



Bäuerin Monika Fessler mit einer Ernte aus 127 Sorten (l.). Auf dem Brett sind Tomaten der Sorte Zahnrad, eine kleine grünliche Green Grape sowie zwei orange Auriga liegen daneben.



Voll aufs Aroma

Jetzt locken die **TOMATEN**. Trotz bunter Vielfalt schmeckt das Gemüse oft fad. Liegt es am Boden, am Klima oder an der Sorte? Bäuerin Monika Fessler weiss es. Ihre Ernte schmeckt köstlich.

Text Michael Lütcher Fotos Katharina Lütcher

Fruchtig, süss und säuerlich soll sie schmecken. Wie eine Tomate eben. Sie zu verspeisen soll ein Genuss sein, einfach so, für sich – ohne Salz, Olivenöl oder gar Mayonnaise.

Eine gute Tomate zu finden ist kein Problem, sollte man meinen. Im Supermarkt gibt es das beliebteste Gemüse der Schweiz zu jeder Jahreszeit in Hülle und Fülle. Grosse, kleine, fleischige, runde, exzentrische, gerippte, glatte, dick- und dünnhäutige Tomaten. Rote, gelbe und sogar grüne. Solche aus spanischen und aus holländischen Gewächshäusern, aus Bella Italia und vom Frühjahr bis in den

Herbst hinein auch aus der Region, hirsol gezogene und solche aus Bio-Erde. Ganz besonders viele gibt es jetzt im Hochsommer. Kräftig leuchten die Paradiesäpfel in den Auslagen. Aber oft sind sie nicht mehr als bunte Lockvögel. Ihr Fleisch ist ganz einfach fad.

Die üblichen Kriterien zur Unterscheidung von gut und schlecht haben bei den Tomaten keine Gültigkeit: Die dunkelgrünliche Kumato etwa, eine Züchtung des Agrochemie-Konzerns Syngenta, ist schmackhafter als die gezahnte Tomate von Pro Specie Rara, der Organisation, die sich um den Erhalt alter Sorten kümmert.

Auch die Saisonalität hilft nicht weiter. Im April und Mai verkauften die Grossverteiler unter ihren Gourmetlabels Merinda-Tomaten aus Süditalien, die besser waren als die aktuelle heimische Frischware.

Musik im Gewächshaus

Was also macht eine Tomate gut? «Es ist die Musik», sagt Monika Fessler-Alig halb im Scherz. Die 43-jährige Bäuerin beschallt die Stauden in ihrem Gewächshaus in Hämikon LU leise mit sanfter Musik. «Noch wichtiger für gute Tomaten ist ein gesunder Boden», sagt sie nach einer kurzen Denkpause. Sie setzt ihre Stauden in ➤➤



Die stark gerippte Costoluto Genovese ist lieblich herb und aromatisch.



Eine Auswahl an aromatischen, farbigen Hämiker Tomaten.



Tochter Michelle Fessler hilft bei der Ernte (o.). Monika Fessler kontrolliert die Stauden im Gewächshaus (l.).



echte Erde und trinkt sie mit Regenwasser, in das sie Brennnesseln, Kamillen und Schachtelhalme gelegt hat. Dazu mulcht sie den Boden – sie belegt ihn mit geschnittenem Gras. Das Resultat ist in einem Korb in ihrem Hofladen zu sehen: Tomaten, farbenprächtiger und formenreicher als die Gesamtheit der Supermarktauslagen. Und die allermeisten «farbigen Hämiker Tomaten», wie Fessler ihre Produkte nennt, schmecken wunderbar.

Fessler hat sich in den bald acht Jahren, in denen sie Tomaten anbaut, einen Namen geschaffen. Händler, die Gourmet-Restaurants beliefern, kaufen bei ihr ein, das Warenhaus Globus ist ebenfalls ein wichtiger Kunde. Empfohlen wurde uns Fessler von Andres Sprecher, einem Biologen und Hobbygärtner aus Breitenbach SO, der zwei Bücher über Tomaten verfasst hat.

