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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 7

Artikel: Aromatische Tomaten - jetzt aktuell!

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519576

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: 09.12.2025

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

Aromatische Tomaten – jetzt aktuell!

(SGU/mr) Wer freut sich nicht jedes Jahr wieder auf die aromatischen inländischen Tomaten, die jetzt zu günstigen Preisen erhältlich sind? Der Vielfalt der Zubereitung sind keine Grenzen gesetzt! Wie kam dieses fruchtige Gemüse eigentlich zu uns?

Man nimmt an, dass die Kulturtomate aus einer kleinfruchtigen Art entstanden ist. Der Gang in die Gärten führte wahrscheinlich über die sogenannte kirschenförmige Tomate, die bei uns unter dem Begriff Cherrytomate bekannt ist. Die Ureinwohner Perus und Mexikos züchteten aus diesen kirschförmigen Tomaten Früchte mit grösserem Durchmesser. Sie gaben der Pflanze den Namen «tomatle», was soviel wie «Schwellpflanze» heisst.

Durch Kolumbus gelangte die Tomate im 16. Jahrhundert nach Europa, wo sie aber anfänglich nur als Zierpflanze in allen Formen und Farben (weiss, gelb, rot) angebaut wurde. Lange Zeit glaubte man, der Genuss roter Früchte erzeuge Liebeswahnsinn, weswegen die Tomate auch unter dem Namen «Liebesapfel» oder Paradiesapfel» bekannt wurde. Die Furcht vor dem Verzehr frischer Tomatenfrüchte lässt sich durch die Giftigkeit einiger Nachtschattengewächse begründen. Bei der Einnahme von grünen Früchten ist diese Vorsicht verständlich, denn sie enthalten das giftige Alkaloid Solanin, welches aber bei der Fruchtausreife zu ungiftigen Verbindungen abgebaut wird.

Als Gemüse fand die Tomate erst im 18. Jahrhundert allmählich Eingang in die Küchen der klimatisch günstig gelegenen Mittelmeerländer. Im Gegensatz zu Mittel- und Nordeuropa war hier der Anbau im Freien meistens ohne grössere Schwierigkeiten möglich. Um 1880 bauten die Engländer erstmals Tomatenpflanzen ganzjährig im Gewächshaus an. Diese Anbauweise setzte sich in den darauffolgenden Jahren auch in anderen Ländern durch. Erst im ersten Weltkrieg gewann die Tomate auch bei uns an Bedeutung. In den folgenden Jahren stieg der flächenmässige Anbau stark an.

Heute zählt die Tomate zu den beliebtesten Gemüsearten überhaupt. Dazu tragen ihre Form, ihr Geschmack, die erfrischende Wirkung und der Reichtum an Vitalstoffen bei.

Durch Ferienreisen in südliche Länder wurden auch die länglichen Peretti-, die kleinen Cherry- und die grossfruchtigen Fleischtomaten bei uns bekannt. Diese ursprünglichen Sorten waren aber für den Anbau in unseren Breitengraden zu wenig frühreif und ertragsreich. Durch gezielte Auslese konnten die beiden Aspekte erheblich verbessert werden, so dass sich heute der Anbau dieser Spezialitäten auch in nördlichen Ländern als lohnend erweist.

Die Schweizer gehören heute zu den grössten Tomatenverzehrern Europas. Pro Kopf werden durchschnittlich 9 kg Tomaten konsumiert. Der Inlandverbrauch wird zu einem Drittel aus der eigenen Produktion gedeckt. 1989 betrug die total inländisch produzierte Tomatenmenge 20'791 Tonnen.

Aus klimatischen Gründen wachsen die wärmeliebenden Tomaten nur im Tessin und im Wallis in grossen Mengen im Freiland. In den nördlichen Regionen ist der erwerbsmässige Anbau nur noch unter Hochglas lohnend.

Tomaten sind vitaminreiche und wohlschmekkende Früchte mit einer breiten Skala von Zubereitungsmöglichkeiten. Sie sind rein an natürlichen Säuren, an Vitaminen A, B_1, B_2 und C sowie an Mineralstoffen. Die Saison der schmackhaften Tomaten hat also begonnen – Guten Appetit.

Für die Menüplanung im Monat Juli/August:

Salatgemüse:

Blumenkohl, Broccoli, Eisberg, Fenchel, Gurken, Karotten, Kopfsalat, Krachsalat, Kresse, Lattughino, Rettiche, Tomaten.

Kochgemüse:

Auberginen, Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Catalogna, Chinakohl, Cima di rapa, Erbsen, Fenchel, Karotten, Kefen, Kohlrabi, Krautstiele, Lattich, Lauch, Patisson, Peperoni, Randen, Sellerie (mit Laub), Spargeln, Tomaten, Zucchetti, Zwiebeln.