

# Tomate, quo vadis?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **55 (1998)**

Heft 8: **Ananas macht gute Laune : und hat eine Menge unbekannte Heilkräfte**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558336>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Holland, Spanien und Marokko sind die Hauptimporteure von Tomaten in die Schweiz.

## Tomate, quo vadis?

In der Juli-Ausgabe der GN haben wir die Frage nach «richtigen» und anderen Tomaten gestellt, woher sie kommen und was sie heute sind. Diesmal fragen wir, wohin die Entwicklung geht.

Während sich die Tomatenzucht unter freiem Himmel bei Hobbygärtnern grösster Beliebtheit erfreut, überlassen die Profis schon lange nichts mehr dem Zufall und schon gar nichts dem Wetter. Selbst die Sonnenländer Italien, Spanien, Marokko und auch das Wallis und das Tessin stellen ihre Tomaten unter Schutz. Das Dach überm Kopf hat den Vorteil,

dass die aztekische Sonnenfrucht, die sich mit Regengüssen und Kälteeinbrüchen auch nach Jahrhunderten der Eingewöhnung nicht anfreunden mag, im «Verwöhnklima» gedeihen darf. Zudem kann mehr oder weniger das ganze Jahr über geerntet werden, Schädlinge lassen sich besser kontrollieren und biologisch bekämpfen, indem man Nützlinge anstelle von Insektiziden verwenden kann. Der Markt gibt den Produzenten recht.

### Rot wie eine Tomate. Was der Markt fordert

Haltbar, schnittfest, rot, aromatisch, schön und schön günstig soll die Tomate sein, die sich der Verbraucher wünscht. Das denken jedenfalls Tomatenbauern, Forscher und Züchter, die unentwegt an der Tomate der Zukunft basteln, die all das erfüllen soll. Und noch viel mehr, denn die Erzeuger haben weitere Wünsche auf ihrer Liste. So soll die anfällige Pflanze möglichst robust, krankheitsresistent und weniger kapriziös in Sachen Nährboden, Feuchtigkeit und Kälte sein. Während die Holländer ihr Ziel mittels *Hors Sol* anstreben, peilen amerikanische Wissenschaftler die *Gentomate* an, und südländische Tomatenliebhaber liebäugeln mit Long-life-Züchtungen.



Herkömmliche Tomaten werden meistens grün geerntet, damit sie bis zum Verkauf nicht verderben.

### Tigertomaten und Miniaturen

Experimentiert hat man mit den Paradiesäpfeln schon immer, wenn auch nur, um neue Formen für den Ziergarten zu schaffen. Hunderte von Sorten sind erhältlich, von der gestreiften *Tigerella* (*Mr. Stripey*), der robusten *Vladivostokskij 39*, die auch in schlechten Sommern gute Erträge liefert, *Maja* für den Balkonkasten bis hin zur birnenförmigen *Red Pear*, die bis 3 Meter hoch wird. Riesentomaten werden gezüchtet, cremeweisse, grüne und auch wieder gelbe, so wie sie einst zu uns kamen. Buchstäblich auf dem aufsteigenden Ast

sind Zweigtomaten (Ramati- oder Grapp-Tomaten) und Cherrytomaten (Cocktail- oder Kirschtomaten). Die Minis mit ihrem süßen Aroma treffen den heutigen Geschmack anscheinend am besten.

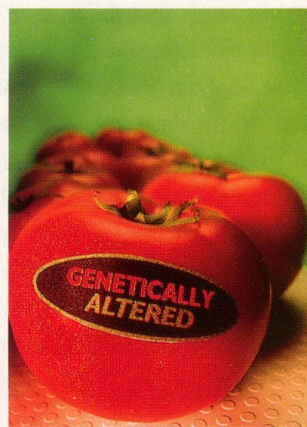
### Tomaten aus dem Genlabor und was dann?

Vor vier Jahren kam der grosse Einschnitt: die Gentechnik griff auf die Tomate über. Die *Flavr-Savr*-Tomate war die erste gentechnisch veränderte Pflanze, die für den menschlichen Verzehr zugelassen wurde. Im Gegensatz zu anderen gentechnisch veränderten Organismen (GVO) wurde ihr kein fremdes Genmaterial zugesetzt, sondern ein unerwünschtes Enzym entzogen. Dadurch wurde die neue Tomate länger haltbar und transportfähiger, mit dem Ergebnis, dass sie rot und reif gepflückt werden kann anstatt grün und unreif.

In der EG und in der Schweiz wurde Flavr-Savr nicht zugelassen. Nach Auskunft von Ernst Maeder, Direktor der Schweizerischen Gemüse-Union, wird dies auch in Zukunft in der Schweiz nicht der Fall sein, da eine verbesserte Transportfähigkeit im Land der kurzen Transportwege kein Argument für diese Art von Genmanipulation sei. Sollte dagegen die Resistenz gegenüber Krankheiten und Schädlingen auf genetischem Weg verbessert werden können, sei die Einführung von Gentomaten auch in der Schweiz denkbar.

Der Verbraucher muss hierzulande aufgrund der strengen Deklarationspflicht über GMO-Produkte informiert werden, damit er selbst über den Kauf entscheiden kann. Hors-Sol-Produkte unterliegen keiner Deklarationspflicht. Das Schweizer KonsumentInnen-Forum hat jedoch mit der Gemüse-Union ein Abkommen zur freiwilligen Kennzeichnung der Produkte getroffen. Immerhin halten sich nach Angaben von E. Maeder rund 80 Prozent der Anbieter an diese Regelung.

Die Hors-Sol-Produktion wird es auch in Zukunft geben, wobei die Tendenz eher stagnierend bzw. leicht abnehmend ist. Der Tomatenkonsum wird weiter steigen. Der Liebesapfel ist trotz aller Aufregung um seine Herkunft beliebter denn je. Freilandkulturen werden weiterhin gegenüber den Gewächshäusern an Boden verlieren. 1994 wurde nicht nur die Gentomate «geboren», sondern auch eine *Long-life-Tomate*, die auf natürlichem Weg gezüchtet wurde. Sie ist inzwischen längst auf unseren Tischen, da die Tomatenbauern rege die Samen bestellen, aus denen schöne, rote Tomaten werden, die dank ihrer langen Haltbarkeit an der Staude reifen dürfen. • IS



### Schweizer Tomaten in Zahlen

(alle Zahlen beziehen sich auf das Jahr 1997):

- **Anbaufläche:** Freiland 53,78 ha, Gewächshaus 189,09 ha
- davon **Hors-Sol-Produktion:** 24,26 ha (am meisten Hors-Sol-Tomaten werden mit 10,2 ha im Kanton Genf produziert, gefolgt vom Tessin mit 7,35 ha und Waadtland mit 3,6 ha)
- **Inländische Tomatenmengen:** Rispen Tomaten 21277 t, Fleischtomaten 4156 t, Cherrytomaten 615 t, Perettitomate (San Marzano) 1248 t
- **Saison:** Inlandtomaten werden hauptsächlich im Juli/August angeboten, die meisten Importtomaten kommen im März, April, Mai und September in den Handel.
- **Tomatenkonsum** pro Kopf und Jahr: 10,34 kg\* = 73235 t, von denen 27296 t aus dem Inland stammen und 45939 t importiert werden. \*(Der gesamte Gemüse- und Salatkonsum beträgt pro Kopf 78,29 kg.) (Quelle: Jahresbericht 1997, SZG Oeschberg, 3425 Koppigen)