



## Tomaten-Hochsaison: Wie Produzenten und Konsumenten den Geschmack beeinflussen

Österreichs beliebtestes Gemüse hat derzeit Hochsaison. In den Glashäusern, Folientunneln und Privatgärten ist die Ernte im vollen Gange. Damit Tomaten nicht nur gut aussehen sondern auch schmecken, sollten sie nicht im Kühlschrank landen. Dort verlieren sie Aroma. Für die Erzeuger ist die Auswahl der Sorte wichtig. Internationale Unternehmen züchten die meisten Tomatenpflanzen für Österreich. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt den Weg österreichischer Tomaten und gibt Tipps für die Aufbewahrung daheim.

SCHLADMING. Gemüse, das es im Garten gerne warm hat, will auch nach der Ernte nicht im Kühlen liegen. Von anderen Obst- und Gemüsearten sollen Tomaten ferngehalten werden. Wie Äpfel scheiden sie das Reifegas Ethylen aus, das nebenan gelagertes Obst und Gemüse schneller verderben lässt. Im Hochsommer ernten viele Hobbygärtner am Land und in der Stadt. Dabei ist zu beachten, dass unreife Tomaten das leicht giftige Solanin enthalten. Es ist außerdem in der Rispe sowie im Stielansatz. Dieser sollte deshalb vor dem Verzehr entfernt werden. Auch vor dem Regal haben Konsumenten jetzt die größte Auswahl an Tomaten. Für den Geschmack ist für die Tomatenerzeuger vor allem die Wahl der Sorte entscheidend. Ein Jahr vor dem Setzen testen sie neue Sorten und wählen jene aus, die am besten schmecken. Außerdem soll die Sorte für den Standort geeignet und möglichst resistent gegen Schaderreger sein, eine gute Haltbarkeit aufweisen und gute Erträge liefern. Erfüllt eine Tomatensorte diese Eigenschaften, muss sie sich auch noch gut verkaufen. Konsumenten bestimmen also mit, wie die Tomaten der nächsten Saison schmecken.

### Fast nur Hybridsorten

Der Geschmack steht auch in der Züchtung im Mittelpunkt. Das Image der „Wasserbombe“ legt das Gemüse zumindest in Österreich immer mehr ab. Die Samen für fast alle in Österreich angebauten Tomatenpflanzen kommen von wenigen internationalen Züchtern, egal ob im Erwerbsanbau oder Privatgarten, egal ob konventioneller oder Bio-Anbau. Aus den Samen von Hybridsorten könnten Gärtner und Bauern im nächsten Jahr selbst Pflanzen heranziehen, sie würden aber nicht das gewünschte Ergebnis erhalten. Aufgrund des komplexen Zuchtverfahrens hat nur die jeweils vom Züchter verkaufte Generation an Tomatenpflanzen die optimierten Eigenschaften. Die Tomatenjungpflanzen beziehen die Bauern oder Gärtner zum Teil von österreichischen Produzenten, die den Bedarf aber nicht decken können. Viele Jungpflanzen kommen per LKW aus den Niederlanden. Mit dem Projekt „Bauernparadeiser“ wollen einige österreichische Bio-Bauern Tomaten für den Erwerbsanbau wieder

selbst züchten und vermehren. Auch im Bio-Anbau sind Hybridsorten erlaubt. Bio-Saatgut ist vorgeschrieben, außer wenn es nicht ausreichend am Markt verfügbar ist.

## Weg der Tomate in Videos

Von Jänner bis Juli 2016 filmte ein Team von *Land schafft Leben* den Weg der Tomate und den Tomatenanbau im Jahresverlauf. Auf der Webseite [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at) und am *Land schafft Leben* Youtube-Kanal ist die Video-Reihe kostenlos verfügbar.

Videos zum Weg der Tomate: [www.landschafttleben.at/lebensmittel/tomate/sehenswert](http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/tomate/sehenswert)

Wissenswertes zur Tomate in der Rubrik Wissens.Wert:

<http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/tomate/wissenswert>

Pressefotos: [www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Weitere Themen, Daten und Fakten rund um Tomatenproduktion in Österreich:

<http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/tomate/lebensmittel>

## Kurzinfo Land schafft Leben

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at) den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Hühnerfleisch über Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet. 27 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und stellen wertvolle Informationen zur Verfügung.

## Rückfragehinweis:

### Julia Eder

Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b

8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

[julia.eder@landschafttleben.at](mailto:julia.eder@landschafttleben.at)

[www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at)

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet.