

Öko-Tomaten schmeckten besser als konventionelle; ‚Campari‘ und ‚Aranka‘ erwartungsgemäß am besten

**Tomate
Sorten + Geschmack
ökologischer Anbau**

Zusammenfassung – Empfehlungen

Am 6. August 2004 fand im Gartenbauzentrum Köln-Auweiler eine Tomatenverkostung mit einer Verbrauchergruppe (41 Personen) statt. Dabei wurden Früchte von verschiedenen Sorten und Anbauern (Öko und kontrolliert integriert) verglichen. Geprüft wurden Aussehen und Geschmack und gleichzeitig der Refraktometerwert gemessen. Nach einem vorher zu kühlen, dunklen Sommer war es zur Zeit der Verkostung sommerlich sehr heiß und sonnig. Die Refraktometerwerte lagen bei den „normalen“ Sorten zwischen 4 und 5 und bei den bekannterweise süßeren Sorten (‚Aranka‘ und ‚Campari‘) zwischen 5 und 6 und darüber. Da der Geschmack nicht nur von der Sorte und Witterung, sondern stark auch von der Düngung beeinflusst wird, wurde bei den Ergebnissen die Düngung mit angegeben. Eindeutig am besten wurden ‚Campari‘ und ‚Aranka‘ vom Biobauern Bursch beurteilt, der eine kontinuierliche Düngung mit Vinasse durchführt. Es folgt die konventionell angebaute ‚Campari‘ (Warenzeichen = Tasty Tom) von Janssen (Venlo). Danach folgen 3 Proben (‚Aranka‘, ‚Culina‘ und ‚Piccolino‘) des Biobauern Hannen, der mit Hornspänen düngt und zusätzlich Vinasse einsetzt. Während diese Proben alle im Geschmack über 6 (=mittel bis gut ansprechend) liegen, wurden alle Proben aus kontrolliert integrierten Anbau der Tomatenfachgruppe Straelen geringer bewertet mit 5,1 (=mittel) bis 4 (=weniger ansprechend bis mittel).

Aus einem Versuchsprojekt mit alten Sorten brachte die Uni Bonn 4 Sorten mit, die ebenfalls ökologisch angebaut wurden (Düngung mit Stallmist und Hornspänen). Diese lagen im Geschmack ähnlich denen aus kontrolliert integriertem Anbau, bzw. wurde die alte Sorte ‚Lukululus‘ mit 3,7 deutlich am schlechtesten bewertet. Ungewöhnlich schlecht mit 3,9 wurde das Aussehen der gelb-roten, überdimensional großen Ananastomate beurteilt, während die grün gestreifte Sorte ‚Green Zebra‘ die Note 6,1 bekam.

Versuchsfrage und -hintergrund

Welche Tomaten-Sorten schmecken am besten ? Gibt es Geschmacksunterschiede zwischen Herkünften aus ökologischem und kontrolliert integriertem Anbau ?

Versuche im Deutschen Gartenbau

Gartenbauzentrum Köln-Auweiler (LK Rheinland)

Bearbeiter: Ulrike Lindner

2004

Ergebnisse

Ergebnis einer Tomatenverkostung (im Rahmen von „Grüner Daumen unterwegs“ des Studio Dumonts) am 6.8.04 im Gartenbauzentrum Köln-Auweiler mit 41 Personen, sortiert nach der Rangfolge

Bonituren von 1 (abstoßend) bis 9 (sehr ansprechend)

Sorte	Waren-Herkunft	Aussehen	Ge- schmack	Summe*	Rang*	Refrakto- meter- wert
Campari	Ökohof Bursch	7,0	7,2	21,2	1	5,9
Aranka	Ökohof Bursch	6,7	6,9	20,5	2	6,6
Tasty Tom	Janssen, Venlo, konv.	7,3	6,3	20,0	3	6,6
Aranka	Lammertzhof, Öko	6,6	6,6	19,8	4	5,6
Culina	Lammertzhof, Öko	6,7	6,5	19,7	5	5,4
Piccolino	Lammertzhof, Öko	6,8	6,2	19,2	6	5,4
453	Straelen, kontr.integr.	7,5	5,1	17,7	7	5,0
Maranello	Lammertzhof, Öko	6,6	5,4	17,4	8	5,1
Auriga	Uni Bonn Öko	5,5	5,4	16,3	9	6,2
Relaxx	Straelen, kontr.integr.	7,3	4,3	15,9	10	4,4
Encore	Straelen, kontr.integr.	6,6	4,5	15,6	11	4,5
Cedrico	Straelen, kontr.integr.	6,3	4,5	15,3	12	5,2
Mechano	Straelen, kontr.integr.	6,2	4,5	15,2	13	4,9
Green Zebra	Uni Bonn Öko	6,1	4,5	15,0	14	5,2
Lukullus	Uni Bonn Öko	6,1	3,7	13,5	15	4,2
Ananas	Uni Bonn Öko	3,9	4,8	13,4	16	4,9

bei der Summen- und Rangberechnung ist der Geschmack doppelt bewertet worden

Düngung:

Uni Bonn

Stallmist + Hornspäne

Lammertzhof

Hornspäne + Vinasse Flüssigdüngung

Bursch

Vinasse

Straelen

mineralische Flüssigdüngung



Das Aussehen der Ananastomate ▲ kam bei den Testpersonen weniger gut an, dagegen gefiel ‚Green Zebra‘ ▼ ziemlich gut.

