

Elsässer Tomatenwoche

Hundert verschiedene Tomaten im Test

Die gesamte Bandbreite der Tomatenformen, -farben und -geschmäcker begutachten und kosten konnten im Rahmen der „Elsässer Tomatenwoche“ Mitte August rund 90 Fachbesucher bei Graines Voltz im französischen Colmar. Vertreter von Gartenbau- und Handelsbetrieben, Berater sowie Fachjournalisten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz testeten bei dem französischen

Gemüsespezialisten über hundert verschiedene Tomatensorten sowie Chili und Paprika im Hinblick auf Wuchs, Optik und Haptik. Voraussetzung war, dass die verschiedenen Sorten bei Graines Voltz im Folientunnel unter einheitlichen Kulturbedingungen wachsen und somit direkt vergleichbar sind.

„Für uns ist dieser ‚Vorgeschmack‘ in jedem Jahr sehr wichtig“, sagt Ralf

Schräder, Produktmanager für Graines Voltz in Deutschland. „Wir kosten das bestehende Sortiment, haben aber zu etwa 50 Prozent auch experimentelle Sorten im Anbau und schätzen das qualifizierte Urteil der Fachbesucher.“

Große Zustimmung fanden insbesondere die Tomaten aus dem „La sélection du Chef“-Programm. „Zum Ende der Woche waren kaum noch Früchte an den Pflanzen – das bestätigt uns, dass wir auf die richtigen Sorten gesetzt haben“, so Schräder.

Die 2013 in Deutschland, Österreich und der Schweiz eingeführte Marke umfasst neun besondere Tomatensorten für den Eigenanbau. Die finale Auswahl für das Sortiment hatte ein französischer Chefkoch nach Geschmackskriterien getroffen und mit weiteren Spitzenköchen Rezepte entwickelt, die „La sélection du Chef“ zusammen mit den Pflanzen liefert.

„La sélection du Chef“ wird dem Handel mit umfangreichem POS-Material angeboten. Eine Marketingkampagne stützt zusätzlich den Abverkauf. Zur nächsten Saison wird das Programm zudem erweitert um das „Sonnengemüse“: französische Paprika, Auberginen, Chili und Zucchini. (ts)



Die Tomatensorte 'Cookie' im Geschmackstest.

Foto: Graines Voltz