

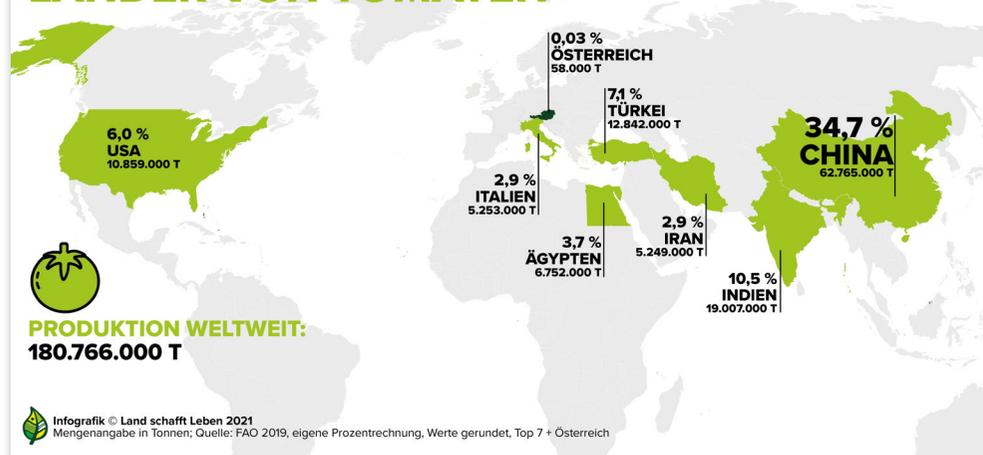
# FAKTEN ZUR TOMATE: DATEN UND FAKTEN

## PRODUKTION

### PRODUKTION WELTWEIT

China produziert rund ein Drittel der weltweiten Tomaten.

### WELTWEIT BEDEUTENDSTE PRODUKTIONS- LÄNDER VON TOMATEN



### PRODUKTION EU

In der EU28 wurden 2019 insgesamt rund 16.582.000 t produziert. Am meisten Italien (32 %), Spanien (30 %) und Portugal (9 %)

Quelle: FAO, Zahlen für 2019, Werte gerundet

### PRODUKTION ÖSTERREICH

In Österreich wurden 2019 insgesamt auf rund 18.000 ha Gemüse angebaut, davon circa 1 % mit Tomaten. Insgesamt wurden auf diesen Feldern etwa 611,5 Tausend t geerntet, davon 9,5 % Tomaten.

Quelle: Statistik Austria, 2019

Erwerbsanbau fast nur im Osten – Wien produziert am meisten = 34 %

	Anbaufläche	Erntemenge in t
<b>Gesamt</b>	196 ha	58.332
<b>Burgenland</b>	62 ha	15.928
<b>Wien</b>	48 ha	20.100
<b>Steiermark</b>	40 ha	6.787
<b>Niederösterreich</b>	34 ha	14.090

Niedriger Selbstversorgungsgrad wegen Ketchup und anderen verarbeiteten Produkten

### 19 % SELBSTVERSORGUNG MIT TOMATEN INKL. KETCHUP



frische und verarbeitete Tomaten; Quelle: Statistik Austria, 2019, Werte gerundet

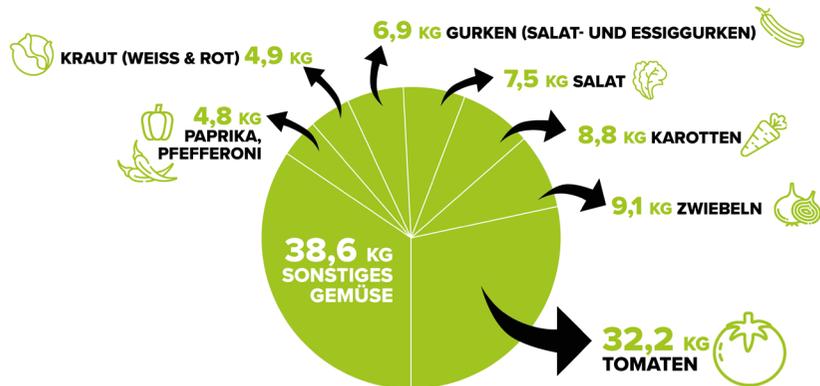
## KONSUM

### TOMATENKONSUM: IN 25 JAHREN VERDOPPELT

	Tomten
<b>1995/96</b>	16 kg
<b>2019/20</b>	32,2 kg

frische und verarbeitete Tomaten; Quelle: Statistik Austria, 2019, Werte gerundet

