



Wer hat die schwerste
TOMATE ?



Grünes Tirol

Verband der Tiroler
Obst- und Gartenbauvereine

Naturwettbewerb

MEIN GARTENWUNDER

Wer hat die schwerste Tomate?



Projekt Jugend, Schule und Familie
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck

Tel: 059292 - 1523

E-Mail: schwerstetomate2021@lk-tirol.at

www.gruenes-tirol.at

Besucht uns auch auf Facebook unter „Grünes Tirol“!





Wer hat die schwerste
TOMATE ?



Vorwort

Liebe Kinder!
Liebe Erwachsene!

Unser Naturwettbewerb „Mein Gartenwunder – Wer hat die schwerste Tomate“ ist mit 1. Oktober 2021 zu Ende gegangen. Wir konnten 2.474 Kinder und Erwachsene dazu begeistern, dass sie sich mit dieser Materie beschäftigten und am Wettbewerb teilnahmen.

Die Tomate oder Paradeiser oder der „Paradiesapfel“ zählt zu den Fruchtgemüsearten und ist ein Trendgewächs in verschiedenen Farben und Formen. Tomaten zählen zu den **beliebtesten Gemüsearten**. „Datterini“, „Cuore di bue“, „Black Russian“ oder „Yellow Ruffled“ sind superleckere, aromatische, wohlschmeckende Sorten, die aus unserer Küche für Saucen und Gerichte nicht mehr wegzudenken sind. **Supersteak F 1** – eine historische Riesenfleischtomate – kann bis zu 1,5 kg auf die Waage bringen und ist nicht nur ein Blickfang in unseren Gärten, sondern mit ihrem süßlichen Geschmack auch eine kalorienarme Bereicherung unserer Küchen.

Nach der Aussaat der kleinen Samenkörner im Frühjahr und einer regelmäßigen Pflege, haben nun zahlreiche Kinder und Erwachsene „ihre schwerste Tomate“ geerntet und das Gewicht auf einer Waage erfasst. Mit der Einreichung eines Fotos nahmen nun 203 Kinder in der Kategorie Einzelwertung, 60 Gruppen und Klassen mit 1.495 Kinder in der Kategorie Gruppenwertung und 33 Erwachsene in der Kategorie OGV-Mitglied an der Prämierung teil. Die Bewertungskommission konnte aus allen Einreichungen einen Landessieger in der Kategorie Einzelwertung Kinder, Gruppenwertung Kinder und Erwachsenenwertung OGV-Mitglied ermitteln. Ebenso konnten Bezirkssieger in allen Kategorien ermittelt werden. Ich möchte mich im Namen des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“ bei allen Teilnehmern und deren Unterstützern recht herzlich bedanken.

Ebenso bedanken möchte ich mich bei unserer Projektleiterin Frau Michaela Posch für die Gesamtorganisation dieses Wettbewerbes.



Für mich ist die Tomate oder besser die Paradeiser aufgrund ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeit eine Bereicherung unseres Speisetisches. Daher sollte diese Frucht in keinem Garten fehlen.

Helmut Stubenvoll
Landesobmann

2021 – das Jahr im Zeichen der Tomate



Dr. Doris Haidlen-Birnbaumer

Finanzreferentin, Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine

Die Tomate ist vielseitig beliebt. Nach dem Aussäen ist das Pflänzchen schnell zu sehen und wenn die Bedingungen stimmen, dann ist reiche Ernte ganz gewiss. Mich beeindruckt die Vielfalt der Sorten und deren Unterschiedlichkeit in Farbe, Größe und Geschmack. Die „Paradiesfrucht“ trägt ihren Namen zu Recht, denn in unzähligen Zubereitungsarten bereichert sie unser Leben mit vollem Geschmack und kulinarischem Genuss.

Gregor Semmelhofer

Landesobmann Stv., Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine

Die Tomate, oder auch Paradeiser genannt, ist nicht grundlos das liebste Gemüse der Österreicher. Die Tomate ist nicht nur vielfältig in ihrem Aussehen, sondern auch im Geschmack und dadurch auch ihrer Verwendungsmöglichkeit in der Küche. Ob im Sugo, in Saucen, Suppen oder frisch zubereitet zu Mozzarella, ist sie immer ein Akteur am Teller. Für eine neapolitanische Pizza sind z.B. die San-Marzano-Tomaten ein Muss. Sie gehören zu den Flaschentomaten und zeichnen sich durch ihr fruchtiges Aroma aus. Natürlich gehören die bekannten Sorten „Kremser Perle“, „Ochsenherz“ sowie verschiedene Cockailtomaten zum Standardrepertoire im Hausgarten.



Ing. Manfred Putz

Geschäftsführer, Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine

Der Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine organisiert alle Jahre einen Wettbewerb. Gemüse und Obst steht im Mittelpunkt dieses Wettbewerbes. Heuer hat man sich für die Tomate entschieden. Die Vielfalt der Tomaten ist faszinierend. Man findet alle Größen und Formen. Mit meinen Enkelkindern habe ich gerne an diesem Wettbewerb teilgenommen.





Ing. Thomas Schrotter

Landesobmann Stv., Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine

Ich hatte letztes Jahr eine „Ochsenherz“ Tomate mit einem Gewicht von über 1,1 kg, daher kam mir der Gedanke an einen Tomaten-Wettbewerb.

Auch wenn man nicht viel Platz im Garten hat oder sogar nur einen Balkon, eine Tomatenstaude kann man auch im Topf, oder Kübel ziehen, um dann fast täglich davon zu naschen.

Mit ein bisschen Schafwolle darunter werden die Früchte meiner Meinung nach noch größer und schmecken noch köstlicher.

An der Tomate fasziniert mich am meisten die Artenvielfalt, die es gibt. Egal welche Größe, Farbe oder Form, sie alle haben in ihrer Eigenart etwas Besonderes und schon mit ihrer Anzucht im Winter beginnt für mich der Frühling!

Josef Stocker

Landesobmann Stv., Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine

Zu verdanken haben wir den Anbau in unseren Breitengraden den Eroberern, die die Tomate mit der Kartoffel aus Südamerika nach Europa gebracht haben. Die Tomate, in Teilen von Österreich sowie in Südtirol auch der Paradeiser bzw. die Paradeis genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse und ihr Botanischer Name lautet „*Solanum lycopersicum*“.

Tomate – Obst oder Gemüse?

Beides! Denn die Tomate zählt wie zum Beispiel auch die Gurke zum Fruchtgemüse. Die Tomate schmeckt nicht nur gut, sie besitzt auch hohe Mengen Vitamin C und zahlreiche B-Vitamine, welche die Konzentration fördern. Das Eisen der Tomate liefert Energie, die Folsäure schützt vor Arterienverkalkungen. Tomaten sind saftig, manche Sorten schmecken süß, und stecken voller Antioxidantien, die bei der Bekämpfung verschiedener Krankheiten helfen können. Weiters können Tomaten aber auch ein idealer Begleiter für eine gesunde Ernährung sein und durch ihren fruchtigen Geschmack sehr vielseitig in die alltägliche Ernährung integriert werden. Ob im Salat, auf dem Brot, in der Suppe oder im Ofen: Tomaten haben nur wenige Kalorien, wertvolle Nährstoffe und gehören somit zu den Schlankmacher-Lebensmitteln, die Sie ohne schlechtes Gewissen in Ihren Speiseplan integrieren können.

Ich wünsche allen Teilnehmern beim Tomatenwettbewerb mit ihren „Herz-Tomaten“, die sie gepflanzt, gehegt und gepflegt haben, puren Genuss beim Verspeisen.





