

# Mehr Geschmack und Gesundheit mit Tomaten aus dem eigenen Garten

«La sélection du Chef»: Premiere in Ormalingen, in Frankreich bereits ein Erfolg

pr. Während wir uns draussen gegen den Winter wappnen, spriessen in den Gewächshäusern von Blumen Schaffner schon die Vorboten der kommenden Gartensaison: Der Gartenbetrieb aus Ormalingen kultiviert im Brüggli als einer der ersten Fachbetriebe der Schweiz neun neue, einzigartige Tomatensorten.

Pünktlich zur Pflanzzeit ab Mai sind die Jungpflanzen von «La sélection du Chef» dann in Ormalingen zu haben. Das Besondere: Sie sind eigens für das Gedeihen am Haus gezüchtet. Denn:

«Die besten Tomaten wachsen im eigenen Garten!», ist der französische Gemüsespezialist Graines Voltz überzeugt und hat Tomatensorten neu zusammengestellt, die besonders frohwüchsig, robust und schmackhaft sind.

Das heisst: «Neu» sind sie auf dem Schweizer Markt; die Sorten selbst sind eine Rückbesinnung auf traditionelle Werte. «Wir wollen authentische Lebensmittel bester Qualität für eine gesunde Ernährung im Einklang mit der Umwelt», beschreibt Alfred Schaffner, Geschäftsführer und Betriebsleiter Pro-

duktion, der die unverwechselbaren Tomatensorten ab Frühjahr 2013 im Sortiment führen wird.

## Chefköche liefern die Rezeptideen

In Frankreich ist «La sélection du Chef» bereits ein Geheimtipp unter Hobbyköchen. Denn die Chefauswahl verspricht deutlich unterscheidbare Geschmacksrichtungen: Frankreichs Sterneköche, unter ihnen z.B. Hubert Maetz und Marc Haerberlin, haben mit den ausgewählten Tomatensorten köstliche Rezepte kreiert, die Blumen Schaffner zusammen mit den Tomatenpflanzen «vom Chef» bereit halten wird. «Von der frühen Kirschtomate bis hin zur üppigen Fleischtomate bietet «La sélection du Chef» Varianten in Form, Färbung und Geschmacksrichtung – ob für Suppe, Salat oder Pasta», erklärt Regina Schaffner.

## Im Einklang mit der Umwelt

Zugleich bringen die Tomatenpflanzen wichtige Kultureigenschaften für den Eigenanbau mit: Die jungen Tomatenpflanzen sind widerstandsfähig, frohwüchsig und ertragreich unter natürlichen Bedingungen. Und die Pflanzen selbst werden direkt vor der Haustür gezogen: Kurze Wege garantieren gesunde, kräftige Pflanzen und schonen die Umwelt. Auch dieses Kriterium wird für die Hobbygärtner und -köche rund um Ormalingen immer wichtiger.



Für jede der neuen Tomatensorten gibt es ein eigenes Rezept vom Chefkoch. Hier: Tomate im Mozzarella-Mantel von Pascal Favre d'Anne aus dem französischen Angers.

FOTO: ZVG

PURE