



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Rot-Alarm! Auftakt der Tomatensaison in heimischen Gewächshäusern

Ab jetzt kommt Farbe ins Spiel! Gelb, Orange, Violett, Grün oder Rot – Tomaten sind ein Erlebnis für Feinschmecker – solo oder auch auf einer Focaccia mit Oliven und Basilikum.

Berlin, 01. April 2019. Was haben der „Internationale Tag der Kissenschlacht“ und der „Tag der frischen Tomaten“ gemeinsam? Beide fallen auf den 6. April und beide machen gute Laune. Die Kissenschlacht, weil man sich auspowern kann und die Tomate, weil sie ein kulinarisches Highlight ist und schon ihre knallige Farbe die Stimmung hebt. Tomatenrot oder auch RAL 3013 ist die Trendfarbe der Modebranche 2018. Ein anhaltender Trend. Und das Beste daran: Sie zeigt sich jetzt auch wieder in den heimischen Gewächshäusern.

Deutschland setzt auf Tomatenrot

Freunde der prächtigen Nachtschattengewächse und gesunden Ernährung sollten sich den 6. April wahrlich rot im Kalender anstreichen. Denn die Tomatensaison steht in den Startlöchern und erste Tomaten aus unbeleuchtetem Anbau sind bereits erntereif. Dass das viele Deutsche freut, liegt auf der Hand. Tomaten sind hierzulande nämlich das mit Abstand beliebteste Gemüse. Sie machen mehr als ein Viertel des gesamten Gemüseverbrauchs aus. Rund 27,5 Kilo Tomaten verbraucht jeder Deutsche im Schnitt. Und figurfreundlich sind sie auch: Tomaten bestehen zu 94 Prozent aus Wasser und liefern nur rund 17 kcal je 100 Gramm. Dazu sind sie gesund: Neben Vitamin C, Kalium und Ballaststoffen enthalten sie sekundäre Pflanzenstoffe, die dazu beitragen sollen, das Risiko bestimmter Krebserkrankungen zu mindern, vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu schützen und die Abwehrkräfte zu stärken. (Quelle: Agrarmarkt Informationsgesellschaft, 2019 / Bundeszentrum für Ernährung)

Süße Sonnenanbeter mit feinstem Aroma

Manche sind klein wie Johannisbeeren, andere groß wie Kürbisse und bis zu einem Kilo schwer. Tomaten gibt es in einer enormen Vielfalt von Größen und Farben vom klassischen Rot über Gelb, Violett bis hin zu Schwarz. Es gibt sogar gestreifte, marmorierte und mehrfarbige Exemplare. Beliebt sind neben der klassischen Variante vor allem Fleisch-, Roma-, Rispen-, Cherry-, Cocktail- und Strauchtomaten. Für welche Sorte man sich entscheidet, ist letztlich eine Frage des Geschmacks und der Jahreszeit. Denn Tomaten sind echte Sonnenanbeter, die Ende des 15. Jahrhunderts von Christopher Kolumbus aus Süd- und Mittelamerika mitgebracht wurden.

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezepte



© Ariane Bille für BVE0 /
Gelbe und rote Tomaten



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Nachhaltiges Geschmackserlebnis

Je reifer, desto besser. Freilandtomaten sind oft nur von Ende Juli bis September erntefähig. Unter Glas oder Folie angebaut, können Tomaten länger reifen und weder Regen, Hagel oder Sturm kann ihnen dort etwas anhaben. Tomaten aus geschütztem Anbau können deshalb von April bis Oktober geerntet werden. Nachhaltigkeit spielt beim Tomatenanbau überhaupt eine große Rolle. Meist wird auf organischem Substrat angebaut und auch beim Pflanzenschutz auf biologische Verfahren gesetzt. Schlupfwespen bekämpfen Schädlinge und Hummeln bestäuben die Tomatenblüten. Oft wird auch auf einen geschlossenen Wasserkreislauf gesetzt, der rund 75 Prozent Regenwasser nutzt. Dazu kommt, dass Tomaten lediglich bedarfsorientiert gedüngt und Pflanzenschutzmittel sehr sparsam eingesetzt werden. So können die hierzulande angebauten Tomaten ihr besonderes, volles Aroma entwickeln.

Wissenshunger!

Einkauf – Vollreife, frische Tomaten haben den besten Geschmack. Man erkennt sie an ihrer knackig prallen Haut und – bei den meisten Sorten jedenfalls – ihrer tomatenroten Farbe.

Die sollte außerdem unversehrt sein und keine Dellen oder Abdrücke aufweisen. Eine grüne, weiche, vielleicht sogar duftende Rispe ist ein weiteres Indiz dafür, dass es sich um eine frische Tomate handelt. Schwere Früchte lassen auf Saftigkeit schließen.

