



Die knallrote Kirschtomate „Pepe“

Acht Tomatensorten für den Eigenanbau erobern die Region

Anzeige

Mit 24 kg pro Kopf und Jahr ist die Tomate das mit Abstand beliebteste Gemüse Deutschlands und findet zudem bei Heimgärtnern großen Anklang. Deshalb gibt es zur neuen Gartensaison erstmals in Deutschland besondere Tomatenpflanzen extra für den Anbau daheim. Sie können bald auch in unserer Region wachsen. „Der Eigenanbau hat viele Vorteile“, erklärt Lorenz Heider von der Gärtnerei Heider. „Wer selber anbaut, weiß genau, woher sein Gemüse kommt, und kultiviert so natürlich wie er will. Er muss keine langen Liefer- und Lagerzeiten in Kauf nehmen, die den Geschmack beeinträchtigen können. Die Früchte aus dem eigenen Garten haben höhere Vitaminwerte und können direkt vom Strauch genascht oder frisch zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.“ Daher hat Lorenz Heider sich für Tomatensorten von „La sélection du Chef“ entschieden, die natürlich gentechnikfrei und besonders robust, frohwüchsig, widerstandsfähig und ertragreich sind. „Gute Kultureigenschaften sind beim Eigenanbau wichtig; Die Züchtungen der ‚Chef-Auswahl‘ kombinieren die starken Seiten historischer Sorten wie etwa ihren ursprünglichen Geschmack z.B. mit dem hohen Ertrag neuer Sorten“, erklärt Lorenz Heider. Denn alte Sorten, die schon Krisen ohne fremde Hilfe überstanden haben, enthalten wertgebende Inhaltsstoffe sowie eine Fülle an Aromen und Bekömmlichkeiten. Von der Ochsenherz-Tomate „Fleurette“ über die Vitaminbombe „Garance“ bis hin zur kleinen und honigsüßen Kirschtomate „Pepe“ – neun verschiedene Sorten hält die Gärtnerei Heider bereit. Einige reifen schon sehr früh, wie die fleischige Previa für den allerersten Sommersalat; andere überraschen mit Farbe und Form wie die rot-grün gestreifte Kirschtomate „Cookie“. Inspiriert vom außergewöhnlichen Geschmack von „La sélection du Chef“ haben namhafte Chefköche aus Frankreich damit leckere Rezepte kreiert, die die „Gärtnerei Heider“ zu jeder der Pflanzen bereithält. **Text: PURE Public Relations, Bild: La sélection du Chef**