

So wie die 'Sparta F1' stellt man sich Tomaten vor: rot und rund. Tatsächlich gibt es Tomaten in Gelb, Lila und Grün gestreift. Die Größen variieren von johannisbeerklein bis oxsenherzgroß. Melanie Grabner erntet die 'Oaxacan Jewel' (rechts), eine delikate Fleischtomate in Gelb-Orange.

Die Früchte aus

Tomaten

Fotos: GAP Photos/John Glover, Melanie Grabner



Tomaten sind ihre große Leidenschaft. Melanie Grabner kultiviert in ihrem Hausgarten in Böhl weit über 100 verschiedene, alte Tomatensorten. Sie möchte die ursprüngliche Vielfalt erhalten und andere davon überzeugen, dass die roten Paradiesäpfel nach viel mehr schmecken können als nur nach Tomaten.

dem Paradies



Fotos: Flora Press/BIOS, GAP Photos/J.S. Sira/Juliette Wade, Melanie Grabner (6)

Tomatenschätze in



Alte Tomatensorten überraschen nicht nur mit farblicher Vielfalt und ungewöhnlichen Aromen, sondern auch mit tollen Formen. Da sie samenfest sind, lassen sie sich problemlos nachziehen. In Anbau und Pflege sind sie zum Teil sogar robuster als Hybriden.

Groß und Klein



P

aradiesisch geht es bei Melanie Grabner zu. Es ist die Zeit der Tomatenernte und überall im Haus stehen Körbe voll mit frischen Früchten. Sie haben die unglaublichsten Farben und Formen und warten darauf, fürs Archiv fotografiert zu werden. In der Küche werden sie später zu Püree verarbeitet, um neue Samen zu gewinnen. Mitbewohnerin Mohrle, eine Katzen-dame, stört die Invasion der Paradiesfrüchte nicht, aber die Freunde der Tomatenexpertin wissen längst, dass sie im Spätsommer besser nicht zu Besuch kommen. „Im August lebe ich Tomate“, sagt sie und lacht. Jede freie Minute, die ihr der Job als Fotoassistentin lässt, gehört ihren geliebten Früchten. Eigentlich ist Melanie Grabner ausgebildete Staudengärtnermeisterin, aber anders als die meisten Jobwechsler, machte sie nicht ihr Hobby zum Beruf, sondern umgekehrt. Nun widmet sie sich nebenbei und mit ganzem Herzen der Zucht von alten, zum Teil fast in Vergessenheit geratenen Tomatensorten. Ihre Passion begann vor 14 Jahren, als sie in einer Zeitschrift einen Artikel über alte Tomaten las. Früher als Kind habe sie sich gar nichts aus den roten Dingen gemacht, so Grabner. Aber da kannte sie auch nur die holländische Einheitstomate.

Doch dann war ihre Neugier geweckt. Von Reisen nach Neuseeland, Frankreich und Weißrussland brachte sie Samen alter Sorten mit und kultivierte diese in ihrem Garten. Später bestellte sie Raritäten im Internet oder tauschte mit anderen Tomatenfans auf Märkten ihre Schätze. „In den ersten Jahren habe ich alles gesammelt, was mir in die Finger kam“, erzählt sie. In ihrem Archiv finden sich inzwischen 500 Sorten. Im 400 Quadratmeter großen Garten gedeihen mehr als 320 Tomatenpflanzen und um die ▶



Vielfalt in Form und Farbe

1 'Amore Cerise'

Eine süß-fruchtige Cocktailtomate mit gutem Ertrag.

2 'Huberts Beste'

Schmeckt süß und würzig. Da sie nicht höher wird als 30 bis 40 cm, eignet sie sich gut für Topfkultur oder Stadtgarten. Ernte ab Mitte Juli.

3 'Banana Legs'

Gelb gestreifte Flaschentomate, die nicht sehr hoch wird, aber lecker schmeckt. Besonders für die Topfkultur und kühlere Regionen geeignet.

4 'Black Plum klein'

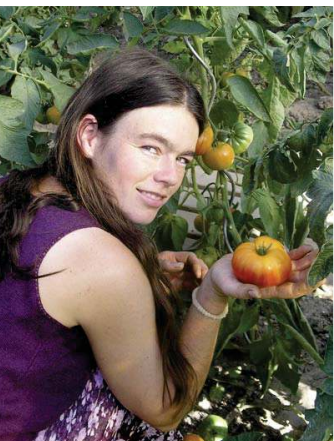
Dunkle Datteltomate in der Farbe von Pflaumen, sehr ertragreich, würzig und klein.

