

# Passione Pomodoro

---

## Die Tomate

Aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe sind Tomaten sehr gesund und beliebt wegen ihrer vielseitigen Verwendbarkeit. Tomaten sind ganzjährig ein Hauptumsatzträger in der Früchte- und Gemüseabteilung. Botanisch gehört die Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse, sie wird bei der Einteilung der Gemüsepflanzen als Fruchtgemüse bezeichnet und kommt ursprünglich aus Südamerika.

## Qualität

Qualität und Geschmack bzw. Genusswert von Tomaten werden in besonderem Mass durch Zuckergehalt, Zucker-Säureverhältnis, Aromastoffe, Schnittfestigkeit und Farbe beeinflusst. Umfragen belegen eindeutig: die Konsumenten wünschen sich **geschmackvolle Tomaten**.

## Produktion und Forschung

Obwohl bei den Profis erkannt und von den Konsumenten erwünscht, werden diese Eigenschaften bei der Sortenforschung und Entwicklung, oft zu Gunsten von hohen m<sup>2</sup>-Erträgen, guter Haltbarkeit, Transportfähigkeit und einfachem Handling, vernachlässigt. Grosse Fortschritte sind in den letzten Jahren bei den Cherry-Datteltomaten erzielt worden. Die grosse Masse der normalen runden Früchte, inklusive jene an der Rispe, sind nach wie vor qualitativ unbefriedigend.

Als Feinschmecker sind wir fortlaufend auf der Suche nach Tomaten, die sich vom Standardprodukt abheben. Besonders in Sizilien werden wunderbare Früchte produziert, welche intensiven Geschmack haben. Es gibt eine Handvoll innovative Produzenten, die es verstehen ganz spezielles aus Ihrer mythischen Erde raus zu holen. Wir verfolgen seit Jahren diese Entwicklung und testen laufend das verfügbare Angebot. Eine wichtige Arbeit ist die systematische Kontrolle, Erfassung und Auswertung aller Wareneingänge im Bezug auf deren inneren Werte. Dazu flankiert unser Degustationspanel mit wöchentlichen Blinddegustationen unsere Interpretation und Aussagekraft.

Wir möchten Ihnen hiermit einige Sorten vorstellen, welche sich positiv von der Masse abheben.

## Datterino Pianostella

Die Datteltomaten der **Santa**-Familie sind von ihrer Typologie her eine antike Sorte und wurden vor etwa 20 Jahren wiederentdeckt. Eine der wichtigsten Sorten ist die **Santasian**, die sich durch ein ausgewogenes Zucker- / Säureverhältnis auszeichnet. Sehr interessant ist der überdurchschnittlich hohe Gehalt an Lycopin, diesem wird in der modernen Medizin eine antikanzerogene Wirkung zugeschrieben. Lycopin zählt zu den Antioxidantien und gilt als Radikalfänger, d.h., es kann bestimmte reaktionsfreudige Moleküle im menschlichen Körper unschädlich machen (Quelle Wikipedia). Die Datterino von Pianostella werden im Südwesten von Sizilien angebaut und sind während 12 Monaten erhältlich. Die Ware wird lose und vorzugsweise in der Farbe Rosso Ferrari geerntet. 8° Brix Zuckergehalt sind Minimum garantiert. Auch in den Degustationen schneiden diese Tomaten immer sehr gut ab.



## Sunstream

Ist auch eine Santa-Tochter und wird aber als Strauchdatteltomate angebaut. Die Rispen sind sehr regelmässig und werden einzeln vorzugsweise in 250gr Einlagerschalen verpackt. Extrem hoher Zuckergehalt von vielfach über 9° Brix. Die Produktion wird sehr scharf vom Saatguthersteller überwacht und sämtliche Parameter sind vertraglich bis ins letzte Detail definiert. Das garantiert eine sehr homogene Produktqualität

über die ganze Saison mit stark steigendem Konsum. Die Sunstream sind das ganze Jahr erhältlich.

## Costoluto Marmande

Die Marmandetomaten gehören zu den wohl geschmacksintensivsten Tomaten überhaupt. Es gibt deren unzählige Sorten, die mit den Namen Merinda, Marmandino aber auch RAF in den Handel kommen. Optisch unterscheiden sich die Sorten meist nur gering, geschmacklich jedoch sind die Unterschiede immens.



