



Bild: Helmut Gromer

## Verwendung

„Die Ochsenherztomate ist sehr saftig, fleischig und hat einen eher süßlichen Geschmack mit wenig Säure“, erzählt Annemarie Gromer. Sie isst die Tomate gerne frisch im Salat oder kocht Tomatensauce; ihre Mutter stellte außerdem Tomatensaft her. Weil sie so saftig ist und wegen ihres hohen Frühertrags, mit vielen gleichzeitig reifen und großen Früchten, ist die Tomate ideal zum Einmachen von Soße. Das Siebenbürger Ochsenherz hat eine dünne Schale und sollte deshalb nicht lange transportiert, sondern am besten gleich ganz frisch nach der Ernte gegessen oder verarbeitet werden.

### ART

*Solanum lycopersicum* L.

### FAMILIE

Solanaceae, Nachtschattengewächse

### ANBAU

Die Tomatenpflanzen werden vorgezogen und Mitte Mai, nach den Eisheiligen, nach draußen gepflanzt. Ein geschützter Anbau ist empfehlenswert.

### WUCHS & ERNTE

Mit etwa 1,50 Meter Höhe bleiben die Pflanzen eher klein. Das Siebenbürger Ochsenherz hat einen hohen Frühertrag: Die Tomate liefert schon bald in der Saison – in der Regel Ende Juli, Anfang August – viele, zum Teil sehr große Früchte, die gleichzeitig reif werden. Manche werden mehr als handgroß und 800 bis 900 Gramm schwer. Danach wächst die Pflanze weiter und bildet nochmals einige, allerdings weniger und kleinere, Tomaten aus. Die Fleischtomaten sind flachrund, leicht gerippt und hellrot.



## Geschichte(n)

Die Siebenbürger Ochsenherztomate ist eine Haus- und Hofsorte der Familie Gromer aus Leinfeld-Echterdingen. Annemarie Gromer stammt aus Siebenbürgen, aus einem Dorf in der Nähe von Hermannstadt; ihre Eltern waren Bauern. „Meine Mutter hat alle Samen selber gemacht“, erinnert sich Annemarie Gromer, „die Sorten wurden in der Familie weitergegeben, von der Oma zu den Eltern, zu den Kindern.“ 1990 hatte ihre Mutter die Familiensorte mit nach Deutschland gebracht. Seither baut auch Annemarie Gromer die Ochsenherztomate hier an; 2012 hat sie das Saatgut den Vielfaltsgärtnern und Genbänkle-Erhaltungszüchtern Mechthild und Ingo Hubl zur Erhaltung übergeben.



Bilder: Helmut Gromer