

Staatliche Berufliche Oberschule Traunstein

**Seminararbeit
im Schuljahr 2010 / 2011**

Die Kulturpflanze Tomate im Vergleich bei verschiedenen Anbietern in Herkunft und Sorte

eingrichtet von:

Magdalena Pöhm
Ponlach 34
84529 Tittmoning

am 14.01.2011

betreuende Lehrerin:

Punkte:

Unterschrift:

Mag. art. Auer

Vorbemerkung

Bei den Vorüberlegungen zu dem gegebenen Rahmenthema - Gesundheit und Ernährung - stieß ich auf die österreichische Organisation „Arche Noah“. Deren Arbeit, das Erhalten alter Kulturpflanzen, beeindruckte mich so sehr, dass ich beschloss mein Seminararbeitsthema daraufhin auszurichten. In diesem Zusammenhang kam mir dann die Idee zu hinterfragen, warum in letzter Zeit immer mehr alte Tomatensorten im Handel erhältlich sind. So entstand mein Seminararbeitsthema „Die Kulturpflanze Tomate im Vergleich bei verschiedenen Anbietern in Herkunft und Sorte“. Doch meine Euphorie über dieses sehr spannende und interessante Thema ging rasch zur Neige, als ich feststellen musste, dass meine gesammelten Informationen nicht ausreichen würden um die vorgeschriebene Anzahl an Seiten zu erreichen. Hinzu kam, dass mir die großen deutschen Supermarktketten ihre Zusammenarbeit verweigerten. Zum Glück waren die österreichischen Anbieter „Hofer“, „Spar“ und „Ja! Natürlich.“ bereit, mir ein paar Fragen bezüglich ihres Tomatensortiments zu beantworten. Auch neue Anregungen, die ich von meiner Seminararbeitsbetreuerin erhielt, machten es mir möglich dieses Thema weiterhin zu bearbeiten.

Zunächst beschäftigte ich mich mit der Geschichte und den botanischen Kennzeichen und Eigenschaften der Tomate. Daraufhin betrachtete ich die Vielfalt und die Verbreitung der alten Tomatensorten näher und fand dabei Erstaunliches heraus. Schließlich hätte ich nie gedacht, dass der eiserne Vorhang für etwas gut sein könnte. Aufgrund meiner durchgeführten Interviews mit den unterschiedlichsten Anbietern von Gemüse, entschloss ich mich zwei alte Tomatenraritäten näher darzustellen. Bevor ich meine Erkenntnisse aus dem Vergleich darlege, stelle ich den österreichischen Verein „Arche Noah“ vor. Den Abschluss meiner Arbeit bilden persönliche Gedanken zu dem von mir gewählten Thema.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Vorbemerkung	2
2 Die Kulturpflanze Tomate	4
2.1 Die Geschichte der Tomate	4
2.2 Kennzeichen der Tomate	6
2.3 Die Handelstypen der Tomate	7
2.4 Medizinische Aspekte der Tomate	8
2.4.1 Das Lycopin	8
2.4.2 Die Vitamine	9
2.4.3 Weitere Inhaltsstoffe	10
3 Alte Tomatensorten	10
3.1 Allgemeines zu alten Tomatensorten	10
3.2 Die „Schwarze von der Krim“	12
3.3 Das „Ochsenherz“	13
4 Die Organisation „Arche Noah“	13
5 Erkenntnisse aus dem Vergleich	14
6 Schlussbemerkung	17
Literaturverzeichnis	19
Anhang	I - XII
Erklärung	23

2 Die Kulturpflanze Tomate

2.1 Die Geschichte der Tomate

Die Tomatenpflanze stammt ursprünglich aus Gebieten in den Ländern Süd- und Mittelamerikas. Heute sind das Bereiche aus Peru, Bolivien und Ecuador. Christoph Kolumbus brachte 1498 die ersten Tomaten mit nach Europa. „Die Tomate erreichte wahrscheinlich zunächst Sevilla.“ (Springuel; 2010) Viele Handelswege kreuzten sich zur damaligen Zeit in der spanischen Hafenstadt, vor allen Dingen auch in Richtung Italien.

Das Wort Tomate stammt vom aztekischen „tomatl“ und bedeutet in etwa „plumpe Frucht“. (Springuel; 2010) Die damalige Tomate, botanisch „Solanum lycopersicon“ (Pötschke; 2002; 68) genannt, hatte kaum Ähnlichkeit mit der uns heute bekannten Tomate. „Ursprünglich waren die Früchte der Tomatenpflanze nur etwa so groß wie Kirschen.“ (Blum; 2010) Außerdem waren die Tomaten gelb. So bezeichnete im Jahr 1544 eine italienische Kräuterheilkundige namens Mattioli die Tomate als „mala aurea“, das heißt „goldener Apfel“. Noch heute wird die Tomate in Italien als solcher bezeichnet - pomodoro -. Erst 1554 wird eine rote Variante der Tomatenpflanze erwähnt.

Doch bis ins 17. Jahrhundert wurde „Solanum lycopersicon“ (Pötschke; 2002; 68) nur als Zierpflanze genutzt, da sie als Aphrodisiakum verschrien war. „Sie stand unter dem Verdacht Liebeswahn hervorzurufen und durfte von jungen Mädchen nicht gegessen werden.“ (Mock; 2009; a) So kam die Bezeichnung Liebesapfel hinzu. „Bis Anfang des 17. Jahrhunderts bezahlte man für eine Tomatenpflanze einen Seltenheitswert von ungefähr 1.000 DM.“ (Pötschke; 2002; 68) Damals „scheint der Geruch und Geschmack der Tomate für viele Menschen nicht sehr ansprechend gewesen zu sein. In einem im Jahr 1600 herausgegebenen französischen Pflanzenbuch wird die Tomate wie folgt beschrieben: ‚Diese Pflanze ist hübscher anzusehen, als sie riecht oder schmeckt, denn der Verzehr der Frucht provoziert Übelkeit und Erbrechen.‘“ (eu-sol; 2010) Erst danach wurde die Tomate auch als Nutzpflanze verwendet. So fand man heraus, dass „das früheste neapolitanische Rezept für

‚Tomatensoße nach spanischer Art‘ aus dem Jahr 1692 stammt“. [stammt aus dem Jahr 1692] (Springuel; 2010)

Die Redewendung „Du treulose Tomate!“ hat ihren Ursprung in der deutschen Geschichte. So soll der Ausspruch im ersten Weltkrieg entstanden sein. Die schon damals für ihren Tomatenkonsum bekannten Italiener waren Verbündete des Deutschen Kaiserreichs. Doch ein Jahr nach Kriegsausbruch verrät Italien 1915 die Deutschen und wechselt auf die Gegenseite. Aus diesem Grund werden unzuverlässige und wortbrüchige Personen als „treulose Tomate“ bezeichnet. (Mock; 2009; b)

Ein Spektakel der jüngeren Geschichte ist die skurrile Tomatenschlacht in dem kleinen spanischen Bergdorf Bunol, „Tomatina“ genannt. Die Touristenattraktion findet jährlich am letzten Mittwoch im August statt. Ab Punkt elf Uhr beginnt die Schlacht. Mehr als 100.000 Tonnen überreifer Tomaten werden zu Wurfgeschossen. „Am Ende steht das Tomatenpüree kniehoch in den Straßen.“ (Weihenstephan; 2006; 3) Ein Handgemenge am Ende einer Volksfestparade im Jahr 1945, bei dem auch Tomaten flogen, soll der Ursprung der „Tomatina“ sein. Da man in den Folgejahren das Event nicht unterbinden konnte, wird es seit 1959 offiziell gefeiert. In den Anfangsjahren des Festes mussten die Teilnehmer ihre Tomaten noch selbst mitbringen. Mittlerweile übernimmt dies sogar die Stadtverwaltung. Nach zwei Stunden startet die Feuerwehr die Aufräumaktion. Schlachtfeld und Teilnehmer werden abgespritzt und aus dem anfänglichen Püree wird schlussendlich Tomatensuppe. (Feckler; 2010)



(Bild 1)

2.2 Kennzeichen der Tomate



(Bild 2)

