



Bärbel Weber aus Wallmenroth züchtet mit Leidenschaft Tomaten. Sie wachsen bei ihr auf dem Balkon, der Terrasse und im Garten. Die rote Ochsenherz-Tomate (Foto rechts unten) bringt 315 Gramm auf die Waage. Seit sie sich der Tomatenzucht verschrieben hat, hat Bärbel Weber jede einzelne Tomate gewogen und Buch darüber geführt. Die „Indigo Rose“ (Foto rechts oben) ist lila-schwarz und wurde von der Universität Michigan gezüchtet. Fotos: Eva-Maria Stettner

# Die Tomatenzüchterin von Wallmenroth

Gartenlust Bärbel Weber züchtet das gesunde Gewächs in sieben Sorten – obwohl sie die Frucht gar nicht mag

Von unserer Mitarbeiterin  
Eva-Maria Stettner

■ **Wallmenroth.** Tomaten – überall Tomaten. Bärbel Weber züchtet sie im Garten, auf der Terrasse, auf dem Balkon. Und im Keller. „Denn da steht schon der Nachwuchs“, verrät ihr Ehemann Michael verschmitzt der RZ-Mitarbeiterin, die das kleine Tomatenparadies in Wallmenroth besuchen darf. Sieben Sorten Tomaten züchtet Bärbel Weber momentan, wie stets vier Pflanzen von jeder – 28 gut dauern und gut zwei Meter hohe Triebe voll verlockender Früchte: Goldene Königin, Black Ethiopian, Ei von Phuket, Indigo Rose, Apricosa, Besser Select und Coracao de Boi. Und jede hat eine besondere Geschichte.

In ihrem Fundus hat die 50-jährige Wallmenrotherin 18 Sorten aus aller Welt. Kurios an dieser Geschichte: Die Tomatenzüchterin mag keine Tomaten. Jedenfalls nicht roh. „Ich mag die Säure nicht“, offenbart sie: nur hie und da esse sie eine süße Tomate roh. Wie um alles in der Welt kam sie da auf die Idee, ausgerechnet Tomaten zu züchten? „Durch Zufall“, erklärt Weber. „2010 hat mir jemand als Mitbringsel eine Tomatenpflanze geschenkt, eine Tigerella.“

Dass die Wallmenrotherin gern gärt, das sieht jeder beim Blick in Webers blühende Oase. Ehemann Michael hat ein Hochbeet gebaut, auf dem seine Frau Salate, Kräuter, Gurken und Kohlrabi zieht.

Gartenarbeit betrachtet Bärbel Weber, die als Maschinenbedienerin Schichtarbeit in einer großen Firma macht, als wohlthuenden Ausgleich und kümmert sich mit Herz und Verstand um Blumen und Gemüse. Tigerella, die rote Cocktailtomate mit gelben Streifen, ist bei der Frau mit dem grünen Daumen einst prompt gediehen und hat ihr viele Tomaten beschert. Da Bärbel Weber nun mal keine rohen Tomaten mag, doch ernährungsbewusst und leidenschaftliche Köchin ist, machte sie kurzerhand Auflauf damit und stellte fest: Gekochte Tomaten schmecken wunderbar!

## In allen Farben und Formen

Da wollte sie mehr über Tomaten wissen, entdeckte in der Bücherei mit Staunen, dass es über 2500 Sorten gibt, und probierte mit Pflanzen aus Betzdorf gleich aus, gelbe und dunkle zu züchten. „Als ich mir ein weiteres Buch zulegte und eine Abbildung der Tomatenvielfalt sah, war es um mich geschehen“, lacht sie. Rot, gelb, grün, gelbrot, grünbraun, rund, flach, gefurcht, birnen- oder tropfenförmig, groß oder klein – die Spielarten dieses Nachtschattengewächses (Solanaceae, eine Familie der Bedecktsamigen Pflanzen) sind verblüffend. „Mich hat vor allem die Farbenvielfalt fasziniert und wie viel man aus Tomaten kochen kann“, schwärmt die Züchterin.

