

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 302 (2023)

Artikel: Der Rechtobler Tomatenflüsterer
Autor: Spengler, Jolanda
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1053520>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Der Rechtobler Tomatenflüsterer

JOLANDA SPENGLER, TEXT UND BILDER

Bei der Aufzucht seiner Tomaten überlässt Hans Jakob Züst nichts dem Zufall. Er achtet auf den Mondkalender, versorgt die Pflänzchen ausschliesslich mit Regenwasser und rückt sie drinnen und draussen ins beste Licht. Gut zweihundert Setzlinge baut er jährlich für den Verkauf an. Seine Kundschaft ist überzeugt: Züsts Tomaten sind die besten.

Die Eisheiligen wartet Hans Jakob Züst immer ab: Die Tomatensetzlinge vor der Kalten Sophie von den Töpfen in den

Garten umzupflanzen, kommt für ihn nicht in Frage. Da ist der 83-Jährige konsequent. Die Gefahr, dass die zarten Pflanzen eine allfällige Frostnacht nicht überstehen, sei zu gross. Lieber zügelt er die Töpfchen mit den Pflänzchen von drinnen nach draussen – morgens vom eher kühlen Innenraum in die eigenhändig gezimmerten Kästen an der sonnenbeschienenen Hauswand und abends wieder zurück. Bei über 200 Töpfen ist er dafür mehrmals unterwegs, den Aufwand nimmt er aber gern in Kauf. «So gewöhnen sie sich an den Temperaturunterschied von

Tag und Nacht. Das Resultat sind robuste Setzlinge, die im Garten prächtig gedeihen und reiche Ernte bringen.»

Daten fein säuberlich in einem Buch erfasst

Die herausragende Qualität der züstschen Tomatensetzlinge hat sich bei den Rechtoblerinnen und Rechtoblern längst herumgesprochen. Er wisse sogar von Pflanzen, die über Bekannte von Bekannten den Weg ins Tessin finden, sagt Hans Jakob Züst. Man spüre eben, dass die Tomatensetzlinge mit viel Liebe aufge-



Hans Jakob Züst pflegt seine Tomatensetzlinge mit viel Liebe. Sie danken es ihm mit gutem Gedeihen.



Die Holzkästen hat der Rechtobler Tomatenzüchter selbst gezimmert.

zogen wurden, das gebe besonders aromatische Früchte, zitiert er die Aussage einer begeisterten Kundin. Die Liste der Abnehmer ist in den letzten Jahren stetig gewachsen und umfasst aktuell über dreissig Personen. Hans Jakob Züst führt dazu genau Buch, notiert hinter dem Namen des Kunden die Menge der bestellten Pflanzen und die Sorte. Auf einer weiteren Liste hält er die Zahlen und Daten zum Produktionsprozess fest. Aufschlussreich ist die letzte Spalte, in die er die Eigenheiten und Vorlieben jeder Sorte eingetragen hat.