## TOMATE IST DAS BELIEBTESTE GEMÜSE IN ÖSTERREICH



Infografik © Land schafft Leben 2021  
Pro-Kopf-Verbrauch in Kilogramm pro Jahr; Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz 2019/20

## TRENDS



- Frischwarenanteil
- Tomatenkonsum
- Bio-Anteil
- Erdenloser Anbau
- Züchterischer Fokus auf Geschmack, nicht nur Aussehen
- Foliengewächshaus mit Erde

# FAKTEN ZUR TOMATE: HERSTELLUNG

## DETAILS ZUR PRODUKTION

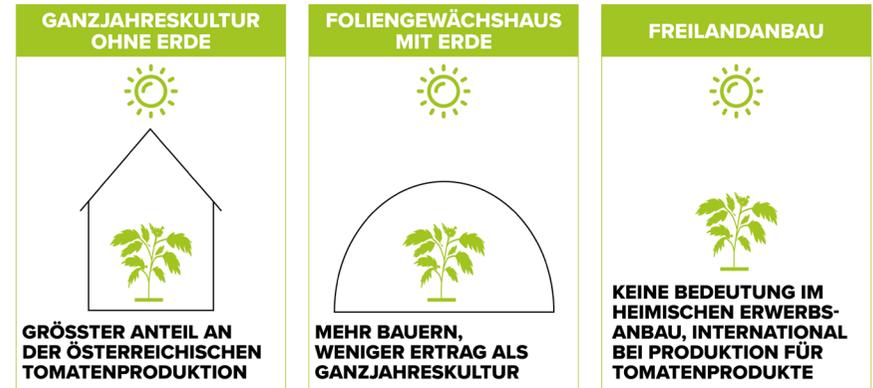
### TOMATENANBAU IN ÖSTERREICH

Österreich versorgt sich nur zu 19 Prozent selbst mit Tomaten, vor allem, weil fast alle weiterverarbeiteten Tomaten aus dem Ausland kommen. Die Voraussetzungen für die Kultivierung von Tomaten könnten unterschiedlicher nicht sein. Glashäuser ohne Erde, die über 15 Fußballfelder groß sind, gibt es in Österreich genauso wie Foliengewächshäuser mit einer Fläche von weniger als einem Fußballfeld.

### TOMATEN VOM STADTRAND

Die meisten österreichischen Tomaten kommen aus Wien und Umgebung. Das Wiener Becken hat jene Ebenen, auf denen die größten Glashäuser des Landes stehen. Die Transportwege zu den Zentrallagern des Lebensmitteleinzelhandels sind kurz. Die klimatischen Bedingungen für den Tomatenanbau sind generell im Osten Österreichs besser und im Bergland weniger gut. Eine höhere Jahresdurchschnittstemperatur und mehr Sonnenstunden erleichtern den Anbau und sparen Heizkosten.