Mit sechs Sorten hat sie angefangen, von Beginn an jedes einzelne Exemplar gewogen und Buch

darüber geführt. Ihr Ertrag im ersten Jahr 2010: 9198 Gramm. Ertrag von sieben Sorten im guten Tomatenjahr 2015: 34 Kilo. 2016 ist, sagt sie, ein mittelmäßiges Tomatenjahr: anfangs zu kühl, mittendrin feucht oder schwülwarm: „Das bedeutet Pilzgefahr, doch ich hab fast nur pilzresistente Sorten.“

Sie legt eine frisch gepflückte rote Ochsenherz-Tomate (Coracao de Boi) auf die Waage: 315 Gramm! „Die Pflanze hat meine Schwägerin aus Madeira mitgebracht. Ursprünglich stammt diese Fleischtomate aus Russland, wird heute meist in Italien angebaut und kann bis zu 500 Gramm wiegen“, erklärt sie. Da Bärbel Weber die Pflanzen, die sie suchte, in unserer Gegend nicht bekam, nutzte sie für die Suche bald das Internet: „Über [www.tomaten-forum.de](http://www.tomaten-forum.de) können sich Züchter gegenseitig Samen in Tütchen zuschicken – ohne Kosten.“ So ist sie an echte Raritäten gelangt wie zum Beispiel „Gelbes Birnchen“ aus Russland oder „Shah“, eine historische gelbe Sorte aus den USA.

Vergangenes Jahr hat sie „Rosenquarz Multiflora“ aus Amerika gezüchtet: „Die Frucht war klein und platzte.“ Eine Russin aus Ingolstadt schickte ihr Samen der hier sehr seltenen „Black Ethiopian“, die ursprünglich aus der Ukraine stammt, von Auswanderern mit nach Mittelamerika genommen wurde und dort zur beliebtesten Volkstomate wurde. Die eiförmige Frucht wird bis zu 200 Gramm

schwer und ist dieses Jahr auch ein Highlight in Webers Garten. Wie schon im WM-Jahr 2014, so auch im EM-Jahr 2016 zeigt die sonst kaum an Fußball interessierte Wallmenrotherin in ihrem Heimatdorf – wo Ehemann Michael mit Bayern München sympathisiert, Nachbarn aber Schalke und Borussia Dortmund favorisieren – pflanzlich Flagge für Deutschland: Mit Tomaten in Schwarz, Rot, Gold.

## Tomaten in Schwarz-Rot-Gold

Die drei sind erstens die „Indigo Rose“ hat ihre lila-schwarze Farbe aufgrund ihres hohen Gehalts an Anthocyan (Flavonoide), ist sehr saftig, aber im Geschmack etwas fade. Sie ist das Zuchtergebnis der Universität Michigan, die die Sorte aus einer chilenischen Wildart und einer Wildtomate von den Galapagos-Inseln für die amerikanischen Hausgärten züchtete, weil Anthocyan im menschlichen Körper Freie Radikale fängt und Krebs vorbeugt.

Die zweite Tomate der „Flagge“ ist die rote „Besser Select“, die ihre Herkunft im Freiburg des 18. Jahrhunderts hat und eine verbesserte Züchtung mit mehr Widerstand gegen Pilzkrankheiten ist: sehr süß im Geschmack, bis 50 Gramm. Drittens Gold: Die „Goldene Königin“, 1884 von F. C. Heinemann in Erfurt gezüchtet und zu

DDR-Zeiten zur „VEB-Tomate“ erklärt, weil der staatliche Volkseigene Betrieb sie gegen Pflanzenkrankheiten verbessert hatte. Sie ist sehr süß und wird bis 50 Gramm schwer.

Die „Schwarz/Rot/Gold“-Tomaten sind sogar regenresistent. Außer den schon genannten Sorten züchtet Bärbel Weber in diesem Jahr zwei weitere. Das „Ei von Phuket“, eine eiförmige Stabtomate von der Malaienhälfte im Indischen Ozean: im frühen Wachstum grün, dann wärschern weiß-gelblich und reif hellrosa bis pink. Sie schmeckt mild aromatisch und ist leicht mehlig. Die „Apricosa“ (Herkunft unbekannt) hat ihren Namen wohl aufgrund ihrer Form, Farbe und Süße, ist geschmacklich ein Gedicht und wird 10 bis 30 Gramm schwer.



