

# Liebe auf den ersten Biss

Bizarre Tomaten erobern den US-Markt: Sie sind gelb, lila oder pink. Sie sind pockennarbig und verschrumpelt – und sie schmecken köstlich.

**D**ie Tomaten von Nigel Walker, 43, zählen zu den hässlichsten der Welt. Viele sind schon matschig, wenn sie noch am Gewächs hängen. Andere sind aufgeplatzt und grässlich vernarbt. Und doch ist Walker, ein Ökofarmer in Nordkalifornien, geradezu vernarrt in seine Schrumpelfrüchte: „Diese Tomaten“, sagt er, „sind der reine Sex.“

Walkers Produkte sind hoch begehrt. Er verkauft sie auf Wochenmärkten, an Läden und Restaurants. Viele seiner Kunden fahren sogar von San Francisco eine Stunde lang hinaus zu Walkers „Eatwell Farm“, um dort in sengender Hitze eigenhändig Tomaten zu pflücken. Immer wieder kommt es auf der Farm zu seltsam bewegenden Szenen: Vor den Stängeln stehen Städter und staunen – verliebt seit dem ersten Biss.



**Heirloom-Tomaten**

„Die sind der reine Sex“

Walkers Farm ist eine Stätte der Wiederauferstehung: Rund 50 vergessene Sorten baut er an, die meisten sind 50 bis über 100 Jahre alt. Kein Biotech-Labor, keine der großen Saatfirmen hatte hier je die Hand im Spiel. Ohne Menschen wie Walker wären diese Tomaten längst von der Erde verschwunden – aber weil viele Leute in den USA denken wie er, erleben jetzt längst ausrangerierte Sorten eine bunte Renaissance.

Sie werden „Heirloom Tomatoes“ genannt, „Erbstück-Tomaten“, denn viele von ihnen stammen aus Zeiten, als Saatgut noch in den Familien über Generationen weitergereicht wurde. Für die Oldtimer-Früchte zahlen Kunden Premiumpreise



**Ernte von Gewächshaus-Tomaten:** Billig, robust und 365 Tage im Jahr verfügbar

von bis zu 14 Dollar pro Kilogramm. Die Ketchup-Früchte stehen im Zentrum von Tomaten-Festivals, die manchmal über 50 Dollar Eintritt kosten und trotzdem ausverkauft sind. Bücher werden über sie geschrieben und Geschichten erzählt – etwa von jenem einzigartigen Tomatensamen aus Russland, dem zu Sowjetzeiten im Versteck zwischen Brief und Briefmarke die Flucht in die USA gelang.

Öko- und Amateurfarmer bauen weit über 1500 der untergegangenen Sorten wieder an. Liebhaber haben viele davon auch nach Deutschland gebracht, wo sie von Hobbygärtnern und Vereinen umhert werden. Aber bisher bietet sich nur Amerikanern das volle Spektrum der Uralt-Tomaten: Manche sind grün und trotzdem vollkommen reif, andere gelb, beige, lila, pink, schokoladenbraun, manche gestreift oder gepunktet, wurstförmig oder pfirsichähnlich. Und die seltsamsten sind vielfach gefurcht und wirken wie edel verpackte Pralinen.

Narben tragen viele von ihnen, kaum eine ist symmetrisch, aber das interessiert die Bekehrten nicht. Der Geschmack der alten Sorten ist unvergleichlich. Manche sind süß wie Mangos. „Wenn man diese Tomaten probiert hat“, sagt eine Käuferin, „dann gibt es kein Zurück mehr.“

Auf ihre eigene Weise sind auch die oft beschimpften Gewächshaus-Tomaten wahre Wunderwerke: Sie platzen selbst dann nicht, wenn sie zuunterst in einer Kiste liegen. Selbst nach Wochen verlieren sie weder Form noch Farbe. Sie sind billig, robust und 365 Tage im Jahr verfügbar. Der Preis dafür allerdings war gewaltig: Moderne Turbo-Tomaten schmecken nicht entfernt wie Tomaten. Der Fortschritt hat der Menschheit Autos und Flugzeuge beschert, neue Antibiotika und immer schnellere Computer – an Tomaten aber ist sie auf erbärmliche Weise gescheitert.

Die Urtomate war nicht größer als eine Johannisbeere und wuchs an den Hängen der Anden im heutigen Peru. Generationen von Bauern verwandelten sie per Zucht-

wahl in eine stattliche Frucht. Die Spanier brachten sie im 16. Jahrhundert nach Europa, wo sie zunächst vor allem als Zierpflanze Freunde fand. Zum Essen, so urteilten die Gelehrten, sei das Nachtschattengewächs zu giftig.

Erst 1890 drang die Tomate als Lebensmittel bis nach Deutschland vor. Und die Deutschen taten mit ihr dasselbe, was auch Italiener, Franzosen, Georgier oder Russen taten: Sie züchteten bessere.

Mit ihren Tomatensamen im Gepäck wanderten viele dieser Züchter nach Amerika aus. Tschechen brachten Tomaten mit, die der Kälte trotzen. Von der Krim stammt eine Variante, deren Früchte dunkelbraun sind. Ökobauer Walker hat viele Einwanderersorten auf seinem Feld stehen, und obwohl gebürtiger Engländer, rührt ihn die Vielfalt zum Pathos: „Dieses Feld repräsentiert, was Amerika ist.“

Seit Ende des Kalten Krieges haben Freunde der Alt-Tomaten Expeditionen unternommen in den ehemals verschlossenen Osten. Sie sammelten in Jugoslawien, der Ukraine, in Kasachstan oder in Sibirien. Eile war geboten, denn überall vollzieht sich das gleiche Drama: Alte Sorten werden oft restlos verdrängt von kommerziellem HochleistungsSaatgut.

Walker hat seinen Schritt zu den Oldies nie bereut. „Ich wollte kein Sklave von Safeway mehr sein“, sagt er. Er freut sich daran, seine Kunden persönlich zu kennen und zu wissen, wie sehr sie seine Produkte wertschätzen. Aber sein Weg war weder leicht noch lukrativ.

Seine Tomaten tolerieren nur Handarbeit, für Maschinen sind sie viel zu empfindlich. Sie sind nicht haltbar, nicht stapelbar, und sie überstehen keine langen Transporte. Der Ertrag pro Pflanze liegt nur bei Bruchteilen von dem moderner Sorten. Und wenn das Wetter launisch ist, geht ihm leicht die Hälfte der Ernte kaputt. „Der Anbau alter Sorten“, sagt Walker, „ist ein Alptraum.“

Er genießt ihn trotzdem. MARCO EVERS