

Eine Mexikanerin begeistert Europa

Der aktuelle Gartentipp (13): Tomaten sind lecker, gesund und gelten als Stimmungsaufheller – Am besten schmecken sie aus dem eigenen Garten

Von Katharina Ellmayer

Wurmannsquick. In Frankreich wird sie „Liebesapfel“ genannt, die Österreicher bezeichnen sie als Paradeiser – die Frucht aus dem Paradies – und ihr italienischer Name „Pomodoro“ bedeutet nichts anderes als „goldener Apfel“. Die Tomate hat in ganz Europa Fans, einer ihrer ganz großen lebt in Wurmannsquick: Rudi Geltinger züchtet über hundert verschiedene Sorten in seinem Garten.

„Eigentlich kommt die Tomate – anders als man vielleicht denkt – gar nicht aus dem Mittelmeerraum, sondern aus Mexiko. Die Azteken



haben ihr eine potenzfördernde Wirkung nachgesagt“, erklärt der Hobbygärtner und lacht. Er aber baue die Tomate ihres guten Geschmacks wegen an.

Tomaten bereiten nicht nur dem Gaumen Freude. Rudi Geltinger erklärt die Vorzüge der roten Frucht, die bei uns als Gemüse verwendet wird: „Erstens haben sie extrem wenig Kalorien, da sie zu 85 Prozent aus Wasser bestehen. Außerdem gibt es Studien, die besagen, dass das Lycopin, ein roter Farbstoff, vorbeugend gegen Krebs wirkt.“ Auch als Stimmungsaufheller ist die Tomate bekannt.

Jede Sorte hat eine eigene Geschmacksnote

„Die gekaufte aus dem spanischen Gewächshaus kann man selbstverständlich überhaupt nicht mit der natürlich gewachsenen Tomate aus dem eigenen Garten vergleichen“, gibt der Beamte, der sich bei seinem Anbau auf die alten Sorten spezialisiert hat, zu bedenken. Die importierten Früchte sind chemisch behandelt, werden zum großen Teil noch grün vom Strauch genommen und reifen dann auf dem Weg in unsere Supermärkte nach. Dass Geschmack und gesunde Wirkung dabei auf der Strecke bleiben, liege auf der Hand. „Bei den Gartentomaten merkt man noch, dass jede Sorte eine andere Geschmacksnote hat“, sagt der Hobbygärtner.

Beim Kochen weiß seine Frau, welche Sorte für welches Gericht am besten geeignet ist: „Hat die Tomate eine härtere Schale, nehme



Die Himmelstürmer-Tomate überragt Rudi Geltinger um gute drei Meter.

ich sie für den Salat. Aus den fleischigen kann man wunderbare Soßen herstellen und zum Füllen verwende ich diejenigen, die wenig Fruchtfleisch besitzen.“

Schwierig sei die Aufzucht der Tomate nicht, beteuert Geltinger. Die Pflanzen mögen einen sonnigen und nicht zu feuchten Standort. Als Zeitpunkt für das Aussäen der Samen nennt er den Josephi-

tag, also den 19. März. Der 41-Jährige setzt die Samen in kleine Töpfe und wartet, bis kleine Pflänzchen aus der Erde treiben. „Nach den Eisheiligen können die Tomaten nach draußen“, informiert der Hobbygärtner, „dann düngte ich sie mit Kompost und Hornspänen. Nur einmal pro Jahr!“

Den Sommer über heißt es kräftig gießen und den Hauptstamm



Bei der Nasentomate ist der krumme Auswuchs charakteristisch.



Neben der Johannisbeertomate wirkt die Kaspian pink noch größer.



Nach einer polnischen Sängerin benannt: Anna Hermann-Tomate.



Samen statt Bonbons lagern jetzt in den Döschen. – Fotos: Ellmayer

aufbinden, damit er durch Wind oder Eigengewicht nicht abknickt. Sonst ist wenig zu beachten.