Die Tomate gehört zu den Nachtschattengewächsen und ist neben Aubergine, Kartoffel und Paprika eine der bekanntesten Vertreter dieser Gattung. Die Bedeutung des Namens Nachtschattengewächs lässt sich nicht eindeutig klären. Die einfachste Deutung bezieht sich auf das Wachstum während des Nachtschattens, also in der Nacht. Eine weitere Wortbedeutung stammt aus dem Mittelalter. In dieser Zeit verwendete man Nachtschattengewächse zur Linderung bei Albträumen, die damals als „Nachtschaden“ bezeichnet wurden. (Fries; 2010) Eine andere Theorie bezieht sich auf die einzelnen Wortbedeutungen des Begriffs. „Nacht“ steht für die Umnachtung, also Verwirrtheit der Person, und „Schatten“ für den Schaden, der bei dem Genuss der unreifen Früchte eintritt. (SOR; 2010; 21) Hierbei kommt es nämlich zu Vergiftungserscheinungen der betroffenen Person, hervorgerufen durch

Alkaloide, die in den verschiedenen Nachtschattengewächsen in unterschiedlicher Konzentration vorhanden sind. Alkaloide sind giftig und haben eine halluzinogene Wirkung. Die Symptome der Vergiftung reichen von Lichtempfindlichkeit, Desorientierung bis hin zu lebensbedrohlichen Herzrhythmusstörungen. (BZgA; 2010)

Nachtschattengewächse haben keine freiliegenden Samen. (Anhang S. I c; Bild 3) (Ahlers/ Müller/ Ehling; 2007) Nach meiner Beobachtung sind die Blätter der Tomatenpflanze kartoffelartig, leicht behaart und relativ groß. Sie sind nach vornehin spitz zulaufend und haben Einbuchtungen an den Rändern (Anhang S. II a; Bild 4). Außerdem bildet sie im Frühjahr kleine gelbe Blüten an den Blattachsen aus (Anhang S. II b; Bild 5). Diese sind selbstbefruchtend. (orkos; 2011; a) Bei der näheren Betrachtung der Tomatenfrucht fällt auf, dass diese sowohl in Rispen (Anhang S. III a; Bild 6), als auch einzeln an der Pflanze hängen. Je nach Sorte sind diese verschieden in Wuchs, Farbe und Form.

Wie es aus der Sortentabelle zum Hobbygemüsebautag 2006 der Fachhochschule Weihenstephan Forschungsanstalt für Gartenbau hervorgeht, bewegt sich die Wuchshöhe der Tomatenpflanze zwischen 15 Zentimeter und 180 Zentimeter. Ein Vertreter der kleinwüchsigen Sorten ist zum Beispiel der „Balkonstar“ und für die großwüchsigen „Vigomax F 1“.

Das Farbspektrum reicht von weiß, über gelb, orange, rot, rosa, violett, bis hin zu schwarz. Ebenso wie gestreifte Variationen oder Mischfarben.

Die Fruchtform geht von einem runden, über oval, eierförmig bis hin zu einem länglichen Erscheinungsbild. Hierbei variiert auch die Größe der Frucht je nach Handelstyp von Cocktail- zur Fleischtomate. Letztere können ein Gewicht von fast einem Kilogramm erreichen. (Weihenstephan; 2006; 37 - 48)

2.3 Die Handelstypen der Tomate

Die EU – Vermarktungsnormen unterscheiden vier Handelstypen der Tomate.

Die Cocktailltomate, oder auch Kirsch- beziehungsweise Cherrytomate genannt, sieht der Tomatenurform am ähnlichsten. Sie bildet die kleinsten

Tomatenfrüchte. Dabei erreichen diese Durchmesser von maximal zweieinhalb Zentimetern. (Pauli; 2010)

Flaschen- beziehungsweise Birnentomaten werden bei uns nur selten angebaut. Da sie ihren intensiven und süßen Geschmack erst beim Kochen voll entfalten, werden die Flaschentomaten vorwiegend zur Weiterverarbeitung verwendet. (Exquisine; 2005)

„Runde“ Tomaten zählen zu den beliebtesten Sorten bei den Verbrauchern. Sie erreichen ein Gewicht von bis zu 100 Gramm. Hierzu zählen auch die Strauchtomaten. „Da diese Tomaten mit dem gesamten Zweig gepflückt werden“ (Geschmackstomate; 2009; b), reifen sie länger und können deshalb ihren Geschmack voll ausbilden. (Geschmackstomate; 2009; b)

Fleischtomaten besitzen im Gegensatz zu den anderen Tomatenarten viel mehr Fruchtfleisch, wie ich selbst feststellte. Diese Früchte können, wie oben schon erwähnt, sehr schwer werden.

In unserer Region ist der Konsum von Fleischtomaten merklich zurückgegangen. In den Mittelmeerländern hingegen erfreuen sie sich weiterhin großer Beliebtheit. (Exquisine; 2005)

Alle oben beschriebenen Arten können auch als Rispentomaten angeboten werden. Dabei ist zu beachten, dass eine Rispe eine Mindestanzahl „meist zwischen drei bis sechs Tomatenfrüchte“ (Geschmackstomate; 2009; a) umfassen muss. Die Stiele müssen frisch und sauber aussehen und dürfen keine Blätter haben. (Geschmackstomate; 2009; a)

2.4 Medizinische Aspekte der Tomate

2.4.1 Das Lycopin

Lykopin gehört zu den Carotinoiden, die der Tomate ihre Farbe geben. Lykopin macht etwa 90 Prozent des gesamten Carotinidgehalts in der Tomate aus.

Lykopin hat in den vergangenen Jahren für großes Aufsehen gesorgt, da es laut Studien das Risiko von Krebs senkt. So unterdrückt es im Anfangsstadium der Erkrankung die Entstehung von Krebszellen. Dies wurde vor allem bei

Prostata-, Lungen- und Magenkrebs beobachtet. Trotzdem kann man nicht davon ausgehen, dass bei erhöhter Lykopinzufuhr der Krebs verhindert werden kann. Neben den antikanzerogenen Eigenschaften verringert Lykopin die Wahrscheinlichkeit von Herz-Kreislauferkrankungen und Arteriosklerose. Arteriosklerose ist eine Arterienverkalkung, die zur Verhärtung, Verdickung und zum Elastizitätsverlust der Arterien führt. (Pschyrembel; 1990; 126)

Das Carotinoid Lykopin ist hitzestabil. So bleibt ein Großteil des Lykopinanteils der Tomate beim schonenden Weiterverarbeiten in Soßen oder ähnlichem erhalten. (aid infodienst; 2010) Das liegt daran, dass sich erst durch höhere Temperaturen das Lykopin gänzlich entfalten kann. Der Körper kann nun dieses besser aufnehmen. (Weihenstephan; 2006; 9)

2.4.2 Die Vitamine

Vitamin A ist ein Inhaltsstoff der in großen Mengen in der Tomate vorkommt. Wir benötigen es unter anderem um das Sehpigment Rhodopsin zu bilden. (Pschyrembel; 1990; 1792)

Des Weiteren ist Vitamin A für das Wachstum bei Kindern und für den Aufbau von Haut- und Schleimhäuten verantwortlich. Außerdem hat Vitamin A, wie auch Lykopin, eine antioxidative Wirkung. Das bedeutet, dass es freie Radikale, aggressive chemische Verbindungen, abfängt und so eine Zellschädigung verhindert.

Ein Symptom für einen Mangel an Vitamin A ist zum Beispiel Nachtblindheit. (Schick/von der Eltz; 2010; a)

Ein weiterer Inhaltsstoff der Tomate ist das Vitamin C. Auch Vitamin C verringert die Zellschädigung, da es freie Radikale neutralisiert. Außerdem ist es an Stoffwechselfvorgängen, wie zum Beispiel dem Hormonstoffwechsel beteiligt. Wir benötigen das Vitamin zum Aufbau von Knochen und Bindegewebe. Es hilft uns bei der Eisenaufnahme und bei der Verwertung von Folsäure. Hinzu kommt die Stärkung der Abwehrkräfte des Körpers. Zahnfleischentzündungen können ein Symptom für einen Vitamin C Mangel sein. (Schick/von der Eltz; 2010; b)

2.4.3 Weitere Inhaltstoffe

Neben den oben bereits angeführten Inhaltsstoffen enthält die Tomate sowohl Ballast- als auch Mineralstoffe.