Das war der Naturwettbewerb 2021

Mit Ehrgeiz für die Natur begeistern

Kinder, aber auch Erwachsene für das Arbeiten mit und in der Natur gewinnen, das hat der Naturwettbewerb 2021 „Wer hat die schwerste Tomate?“ des Projektes Jugend, Schule und Familie des Landesverbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünen Tirol“ auch heuer wieder geschafft.

„Mit dem Wettbewerbsgedanken wollten wir besonders viele Kinder motivieren, im Garten selbst Hand anzulegen und die spannenden Kreisläufe der Natur verstehen zu lernen. Das ist uns auch eindeutig gelungen, wie die hunderten Einreichungen zeigen“, erklärt Helmut Stubenvoll, Landesobmann des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“

Im Frühjahr 2021 wurden Schulen, Kindergärten und –krippen sowie die Obst- und Gartenbauvereinsmitglieder über das Projekt informiert. Interessierte konnten sich in den drei Kategorien Einzelwertung Kinder, Gruppenwertung Kinder sowie OGV-Mitglied-Erwachsene anmelden und bekamen dann im März die Tomatensamen zugeschickt. Über 16.000 Tomatensamen wurden an Teilnehmer in ganz Tirol verteilt. Diese wurden dann von den interessierten Tomatenzüchtern aufgezogen und bis Ende September geheckt und gepflegt.

Denn mit Stichtag 1. Oktober musste das Ergebnis der schwersten Tomate mittels Formular und Bildbeweis retourniert werden.

„Natürlich haben wir allen Teilnehmern auch wichtige Tipps zur Aufzucht der Tomatenpflanzen in einer Broschüre zusammengefasst zur Verfügung gestellt. In der Einzelwertung bekamen wir von 202 Kindern eine Einreichung zugeschickt. In der Gruppenwertung haben insgesamt 60 Schulen, Kindergärten und Kinderkrippen mit knapp 1.500 Kindern und Jugendlichen teilgenommen. In der Kategorie OGV-Mitglied-Erwachsene hatten wir 33 Teilnehmer. Der große Erfolg dieses Projektes zeigt, dass sich Kinder mit den richtigen Anreizen durchaus gern in den Garten und in die Natur locken lassen und dass auch Pädagogen froh um derartige Projektinitiativen sind“, zeigt sich Stubenvoll zufrieden. Am Dienstag den 12. Oktober 2021 wurden die Gewinner in den jeweiligen Kategorien durch eine Fachjury ermittelt.

Es gibt drei Landessieger, einer aus jeder Kategorie, neun Bezirkssieger in der Kategorie Einzelwertung, neun Bezirkssieger in der Kategorie Gruppenwertung und 7 Bezirkssieger in der Kategorie OGV-Mitglied-Erwachsenenwertung. „Ich bin mir aber sicher, dass alle allein durchs Mitmachen so viele tolle Erfahrungen und Praxiswissen sammeln konnten, dass im Endeffekt jeder ein Sieger dieses Naturwettbewerbes ist“, schließt Stubenvoll.



Fachjury: Mag. Sabine Sladky-Meraner und Landesobmann Helmut Stubenvoll

Beim Naturwettbewerb 2021 waren mit dabei:



31 Obst- und Gartenbauvereine:

Innsbruck, Fügen, Schwaz, Landesverband, Rum, Telfs, Neustift, Kartitsch, Nußdorf-Debant, Lavant, Pillerseetal, Hopfgarten, Roppen, Imst, Oberndorf, Kössen-Schwendt, Mieming, Ranggen, Zirl, Inzing, Weer-Kolsass-Kolsassberg, Mötz, Pinswang, Pfunds, Stanz, Volders, Niederndorf, Ellmau, Radfeld, Zillertaler Heilkräuterfreunde, Michaelbeuern

3 Kinderkrippen:

Schatzkiste BKH-Kufstein, Schwendter Krabbelmäuse, Waldkinderkrippe Zillertal

11 Kindergärten:

Pfunds, Breitenwang, Bruckhäusl, Aurach, Waldkindergarten Zillertal, Roppen, Am Schloßbach Zirl, Pinswang, Barbara Kindergarten Schwaz, Scheffau, Hötting

22 Volksschulen:

Absam Eichat, Barwies, Brixen im Thale, Hopfgarten, Innere Stadt, Iselsberg, Michaelbeuern – Salzburg, Mitterweerberg, Naturpark VS Kauns, Obsteig, Pinswang, Prutz, Reit am Berg, Rifenal, Rum, Scheffau, Söll, Untermieming, Virgen, Wattens am Kirchplatz, Westendorf, Wildermieming

8 Mittelschulen:

Musikmittelschule Imst, Volders, Egger-Lienz, Pfunds, Fliess, Niederndorf, Alpbach, Hopfgarten

1 Gymnasium:

Borg Telfs

1 Hort:

Kids Mix Volders



Teilnehmer Naturwettbewerb 2021

33 OGV-Mitglieder Erwachsene
 60 Gruppenwertungen Kinder mit knapp 1.500 Kindern
202 Einzelwertungen Kinder
 295 Einreichungen

29 Einreichungen aus dem Bezirk Kufstein:

25 Einzelwertungen Kinder
 4 Gruppenwertungen Kinder
 0 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

58 Einreichungen aus dem Bezirk Kitzbühel:

40 Einzelwertung Kinder
 12 Gruppenwertung Kinder
 6 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

56 Einreichungen aus dem Bezirk Schwaz:

41 Einzelwertung Kinder
 9 Gruppenwertung Kinder
 6 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

27 Einreichungen aus dem Bezirk Innsbruck Land:

13 Einzelwertung Kinder
 10 Gruppenwertung Kinder
 4 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

19 Einreichungen aus dem Bezirk Innsbruck Stadt:

5 Einzelwertung Kinder
 6 Gruppenwertung Kinder
 8 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

26 Einreichungen aus dem Bezirk Imst:

18 Einzelwertung Kinder
 5 Gruppenwertung Kinder
 3 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

45 Einreichungen aus dem Bezirk Landeck:

39 Einzelwertung Kinder
 5 Gruppenwertung Kinder
 1 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

10 Einreichungen aus dem Bezirk Reutte:

6 Einzelwertung Kinder
 4 Gruppenwertung Kinder
 0 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

21 Einreichungen aus dem Bezirk Lienz:

13 Einzelwertung Kinder
 3 Gruppenwertung Kinder
 5 OGV-Mitglieder Erwachsenenwertung

4 Einreichungen aus Salzburg:

2 Einzelwertungen Kinder
 2 Gruppenwertungen Kinder



ERGEBNISLISTE



„Wer hat die schwerste Tomate?“

LANDESSIEGER

Landessieger Einzelwertung Kinder

Bezirk	Name	Alter	Institution	Gewicht in Gramm
Innsbruck Land	Andreas Posch	9	Volksschule Rum	1.041 g

Landessieger Gruppenwertung Kinder

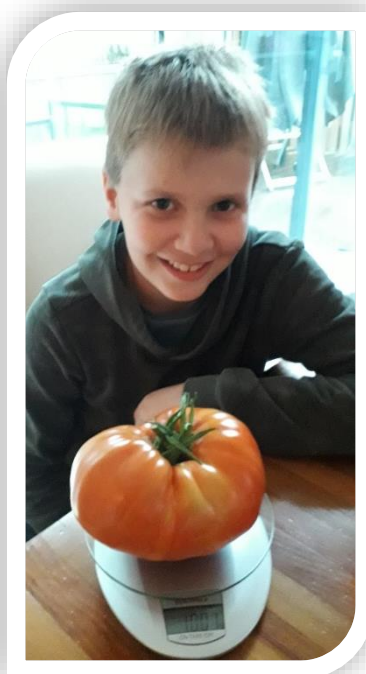
Bezirk	Name	Alter	Institution	Gewicht in Gramm
Kufstein	Klasse 4a	9	Volksschule Söll	1.001 g