## 2 ANBAUFORMEN, 2 PHILOSOPHIEN

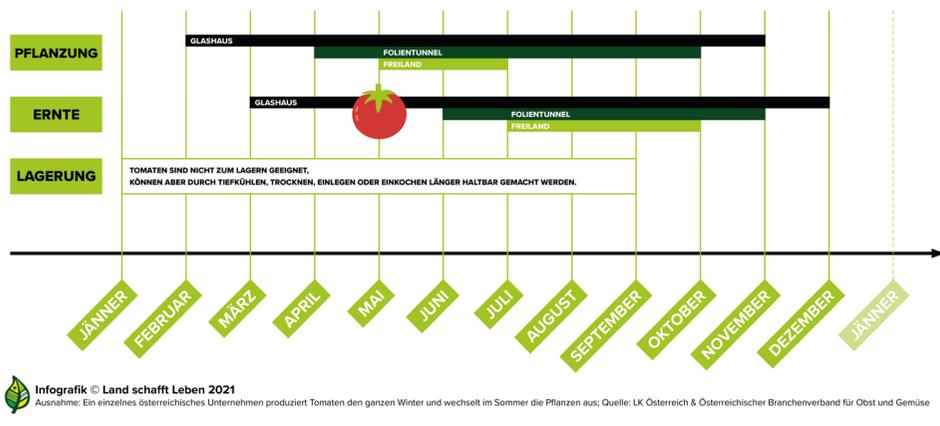


Infografik © Land schafft Leben 2021  
eigene Darstellung

Im Anbau wird zwischen geschütztem Anbau (Glashaus oder Folien-gewächshaus) und Freilandanbau unterschieden. Der Anbau im Freiland ist mit 10 ha (= 5 %) eher die Nische.

## SAISONKALENDER

### PFLANZUNG UND ERNTE VON TOMATEN IN ÖSTERREICH



Je nach Anbauform unterscheiden sich die sowohl der Auspendungs- als auch der Erntezeitraum. Während im Glashaus von März bis Dezember geerntet werden kann, ist dieser im Freiland von Juli bis Oktober begrenzt. In Österreich gibt es einen Betrieb, der den Jahreszyklus im Glashaus genau umgedreht hat und damit im Winter ernten kann. Hierfür ist allerdings eine Beleuchtung notwendig.

### GANZJAHRESKULTUR OHNE ERDE

Der Boden in Ganzjahreskulturen gleicht jenem in Fabrikhallen. Das Glashaus wird auf 17 bis 18 °C beheizt. Das im Zuge der Beheizung ausgestoßene CO<sub>2</sub> dient den Pflanzen wiederum als Dünger. CO<sub>2</sub> ist für die Photosynthese wichtig.

Im Glashaus wird mit Substrat und Nährstofflösungen gearbeitet. Das Substrat ist entweder aus Steinwolle oder Kokosfaser. Nach sehr intensiver Bewirtschaftung waren in den 1970er Jahren die Böden ausgelaugt

bzw. der Schädlingsdruck wurde höher. Das waren die Gründe, warum auf Substrate umgestellt wurde. Durch wöchentliche Analyse des Wassers, wird der Nährstoffbedarf der Pflanzen analysiert. Anschließend wird die genaue Zusammensetzung der Nährstofflösung bestimmt, diese wird dem Wasser beigemischt. Der Vorteil ist, dass die Pflanze dadurch optimal versorgt wird. Während z.B. junge Pflanzen mehr Kalzium benötigen, ist danach der Bedarf an Kalium höher.

Während Befürworter die Effizienz und Wetterunabhängigkeit hervorheben, wird von Kritikern ein hoher Ressourceneinsatz (Heizung, Nährstoffe, etc.) vorgeworfen.

### FOLIENGEWÄCHSHAUS MIT ERDE

Die Tomatenpflanzen stehen in Reihen am Boden. Auf den Pflanzreihen liegen Folien, die die Bodenfeuchtigkeit erhalten. Auch Folien-gewächshäuser haben Lüftungsöffnungen und optional eine Möglichkeit zur Beheizung. Geerntet wird von Juni bis Oktober. Wann genau die Bauern die ersten Tomaten ernten, hängt davon ab, ob sie beheizen und wie die Witterung im jeweiligen Frühjahr ist. Der Tomatenanbau beginnt Ende März oder im April mit dem Setzen. Der Pflanzwürfel kommt, wie er vom Jungpflanzenerzeuger angeliefert wurde, in den Boden. An Schnüren wachsen die Pflanzen nach oben. Dem Boden kommt eine wichtige Bedeutung zu, Fruchtfolgen sollten eingehalten werden. Empfohlen wird, nur maximal vier Jahre hintereinander Tomaten anzubauen, was in der Praxis aus wirtschaftlichen Gründen schwierig ist.

