

Tomate

Botanischer Name

Solanum lycopersicum L. var.
lycopersicum

Weitere Bezeichnungen

Tomaten wurde früher auch Liebesapfel
oder Paradiesapfel genannt.

Pflanzenfamilie

Nachtschattengewächse (Solanaceae)



Sorten

Es gibt weltweit ca. 2.500 Sorten,
im Handel unterscheidet man vor allem
zwischen verschiedenen Tomatentypen:

z.B. **Fleischtomate,**
Cocktailtomate,
Salattomate,
Cherry- und
Rispentomate.

Herkunft

Tomaten wurden zuerst von den Azteken in der Region von Mexiko kultiviert (aztekischer Name: ‚Tomatl‘) und nach der Entdeckung Amerikas im 15. Jh. nach Europa gebracht, wo sie zunächst aber nur in Italien als Lebensmittel genutzt wurden. Im übrigen Europa galten Tomaten – ähnlich wie in Nordamerika – als giftig, da sie zu den Nachtschattengewächsen gehören. Erst nach 1920 wurden Tomaten zu einer weltweit bedeutenden Gemüsepflanze. Heutzutage sind Tomaten das mit Abstand am meisten produzierte Gemüse weltweit.

Saison

Regional werden Tomaten zumeist in Folientunneln oder Gewächshäusern gezogen. Die Aussaat erfolgt, je nach klimatischen Bedingungen, ab Februar bis April, die Ernte ab Juni / Juli und geht bis in den September. Zwischen Aussaat und Ernte liegen bei optimalen Bedingungen ca. 6 - 10 Wochen.

Unser Tipp: Im Sommer und Frühherbst gibt es viele Tomatensorten erntefrisch bei regionalen Erzeugern – die besondere Sortenvielfalt zu entdecken und auch mal gelbe oder grüngestreifte Tomaten zu probieren, kann für Kinder ein besonderes Erlebnis sein. Sprechen Sie Ihren Schulobstlieferanten doch einmal an, ob er Ihnen eine Auswahl verschiedener Tomatensorten liefern kann.



Eine grüne Tomate wird neben eine bereits reife rote Tomate gelegt; eine weitere grüne Tomate wird alleine an das andere Ende des Klassenzimmers bzw. der Fensterbank gelegt. Hier kann sehr gut beobachtet werden, wie die grüne Tomate in Nachbarschaft der bereits reifen Tomate ebenfalls rot nachreift, während die andere grüne Tomate weiterhin grün bleibt. Wichtig ist, dass kein anderes Obst in der Nähe gelagert wird, das ebenfalls das Reifegas Ethylen abgibt (**siehe dazu auch Zusatzinfo "Tipps und Experimente zum Reifen und Nachreifen von Obst und Gemüse"**).

Wissenswertes

Tomaten werden hauptsächlich in Gewächshäusern angebaut. Da sie zwar Selbstbestäuber sind, aber die Blüten zur Bestäubung bewegt werden müssen, werden in den Gewächshäusern zunehmend Hummeln (*Bombus terrestris*) gehalten, weil sie die Blüten bewegen, wenn sie diese anfliegen.

Im unreifen, grünen Zustand enthalten Tomaten einen giftigen Inhaltsstoff (das Steroidalkaloid Tomatin) und sollten nicht gegessen werden.

Aus (über-)reifen Tomaten kann man mit Hilfe eines Pürierstabes schnell selbst Tomatensaft herstellen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser übergießen und die Schale ablösen. Dann in einem geeigneten Gefäß zusammen mit etwas Olivenöl und – wenn vorhanden – einigen Basilikumblättern pürieren. Eventuell Salz und Pfeffer dazugeben.

Aufbewahrung

Tomaten sind nachreifende Früchte und können je nach Reifegrad bei Zimmertemperatur für mehrere Tage bis zu einer Woche gelagert werden.

Experiment mit den Kindern

Tomatenpflanzen können an einem sonnigen, warmen Standort (Fensterbank) leicht selber gezogen werden. Dazu die Samen im Frühjahr in kleinen Blumentöpfen (alternativ Eierpappen) aussäen und gut feucht halten. Die Jungpflanzen einzeln in größere Töpfe umpflanzen. Wenn möglich, am geöffneten Fenster in die Sonne stellen. Wenn man keine Hybridsorte verwendet, können die Samen der selbstgeernteten Tomaten im nächsten Jahr als Saatgut für einheitliche Früchte dienen (**siehe dazu auch Zusatzinfo: „Hybridpflanzen und samenfestes Saatgut“**).