

■ Geschäftliche Information

## Tomaten im eigenen Garten

Ensingens – In Salat, Suppe, Ketchup oder auf der Pizza: Mit 24 Kilogramm pro Kopf und Jahr ist die Tomate das mit Abstand beliebteste Gemüse Deutschlands und findet zudem bei Heimgärtnern großen Anklang. Deshalb gibt es zur neuen Gartensaison erstmals in Deutschland besondere Tomatenpflanzen extra für den Anbau daheim.

„Der Eigenanbau hat viele Vorteile“, erklärt Markus Schäfer von der Gärtnerei Müller in Ensingen. „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 Vitaminstoffe und können vollreif direkt vom Strauch geerntet oder frisch zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.“

Daher hat sich Markus Schäfer zusammen mit seinem Chef Gärtnermeister Michael Müller 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 zum Beispiel mit dem hohen Ertrag neuer Sorten“, erklärt Junior-Gärtnermeister Martin Müller begeistert. Denn alte Sorten, die schon Krisen ohne fremde Hilfe überstanden haben, enthalten wertgebende Inhaltsstoffe sowie eine Fülle an Aromen und Bekömmlichkeiten.



Die knallrote Kirschtomate „Pepe“ ist eine von neun neuen Tomatenpflanzen speziell für die Anzucht im Topf und im eigenen Gemüsegarten – erstmals in Deutschland. Foto: La sélection du Chef

Von der Ochsenherz-Tomate „Fleurette“ über die Vitaminbombe „Garance“ bis hin zur kleinen und honigsüßen Kirschtomate „Pepe“ – neun verschiedene Sorten hält die Gärtnerei Müller 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“.

Inspiziert vom außergewöhnlichen Geschmack von „La sélection du Chef“ haben namhafte Chefköche aus Frankreich damit leckere Rezepte kreiert, die die Gärtnerei Müller zu jeder der Pflanzen bereithält.

„Im Moment ist es natürlich noch zu kalt, um die Pflanzen

nach draußen zu setzen. Ab Ende April sind die ersten dann erhältlich und können schon ins Hobby-Gewächshaus gesetzt werden. Unsere Pflanzen sind natürlich optimal abgehärtet“, sagt Michael Müller. Aber Frost vertragen Tomaten nunmal keinen. Wer direkt draußen loslegen will, sollte sich an den Eisheiligen orientieren oder für ausreichenden Schutz sorgen. „Am 15. Mai sind mit der ‚Kalten Sophie‘ die Eisheiligen vorbei, dann erwarten wir Gärtner normalerweise keinen Nachtfrost mehr“, empfiehlt der Profi.

Mehr Informationen zur „La sélection du Chef“ gibt es auch bei der Blumenschau am 1. Mai in der Gärtnerei Müller in Ensingen. (p)