### FREILANDANBAU

Der Freilandanbau in Österreich hat kaum Bedeutung. Hauptgrund hierfür sind die klimatischen Bedingungen in Österreich. Zu viel Wind und Wasser und sogar zu viel Sonne schaden den Früchten. Zuviel Regen macht sie anfälliger für Krankheiten. Freilandtomaten werden weltweit vor allem für die Verarbeitung angebaut.

## **BIO-TOMATEN**

Bio-Tomaten müssen im Gegensatz zu konventionellen in Erde angebaut werden. Verboten ist der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Das Saatgut muss nur dann Bio sein, wenn es ausreichend vorhanden ist. Jungpflanzen müssen biologisch herangezogen werden. Der Anteil von Torf im Würfel, in dem die Jungpflanze heranwächst, darf bei Bio Austria maximal 70 Prozent betragen.

Das Düngen mit Tiermist aus konventioneller Tierhaltung ist erlaubt. Bio Austria limitiert im Anbau im Gegensatz zur EU-Bio-Verordnung die Beheizung und verbietet die künstliche Beleuchtung von Tomaten.

## **ZAHLUNGEN DER ÖFFENTLICHEN HAND**

Tomatenerzeugerbetriebe erhalten, wie in allen landwirtschaftlichen Bereichen, so genannte Ausgleichszahlungen, egal ob Glashaus- oder Foliengewächshaus-Betreiber. Wer was und wie viel bekommt, ist unter [www.transparenzdatenbank.at](http://www.transparenzdatenbank.at) einsehbar. Der EU-Beitritt 1995 hat dazu geführt, dass viele Tomatenerzeugerbetriebe in ein erdenloses Glashaus investiert haben, weil vor allem Investitionen vom EU-Fördersystem unterstützt werden.

## **WENIGE UNTERNEHMEN MACHEN VIEL HYBRID-SAATGUT**

Wie in vielen Bereichen der Landwirtschaft züchten einige wenige Unternehmen das Saatgut für die meisten Betriebe auf der ganzen Welt. Sie haben sich auf die Züchtung spezialisiert. Die Züchterinnen und Züchter entwickeln Sorten, die für die jeweilige Anbauform, den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten und den Transport optimiert sind. Die Betreiber von großen Glashäusern sagen, dass sie die Tomaten auch nicht selbst vermehren würden, wenn es möglich wäre. Es sei ein zu großer Aufwand. Bio-Sorten sind so gezüchtet, dass sie für den Bio-Anbau ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger besonders geeignet sind. Auch im Bio-Anbau dürfen Hybridsorten verwendet werden.

Der Anbau von gentechnisch veränderten Tomaten ist in der EU verboten. Importe würden an der Ablehnung der österreichischen Konsumenten und Konsumentinnen scheitern.

## **AUS DEM SAMEN WIRD EIN PFLÄNZCHEN**

Österreichische Betriebe, die Tomaten-Jungpflanzen produzieren, können an einer Hand abgezählt werden. Die Tomate ist immer nur eine Pflanze von mehreren im Sortiment. Die Unternehmen haben sich auf das Einsetzen des Samens und das Heranziehen der Pflanze spezialisiert. Jede Jungpflanze produzieren sie im Auftrag der Betriebe, die Sorte und Zeitpunkt des Setzens aussuchen.

## **ERNTE**

In Österreich sind die kurzen Transportwege ein großer Vorteil, wodurch die Tomate reif geerntet werden kann. Die meisten Tomaten sind innerhalb von ein bis zwei Tagen bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Sind längere Transporte notwendig, werden die Tomaten unreif geerntet. Während der Saison werden die Tomaten laufend reif, der Zeitpunkt hängt vom Befruchtungszeitpunkt ab. Die Ernte erfolgt händisch.