Ballaststoffe sind unverdauliche Nahrungsbestandteile, die den Transport des Darminhalts anregen. Bei einem Mangel an Ballaststoffen kommt es zur Erkrankung des Magen-Darmtrakts. (Pschyrembel; 1990; 174)

Mineralstoffe werden in Mengen- und Spurenelemente unterteilt, je nach dem in welcher Konzentration die Mineralien im Körper vorhanden sind. Die Tomatenfrucht enthält „Kalium, Magnesium, Zink, Phosphor und Eisen“. (orkos; 2011; b) Jedes dieser Minerale hat verschiedene Aufgaben. (Kirchhof; 2010) So ist zum Beispiel Kalium „wichtig für die Funktionsfähigkeit aller Körperzellen“. (netdoktor; 2007)

Zudem enthalten unreife und grüne Tomaten das hitzebeständige Solanin. Solanin ist giftig. Doch selbst bei den „reifen“ grünen Tomatenfrüchten liegt der Solaningehalt bei nur neun bis 32 Milligramm pro 100 Gramm. Solanin wird erst ab 400 Milligramm für den Mensch tödlich. Trotzdem ist es ratsam, größere Mengen von Produkten aus „unreifen“ Tomaten zu vermeiden. (test; 2004; Nr. 11; a)

Zum größten Teil besteht die Tomate jedoch aus Wasser. Es macht 95 Prozent der Frucht aus. (test; 2004; Nr. 11; c) Dies ist vergleichbar mit dem einer Wassermelone. So erklärt sich auch der niedrige Brennwert der Tomate von nur 15 Kalorien pro 100 Gramm. (orkos; 2011; b)

3 Alte Tomatensorten

3.1 Allgemeines zu alten Tomatensorten

Ein Großteil der alten Tomatensorten blieb durch den eisernen Vorhang in den östlichen Staaten erhalten. Dort war man mehr auf seinen eigenen Gemüsegarten angewiesen. Doch die Möglichkeit, großartig Samen zu kaufen, war nicht gegeben. Aus diesem Grund wurde aus der eigenen Ernte der Samen für das nächste Frühjahr gezogen. Dadurch sind viele alte Sorten erhalten

geblieben. Nach dem Mauerfall im Jahre 1989 und dem damit einhergehenden Fall des eisernen Vorhangs, ging diese Vielfalt auf den dortigen Märkten langsam verloren. Normierte Tomaten aus dem Westen wurden vermehrt importiert und füllten die Auslagen. Der Ertrag aus den kleinen Gärten konnte nicht mehr verkauft werden. Für leidenschaftliche Hobbygärtner aus dem Westen waren die alten Tomatensorten eine Neuentdeckung. (Irina; 2008)

Heutzutage soll es mehr als 10.000 Tomatensorten auf der ganzen Erde geben. Über 2.300 Sorten sind derzeit in der Europäischen Union zugelassen. In Deutschland gibt es für 29 Sorten eine Saatgutzulassung vom Bundessortenamt. Für gentechnisch verändertes Saatgut gibt es keine Zulassung. (test; 2004; Nr. 11; b) In der Europäischen Union darf nur zugelassenes Saatgut ausgebracht werden. Dies regelt das „EU-Saatgutverkehrsrecht“. Sorten werden einer so genannten „Wertprüfung“ unterzogen, der für konventionellen Anbau gilt. Für den biologischen Anbau ist eine Zusatzprüfung notwendig, die mit weiteren enormen Kosten verbunden ist. Dies steht in keiner Relation mit dem zu erwartenden Gewinn. Deshalb werden diese Sorten oftmals keiner Prüfung unterzogen, weshalb auch kein Eintrag in den Saatgutkatalog erfolgt. Nicht eingetragene Sorten unterliegen dann den „Erhaltungsrichtlinien“. Doch auch für die Eintragung als „Erhaltungssorte“ müssen mehrere Kriterien erfüllt sein. Die bürokratischen Hürden für Raritätensorten werden durch Anforderungen, wie zum Beispiel den Bedeutungsnachweis einer Sorte darzulegen, verkompliziert. Außerdem sind der Schutz und die Notwendigkeit einer Pflanzenart schwierig nachzuweisen. Des Weiteren sollen alte Sorten nur in der Ursprungregion angebaut und verkauft werden dürfen um die Gefahr einer genetischen Veränderung zu minimieren. Aus diesen Gründen ist oftmals keine Zulassung als „Erhaltungssorte“ möglich. (ZL; 2010) Deshalb dürfen die Samen vieler alter Tomatensorten nur im Bereich der Hobbygärtnerei angeboten werden. (Fox; 2010)

3.2 Die „Schwarze von der Krim“



(Bild 7)

Die „Schwarze von der Krim“ gehört zur Gattung der Fleischtomaten. Diese Sorte wird sehr groß, ist leicht gerippt und hat im Vergleich mit anderen Sorten weniger Samen. Wie man durch den Namen schon vermuten kann, haben Fleischtomaten mehr Fruchtfleisch und besitzen auch mehr als vier Fruchtkammern. (Pauli; 2010)

Die „Schwarze von der Krim“ stammt von der zur Ukraine gehörenden Halbinsel Krim im Schwarzen Meer. (essen und trinken; 2010; Nr. 8) Nach meinen Beobachtungen verläuft ihr Farbspektrum von violett bis schwarz. Laut der Zeitschrift „essen und trinken“ (2010; Nr. 8) ist sie eine der süßesten Tomatenfrüchte. Nach meinen Erfahrungen kann ich dem jedoch nicht zustimmen. Für mich war sie eher geschmacklos.

3.3 Das „Ochsenherz“



(Bild 8)

Auch das „Ochsenherz“ gehört, wie ich an den Hinweisschildern in Supermärkten feststellen konnte, zur Gattung der Fleischtomaten. Somit hat sie ähnliche charakteristische Eigenschaften, wie die oben genannte „Schwarze von der Krim“. Die Zeitschrift „essen und trinken“ (2009; Nr. 8) schreibt, dass das Ochsenherz „eine seltene alte Sorte mit süßem Geschmack, festem Fleisch, viel Saft und wenig Kernen“ ist.

Seinen Namen verdankt das „Ochsenherz“ nicht nur seinem Aussehen, sondern „die bis zu 500 g schwere, stark gerippte“ (hortipedia; 2010) Tomatenfrucht gleicht dem Herz eines Ochsen auch in Volumen und Gewicht. (hortipedia, 2010)

4 Die Organisation „Arche Noah“

Die „Arche Noah“ hat ihren Sitz in Österreich. Dort wurde sie im Jahr 1990 aus zwei bereits bestehenden Vereinen gegründet. Die Gründer waren sowohl Landwirte als auch Hobbygärtner, die mit großer Sorge das zunehmende Verschwinden alter Nutzpflanzen beobachteten. So begannen sie, das Saatgut

dieser Pflanzen zu sammeln. Von Anfang an ist für sie wichtig, dieses zu tauschen, um eine erneute Ausbreitung zu fördern und die Erhaltung zu gewährleisten. (Arche Noah; 2010; a)

Die FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations, schätzte, dass durch die zunehmende Industrialisierung und Rationalisierung im vergangenen Jahrhundert ungefähr dreiviertel der Sorten ausgestorben sind. (Arche Noah; 2010; b)

„Arche Noah“ hat sich folgende Ziele gesetzt:

- „► ***Regionale Vielfalt statt industrielle Monokulturen***
- ***Mehr buntes Gemüse in Gärten, auf Äcker und Märkte***
- ***Verantwortungsvoller Umgang in Politik und Wirtschaft mit den uns anvertrauten Ressourcen***
- ***Vielfalt als Teil unserer Lebensqualität: ökologisch, kulinarisch, ästhetisch, ethisch, lustvoll, freudig***“

