

Tomate



„Xitomatl“ hieß die Tomate in ihrer Heimat Mittel- und Südamerika - ein Wort, welches der Aztekensprache entstammt und sich sinngemäß mit „Schwellfrucht“ übersetzen lässt. Azteken und Inkas bauten die Pflanze schon etwa 200 v. Chr. an. Vermutlich waren sie es, die aus den dort wachsenden Wildformen die ersten Kulturtomaten züchteten; in verschiedenen Formen und Farben von weiß über gelb und orange bis leuchtendrot.

Was im 16. Jahrhundert nach Europa kam, waren großfruchtige Kulturtomaten. Die Spanier brachten sie mit von ihren Eroberungszügen aus der neuen Welt, zusammen mit Kartoffeln, Mais und anderen unbekanntem Pflanzen.

Die Tomate wurde in vergangenen Zeiten als „Liebesapfel“ bezeichnet. Darauf deuten die alten Namen noch hin: In England als „love apple“ bezeichnet, in Frankreich als „pomme d’amour“, wird sie heute in Österreich noch immer „Paradeiser“ (Frucht der Liebe) genannt.

Die Tomate gehört zu unseren beliebtesten Gemüsesorten. Ob geschält, getrocknet oder püriert - in der Küche ist die Tomate vielfältig einsetzbar: Wie wäre es beispielsweise einmal in Form eines leckeren Brotaufstrichs? Die Aufstrich-Rezepte auf unserer Homepage sind ausschließlich mit Roten Tomatensorten erprobt.

Da reife Tomaten, wie z. B. auch Äpfel und Bananen, das Reifehormon Ethylen abgeben und dadurch bei anderen Früchten und Gemüse Reife- und Alterungsprozesse auslösen, sollten sie möglichst von diesen getrennt aufbewahrt werden.