Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 7

Artikel: Tomatensommer 1988 : Rothäute mit Pfiff

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519375

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 23.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Tomatensommer 1988: Rothäute mit Pfiff

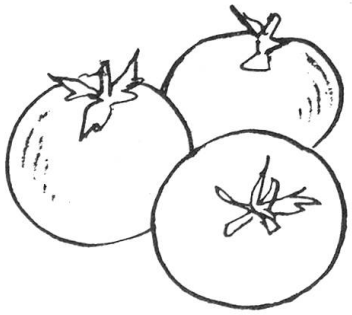
(SGU/ik) Seit Mitte Mai sind die einheimischen Glashaustomaten erhältlich, nun werden die ersten Schweizer Freilandtomaten angeboten. Aus klimatischen Gründen gedeihen die wärmeliebenden Tomaten bei uns nur im Tessin und im Wallis in echten Grossmengen im Freiland, ohne jedoch den übrigen CH-Gebieten absprechen zu wollen, sie hätten nicht auch einen Anteil Feldtomaten (ganz zu schweigen von den vielen Haus- und Schrebergärten). Dennoch, ausser in den beiden Sonnenstuben Tessin und Wallis überwiegt der überdeckte Tomatenanbau (Plastiktunnels, Glashaus). Manchmal werden Gewächshaustomaten mit der Fliege geerntet, was als Qualitätszeichen gilt. Dies ist dann auch alles, was von der Tomate als «Rüstabfall» anfällt; wahrlich pflegeleichte Dinger, diese Tomaten. Waschen und marschbereit: Ab in den Salat oder in die Pfanne!

Heute sind Tomaten das meistkonsumierte Gemüse der Schweiz. Eine Rekordleistung für ein Produkt, das bei uns erst auf rund 75 Jahre Erwerbsanbau zurückblicken kann. Die Italiener waren vor etwa 200 Jahren die ersten, die Tomaten anpflanzten. Einst von den spanischen Eroberern aus Peru nach Europa gebracht, war die Tomate lange Zeit als giftige oder gerade nur als Zierpflanze verkannt worden. Inzwischen konsumieren die Italiener rund 28 kg, die Spanier rund 26 kg pro Kopf und Jahr. Wir Schweizer bringen es immerhin auch auf einen Pro Kopf-Konsum von rund 8 kg (Jahresproduktion Inland rund 15 Mio kg, Importe rund 30 Mio kg).

Übrigens, Tomaten sind die Beeren einer Fruchtpflanze, gehören botanisch also ins «Lager» der Früchte und nicht zu den Gemüsen. Vermarktet und bewirtschaftet wird sie von der Gemüsebranche. (Zum Ausgleich hat sich die Gemüsefamilie die eher als Früchte bekannten Melonen in ihr «Camp» gezogen!). Zurück zu den Tomaten: Diese müssen zur Erreichung ihres Reifegrades nicht hochrot sein. In Italien wird aus den grünen Tomaten Salat gemacht (eine Gewohnheit, die auch bei uns Fuss zu fassen beginnt, seit bekannt ist, dass der in den grünen Tomaten vorhandene Wirkstoff Solanin keine gesundheitsbedenklichen Werte erreicht). Für Salat eignen sich vor allem die Fleischtomaten mit ihren vielen Kammern und den wenigen Samen ganz vorzüglich. Ihr ausgewogenes Aroma entwickelt sich beim Rohessen am besten. Die voll ausgereiften Sommertomaten sind auch totale Vitaminspender. Für Tomatensaucen (zum Beispiel ein währschaftes Sugo) können nebst den zwei- bis fünfkammrigen Tomaten und der oberwähnten vielkammrigen Fleischtomaten auch die länglichen vor allem als eingedost bekannten) Peretti-Tomaten verwendet werden. Eine der alten Sorten, heute als Hybridform wieder auf dem Markt, die San Marzano, hat diesen langen, leicht birnenförmigen Tomaten ihren zweiten Namen vererbt.

Verkaufseinheiten für Tomaten: Kartons mit 6 kg oder Gitter mit 14 kg Inhalt.

I. Qualität für Gewächshaustomaten: 50 mm ø, II. Qualität liegt unter 50 mm ø. Peretti-Tomaten müssen für I. Qualität einen Querdurchschnitt von 30 mm aufweisen. Fleischtomaten in I. Qualität: 65 mm plus im Durchschnitt. Auf Aktionen achten oder beim Gemüsehändler allenfalls nach II. Qualität fragen (je nach Ihrem Standort Adressen eventuell auch über die SGU, Zürich, Telefon 01 44 40 05).

Hier das aktuelle, günstige Gemüseangebot für die Monate Juli und August

- die ganze Sommer-Gemüsepalette wie Tomaten, Gurken, Karotten, Peperoni, Blumenkohl, Fenchel, Zucchetti, Auberginen usw.
- Salate wie Kopf-, Eisberg-/Bataviasalat, Catalogna, Rettich
- fast vergessen und nur im Juli in Saison: Frische Erbsen
- Importgemüse nur noch dort, wo das Inland den Bedarf nicht zu decken vermag oder Spezialgemüse.