



Slow Food® Karlsruhe

Tomatenzeit - Tomatenvielfalt

Besuch und Tomatenverkostung im „Sozialen Garten“ von Initial e.V. in Wolfartsweier am 21.07.2012

Im Juli ist in unserer Region üblicherweise „Hochsaison“ für heimische Tomaten. Endlich gibt es reife, schmackhafte Sorten, die nicht hunderte oder gar tausende von Kilometern unterwegs waren, um bei uns überhaupt auf den Markt zu kommen. Erfreulich ist die Vielfalt der Tomatensorten, die in unserer Region zu finden sind. Besonders viele Sorten finden sich im „Sozialen Garten“ des Karlsruher Vereins Initial e.V. in Wolfartsweier. Ein guter Anlass für die erste gemeinsame Veranstaltung des Slow Food Conviviums Karlsruhe zusammen mit Initial e.V. Bei wechselhafter Wetterlage haben sich ca. 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf den Weg nach Wolfartsweier gemacht, um die 21 Zucht- und 2 Wildtomatensorten kennen zu lernen, die derzeit dort im „Sozialen Garten“ zu finden sind.



Die Gärtnerei ist alleine über ihre offizielle Adresse nicht gut zu finden – mit Hilfe der eigens angefertigten Wegbeschreibung, der bereits am Ortsrand von Wolfartsweier zu findenden Hinweisschilder zur Veranstaltung und als letztem deutlichen Hinweis unserem Slow Food Schild fanden doch alle gut dort hin,

wo die 23 Tomatensorten, viele Kräuter und einiges mehr an biologisch erzeugtem Gemüse unter der fachkundigen Leitung von der Agraringenieurin Birgit Horstmann und dem Gartenbaumeister Daniel Schlager heranwächst. Hauptfokus in diesem Gartenprojekt ist es, Menschen wieder an eine geregelte Tätigkeit heranzuführen, die es z.B. durch übermäßigen Alkoholkonsum aus der Bahn geworfen hat. Daher ist im „Sozialen Garten“ mit Claudia Deufel auch eine Sozialpädagogin beschäftigt, die sich kompetent um die Aspekte kümmert, die nicht unbedingt rein gartenbautechnischer Natur sind...

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Nach der Begrüßung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Veranstaltung bestand die erste Etappe darin, den Kräutergarten der Gärtnerei kennen zu lernen. Das war zwar nicht der Schwerpunkt unseres Interesses – aber alle fanden es spannend einen Eindruck von der gesamten Bandbreite des Nutzpflanzenspektrums im „Sozialen Garten“ zu bekommen. Bereits auf diesem Rundgang begegneten uns die ersten beiden Tomatensorten, nämlich die beiden nicht veredelten Wildtomatensorten „Golden Carrent“ und „Rote Murnel“.



Sie sind besonders kleinwüchsig und daher für den kommerziellen Tomatenanbau eher nicht so gut geeignet. Sehr schmackhaft sind sie allerdings trotzdem – davon konnten wir uns überzeugen!

Im Gewächshaus wandten wir uns dann der beeindruckenden Anzahl von 22 Zucht-tomatensorten zu. Ausgestattet mit einer Liste, in der detailliert jede Sorte mit Bild und Text beschrieben war, zogen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer los, um jeweils eine bestimmte Sorte für die Verkostung und das anschließende Picknick zu ernten.



Die Tomatenveredelung funktioniert wie bei anderen Nutzpflanzen auch: Als so genannte „Unterlage“ wird eine Sorte gewählt, die ein widerstandsfähiges Wurzelwerk mitbringt; aufgepfropft wird dann jeweils die Zuchttomatensorte, die als Ernte erwünscht ist. Viele unterschiedliche Kriterien können dabei eine Rolle spielen, z.B. die Eignung für spezielle Böden oder ein spezielles Kleinklima, die zu erwartende Ertragsmenge, der Geschmack, das Aussehen, der Fruchtfleischanteil, die Lager- und Transportfähigkeit der Sorte.



Slow Food® Karlsruhe



Folgende Zuchttomatensorten sind in dieser Saison im „Sozialen Garten“ zu finden:

1. Piroka
2. Hellfrucht
3. Zuckertraube
4. Quadro
5. Berner Rose
6. Riesentomate „Ananas“
7. Zahnrad
8. Green Sausage
9. Cream Sausage
10. Goldene Königin



11. Green Zebra
12. Reisetomate
13. De Berao
14. Vesennij Mieurinskij
15. Lime Green
16. Tigerella
17. Black Plum
18. San Marzano
19. Pfirsichtomate
20. Ungarische Gartentomate
21. Schwarze russische Fleischtomate
22. Daniels gelbe



Manche dieser Sorten sind sogar aus eigenem Saatgut gezogen worden (die Pfirsichtomate, die ungarische Gartentomate und Daniels gelbe).

An manchen Früchten (hier an San Marzano) konnten wir auch die Folgen von jahrelangem Einsatz von zuviel chemischem Dünger und mangelndem Fruchtwechsel beobachten: Der zu salzige Boden führt dazu, dass die Tomaten am Fruchtende braun werden.



