

Für Sie  
probiert

# FloraGarten sucht den Superstar

Fruchtig, süß, fleischig ... Zehn Sorten **Tomaten** präsentierten sich unserer Jury. Für die war es nicht leicht, einen Sieger zu küren, denn alle Kandidaten hatten überzeugende Qualitäten. Hier der Test und unsere Empfehlungen für Ihren Garten.

TEXT + FOTOS **Andreas Lampe** ✦ PRODUKTION **Carola Maack**



„Jetzt ist Hochsaison für Tomaten. In der Gärtnerei haben wir neue, besonders aromatische Sorten entdeckt. Wunderbar, denn wir kochen leidenschaftlich gern italienisch!“

Stefanie Marschke und Stephan Wack



Eine bunte Mischung: Zehn Sorten aus dem Angebot der Demeter-Gärtnerei Sannmann in Ochsenwerder haben unsere Tester unter die Lupe genommen. Stefanie Marschke, Stephan Wack, Carola Maack und Arne Kipping (Foto unten, v. l.) haben genüsslich probiert und die feinen Geschmacksnuancen protokolliert.







**E**inmal im Jahr wird in der Demeter-Gärtnerei Sannmann das große Tomatenfest gefeiert. Wenn die Sannmanns zu diesem Anlass die Türen ihrer Treibhäuser im Süden Hamburgs öffnen, kommen Besucher aus ganz Deutschland – 1500 sind es im vergangenen Jahr gewesen. Fester Programmpunkt ist stets der Geschmackstest mit anschließender Kür der Publikumsliebhaber. Unser Team nutzte die Gelegenheit und machte sich Ende Juli vergangenen Jahres auf den Weg nach Ochsenwerder, um dem guten Geschmack von Tomaten auf die Spur zu kommen. Jedenfalls von einigen Sorten. Denn insgesamt gibt es etwa 2500.

Weil es erfahrungsgemäß für Laientester schwierig ist, mehr als zehn Sorten wirklich auseinanderzuhalten und zu bewerten, haben wir uns vorab eine Auswahl unterschiedlicher Sorten zusammenstellen lassen. Unser Geschmackstest und unsere ganz persönlichen Gourmet-Empfehlungen sollen Ihnen helfen, Ihre Auswahl im riesigen Tomaten-Sortiment zu treffen. Bevor wir zum Ergebnis unserer Verkostung kommen, eines vorweg: Die Tomaten schmeckten allesamt sehr lecker und das hat seine Gründe. „Das Geheimnis des guten Geschmacks unserer Tomaten liegt in der Vollreife der Früchte, der Bodenbeschaffenheit und auch unserer Selektionsarbeit“, erklärt Thomas Sannmann. Im konventionellen Gemüseanbau werden Tomaten meist auf Steinwolle gezogen. Bei den Sannmanns wachsen die Pflanzen in liebevoll gepflegter, fruchtbarer Erde. „Unsere Böden bewirtschaften wir schon seit Jahrzehnten biodynamisch nach Demeter-Grundsätzen“, so der Gärtnermeister. Und anders als die Supermarkt-Tomaten werden die Früchte auch erst dann geerntet, wenn sie ganz ausgereift sind. Genauso, wie Sie es auch in Ihrem eigenen Garten machen.

„And the winner is ...“ Am besten schmeckte allen Testern die Sorte ‘Ruth’, eine Demeter-Züchtung der Gärtnerei Sannmann. Auf dem zweiten Platz: ‘Fructino’. Platz drei belegte ‘Goldino’.

Dass Tomaten schnell sättigen, überraschte unser Team im Test. Schließlich musste immer wieder verglichen werden: Schmeckt die ‘Aroma-Tomate’ jetzt fruchtiger als die ‘Olivia Roma’? Ist die ‘Vierländer Platte’ fleischiger als die ‘Mirabell’? Beurteilt wurden die Früchte nach sechs Geschmacks-kategorien: fruchtig, süß, aromatisch, fleischig, sauer oder wässrig mit den Noten „1“ wie „sehr gut“ bis „6“ wie „ungenügend“ – wie in der Schule.

Siegerin in unserem Test war die Sorte ‘Ruth’. Sie hat kaum Säure, schmeckt süß, ist mild, aber rund im Geschmack. Bei ihr gerieten unsere Tester regelrecht ins Schwärmen und waren sich schnell einig. Auf Platz zwei folgte eine zum Zeitpunkt unseres Tests noch namenlose rote, knackig süße Eier-Strauchtomate. Erst die Besucher des Tomatenfestes gaben ihr einen Namen: ‘Fructino’. Den dritten Platz belegte die gelbe Kirschtomate ‘Goldino’.

Gelbe Tomaten haben weniger Säure als rote. Die Sorte ‘Goldino’ schmeckt nicht nur mild und süß, sondern auch besonders frisch. „Weil sie eine leicht zitronige Note im Nachgeschmack hat“, erklärt uns Andrea Madadi, eine Mitarbeiterin der Gärtnerei. ‘Ruth’, ‘Fructino’ und ‘Goldino’ haben der FLORA GARTEN-Jury zwar am besten geschmeckt. Empfehlen können die vier Feinschmecker aber alle Sorten.

