

# Tomaten-Test in Esslingen Die Siegerin überzeugt mit feurigen Farben

Corinna Meinke, 08.09.2021 - 15:40 Uhr



1  
Christiane Klei (links) und Ursula Strunk präsentieren die unterschiedlichen aufgeschnittenen Tomaten, die anschließend verzehrt und bewertet wurden. Foto: Horst Rudel

Süß, saftig und strahlend schön sieht die Armenische Fleischtomate aus. Damit hat sie den Sieg beim Tomaten-Test der Gruppe Transition Town errungen.

[Esslingen](#) - Sie ist ein bisschen dünnhäutig, dafür aber echt süß und sieht auch noch blendend gut aus. Nein, das ist keine Personenbeschreibung, sondern der Steckbrief einer Tomate. Genauer gesagt die der Armenischen Fleischtomate. Prall orange liegt sie auf dem Teller, und wenn sie aufgeschnitten wird, überrascht sie mit einem lebendig roten Fruchtfleisch, das zur Mitte immer feurigere Nuancen annimmt. Dieser Auftritt bei der Tomatenverkostung der Esslinger Gruppe Transition Town war so überzeugend, dass die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Fleischtomate zur Siegerin kürten.

Lesen Sie aus unserem Plus-Angebot: [Biogemüse aus Filderstadt – die Nische ist längst überall](#)

Die 20 Gäste, die der Einladung von Transition Town gefolgt waren, erlebten im Bürgerhaus [Pliensauvorstadt](#) einen Abend lang ein wahres Tomatengeschmacksfeuerwerk. Dafür wurden zwölf unterschiedliche Sorten zum Probieren und Bewerten serviert. Bewertet wurden in mehreren Abstufungen die vier Kategorien süß bis sauer, saftig bis mehlig, weich bis fest sowie optisch sehr gut bis optisch schwach. Und weil sie in allen vier Kategorien am besten abschnitt, wurde die besagte Armenische Fleischtomate zur besten Frucht des Abends gekürt. Die pralle orangerote [Tomate](#) stammt übrigens wirklich aus Armenien und von dort hat sie Transition-Town-Mitglied Ursula Strunk auch mitgebracht.

## Tomaten-Saatgut ist leicht zu gewinnen

Alle reifen Früchte im Test stammten aus den [Gärten](#) der Transition-Town-Mitglieder und von Teilnehmern, die ihre Tomatenschätze präsentierten. Wie beispielsweise Beate Schierle. Sie kultiviert bereits zwölf Sorten, aber es dürften gerne noch mehr werden, berichtete die Esslingerin, die ähnlich wie andere Gäste die Verkostung nutzte, um die Samen neuer Sorten zu gewinnen. Beate Schierle hatte dazu eigens kleine Schraubdeckelgläschen mitgebracht, andere Gäste sammelten die Tomatenkerne der zu verkostenden Sorten einfach auf einem Stück Krepppapier. „Aber gut beschriften“, lautete dazu der Tipp von Christiane Klei von Transition Town.

Lesen Sie aus unserem Angebot: [Nachhaltigkeits-Challenge – Gewinn durch Verzicht](#)

Dass Tomaten sich geschmacklich unterscheiden, weiß jeder, der schon selbst gezogene Tomaten gekostet hat. „Die aus dem Supermarkt schmecken mir gar nicht, sie sind nur fad und wässrig“, bestätigte einer der Gäste das weit verbreitete Phänomen. Eine Teilnehmerin berichtete, auf dem Wochenmarkt gebe es zum Teil recht schmackhafte Sorten.

## Das schlechte Wetter hat die Ernte beeinträchtigt

Angesichts des zeitweise recht nassen und kühlen Gartenjahrs tauschten sich die Gäste an diesem Abend auch über die eher [magere Ernte](#), [Düngemöglichkeiten](#) und den Umgang mit der Braunfäule aus. Neben dem Entfernen der unteren Blätter wurde beispielsweise die Gabe von Brennnessel und Ackerschachtelhalm empfohlen.

Aber zurück zur Verkostung: Scheibchen für Scheibchen servierten Christiane Klei und ihr Team Kostproben der Tomaten, die am Wettbewerb teilnahmen. Und die Bandbreite war groß: Sie reichte von der kleinen Urtomate, die Ursula Strunk von der bekannten Esslinger Naturgärtnerin Irmgard Denneler erhalten hatte, über die blaue Ananas-Tomate bis zur Eiertomate aus Ischia. „Sie schmeckt mir am besten mit Frischkäse zum Frühstück“, berichtete die Teilnehmerin, die letztere mitgebracht hatte. Den richtigen Sortennamen wisse sie nicht, denn die Tomate stamme eben von einer Urlaubsreise.

## Das Saatgut wird in Esslingen gesammelt und verteilt

Für solche Fälle hat Transition Town vorgesorgt: Die Tomate erhält dann eine Nummer und zusätzlich den Namen vom Fundort. Falls es außerdem bereits selbst gewonnene Samen der Tomatensorte gibt, können diese versehen mit dem Namen der Spenderin, in die sogenannte Nutzpflanzenbibliothek aufgenommen werden. Diese Sammlung baut die Gruppe Transition Town seit einiger Zeit auf, um die Vielfalt der Tomatensorten zu dokumentieren und zu erhalten.

Bereits 71 Sorten sind hier versammelt. Nach der Verkostung konnten die Teilnehmer selbst Tomatensaatgut ausleihen, um die unterschiedlichen Sorten im nächsten Gartenjahr zu erproben und gleichzeitig zu erhalten. Dazu lagen viele kleine beschriftete Tütchen in Umschlägen der Saatgut-Schatzkiste bereit.

**Beim Pflanzentauschtag am 3. Oktober kann weiter gesammelt werden**

### Gruppe

Die Transition Town Esslingen hat sich 2013 gegründet und versteht sich als Teil der internationalen Transition Town Bewegung. Transition Town bedeutet Stadt im Wandel. Die Gruppe engagiert sich für lokal umsetzbare Lösungen rund um die Themen [Nachhaltigkeit](#), [Klimawandel](#) und Ressourcenverknappung.

### Vielfalt

Der Erhalt der Artenvielfalt ist zentrales Anliegen der Gruppe. Dazu wurde die Nutzpflanzenbibliothek eingerichtet. Dort sollen regional angepasste, samenfeste Sorten gesammelt, Wissen zur Saatgutvermehrung wieder verbreitet und ein kostenloser Zugang zu Saatgut geschaffen werden. Wer Saatgut ausleiht, verpflichtet sich, im nächsten Jahr vom jeweiligen Saatgut wieder etwas zurückzugeben, damit die Sammlung weiter wächst.

### Termin

Am 3. Oktober öffnet die Nutzpflanzenbibliothek von 14.30 bis 16.30 Uhr beim Pflanzentauschtag im Bürgerhaus Pliensauvorstadt.

[Esslingen](#)

[Pliensauvorstadt](#)

[Klimawandel](#)