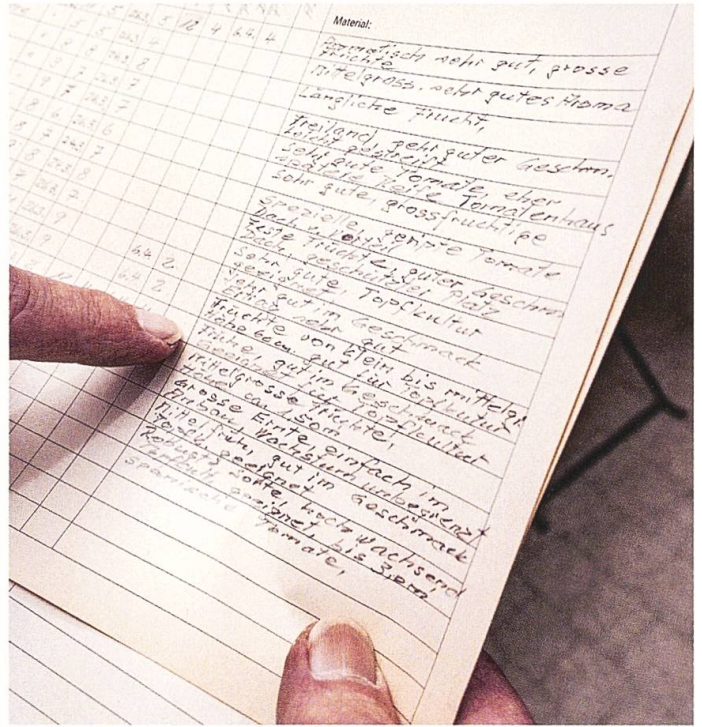
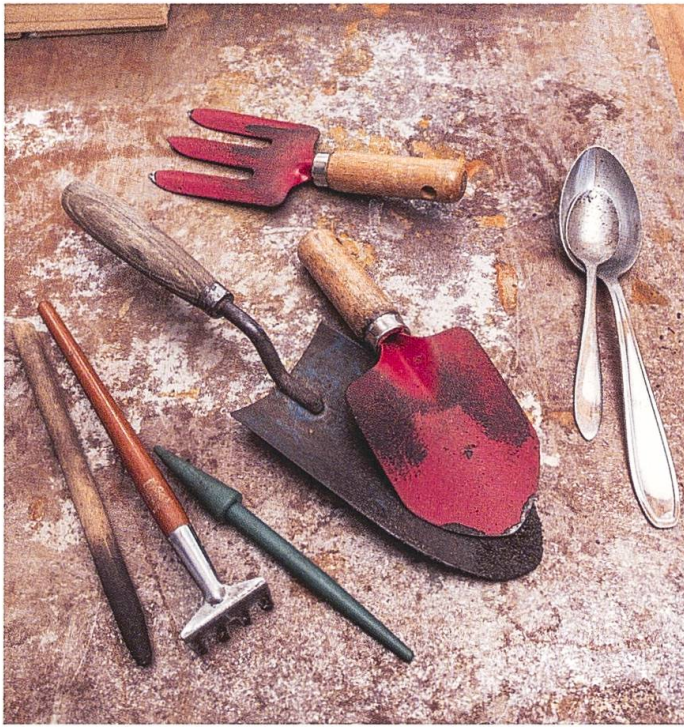
Wer beim Rechtobler Tomatenpflanzler Setzlinge im Vorjahr bezogen hat, ist automatisch wieder für das kommende Jahr vorgemerkt. So weiss er genau, wie viele Samen er Anfang Februar ansäen und drei Wochen später

pikieren muss. Um für allfällige neue Kunden gerüstet zu sein, rundet er diese Zahl jeweils grosszügig auf. Aktuell hat Hans Jakob Züst im März 220 zarte Pflänzchen von der Saatschale in Anzuchtöpfe umgepflanzt. «Und davon ist keine einzige eingegangen», sagt er sichtlich stolz. Jeder Topf ist mit einem Hölzchen versehen und mit der Sorte beschriftet. Die drei Millimeter dicken und zwei Zentimeter breiten Holzstreifen fertigt er mit einer Baufräse selbst an.

Hobbygärtner mit eigenem Baugeschäft

Die Leidenschaft fürs Gärtnern begleitet Hans Jakob Züst seit jungen Jahren. In Eggersriet, wo er mit seiner Frau Ruth bis 1980 wohnte, pflegte das Paar gemein-

sam einen grossen Garten. Als Hans Jakob Züst das Baugeschäft seines Vaters übernahm, zog die Familie nach Rehetobel. Der Betrieb mit zehn Angestellten forderte fortan den vollen Einsatz von Hans Jakob und Ruth Züst. Ein eigener Garten war aber auch deshalb kein Thema, weil das Geschäftshaus im Dorf 12 von Beton und Asphalt umgeben ist. Mit dem Heranrücken der Pensionierung kehrte bei Hans Jakob Züst die Lust am Gärtnern zurück. Rund ums Haus an der Heidenerstrasse, das er vor vierzig Jahren als Unterkunft für «seine» Saisonniers gekauft hatte, gibt es einen Pflanzblatz. Diese Fläche ist nun sein Reich, hier gedeihen Kartoffeln, Buschbohnen, Gurken, Zucchetti, Kürbis, Kefen, Rüebli, Rettich, Kohl, Kabis ... «Das Klassische,



Gut organisiert: Hans Jakob Züst hat die Gerätschaften stets griffbereit und dokumentiert den Produktionsprozess.

was hier halt so wächst», fasst er zusammen.