## **VERMARKTUNG GEBÜNDELT**

Fast alle österreichischen Erzeugerbetriebe vertreiben ihre Tomaten über so genannte Erzeugerorganisationen. Diese bündeln landwirtschaftliche Produkte und verkaufen sie gesammelt weiter. So sparen sich die Tomatenerzeugerbetriebe organisatorischen Aufwand, etwa beim Einkauf von Verpackung und bei der AMA-Gütesiegel-Zertifizierung.

## **LAGERUNG UND KÜHLUNG**

Tomaten gelten nicht als besonders lagerfähig. Bis zu vier Wochen könnten sie gekühlt gelagert werden, ohne Qualitätsverlust weniger als eine Woche. Die Lagertemperatur beträgt 10 bis 12 Grad. Dabei geht man auf Kosten des Geschmacks einen Kompromiss ein. Wie im privaten Kühlschrank verliert die Tomate bei kühlen Temperaturen Aroma.

## ZÜCHTER UND SAATGÜTERSTELLER

STELLT DAS SAATGUT FÜR DIE TOMATENPFLANZE HER; MEIST NIEDERLANDEN

## JUNGPFLANZEN-PRODUZENT

ZIEHT DEN SAMEN ZU EINER PFLANZE HERAN. GROSSTEILS NIEDERLANDE, AUCH DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

## TOMATEN-PRODUZENT

BAUT DIE PFLANZE IN ERDE. STEINWOLLE ODER KOKOSFASER AN, PFLEGT UND ERNTET.

## OPTIONAL: ERZEUGER-ORGANISATION

BÜNDELT DIE ERNTE IHRER MITGLIEDER UND MITGLIEDERINNEN UND VERMARKTET SIE.

## VERKAUF

IM HANDEL ODER IN DER DIREKTVERMARKTUNG GELANGEN DIE TOMATEN ZU DEN KONSUMENTEN UND KONSUMENTINNEN.

Infografik © Land schafft Leben 2021  
eigene Darstellung

# DER WEG DER TOMATE FÜR DEN FRISCH-VERZEH

# FAKTEN ZUR TOMATE: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL UND TIPPS

## UNTERSCHIEDUNG IM REGAL

Die Tomate gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Ihre Früchte sind die Tomaten, auch „Paradeiser“ genannt. Der lateinische Name der Pflanze ist „Solanum lycopersicum L“. Nicht alle reifen Tomaten sind rot. Es gibt sie je nach Sorte auch in gelb, orange, schwarz und weiteren Farben, Schattierungen und Zeichnungen.

## UNTERSCHIEDUNG NACH MERKMALEN:

- Form und Größe: Cocktail- und Cherrytomaten, „Normalfrüchtige“ Tomaten, Ovalfrüchtige Tomaten (mittelgroße Tomaten meist an der Rispe erhältlich), Ochsenherzen und Fleischtomaten
- Herkunftsland, ev. auch Region
- Aus konventioneller oder biologischer Landwirtschaft
- Handelsklasse
- Ev. Name der Sorte oder Hybridsorte

Nicht angegeben sind unter anderem:

- Anbauform - Ganzjahreskultur oder Anbau im Foliengewächshaus
- Reife zum Zeitpunkt der Ernte
- Herkunft von Saatgut und Jungpflanzen
- Ort und Methode der Züchtung

### UNTERSCHIEDUNG NACH FRUCHTFORM:

- Cocktail- und Cherrytomaten  
Aussehen: kleine Früchte, werden meist an der Rispe verkauft  
Besonders geeignet für: Snack und Jause
- „Normalfrüchtige“ Tomaten  
Aussehen: Mittelgroße Früchte, werden meist an der Rispe verkauft  
Besonders geeignet für: Salat, Jause
- Ovalfrüchtige Tomaten  
Aussehen: Mittelgroße, ovale Früchte, werden meist an der Rispe verkauft  
Besonders geeignet für: Salat, Jause
- Oxsenherzen und Fleischtomaten  
Aussehen: Große Früchte, werden meist einzeln verkauft  
Besonders geeignet für: Kochen, Verarbeitung

