



Die Geschichte der Tomate

Das Ursprungsgebiet der Tomate ist, dass darf wohl als gesichert angesehen werden, Mittel- oder eher noch Südamerika. Dort wurden sie schon von den Azteken und Inkas etwa 200 v. Chr. bis 700 n. Chr. als „xitomatl“ kultiviert. Entsprechende Samen wurden bei Ausgrabungen südlich von Mexiko-Stadt in Höhlen im Tehuacán-Tal gefunden.

Überspringen wir von hier aus gut 700 Jahre und gelangen ins 15. / 16. Jahrhundert. In dieser Zeit gelangt die Tomate nach Europa, selbstverständlich nach Portugal und Spanien, den führenden Seefahrernationen dieser Zeit (zumindest was die Seefahrt über den Atlantik betrifft). Ob es nun wirklich Kolumbus war, der die Tomate mitbrachte, sei dahingestellt. Auf jeden Fall taucht die Tomate in der Mitte des 16. Jahrhunderts (und damit etliche Jahre nach Kolumbus Fahrten!) in der naturwissenschaftlichen Literatur auf. Obwohl sie wohl schon recht bald auch Eingang vor allem in die italienische Küche fand, galt sie gleichzeitig als giftig.

Übrigens führen es manche Quellen unter anderem auf die vitaminreiche Tomate zurück, dass die portugiesischen und spanischen Seefahrer im Mittelalter weniger an Skorbut litten, als ihre englischen und niederländischen Kollegen.

Von der iberischen Halbinsel aus trat die Tomate später ihren eigenen "Siegesszug" in die ganze Welt an. Im Laufe der Zeit hat sie auch recht fantasievolle Namen erhalten: Paradiesapfel, Paradeiser und Liebesapfel - weil man glaubte, dass sie die Liebeslust und Liebeskraft stärkt, weshalb die Kirche sie zeitweise zur "Pflanze des Satans" erklärte und verbot...

Im 17. und 18. Jahrhundert wird die Tomate in Europa vor allem als Zierpflanze angesehen, nur einige medizinische Anwendungen sind bekannt. Eine englische Übersetzung von Tournaforts Buch *The Complete Herbal* aus dem Jahre 1719 erwähnt jedoch bereits, dass die Früchte in Italien gegessen werden. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts bezeichnet die Encyclopædia Britannica den Einsatz von Tomaten in der Küche als „alltäglich“.

Aus unserer Küche kaum mehr wegzudenken : die Tomate

Im 19. Jahrhundert beschleunigte sich dann ihre Verbreitung. Sie schipperte erneut über den großen Teich und eroberte Amerika, vor dem 1. Weltkrieg dann auch verstärkt in Europa. Gegen Ende des 19ten oder Anfang des 20ten Jahrhunderts hielt sie dann triumphalen Einzug in die deutschen Gärten. Viele der damaligen Sorten sind jedoch trotz aller Bemühungen zahlreicher Tomatenliebhaber, welche historische Arten pflegen und zu erhalten versuchen, für immer verloren.

Sorten und Kreuzungen

Die Tomate (*Solanum lycopersicum*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse. Damit ist sie unter anderem eng mit der Kartoffel (*Solanum tuberosum*), der Tollkirsche, der Alraune, der Engelstrompette, der Petunie und dem Tabak verwandt.



Es gibt sicher deutlich über 10.000 Sorten Tomaten. So werden allein im Internet unter www.tomaten-atlas.de rund 1700 verschiedene Sorten beschrieben. Die Namen reichen dabei von A wie **Abakanskij** bis Z wie **Zypriotische Riesenfleischtomate**, die Fruchtgrößen liegen dabei von der Größe einer Johannisbeere bis zu mehreren hundert Gramm schweren Tomaten. Auch ist die Zahl der jährlich neu hinzukommenden Züchtersorten sehr groß. Bei der Selektion neuer Sorten stehen gewöhnlich die höhere Resistenz gegen Umwelteinflüsse, Krankheiten, Schädlinge und Viren, sowie sicherer Ertrag auch unter ungünstigen Klimabedingungen im Vordergrund.

Es wird immer wieder in EU-Agrarversuchen die Kreuzung der Tomate mit der eng verwandten Kartoffel ausprobiert. Die daraus entstehende

Tomoffel sollte essbare Knollen und gleichzeitig genießbare Früchte hervorbringen. Leider (oder Gott sei Dank?) erfüllten die Pflanzen nicht die in sie gesetzten Hoffnungen, da sie nicht ausreichend Blattmasse bilden kann, die nötig ist, um genügend Kohlehydrate einlagern zu können. Wurzelknolle und oberirdische Frucht konkurrieren, daher ist dieser Wunsch eine nicht ganz sinnvolle Kombination, wenn beiderseits hohe Erträge erzielt werden sollen.

Inspiziert von einer fiktiven Kreuzung aus Tomate und Tabak zur **Tomacco** in einer Episode der Zeichentrickserie „Die Simpsons“ hat im Jahre 2003 ein Wasseranalytiker aus Oregon (USA) eine Tomatenpflanze erfolgreich auf eine Tabakwurzel gepfropft. Dies war möglich, da der Tabak ebenfalls ein Nachtschattengewächs ist. Die Früchte der so veredelten Pflanze enthielten aber entgegen anfänglichen Vermutungen kein Nikotin.

