

Graines Voltz • Liebhaberpresse



In Frankreich bereits ein Erfolg – führende Chefköche haben gewählt

„La sélection du Chef“: Mehr Geschmack und Gesundheit mit Tomaten aus dem eigenen Garten

Rot, rund oder herzförmig, groß oder klein, süß oder herzhaft: Tomaten stecken voller dekorativer Nuancen und köstlicher Möglichkeiten – wo gibt es die besten? „Im eigenen Garten!“, sagt der französische Spezialist Graines Voltz und feiert jetzt in Deutschland Premiere mit Sorten, wie sie wahrlich nicht in jedem Supermarkt zu finden sind.

Für die Tomatenernte frisch aus dem eigenen Garten oder dem Topf auf Balkon und Terrasse hat der Gemüsebauer Tomatenpflanzen entwickelt, deren Früchte unverwechselbar sind: „Als ich sie probierte, dachte ich, ich hätte vorher noch nie eine Tomate gegessen!“, schildert eine Hobbyköchin aus Frankreich, wo

PURE

die Sorten bereits unter dem Namen „La Sélection du Chef“ Triumphe gefeiert haben.

„La Sélection du Chef“ – also die „Chef-Auswahl“ – hat auch etwas mit Chefköchen zu tun: Frankreichs führende Sterneköche, unter ihnen z.B. Hubert Maetz und Marc Haerberlin, haben mit den ausgewählten Tomatensorten in ihren Küchen neue Kreationen geschaffen und köstlichste Rezepte geliefert. Diese wurden für „La Sélection du Chef“ eigens in einem Mini-Kochbuch zusammengestellt. Überall dort, wo es die Tomatenpflanzen „vom Chef“ gibt, gibt es die Rezeptanregungen gleich dazu.

Derzeit arbeiten namhafte Köche aus deutschen Landen daran, ihre ganz persönliche Prise Kreativität einzustreuen: Die Rezeptsammlung soll bis 2013, wenn die „Chef-Auswahl“ nach Deutschland kommt, um neue lecker-fruchtig-rote Tomatengerichte erweitert werden. Schon jetzt gibt es „Tomate in einer Pizza-Kruste“ oder „Tomate in der Mozzarella-Weste“ (beide nach Pascal Favre d'Anne), Tomatensuppe mit grünem Pfeffer oder gar Tomaten-Konfitüre, die mit Zucker und einem Hauch Vanille neue Geschmackserlebnisse verspricht.

Gesunde Ernährung im Einklang mit der Umwelt

Für jedes Rezept haben die Chefköche gezielt eine der neun neuen Sorten mit ihrem ganz speziellen Aroma ausgewählt. Das heißt: „Neu“ sind sie auf dem deutschen Markt; die Sorten-Auswahl selbst ist eine Rückbesinnung auf traditionelle Werte. „Wir wollen echte, authentische Lebensmittel von bester Qualität für eine gesunde Ernährung im Einklang mit der Umwelt“, beschreibt Ralf Schröder, der Graines Voltz in Deutschland vertritt.

Neben diesem Anspruch braucht es für eine erfolgreiche Ernte aus dem eigenen Gemüsegarten zudem gute Kultureigenschaften: Die jungen Tomatenpflanzen sollen robust, frohwüchsig, widerstandsfähig und ertragreich sein.

Während die Früchte, die über die europäischen Ladentheken gehen, vor allem nach Vorgaben der Handelsketten und EU-Standards gezüchtet werden, kann die Ernte aus dem eigenen Garten ganz andere Prioritäten setzen. „Alte Sorten, die Krisen ohne fremde Hilfe überstanden haben, enthalten wertgebende Inhaltsstoffe sowie eine Fülle an Aromen und Bekömmlichkeiten, und nicht zuletzt Resistenzfaktoren, die die Stärke der Pflanze ausmachen“, erläutert Ralf Schröder.

Traditionssorten haben es in sich

Das gleiche Phänomen ist Kennern vom Apfel bekannt: Sie schwärmen von geschmacksstarken Traditionssorten wie Steinscher Bohnapfel oder Gelber Edelapfel. Im Supermarkt aber steht der Verbraucher immer wieder vor „Golden Delicious“ – davon muss man sechs pro Tag essen, um seinen Vitamin-C-Tagesbedarf zu decken. Die gleiche Wirkung hat ein einziger Apfel der genannten Traditionssorten.

Auch Tomaten variieren stark in Bezug auf ihren Gehalt an Vitamin C, Gesamtzucker, organische Säuren und Lagerfähigkeit. „Die Lagerfähigkeit wird aber vermutlich für unsere Genießer in Deutschland kein Kriterium sein“, schmunzelt Ralf Schröder. „Wer seine Tomaten selbst vom Strauch pflückt, kann direkt naschen oder die reife Frucht frisch für verlockende Gerichte verwenden.“

Ab Frühjahr 2013 auch in Deutschland

Mit der neuen Saison, ab Frühjahr 2013, wird es „La sélection du Chef“ in Deutschland geben. Führende Gartencenter und Verkaufsgärtnereien halten dann die Rezeptsammlung gleich mit den Jungpflanzen bereit. Deren Anbaugelände liegen in Deutschland: Kurze Wege garantieren gesunde, kräftige Pflanzen und schonen die Umwelt.

Bereits seit drei Jahren ist Graines Voltz auf dem deutschen Markt vertreten. Den Anfang machten Gartenblumen, seit 2011 bringt der Marktführer im französischen Gemüseanbau in Deutschland auch Gemüsesorten auf den Markt.

>577 Wörter >> 4.181 Zeichen