### GÜTESIEGEL UND KONTROLLZEICHEN

#### AMA-GÜTESIEGEL

Anbau, Sortierung und Verpackung müssen in derselben Region in Österreich erfolgen, um das AMA Gütesiegel zu erhalten. Saat- und Pflanzgut dürfen aus anderen Ländern bezogen werden, mit der Begründung „da die Herstellung des Saat- und Pflanzguts von gewissen Sorten weltweit nur mehr von einigen wenigen Konzernen durchgeführt wird“. In der Praxis findet das auch so statt. Wo die zugekauften Nützlinge, zum Beispiel Erzwespen, herkommen, ist ebenfalls nicht geregelt.

Die Herkunft des Substrats, das in der Ganzjahreskultur die Erde ersetzt, müssen die Tomatenerzeugerbetriebe bis zum Ursprungsland dokumentieren. Die Zusammensetzung, die Herkunft und der Einsatz von Nährstofflösungen ist für das AMA Gütesiegel nicht relevant. Die Betreibenden von Foliengewächshäusern müssen Herkunft, Zusammensetzung und Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln nachvollziehbar aufzeichnen. Bei beiden Anbauformen überprüft ein externes Kontrollorgan, ob es Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf Blättern und Tomaten gibt. Wie auch gesetzlich vorgeschrieben, muss jedes eingesetzte

Pflanzenschutzmittel zugelassen sein. Die Qualität des Wassers, das für die Bewässerung verwendet wird, muss der Tomatenerzeugerbetrieb regelmäßig analysieren.

#### AMA-BIOSIEGEL

Tomaten mit dem AMA-Biosiegel müssen alle Kriterien der EU-Bio-Verordnung und zusätzlich jene des AMA-Gütesiegels erfüllen. Das AMA-Biosiegel garantiert also zusätzlich zu Bio den Ort von Anbau, Sortierung und Verpackung. Das schwarz-weiße Gütesiegel schränkt den Ort des Anbaus und des Sortierens und Verpackens nicht ein.

#### EUROPÄISCHES STAATLICHES BIO-SIEGEL

Bio-Tomaten müssen die EU-Bio-Richtlinien erfüllen und erhalten dann das grün-weiße Siegel. Sie müssen in Erde angebaut werden. Wenn verfügbar muss Bio-Saat- und Pflanzgut verwendet werden. Hybrid-sorten sind erlaubt, chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel verboten. Künstliche Beheizung und Beleuchtung sind nicht geregelt. Bio-Verbände wie Bio Austria dürfen für ihre Mitglieder strengere Regelungen festlegen.

