In Österreich heißen sie "Paradeiser", früher nannte man sie hierzulande "Liebesapfel" oder "Goldapfel" (wie sie in Italien noch immer genannt werden): Tomaten. Weil sie vielseitig verwendbar sind, sind sie allseits beliebt und haben einen besonderen Stellenwert in der Küche. Auch wenn man Tomaten als Gemüse bezeichnet, botanisch betrachtet gehören die roten Früchte, die ihren Ursprung in Lateinamerika haben, eigentlich zu den Beeren. Da Tomaten einen hohen Wasseranteil haben, sind sie sehr kalorienarm und können mit Vitaminen, Mineralstoffen (Kalium) und Spurenelementen punkten. Übrigens sollten Tomaten niemals im Kühlschrank gelagert werden, da sie dort ihr Aroma verlieren. Insgesamt gibt es über 3.100 Sorten, von denen wir Ihnen hier die wichtigsten vorstellen wollen.





HONIGTOMATE

Nicht nur Honigbären lieben diese Sorte, vor allem auch Kinder sind begeistert von der kleinen Honigtomate. Sie gehört zur Kategorie der Cherrytomaten und schmeckt (wie der Name vermuten lässt) honigsüß, sehr aromatisch und hat einen leicht säuerlichen Nachgeschmack. Die Früchte wiegen zwischen 15 und 30 Gramm und haben einen festen Biss. Die Honigtomate ist besonders für Salate und als Snack zwischendurch geeignet.

Saison: Juli - Oktober



SAN MARZANO

liche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bekannt sind. Aufgrund ihres intensiven und fruchtigen Aromas werden sie häufig für die Herstellung von Ketchup und Tomatenmark verwendet. Grund dafür ist, dass sie bei der Konservierung kaum an Aroma verlieren. Sie gilt auch als ideale Tomate für eine neapolitanische Pizza. Ihr Anbau ist aber sehr aufwendig, eine industrielle Verarbeitung ist so gut wie unmöglich. Aufgrund ihrer zarten Beschaffenheit war diese Sorte vor einigen Jahren fast vom Aussterben bedroht, erst die Slow-Food-Bewegung sorgte wieder für eine Renaissance.

Saison: Juli – Oktober



MERINDA

Die Merinda-Tomate (manchmal auch Marinda genannt) ist eine alte Sorte, die in Sizilien kultiviert wurde. Durch das salzhaltige Wasser der Region ist die Tomate sehr robust, hat eine feste Schale und ein festes Fruchtfleisch. Sie gehört zur Gattung der Fleischtomaten und ist flach, leicht gerippt und hat eine rot-grüne Färbung. Die Früchte werden noch grün geerntet und reifen dann aus. Die Merinda überzeugt mit einem aromatisch ausgewogenen Geschmack.

Saison: Juli - Oktober



TOMATEN RAF

Die Tomate mit dem seltsamen Namen gehört zu den traditionellen Nutzpflanzen Spaniens. Die Abkürzung RAF steht dabei für "resiste a fusarium", was übersetzt "resistent gegen Wurzelfäule" bedeutet. Weniger pragmatisch als der Name ist hingegen ihr Geschmack: Weil sie an der andalusischen Mittelmeerküste kultiviert wurde, ist sie sehr robust und hat einen würzigen, fruchtigen Geschmack. Von der grünen Schale sollte man sich übrigens nicht irritieren lassen, denn das Fruchtfleisch darunter ist voll ausgereift und schmackhaft.

Saison: Oktober – Mai

RISPENTOMATE

zum Kochen perfekt geeignet.

Saison: Juli - Oktober

DATTERINI

Ebenfalls in Sizilien beheimatet ist die Datterini. Ihre lamen verdankt diese alte Sorte ihren dattelförmige Früchten, die an gegenständigen Rispen wachsen. Das Fruchtfleisch ist weich und süß, die Schale eher fest. Aufgrund ihrer Größe eignen sich die leuchtend roten Datterinis besonders gut als Snacktomaten, die unterwegs, auf der Arbeit oder als kalorienbewusste Nascherei

