

Presseausendung

Schladming, 06.08.2018



Tag der Tomate: Die rote Farbe macht sie gesund

Am 8. August ist Tag der Tomate. Auch 2018 gilt, aktuellen Statistiken zufolge ist die Tomate, auch Paradeiser genannt, das beliebteste Gemüse der Österreicher. Im Sommer wirkt die wasserreiche Tomate kühlend. Ihre gesundheitliche Wirkung hat mit der roten Farbe zu tun.

Lycopin ist ein natürlicher Farbstoff, der für die rote Farbe der Tomaten verantwortlich ist. Im menschlichen Körper wirkt er wie ein Schutzsystem gegen chronische Erkrankungen und verlangsamt die Zellalterung. Kocht man Tomaten mit ein wenig Fett, wird das Lycopin für den Körper besser verfügbar. Andere Vitamine sind aber hitzeempfindlich. Daher sollte man sowohl gekochte als auch frische Tomaten essen. Da in Tomatenprodukten eine große Menge an Tomaten verarbeitet wird, enthalten beispielsweise Ketchup und Sugo ebenfalls viel Lycopin.

Wie man Tomaten aus China durch heimische ersetzt

Ketchup und Co werden aber hauptsächlich aus chinesischen und italienischen Tomaten hergestellt. Nur im Frischgemüseregal findet man im Sommer reichlich Ware aus Österreich.

Derzeit ist in Österreich Erntehochsaison. Auch heimische Bio-Tomaten, die immer in Erde wachsen und nicht das ganze Jahr über erhältlich sind, gibt es jetzt. Da Tomaten nicht für die Lagerung geeignet sind, legen sie in der Regel den Weg von der Pflanze über die Erzeugergemeinschaft in den Lebensmittelhandel innerhalb von ein bis drei Tagen zurück, zumindest in Österreich.

Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, betont:

„Tomaten werden quer durch Europa und über die Weltmeere transportiert. Ob sie unter fairen Bedingungen geerntet wurden, können wir Konsumenten bei Importen nicht nachvollziehen. Gerade jetzt im Sommer sind viele österreichische Tomaten reif. Essen wir besser an heißen Tagen mehr wasserreiches Gemüse wie Tomaten und greifen im Winter zu wärmendem Gemüse!“

Land schafft Leben zeigt auf seiner Webseite in einer Videoreihe den Weg der Tomate von der Jungpflanze bis zu uns Konsumenten nach Hause und gibt wertvolle Tipps. Wer selbst entscheiden will, woher die Tomaten im Ketchup kommen, findet auch ein Rezept zum Selbermachen.

Links

Der Weg der Tomate: www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate

Rezept Ketchup mit österreichischen Tomaten: https://www.landschaftleben.at/blog/wir-wollen-ketchup-mit-oesterreichischen-tomaten_b549

Videoreihe „Der Weg der Tomate“: www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate/sehenswert

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 12-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 51 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen