

BAUMTOMATE

Wissenschaftlicher Name: *Cyphomandra betacea*

Pflanzenfamilie: Nachtschattengewächse (*Solanaceae*)

Weitere Namen: Tamarillo

Herkunft: Die Baumtomate stammt aus den Anden Perus und zwar aus einer Seehöhe von 1500 bis 2500 m.

Heute wird sie in Neuseeland, Brasilien, Ecuador, Kolumbien, Kenia, Kalifornien, Sri Lanka, Indien, auf Java und in Madeira angebaut.

Kultur: Eine Aussaat erfolgt im Winter bis in den Frühling hinein. Nach der Bildung der Keimblätter pikiert man die Pflänzchen in größere Töpfe und Mitte Mai kann man die Pflanzen auf einen sonnigen und windgeschützten Standort in den Garten pflanzen. Die Tamarillo bevorzugt tonhaltige Blumenerde. Besser ist es sie als Kübelpflanzen zu ziehen. Optimal wäre ein Standort in einem Wintergarten oder Gewächshaus. Im Herbst räumt man sie ein und überwintert sie in einem kühlen und hellen Raum und nahezu trocken. Vor dem Einräumen werden die Pflanzen noch kräftig zurückgeschnitten und zwar auf ca. 40 bis 100 cm Trieblänge. Die Pflanze blüht von Juni bis August und eine Ernte erfolgt laufend ab dem Spätsommer.

Düngung: Von Mai bis Juli müssen die Pflanzen alle 2 Wochen mit einem Flüssigdünger versorgt werden.

Beschreibung: Die Baumtomate ist eine mehrjährige strauchartige Pflanze, die bis zu 5 m hoch werden kann. Sie haben riesige, herzförmige, glänzende und weich behaarte Blätter. Die Blüten sind rosa und die Früchte hängen in kleinen Gruppen am Baum. Ihre Reife erfolgt nicht gleichzeitig, so dass reife und unreife Früchte oft nebeneinander hängen. Die Früchte sind ca. 9 cm lang, länglich-eiförmig, an beiden Enden zugespitzt und wiegen ca. 70 bis 80 Gramm. Das Fruchtfleisch ist entweder gelb oder rot, am Rand fest und zur Mitte hin weich. Es enthält das geleeartige Kerngebilde mit zahlreichen, essbaren, dunklen, weichen Samen. In der Regel tragen die Pflanzen erst nach 1 bis 2 Jahren Früchte und nach dem 7. Jahr lässt die Fruchtbildung allmählich nach.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Vitamin C (25-30 mg%, Provitamin A, Eisen, Kalzium, Magnesium, Phosphor.

Sorten, Varietäten, Formen: Nach dem Ende des 1. Weltkrieges wurde in Neuseeland die erste rote Sorte gezüchtet und zwar die „New Black“. In Ecuador gelang durch Auslese ein gelbfruchtiger Typ: die „Inca Gold Tamarillo“

Vermarktung: Tamarillos werden das ganze Jahr über angeboten. Von Oktober bis April kommen sie aus Brasilien und Kolumbien, von Dezember bis April aus Kenia und von April bis Oktober aus Neuseeland.

Lagerung: Tamarillos können bei 3 – 7°C und 85 – 95 %-iger Luftfeuchtigkeit gut 1 Woche aufbewahrt werden.

Pflanzenschutz: Die Pflanzen sollten regelmäßig auf einen Befall durch die Weiße Fliege und Spinnmilben kontrolliert werden.

Hinweise: Die Früchte schmecken angenehm herbsüß und erinnern im Geschmack entfernt an Tomaten. Nach dem Abschälen der Haut schmecken die Früchte melonenartig süß. Im Handel angebotene Tamarillos schmecken oft leicht bitter. Das liegt daran, dass die Früchte im Ursprungsland oft unreif geerntet werden. Diesen Bittergeschmack kann man durch Überbrühen und Schälen sowie mit Zucker weg bekommen. Hervorragend schmecken allerdings Früchte von selbst gezogenen Pflanzen, die man vollreif ernten kann.

Verwendung: Frisch oder als Kompott. Im Anschnitt haben die Früchte eine Ähnlichkeit mit Tomaten und werden auch wie diese verwendet. Man kann sie zu Obst-, Fleisch-, Fisch- und Geflügelsalate geben, aber auch zu kalten Platten und Käse. Man kann die Früchte auch kochen und zu Saucen, Marmelade, Gelee und Saft verarbeiten oder als Sauergemüse einlegen.

