

Tomate

Botanisch: *Solanum lycopersicum* (Nachtschattengewächse)



Die Tomate stammt aus Südamerika. Sie ist wahrscheinlich eine Kulturform von *S. pimpinellifolium*, einem peruanischen Ackerwildkraut. Sie bastardisiert (kreuzt sich wild) häufig mit den heutigen Kulturformen. Als weitere mögliche Stammart wird *Solanum esculentum* var. *cerasiforme*, die ebenfalls den heutigen Kirschtomaten ähnelt, gehandelt. Aus ihr sollen die großen Fleischtomaten hervorgegangen sein. In Südamerika werden häufig Bastarde zwischen den beiden Arten gefunden. Die Tomate war in Europa

anfänglich nur eine Zierpflanze. Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts begann die Nutzung als Gemüsepflanze, seit rund 100 Jahren ist sie eine verbreitete Nutzpflanze. Inzwischen sind zahlreiche Sorten gezüchtet worden: von der Kirschtomate über die Eiertomate bis zur Fleischtomate. Ihr Gewicht kann von fünf bis zu mehreren hundert Gramm reichen, bei alten Sorten auch über ein Kilogramm. In jüngerer Zeit ist die Tomate durch Fehlzüchtungen und unnötige Genmanipulationen, die nicht dem Verbraucher, sondern dem Produzenten oder dem Händler nützen, ins Gerede gekommen. Alte Kultursorten wie die Ananastomate erleben im Moment allerdings wieder eine Renaissance. Neben einer Nutzung als Salat- oder Gemüsepflanze sind das Tomatenmark und der Ketchup für die Küche von Bedeutung. Das Tomatenmark ist das konzentrierte, entkernte und pürierte Fruchtfleisch der Tomatenfrucht. Der Ketchup ist eine Würzzubereitung mit dem Fruchtfleisch, hierbei werden Essig, Öl und Gewürze verwendet.



Tomaten werden sowohl als Gemüse als auch als Gewürz verwendet. Als Gewürz werden die Tomaten zu Tomatenmark und Ketchup verarbeitet. Diese werden vielfältig eingesetzt: zu Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Gulasch, Suppen, Soßen und Kartoffelbrei. Ketchup ist beim Hot Dog oder Hamburger unentbehrlich. Die Amerikaner verwenden ihn in großen Mengen.

Die Empfehlungen zur Kultur von Tomaten sind sehr vielfältig, beginnend mit dem Boden, der humos und nährstoffreich sein sollte (Kompost, Hornspäne, Knochenmehl etc.). Die Tomaten werden tiefer eingepflanzt, da sich die unteren Stängelabschnitte bewurzeln und so die Tomate besser mit Wasser und Mineralien versorgen. Ein Stock oder eine Spirale sollte sofort mit eingesetzt werden, um sie anbinden zu können. Die Seitentriebe werden entfernt, damit die Früchte größer werden. Das gleiche gilt für die Kopftriebe ab Ende Juli, damit die Früchte noch ausreifen können. Tomaten müssen ausreichend feucht gehalten werden, mögen aber kein Wasser von oben. Kaltes und regnerisches Wetter führt meist zum Absterben der Tomaten. Besonders alte Sorten sind meist sehr empfindlich für Braunfäule, daher empfiehlt es sich, für sie ein Schutzdach zu bauen.