## Kochbuch

### Gesunder Auflauf, schnell gemacht

Studien haben ergeben, dass gekochte Tomaten weitaus mehr Flavonoide freisetzen als rohe – entzündungshemmende Zellschutzstoffe, die das Immunsystem stärken, Krebs und Arterienverkalkung vorbeugen. Bärbel Weber zaubert gern **Tomaten-Consommé**, was aber viel Geduld und Zeit braucht. Nur 30 Minuten dauert dagegen das Rezept dieses **Auflaufs** für vier Personen: 1500 g Tomaten, 100 g Gorgonzola (deutscher), 100 g Weichkäse (französischer), 4 bis 6 Stiele frischer Salbei, 100 g Walnüsse, 3 Esslöffel Paniermehl, 2 gehäufte Esslöffel Parmesan. Tomaten in dicke Scheiben schneiden, mit Meer- und Pfeffer würzen, in eine Gratinform geben. Salbei darauf, dann die zwei Käsesorten. Obendrauf die Mischung aus Paniermehl, Parmesan und Nüssen. Bei 200 Grad Umluft 15 bis 20 Minuten in den Ofen. Zu dem wunderbaren sämigen Gericht Baguette, Ciabatta oder Fladenbrot servieren.

Auch **Ketchup** macht sie: „Mit Zucker, Salz und Essig ein ganzes Jahr haltbar.“ Sie kocht Tomaten auch in Weckgläsern ein, in ganzer Form oder als **Tomatenpüree**. So sind eigene Tomaten auch außerhalb der Saison verfügbar.

Die Tomate ist ein ideales Gemüse für eine leichte und gesunde Ernährung, besteht zu 94 Prozent aus Wasser und ist trotz weniger Kalorien reich an Vitaminen (B 1, B 2, B 6, C, E) Folsäure, Carotin, Mineralstoffen und Fruchtsäuren. [est](http://est)

## Wie man Samen aus der reifen Frucht gewinnt

**Gärtner tipps** Im März pflanzen – Pflege im Wintergarten – Pikieren und Ausgeizen

Bärbel Weber zieht alle ihre Pflanzen aus Samen. Um diese zu gewinnen, löst sie aus der Kammer der vollreifen Tomate die Körner, gibt sie in ein kleines Gefäß und lässt sie einige Tage an einem warmen Ort fermentieren. Dabei können sie verschimmeln, doch samenbürtige Krankheiten werden so weitgehend zerstört. Danach werden die Samen im Sieb ausgespielt und zum Trocknen ausgelegt.

Weber pflanzt die Samen in der ersten Märzwoche und verwendet nicht extra Tomatenzuchterde, sondern magere ungedüngte Anzuchterde. Ende März, wenn die Tomaten das erste entwickelte Blattpaar zeigen, setzt sie die Pflänzchen in kleine Blumentöpfe um (wenig Wasser dazu), stellt sie in Kisten in den Wintergarten und

bei schönem Wetter tagsüber ins Freie. Beim Pikieren behält sie bis zu 40 Pflanzen, setzt je sechs in einen normalen Blumentopf und pflanzt sie später einzeln in einen Zehnлитertopf.

Um große Tomaten zu erhalten, ist regelmäßiges Ausgeizen (Abknipsen) der Seitentriebe wichtig. Ab Mitte Juni düngt sie das erste Mal mit Flüssigdünger im Gießwasser – ein Mal pro Monat bis Oktober. Tomaten mögen gehäckselte Brennnesseln als Dünger, Hornspäne beugen Braunfäule vor. Keine guten Nachbarn sind Gurken, Rote Bete, Kartoffeln, Fenchel. Gute Nachbarn: Kapuzinerkresse, Knoblauch, Möhren, Bohnen, Pfefferminze. Tomaten mögen keinen Regen, kein feuchtes Klima, sondern Sonne. Um ihren Geschmack

zu bestimmen, gibt Weber deren Eigenschaften im Computeratlas ein. Dieses Jahr hatte sie die erste Ernte Ende Juli und rechnet damit, noch bis November ernten zu können. Auf dem Handy hat sie eine Frost-App.

Durch einen RZ-Bericht hat Weber von Tomatenzüchter Manfred Durben (Hemmelzen) erfahren, wie man mit einfachen Mitteln ein guter Züchter werden kann. „Er ist der Tomatenpapst für unsere Gegend“, sagt sie. Zudem empfiehlt die Wallmenrotherin das Buch „Tomaten“ von Adelheid Coirazza, Formosa Verlag, Preis: 12,90 Euro. Was Bärbel Weber selbst noch sucht: die orange Ochsenherz-Sorte „Orange Heart“, eine Sorte grüne Tomate und Sorten der Amish People wie „Amish Cherry“. [est](http://est)



Ist sie nicht faszinierend, die bunte Tomatenvielfalt? Bärbel Weber kocht auch Tomaten in Weckgläsern ein, in ganzer Form oder als Tomatenpüree, so dass sie das gesunde Gemüse auch außerhalb der Saison verfügbar hat.