«Am wichtigsten ist die Sorte», sagt Sprecher, 69, der in seinem Leben 1300 Sorten selbst gepflanzt hat. «Tomandi»,

so sein Übername, schwärmt von russischen Tomaten. Besonders gut würden diese in Sibirien gedeihen, wo der Sommer mit seinem kontinentalen Klima sonnig, heiss und trocken ist. Das, was Tomaten lieben.

Schweizer Klima zu feucht

«Eine Tomatenstaude kann problemlos 14 Tage ohne Wasser auskommen», sagt Sprecher. «Aber wenn es zu feucht ist, beginnt sie zu faulen.» Die Blätter dürften

nicht mehr als vier Stunden pro Tag nass sein. Sprechers Fazit: «Die Schweiz ist kein Tomatenland.» Dem pflichtet Richard Kägi, bei Globus als Foodscout für die Entdeckung neuer Lebensmittel zuständig, bei: «Das Klima ist schuld daran, dass es in der Schweiz nur wenige gute Tomaten gibt.» Fesslers sind eine Ausnahme.

Von Mitte Juli bis Mitte September aber gibt es in der Schweiz praktisch nur Schweizer Tomaten zu kaufen, weil Tomatenimporte zum Schutz der einheimi- ➤



Die Hämiker Tomaten wachsen in echter Erde und werden mit Regenwasser getränkt.

Die Sorte Napoli ist eine feine Pastatome und eignet sich auch für Sandwiches.



Die Tomatensorte Blue Beauty ist süss-fruchtig im Geschmack.

schen Produktion mit prohibitiv hohen Zöllen belegt sind.

Früher wurden die Tomatenstauden draussen hochgezogen, unter kleinen Dächern vor Regen und Hagel halbwegs geschützt, so, wie es Sprecher in seinem Garten noch immer praktiziert. Wer aber für den Markt produziert, will nichts riskieren und pflanzt im Gewächshaus.

Im «Tunnel», wie Monika Fessler ihr einfaches, mit Plastik bedecktes Treibhaus nennt, ist es an diesem sonnigen Sommermorgen warm und feucht. Ein leises Lüftchen weht durch den hellen Tunnel. Desse Seiten sind auf halber Höhe geöffnet. Das Sonnenlicht mit seinen UV-Strahlen, die den Plastik durchdringen, sorgt für die Farbbildung der Tomaten,

In nahezu jeder Reihe der Stauden, die mit Schnüren an einem Gerüst festgebunden sind, wachsen andere Tomaten. Rote, grüne, gelbe und violette. Herzförmige oder solche mit Strahlenmuster wie die Sorte Feuerwerk, eine der russischen, von denen «Tomandi» schwärmt. Damit die Früchte ihr volles Aroma entwickeln, werden sie erst gepflückt, wenn sie reif sind. Fessler liest im Sommer jeden Tag Tomaten ab, die sie frisch verkauft. Unterstützt wird sie von einer Erntehelferin aus Polen, von einer Schwägerin, Frauen aus der Region – und von ihren drei Kindern. Der Anbau der Hämiker Tomaten ist ein Familiengeschäft; Ehemann und Bauernsohn Hubert, 46, der als Treuhänder sein Geld verdient, ist für das Technische zuständig, zum Beispiel die Bewässerung.

Jeweils im März startet Fessler ihr Tomatenjahr mit der Aussaat. Im Mai werden die Setzlinge in die Erde gesteckt, im Juni können die Cherrytomaten geerntet werden, ab Mitte Juli sind die grösseren Tomaten reif, im Oktober die letzten. Beheizt werden die Gewächstunnels nur durch die Sonne und die von ihr aufgewärmte Luft.

«Mir gehts nicht um die Quantität, sondern um die Sortenvielfalt», sagt IP-Bäuerin Fessler. Drei bis vier Kilogramm Tomaten erntet sie pro Quadratmeter, insgesamt vier Tonnen. Die Tomaten verkauft sie zu einem vergleichsweise hohen Kilopreis von zehn Franken im Hofladen.

Die Grossverteiler

Fessler produziert teurer als die Lieferanten der Tomaten im Supermarkt. «Im

kommerziellen Anbau lautet das Ziel 80 bis 90 Kilogramm pro Quadratmeter. Man setzt auf Sorten, die schnell wachsen und viel Wasser aufnehmen», sagt Experte Andres «Tomandi» Sprecher. Entsprechend wässrig schmecken die Früchte. Steinwolle und Kokosmatten ersetzen den Boden, angesät wird im Januar im Treibhaus, gesetzt im März, geerntet ab April. Statt der Sonne wärmt die Heizung.

