

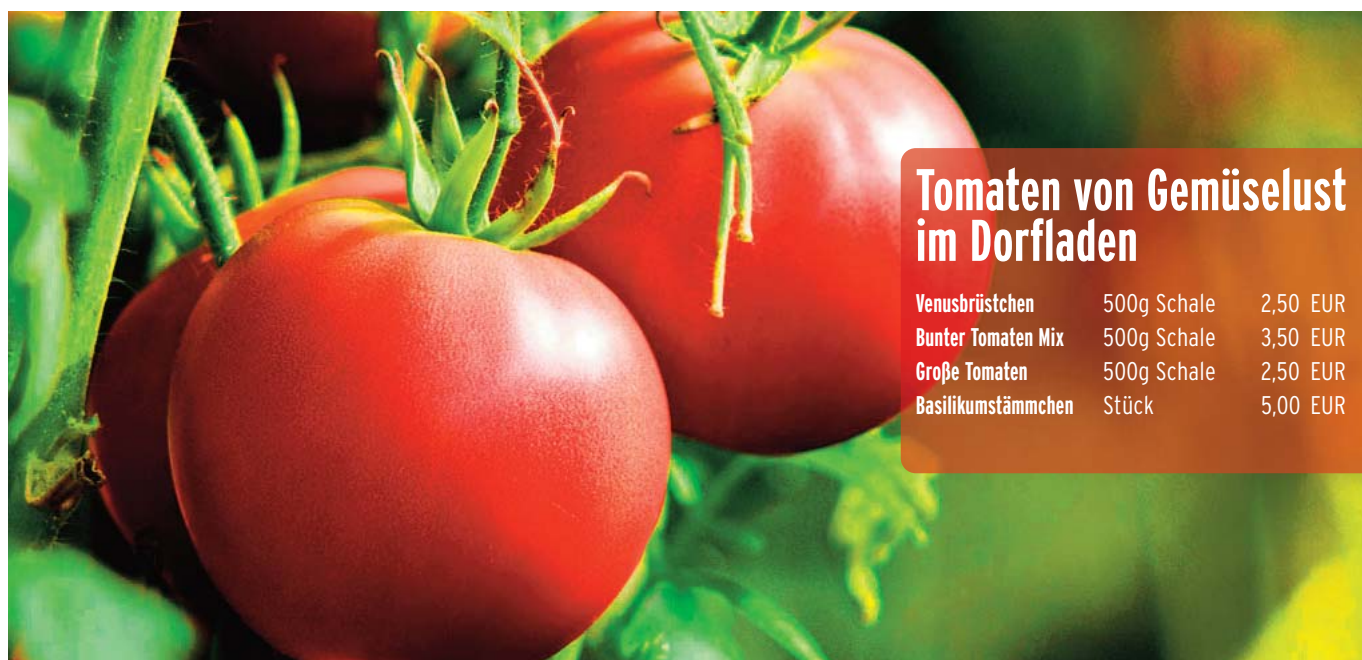
Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



12/2021



Tomaten von Gemüselust im Dorfladen

Venusbrüstchen	500g Schale	2,50 EUR
Bunter Tomaten Mix	500g Schale	3,50 EUR
Große Tomaten	500g Schale	2,50 EUR
Basilikumstämmchen	Stück	5,00 EUR

Die superleckeren Tomaten von Gemüselust kosten im Dorfladen keinen Cent mehr als direkt beim Erzeuger. Warum also nach Deppendorf gurken?

Wieder da: Rote Beeren aus Deppendorf

Wie, rote Beeren? Das sind doch Tomaten. Ja genau! Und die Tomate (*Solanum lycopersicum*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Umgangssprachlich wird die rote Frucht - die botanisch eine Beere ist - als Tomate bezeichnet. Damit ist sie eng mit der Kartoffel, der Paprika, und der Aubergine verwandt. Aber auch mit der Tollkirsche, der Alraune, der Engels-trompete oder dem Tabak.

Der österreichische Landwirt Erich Stekovics in Frauenkirchen im Burgenland besitzt die Samen von 3.200 (dreitausendzweihundert) Tomatensorten und bietet auf seinem Bauernhof 500 (fünfhundert) Sorten von Tomaten zum Verkauf an.

Die wenigsten Menschen wissen, wie Tomaten korrekt gelagert werden. Am besten so: Bei 13 bis 18 °C und einer relativen Luftfeuchte von 80 bis 85 Prozent. Im Gegensatz zu Blattgemüse ist die Tomate bis zu 14 Tage haltbar. Dabei verliert sie kaum wichtige Inhaltsstoffe. Fälschlicherweise bewahren viele Verbraucher Tomaten im Kühlschrank auf, wo sie deutlich an Geschmack, Textur und Haltbarkeit verlieren. Ein Grund dafür ist, dass bei Temperaturen unter 12 °C etliche Geschmacksstoffe wie z. B. Isovaleraldehyd nicht mehr gebildet werden. Tomaten sollten immer getrennt von anderem Obst und Gemüse gelagert werden. Sie scheiden während der Lagerung Ethen aus, das den Stoffwechsel benachbarter Früchte beschleunigt, so dass diese schneller reifen und schneller verderben

Gerne werden Tomaten in der industriellen Verarbeitung kurz und klein gekocht, bis nur noch eine braunrote Paste übrigbleibt. Die wird dann in Tuben gepresst und als Tomatenmark verkauft. Wenn man das Mark nicht als Brotaufstrich verwendet, sondern es z. B. bei der Herstellung einer dunklen (Braten)soße verwendet, ist es durchaus eine wichtige Zutat für ein leckeres Ergebnis.

Lecker ist auch Tomate mit Mozzarella nach original italienischem Rezept, auch Insalata caprese (italienisch für zu Capri gehörend). Verwendet werden ausschließlich Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, etwas Salz. Balsamico gehört da nicht drauf! Aber auf den Mozzarella kommt es an. Ist es der gebräuchliche in den kleinen Plastiktüten aus dem Supermarkt, besteht der fast immer aus Kuhmilch und schmeckt wie die Verpackung, in der er verkauft wird - nach nichts. Echter Mozzarella wird aus Büffelmilch hergestellt, ist nicht so knallweiß wie der aus Kuhmilch, hat einen intensiveren Geschmack und ist von der Konsistenz deutlich feiner.

Manche haben Tomaten gerne auf den Augen. Nicht aus kosmetischen Gründen, sondern weil sie bestimmte Umstände einfach nicht sehen oder anerkennen wollen. Die Redewendung stammt aus dem mittelalterlichen Spanien, wo die Tomate lange als Frucht der Sünde galt. Betrüger, Diebe oder Ehebrecher hörten deshalb oft das Gerichtsurteil "tomates en los ojos" - auf Deutsch "Tomaten auf die Augen".

Unterschied zwischen Jesus und einem Holländer? Jesus hat aus Wasser Wein gemacht, der Holländer aus Wasser Tomaten.