

## ***Fruchtgemüse zum Verlieben: Tomaten bestechen durch ihre Vielfalt***

(GMH) Wer einmal die Bekanntschaft des Schwarzen Prinzen gemacht hat, wird ihn fortan unter Tausenden wiedererkennen: Seine Majestät stammt aus Russland, trägt ein auffälliges schwarzrotes Gewand und bringt bis zu 350 Gramm auf die Waage – ein stattliches Gewicht für eine Tomate! Ob 'Schwarzer Prinz', 'Rotkäppchen', 'Supersweet 100' oder 'Lemon Boy': Die zahlreichen Tomatensorten klingen nicht nur abwechslungsreich und vielversprechend, sie sind es auch im Geschmack. Tomatenfans können aus einem riesigen Sortiment wählen, das keine Wünsche offen lässt.



Bildnachweis: GMH

**Bildunterschrift: Einfach zum Anbeißen** Tomaten werden zu recht Paradiesäpfel genannt, denn sie bereiten geradezu himmlischen Genuss

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/07/GMH\\_2011\\_27\\_03.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/07/GMH_2011_27_03.jpg)



Herrlich süße Cocktailtomaten verführen zum sofortigen Vernaschen, aromatische Tomatensorten gehen gerne eine Liaison mit herzhaftem Mozzarella und würzigem Basilikum ein, während sich kernarme Fleisch- und Flaschentomaten besonders gut für köstliche Soßen und Aufläufe eignen.

### **Echte Leckerbissen – geschmacklich und optisch**

Besonders groß ist das Angebot oftmals auf Wochenmärkten, doch auch in den Supermärkten finden sich neben den gängigen roten Kugeln zunehmend ausgefallenerer Varianten in vielen verschiedenen Größen: Neben ei- und tropfenförmigen Exemplaren machen tief eingeschnürte Tomaten jeden Salatteller zum Hingucker, und auch schwarze, leuchtend gelbe oder orangefarbene Exemplare sind optisch und geschmacklich ein echter Genuss.

### **Qualität erkennen**

Gute Qualität erkennen Verbraucher bei verpackter Ware schon am Aufdruck der Handelsklassen – von deren Kriterien sich auch Anhaltspunkte für den Kauf loser Tomaten ableiten lassen: Tomaten der Klasse 'Extra' müssen festes Fruchtfleisch haben und äußerlich nahezu makellos sein, vor allem darf der Bereich um den Stielansatz herum nicht grün sein. Ein solcher Grünkragen ist auch für Exemplare der Klasse I nicht erlaubt, toleriert werden sehr leichte Druckstellen und leichte Abweichungen in Form, Farbe oder der Beschaffenheit der Hautoberfläche. Tomaten der Klasse II dürfen weitere leichte optische Fehler aufweisen, beispielsweise kleine vernarbte Risse, dennoch kann der Verbraucher auch hier sicher sein, gesunde Früchte zu kaufen.

### **Frisch geerntet in den Handel**

Bei Rispen Tomaten lässt sich die Qualität auch gut an den Stielen erkennen: Pralle Stängel und eine frischgrüne Farbe weisen auf eine kurze Lagerdauer hin, optimal für Tomatensalat und Co. Sind die Stiele bereits eingetrocknet, haben die Fruchtgemüse vermutlich einen langen Transportweg hinter sich und liegen bereits eine



Weile, solche Exemplare sollten eher für Suppen und Soßen Verwendung finden. Auf dem Wochenmarkt kann es sich lohnen, vor dem Tomatenkauf einfach einmal um eine kleine Kostprobe zu bitten: Auf diese Weise lässt sich nicht nur die Qualität überprüfen, sondern auch gleich die neue Lieblingssorte ausmachen.

-----

[Kastenelement:]

### **Sonnengereifte Tomaten versprechen höchsten Genuss**

Tomaten schmecken am besten, wenn sie möglichst lange am Stock reifen durften – und das funktioniert am besten bei kurzen Transportwegen vom Anbauer zum Verbraucher. Von Juli bis Oktober ist hierzulande Hauptsaison, in dieser Zeit schmecken die auch als Liebesäpfel oder Paradeiser bezeichneten roten Kugeln am besten und sind sogar teilweise aus Freilandanbau erhältlich. Dank Unterglasanbau aus der Region müssen Tomatenliebhaber jedoch auch von April bis Juni sowie im November nicht auf vollreife, aromatische Früchte verzichten. Weitgereiste Exemplare sollten die Ausnahme bleiben: Sie werden in der Regel noch unreif geerntet, was zulasten des Geschmacks gehen kann.