

Unterseen | 27. Februar 2013

## Neun Tomatensorten für den Eigenanbau erobern die Region

**Saftige Früchte an vollen Rispen: Die knallrote Kirschtomate «Pepe» ist eine von neun neuen Tomatenpflanzen speziell für die Anzucht im Topf und im eigenen Gemüsegarten – erstmals in der Schweiz und in der Region.**



Die Gärtnerei Ryffel hält «La sélection du Chef» (Foto) und viele weitere Tomatensorten zum Eigenanbau im Angebot bereit – von der Vitaminbombe bis zur honigsüssen Kirschtomate.

*Foto: Eingesandt*

In Salat, Suppe, Ketchup oder auf der Pizza: Mit 8,5 Kilo pro Kopf und Jahr ist die Tomate das beliebteste Gemüse der Schweiz und findet zudem bei Heimgärtnern grossen Anklang. Deshalb gibt es zur neuen Gartensaison erstmals in der Schweiz besondere Tomatenpflanzen extra für den Anbau daheim. Sie können bald auch in Unterseen wachsen.

**Gentechnikfrei und robust**

«Der Eigenanbau hat viele Vorteile», erklärt Beat Ryffel von der Gärtnerei Ryffel. «Wer selber anbaut, weiss genau, woher sein Gemüse kommt, und kultiviert so natürlich wie er will. Er muss keine langen Liefer- und Lagerzeiten in Kauf nehmen, die den Geschmack beeinträchtigen können. Die Früchte aus dem eigenen Garten haben höhere Vitaminwerte und können direkt vom Strauch genascht oder frisch zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.» Daher hat Beat Ryffel sich für Tomatensorten von «La sélection du Chef» entschieden, die natürlich gentechnikfrei und besonders robust, frohwüchsig, widerstandsfähig und ertragreich sind. «Gute Kultureigenschaften sind beim Eigenanbau wichtig: Die Züchtungen der 'Chef-Auswahl' kombinieren die starken Seiten historischer Sorten wie etwa ihren ursprünglichen Geschmack beispielsweise mit dem hohen Ertrag neuer Sorten», erklärt Beat Ryffel.

Denn alte Sorten, die schon Krisen ohne fremde Hilfe überstanden haben, enthalten wertgebende Inhaltsstoffe sowie eine Fülle an Aromen und Bekömmlichkeiten. Von der Ochsenherz-Tomate «Fleurette» über die Vitaminbombe «Garance» bis hin zur kleinen und honigsüssen Kirschtomate «Pepe» – neun verschiedene Sorten hält die Gärtnerei Ryffel bereit. Einige reifen schon sehr früh, wie die fleischige Previa für den allerersten Sommersalat; andere überraschen mit Farbe und Form wie die rot-grün gestreifte Kirschtomate «Cookie».

**An Eisheiligen orientieren**

Inspiziert vom aussergewöhnlichen Geschmack von «La sélection du Chef» haben namhafte Chefköche aus Frankreich damit leckere Rezepte kreiert, die Gärtnerei Ryffel zu jeder der Pflanzen bereithält. «Im Moment ist es natürlich noch zu kalt, um die Pflanzen nach draussen zu setzen. Ab April sind sie erhältlich und können schon ins Hobby-Gewächshaus gesetzt werden», sagt Beat Ryffel. Wer direkt draussen loslegen will, sollte sich an den Eisheiligen orientieren, empfiehlt der Profi: «Am 15. Mai sind mit der 'Kalten Sophie' die Eisheiligen vorbei, dann erwarten wir Gärtner definitiv keinen Nachtfrost mehr.»

*Gärtnerei Ryffel, Unterseen*

Gärtnerei B. Ryffel  
Seestrasse 27  
3800 Unterseen  
Telefon 033 822 77 55  
[www.ryffel-unterseen.ch](http://www.ryffel-unterseen.ch)