lemwerder. Roland Hannig bietet gezielt Tomatensorten an, die einen doppelt so hohen Gehalt des Immunverstärkers haben wie handelsübliche. Mit 20.000 Quadratmetern Tomaten unter Glas ist er schon ein größerer regionaler Erzeuger. Im Hofladen sind jetzt 32 Sorten Tomaten zu bekommen: „Unsere Tomaten kann man dabei so verzehren, weil wir sie wegen der Hygiene nur mit Handschuhen pflücken.“

Hannig arbeitet mit der Bioladen-Kette zusammen: Die tägliche Ernte wird über Nacht kommissioniert und ist am nächsten Tag beim Kunden, versichert er. Hannig züchtet sogar Schoko-Tomaten oder auch die süßen San Marzano, längliche Tomaten, fast zu schade für die Suppe. Wer sie probiert, versteht, dass die Italiener Tomaten um 1544 als „Pomi d'oro“, als goldene Äpfel, bezeichnet haben und sie nicht nur des guten Aussehens wegen in ihren Gärten zogen. In Deutschland hat die Tomate hingegen erst um 1900 den Weg in die Küchen gefunden.

Dafür wird sie seither von deutschen Gärtnern genauestens studiert. Martin Assmann ist als Lehrmeister an der Werk- und Fachschule Hemelingen in der Dudweiler Straße so etwas wie der Bremer Gralshüter der Tomate: „Ich habe die Samen von 270 Sorten in der Verwaltung, und das sind überwiegend historische Tomaten.“ Mit seinen Schülern kümmert er sich zurzeit um zwanzig Sorten, die erst nach den Sommerferien pflückreif sein sollen. Assmann: „Ich habe vor vielen Jahren von gekauften Tomaten wunde Stellen im Mund bekommen und dann festgestellt, dass ich das bei den selbst gezogenen Tomaten nicht hatte.“ Tatsächlich können viele im Biolandbau gezogene Tomaten keine allergischen Reaktionen auslösen.

Assmann rät für die eigene Tomatenpflanzung zu einer guten Belüftung der Pflanzen unter einem schützenden Dach, damit Schädlinge wie die weiße Fliege wegbleiben. Und er rät zu echter Erde: „Große Betriebe verwenden Schlauchfoliensäcke mit Substrat von zwanzig Zentimetern Breite, die dann ab Januar einer Tropfbewässerung ausgesetzt werden.“ Ein besseres Aroma bekomme die Tomate, wenn man sie in tiefer Erde aufziehe. Kumato und Black Pearl sind Assmanns Lieblingssorten. Will eine Pflanze mal keine Früchte austragen, fehle die Vibration im heimischen Gewächshaus. Assmann: „Die Tomate bestäubt sich selbst. In Spanien laufen Menschen mit langen Vibrationsstangen durch die Gewächshäuser. Viel besser macht das aber unsere heimische Erdhummel.“ Man muss die dicken Brummer nur irgendwie zum Besuch der Tomaten überreden.