Landessieger OGV-Mitglied Erwachsenenwertung

Bezirk	Name	Alter	Institution	Gewicht in Gramm
Lienz	Manfred Gartner	65	OGV Nußdorf-Debant	1.279 g



Andreas Posch
1.041 g



Klasse 4a, Volksschule Söll
1.001 g



Manfred Gartner
1.279 g

BEZIRKSSIEGER



Wer hat die schwerste
TOMATE



Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

Bezirk	Name	Alter	Institution	Gewicht in Gramm
Kufstein	Daniel Gruber	9	Volksschule Söll	1.001
Landeck	Moritz Jammer	7	Volksschule Prutz	987
Schwaz	Kilian Böck	6	OGV Schwaz	983
Imst	Jana Schrott	12	Musikmittelschule Imst	888
Lienz	Katharina Außerlechner	7	OGV Kartitsch	811
Reutte	Bastian Haller	10	OGV Pinswang	810
Innsbruck Land	Florian Lechner	7	OGV Rum	801
Kitzbühel	Laura Filzer	7	Kindergarten Aurach	652
Innsbruck Stadt	Sebastian Mutschlechner	8	Volksschule Innere Stadt	172

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Bezirk	Name	Alter	Institution	Gewicht in Gramm
Schwaz	Enkelkinder Böck	2,5 bis 9	OGV Schwaz	979
Innsbruck Land	David und Maria-Magdalena Fink	7 und 9	Volksschule Wildermieming	960
Kitzbühel	Kinder vom OGV	5 bis 12	OGV Kössen-Schwendt	899
Imst	Gruppe Gänseblümchen	3 bis 6	Kindergarten Roppen	699
Innsbruck Stadt	Bärenklasse	6 bis 10	Volksschule Innere Stadt	682
Kufstein	Schatzkiste	1 bis 3	Kinderkrippe BKH-Kufstein	669
Landeck	Naturwerkstatt	6 bis 10	Volksschule Prutz	660
Lienz	Klasse 1 – 2. Schulstufe	7 bis 8	Volksschule Iselsberg	635
Reutte	Jakob und Gustav Presslauer	4 und 7	OGV Pinswang	348

Bezirkssieger OGV-Mitglied Erwachsenenwertung

Bezirk	Name	Alter	Institution	Gewicht in Gramm
Kitzbühel	Stefan Wörter	71	OGV Pillerseetal	1.208
Schwaz	Tanja Fischbach	43	Verein Zillertaler Heilkräuter	844
Lienz	Mona Motzner	32	OGV Nußdorf-Debant	896
Innsbruck Land	Josef Posch, Rum	66	Mitglied beim Landesverband	817
Imst	Reinhold Hanel	77	OGV Imst	600
Innsbruck Stadt	Erika Lugger	78	OGV Innsbruck	490
Landeck	Simon Nothdurfter	37	OGV Stanz	486
Reutte	Keine Einreichung			
Kufstein	Keine Einreichung			

Siegerfotos

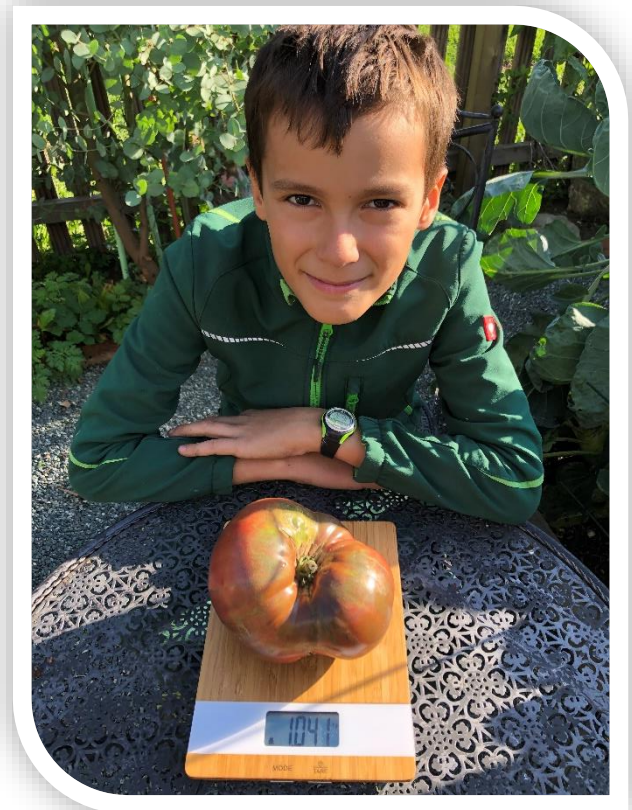


Wer hat die schwerste
TOMATE ?

Landessieger Einzelwertung Kinder

Andreas Posch, 9 Jahre, Volksschule Rum

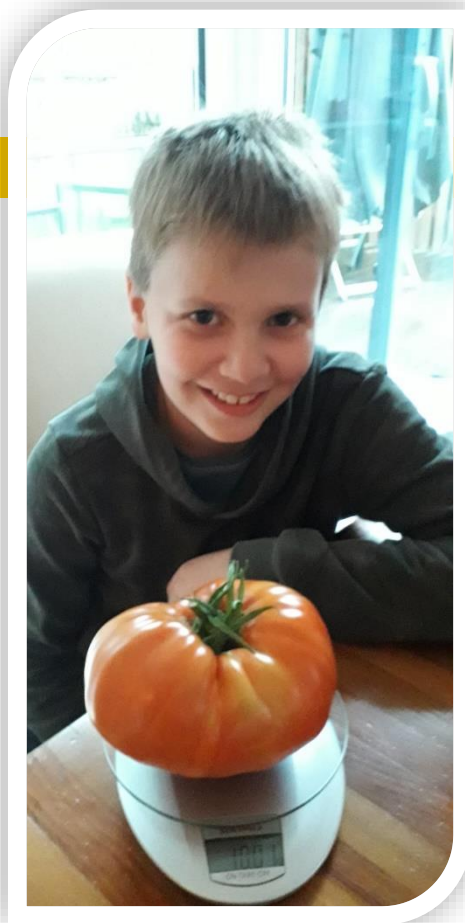
Gewicht der eingereichten Tomate:
1.041 g



Landessieger Gruppenwertung Kinder

Klasse 4 a der Volksschule Söll,

Gewicht der eingereichten Tomate:
1.001 g



Landessieger OGV-Mitglied Erwachsenenwertung

Manfred Gartner, 65 Jahre, OGV Nußdorf-Debant

Gewicht der eingereichten Tomate:
1.279 g



KUFSTEIN:

Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

Daniel Gruber, 9 Jahre, Volksschule Söll

Gewicht der eingereichten Tomate:
1.001 g



LANDECK:

Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

Moritz Jammer, 7 Jahre, Volksschule Prutz

Gewicht der eingereichten Tomate:
987 g



SCHWAZ:

Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

Kilian Böck, 6 Jahre, OGV Schwaz

Gewicht der eingereichten Tomate:
983 g



IMST:**Bezirkssieger Einzelwertung Kinder**

Jana Schrott, 12 Jahre, Musikmittelschule Imst

Gewicht der eingereichten Tomate:
888 g

**LIENZ:****Bezirkssieger Einzelwertung Kinder**

Katharina Außerlechner, 7 Jahre, OGV Kartitsch

Gewicht der eingereichten Tomate:
810 g

**REUTTE:****Bezirkssieger Einzelwertung Kinder**

Bastian Haller, 10 Jahre, OGV Pinswang

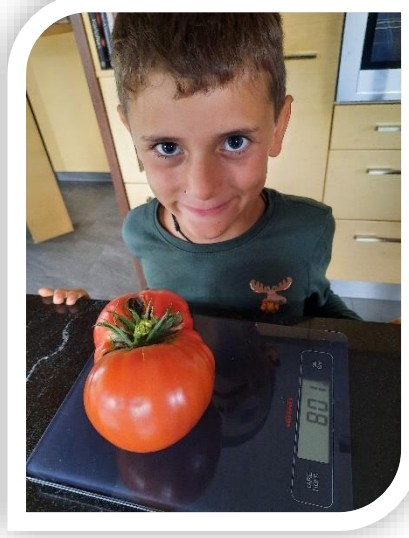
Gewicht der eingereichten Tomate:
810 g



INNSBRUCK LAND: Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

Florian Lechner, 7 Jahre, OGV Rum

Gewicht der eingereichten Tomate:
801 g



KITZBÜHEL: Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

Laura Filzer, 7 Jahre, Kindergarten Aurach

Gewicht der eingereichten Tomate:
652 g



INNSBRUCK STADT: Bezirkssieger Einzelwertung Kinder

**Sebastian Mutschlechner, 8 Jahre,
Volksschule Innere Stadt**

Gewicht der eingereichten Tomate:
172 g



SCHWAZ:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Enkelkinder Böck, 2,5 bis 9 Jahre, OGV Schwaz

Gewicht der eingereichten Tomate:
979 g



INNSBRUCK LAND:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

David und Maria-Magdalena Fink, 7 und 9 Jahre, Volksschule Wildermieming

Gewicht der eingereichten Tomate:
960 g



KITZBÜHEL:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Kinder vom OGV Kössen-Schwendt, 5 bis 12 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
899 g



IMST:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Gruppe Gänseblümchen vom Kindergarten Roppen, 3 bis 6 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
699 g



INNSBRUCK STADT: Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Bärenklasse der Volksschule Innere Stadt,
6 bis 10 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
682 g



KUFSTEIN:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Gruppe Schatzkiste, Kinderkrippe BKH-Kufstein, 1 bis 3 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
669 g



LANDECK:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Naturwerkstatt der Volksschule Prutz, 6 bis 10 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
660 g



LIENZ:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Klasse 1 – 2. Schulstufe der Volksschule Iselsberg, 7 bis 8 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
635 g

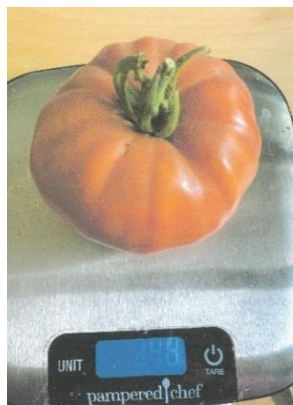


REUTTE:

Bezirkssieger Gruppenwertung Kinder

Jakob und Gustav Presslauer, 4 und 7 Jahre

Gewicht der eingereichten Tomate:
348 g

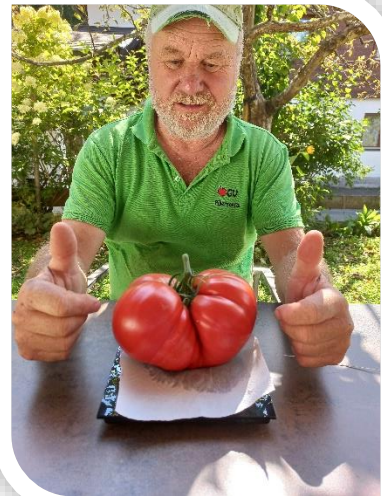


KITZBÜHEL:

OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

Stefan Wörter, 71 Jahre, OGV Pillerseetal

Gewicht der eingereichten Tomate:
1.208 g



SCHWAZ:

OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

Tanja Fischbach, 43 Jahre,
Verein Zillertaler Heilkräuterfeunde

Gewicht der eingereichten Tomate:
844 g



LIENZ:

OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

Mona Motzner, 32 Jahre, OGV Nußdorf-Debant

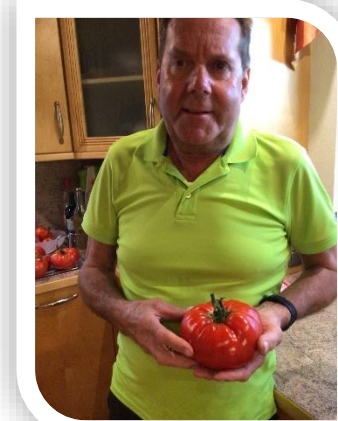
Gewicht der eingereichten Tomate:
896 g



INNSBRUCK LAND: OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

**Josef Posch, 66 Jahre, aus Rum,
Direktmitglied beim Landesverband**

Gewicht der eingereichten Tomate:
817 g



IMST: OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

Reinhold Hanel, 77 Jahre, OGV Imst

Gewicht der eingereichten Tomate:
600 g



INNSBRUCK STADT: OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

Erika Lugger, 78 Jahre, OGV Innsbruck

Gewicht der eingereichten Tomate:
490 g



LANDECK: OGV-MITGLIED Erwachsenenwertung

Simon Nothdurfter, 37 Jahre, OGV Stanz

Gewicht der eingereichten Tomate:
486 g



Tomatenwettbewerb aus Sicht der Projektleiterin



Das Thema des Naturwettbewerbes 2021 war „Wer hat die schwerste Tomate?“ und wurde durch den Landesvorstand beschlossen.

Geschäftsführer Ing. Manfred Putz machte sich gleich darauf auf die Suche nach einer geeigneten Tomatensorte für den Naturwettbewerb. Er holte sich Rat bei der Gartenbau-Agentur Renner. Johann Renner war gleich Feuer und Flamme für diese Sache und beschloss kurzerhand uns nicht nur mit der Auswahl der Sorte behilflich zu sein, sondern er erklärte sich auch gleich bereit, die Samen und passenden Pflanzenstecker für den Wettbewerb zu spendieren. Mit der Durchführung des

Naturwettbewerbes wurde ich, als Projektmitarbeiterin von Jugend, Schule und Familie, wie in den Vorjahren, beauftragt. Fachlichen Rat für die Anzucht und Pflege von Riesentomaten holte ich mir beim Gemüsebaufachreferenten Alfred Unmann, der LK Tirol ein. Eine Broschüre mit einer fachlichen Anleitung für den Anbau von Riesentomaten wurde erstellt. Die Wettbewerbsausschreibung mit der Anbaubroschüre wurde allen Kinderkrippen, Kindergärten, Volksschulen und Mittelschulen in Tirol, sowie allen Obst- und Gartenbauvereinen zugeschiedt. Interessierte hatten nun die Gelegenheit sich bis zum 10. März 2021 anzumelden. Das Interesse war groß. Über 16.000 Tomatensamen der Sorte „Supersteak F1“ wurden an über 2.500 Kinder und 150 Erwachsene mit einem Leitfaden ausgegeben. Die Herausforderung dabei war es, die erhaltenen Tomatensamen in Packungen mit je 5.000 Stück, auf die gewünschte Anzahl der Teilnehmer aufzuteilen. Dank meiner Kolleginnen Gabriele, Evelyn und Maryna ist uns das auch gelungen. Bis zum 1. Oktober hatten nun alle Teilnehmer Zeit ihre Tomaten aufzuziehen, zu hegen und zu pflegen. Der E-Mail Posteingang des Naturwettbewerbes füllte sich schnell mit Einreichformularen und Fotos. Es war eine große Freude, jede Einreichung zu bearbeiten.