(Arche Noah; 2010; b)

[Hervorhebung durch den Verfasser]

Mittlerweile hat die „Arche Noah“ ungefähr 6.000 Mitglieder. Davon sind circa 1.000 Mitglieder aus Deutschland. Ein Teil der Förderer unterstützen die Organisation rein finanziell, andere nehmen auch Samen ab. (Anhang S. XII b) Mit Hilfe von Privatpersonen, die die Pflanzensamen anbauen, bleiben die Sorten weiterhin erhalten. (Arche Noah; 2009; 4)

5 Erkenntnisse aus dem Vergleich

In meinem durchgeführten Vergleich habe ich versucht, Eindrücke von der Tomatenproduktpalette der unterschiedlichsten Anbieter zu gewinnen. Hierzu führte ich Interviews mit der Geschäftsführerin des Bioladens in Tittmoning und mit dem Marktleiter des Biofair Marktes in Trostberg. Auf dem Viktualienmarkt in

München stand mir eine Mitarbeiterin der Firma „Tretter“ Rede und Antwort. Des Weiteren interviewte ich einen Biogärtner so wie einen leidenschaftlichen Hobbygärtner. Als Gegenpol bat ich auch große Verkaufsketten um die Beantwortung meiner Fragen. Die Firmen „Spar“, „Hofer“ und „Ja! Natürlich.“ aus Österreich waren bereit dies zu tun. Anders als bei den beiden erstgenannten, handelt es sich im Fall von „Ja! Natürlich.“ nicht um eine Supermarktkette, sondern um eine Handelsmarke des Rewe-Konzerns. Seit nunmehr 15 Jahren werden unter der Bezeichnung „Ja! Natürlich.“ Bioprodukte für den Supermarkt regional produziert. Ziel ist es, biologische Waren für den Kunden einfach zugänglich und preiswert anzubieten. Ihr Sortiment ist unter anderem bei den österreichischen Lebensmittelketten „Billa“, „Merkur“ und „ADEG“ erhältlich. („Ja! Natürlich.“; 2010)

Eine Erkenntnis, die ich aus dem Vergleich ziehe ist, dass in einer Großstadt, wie München, nicht automatisch eine größere Vielfalt angeboten wird. So fand ich auf dem Viktualienmarkt, der für seine kulinarischen Spezialitäten bekannt ist, bei ungefähr zehn Gemüsehändlern nur einen Stand, der mehrere alte Tomatensorten im Angebot hatte. Dieser Händler bot neben den allseits bekannten roten Cocktail-, Fleisch-, Eier- und Stieltomaten, die Sorten Ochsenherz, Dulcore, Tiger und gelbe Cocktail- und Eiertomaten in seinem Sortiment an. (Protokoll Viktualienmarkt; Anhang S. VIII b) Wie die Befragte mir mitteilte, liegt es nicht nur daran, dass die Nachfrage nach alten Sorten generell gestiegen ist, sondern auch an ihrem Großmarktanbieter, der „Tomaten liebt“. (Protokoll Viktualienmarkt; Anhang S. IX a)

Was mich positiv überraschte war, dass alle Befragten, auch die großen Ketten, versuchen, die Tomatennachfrage regional abzudecken. Nur wenn sie nicht genügend geliefert bekommen, kaufen sie Tomaten aus dem Ausland zu. In diesem Fall sind es die typischen Gemüse- und Obstexportländer Spanien und Italien, die den Versorgungsengpass auffangen.

Bei meiner Auswertung der geführten Interviews fiel mir auf, dass sich die Aussagen meiner Gesprächspartner vorwiegend auf biologisch angebaute Tomaten beziehen. Das liegt daran, dass die Produzenten und Anbieter konventionell angebaute Tomaten nicht mit mir in Dialog traten.

Ein weiterer interessanter Punkt ist der Geschmack bei alten Tomatensorten. Hierbei kam es zu keinem klaren Ergebnis. Vier der Befragten fanden den Geschmack der alten Sorten besser, drei weitere empfanden ihn als schlechter, beziehungsweise ist „Spar“ der Meinung, dass die alten Tomatensorten „geschmacklich noch entwickelt werden müssten.“ (Protokoll „Spar“; Anhang S. XII a) Auch ich empfand den Geschmack der „Schwarzen von der Krim“ als nicht vorhanden beziehungsweise zu wässrig.

Trotz der verschiedenen Geschmäcker stößt das Angebot an alten Tomatensorten auf großes Interesse. Das neue Tomatensortiment fand reißenden Absatz bei den Kunden. Die Bioläden berichteten allerdings, dass zuvor die Konsumenten genauestens über den Geschmack, das Aussehen und den erhöhten Preis aufgeklärt werden mussten. Die Geschäftsführerin des Tittmoninger Bioladens erzählte, dass die Kunden das Angebot annehmen, jedoch ist bei biologischen Tomaten aus der Region den Kunden der höhere Preis schwer vermittelbar. So muss sie doch zusätzlich Tomaten aus Spanien einkaufen, da diese dann preislich günstiger zu erhalten sind. (Protokoll Bioladen Tittmoning; Anhang S. VIII a)

Eine weitere Erkenntnis aus dem durchgeführten Vergleich ist, dass bei den Anbietern die Ochsenherztomate scheinbar die beliebteste alte Raritätensorte ist. Ich fand sie nämlich auch bei Händlern, die ansonsten nur die gängigen Tomaten anboten.

Des Weiteren ist zu erwähnen, dass das steigende Interesse an alten Kulturpflanzen erst in den letzten drei Jahren vermehrt aufkommt. Zuvor fand man die alten Raritätensorten vorwiegend bei engagierten Hobbygärtnern. So begann Hannes Schwankner schon vor acht Jahren alte Tomatensorten zu kultivieren. Durch seinen Wunsch „Vielfalt auf dem Teller“ (Protokoll Schwankner; Anhang S. IV) zu haben, vermehrte sich sein Sortiment rasant. Mittlerweile baut er über 20 verschiedene Tomatensorten an.

Die Entwicklung, alte Raritätensorten vermehrt anzubieten ist vorwiegend in Österreich zu beobachten, wie aus meiner Untersuchung hervorgeht. So bot „Hofer“ circa sechs alte Tomatensorten an. (Protokoll „Hofer“; Anhang S. X a) „Ja! Natürlich.“ stellte den Kunden vor die Qual der Wahl. Die Firma bietet 30

außergewöhnliche Sorten zum Verkauf. (Protokoll „Ja! Natürlich.“; Anhang S. X b) In Deutschland konnte ich diese Vielfalt in den großen Verkaufsmärkten nicht entdecken. Durch Beobachtung habe ich festgestellt, dass „Aldi“ nur die üblichen Handelssorten anbietet. „Edeka“ nahm diesen Sommer gelbe Cocktailtomaten und die Ochsenherztomate in sein Sortiment mit auf. Dies ist im Vergleich zum Angebot in den österreichischen Geschäften sehr wenig.

Um ihrem Motto „Regionalität und Saisonalität“ gerecht zu werden, kam es im Jahr 2005 zwischen der Firma „Ja! Natürlich.“ und der Organisation „Arche Noah“ zu einer außergewöhnlichen Zusammenarbeit. „Ja! Natürlich.“ unterstützt den Verein, in dem sie dort Samen kaufen, den sie dann in betriebseigenen Gärtnereien anbauen. Seit 2009 hat sich dies noch intensiviert. Erfahrungen im Bereich des Anbaus werden weitergegeben, und die Wünsche der Verbraucher dem Sortiment angepasst. „Ja! Natürlich.“ ist der Einzige der befragten Großanbieter, der inzwischen 30 Raritätensorten anbietet. Es ist geplant, das Sortiment weiter um- beziehungsweise auszubauen. (Protokoll „Ja! Natürlich.“; Anhang S. XI a)

6 Schlussbemerkung

Durch meine Untersuchung kann ich sagen, dass die Nachfrage nach alten Tomatensorten in den vergangenen Jahren stetig angestiegen ist. Diese Entwicklung trifft nicht nur auf die Tomate zu, sondern auch auf andere Obst- und Gemüsearten. Seltsamerweise scheint es aber so, als ob vorwiegend die österreichischen Betriebe und Anbieter die neue Marktnische nutzen würden. Möglicherweise warten die Anderen ab, in wie weit sich solch eine Investition auszahlt. Denn es ist nicht absehbar, in welchem Rahmen der Verbraucher bereit ist, einen höheren Preis für die Produkte zu bezahlen. Schließlich handelt es sich nicht nur um Raritätensorten, sondern auch um biologisch angebaute, regionale Produkte.

