

## Tomatenwoche zeigt ganze Pracht

Dick, rund, oval, pikant, süß, fruchtig, rot, gelb, grün oder gar gestreift: Bei der „Elsässer Tomatenwoche“ konnten die Fachbesucher Mitte August 2013 im französischen Colmar bei Graines Voltz die ganze Bandbreite der Tomatenformen, -farben und -geschmäcker begutachten und kosten. Über 100 verschiedene Tomatensorten sowie Chili und Paprika stellten sich der Beurteilung. Vertreter von Gartenbau- und Handelsbetrieben, Berater und Fachjournalisten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz testeten bei hochsommerlichen Temperaturen das Gemüse im Hinblick auf Geschmack und Wuchs, Optik und Haptik. Wichtige Voraussetzung: Die verschiedensten Sorten wachsen hier im Folientunnel unter einheitlichen Kulturbedingungen und sind somit direkt vergleichbar.

Ralf Schröder, Produktmanager für Graines Voltz in Deutschland, freut sich über das große Interesse an der „Tomatenwoche“: „Für uns ist dieser Vorgeschmack in jedem Jahr sehr wichtig. Wir kosten das bestehende Sortiment, haben aber zu ca. 50 % auch experimentelle Sorten im Anbau und schätzen das qualifizierte Urteil der Fachbesucher.“ Das ist besonders für den Geschmackstest wichtig: „Viele Tomaten ähneln sich zwar optisch, geschmacklich liegen aber oft Welten zwischen den Sorten“, so Schröder. „Gerade die Tomaten aus dem Programm ‚La sélection du Chef‘ haben beim Fachpublikum große Zustimmung gefunden. Das bestätigt uns, dass wir auf die richtigen Sorten gesetzt haben: Zum Ende der Woche waren kaum noch Früchte an den Pflanzen!“ □



**Tomaten in Hülle und Fülle: Vor allem die „La sélection du Chef“-Tomaten erregten die Aufmerksamkeit der Fachbesucher. Hier: Die Sorte ‚Cookie‘ im Geschmackstest**

Foto: Graines Voltz