25 Sorten in verschiedenen Farben

Und wie ist er auf die Tomate gekommen? Hans Jakob Züst verweist auf den Raum im Erdgeschoss seines Hauses an der Dorfstrasse, der bis zum Verkauf des Baugeschäfts als Betriebskantine genutzt wurde. «Da hell und beheizbar, kam mir die Idee, diesen Raum zum Treibhaus für Tomaten umzunutzen. Fürs Keimen brauchen die Samen eine konstante Wärme von rund zwanzig Grad, das kann ich hier garantieren.» Alles weitere ergab sich von selbst. Während Hans Jakob Züst vom

Tomatenfieber gepackt wurde, erhielt er mehr und mehr Anfra-

gen von Nachbarn und Bekannten aus dem Dorf, ob er ihnen nicht Setzlinge verkaufen würde. Es kamen neue Sorten dazu, inzwischen sind es 25, einige davon sind Pro Specie Rara. Sie tragen Namen wie Bernerrosen, Baselbieter Röteli, Ochsenherz, Tigrella, Moneymaker, San Marzano, Valencia, Königin von Sainte Marthe, Mexikanische Honey, Gelbe Minibirne, Rote Murrel oder Orange Dattel. Von kleinen bis zu grossen Früchten ist alles dabei. Und bei den Cherrytomaten reicht die Farbpalette von Schwarz über Violett und Rot bis Orange und Gelb. Jede Tomate schmeckt anders, und jede hat ihre Liebhaber. Auf eine Sorte ist Züst besonders stolz. Er nennt sie «Portugal». Die Frucht sei gross, fleischig und äusserst aromatisch. Die Samen dazu hat er vor

vielen Jahren von einem portugiesischen Maurer erhalten.

Aus der Vielzahl an Tomatensorten – Hans Jakob Züst spricht von weltweit über tausend – die fürs Klima des Appenzellerlands geeignetsten herauszufinden, bedeutet vor allem ausprobieren. Wertvolle Anhaltspunkte liefern die Beschriebe der Samengärtner. Letztlich lasse er sich aber vom Bauchgefühl leiten, das habe ihn bisher selten im Stich gelassen, sagt der Rechtober. Bevor er die Kunden bedient, wird jede neue Sorte auf Herz und Nieren geprüft. «Nur was mich selbst überzeugt, kann ich guten Gewissens weiterempfehlen.» Zu seinen persönlichen Favoriten gehören die Bernerrose und die gezahnte Tomate.

Auf sein Erfolgsrezept als Tomatenzüchter angesprochen, er-



Hans Jakob Züst zügelt seine Tomatensetzlinge im Frühling täglich von drinnen nach draussen.
«So gewöhnen sie sich langsam an den Temperaturunterschied von Tag und Nacht.»



Die Samen zur Sorte «Portugal» hat Hans Jakob Züst vor vielen Jahren von einem portugiesischen Maurer erhalten.

wähnt der rüstige Senior als erstes den Zeitpunkt des Ansäens. Der Mondkalender ist dafür massgebend. Wenn der Mond Ende Februar zunimmt, werde die Fruchtbildung begünstigt, ist Hans Jakob Züst überzeugt. Auf die zunehmende Mondphase achtet er auch beim Umpflanzen vom Topf in den Garten, wobei in diesem Fall auch das Wetter eine Rolle spielt. Zu feucht dürfe der Boden nicht sein, aber auch nicht zu trocken.

Damit die zarten Pflanzen zu kräftigen Stauden heranwachsen und geschmacksintensive Früchte bringen, brauchen sie viel Wasser, am liebsten täglich. Hans Jakob Züst schwört auf temperiertes Regenwasser. Dem Wasser fügt er in der ersten Wachstumsphase regelmässig

Flüssigdünger bei. Später, wenn die Setzlinge in die Töpfe kommen, mischt er Langzeitdünger unter die Erde. Jetzt braucht es für eine reiche Ernte nur noch frische Luft, Wärme – und viel Sonne.

Nicht nur «schaffe», sondern auch «luege»

In seine Tomatensetzlinge investiert Hans Jakob Züst täglich zwei bis vier Stunden. Als Arbeit will er diese Zeit aber nicht bezeichnen. Es sei nicht nur «schaffe», sondern auch «luege». Und wenn ein Pflänzchen «echli gar tumm tuet», dann komme auch noch «schwätze» hinzu, sagt er lachend. Den Garten möchte Hans Jakob Züst nicht mehr missen. Die Erde zu spüren, den

Gesang der Vögel in den Ohren und Käfer und Insekten vor Augen zu haben, das sei für ihn Meditation. Das gebe ihm Ruhe und Zufriedenheit. Und zu sehen, wie aus einem kleinen Samen eine kräftige Pflanze wird, fasziniere ihn immer wieder aufs Neue.

Und zum Schluss noch ein Tipp des Rechtobler Hobbygärtners: Wenn die Tomaten beim ersten Frost im Spätherbst erst grün statt rot sind, können sie direkt an der Staude (ohne Blätter) kopfüber in einem Innenraum aufgehängt werden. So kann der Saft in die Frucht fließen und sie doch noch erröten lassen. Dank diesem Trick kommen im Haus Züst bis weit in den Dezember hinein frische Tomaten auf den Tisch.