Meiner Meinung nach ist die Entwicklung zurück zu altbewährten Kultursorten eine Chance für uns alle. Man sieht an der Resonanz auf das neue Tomatensortiment, dass der Verbraucher es leid ist, immer nur die normierten

Gemüsesorten vorgesetzt zu bekommen. Er möchte weg von der Eintönigkeit bei Geschmack und Aussehen, die durch die EU-Handelsklassifizierungen entstanden sind.

Ich persönlich finde, dass diese Neuorientierung zeigt, wie intensiv sich zumindest ein Teil der Verbraucher mit seiner Ernährung befasst. Sie nutzen das vergrößerte Angebot und unterstützen somit die Erhaltung alter Raritätensorten. Wie wichtig die Bewahrung der Vielfalt an Nutzpflanzen ist, zeigt auch der Samenbunker auf Spitzbergen. Hier wurde ein internationales Depot an Saatgut angelegt, um dieses vor Kriegen und Naturkatastrophen zu schützen.

Angeregt durch meine intensive Recherche rund um die Kulturpflanze Tomate, habe ich vor, im kommenden Frühjahr selbst alte Raritätensorten bei mir zu Hause anzubauen.

Literaturverzeichnis

Fachliteratur:

Arche Noah; 2009; 4 Arche Noah, Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und Ihre Entwicklung: Sortenhandbuch 2009 und 2010 Samen und Pflanzen Erhalterinnen und Erhalter; Verein Arche Noah; Schiltern 2009; 4

Pötschke; 2002; 68 Pötschke; Gärtner: Gärtner Pötschkes großes Gartenbuch; Gärtner Pötschke Verlag; Kaarst 2002; 68

Pschyrembel (Hrsg.); 1990; 126 Pschyrembel, Willibald: Klinisches Wörterbuch; Walter de Gruyter; Berlin 1990; 126

Pschyrembel (Hrsg.); 1990; 174 Pschyrembel, Willibald: Klinisches Wörterbuch; Walter de Gruyter; Berlin 1990; 174

Pschyrembel (Hrsg.); 1990; 1792 Pschyrembel, Willibald: Klinisches Wörterbuch; Walter de Gruyter; Berlin 1990; 1792

Zeitung:

SOR; 2010; 21 Autor unbekannt: Tomate schaffte erst 1955 den Durchbruch, in: Südostbayerischer Rundschau; 62. Jahrgang; 14.10.2010; 21

Zeitschrift:

essen und trinken; 2010; Nr. 8 Autor unbekannt: Tomaten-Genuss-Guide, in: essen und trinken; Nr. 8; 2010; 32

essen und trinken; 2009; Nr. 8 Autor unbekannt: Die Vielfalt der Tomate, in: essen und trinken; Nr. 8; 2009; 22

Informationsbroschüre:

Weihenstephan; 2006; 3 Autor unbekannt: Kuriose Tomatenwelt, in: Handbuch zum 6. Weihenstephaner Gemüsebautag – 05.08.2006; 3

Weihenstephan; 2006; 9 Autor unbekannt: Lycopin soll Krebsrisiko senken, in: Handbuch zum 6. Weihenstephaner Gemüsebautag – 05.08.2006; 9

Weihenstephan; 2006; 37 – 48 Autor unbekannt: Sorten zum Hobbygemüsebautag 2006; in: Handbuch zum 6. Weihenstephaner Gemüsebautag – 05.08.2006; 37 – 48

Internetadressen:

- Ahlers/Müller/Ehling; 2007 Ahlers, Christian/ Müller, Lars/ Ehling, Tim: Nachtschattengewächse; 28.12.2007; <http://www.exika.de/Nachtschattengewaechse>; [Stand:20.07.2010]
- aid infodienst; 2010 aid infodienst: Tomaten haben antioxidative und antikanzerogene Eigenschaften; http://www.was-wir-essen.de/abisz/tomaten_gesunde_ernaehrung_eigenschaften.php; [Stand: 26.07.2010]
- Arche Noah; 2010; b Autor unbekannt: Aktivität; www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=26; [Stand: 31.07.2010]
- Arche Noah; 2010; a Autor unbekannt: Geschichte; www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=19; [Stand: 31.07.2010]
- Blum; 2010 Blum, Thorsten: Tomaten ...; 2010; www.tomaten.de; [Stand: 20.07.2010]
- BZgA; 2010 Autor unbekannt: Nachtschattengewächse; www.drugcom.de/bot_drogenlex_sub-14_idx-81.html; [Stand: 11.11.2010]
- eu-sol; 2010 Autor unbekannt: Verwendung von Tomaten; www.eu-sol.net/de/public/plant-histories/tomato-history/use-of-the-tomato#top; [Stand: 17.11.2010]
- Exquisite; 2005 Autor unbekannt: Tomaten; 2005; www.exquisite.de/net/veg/tomaten.htm; [Stand: 31.12.2010]
- Feckler; 2010 Feckler, Simone: Krieg der Tomaten: Verrückte Gemüseschlacht in Bunol; www.spanien-abc.com/Tomatina-Tomatenschlacht-in-Bunol.617.0.html; [Stand: 31.12.2010]
- Fox; 2010 Fox, Oliver: Tomaten; 2007; www.inganashop.de/index.php?cName=samen-und-saatgut-tomaten-c-4_7; [Stand: 10.09.2010]

- Fries; 2010 Fries, Oliver: Zur Namensherkunft; 2010; <http://www.garten-treffpunkt.de/lexikon/nachtschattengewaechse.aspx>; [Stand: 11.11.2010]
- Geschmackstomate; 2009; a Autor unbekannt: Rispentomaten; 2009; http://www.geschmackstomate.at/wissenswertes/tomaten_glossar/; [Stand: 11.01.2011]
- Geschmackstomate; 2009; b Autor unbekannt: Strauchtomaten; 2009; http://www.geschmackstomate.at/wissenswertes/tomaten_glossar/; [Stand: 11.01.2011]
- hortipedia; 2010 Autor unbekannt: Ochsenherz; http://de.hortipedia.com/wiki/Lycopersicon_'Ochsenherz'; [Stand: 03.12.2010]
- Irina; 2008 Zacharias, Irina: Tomatengeschichten; 2008; www.irinas-tomaten.de/ueber-uns/tomatengeschichten.html; [Stand: 12.12.2010]
- Ja! Natürlich.; 2010 Ja! Natürlich Naturprodukte GmbH: Bioniere seit 15 Jahren; 2009; http://appl.janatuering.at/download/folder/JaNat_15Jahre.pdf; [Stand: 05.01.2011]
- Kirchhof; 2010 Kirchhof, Isabel: Was sind Mineralstoffe; 16.05.2005; www.netdokter.de/Gesund-Leben/Ernaehrung/Vitamine+Co/Mineralstoffe-1368.html; [Stand: 24.10.2010]
- Mock; 2009; b Mock, Amanda: Kurioses rund um den Liebesapfel; 01.06.2009; http://www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/tomaten/liebesapfel.jsp; [Stand: 24.10.2010]
- Mock; 2009; a Mock, Amanda: Tomaten; 01.06.2009; http://www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/tomaten/index.jsp; [Stand: 24.10.2010]
- netdokter; 2007 Autor unbekannt: Kalium; 01.09.2007; <http://www.netdokter.de/Gesund-Leben/Ernaehrung/Wissen/Ernaehrungslexikon-K-9606.html>; [Stand: 24.10.2010]
- orkos; 2011; a Autor unbekannt: Botanik; <http://www.orkos.com/default.aspx?tabid=172> [Stand: 11.01.2011]

