

# Runde

## Sache



## Merinda ↑

Die Merinda-Tomate (manchmal auch Marinda genannt) ist eine alte Sorte, die in Sizilien kultiviert wurde. Durch das salzhaltige Wasser der Region ist die Tomate sehr robust, hat eine feste Schale und ein kompaktes Fruchtfleisch. Sie gehört zur Gattung der Fleischtomaten, ist flach, leicht gerippt und hat eine rot-grüne Färbung. Die Früchte werden noch grün geerntet und reifen dann aus. Die Merinda überzeugt mit einem aromatisch ausgewogenen Aroma.

## Ananastomate

Die Ananastomate erinnert mit ihrer gestreiften, gelbgrünen Haut an eine Ananas – was ihr den Namen bescherte. Sie zeichnet sich durch einen süßen und fruchtigen Geschmack aus und eignet sich gut für Salate und auch Snacks.

## Honigtomate ↑

Nicht nur Honigbären lieben diese Sorte. Vor allem auch Kinder sind begeistert von der kleinen Honigtomate. Sie gehört zur Kategorie der Cherrytomaten und schmeckt (wie der Name vermuten lässt) honigsüß, sehr aromatisch und hat einen leicht säuerlichen Nachgeschmack. Die Früchte wiegen zwischen 15 und 30 g und haben einen festen Biss. Die Honigtomate ist besonders für Salate und kleine Snacks zwischendurch geeignet.



## Datterini →

Ebenfalls in Sizilien beheimatet ist die Datterini. Ihren Namen verdankt diese alte Sorte ihren dattelförmigen Früchten, die an gegenständigen Rispen wachsen. Das Fruchtfleisch ist weich und süß, die Schale eher fest. Aufgrund ihrer Größe eignen sich die leuchtend roten Datterinis besonders gut als Snacktomaten, die unterwegs, auf der Arbeit oder als kalorienbewusste Nascherei auf dem heimischen Sofa genossen werden können.



## Tomaten RAF

Die Tomate mit dem seltsamen Namen gehört zu den traditionellen Nutzpflanzen Spaniens. Die Abkürzung RAF steht dabei für „resiste a fusarium“, was übersetzt „resistent gegen Wurzelfäule“ bedeutet. Weniger pragmatisch als der Name ist hingegen ihr Geschmack: Weil sie an der andalusischen Mittelmeerküste kultiviert wurde, ist sie sehr robust und hat eine würzige, fruchtige Note. Von der grünen Schale sollte man sich übrigens nicht irritieren lassen, denn das Fruchtfleisch darunter ist voll ausgereift und extrem schmackhaft.



## Tomaten Berry Gelb

Sie gelten als die kleinsten Tomaten der Welt: die Berry- oder Tomberry-Tomaten. Sie sehen aus wie kleine Beeren, wiegen bis zu 10 Gramm und haben einen Durchmesser von knapp 1 Zentimeter. Sie sind sowohl in Rot als auch in Gelb erhältlich. Die kleinen Früchte haben ein schmackhaftes, fruchtiges Aroma. Besonders gut machen sich die feinen Perlen im Salat, wo sie als regelrechte Geschmacksexplosionen für einen einzigartigen Kick sorgen.



## Kumato →

Die Kumato ist eine Hybridzüchtung aus verschiedenen europäischen Tomatensorten, die auch unter dem Namen Rosso Bruno vertrieben wird. Das Besondere bei dieser Sorte ist die Tatsache, dass die Reifung von innen heraus geschieht. Durch diesen Reifeprozess erhält sie ihre charakteristische braungrüne bis rotbraune Färbung. Geschmacklich kann die Kumato mit einem intensiven süßen Aroma überzeugen, das sie ihrem erhöhten Fruktosegehalt verdankt. Die Früchte wiegen 80 bis 120 Gramm bei einem Durchmesser von 5 bis 6 Zentimetern und sind lange haltbar.



## Gelbe Tomaten

Wer glaubt, dass gelbe Tomaten eine neomodische Züchtung sind, der irrt, zählen sie doch zu den ältesten europäischen Tomatensorten. Neben ihrer leuchtend gelben Farbe überzeugen sie mit weniger Säure als ihre roten Verwandten, wodurch sie besser bekömmlich sind. Zudem sind sie im Anbau besonders robust und ertragreich.

## San Marzano

San-Marzano-Tomaten, auch als Flaschentomaten bekannt, zeichnen sich durch ihre längliche Form und ihr intensives, fruchtiges Aroma aus. Beliebt für die Herstellung von Ketchup und Tomatenmark, sind sie besonders geeignet für neapolitanische Pizzen, da ihr Geschmack beim Konservieren weitestgehend erhalten bleibt. Trotz des anspruchsvollen Anbaus und der nahezu unmöglichen industriellen Verarbeitung erlebte diese Tomatensorte dank der Slow-Food-Bewegung eine Renaissance und wurde vor dem Aussterben gerettet.



## Green Zebra

Die Green-Zebra-Tomate, eine Kreuzung aus vier alten Sorten, wurde 1983 von Tom Wagner eingeführt. Im Gegensatz zu generell unreifen grünen Tomaten ist diese Sorte eine Ausnahme. Die grüne Färbung der Tomate, die an ein Zebra erinnert und ihr den Namen gab, verändert sich mit der Reifung: Die hellgrünen Streifen werden immer gelber. So landet stets der richtige Geschmack auf dem Teller.



## Coeur de Boeuf

Hier kommt das Schwergewicht unter den Tomaten: Die Coeur de Boeuf (auch Ochsenherz genannt) bringt bis zu 500 Gramm schwere Früchte hervor. Charakteristisch für diese Sorte ist eine stark gerippte Schale, die meist hellrot gefärbt ist. Es gibt allerdings auch dunkelrote, rosa und gelbe Varianten. Gezüchtet wurde sie ursprünglich in Russland und kam 1901 in die USA. Die großen, unförmigen Früchte sind verhältnismäßig saftig, da sie nur wenige Samen enthalten. Auch wenn die Coeur de Boeuf beim Transport relativ empfindlich sind, eignet sich keine andere Sorte so gut für eine klassische Caprese mit Büffelmozzarella.



## Rispentomate →

Platz da für die Familienbande! Die Rispentomate ist eine besondere Züchtung, bei der meist 3 bis 6 Früchte mit Rispe geerntet werden. Dies macht nicht nur beim Verkauf optisch etwas her, die Früchte behalten dadurch auch länger ihr besonderes Aroma. In der Küche sind Rispentomaten sowohl für Salate, als auch zum Kochen perfekt geeignet.