Und es wurden immer mehr – mehr strahlende Kinderaugen mit Riesentomaten in ihren Händen, die nur so vor Faszination strotzten. Die Begeisterung konnte man regelrecht spüren, wie aus so einem winzig kleinen Tomatensamen eine so große Pflanze wachsen konnte, die dann noch dazu so große, wohlschmeckende Früchte trägt. Mit einigen kleinen und großen Tomatenzüchtern konnte ich tolle Gespräche führen, als sie mir persönlich ihr Einreichformular und das Beweisfoto überreichten. Das Wirkungsfeld war auch bei diesem Naturwettbewerb wieder sehr groß. Kinder öffneten ihren Garten für Freunde und für den Obmann in ihrem Ort, um ihnen ihre größte Tomate zu

zeigen. Eine schöne Begegnung! Die bewusste Begegnung mit der Natur – das Tun und das Erleben und das Teilen.

Ab 1. Oktober wurden dann im Büro fleißig alle Einreichungen bearbeitet und eingegeben. Auch hier, Dank meiner Kolleginnen, konnten wir pünktlich bis zum 12. Oktober alle Einreichungen sortiert der Fachjury für die Auswertung vorlegen. Mag. Sabine Sladky-Meraner und Landesobmann Helmut Stubenvoll übernahmen diese ehrenvolle Aufgabe. Danach standen die Landessieger und Bezirkssieger in den jeweiligen Kategorien fest: Kategorie Einzelwertung Kinder, Kategorie Gruppenwertung Kinder (gewertet ab 2 Kinder) und OGV-Mitglied Erwachsene (ab 18 Jahren). Die 3 Landessieger mit der schwersten Tomate aus jeder Kategorie, sowie die Bezirkssieger dürfen sich über Naturpreise freuen. Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde als Erinnerung fürs Mitmachen.

Gerade ein Naturwettbewerb, bei dem es um „das Größte“ oder „das Schwerste“ geht, löst „Wetteifer“ bei den Kindern aus. Wir wollen die Kinder dazu bringen mit der Natur zu arbeiten und wenn wir es schaffen, dass der Funke zur Liebe zur Natur überspringt, haben wir das, was wir mit diesem Naturwettbewerb erreichen wollten, geschafft: Kinder ins Freie zu locken, mit der Natur arbeiten zu lernen, auf die Umwelt „Acht“ zu geben und dann von der Natur belohnt zu werden. Ich glaube gerade diese Faszination, die solche Riesenfrüchte bei Kindern auslösen, bleibt in ihren Erinnerungen gespeichert. Wenn die Lust und das Interesse

zum Arbeiten mit der Natur erst einmal geweckt sind, werden noch viele kleine und große Naturexperimente folgen! Das Projekt Jugend, Schule und Familie, welches vom Land Tirol zu 80 % finanziert wird und diesen Naturwettbewerb unterstützt, ist bemüht noch viele Jahre Naturwettbewerbsthemen und das Material dazu kostenlos zur Verfügung zu stellen. So können sich alle „Junggärtner“, die wir bereits seit 2015 mit unseren Naturwettbewerben gewinnen konnten, auf noch einige neue und spannende Naturerlebnisse freuen.



Abschließend kann ich sagen, dass der Funke der Begeisterung des Naturwettbewerbes auch auf mich überggesprungen ist und auch ich jedes Mal mit Herzblut mit euch diesen Naturwettbewerb erlebe und bewusst mit lebe.

Naturwettbewerbe seit 2015

- 2015 „Größte Sonnenblume“
- 2016 „Schwerster Kürbis 2016“
- 2017 „Schwerster Kürbis 2017“
- 2018 „Wunderlinge“
- 2019 „B'sunderlinge“
- 2020 „Wer hat das größte Sonnenblumengesicht?“
- 2021 „Wer hat die schwerste Tomate?“

Vorschau Naturwettbewerb 2022

- 2022 „Wer hat den schwersten Kohlrabi?“



BEEINDRUCKEND SIND....

Zuschriften der einzelnen Teilnehmer

Kindergärten und Schulen: Man sieht mit welcher Begeisterung, mit welchem Einsatz hier die Pädagogen mit den Kindern den Tomatenwettbewerb wahrlich gelebt haben. Wenn solche tollen Beiträge eingereicht werden, ist es einfach nur schön zu sehen, wie toll die Grundidee unseres Naturwettbewerbes umgesetzt wird.

Kindergarten Aurach

Liebes Projektteam!

Unser Kindergarten (20 Kinder) hat sich beim Projekt: „Wer hat die schwerste Tomate?“ beteiligt.

Gleich im Frühling haben wir mit der Aussaat von ca. 50 Pflanzen begonnen, welche auch gut gekeimt haben. Doch knapp vor dem ersten Umtopfen sind uns fast 30 wieder eingegangen – zu viel Sonne war der Grund.

So mussten wir wieder neu aussähen und wieder warten. Es gelang uns dann besser. Zur Vorsicht haben wir auch noch „Eiertomaten und schwarze Tomatensamen“ zusätzlich ausgesät, damit wir mehr Ertrag beim Ernten im Herbst haben. Vor unserem Haus hat es von Tomatenpflanzen nur so gewimmelt und es war sehr arbeitsintensiv für uns alle über viele Monate! Mein Wunsch war es, jedem Kind mindestens 2 Pflanzen mit nach Hause zu geben und 10 Pflanzen für den Kindergarten zum Wachsen und Beobachten zurückzubehalten. Diese Pflanzen wurden von mir und meiner Kollegin privat über den Sommer betreut und gepflegt. Leider war ich bei einer sehr schweren Tomate (814 g) auf Urlaub und ich habe nur ein Foto von der Tomate auf der Waage, da meine „Tomatenbetreuerin“ nur das Waagefoto gemacht hat. Die Kinder hatten viel Freude mit ihren eigenen Tomaten und viele liebten es sie zu essen. Wir kochten bereits Sugo und Tomatensuppe und werden bald leckere Pizza mit unserer eigenen Tomatensauce backen. Und auch von den Eltern bekamen wir positives Feedback.



Volksschule Brixen im Thale

"Wer hat die schwerste Tomate?" - Das hat unsere Kinder gemeinsam mit unserer Traudi vom Obst- und Gartenbauverein und ihren "Helferlein" regelmäßig in den Schulgarten gelockt und angespornt, Tomaten zu pflanzen, diese zu hegen und zu pflegen und schließlich zu ernten und zu wiegen. Wie das Foto zeigt, wiegt die schwerste Tomate der VS Brixen im Thale stolze 455 g. Ob wir dieses Jahr zu den Siegern gehören werden?

Aber nicht nur die Tomaten unseres Schulgartens können sich sehen lassen. Wir hatten eine satte Ernte: Kürbisse, Kartoffeln, Karotten, Radieschen, Salat, Kohlrabi, Bohnen, Kräuter, Ringelblumen, Erdbeeren, ...

An dieser Stelle wieder ein großes Dankeschön an den Obst- und Gartenbauverein! Danke Traudi, Danke Josefa und an alle, die im Hintergrund mithelfen.