- orkos; 2011; b Autor unbekannt: Zusammensetzung;
<http://www.orkos.com/default.aspx?tabid=172>
[Stand: 11.01.2011]
- Pauli; 2010 Pauli; Theodor E.: Liebesäpfel, vielseitig
verwendbar; [www.ernestopauli.ch/essen/kochtips/
Tomate.htm](http://www.ernestopauli.ch/essen/kochtips/Tomate.htm); [Stand: 03.10.2010]
- Schick/von der Eltz; 2010; a Schick, Dr. Regina/ von der Eltz, Christiane:
Vitamin A-Mangel; 2010; [www.meine-
gesundheit.de/vitamin-a-mangel.0.html](http://www.meine-gesundheit.de/vitamin-a-mangel.0.html),
[Stand: 26.07.2010]
- Schick/von der Eltz; 2010; b Schick, Dr. Regina/ von der Eltz, Christiane:
Vitamin C-Mangel; 2010; [www.meine-
gesundheit.de/vitamin-c-mangel.0.html](http://www.meine-gesundheit.de/vitamin-c-mangel.0.html),
[Stand: 26.07.2010]
- Springuel; 2010 Springuel, Philip: Herkunft der Tomate;
[www.eufic.org/article/de/page/FTARCHIVE/
artid/tomate/](http://www.eufic.org/article/de/page/FTARCHIVE/artid/tomate/); [Stand: 05.10.2010]
- test; 2004; Nr. 11; b Autor unbekannt: Große Vielfalt; 2004;
[www.test.de/themen/essen-trinken/test/
Tomatenkonserven-Kleine-Kraftpakete-1214681-
1214791](http://www.test.de/themen/essen-trinken/test/Tomatenkonserven-Kleine-Kraftpakete-1214681-1214791); [Stand: 10.09.2010]
- test; 2004; Nr. 11; c Autor unbekannt: Lycopin; 2004;
[www.test.de/themen/essen-trinken/test/
Tomatenkonserven-Kleine-Kraftpakete-1214681-
1214763](http://www.test.de/themen/essen-trinken/test/Tomatenkonserven-Kleine-Kraftpakete-1214681-1214763); [Stand: 10.09.2010]
- test; 2004; Nr. 11; a Autor unbekannt: Solanin; 2004;
[www.test.de/themen/essen-trinken/test/
Tomatenkonserven-Kleine-Kraftpakete-1214681-
1214692](http://www.test.de/themen/essen-trinken/test/Tomatenkonserven-Kleine-Kraftpakete-1214681-1214692); [Stand: 10.09.2010]
- ZL; 2010 Landwirtschafts, Zukunftsstiftung: Die
„Erhaltungsrichtlinie“ der EU – Fehlschlag oder
fortschritt?; [www.saveourseeds.org/dossiers/
bibliothek/das-neue-eu-saatgutverkehrsgesetz.html](http://www.saveourseeds.org/dossiers/bibliothek/das-neue-eu-saatgutverkehrsgesetz.html);
[Stand: 10.10.2010]

Erklärung

Ich erkläre, dass ich diese Seminararbeit selbstständig und nur mit den angegebenen Hilfsmitteln angefertigt habe.

Ort, Datum

Unterschrift

Befragung am 21.07.2010 im Jugendbüro Burghausen
Interviewpartner: Hannes Schwankner

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): **Wie viele Sorten haben Sie?**

Hannes Schwankner (HS): 24 Sorten

(MP): **Seit wann sammeln Sie?**

(HS): Seit ungefähr 2002

(MP): **Wie sind Sie dazu gekommen?**

(HS): Ich habe mir von der Firma Syringa ein Pflanzenpaket mit alten Sorten gekauft. Und dann wurden es immer mehr.

(MP): **Aus welchem Grund sammeln Sie Tomatenpflanzen bzw. Tomatensamen?**

(HS:) Ich sammle, weil ich die Vielfalt bei der Auswahl der Tomaten haben will. Und da ich sie nicht im Supermarkt habe muss ich mir diese eben selber schaffen.

(MP): **Woher bekommen Sie die Tomatensorten?**

(HS): Also begonnen hat alles mit Syringa. Und dann bekam ich Samen von Freunden und Bekannten. Letzten Winter habe ich Tomatensamen auf ebay ersteigert und die sind auch alle aufgegangen.

(MP): **Was für Sorten haben Sie?**

(HS): Banana Legs; Liguria, Golden Victory, Reginas Yellow, Feuerwerk, Orange Submarine, Ochsenherz, Eiertomate, Kremser Perle, Phytoresista, Green Grape, Zuckertomate, Berner Rose, Homosa, Tigerella, Schwarze „Mira“, Schwarze von der Krim, Johannisbeertomate und noch 5 Sorten, von denen ich den Namen nicht weiß.

(MP): **Vermehren Sie Ihre Sorten?**

(HS): Ja! Allerdings habe ich sehr bald ein Platzproblem in meinem Garten.

(MP): **Wofür verwenden Sie Ihre Tomaten?**

(HS): Zum roh essen, für Salate und für Chutneys.

(MP): **Kann man jede Tomate für alle Verarbeitungsarten verwenden?**

(HS): Nein! Die „Schwarze von der Krim“ schmeckt mir persönlich roh überhaupt nicht, aber für das Chutney ist sie genial.

(MP): **Haben Sie besondere Sorten? Geschmack, Optik, usw.**

(HS): Die „Laternchen“ (birnenförmig, gelb) sind super im Geschmack. Die „Tigerella“ (grün und rot gestreift) sieht optisch sehr schön aus. Und wie gesagt, ist die „Schwarze von der Krim“ bestens für Chutneys geeignet.

a)

(MP): Worauf achten Sie bei Ihren Tomaten?

(HS): Sie müssen biologisch sein. Zudem möchte ich eben Vielfalt in meinem Tomatenteller haben. Deshalb ist mir auch der Ertrag einer Tomatenpflanze nicht wichtig. Im Grunde ist es mir einfach wichtig zusehen, wie etwas wächst und gedeiht. Das Leben zu verfolgen!

(MP): Es gibt ja seit einiger Zeit nicht mehr nur die drei bekanntesten Tomatensorten (Strauch-, Cocktail- und Fleischtomaten) in den Supermärkten zu kaufen. Glauben Sie, dass dies eine neue Nische ist?

(HS): Eine Nische glaube ich nicht, dass wäre ja etwas dauerhaftes. Ich glaube es ist ein Modetrend.

(MP): Warum gab es Ihrer Meinung nach bis vor kurzem nur die drei gängigsten Tomatensorten im Supermarkt?

(HS): Ich denke zum einen eignet sich nicht jede Tomate für eine Massenproduktion. Auch die Haltbarkeit ist bei den Tomatensorten unterschiedlich und spielt bei den ganzen Transportwegen ja eine wichtige Rolle. Außerdem entsprechen nicht viele Tomatensorten unseren heutigen Ansprüchen an Obst und Gemüse.

Die Unterschrift des Interviewpartners zur Zustimmung der Veröffentlichung seiner Angaben ist auf dem Original bei der Autorin einzusehen.

b)

Befragung am 13.08.2010 auf dem Biogut Wallenburg
Interviewpartner: Josef Pöhm (Biogärtner)

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): Wie viele Tomatensorten haben Sie in Ihrem Sortiment?

Josef Pöhm (JP): 6 Sorten

(MP): Woher beziehen Sie Ihre Tomatensamen?

(JP): Hild-Samen aus Marbach; Gautier aus Frankreich; Enza-Zaden aus Holland und Bingenheimer Saatgutinitiative

(MP): Welche Tomatensorten verkaufen Sie?

(JP): Als Frucht verkaufen wir die Sorten Sakura, Diplom, Hamlet, Douglas, Bocati und Tica. Als Pflanze verkaufen wir die Sorten Berner Rose, Ochsenherz, Wildtomate, Riesenerdbeere, russische Reisetomate und gelbe, weiße und schwarze Tomaten.

(MP): Verkaufen Sie auch alte Tomatensorten?

