

Tomaten

2006-10-27 16:27:15



Über die Qualität handelsüblicher »Holland-und-Co-Tomaten« braucht man sicher keine weiteren Worte zu verlieren. Kein Wunder, wenn die Tomatensoße auch bei größter Mühe einfach nicht nach Tomate schmecken will, sondern wässrig-säuerlich daherkommt. Wer nicht selber anbauen kann, greift dann lieber zur Büchse. Überhaupt eignen sich Büchsentomaten für die Zubereitung von Soßen und Pasten meist besser. Und nicht zuletzt ist der Arbeitsaufwand bei Verwendung der schon geschälten und vorbereiteten Tomaten erheblich geringer.

Vernünftige Büchsentomaten findet man heute auch in gut sortierten Supermärkten und natürlich im Feinkostgeschäft. Unterschieden wird vor allem nach ganzen Tomaten im eigenen Saft (gut für länger schmorende Gerichte wie Eintöpfe, Ragu a al Bolognese etc.) und stückigen Tomaten, die eine ideale Grundlage für Pasta-Saucen aber auch z. B. den Pizzabelag abgeben. Bio-Produkte sind aufgrund des intensiveren Geschmacks häufig vorzuziehen.



Die Krönung der Büchsentomate kommt allerdings aus Italien. San Marzano – eine beinahe schon ausgestorbene Sorte – ist heute vereinzelt auch in Deutschland wieder erhältlich. 400g-Büchsen mit ganzen Tomaten zu ca. 2,40 Euro hat z. B. Manufactum (siehe » [Link-Verzeichnis](#)) im Sortiment. Auf deren Webseite kann man auch Interessantes zur Geschichte der Tomate nachlesen. Frisch sind sie in Deutschland so gut wie nicht erhältlich, zumal diese Sorte viel zu empfindlich ist und auch im Ursprungsland i. d. R. sofort nach der Ernte in Büchsen konserviert oder getrocknet wird.