



## Rund um die Tomate: Interessant & Wissenswert

### **Intensiver Geruch ist ein Verkaufstrick**

Viele Kunden orientieren sich am intensiven Geruch vieler Rispentomaten. Doch dabei handelt es sich um einen Verkaufstrick: Die Produzenten lassen Stängel und Blätter an der Frucht, damit die Tomaten wie frisch gepflückt aussehen. Den Geruch verströmen die kleinen Haare auf der Rispe. Mit dem Geschmack der Tomaten hat der Geruch allerdings nichts zu tun.

### **Leckere Tomaten an der Farbe erkennen**

Die Frische ist rund um den Strunk der Tomate, dem sogenannten Kragen, zu erkennen: Er sollte grün oder gelb sein. Eine vollständig grüne oder gelbe Tomate lässt darauf schließen, dass die Frucht zu früh geerntet wurde. In diesem Fall ist sie sehr hart und schmeckt nicht gut. Ist die Tomate gleichmäßig rot, wurde sie wahrscheinlich unreif geerntet und mit einem Reifungsgas besprüht. Ein zu intensives rot lässt darauf schließen, dass die Tomate alt und überreif ist.

### **Tomaten richtig lagern**

Lagern Sie Tomaten nicht im Kühlschrank. Bei niedrigen Temperaturen unter 12 °C verlieren die Früchte ihr Aroma und können nicht nachreifen. Lagern Sie Tomaten trocken, luftig und bei Zimmertemperatur, beispielsweise in einem Korb oder in einer Schale, aber nicht zusammen mit anderen Früchten. Tomaten geben Ethylen ab. Das Reifegas lässt Äpfel, Birnen und andere Früchte schneller verderben.

### **Bio-Tomaten wachsen auf natürlichem Boden**

Im konventionellen Tomatenanbau wachsen die Pflanzen nicht in Erde, sondern auf Steinwolle oder Kokosmatten. Die Nährstoffe bekommen sie flüssig zugeführt. Sie werden bereits geerntet, bevor sie reif sind. Schließlich haben sie oft noch einen langen Weg vor sich. Durch den Einsatz von Reifegas reifen Tomaten während des Transports in der Verpackung.

Beim ökologischen Anbau wachsen die Tomaten auf natürlichem Boden und erhalten ausschließlich Kompostdünger. Die Früchte werden reif geerntet und haben oft eine kürzere Haltbarkeit. Auf Pestizide wird grundsätzlich verzichtet.

### **Die Holland-Tomate ist besser als ihr Ruf**

Von wegen wässrig: In der Stichprobe von Markt schmeckt den Testern die sonst häufig kritisierte Holland-Tomate am besten. Die teuren Tomaten vom Wochenmarkt überzeugen die Gemüsebauern nicht. Vorteil des Gemüsekaufs auf dem Wochenmarkt: Dort darf man die Früchte in der Regel am Stand probieren. Bei dieser Gelegenheit kann man dann testen, ob sich der meist höhere Preis auch wirklich lohnt. Wer beim Geschmack auf Nummer sicher gehen will, sollte Tomaten im eigenen Garten anbauen.