Die Kinder und Lehrpersonen der VS Brixen im Thale



Volksschule Westendorf

200 SAMEN GESÄT



+ PIKIERT



90 PFLÄNZCHEN GEHEGT + GEPFLEGT



BEREIT ZUR AUSGABE



HOCHBEET DER SCHULE



AN 85 "ZÜCHTERINNEN"





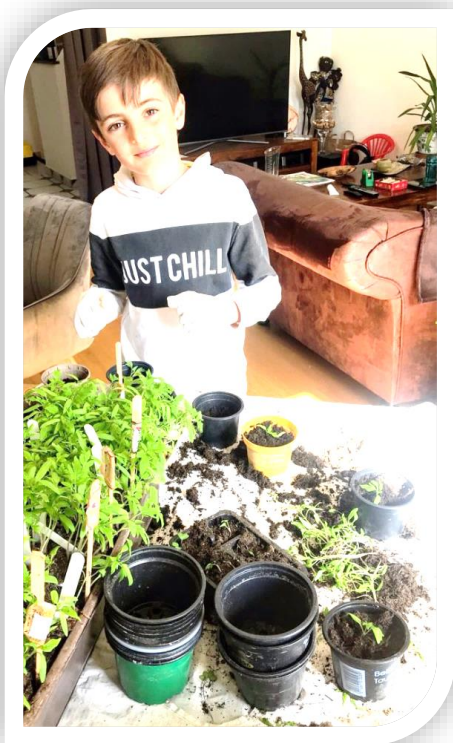
GEWACHSEN AUF DER SCHULTERRASSE IN HOCHBEETEN



Familie Blenke

Liebes Grünes Tirol Team.

Im letzten Abdruck schicken auch wir nun die Bilder und Kontaktdaten zum Wettbewerb. Max hat zwei mickrige Tomaten Pflänzchen aus der Schule mitgebracht. Wir haben sie umgesetzt, Schafwolle dazu gegeben und tagelang unter einer Lampe auf der Heizung hochgepäppelt. Es wurden zwei große kräftige Pflanzen. Leider hat es aber bis jetzt noch keine Tomate so richtig geschafft rot zu werden. Die roteste haben wir heute stolz geerntet und sie hat fast 1/2 Kilo. Unser Sohn ist sehr stolz. Es war eine schöne Erfahrung für ihn. Derzeit deckt er täglich die Pflanzen abends mit einem Fleece ab und freuen uns schon auf die Verkostung. Vielen Dank für die Initiative und die Samen. Es hat uns allen Spaß gemacht. Dankeschön!

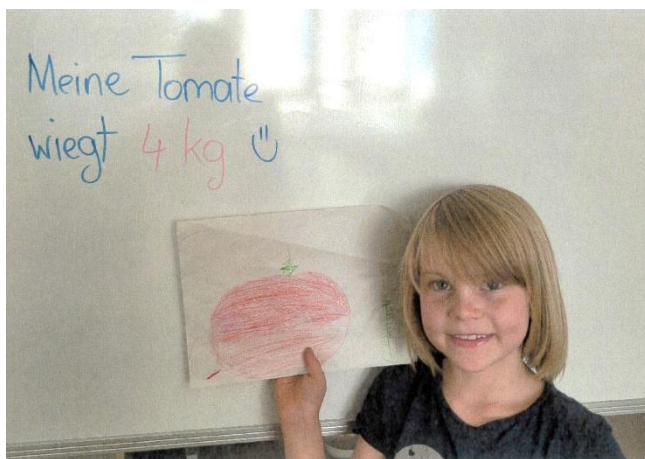


Volksschule Innere Stadt – Blumenklasse

Hallo liebes Team-Tomate!

Leider ist bei niemanden in der Blumenklasse eine Tomate gewachsen ☺ Wir sind die Blumenklasse, anscheinend haben wir aber nicht so einen grünen Daumen ☺ Den Blumen in unserer Klasse geht es aber gut und wir schauen gut auf sie! Da sich manche Schülerinnen und Schüler in Quarantäne befanden, konnten sie ihr Bild nicht einreichen, deswegen erhalten Sie nur so wenige Bilder von uns. Der Wettbewerb hat trotzdem viel Spaß gemacht und damit wir ihn auch „abschließen“, schicken wir ein paar kreative Bilder ☺

Blumige Grüße aus der Blumenklasse



Ein großes **DANKE**
allen Pädagoginnen und
Pädagogen sowie Funktionärinnen
und Funktionären für ihren
persönlichen Einsatz!

TOMATEN – lecker und gesund



Die Tomate ist ein wertvoller Vitamin-, Mineralstoff- und Ballaststofflieferant und zudem äußerst schmackhaft und gesundheitsfördernd. Sie sollte täglich auf dem Speiseplan erscheinen.

Vitaminbomben

Tomaten sind reich an Vitamin A, das heißt an dessen Vorstufe Beta-Carotin. Ein Mangel an diesem lebenswichtigen Vitamin kann zu Funktionsstörungen in Haut und Schleimhäuten führen. So könnte Nachtblindheit ein Zeichen für Vitamin A-Mangel sein. Damit es im Körper seine Wirkung entfalten kann, sollten Sie zu den Tomaten immer ein wenig Fett hinzugeben, beispielsweise Öl oder Joghurt-Dip, oder Sie servieren sie mit Oliven oder Avocados. Vitamin A wird im Körper gespeichert und eine Überdosis kann gesundheitsschädlich sein, was durch übermäßigen Tomatenverzehr aber nicht möglich ist.

Antioxidanzien halten gesund

Von den sekundären Pflanzenstoffen der Tomate wurde besonders das Carotinoid Lycopin bekannt, das zu den wirksamsten Antioxidanzien gehört. Diese Stoffe hemmen Alterungs- und Abbauvorgänge in den Zellen und bremsen auch die Entwicklung von Krebszellen.

Durch Kochen wird Lycopin besser für den menschlichen Organismus verwertbar. Sie sollten Tomaten sowohl in Form von warmen Speisen, Tomatenmark oder -ketchup, als auch roh in den Speiseplan aufnehmen, letzteres vor allem wegen einiger hitzeempfindlicher Vitamine. Außerdem sind Tomaten reich an Vitamin C. Vitamin C wirkt wie Vitamin E und Beta-Carotin antioxidativ, es fängt schädliche Radikale und schützt die Zellen. Außerdem ist Vitamin C bedeutsam für das Immunsystem und die Leistungsfähigkeit. In 100 g Tomatenfrucht sind 24 bis 25 mg Vitamin C und 0,8 mg Vitamin E enthalten. Der Bedarf eines Erwachsenen liegt bei etwa 100 mg Vitamin C und 12 mg Vitamin E pro Tag. Ein weiterer Zellschutz-Wirkstoff ist Selen.

TOMATEN VERARBEITUNGS TIPPS

Die Tomate ist wegen ihrer Schmackhaftigkeit und vielseitigen Verwendbarkeit unser Lieblingsgemüse geworden. Auch wegen ihrer Gesundheitswirkung macht sie von sich reden. Im Folgenden ein paar Tipps, wie Sie Aroma und Gesundheitswert voll zur Geltung kommen lassen.

Tomaten verarbeiten

Egal, ob die Tomaten gekauft wurden oder aus dem eigenen Garten stammen, die Früchte sollten grundsätzlich vor dem Verarbeiten und dem Verzehr mit sauberem Wasser gereinigt werden. Wenn möglich, sollte die Tomatenschale mitverwertet werden, denn sehr viele der wertvollen Inhaltsstoffe, wie z. B. die Flavonoide (sekundären Pflanzenstoffe), befinden sich direkt unter der Schale in den Randschichten der Frucht und würden beim Schälen verloren gehen. Um Tomaten zu schneiden, benötigen Sie ein spitzes und vor allem scharfes Messer. Stechen Sie mit der Messerspitze neben dem Stielansatz ein und umschneiden bzw. entfernen Sie ihn großzügig ebenso die grünen Stellen (die eventuell Solanin enthalten können und giftig sind). Anschließend werden die Tomaten je nach Rezept geviertelt, halbiert, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt.

Richtige Lagerung

Tomaten gehören wie Gurken zu den Früchten, die bei ca. 14 °C gelagert werden sollten.

Das volle Aroma bleibt somit erhalten und die Früchte bleiben lange haltbar. Geeignet ist also ein ungeheizter Raum.

Im Kühlschrank sollten Tomaten nicht gelagert werden. Dort verlieren sie viel von ihrem Aroma.