Eine Möglichkeit, um größere Tomaten zu bekommen, ist das sogenannte Ausgeizen. Hierbei werden die Geiztriebe an den Blattachseln entfernt. Ziel ist es, die Pflanze zu entlasten, damit sie mehr Kraft zur Verfügung hat, um in die Höhe zu wachsen. Außer-

EXTRA-TIPP: Pilz vermeiden

Um die Kraut- und Braunfäule gar nicht erst entstehen zu lassen, muss man die Blätter und Stängel der Tomatenpflanze möglichst trocken halten. Besonders beim Gießen sollte man darauf achten. Rudi Geltinger pflanzt seine Stauden bevorzugt entlang der Hauswand, damit der Dachvorsprung Regen von den Tomaten abhält. Außerdem schneidet er die Blätter unterhalb der ersten Fruchttage ab. Somit kommt der Wind leichter an den Hauptstamm und verhindert, dass die Pflanze feucht bleibt.

dem bekommen die Früchte dadurch mehr Sonne. Doch Rudi Geltinger ist kein Freund dieser Methode. Er bevorzugt es, die Pflanze natürlich wachsen zu lassen, „auch wenn meine Tomatenstauden dann eher buschig wachsen und die Form einer Hecke haben“, sagt er schmunzelnd. Tomaten hat er in jedem Fall genug.

Samengewinnung – schreckliche Batzerei

Damit sie ihm nicht ausgehen, widmet er sich im Herbst in erster Linie der Samengewinnung, denn: Viele Tomatensorten sind einjährige Gewächse. Was Astrid Geltinger als „schreckliche Batzerei“ bezeichnet, gehört auch nicht zu Rudis Lieblingsbeschäftigungen. Wichtig dabei ist es, die Samen von der gallertartigen Keimhautschicht, die sie umgibt, zu befreien.

Dafür legt er die einzelnen Samen zwischen Küchenrollen-Papier und reibt so lange, bis sich die Keimhautschicht löst. Anschließend kommen die Samen bei Zimmertemperatur auf ein Holzbrett, damit sie schnell trocknen. „Dabei ist es wichtig, dass sie keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind, sonst verdorren sie“, gibt Geltinger zu bedenken. Die fertig präparierten Samen packt er dann in Dosen, die möglichst luftdicht und dunkel sein sollten. „Gut eignen sich dafür Bonbon-Döschen. Wir kommen mit dem Lutschen gar nicht mehr nach“, erzählt der 41-Jährige. Im Hause Geltinger gibt es inzwischen extra ein Tomaten-Zimmer, in dem sich der Hobbygärtner ausleben kann. Hier lagern hunderte von Dosen, Holzbrettchen und Literatur zu dem Nachtschattengewächs.

„Den Winter nutzt mein Mann vor allem für Gespräche mit anderen Tomaten-Verrückten. Sie tauschen Erfahrungen und Samen

Tomatensauce à la Mama

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Knoblauchzehe, 450 g Tomaten, frisches Basilikum

Zubereitung: Zwiebel, Karotten und Knoblauch hacken und in Olivenöl anbraten. Tomaten in Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochen bis das Gemüse weich ist, dann das Basilikum dazugeben. Pürieren, aufkochen und etwa eine halbe Stunde reduzieren lassen.

aus. Man glaubt nicht, wie viele Männer diesem Hobby nachgehen“, sagt Astrid Geltinger.

Durch den Verzicht auf chemische Behandlung des Gemüses, muss man auch mit eventuellen Krankheiten der Pflanzen anders umgehen. „Weit verbreitet bei der Tomate ist die Kraut- und Braunfäule. Das ist ein Pilzbefall, bei dem sich die Blätter und Teile des Stängels bräunlich färben“, erklärt Geltinger. Ist die Pflanze befallen, sollte man die betroffenen Teile der Staude sofort entfernen. Wichtig dabei ist, dass man das Kraut nicht auf den Kompost, sondern in den Müll wirft, da der Pilz sonst auch auf andere Pflanzen übergehen kann.

Hundert Sorten bei Tomatenausstellung

„Nächstes Jahr versuche ich die 100 Sorten, die ich heuer gepflanzt habe, auf 50 zu reduzieren“, so Gelingers Vorsatz für das nächste Jahr, „aber dieses Hobby ist eben ein bisschen wie eine Sucht.“ Ein Grund für den besonders umfangreichen Anbau heuer ist das 75-jährige Jubiläum des Gartenbauvereins Wurmannsquick am 5. Oktober. Als Schriftführer will er sich an der Obst- und Tomatenausstellung, die zu diesem Anlass geplant ist, beteiligen. Neben Äpfeln und Birnen wird dann wohl vor allem eine facettenreiche Mexikanerin das Interesse der Besucher wecken: Die Tomate.