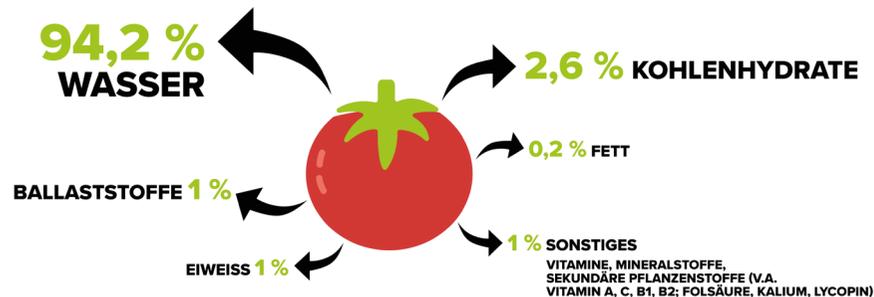
### TIPPS FÜR DIE KÜCHE

- Tomaten gehören nicht in den Kühlschrank. In der Kälte verlieren sie Aroma.
- Tomaten sollen möglichst frisch verzehrt werden. Licht, Wärme und Sauerstoff verringern den Nährstoffgehalt.
- Andere Obst- und Gemüsearten sollten von Tomaten ferngehalten werden. Wie Äpfel scheiden Tomaten das Reifegas Ethylen aus, das daneben gelagertes Obst oder Gemüse schneller verderben lässt.
- Unreife Tomaten enthalten das leicht giftige Solanin. Es ist außerdem in der Rispe sowie im Stielansatz. Bei größeren Tomaten empfiehlt es sich, den Stielansatz zu entfernen. Man müsste aber eine sehr große Menge an grünen Stielansätzen essen, um Probleme zu bekommen.

# FAKTEN ZUR TOMATE: ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

## INHALTSSTOFFE

### DIE TOMATE: DAS IST DRIN



**ENERGIEGEHALT:**  
**17 KCAL/100 G**

Infografik © Land schafft Leben 2021  
Inhaltsstoffe können je nach Sorte, Reifegrad und Anbaubedingungen schwanken;  
Quellen: Elmadafa, I. et al. (2017): Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle; Lieberei, R.; Reisdorff, C. (2007): Nutzpflanzen

Tomaten sind reich an **Vitaminen und Mineralstoffen** bei einem gleichzeitig niedrigen Kaloriengehalt. Durch ihren hohen Wassergehalt sind sie ein kühlendes Gemüse an heißen Sommertagen.

Tomaten erhalten ihre Farbe vom natürlichen Pflanzenfarbstoff **Lycopin**, das in unserem Körper wie ein Schutzsystem gegen chronische Erkrankungen wirkt und die Zellalterung verlangsamt. Tomaten haben also eine antioxidative Wirkung. Wieviel Lycopin eine Tomate enthält, erkennt man an ihrer Farbe. Je reifer und intensiver die Farbe, umso höher der Lycopin-gehalt. Durch das Kochen von Tomaten in wenig Fett ist das Lycopin für den Körper besser verfügbar. Da andere Vitamine in der Tomate aber hitzeempfindlich sind, empfiehlt es sich, sie sowohl gekocht als auch roh zu verzehren.

## HISTAMININTOLERANZ

Nicht für jeden sind Tomaten ein Genuss. Für jene, die empfindlich gegenüber Histamin sind, kann der Tomatenkonsum zu Hautrötungen, Hitzegefühl, Juckreiz, Kopfschmerzen oder Schnupfen führen. Bei einer Histaminintoleranz können aber keine pauschalen Empfehlungen ausgesprochen werden, da jeder bzw. jede anders reagiert. Frische Tomaten können von vielen Betroffenen problemlos gegessen werden, während Tomatenprodukte wie Ketchup häufig zu den genannten Beschwerden führen

# FAKTEN ZUR TOMATE: BESONDERHEITEN UND KRITISCHE THEMEN

## BESONDERHEITEN IN ÖSTERREICH

### REIFE ERNTE UND GESCHMACK

Durch die kurzen Transportwege innerhalb Österreichs können die Tomaten reif geerntet werden. Die größten Glashäuser stehen dort, wo die meisten Österreicher wohnen, in Wien und Umgebung. Dass die Tomate bis zur Reife an der Pflanze bleibt, wirkt sich positiv auf den Geschmack aus.

### ARBEITSBEDINGUNGEN

Österreichische Sozialstandards gelten für alle Arbeitende im heimischen Tomatenanbau, egal ob nur für die Ernte oder das ganze Jahr über angestellt, egal ob aus dem In- oder Ausland. Selbst im EU-internen Vergleich ist der Arbeitnehmerschutz in Österreich sehr streng geregelt und entsprechend kontrolliert.

