

# Paradeiser zum Anbeißen

Sie locken in Rot, Gelb und sind mitunter auch gestreift – das Angebot von Tomaten auf Wochenmärkten und in den Läden wird zunehmend vielfältiger. Wer es aber ausgefallen mag, sollte sich demnächst Saatgut sichern.

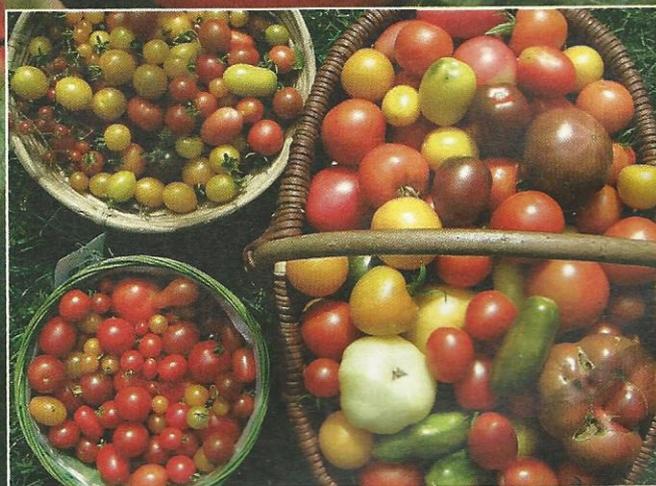


Michael Schick hat sich Tomaten verschrieben. Angefangen hat alles mit einer Samentüte, die er als Schüler geschenkt bekommen hat. Heute kultiviert er 500 Sorten mit Herz.

## Tipp

Hier ist was los:

27./28. August Tomatenfest  
in 88480 Achstetten-Bronnen  
ab 10 Uhr mit Führungen, Vorträgen,  
Tomatenrondell mit fast 500 Sorten,  
Samenverkauf und Möglichkeit zur  
Saatgut- und Pflanzenbestellung



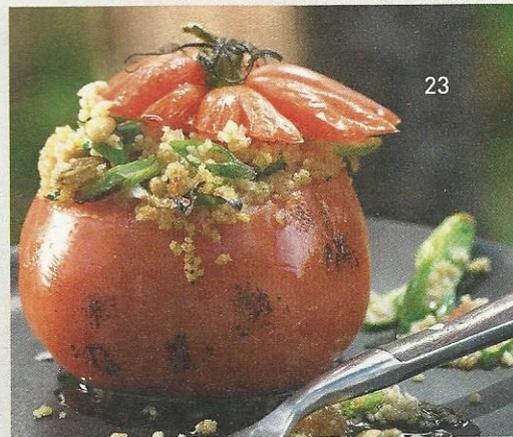
# Unser Rezept

## Gegrillte Couscous-Tomate

250 ml Wasser, Salz  
2 EL Olivenöl  
200 g Couscous  
50 g Pinienkerne  
½ Bund Petersilie,  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
30 g Sultaninen  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Zimt  
Pfeffer  
6 große Tomaten

250 ml Salzwasser mit dem Öl zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Couscous hineinschütten. Umrühren, zudecken und 5 Minuten quellen lassen.

Dann den Couscous in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie waschen und hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden. Couscous mit Pinienkernen, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Sultaninen, Paprikapulver und Zimt mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen, Deckel abschneiden und dann aushöhlen. Toma-



23

ten innen salzen und pfeffern, dann mit der Couscoumischung füllen. Deckel wieder aufsetzen. Tomaten auf einer leicht geölten Einweg-Aluminium-Grillschale 10 Minuten grillen – entweder im geschlossenen Kugelgrill oder mit Metallschüssel bedeckt.