Tomaten nachreifen

Unreif geerntete Früchte werden bei 22 bis 27° C nachgereift, also z.B. auf dem Schrank einer warmen Küche. Sie sollten regelmäßig auf Faulstellen kontrolliert werden.

Licht spielt für die Nachreife keine Rolle, die Temperatur allerdings schon: Grüne Früchte reifen nicht mehr nach, wenn sie bei Temperaturen unter 10° C gelagert werden.

Tomaten einfrieren und einlegen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Tomaten haltbar zu machen. Tomaten lassen sich ganz, geschnitten oder püriert einfrieren. Nach dem Auftauen können sie hervorragend für Soßen, Suppen und Mischgerichte verwendet werden. Gleiches gilt für verarbeitete Tomatenprodukte wie Soßen und Saft. Auch diese können portionsweise eingefroren und bei Bedarf zum Verfeinern oder Weiterverarbeiten verwendet werden.

Eine Alternative zum Einfrieren ist das Einlegen in Öl oder Essig. Hierfür sollten Sie kleine, feste Tomaten verwenden. Vor dem Einlegen in Öl werden die Tomaten zusammen mit geschälten Knoblauchzehen und Kräutern (Art und Menge nach Geschmack) in sterile Gläser gegeben. Beim Einfüllen sollten Sie schichtweise etwas Salz hinzugeben und danach mit so viel Olivenöl aufgießen, bis die Tomaten bedeckt sind. Nach dem Verschließen der Gläser bewahren Sie diese an einem dunklen und kühlen Ort auf. Diese leckere Vorspeise sollte allerdings schon spätestens ein bis zwei Wochen nach dem Einlegen verzehrt werden.

Anstelle von Öl können Tomaten auch sauer in einem Sud aus Weinessig, Salz, Zucker, Knoblauchzehen, Senfkörnern, Lorbeerblättern, Chili und Kräutern eingelegt werden. Der Sud wird aufgekocht, dann eine Einmachhilfe untergerührt und die Früchte im Glas damit übergossen, bis sie bedeckt sind.

Tomaten häuten

Wer die Tomatenhaut schlecht verträgt oder sie nicht verarbeiten möchte, kann die Früchte vor der Zubereitung häuten. Es sind nur ein paar Handgriffe notwendig: Zuerst werden die Tomaten gewaschen und anschließend auf der Stielansatzseite kreuzweise mit einem scharfen Messer eingeritzt. Dann schneiden Sie den harten Stielansatz und grüne Stellen mit der Messerspitze heraus und überbrühen die Tomaten mit kochendem Wasser oder tauchen sie so lange hinein, bis sich die Schnittränder aufbiegen. Die Tomaten in einem Sieb unter kaltem Wasser abschrecken. Nun lässt sich die Haut leicht abziehen



TOMATENKETCHUP SELBST GEMACHT

Zutaten:

2kg reife Tomaten
2 große Zwiebeln
1 Stk. Ingwer (ca. 3 – 4 cm)
3 TL Salz
200 – 250 Gramm brauner Zucker
¼ Liter Apfelessig
½ Zimtstange
3 Stk. Nelken
2 Lorbeerblätter
3 – 4 Körner Piment (kann auch gemahlen sein)
3 EL Olivenöl



Zubereitung:

Tomaten schälen (Tomaten kurz in heißes Wasser und dann kurz in kaltes Wasser tauchen, so lässt sich die Haut gut abziehen). Tomaten halbieren, Kerne so gut es geht entfernen, dann würfelig schneiden. Gewürze kurz anrösten, Zucker karamellisieren, Tomaten und Zwiebel dazugeben mit dem Apfelessig ablöschen, gut aufkochen und den klein geschnittenen Ingwer mitkochen. Wenn die Tomaten gut verkocht sind zurückschalten und weiter köcheln lassen, bis die Masse gut einreduziert ist. Lorbeerblätter, Zimtstange und Nelken herausnehmen, dann mit dem Pürierstab gut pürieren. Anschließend noch weiterköcheln lassen bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz hat. Heiß in die Gläser füllen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen (hält 1 Jahr)
Kochzeit ca. 3 ½ Stunden.

Gutes Gelingen wünscht

Monika Posch, Obfrau OGV Volders



Passierte Tomaten

Zutaten für 1 ½ Liter:

2 kg sehr reife Tomaten
Olivenöl extra vergine
Salz
1 EL Tomatenmarkkonzentrat
eine Handvoll frisches Basilikum



Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, von unten anschneiden und die Tomaten zusammendrücken, um die Kerne zu entfernen. Die Kerne in eine Schüssel geben. Ausgedrückte Tomaten in einen separaten Behälter legen und den Schüsselinhalt durchsieben und zu den Tomaten dazugeben, dabei die Masse auf dem Sieb mit dem Löffel andrücken. Einige EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Tomaten hinzufügen. Gut vermischen, mit einem EL Tomatenmarkkonzentrat ergänzen und mit Salz abschmecken. Die Basilikumblätter klein zupfen und ebenfalls zu der Tomatenmasse dazugeben. Bei geringer Hitze ungefähr eine Stunde kochen und ab und zu umrühren. Nach dem Garen gut pürieren, bis eine glatte, gebundene Konsistenz erreicht ist. Die heiße Tomatenmasse in das heiß ausgespülte Einmachglas füllen und mit Deckel verschließen. Das Glas in einen hohen Topf stellen, warmes Wasser darüber gießen und 30 Minuten garen. Abkühlen lassen. Das Einmachglas nach dem Abkühlen aus dem Topf nehmen und aufbewahren.

So vorbereitete Tomaten bieten eine hervorragende Basis für die Zubereitung zahlreicher Soßen, Pizen oder für eine Tomatensuppe.

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

Zutaten für 300 g:

1 kg sehr reife Tomaten
4 EL Olivenöl extra vergine
Salz
1 Knoblauchzehe
3 Thymian- oder Rosmarinzweige



Die Tomaten häuten, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. So vorbereitet kommen sie in eine Schüssel, werden mit Olivenöl beträufelt und gesalzen. Den Backofen auf 100° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Papier mit Knoblauch und Thymianblättern einreiben und mit dem Olivenöl beträufeln. Jetzt die Tomaten so auf dem Blech verteilen, dass sie sich gegenseitig nicht berühren. Die übrige Soße aus der Schüssel auf die Tomaten geben. 2-3 Stunden lang backen, dabei die Backofentür leicht öffnen, damit die Luft zirkulieren kann. Wenn die Tomatenoberfläche getrocknet ist, müssen sie einmal umgedreht werden. Solche, die schon trocken sind, werden aus dem Backofen herausgenommen. Getrocknete Tomaten abkühlen lassen, in ein Einmachglas geben, mit Olivenöl auffüllen und gut verschließen. Am besten im Kühlschrank aufbewahren. Die Haltbarkeit im Kühlschrank beträgt einige Wochen oder – bei zusätzlich eingekochten Gläsern – sogar bis zu einem halben Jahr. Aus diesen Tomaten kann man ein Pesto vorbereiten und sie als Zugabe zu den Nudeln, zum Salat oder als Brotbelag verwenden.

