

Lagerung

Die Lagerfähigkeit von Tomaten richtet sich nach Sortentyp und Reifegrad und beträgt ein bis sechs Wochen bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75 % bis 80 %. Reife, ausgefärbte Früchte lassen sich gut bei 10–13 °C lagern, noch nicht ausgereifte Früchte bei 12–16 °C. Rispentomaten sollten immer bei 15–18 °C aufbewahrt werden, damit die Früchte an der Rispe haften bleiben. Bei kühleren Lagertemperaturen können Tomaten glasig werden; sie verlieren in jedem Fall an Geschmack. Daher gilt: Tomaten nicht im Kühlschrank lagern!

Reife Früchte produzieren das Reifehormon Ethylen (Ethen), welches die Reife anderer Früchte beschleunigt und viele Gemüsearten altern lässt.

Qualität

Reif und gut ausgefärbt

Tomaten müssen sortentypisch gut ausgefärbt sein, nur dann haben sie ihr Aroma voll ausgebildet.

Frisch und fest

Tomaten dürfen nicht welk sein, denn dann sind die wertgebenden Inhaltsstoffe schon reduziert. Bei Rispentomaten sollten auch die Stiele frisch und grün sein und noch alle Früchte fest anhaften. Die Früchte müssen fest sein; bei weichen Früchten haben Abbau und Verderb begonnen.

Sauber

Tomaten sollten weder durch Staub, Erde, Rußtau oder Rückstände von Behandlungsmitteln verschmutzt sein.

Keine Druckstellen/Risse

Tomaten, die durch Druckstellen, frische Risse oder Verletzungen beschädigt sind, verderben schnell, da sie an diesen Stellen Eintrittspforten für Fäulnisereger aufweisen.

Keine Glasigkeit

Glasige Tomaten weisen entweder Ernährungsstörungen (z. B. Wassersucht) oder Lagerschäden durch zu niedrige Temperaturen auf und sind zum Verzehr nicht geeignet.

Keine Verfärbungen

Mosaikartig gefleckte Tomaten und Früchte mit Grün- oder Gelbkragen in der Kelchregion (verbunden mit Verhärtungen) sind durch Krankheiten oder Mangelerscheinungen gestresst, wertgemindert und nicht zum Verzehr geeignet.



Kumato

Tomaten – in Kürze

- » Das Fruchtgemüse aus den Anden.
- » Von der Zierpflanze zum Gemüse-Hit.
- » Vielfalt: rund, oval, flach-gerippt, rot, orange, gelb, weiß, grün geflammt, braungrün, schwarz. RAF-Typen sind reif, wenn sie von außen noch grün-braun sind.
- » Hauptlieferländer: Niederlande, Spanien, Belgien, Marokko, Italien, Frankreich, Polen, Tunesien.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Carotinoide (besonders Lycopin); für den Menschen ungiftiges Tomatin in unreifen, grünen Früchten.
- » Einkaufstipps: reif, frisch, fest.
- » Lagerung: nicht im Kühlschrank.

Impressum

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de
www.landwirtschaft.de

Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BLE

Gestaltung

Referat 411, BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Stand: November 2021



Tomaten

Produktinformation





Kirsch- und Perltomaten

Herkunft

Die Tomate (*Solanum lycopersicum*), aztekischer Name „tomatl“, gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Die „Urtomate“ stammt aus den peruanischen Anden. Wildarten aus Mittel- und Südamerika werden noch heute genutzt, um Resistenzen gegen Krankheiten in unsere modernen Sorten einzukreuzen. Durch Kolumbus gelangte die Tomate nach Europa. Anfangs hatte sie den Status einer Zierpflanze und rangiert heute auf Platz 1 aller Obst- und Gemüsearten.

Weltweit wurden 2019 auf 5,0 Millionen Hektar 181 Millionen Tonnen Tomaten produziert. Mit 63 Millionen Tonnen ist China der größte Erzeuger, gefolgt von Indien, der Türkei, den USA, Ägypten, Italien, Iran, Spanien, Mexiko, Brasilien und Nigeria. Italien, Spanien, Portugal, Polen, Niederlande, Griechenland, Frankreich und Rumänien sind die Hauptanbauerländer in der EU (FAO, 2019).

Lieferländer

Tomaten sind in Deutschland, dem zweitgrößten Importeur, mit einem Frischverbrauch von 8,4 kg pro Person und Jahr die meistgekaufteste Gemüseart.