Von einer größeren Bedeutung ist die Nutzung von Tomaten als Veredelungsunterlage für Auberginen.

Inhaltsstoffe

Hauptbestandteil der Tomate ist Wasser (etwa 95%), außerdem enthält sie die Vitamine A, B1, B2, C, E, Niacin sowie Mineralstoffe, besonders Kalium und Spurenelemente. Der enthaltene Farbstoff ist Lycopin, ein Carotinoid, das die Abwehr stärken und das Risiko bestimmter Krebsarten senken soll. Der Nährwertgehalt ist mit etwa 75 kJ pro 100 g relativ gering.

Obwohl die Tomate ein Lebensmittel ist, sind das Kraut und der grüne Teil der Frucht durch das darin enthaltene Tomatidin mäßig giftig.



100 g Tomaten enthalten:

kcal	kJoule	Wasser	Fett	Kalium	Calcium	Magnesium	Vitamin C
17	73	94 g	0,2 g	242 mg	9 mg	14 mg	25 mg

Der Verzehr des Krautes oder sehr unreifer Früchte kann Übelkeit und Erbrechen zur Folge haben. Es wird daher auch empfohlen, bei der Vorbereitung von Mahlzeiten grüne Teile und den Stielansatz zu entfernen.

Aktuelle Untersuchungen haben ergeben, dass der Gehalt an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen in Konservendosenware meistens höher liegt als bei frischer Ware, da diese Tomaten in der Regel am Produktionsort noch am Tag der Ernte verarbeitet werden.

Langzeitstudien der **University of California** belegten weiterhin, dass der Gehalt an Antioxidantien in Tomaten aus ökologischer Landwirtschaft fast doppelt so hoch ist wie in konventionell erzeugten Lebensmitteln.

Lagerung

Am besten lagert man die Tomaten in der Speisekammer, also bei 13 – 18^o C. So ist sie bis zu 2 Wochen haltbar und verliert dabei kaum wichtige Inhaltsstoffe. Bewahrt man sie dagegen im Kühlschrank auf, werden sie schon nach kurzer Zeit unansehnlich und verlieren an Geschmack.

Tomaten soll man, wenn möglich, immer getrennt von anderem Obst und Gemüse lagern. Sie scheiden während der Lagerung *Ethen* aus, das den Stoffwechsel benachbarten Früchte oder Gemüse beschleunigt, so daß diese schneller verderben, bitter werden, vertrocknen, welken und vergilben.

Diese Ethenausscheidung kann man aber auch nutzen: legt man die letzten, noch grünen Tomaten einer Saison mit reifen Früchten in einen geschlossenen Behälter, z.B. eine Plastikbox mit Deckel, dann lässt das von den reifen Tomaten ausgeschiedene Ethen die noch unreifen Früchte innerhalb weniger Tage nachreifen.

Verbrauch und Herkunft

Der Durchschnittsverbrauch in Deutschland liegt bei rund 22 kg Tomaten pro Jahr. Davon wird fast die Hälfte als frische Tomaten verzehrt. Nur 6 % der in Deutschland vermarkteten Tomaten werden auch hier produziert. Insgesamt werden jährlich in der EU 17 Mio. Tonnen Tomaten auf einer Fläche von 290.000 Hektar angebaut. Führend in der Produktion sind in der EU Italien (ca. 7 Mio. Tonnen), Spanien, insbesondere die Kanarischen Inseln (ca. 4 Mio. Tonnen) und Griechenland (ca. 2 Mio. Tonnen). Die Niederlande produzieren rund 0,6 Mio. Tonnen pro Jahr, führen aber durch intensive Gewächshauskultur in der Ertrag-je-Hektar-Statistik (fast 500 Tonnen je Hektar).

Die Weltproduktion an Tomaten lag in den letzten Jahren bei etwa 120 Mio. Tonnen und wächst in den letzten Jahren stark. Mit 31 Mio. Tonnen ist die Volksrepublik China weltweit größter Produzent von Tomaten, gefolgt von den USA mit 11 Mio. Tonnen und der Türkei mit 9,7 Mio. Tonnen.



Verschiedene Tomatensorten:



Himmelsstürmer Fruchtgröße: 10 – 50 gr.
Wuchshöhe: bis 2,5 m



Reisetomate Fruchtgröße: 50 – 200 gr
Wuchshöhe: 1,2 – 2,5 m



Black Cherry
Fruchtgröße: 10 – 50 gr
Wuchshöhe: über 2,5 m

Bilder mit freundlicher Genehmigung aus: www.tomatengarten.de und www.tomaten-atlas.de
Lisl Brunner (2) . Klaus-Peter Schurz (4): Text: Dieter Clauss, Manfred Kiefer

Für Ihren wachsenden Erfolg setzen wir uns ein.

Sparkasse Fürstenfeldbruck

Sollen sich Fleiß und Ausdauer finanziell auszahlen, engagieren Sie sich erfolgreich bei uns – zum Beispiel bei Geldanlagen mit gutem Wachstum. Sie werden sehen: Auch dieser Erfolg macht große Freude! www.sparkasse-fb.de

