



Raus aus der Tomatenfalle

Mit kaum einem Lebensmittel wird so viel Schindluder getrieben wie mit der Tomate. Wie es anders geht, erklärt Robert Burri, Koch im Alten Löwen im Kreis 6.

Alexander Kühn

Die holländische Tomate, so spottete einst der Komiker Otto, sei der vierte Aggregatzustand von Wasser. Leider schmecken auch Tomaten aus anderen Ländern nur selten so, wie sie sollten. Selbst wenn man in der Gourmetabteilung eines Nobelkaufhauses Tomaten für fast 20 Franken pro Kilogramm kauft, garantiert das noch kein befriedigendes Geschmackserlebnis. Oft sind die leuchtenden Farben und Glück verheissende Namen wie «Blue Beauty» Augenwischerei.

Wie gut Tomaten im Idealfall schmecken, kann man derzeit im Restaurant Zum Alten Löwen im Kreis 6 erleben. Robert Burri, der Chef des Lokals, baut die Sorten Ochsenherz, Matina, Sibirische Frühe, Berner Rosen und Gelbe Riesen seit diesem Jahr ebenso selber an wie diverse Cherry- und Minitomaten.

«Ich bin beim Anbau totaler Anfänger, aber absoluter Tomatenkenner auf dem Teller», sagt Burri, der schon vor 20 Jahren in seinem früheren Betrieb beim Tomateneinkauf grossen Wert auf Qualität und Sortenvielfalt legte. 14 Arten umfasste die Palette bei ihm, während es anderen Köchen reichte, wenn die Tomaten rot und rund waren.

Auf die Tomate kam der Koch durch Pierre Faessler und Lydia Fijn van Draat, deren biodynamischer Betrieb ihn ab 1997 exklusiv belieferte. «Was sie mir mitbrachten, war so gut, dass es locker jedes teure Stück Fleisch ausstach», erinnert er sich.

Nie aus dem Kühlschrank

Am letzten Dienstag konnte Robert Burri in seinem Garten drei Kilogramm «frische Sonnenware» ernten. Ein Segen sei das, und wenn man im Alten Löwen den Tomatensalat mit fein geschnittenen roten Zwiebeln und viel Basilikum

isst, möchte man nicht widersprechen. Die Tomaten sind tatsächlich eine Offenbarung - Süsse und Säure halten sich ideal die Waage.

Die Qualität sei auch deshalb so hoch, weil die eigene Ernte nie einen Kühlraum von innen habe sehen müssen, betont Burri. «Fast alle Tomaten, die in den Handel kommen, werden nach dem Ernten sofort auf fünf Grad Celsius heruntergekühlt und zusätzlich noch mit einem speziellen Gas besprüht.»

Sein eigenes Sortiment habe sich spontan ergeben. «Ochsenherz und Berner Rosen wollte ich natürlich unbedingt haben - und nächstes Jahr baue ich sicher noch die Noir de Crime an, welche ebenfalls vorzüglich ist», erzählt Robert Burri, dessen Alter Löwe wohl neben der Wirtschaft Neumarkt das beste nicht in den beiden grossen Gastroführern verzeichnete Restaurant der Stadt ist.

Aussäen sollte man die Tomaten im April. Wenn die Pflänzchen ungefähr 10 Zentimeter hoch sind, müssen sie pikiert und in Töpfe mit mindestens 15 Zentimeter Durchmesser eingepflanzt werden. «Dann gilt es, sie bei 15 bis 20 Grad Celsius zu hegen und zu pflegen. Wenn nötig, mit der Wärmelampe im Gewächshaus», führt der Hobby-Tomatenzüchter aus. Im Freien ausgepflanzt werden die Stauden schliesslich um den 20. Mai herum. Die unteren Blätter der Stauden entfernt Burri dabei, den Boden hat er vor dem Einsetzen der Tomaten mit frischen Brennnesseln, Kompost und Eierschalen veredelt. Zum Schluss kommen noch ein paar Zentimeter Mulch drauf.

Als letzter Schrei unter Tomatenfans gilt es, die Pflanzen nicht zu giessen. Der Er-

Kein Wasser für die Tomaten

finder dieser Methode ist der Österreicher Erich Stekovics, dessen Produkte tatsächlich so gut schmecken, dass man beim Genuss am liebsten vor Entzücken schreien würde.

Die Wurzeln der Pflanzen suchen unter den verschärften Lebensbedingungen im Erdreich nach Wasser und schlagen bis zu zwei Meter lange Wurzeln. Dies, so Stekovics, führe zu einer ganz anderen Aromatik.

Die Wurzeln der Pflanzen suchen unter den verschärften Lebensbedingungen im Erdreich nach Wasser und schlagen bis zu zwei Meter lange Wurzeln. Dies, so Stekovics, führe zu einer ganz anderen Aromatik.



Gross, klein, rot, gelb: Tomaten gibt es in vielen Formen und Farben. Foto: iStock