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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 8

Artikel: Tomaten - in allen Formen und Farben!

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519584

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: 15.07.2025

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

Tomaten – in allen Formen und Farben!

(SGU/mr) In den letzten Jahren hat das Angebot von Tomaten unterschiedlicher Formen und Farben vermehrt zugenommen: Da gibt es grosse und kleine, gelbe und rote, kugelrunde und längliche. Deshalb mag es kaum erstaunen, wenn sich der eine oder andere hinterfragt, wo die Unterschiede bei diesen verschiedenen Tomatenarten zu suchen sind.

Wenn wir eine normale runde Tomate aufschneiden – und zwar einmal anders, als wir uns dies beim Rüsten für Salate gewohnt sind, nämlich quer – finden wir in der Regel zwischen zwei bis drei Fruchtkammern vor. Diese Sorten dominieren bei uns im Anbau und auch auf dem Markt. Unterkalibrierte Tomaten können zu günstigen Preisen von den Militärküchen bezogen werden.

Die sogenannten *Fleischtomaten* müssen laut «Schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Frischgemüse» mindestens vier Fruchtkammern aufweisen. Auch in der Grösse unterscheiden sie sich von den normalen Tomaten, denn der Durchmesser dieser Früchte muss mindestens 65 mm betragen.

In klimatisch begünstigten Gebieten des Mittelmeerraumes werden sie hauptsächlich im Freien kultiviert. Auch in unseren nördlichen Regionen sind diese grossfruchtigen Typen immer mehr gefragt. Wegen dem aromatischen Geschmack und dem festen Fruchtfleisch werden sie hauptsächlich für Salatgerichte verwendet. Sie können aber auch zum Grillieren oder für zahlreiche andere Zubereitungen verwendet werden.

Die länglichen, dickfleischigen *Perettitomaten* wurden anfangs des 19. Jahrhunderts vor allem auf Sizilien angebaut, von wo sie nach Rom und Neapel gelangten. In diesen Regionen wurden sie meistens zu Brei gekocht und zusammen mit Teigwaren verspeist. Die ursprünglichen Formen waren kernarm und wiesen einen buschigen Wuchs auf. Durch Züchtungen ist es heute gelungen, Sorten mit lockerem Wuchs hervorzubringen. Die Perettitomaten besitzen einen süssen, aromatischen Geschmack. Sie eignen sich besonders gut zum Pürieren oder aber zum Rohessen oder Grillieren.

Dass die *Cherrytomate* die Urform der Tomate ist, wissen die wenigsten unter uns. In den nördlichen Regionen gilt sie immer noch als Spezialität, obwohl sie den Peruanern im 5. Jh. v. Chr. schon bekannt war. Die kirschgrosse Tomate ist also keineswegs eine Neuzüchtung des 20. Jahrhunderts. Wegen ihrem süssen Geschmack und dem fruchtigen Aroma eignet sie sich besonders gut zum Rohessen. Ihrer Grösse wegen wird sie auch oft zum Garnieren von Gerichten verwendet.

Auch gelbe Tomatensorten werden immer populärer. Die gelben Früchte sind vor allem in Hobbygärten zu finden. Neuere Züchtungen haben die geschmacklichen Werte erheblich verbessert. Man sollte sich also nicht vor dem Kauf scheuen, denn die gelbe Farbe deutet nicht auf Unreife; diesen Früchten fehlt lediglich der Farbstoff Lycopin, welcher für die rote Farbe verantwortlich ist.

Für die Menüplanung im Monat August und September:

Salatgemüse:

Blumenkohl, Broccoli, Ciccorino rot, Eisberg, Endiviensalat, Fenchel, Gurken, Karotten, Knoblauch, Kopfsalat, Krachsalat, Kresse, Lattughino, Petersilie, Rettiche, Tomaten, Zuckerhut.

Kochgemüse:

Artischocke, 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, Zuckermais, Zwiebeln.