Grüne Stellen am Stielansatz sind ein Zeichen dafür, dass die Tomate nicht lange genug an der Pflanze reifen konnte.

Lagerung – Tomaten sollten keinesfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden. Denn kalte Temperaturen entziehen dem Fruchtgemüse jegliches Aroma. Im schlimmsten Fall führen sie sogar zu einem Kälteschock und die Tomaten bekommen braune Flecken.

Optimal sind Temperaturen von etwa 12 bis 15 Grad und ein luftiger, schattiger Platz. Dann hält das Fruchtgemüse bis zu zwei Wochen.

Achtung! Tomaten sondern bei der Lagerung das Reifegas Ethylen ab. Ein Pflanzenhormon, welches den Reifeprozess beschleunigt, leider auch von außen – was zur Folge hat, dass umliegendes Obst und Gemüse viel schneller reif und matschig wird.

Grüne Tomaten – Tomaten reifen nach. Das gilt aber nur für die Farbe und nicht für den Geschmack. Denn ihr fruchtiges Aroma entwickeln die Früchte nur, solange sie an der Pflanze wachsen.

Obst oder Gemüse? – Tomaten gehören als Nachtschattengewächse auch in die Kategorie des sogenannten Fruchtgemüses. Insofern sind sie mit Auberginen, Gurken, Kürbissen und Zucchini verwandt.



© BVE0 / Pralle Tomaten im Gewächshaus



© BVE0 / Geerntete Tomaten

Sonnenschein aus dem Ofen!

Wir liefern dazu eine kulinarische Inspirationsquelle und feiern den Tag der frischen Tomaten mit einem köstlichen, neuen Tomatenrezept.

Focaccia mit Tomaten, Oliven und Basilikum

Zubereitungszeit: etwa 30-40 Min. / Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ein rundes Blech

Für den Teig:

- 600 g Mehl
- 450 ml Wasser
- 15 g frische Hefe
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 250 g kleine Tomaten
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Bund frischer Basilikum
- Olivenöl
- Grobes Meersalz

Zubereitung

- Die Hefe in eine Schüssel bröseln und im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und etwa eine Stunde lang bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen nach dieser Zeit merklich vergrößert haben. Falls das nicht der Fall ist, kann man ihn einfach noch etwas länger gehen lassen.
- Das Blech gut mit Olivenöl einölen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf das Blech kippen. Einen großzügigen Schuss Olivenöl auf den Teig geben und ihn anschließend sanft mit den Händen in Form drücken. Die Tomaten halbieren und die Tomatenhälften sowie die Oliven auf dem Teig verteilen.
- Nun den Ofen auf 250°C vorheizen. Wenn der Ofen heiß ist, etwas Salz auf der Focaccia verteilen. In den Ofen schieben und für etwa 15 Minuten goldbraun ausbacken. **Vorsicht:** Da jeder Ofen anders heizt, kann die Backzeit je nach Modell etwas variieren. Bei der hohen Backtemperatur sollte man daher lieber einmal zu oft nachgucken, ob die Focaccia schon fertig ist oder ob sie noch ein paar Minuten länger braucht. Wichtig ist, dass der Boden zum Schluss nicht mehr blass ist. Zum Servieren das Basilikum auf der Focaccia verteilen.

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen



© Ariane Bille für BVE0 / Zutaten für Focaccia mit Tomaten



© Ariane Bille für BVE0 / Teig belegt mit kleinen Tomaten und Oliven



© Ariane Bille für BVE0 / Tomaten-Focaccia frisch aus dem Ofen



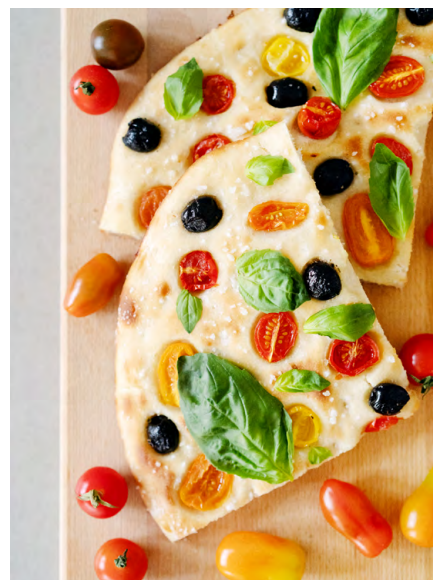
Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.



© Ariane Bille für BVEO /
Tomaten-Focaccia auf Brett serviert

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin