

Witzenhausen/Kassel

Rote Zoras, orange Fredis, grüne Zebras... – ein Tag rund um die Tomate

Sonntag, 28.8.2011 von 11- 17 Uhr im Tropengewächshaus der Universität Kassel
Eintritt 5 € ohne Voranmeldung

Was Tomaten und Kürbisse gemeinsam haben? Beide sind Beeren, so unglaublich das klingt. Beide kommen aus Südamerika, beide haben eine große Fülle an Sorten hervorgebracht – und beide sind aus unserer Küche und unseren Hausgärten kaum noch wegzudenken!

Mehr als 100 Tomatensorten für den Hausgarten können Interessierte am Sonntag, 28. August von 11-17 Uhr im Tropengewächshaus der Universität Kassel/Witzenhausen in einer Fruchtausstellung kennen lernen. Ursula Reinhard vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) und die Buchautorin Melanie Grabner von lilatomate.de berichten dazu aus ihren Erfahrungen mit dem Tomatenanbau im eigenen Garten – sie haben immerhin 300 Sorten im „Selbsttest“ und kennen die entsprechenden Ansprüche und Verwendungsmöglichkeiten genau. An den Ständen vom Inselhof Dietzenrode, von Dreschflegel e.V. und dem ökologischen Freiland-Tomatenprojekt der Universität Göttingen gibt es die Tipps zum Anbau und die Früchte für die eigene Küche. Eine Verkostung erleichtert dann Ihre Entscheidung beim Saatgutkauf für den eigenen Garten!

Ab 11:30 Uhr findet ein Vortrags- und Filmprogramm statt. Quirin Wember/Dreschflegel regt zur Sortenentwicklung im eigenen Garten an, Dr. Bernd Horneburg (Universität Göttingen) und Dr. Andreas Butz/Rainer Wedemeyer (Universität Kassel) erläutern die Forschungsbeiträge zur Resistenzzüchtung, bei Freilandtomaten und erklären, wie die berüchtigte Kraut- und Braunfäule „funktioniert“.

Fachgebiet Ökologischer Pflanzenschutz und
Gewächshaus für tropische Nutzpflanzen
Steinstraße 19 - 37213 Witzenhausen
Tel.: 05542 - 981231 Mail: tropengewachshaus@uni-kassel.de
<http://www.uni-kassel.de/agrar/tropengewachshaus>



Ökologische Agrarwissenschaften U N I K A S S E L

In Kooperation mit:



Georg-August-Universität
Göttingen



VEN
Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V.



lilattomate

Die Tomate

Die Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) hat als eines der feinsten Fruchtgemüse die Welt erobert. Sie bereichert Sorte für Sorte, ob pur genossen oder in zubereiteter Form, den Speisezettel. Bei ihrer Beliebtheit ist es nicht verwunderlich, dass sie den Weg aus Südamerika in alle Welt gefunden hat, sich überall Gärtnerinnen und Gärtner als Züchter dieser begehrten Frucht annahmen und so eine schier unermessliche Vielfalt hervorbrachten. Man spricht von 10.000 und mehr Sorten! Salattomaten, Saucen- und Fleischtomaten, Cockailtomaten, Fülltomaten... - die Vielfalt des Sortenspektrums versetzt auch die Sammler immer wieder in Erstaunen. Die Farbpalette der Früchte reicht von rot über gelb und orange bis zu violett, braun und fast schwarz. Ebenso gibt es grüne, weiße oder auch zweifarbig geflammte Sorten. Auch das Aroma ist deutlich unterschiedlich und reicht von ausgeprägt süß bis zu eher säuerlich, doch stets mit einer Note des typischen Tomatengeschmacks. Das Fruchtfleisch mancher Sorten ist eher mehlig und deshalb gut zum Verkochen in Suppen oder Saucen, besonders schnittfeste eignen sich als Salattomate. Oder möchten Sie eine der hohlfrüchtigen Sorten zum Füllen kennen lernen? Nichts ist unmöglich!

Die für den Weltmarkt produzierten, ertragreichen und transportfähigen Tomatensorten sind meist rund und rot. Die anderen, verschiedenfarbigen, gefurchten oder spitzfrüchtigen, geschmacksvariablen Liebhabersorten führen oft nur ein Schattendasein und sind nur schwer zu finden. Damit diese Schätze nicht verschwinden, bemüht sich der VEN um den Erhalt und die Nutzung zahlreicher wieder- und neu entdeckter samenfester Sorten.

Die Frühgeschichte der Tomate ist sehr verwickelt. Sicher scheint nur, dass ihre Urform aus Südamerika kommt, und dass sie in Mexiko zur Kulturpflanze wurde. Mit den Seefahrern gelangte sie nach Europa und weckte hier als fremdartige Neuheit und Kuriosität das Interesse der Botaniker. Wegen des strengen und ungewöhnlichen Geruchs der grünen Teile galt sie in Mitteleuropa lange als ungenießbar und sogar giftig. Davon zeugt noch heute der Gattungsname *Lycopersicon* (dt. Wolfspflirsich). Der Artname mildert jedoch die Gefährlichkeit wieder ab und preist die Frucht als *esculentus* = essbar an. Sie gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*).

Für Italien gibt es bereits im 16. Jahrhundert erste Zeugnisse für eine Nutzung in der Küche, doch erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts hielt sie Einzug in die deutschen Gemüsegärten. Mit Sorten wie `König Humbert` oder `Purpurviolette Ponderosa` wurden Tomaten zu einem geschätzten Genuss.

Als Früchte des Südens lieben Tomaten Wärme. Trotz großer züchterischer Anstrengung, ist es bis heute nicht gelungen, sie an andere Lebensbedingungen vollständig anzupassen. Krankheiten haben in klimatisch abweichenden Gebieten leichteres Spiel. So ist die Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*), die neben der Tomate auch die Kartoffel befällt, in regenreichen Sommern ein Problem im Freilandanbau. Völlig resistente Sorten gibt es nicht, so dass die GärtnerInnen immer mit Ausfällen rechnen müssen. Lediglich etwa ein Dutzend der Kultursorten, vor allem aber einige kleine Wildtomatenarten zeigen eine beachtenswerte Resistenz. An den zu Grunde liegenden Mechanismen forscht das Fachgebiet Ökologischer Pflanzenschutz an der Universität Kassel in Witzenhausen (<http://www.agrar.uni-kassel.de/phytomed/forschung.html>).

Die Entwicklung neuer schmackhafter Sorten mit hoher Feldresistenz wird im ökologischen Freiland-Tomatenprojekt der Uni Göttingen von Dr. Bernd Horneburg und KollegInnen vorangetrieben (<http://www.uni-goettingen.de/de/48392.html>).