Für die Grossverteiler sind zudem logistische Aspekte wichtig. Die Migros zeigt sich selbstkritisch: «Wir sind uns eines gewissen Zielkonflikts zwischen Haltbarkeit, Transportfähigkeit und Geschmack bewusst», erklärt Migros-Sprecherin Monika Weibel. Die Migros unternehme aber «Anstrengungen zur geschmacklichen Verbesserung». Doch die Entwicklung neuer Sorten, die «geschmackvoll» und dennoch lagerfähig sind, nehme Jahre in Anspruch.

Coop besteht darauf, bereits heute «besonders aromatische» Sorten wie etwa

SORTENVIELFALT

Es gibt rund 13000 Sorten, die in 4 Gruppen gegliedert sind:

Fleischtomaten: Weit über 100 Gramm schwer, oval, herzförmig oder rundlich. Wenig Säure.

Flaschentomaten: Länglich, enthalten weniger Wasser und mehr Fruchtfleisch als andere Sorten. Die klassische Saucen-tomate. Auch als Peretti bekannt.

Rundtomaten: Die am häufigsten verkaufte Form – rund, wie der Name sagt. Mehr Säure und weniger Geschmack als gute Fleischtomaten.

Cherry- bzw. Kirschtomaten: Die kleinen Tomaten sind konzentrierter und somit süsser und geschmackvoller als die grösseren Früchte.



die Cœur de bœuf zu verkaufen – und verspricht, das Sortiment weiter auszubauen, wie Coop-Sprecher Ramón Gander sagt.

Was aber sollen Tomatenliebhaber tun? Ausprobieren, sich auch auf Wochenmärkten und in Spezialgeschäften, die Tomaten von kleineren Produzenten beziehen, umschaun. Nicht geizig sein. Oder selbst Tomaten ziehen. Was nicht ganz einfach ist – Tipps von Monika Fessler finden Sie auf Seite 36.

Kaufinformation für Hämiker Tomaten

Öffnungszeiten Hofladen: Freitag 17–19 Uhr, Samstag 9–12 Uhr oder nach telefonischer Voranmeldung. Sulzerstr. 3, Hämikon LU, Tel. 041 917 48 13. Die Globus Delicatessa führt die farbigen Hämiker. www.farbigetomaten.ch

ANZEIGE

Ein guter Ruf ist Tradition und meine Motivation.

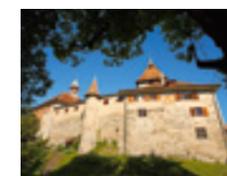


«Lobt ein Kunde unseren Laden, könnte ich vor Freude jutzen.»
Manuela Burri, stv. Ladenleiterin Volg Weisslingen (ZH)

Die tägliche Autofahrt zu ihrem Arbeitsort Volg Weisslingen – von den Einheimischen «Wislig» genannt – beginnt für Manuela Burri oft mit einem Jutz. Übung macht bekanntlich die Meisterin! Seit rund sechs Jahren ist Manuela Burri Mitglied im Jodelchorli am Pfäfersee. Ein Freund nahm sie zu einer Probe mit und ihr gefiel's. «Wir sind ein jung gebliebener Chor und ich finde es wichtig, Traditionen fortzuführen», sagt die 29-Jährige. Bei Auftritten trägt sie die blau-weiße Zürcher-Oberländer-Werktagstracht. Ebenfalls noch zum Zürcher Oberland gehört Godingen, obwohl das Dorf bereits knapp ausserhalb der Kantonsgrenze liegt. Hier widmet Volg-Kunde Ruedi Kühne seine Freizeit einer besonderen Oldtimer-Landmaschine.



Ruedi Kühne aus Godingen (SG) besitzt einen Aecherli-Combi-Trac, ein Ein-Achser-Traktor Jahrgang 1956.



Hoch über der Töss thront das Ausflugsziel Schloss Kyburg im gleichnamigen Dorf.

Volg. Im Dorf Daheim. In Weisslingen zuhause.