(JP): Als Frucht verkaufen wir keine alten Tomatensorten, sondern herkömmliche Sorten und neue Züchtungen. Bei den zu verkaufstehenden Pflanzen bieten wir vorwiegend alte Tomatensorten an.

a)

(MP): Seit wann haben Sie die Jungpflanzen alter Tomatensorten im Sortiment?

(JP): Seit 4 – 5 Jahre

(MP): Warum haben Sie diese ins Sortiment mitaufgenommen?

(JP): Zunächst wollte ich dies ausprobieren. Außerdem muss ich mich von den anderen Anbietern abheben und so kann ich den Kunden etwas Außergewöhnliches bieten.

(MP): Was für Erfahrungen haben Sie mit den alten Sorten gemacht?

(JP): Das Positive an alten Tomatensorten ist ihr gutes Image und, dass man durch ihre Züchtung die Erhaltung alter Kultursorten unterstützt. Das Negative ist, dass der Ertrag, die Konsistenz, die Haltbarkeit und der Geschmack oftmals nicht so gut sind, wie bei den gängigen Sorten. Hinzukommt, dass alte Sorten beim Einkauf teurer sind als andere Sorten.

(MP): Wieso verkaufen Sie keine alten Tomatensorten als Frucht? Gründe.

(JP): Der Hauptgrund war, dass sie den Kundenwünschen nicht entsprochen haben.

(MP): Was ist Ihnen bei Ihren Tomaten wichtig? (Herkunft, Haltbarkeit; usw.)

(JP): Mir ist die Ertragfähigkeit, der Geschmack und die Robustheit der Tomatenpflanze wichtig. Selbstverständlich müssen sie so gut es geht biovermehrt sein und den Kundenwünschen entsprechen.

(MP): In letzter Zeit gibt es mehrere Sorten (gelbe, große bunte) zum Kaufen. Glauben Sie, dass dies eine neue Marktnische ist?

(JP): Ja!

Die Unterschrift des Interviewpartners zur Zustimmung der Veröffentlichung seiner Angaben ist auf dem Original bei der Autorin einzusehen.

b)

Befragung des Biomarktes (Biofair Markt Trostberg) am 02.08.2010 per E-Mail

Interviewpartner: Roland Brodmann (Marktleiter in Trostberg)

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): **Wie viele Tomatensorten haben Sie in Ihrem Sortiment?**

Roland Brodmann (RB): Unterschiedlich, ca.5-7

(MP): Woher beziehen Sie Ihre Tomaten?

(RB): Von unterschiedlichen Regionalgroßhändlern oder direkt aus der Region.

(MP): Welche Tomatensorten verkaufen Sie?

(RB): Strauchtomaten, runde Tomaten, Eiertomaten, Kirschtomaten, bunte Kirschtomaten, Ochsenherzen

a)

(MP): **Verkaufen Sie auch alte Tomatensorten?**

(RB): Ja, siehe Tomatensorte Ochsenherz

(MP): **Seit wann haben Sie diese im Sortiment?**

(RB): Immer zur Saison

(MP): **Warum haben Sie diese ins Sortiment mitaufgenommen?**

(RB): Weil wir uns mit den älteren Sorten weitgehend vom konventionellen Einzelhandel abheben können, wobei der LEH auch immer mehr wieder versucht die alten Sorten zu verkaufen. Weil die älteren Sorten einfach besser im Geschmack sind.

(MP): **Was für Erfahrungen haben Sie mit den alten Sorten gemacht?**

(RB): Anfangs muss man den Kunden gezielt über die Sorten aufklären, d.h. Geschmack, Aussehen und warum sie teurer sind als die anderen Sorten.

(MP): **Was ist Ihnen bei Ihren Tomaten wichtig? (Herkunft, Haltbarkeit; usw.)**

(RB): Die Herkunft wenn möglich regional oder zumindest so lange wie möglich aus Deutschland. Ansonsten aus Europa. Der Geschmack, der Anbauverband.

(MP): **In letzter Zeit gibt es mehrere Sorten (gelbe, große bunte) zum Kaufen. Glauben Sie, dass dies eine neue Marktnische ist?**

(RB): Eine Marktnische denke ich nicht, jedoch eine farbenfrohe Ergänzung zum regulären Sortiment, weil der Geschmack der bunten Sorten leider nicht immer überzeugen kann.

b)

Befragung des Bioladens in Tittmoning am 24.07.2010

Interviewpartner: Leiterin des Bioladens in Tittmoning

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): **Wie viele Tomatensorten haben Sie in Ihrem Sortiment?**

Leiterin des Bioladens in Tittmoning (LBT): 3-4 Sorten

(MP): **Woher beziehen Sie Ihre Tomaten?**

(LBT): Vom Großhändler Dennree

(MP): **Welche Tomatensorten verkaufen Sie?**

(LBT): Cocktail-, Strauch-, Busch-, und Ochsenherztomaten

(MP): **Verkaufen Sie auch alte Tomatensorten?**

(LBT): Ja! Die Ochsenherztomaten

(MP): **Seit wann haben Sie diese im Sortiment?**

(LBT): Seit drei Jahren

a)

(MP): Warum haben Sie diese ins Sortiment mitaufgenommen?

(LBT): Es gehört irgendwie zum Image eines Bioladens und deshalb haben wir auch alte Tomatensorten in unser Sortiment mit aufgenommen.

(MP): Was für Erfahrungen haben Sie mit den alten Sorten gemacht?

(LBT): Im Geschmack sind sie besser und die Haltbarkeit könnte besser sein. Von den Kunden wird dieses Angebot gut angenommen, obwohl sie dafür einen höheren Preis zahlen müssen.

(MP): Was ist Ihnen bei Ihren Tomaten wichtig? (Herkunft, Haltbarkeit; usw.)

(LBT): Natürlich müssen sie aus biologischem Anbau stammen und gut im Geschmack sein. Bei der Herkunft versuchen wir die Ware so gut es geht aus der Region zu erhalten. Allerdings geht das nicht immer und auch die Kunden sind nicht unbedingt bereit einen noch höheren Preis zu zahlen. Daher müssen wir auch Tomaten aus Spanien kaufen, die preisgünstiger sind.

(MP): In letzter Zeit gibt es mehrere Sorten (gelbe, große bunte) zum Kaufen. Glauben Sie, dass dies eine neue Marktnische ist?

(LBT): Ja, da der Kunde Abwechslung will und wenn dann auch noch der Geschmack besser ist, als bei den herkömmlichen Sorten ist das durchaus eine Marktnische.

Die Unterschrift des Interviewpartners zur Zustimmung der Veröffentlichung seiner Angaben ist auf dem Original bei der Autorin einzusehen.

b)

Befragung am 25.08.2010 auf dem Viktualienmarkt in München

Interviewpartner: Mitarbeiterin der Firma Tretter

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): Wie viele Tomatensorten haben Sie in Ihrem Sortiment?

Mitarbeiterin von Tretter (MvT): 14 Sorten

(MP) Woher beziehen Sie Ihre Tomaten?

(MvT): Großmarkt und Gärtnerei

(MP): Welche Tomatensorten verkaufen Sie?

(MvT): Stiel-, Roma-, Eier- (rot und gelb), Cocktail- (rot und gelb), Fleisch-, Gärtner-, Eiercocktailtomaten, Ochsenherz, „Tiger“, Dulcore

(MP): Verkaufen Sie auch alte Tomatensorten?

(MvT): Ja!

(MP): Seit wann haben Sie diese im Sortiment?

(MvT): Seit 6 oder 7 Jahren

a)

(MP): Warum haben Sie diese ins Sortiment mitaufgenommen?

(MvT): Die Nachfrage nach alten Sorten ist gestiegen und unser Großmarktanbieter hat gewechselt. Dieser liebt Tomaten.

(MP): Was für Erfahrungen haben Sie mit den alten Sorten gemacht?

(MvT): Geschmack ist besser

(MP): Was ist Ihnen bei Ihren Tomaten wichtig? (Herkunft, Haltbarkeit; usw.)

(MvT): Integrierte Züchtung und die Haltbarkeit

(MP): In letzter Zeit gibt es mehrere Sorten (gelbe, große bunte) zum Kaufen. Glauben Sie, dass dies eine neue Marktnische ist?