Seit langer Zeit werden Versuche überall auf der Welt gemacht, die geschmacksintensivste bleibt jedoch die Produktion in Süd-Sizilien, genauer gesagt auf einem kleinen Landstreifen zwischen Pachino, Marzamemi und Portopalo.

Dieser Flecken Land ermöglicht den Anbau einer der wohl besten Tomaten heutzutage überhaupt. Besonders wichtig ist dabei das Klima und der Boden. Saisonal typischer Wind, Böden mit besonders hohem Salzgehalt und vielen Spurenelementen aus früherer vulkanischer Aktivität in genau dieser Anbauzone ermöglichen die Produktion und Anbau dieser Delikatesse, welche zwischen Februar bis etwa Anfang Mai verfügbar ist.



### Ramato Bired

Letztes Jahr wurde diese Strauchtomate in guten Mengen bei verschiedenen ausgewählten Produzenten in Sizilien das erste Mal angebaut. Die Bired wird exklusiv in Italien produziert. Die Ergebnisse der ersten Saison im Bezug auf Zuckergehalt und Geschmack waren ausgezeichnet. Jede Rispe hat 5-6 glänzende Früchte und kommt mit einem Sticker „Bella Italia“ daher welcher die Herkunft bezeichnet. Bired wird von Ende November bis Mai geerntet. Der Zuckergehalt betrug letzte Saison zwischen 5 und 6° Brix.



### Cherryrispen

In der guten alten Zeit, wurde in Sizilien eine hervorragende Sorte produziert nämlich die Naomi. Hoher Zuckergehalt, guter Geschmack bei ansprechenden Erträgen zeichneten diese eher kleinfallende Rispencherry aus. Leider haben Krankheiten dazu geführt, dass diese Sorte nicht mehr angebaut werden konnte. Die Produktion sucht seit gut einem Jahrzehnt einen Ersatz. Es gibt bereits ein paar vielversprechende Sorten. Eine der grossen Einschränkungen ist, dass die meisten die hohen Anforderungen punkto Geschmack und Ertrag nur während einer kurzen Ernteperiode im Frühjahr erfüllen.

Vielversprechend ist die Tropical, die Uber, die echte Shiren und einige Sorten welche noch nicht benannt sind. Etwas haben sie alle gemeinsam, die Erträge sind kleiner als das Massenprodukt. Dies kann nur über einen höheren Preis als die Standardware aufgefangen werden, dieser liegt je nach Sorte und Produktionsmethode bei ungefähr 10-20% über dem Preis von Massenware, dies bei gleichen Bedingungen in Wachstum und Wetterlage. Wir arbeiten mit der Produktion intensiv daran, mit hohen inneren Werten auch den Ertrag zu verbessern.



Wir sind überzeugt, dass ganz besonders für unseren anspruchsvollen CH Markt, der Sizilien und Italien nahe steht, man bald wieder einen Lead in Anspruch nehmen kann.

### **San Marzano**

Ist weiterhin eine relativ bescheidene Position im Angebot bei der Tomatenfamilie. Es gibt aber diverse neue Züchtungen welche interessant sind. Wir bleiben dran und wenn wir eine wirklich überzeugende Sorte finden erhalten die interessierten Kunden Muster.



### **Cuore di Bue**

Es gibt einige wenige Spezialisten in Sizilien, die diese Spezialtomate anbauen. Vom Aussehen her gefällt sie sehr gut, die inneren Werte und Degustationsresultate haben noch Verbesserungspotenzial. Saison dauert von Dezember bis Juni.

**Wir möchten gerne zusammen mit unseren Partnern ein tolles Tomatensortiment aufbauen. Dafür brauchen wir offene und transparente Kommunikation; die Unterstützung der Produktion und den Goodwill der Kunden. Ganz wichtig ist die Bereitschaft, neue Produkte an der Front testen zu dürfen, damit wir Feedback von den KonsumentInnen erhalten. Diese Resultate sind für die Weiterentwicklung in der Produktion sehr wichtig.**

**Wir freuen uns auf Ihre Inspirationen!**

**Herzliche Grüsse  
Cari saluti**

**BUONVICINI AG**