5 'Silbertanne'

Würzig-tomatiges Aroma, flach-runde Früchte. Frühe Ernte ab Mitte/Ende Juli! Das Laub erinnert an das von Karotten. Gut für den Balkon geeignet.

6 'Big Rainbow'

Teils handtellergroße Früchte mit süßlich-fruchtigem Aroma. Viel zu schade zum Kochen, aber köstlich im Salat.



ab in die Küche

Quarkcreme mit Tomatensalat

Zutaten für 8 Portionen

300 g vollreife Tomaten • 150 g Staudensellerie mit Grün • 1 El weißer Balsamico • Salz • Pfeffer • Zucker • 4 El Olivenöl • 2 Stiele glatte Petersilie • 400 g Paprikaquark (Fertigprodukt) • 150 ml Creme fraiche

- 1 Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten vierteln, entkernen und in ca. 1/2 cm große Stücke schneiden. Staudensellerie putzen (das Grün beiseitelegen) und ebenfalls in ca. 1/2 cm große Stücke schneiden.
- 2 Balsamico mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl zugeben und verrühren. Tomaten und Staudensellerie zugeben, Petersilienblätter fein hacken und unterheben.
- 3 Creme fraiche mit dem Quark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse anschließend mit einem Esslöffel gleichmäßig in 8 Gläser füllen.
- 4 Den Tomatensalat gleichmäßig auf der Quarkcreme verteilen, mit Staudenselleriegrün garnieren und gleich servieren.



Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen

2 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel • 1 Bund Suppengrün • 1 kg Tomaten • 2 El Olivenöl • 600 ml Gemüsebrühe • Salz • Pfeffer • 1 El Zucker • 2 El Rotweinessig • 1 Bund Basilikum

1. Knoblauch und Zwiebel schälen, klein würfeln. Suppengrün waschen, putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
- 2 Tomaten kreuzweise einschneiden, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Nach ca. 30 Sekunden mit einem kleinen Küchenmesser die Schale abziehen. Stielansätze entfernen, Tomaten grob würfeln.
- 3 Knoblauch- und Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig dünsten. Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfel hinzugeben und alles unter Rühren etwa 5 Minuten andünsten. Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben, für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rotweinessig kräftig abschmecken. Basilikumbblätter in feine Streifen schneiden. Einen Teil unter die Suppe mischen, mit dem Rest die Tomatensuppe dekorieren und sofort servieren.



Zucchini-Tomaten-Quiche

Zutaten für 6 Portionen

200 g Mehl • 8 Eier (Kl. M) • Salz • 125 g Butter • 300 g Zucchini • 3 Knoblauchzehen • 300 g Kirschtomaten • 150 ml Schlagsahne • 100 ml Milch • Salz • Pfeffer • 150 g Gorgonzola • 3 El Olivenöl • 1 Zweig Rosmarin

- 1 Mehl, 2 Eigelb, Salz und Butter mit den Knetbacken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 40 Minuten kalt stellen.
- 2 Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren. 6 Eier mit Sahne, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Gorgonzola in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Den Teig zwischen Klarsichtfolie 2 bis 3 mm dünn ausrollen und eine rechteckige, offene Form (ca. 20 x 18 cm oder eine Tarteform mit 26 cm Durchmesser) damit auskleiden.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini, Rosmarin und Knoblauch bei starker Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Kirschtomaten und Gorgonzolascheiben auf den Zucchini verteilen. Die Eiermischung darübergießen und die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 45 bis 50 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen (Gas 3, Umluft 40 bis 45 Minuten bei 180 Grad).

Bavette mit Schmortomaten

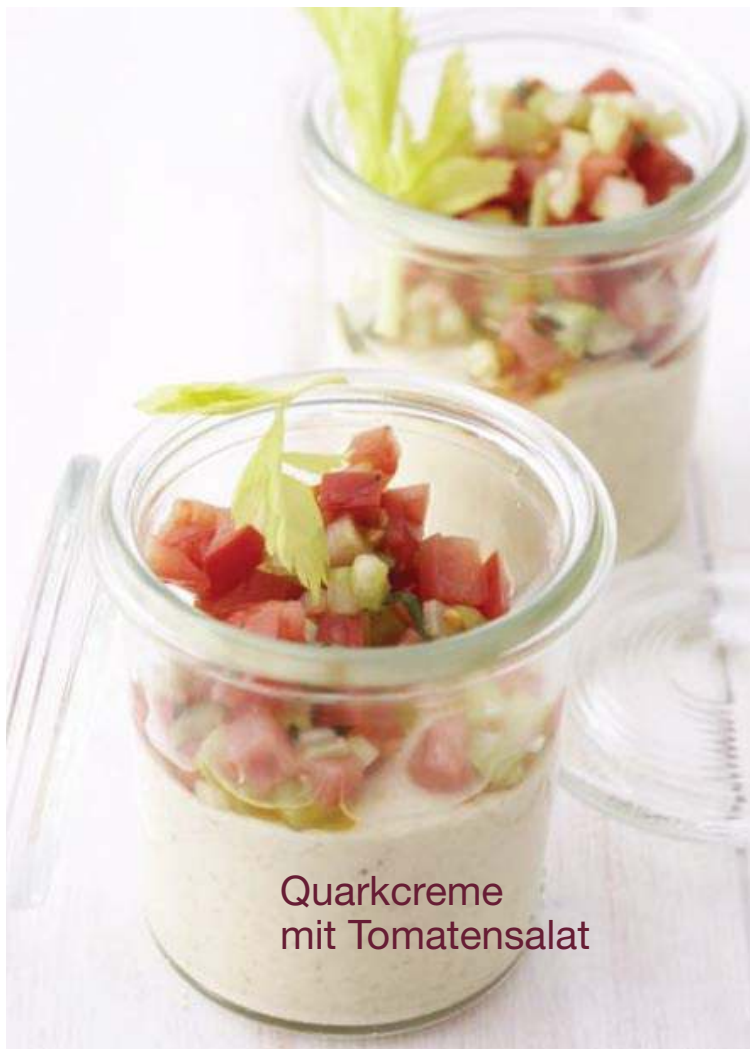
Zutaten für 2 Portionen

1 Knoblauchzehe • 4 El Olivenöl • 400 g Kirschtomaten • Salz • Pfeffer • 1 Prise Zucker • 2 Stiele Basilikum • 200 g Bavette • 3 El fein gehobelter ital. Hartkäse

- 1 Knoblauch in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne oder einem weiten Topf 2 El Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen, Knoblauch und Kirschtomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und bei milder Hitze 20 Min. köcheln lassen. Tomaten 5 Min. vor Ende der Garzeit mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken.
- 2 Basilikum abzupfen. Bavette in reichlich kochendem Salzwasser garen, abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln mit Tomaten und Nudelwasser mischen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- 3 Mit 2 El Olivenöl beträufeln, mit Basilikum und dem Käse bestreut servieren.

100 verschiedene Sorten. Ein Drittel davon steht im Gewächshaus, zwei Drittel unter freiem Himmel. Die Cocktailtomaten stehen zusammen und die Fleischtomaten. Es gibt eine gelbe Gruppe, eine rote, eine violette. Vielleicht kommt ja eine leckere Superfrucht heraus, wenn sich die Sorten kreuzen ... Denn neben Pflegeleichtigkeit und Robustheit der Pflanzen ist das Aroma der Früchte für die Gärtnerin besonders wichtig. Deshalb mag sie vor allem die 'Green Zebra', eine grün gestreifte Tomate, die saftig ist und leicht salzig schmeckt. Aber auch die 'Schwarze Birne', die dunkellila, süß und fruchtig ist, gehört zu ihren Favoriten. Als Praline unter den Tomaten bezeichnet sie die 'Angora Supersweet', eine tiefrote und wie ein Pfirsich behaarte Cocktailtomate. Die Gärtnerin setzt von Anfang an darauf, ihre Pflanzen gesund zu erhalten. Sie pflanzt sie mit mindestens 70 cm Abstand. „Das ist wichtig, damit sie nach dem Regen schnell trocknen können. Außerdem gieße ich nur alle paar Tage, dann aber kräftig. Ich dünge regelmäßig mit Kompost und gebe ökologische Stärkungsmittel wie Vitamisol und Algenextrakt“, so Grabner. Den Boden rund um die Tomaten deckt sie mit Stroh oder frischem Rasenschnitt ab, damit das Regen- oder Gießwasser nicht auf die Blätter spritzt. Denn gerade dauerhafte Feuchtigkeit kann zu Krautfäule führen, und gegen die ist selbst für die Expertin kein Kraut gewachsen. Manchmal helfe es, befallene Blätter sofort zu entfernen und die Pflanze mit Algenextrakt zu pöppeln. Wenn das wirkt, bedankt sich die Tomate später mit köstlichen Früchten. ULRIKE HILGENBERG

Den Tomatengarten in Böhl-Iggelheim können Sie nach Absprache besichtigen. Verkostung möglich! Samen gibt's zum Selbstkostenpreis im Versand. Kontakt: www.lilatomate.de



Quarkcreme
mit Tomatensalat



Zucchini-Tomaten-Quiche



Tomatensuppe



Bavette mit
Schmortomaten