**M**it der Bezeichnung Paradeiser bringen es die Österreicher auf den Punkt: Tomaten schmecken paradiesisch – vorausgesetzt, sie sind reif und man hat die passende Sorte für den jeweiligen Verwendungszweck gefunden. Doch das ist gar nicht so einfach, schließlich gibt es mehrere Tausend davon, nur leider nicht im Handel. Michael Schick, Gärtnermeister aus Bronnen bei Laupheim, hat sich den gesunden und vielseitigen Früchten verschrieben. Seit über 30 Jahren sammelt er deren Samen, über 500 Sorten hat er mittlerweile archiviert. Er vermehrt diese und sorgt so dafür, dass die Vielfalt erhalten bleibt. „Zwischen April und Oktober ist bei mir Hochsaison“, sagt er schmunzelnd. In diesen Monaten sät, pflanzt, pflegt und erntet der Experte nicht nur, er arbeitet auch mehrere Hundert Anfragen ab: Im Frühjahr für vorgezogene Pflanzen, im Herbst startet der Samenversand. Aber nicht nur echte Fans schätzen die Vielfalt, die das enorme Sortenspektrum der Tomate bietet. Auch in den Läden verlocken immer mehr Varianten zu Gaumenexperimenten.

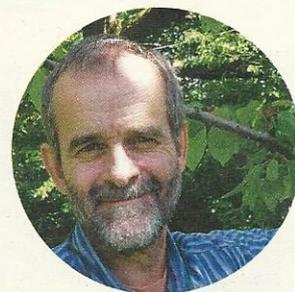
### Kolumbus sei Dank

„Bei Blindverkostungen haben regelmäßig die gelben und die orangefarbenen Exemplare die Nase vorne“, weiß Michael Schick. Die gibt es südlich der Alpen schon lange – vielleicht auch der Historie wegen. Denn dank Christoph Kolumbus und seiner Streifzüge nach Mittelamerika kam die Tomate im frühen 16. Jahrhundert nach Europa; Verbreitung erfuhr sie über die großen Zentren des internationalen Handels zunächst in Südeuropa. Im Jahre 1544 bezeichnete der italienische Kräuterheilkundige Mattioli die damals noch unbekannteren Früchte

als „mala aurea“, die goldenen Äpfel. Erst später wurden rote Varianten urkundlich erwähnt. Die Pflanzen, die die Azteken als „Xitomatl“ bezeichneten, gehören ebenso zur Familie der Nachtschattengewächse wie Kartoffeln, Paprika und Auberginen. Umgangssprachlich werden sie als Gemüse bezeichnet, botanisch korrekt handelt es sich jedoch um Beerenfrüchte.

### Anbau ganz einfach

Wer selbst Tomaten anbauen möchte, braucht wenig. Schon ein Balkon und ein wenigstens 30 Zentimeter tiefer Pflanzkübel reichen. „Sonne, Wasser und von beidem viel!“, verrät Michael Schick das Geheimnis, wenn hauseigene Anbauexperimente gelingen sollen. Wichtig sei allerdings, die Pflanzen nie von oben zu gießen, sondern immer am Fuß. Auch empfiehlt er einen Regenschutz für Blätter und reifende Früchte. Denn selbst der Morgentau könne Fäulniserkrankungen forcieren, die den Erntespaß gründlich verderben. Lohn für die eigene Gartenarbeit sind aber schmackhafte und wirklich sonnengereifte Früchte. Ungeübten rät der Gärtnermeister zu Varianten wie Cocktail- und Buschtomaten, deren kleinere Früchte auch beim kurzen Sommer in Deutschland noch draußen ausreifen. Auch sogenannte Wildsorten sind geeignet; sie bringen ein breites Spektrum im Erscheinungsbild mit. Mitunter lassen diese sich sogar beim Einkauf als bunte Mischung entdecken – ein Genuss zum Naschen in vielen Farben und Formen. Wer eine Tomatensorte für einen ganz speziellen Zweck sucht oder Lust auf Anbauexperimente hat, klickt sich am besten durch Michael Schicks Tomaten-Abc unter [www.naturerlebnisgarten.de](http://www.naturerlebnisgarten.de).



*Sonne, Wasser  
und von beidem  
viel!*

Anbautipp von Tomaten-  
experte Michael Schick