

**GEISLINGEN BEI BALINGEN**

## "La sélection du Chef" erobert Schwaben

Sie ist die Sonne Frankreichs gewöhnt, trägt den noblen Namen "La sélection du Chef" und will nun die Schwabengaumen erobern: Gärtnermeister Albrecht Hauser hat die alte Tomatensorte für sich entdeckt.

Autor: ROSALINDE CONZELMANN | 05.03.2013



Noch sind es zarte Pflänzlein, die Gärtnermeister Albrecht Hauser hegt und pflegt. Vorausgesetzt das Wetter macht mit, werden die Setzlinge mal Früchte tragen - und der Tomatenernte im Sommer steht nichts im Wege. Foto: Rosalinde Conzelmann



Der Geislinger Albrecht Hauser ist leidenschaftlicher Gemüseanbauer und liest regelmäßig Fachlektüre. Dort wurde er über einen Artikel auf die robuste Tomatensorte aufmerksam. "Ich war sofort Feuer und Flamme und habe meinen ersten Samen gekauft", erzählt er. Das war vor zwei Jahren. Mit der ersten Ernte war der Fachmann sehr zufrieden und auch seine Kunden waren begeistert.

Hausers Betrieb ist die einzige Gärtnerei im Landkreis, die die neun neuen Tomatensorten kultivieren darf. Bei seiner Entscheidung, die neue Sorte in sein Gemüsesortiment aufzunehmen, spielte auch die Regionalität und die Qualität eine große Rolle. "Die Verbraucher sind viel kritischer geworden und wollen authentische Lebensmittel aus ihrer Region", betont der Gemüsebauer. Er begrüßt diesen Wandel und hofft, dass sich auch zukünftig die Verbraucher für eine gesunde Ernährung im Einklang mit der Natur entscheiden. In Frankreich ist "La sélection du Chef" wegen ihres leckeren Geschmacks und ihres Ertragreichtums bereits ein Geheimtipp unter Chefköchen. Albrecht Hauser hält diese Rezepte für seine Kunden bereit. Es war auch die Vielseitigkeit, die ihn an seinem neuesten "Kind" so gut gefällt: "Von der frühen Kirschtomate bis hin zur üppigen Fleischtomate ist für jeden Geschmack etwas dabei."

Nach der Aussaat, die im Februar erfolgte und bei der das Gärtnereiteam darauf achtete, dass keines der wertvollen Samenkörner verloren ging, sind die Setzlinge nun wenige Zentimeter hoch. Hauser geht davon aus, dass sie auch bei guter Pflege erst im Mai so weit sind, dass sie auf dem Markt oder in der Gärtnerei angeboten werden können. "Licht und Sonne fehlen, der lange Winter kostet uns locker drei bis vier Wochen", sagt er.

Er rät Tomatenfreunden, die Jungpflanzen bis zu den Eisheiligen im Gewächshaus zu halten und sie erst nach dem 15. Mai, wenn keine Nachfröste mehr erwartet werden, ins Freie zu setzen.