### STRENGE KONTROLLEN

Kontrolliert wird in Österreich viel, von Pflanzenschutzmittelrückständen auf den Blättern der Tomatenpflanzen bis zur Qualität des Wassers für die Bewässerungsanlagen. Neben den gesetzlichen Kontrollen gibt es noch jene für das AMA-Gütesiegel, für den Bio-Anbau und eine Reihe freiwilliger Qualitätsprogramme und Zertifizierungen.

### FORSCHUNG ZU RESSOURCENSCHONENDEM ANBAU

Im Fokus der Forschung in Österreich stehen Themen wie Eignung der Sorten und niedriger Ressourceneinsatz. Im Lehr- und Forschungszentrum Schönbrunn wird am so genannten Low-Input-Anbau geforscht.

### PROJEKT MIT NICHT-HYBRIDSORTEN

Ein paar Bio-Betriebe suchten nach Alternativen zu Sorten von internationalen Züchterinnen und Züchtern, die sie nicht selbst vermehren

können. Sie gründeten die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser. Ziel ist die Erhaltung und Entwicklung von samenfesten Sorten für den Erwerbsanbau. Samenfest heißt, dass die Bauern die Tomatenpflanzen selbst vermehren können.

## HEISS DISKUTIERT E THEMEN IN ÖSTERREICH

### ANBAU OHNE ERDE: KOKOSFASER, STEINWOLLE, NÄHRSTOFF-LÖSUNG

Was viele Konsumenten und Konsumentinnen nicht wissen: Auch die meisten österreichischen Tomaten in den Supermärkten werden mittlerweile ganz ohne Erde angebaut. Die Tomatenpflanzen stehen in Kokosfaser- oder Steinwollmatten und bekommen über das Bewässerungssystem genau die Nährstoffe, die sie brauchen.

### ENERGIEVERBRAUCH VON GLASHÄUSERN

Die modernen Glashäuser mit erdlosem Anbau könnten mit Beheizung und Beleuchtung das ganze Jahr über anbauen. Beheizung ist in österreichischen Ganzjahreskulturen wegen den

klimatischen Bedingungen Standard. Besonders an kalten Wintertagen verursacht das Heizen auf 18 Grad einen hohen Energieaufwand.

### KONZENTRATION IN DER ZÜCHTUNG UND HYBRIDSORTEN

Die Samen für fast alle in Österreich angebauten Tomatenpflanzen kommen von einigen wenigen internationalen Zuchtunternehmen. Hybridsorten könnten zwar selbst vermehrt werden, würden aber dann nicht das erwünschte Ergebnis bringen. Die Tomatenjungpflanzen beziehen die Bauern oder Gärtner zum Teil von österreichischen Produzenten. Viele Jungpflanzen kommen per LKW aus den Niederlanden.

### ÜBERPRODUKTION IM SOMMER UND TOMATENENTSORGUNG

Tomatenproduzierende Betriebe haben im Hochsommer gleichzeitig Ernte-Hochsaison. Obwohl sich Österreich insgesamt nur zu 21 % selbst mit Tomaten versorgt, gibt es vor allem im Hochsommer ein Überangebot an frischen Tomaten. Sie werden nicht zu Tomatenprodukten

verarbeitet, denn deren Hersteller haben fixe Rezepturen aus eigens dafür angebauten Sorten (China, Italien). So landen die zu viel produzierten österreichischen Tomaten in Biogasanlagen oder im Biomüll.

### **GESCHMACK UND REIFE**

Lange hatten vor allem die größeren Rispentomaten das Image der harten „Wasserbombe“ ohne Geschmack. Die internationalen Züchter haben aber längst den Fokus darauf gerichtet, wie die Tomate schmeckt. Einig sind sich Tomatenerzeuger, dass die Sortenwahl und der Reifegrad bei der Ernte für den Geschmack wichtig sind.

### **PFLANZENSCHUTZMITTEL UND RÜCKSTÄNDE**

Insgesamt ist die Tomate eine Frucht, die ohne oder mit vergleichsweise wenigen chemisch-synthetischen Mitteln prächtig gedeiht, da Schädlinge und Krankheiten kein großes Problem darstellen.