auf dem heimischen Sofa genossen werden können. Saison: Juli - Oktober

COEUR DE BOEUF

Hier kommt das Schwergewicht unter den Tomaten: Die Coeur de Boeuf (Ochsenherz) bringt bis zu 500 Gramm schwere Früchte hervor. Charakteristisch für diese Sorte ist eine stark gerippte Schale, die meist hellrot gefärbt ist (es gibt allerdings auch dunkelrote, rosa und gelbe Varianten). Gezüchtet wurde sie in Russland und kam 1901 in die USA. Die großen, unförmigen Früchte sind relativ saftarm, da sie nur wenige Samen enthalten. Sie sind zwar relativ empfindlich, was den Transport angeht, aber keine andere Sorte eignet sich so gut für eine klassische Caprese mit Büffelmozzarella.

Saison: Juli - Oktober

GELBE TOMATEN

Wer glaubt, dass gelbe Tomaten eine neumodische Züchtung sind, der irrt, zählen sie doch zu den ältesten europäischen Tomatensorten. Neben ihrer leuchtend gelben Farbe überzeugen gelbe Tomaten mit weniger Säure als ihre roten Verwandten, wodurch sie besser bekömmlich sind. Zudem sind sie im Anbau besonders robust und ertragreich.

Saison: Juli - Oktober

Platz da für die Familienbande! Die Rispentomate ist eine besondere Züchtung, bei

der meist 3 bis 6 Früchte mit Rispe geerntet werden. Dies macht nicht nur beim

Verkauf optisch etwas her, die Früchte behalten aufgrund der Rispe auch länger ihr

besonderes Aroma. In der Küche sind Rispentomaten sowohl für Salate als auch

Saison: Juli - Oktober

sorgen.

TOMATEN

BERRY GELB

Sie gelten als die kleinsten Tomaten der Welt: die Berry- oder

Tomberry-Tomaten. Sie sehen

aus wie kleine Beeren, wiegen

bis zu 10 g und haben einen

Durchmesser von knapp 1cm.

Sie sind sowohl in Rot als auch in Gelb erhältlich. Die kleinen

Früchte haben ein schmackhaftes, fruchtiges Aroma. Besonders gut machen sich die feinen Perlen im Salat, wo sie als kleine Geschmacksexplosionen für einen einzigartigen großen Kick



KUMATO

Die Kumato ist eine Hybridzüchtung aus verschiedenen europäischen Tomatensorten, die auch unter dem Namen Rosso Bruno vertrieben wird. Das Besondere bei dieser Sorte ist die Tatsache, dass die Reifung von innen heraus geschieht. Durch diesen Reifeprozess erhält sie ihre charakteristische braungrüne bis rotbraune Färbung. Geschmacklich kann die Kumato mit einem intensiven süßen Aroma überzeugen, das einem erhöhten Fruktosegehalt geschuldet ist. Die Früchte wiegen 80 bis 120 g bei einem Durchmesser von 5 bis 6 cm und sind lange haltbar.

Saison: Juli - Oktober



CAMONE

Die Camone hat ihren Ursprung in Sardinien, wo sie gezüchtet und kultiviert wurde. Typisch für die Camone ist ihre rotorange Färbung mit dunkelgrüner Oberseite. Wenn sie allerdings zu viel Sonne abbekommt, wird sie gelb, weshalb sie in Sardinien vor allem als Frühlingssorte angebaut wird. Die Camone besitzt eine sehr feste Schale und ein festes Fruchtfleisch und ist dank ihres intensiven Tomatenaromas besonders gut für Salate geeignet. Zum Kochen ist diese geschmacklich intensive Sorte fast zu schade.



GREEN ZEBRA

Grüne Tomaten sind unreif und unbekömmlich – eigentlich. Denn es gibt Ausnahmen. Wie die Green-Zebra-Tomate, die 1983 von dem Züchter Tom Wagner auf den Markt gebracht wurde. Die Green Zebra ist eine Kreuzung aus vier alten Sorten. Der Name ist in diesem Fall selbsterklärend, hat sie doch grüne Streifen wie ein Zebra. Und es gibt einen Trick, wie man erkennt, ob die grüne Tomate geerntet werden kann: Je reifer die Tomate wird, desto gelber werden die hellgrünen Streifen. So landet immer der richtige Geschmack auf dem Teller.

Saison: Juli – Oktober