(MvT): Ja!

b)

Befragung der Firma Hofer aus Österreich am 19.10.2010 am Telefon
Interviewpartner: Herr Abert (Qualitätsmanager der Firma)

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): **Seit wann haben Sie die alten Tomatensorten im Sortiment?**

Herr Abert (HA): Es ist nur eine Aktion, die von Juli 2010- Mitte Oktober ging.

(MP): Warum haben Sie alte Tomatensorten ins Sortiment mitaufgenommen?

(HA): Es passt zu unserer Marke und wir wollten den Bekanntheitsgrad alter Tomatensorten steigern.

(MP): Hatten Sie Schwierigkeiten Bauern zu finden, die im großen Stil alte Tomatensorten anbauen?

(HA): Nein, denn wir arbeiteten mit einem großen Landwirt zusammen, mit dem wir schon eine langjährige Kooperation haben.

(MP): Was für Erfahrungen haben Sie mit den alten Sorten gemacht? (Haltbarkeit, Geschmack, ...)

(HA): Im Geschmack sind alte Tomatensorten besser. Über die Haltbarkeit haben wir von unseren Kunden keine Rückmeldungen bekommen.

(MP): Wie haben die Kunden die alten Tomatensorten angenommen?

(HA): Die Kunden zeigten ein großes Interesse an den alten Sorten und waren auch bereit den etwas höheren Preis zu bezahlen. So war der Absatz ziemlich gut.

(MP): Was für Eigenschaften der alten Tomatensorten waren ausschlaggebend, dass Sie sich für diese Sorten entschieden haben?

(HA): Zum einen wollten wir den Kunden eine große Bandbreite an Geschmack und Aussehen bieten. Zum anderen brauchten wir aber Tomatensorten, die eine gewisse Menge an

a)

Ertrag bringen und zeitgleich geerntet werden. So haben wir in dieser Hinsicht sehr stark mit dem Landwirt Rücksprache gehalten.

(MP): Wollen Sie das Sortiment der alten Tomatensorten ausbauen?

(HA): Wir werden bei ungefähr sechs alten Tomatensorten bleiben, wobei wir wahrscheinlich Sorten austauschen werden, die nicht so gefragt sind.

b)

Befragung der „Ja! Natürlich.“ aus Österreich am 03.11.2010 am Telefon

Interviewpartner: Mitarbeiterin von „Ja! Natürlich.“

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): Wie ist es zur Zusammenarbeit mit „Arche-Noah“ gekommen?

Mitarbeiterin von „Ja! Natürlich.“ (MvJN): In Österreich ist sie eine sehr bekannte Organisation und wir kooperieren seit 2009 nun sehr intensiv mit ihr.

(MP): Seit wann arbeiten Sie mit „Arche-Noah“ zusammen?

(MvJN): Generell arbeiten wir schon seit ca. 2005 mit der Arche Noah zusammen. Wie vorhin schon genannt aber erst seit 2009 richtig intensiv.

(MP): Wie muss man sich die Zusammenarbeit mit „Arche-Noah“ vorstellen, da die „Arche-Noah“ meines Wissens nur eine Samenbank ist?

(MvJN): Sie geben uns Tipps, welche Sorten sich gut für den Anbau eignen und wir nehmen dann das entsprechende Saatgut ab, dass von unseren Biobauern angebaut wird.

(MP): Wie viele Tomaten haben Sie insgesamt in Ihrem Sortiment?

(MvJN): Momentan haben wir 30 Raritäten und 5 „Normale“ Tomatensorten.

(MP): Welche Tomatensorten nehmen Sie bei Arche-Noah „ab“?

(MvJN): Black Cherry, Dattelwein Sherry, Gelbe Johannisbeere, German Gold, Ochsenherz Orange, Green Zebra, Red Cavern, Lilac, Böttner Italia, Black Plum, Valencia, Snow White, Marglobe, Shimmeig Creg, Paul Robson, Auriga, Fuzzy Peach, Striped Roman, Goldita, Goldhan,

(MP): Verkaufen Sie auch alte Tomatensorten?

(MvJN): Ja!

(MP): Seit wann haben Sie diese im Sortiment?

(MvJN): Seit 2005

(MP): Warum haben Sie diese ins Sortiment mitaufgenommen?

(MvJN): Wir möchten die alten Sorten schützen. Außerdem legen wir Wert auf Nachhaltigkeit mit der Natur.

a)

(MP): Welche Erfahrungen haben Sie bei alten Sorten gemacht? (Haltbarkeit, Geschmack)

(MvJN): Ob die Haltbarkeit besser oder schlechter ist, als bei den Herkömmlichen, davon ist uns nichts bekannt. Im Geschmack sind sie besser.

(MP): Ist das Angebot alter Tomatensorten saisonal beschränkt?

(MvJN): Ja! Dieses Angebot gibt es nur im Sommer.

(MP): Wie kamen die alten Tomatensorten bei den Kunden an?

(MvJN): Die Kunden nahmen dieses Angebot sehr gut an.

(MP): Was ist Ihnen bei Ihren Tomaten generell wichtig? (Herkunft, Haltbarkeit; usw.)

(MvJN): Bei der Herkunft versuchen wir die Früchte aus Österreich zu bekommen. Wenn das nicht möglich ist, kommen sie meist aus Italien oder Sizilien.

(MP): Wollen Sie das Sortiment an alten Tomatensorten ausbauen?

(MvJN): Ja, wir möchten es noch ausbauen. Wir wechseln die Tomatensorten auch immer wieder aus, wenn eine Sorte nicht so gefragt ist.

b)

Befragung der Firma Spar in Österreich am 29.10.2010 per E-Mail
Interviewpartner: Verena Wegscheider

Ergebnisprotokoll des Interviews

Magdalena Pöhm (MP): Wie viele Tomatensorten haben Sie in Ihrem Sortiment?

Verena Wegscheider (VW): Das ist je nach Saison verschieden, zurzeit führen wir ca. 15 Sorten.

(MP): Woher beziehen Sie Ihre Tomaten?

(VW): Wenn möglich, aus Österreich. Wenn wir aus Österreich zu wenig Ware bekommen, haben wir auch Tomaten aus Italien und Spanien im Sortiment.

(MP): Welche Tomatensorten verkaufen Sie?

(VW): Ca. 15 unterschiedliche Sorten – von Rispentomaten über Cocktailtomaten bis hin zu Bio-Tomaten.

(MP): Verkaufen Sie auch alte Tomatensorten?

(VW): Derzeit nicht, aber es ist geplant, im Frühjahr 2011 alte Tomatensorten einzuführen.

(MP): Wieso führen Sie keine alten Tomatensorten? Gründe.

(VW): Weil wir noch keinen Lieferanten gefunden haben, bei denen unsere Qualitätsanforderungen erfüllt werden.

a)

(MP): Was ist Ihnen bei Ihren Tomaten wichtig? (Herkunft, Haltbarkeit; usw.)

(VW): Am wichtigsten ist der Geschmack. Außerdem sind auch Herkunft und Haltbarkeit wichtig.

(MP): In letzter Zeit gibt es mehrere Sorten (gelbe, große bunte) zum Kaufen. Glauben Sie, dass dies eine neue Marktnische ist?

(VW): Derzeit noch nicht, weil diese Sorten zwar optisch toll ausschauen, sich aber geschmacklich noch entwickeln werden müssen.

b)

Emailverkehr mit Manuela Strom (Mitarbeiterin der „Arche Noah“)

Email vom 01.07.2010

Sehr geehrte Frau Pöhm,

Wir haben ca. 1000 Mitglieder im ganzen Raum Deutschland, ein Teil dieser Mitglieder unterstützt uns rein finanziell, ein Anderer Teil bezieht auch Saatgut über uns (es handelt sich dabei aber immer um Privatpersonen) - aus datenschutzrechtlichen Gründen dar ich keine Namen und Adressen weitergeben – tut mir leid.

Gerne stehe ich Ihnen aber noch für Fragen zur Verfügung

Mit freundlichen Grüßen

Manuela Strom

Mitglieder- und Kundenbetreuung