Vom Tomaten-Experten Thomas Sannmann kommt zum Schluss noch ein Tipp für den besonderen Genuss: „Wie ein guter Rotwein entfalten auch Tomaten ihr Aroma am besten, wenn die ausgereiften Früchte Zimmertemperatur haben.“ Wer die hier vorgestellten Sorten in der nächsten Saison im eigenen Garten anbauen möchte, kann das Saatgut dafür bestellen. Die Gärtnerei Sannmann bietet Saatgut von ‘Ruth’ und der ‘Vierländer Platten’ in Demeter-Qualität an. Guten Appetit! □

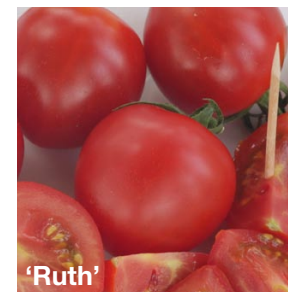


*„Alle Tomatensorten schmeckten gut. Es war teilweise gar nicht einfach, zu einem gemeinsamen Ergebnis zu kommen.“*

Stephan Wack und Arne Kipping

 Einkaufsadressen Seite 86

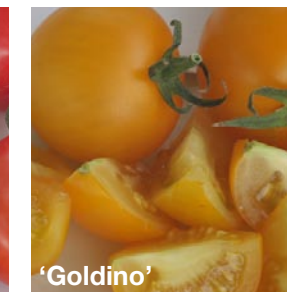
## Unser Testergebnis: Für jeden Geschmack gibt's die passende Sorte



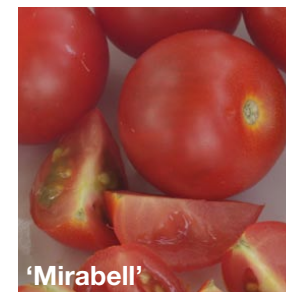
**‘Ruth’**  
Die Siegertomate schmeckt vorzüglich mild, süßlich, fast ohne Säure. Die samen-feste Sorte, kann man auch gut selbst vermehren.



**‘Fructino’**  
Die Nummer zwei unserer Hitliste ist eine rote Eier-tomate. ‘Fructino’ ist klein und knackig und schmeckt auch gut selbst vermehren.



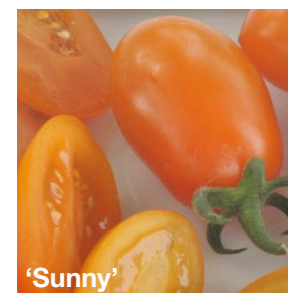
**‘Goldino’**  
Die Kirschtomate mit mild-süßem Geschmack schaffte es in unserem Test auf den dritten Rang. Unbedingt anbauen!



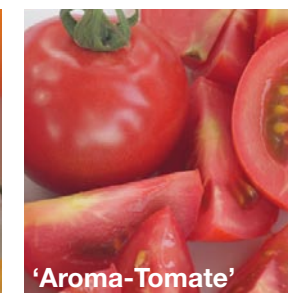
**‘Mirabell’**  
Unsere Empfehlung für den Sommersalat. Genau die richtige Größe, weiches Fruchtfleisch und dezent säuerlicher Geschmack.



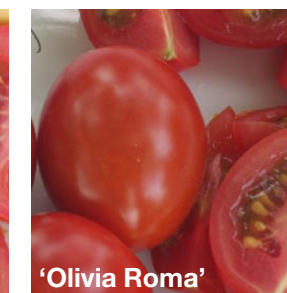
**‘Piccolini’**  
Die kleine, süßlich-saure Sorte ‘Piccolini Cherry-Strauch’ schmeckt kräftig und duftet dazu herrlich aromatisch.



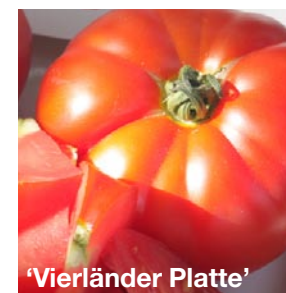
**‘Sunny’**  
Eine wilde Eier-Strauch-tomate. Sie trägt nicht so hüppig wie andere Sorten, schmeckt aber vorzüglich: mild und dabei erfrischend.



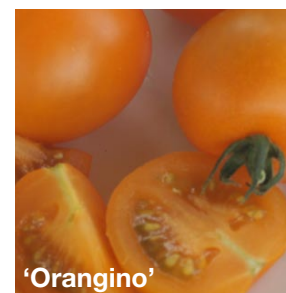
**‘Aroma-Tomate’**  
Ihren Namen hat sie aus gutem Grund: Ein recht hoher Säuregehalt sorgt für ein volles Aroma. Sie eignet sich prima zum Füllen.



**‘Olivia Roma’**  
Die Form einer Pflaume und festes üppiges Fruchtfleisch: ‘Olivia Roma’ kann gut in Scheiben geschnitten auf Brot gegessen werden.



**‘Vierländer Platte’**  
Ein Evergreen: Schon im 18. Jahrhundert wurde sie in der Region angebaut. Sie schmeckt urtypisch und ihre Schale ist besonders zart.



**‘Orangino’**  
‘Orangino’ ist eine sehr ertragreiche Kirschtomate. Sie schmeckt fruchtig, aber nicht so süß wie ‘Goldino’. Großartig für Salat.