TOMATENGEDICHT ☺

Ein Mensch in seinem Garten saß
und mit Genuss Tomaten aß.
Da machtvoll überkommt es ihn:
„Ich möchte die Dinger selber ziehn!“
Damit er mehr dazu erführe,
kauft er sich kiloweis Lektüre.
Da fand er Hunderte von Sorten,
gedeihend an verschiedenen Orten:
die nur Gewächshaus, die im Frein
und die an Stöcken wie der Wein.
Er liest und lernt von früh bis spat,
bis dann das Frühjahr endlich naht.
Zwölf Päckchen Samen in der Hand,
schweift froh sein Blick aufs brache Land.
Bleich grüßet ihn die Märzsonne,
bricht matt sich in der Regentonne,
zur Aussaat ist es jetzo Zeit, und das
Gewächshaus steht bereit.
So nimmt er nun sein Dutzend Päckchen
und öffnet zärtlich jedes Säckchen.
In Schalen voll mit Anzuchterde
sät er mit zügiger Gebärde.
In strammen Reihen sät er sie:
Die Kirschtomate Vessennij,
das Ochsenherz, die Rio Grande,
die Rote Murmle, die Marmande,
Zwölf Reihen hoffnungsvoller Körner,
ach, wie hegt und pflegt das gern er!
Er hält sie warm, er hält sie feucht,
und täglich schaut er, ob ihm deucht,
dass sich das Grün vermehrt hat,
um dieses oder jenes Blatt.
Zu seiner Freude wachsen sie
ganz dicht an dicht mit Akribie.
Nach ein paar Wochen ist es Zeit
für eine neue Tätigkeit:
Ein jedes Pflänzchen separat
wird nun pikiert. Das ist zwar fad,
doch es muss sein, denn jede Pflanze
hat nur alleine eine Chance.
Der Mensch hat aus dem Buch gelernt,
das, was zu schwach ist, wird entfernt,
doch kann er sich nicht recht entschei-



warum soll eins der Pflänzchen leiden?
Er topft sie einfach alle ein,
das kann ja nur von Vorteil sein!
Und so, von großem Glück beseelt,
hat er zweihundert Stück gezählt.
Er kommt kaum nach beim täglich Gießen,
dass die Zweihundert auch schön sprießen.
Er überschwemmt die Pflanzen kräftig,
so wachsen in die Höh sie heftig.
Der Mensch erfreut von dem Geschehen,
weiß doch, so kanns nicht weitergehen,
man muss die grünen Glashaus-Schönen
an frische Luft jetzt bald gewöhnen.
Daher muss er an allen Tagen
Sie stundenweis ins Freie tragen.
Zweihundert raus, zweihundert rein
nach einem Bad im Sonnenschein.
Auch kleine Mengen Wind und Wetter
stärken Stängel und die Blätter,
doch darf es nicht zu lange sein,
sonst gehen die Gewächse ein.
Der Mensch macht alles sehr penibel
und schleppt so manchen Wasserkübel,
bis eines Tages fest er stellt:
„Jetzt sind sie reif fürs freie Feld!“
Den richtgen Zeitpunkt, den erkennt er
durchs Studium vom Mondkalender:
Ein Fruchttag muss es sein gewisslich,
sonst wird die Ernte eher misslich.
Der nächste Sonntag würde passen.
Nun muss er schnell den Spaten fassen,
hält Ausschau nach den besten Plätzen,
um die Tomaten hinzusetzen.
Hier ists zu schattig, hier zu schräge,
hier liegen Steine nur im Wege.
Der beste Platz ist ohne Frage
vor der Terrass die Sonnenlage.
Dort buddelt er dann froh und fleißig
Tomatenlöcher sechsunddreißig.
Denn von dem Dutzend Staudenarten
will er je drei davon im Garten.
Und in die Löcher patsch-patsch-patsch,
da schüttet er Kompost und Matsch,



so recht viel Wasser, das ist wichtig,
da wachsen die Tomaten tüchtig.
Dann nimmt er drei von jeder Art,
pflanzt in die Gruben sie ganz zart
und bindet sie an Stäbe an,
dass keine Bö sie knicken kann.
Der Mensch ist stolz auf seine Taten,
das Werk ist prächtig ihm geraten,
er präsentiert sich das Gewächs
schön im Quadrate, sechs mal sechs.
Doch voll Bedauern sieht er dann
Die andern hundertsechzig an.
Was soll er tun mit diesen Massen?
Kann sie doch nicht verkommen lassen,
die grad so schön im Saft stehen!
Wohin damit? Na, wolln mal sehen:
Rund um den Pool, wenn man sie zwängt,
hat bald man 80 hingedrängt,
um die Garage ein Spalier,
und am Balkon stehn auch noch vier.
Zwölf gehen auf die Terrasse leicht,
sobald der Grill den Pflanzen weicht.
Bis jede Staud ihr Plätzchen fand,
geht eine Woche gut ins Land.
Und nun beginnt das bange Hoffen:
Mach, Himmel, nicht die Schleusen offen!
Lenk Sonnenschein auf die Tomaten,
doch lasse sie nicht ganz verbraten!
Der Mensch hat täglich nun zu tun
und kaum mehr Zeit, sich auszuruhen.
Er muss die Triebe kontrollieren,
dazu hockt er auf allen Vieren
vor jeder Staude und entfernt
die Seitentriebe wie gelernt.
Der Haupttrieb wird stramm hochgebunden,
so dass bei Stürmen Halt gefunden.
Und um die Stauden unten rum,
da schlängelt sich ein Unikum:
Ein Schlauch mit Löchern spendet Nass,
denn die Tomate wünscht sich das.
Die Wurzeln feucht, die Blätter trocken,
so kann man viele Früchte locken.
Es dauert gar nicht lange mehr,
da schaun schon gelbe Blüten her.
Der Wind tut seine Schuldigkeit
und nach und nach in nächster Zeit



erkennt man im Vergrößerungsglas:
Ei ja doch, hier entsteht etwas!
Ganz winzig, herzig, grün und rund
Tut sich schon die Tomate kund.
Die lieben Pflanzen brauchen Nahrung,
so weiß der Mensch aus Bucherfahrung.
Guano, der aus Vogelmist,
das Beste für Tomaten ist.
Und so gepflegt, gedeihen sie
Und lohnen ihres Menschen Müh,
indem sie rasch und üppig treiben,
die kleinen Früchtchen prall sich leiben.
Die Sonne meint es auch recht gut,
schenkt den Tomaten rote Glut.
Der Mensch, der Glückliche auf Erden,
sieht täglich sie nun röter werden,
kanns kaum erwarten, pflückt sie gleich
und fühlt sich wie im Himmelreich.
Sie schmecken köstlich, unvergleichlich!
In keinem Laden kriegt man sie
so frisch und lecker als wie die.
Der Mensch isst sie den ganzen Tag,
als Soße, Saft und Brotbelag,
gefüllt, gesotten oder roh,
als Ketchup oder einfach so,
kocht sie zu Chutneys und Gelee,
doch werden täglich mehr! Oh je!
Bald weiß er nicht mehr ein noch aus,
sie füllen schon das ganze Haus.
Großzügig schenkt er an Bekannte:
Die Tante kriegt die Alicante,
die St. Pierre kriegt der Friseur,
das Ochsenherz der Vetrinär.
Und wochenlang kocht sich die Oma
Tomatensoße aus der Roma.
Doch irgendwann ist es vorüber.
Die Tage werden kurz und trüber,
die Stauden werden ausgerissen
und weg auf den Kompost geschmissen.
Der Mensch fühlt sich befreit und schwört:
„Nie wieder pflanz ich in die Erd!“



Epilog:

In ihrem Garten saß die Tante
Vor einer Schüssel Alicante.
Und so beim Schmausen dachte sie:
„Wie wärs, wenn ich sie selber zieh?“

Tomatengedicht von Elisabeth Schaha

Naturwettbewerb 2022

Wer hat den schwersten

KOHLRABI ?

Der Naturwettbewerb 2022 wird im Zeichen des Kohlrabis stehen. Alle Unterlagen zum Wettbewerb und Infos zur Samenbestellung werden wir im Frühjahr 2022 verschicken. Wir würden uns wieder über viele experimentierfreudige Teilnehmerinnen und Teilnehmer, egal ob groß oder klein, freuen.