Slow Food® Karlsruhe



Schliesslich wurde reiche und sehr vielfältige Ernte eingebracht.





Slow Food® Karlsruhe



Vor der Verkostung mussten dann alle Tomaten erst einmal gewaschen werden bevor sie liebevoll in probegerechte kleine Stücke geschnitten worden sind.

Schliesslich wurde die ganze prachtvolle Ernte auf Tischen aufgebaut, das unterschiedliche Aussehen ausgiebig bewundert und dokumentiert und im Geschmacksvergleich die kulinarischen Qualitäten der einzelnen Sorten herausgefunden.





Slow Food® Karlsruhe

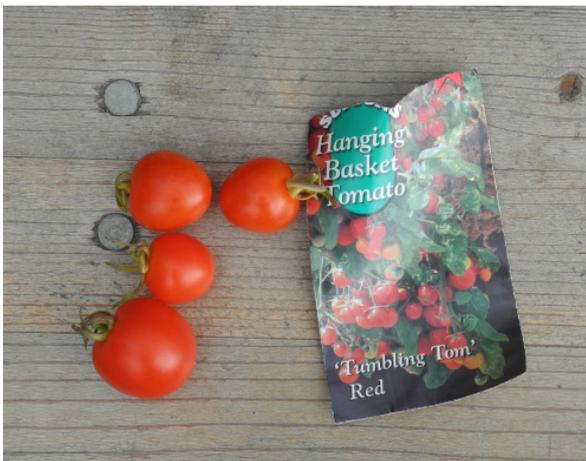




Slow Food® Karlsruhe



Während das „Zahnrad“ vor allem durch seine markante Form auffiel, überzeugten die Sorten „Black Plum“ (sehr intensives Aroma), die „Rose von Bern“ (ebenfalls relativ aromatisch) und die „Pfirsichtomate“ (interessante würzige Noten) vor allem durch ihre geschmacklichen Eigenschaften.



Wie wäre es mit Eigenanbau? Diese Sorte („Tumbling Tom“), die eine Teilnehmerin aus eigenem Bestand mitgebracht hat, ist sogar für die Zucht auf dem heimischen Balkon geeignet, da sie als Hängengewächs gedeiht!



Nach dem ausgiebigen Tomatenvergleich zog der größte Teil der Gruppe noch einmal los, um sich den Gemüseacker der Gärtnerei zeigen zu lassen, der ein Stück entfernt liegt von Kräutergarten und Gewächshaus. Dort gedeihen zum Beispiel Zucchini, Kürbisse und Kohlrabi – alles in (nicht zertifizierter) Bio-Qualität.



Slow Food® Karlsruhe



Wer mochte, durfte sich auf dem Acker Zucchini-Blüten ernten. Diese Gelegenheit, an derart frische Blüten zu kommen, nutzten einige Teilnehmerinnen gerne. Die Blüten sind dann auch noch am selben Abend in gleichermassen schöne wie schmackhafte Bestandteile des Abendessens verwandelt worden...

Selbstverständlich standen die Tomaten auch beim abschließenden Picknick im Gewächshaus im Mittelpunkt – wenn sie auch reichhaltig flankiert worden sind von anderen schmackhaften Speisen, die viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer mitgebracht hatten.





Slow Food® Karlsruhe



Eine Frage blieb zum Schluss dann doch noch offen: Welchen Einfluss diese ungewöhnliche Schutzpatronin auf die Aktivitäten im „Sozialen Garten“ und das Gedeihen der Pflanzen dort wohl hat?

Hier noch einige Anregungen, um die Themen Sortenvielfalt und Geschmack auch mit in den eigenen Alltag nehmen zu können:

- Fragen Sie doch einmal Ihren Gemüseanbauer oder Gemüsehändler nach den Sortenbezeichnungen der Tomaten, die er anbietet. Vielleicht erklärt er sich bei entsprechender Nachfrage ja bereit, Ihre „Lieblingssorte“ überhaupt erst anzubieten oder in der Saison (soweit verfügbar) regelmässig anzubieten.
- Unsere gezielte Nachfrage auf dem Wochenmarkt auf dem Gutenbergplatz hat z.B. dazu geführt, dass ein Händler inzwischen mehr oder weniger oft die sehr schmackhafte Möhrensorte „Rodelika“ anbietet. Ein anderer Händler bietet aus demselben Grund erst seit wenigen Wochen gezielt Zucchini-Blüten an...
- Auch das Kultivieren von Topfpflanzen kann gerade in städtischem Umfeld einen praktischen Beitrag zur biologischen Vielfalt leisten. Siehe weiter oben in diesem Beitrag die Tomatensorte „Tumbling Tom“ oder auch diverse Kräuter in Töpfen oder Blumenkästen.

Eine Beschreibung mit Foto der hier aufgeführten Tomatensorten finden Sie in einer eigenen Datei, die an derselben Stelle veröffentlicht ist wie dieser Bericht von der Veranstaltung. Wir wünschen viel Vergnügen bei Ihren persönlichen Geschmackserlebnissen mit saisonalen und regionalen Tomaten!

Text: Jens Herion

Fotos: Jens Herion und Claudia Börsting-Flister