DER NÄCHSTE TIPP

In der am Samstag, 27. September, erscheinenden Folge unserer Gartentipp-Serie dreht sich alles um Dahlien. Als Experte verrät Arnold Frischhut aus Oberhöft (Gemeinde Falkenberg), wie er sein Blumenparadies zu voller Blütenpracht bringt.

Die Weihnachtsgeschichte ist im Kasten

Dreh und Schnitt zum Werk des Ponzauner Wigg abgeschlossen – DVD voraussichtlich ab Oktober erhältlich

Die Weihnachtsgeschichte ist „im Kasten“: Die Dreh- und Schnittarbeiten für die Verfilmung der „Niederbayerischen Weihnacht“ sind dieser Tage abgeschlossen worden. Sie liefen seit Februar.

Initiator der Verfilmung der Geschichte nach dem Originaltext des Heimatdichters „Ponzauner Wigg“ (Ludwig Gruber) war der Pleiskirchner Heimatpfleger Gunther Prunner. Jetzt haben er und Kameramann Sepp Pöllmann aus Mühldorf nach wochenlangen „Takes“ erstmals das Endprodukt ihrer Bemühungen gesehen: Laufzeit 87 Minuten, davon Spielfilm 57 Minuten und 30 Minuten Musik. Spielszenen und Musik wechseln sich in etwa Fünf-Minuten-Intervallen ab. Umrahmt wird die Handlung von einleitenden Worten und einem Schlusswort, das Prunner liest.

An insgesamt 14 Tagen, zum Teil bis weit in den Sommer hinein, wurde an rund zehn Plätzen im Landkreis Altötting gedreht, 21 Tage lang wurde das Material nachbearbeitet und mit Spezialeffekten versehen. Die Tonmischung erfolgte im Studio von Edi Sommer in Niederbergkirchen.

Gunther Prunner war ursprünglich von einer viel kürzeren Dauer ausgegangen – doch es erwies sich

dann doch häufig als nicht einfach, alle Musiker und Darsteller „unter einen Hut“ zu bekommen.

Das fertige Produkt ist vorläufig noch „Geheimsache“. Voraussichtlich erst ab Oktober gibt es die DVD mit dem Film zu kaufen. Sie wird auch ein „Making of“ zur Entstehungsgeschichte, den Film-

Die Schauspieler wurden hauptsächlich aus dem Trachtenverein Pleiskirchen rekrutiert. In den wichtigsten Rollen sind zu sehen: Gerhard Hellbauer als Josef, Monika Pfaffinger als Maria, Sarah Wagner als das Jesuskind, Hans Hellbauer als Erzengel Gabriel, Victoria E. Pöllmann als Verkündigungengel.

Die Heiligen Drei Könige: Reinhard Buchner als Kaspar, Josef Fuchs als Melchior und Gunther Prunner als Balthasar.

Das Umfeld bilden: Hans Frankenberger als Herodes, Heini Zagler als Postbote für Nachricht vom Kaiser, Georg Englsperger als Zimmerer Schoos mit den vier Frauen Martina Naglmeier, Andrea Dimberger, Inge Hofstetter und Claudia Sokop, Franz Obereisenbuchner mit Frau Heike als Mann mit Wagerl, Karl Woerrle, Ludwig Burner und Englbart Hellbauer sen. als Wirte, Hans Huber als Stadtbauer Anderl, Hildegard Frankenberger als die Base und Anderls Frau und Hans Steinhöfer als Häusl-mo Jack.

Die „drei Schriftgelehrten mit Büchern“ werden von Bürgermeister Josef Eder, von Gemeindegameresmer Jakob Orthuber und dem Rektor der Pleiskirchner Schule, Stefan Grünfelder, prominent verkörpert. – aff

Private Kleinanzeigen
Wir beraten Sie gerne!
Infos unter (087 21) 9599-0
Rottaler Anzeiger
www.pnp.de

Trailer, einen Fernsehbericht und Informationen über den Ponzauner Wigg in Textform enthalten.

Folgende Musikgruppen haben mitgewirkt: Neuöttinger Saitenmusik, Mayer-Dirndl, Pleiskirchner Musikanten, Klarinetten trio Horst Eberl und Chorus Madrigalis Pleiskirchen.



Maria und Josef, Ochs und Esel vor dem Jesuskind: So wird im Film die Szene aus dem Stall von Betlehem dargestellt. – Foto: Pöllmann