Der kommerzielle Anbau von Tomaten lohnt sich bei uns nur unter geschützten Bedingungen. So stammen denn auch nur gut 11 Prozent der insgesamt verzehrten Menge aus heimischem Anbau, mit einem Angebot von März bis Dezember. Hauptlieferländer für den deutschen Markt sind die Niederlande und Spanien, auf die 75 Prozent der Importe entfallen. Weitere bedeutende Lieferländer sind Belgien, Marokko, Italien, Frankreich, Polen und Tunesien. Spanien, Marokko und Tunesien beliefern uns vorwiegend in den Wintermonaten (Destatis, AMI, 2020).

Vielfalt

Runde Tomaten: Fruchtgewicht 50–100 g, zwei bis drei Fruchtkammern mit vielen Samen. Gut für den Rohverzehr und Salate geeignet.

Längliche Tomaten (Roma- und San Marzano-Typen): ovale bis längliche Früchte, Fruchtgewicht 50–100 g, zwei bis drei Fruchtkammern, dickfleischig, kernarm; gut für Soßen und Suppen geeignet.

Fleischtomaten (gerippte Tomaten): Fruchtgewicht 100–250 g, viele Fruchtkammern, wenig Samen, dickfleischig, schnittfest, gut zum Füllen geeignet.



Ananas d'Antan



Coeur de Boef d'Antan

Kirschtomaten: Fruchtgewicht 10–30 g, runde, dattel-, pflaumen- oder birnenförmige, kirschgroße Früchte; zwei Fruchtkammern mit vielen Samen, sehr süß und aromatisch. Sorten mit 35–65 g werden als Cocktail-Tomaten bezeichnet.

Perltomaten: die kleinsten Tomaten auf dem Markt in Rot und Gelb, Fruchtgewicht 1–2 g, 7–13 mm groß, rund bis oval mit leichter Spitze, zwei Fruchtkammern, süßer Geschmack mit dezenter Säure.

RAF-Typen: flache, gerippte, dickfleischige, kernarme Früchte. Diese Typen weisen eine Besonderheit auf: sie reifen von innen nach außen, d. h. sie schmecken lecker, wenn sie äußerlich noch grün-rötlichbraun sind. Sobald diese Typen auch äußerlich rot sind, sind sie mehlig.

Farbenvielfalt: viele der genannten Typen gibt es in verschiedenen Farben; sie sind rot, orange, gelb, weiß, grün gestreift oder geflammt, braungrün, braunviolett oder sogar schwarz gefärbt.

Inhaltsstoffe

Tomaten sind kalorienarm und reich an Mineralstoffen (vor allem Kalium), Spurenelementen, Fruchtsäuren, bioaktiven Substanzen und Vitaminen

der B-Gruppe, Vitamin E und C. Besonders wertvoll sind sie durch ihren Gehalt an Carotinoiden, die als Antioxidantien wirken. Dies ist insbesondere der rote Farbstoff Lycopin, der die Früchte orange und rot färbt. Gelbe und grüne Tomaten enthalten dagegen mehr β -Carotin und Lutein. Die Carotinoide sind hitzestabil und fettlöslich, weshalb sie in gekochten Tomatengerichten, die mit Öl oder einem anderen Fett zubereitet werden, besonders gut für den menschlichen Körper verfügbar werden.

Im Gegensatz zur Kartoffel enthält die Tomatenpflanze kein giftiges Solanin, sondern das Glycoalkaloid Tomatin, bestehend aus α -Tomatin und Dehydrotomatin. Es ist in den Trieben, Blättern, Blüten und grünen, unreifen Früchten enthalten und wirkt toxisch auf Insekten und Pilze. Die Pflanze schützt sich damit vor Insektenfraß und Pilzkrankheiten. In reifen Früchten ist Tomatin dagegen kaum noch nachweisbar, was aus Sicht der Pflanze auch sinnvoll ist, denn die Früchte sollen gefressen und die Samen verbreitet werden. Die in den unreifen Früchten enthaltenen Mengen sind für den Menschen ungiftig, sodass auch unreife, grüne Früchte in normalen Mengen bedenkenlos verzehrt werden können.

Ernte

Tomaten werden im Gewächshaus sieben bis zwölf Wochen nach der Pflanzung geerntet, in der Regel zweimal pro Woche. Sie können nach der Ernte weiterreifen, wenn sie zum Zeitpunkt der Ernte nicht mehr dunkelgrün sind und ihre sortentypische Größe bereits erreicht haben. Rispentomaten lässt man an der Pflanze ausreifen.