

# Rot und gesund



Bei Bötsch Gemüsebau in Salmsach werden besonders geschmacksintensive Tomaten mit hohem Lycopingehalt kultiviert.

**Z**urück zum Geschmack und zu inneren Werten: Dies ist das Ziel des Gemüseproduzenten Ralph Bötsch aus Salmsach bei Romanshorn. Gross geworden ist der Thurgauer Betrieb seit dessen Gründung im Jahr 1982 mit dem Anbau von Tomaten. Die Migros-Premiumlinie Sélection beliefert er bereits mit Pflaumentomaten. Nun hält bei der Migros mit der Marke LycoTom eine neue Tomaten-Generation aus dem Oberthurgau Einzug.

## Besonders aromatische Sorte

Die LycoTom, die besonders lange am Strauch reift, zeichnet sich durch eine tiefrote Farbe sowohl bei der Schale als auch beim Fruchtfleisch aus. Aus einer alten mexikanischen Wildtomate ist durch Züchtung – notabene ohne gentechnische Veränderung! – eine Tomate entstanden, die besonders aromatisch ist. Gleichzeitig enthält die LycoTom einen gegenüber herkömmlichen Tomaten mehr als doppelt so hohen Lycopin-Gehalt. Das in gewissen Lebensmitteln enthaltene Lycopin gehört zu den Antioxidantien, denen als Prävention gegen verschiedene Krankheiten eine bedeutende Wirksamkeit attestiert wird.

## Anbau im natürlichen Boden

«Nicht nur dem Genuss kommt heute bei den Konsumenten wieder ein hoher Stellenwert zu. Auch der Gesundheitsaspekt rückt in den Mittelpunkt», erklärt Ralph Bötsch, der die neue Tomate in der Erde und nicht etwa als Hors-Sol-Gemüse anbaut. Bei der naturnahen, besonders aufwendigen Produktion der LycoTom wird konsequent auf den Einsatz von Insektiziden verzichtet. Die Befruchtung der Blüten erfolgt durch Hummeln. Ralph Bötsch nimmt



Ralph Bötsch baut neu die aromatische Sorte LycoTom an.

## Erwärmt noch geschmacksintensiver

Die LycoTom-Tomate mit ihrem besonders ausgewogenen Zucker-Säuregehalt eignet sich hervorragend zum Rohverzehr und zur Verwendung in Salaten. In Suppen und Saucen wird das Lycopin vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen. «Mit etwas Olivenöl erwärmt, erhöht sich der Lycopin-Wert weiter, und die Tomate wird noch geschmacksintensiver», ist von Ralph Bötsch weiter zu erfahren.

bei seiner Anbaumethode in Kauf, dass der Ertrag der neuen Tomate um rund einen Drittel unter jenem herkömmlicher Fleischtomaten liegt. Nach einem Versuchsanbau im vergangenen Jahr steigt Ralph Bötsch in diesem Jahr als erster Schweizer Gemüseproduzent voll

in die Produktion dieser neuen Tomatengeneration ein. Die in Schalen mit je fünf Früchten abgepackten «Liebesäpfel», wie sie auch genannt werden, sind ab sofort in allen grösseren Supermärkten der Migros Ostschweiz erhältlich. Text und Bild: Friedrich Kugler

## NEU Cocktailtomaten Premium



Maaike Verhoeven, Purnatur AG, Verantwortliche für Qualität, begutachtet die neuen Premium-Tomaten.

Bei kaum einem anderen Gemüse gibt es mehr Neuzüchtungen als bei den Tomaten. Die Tomate ist beliebter denn je, wurden doch im Hinblick auf den Geschmack in den letzten Jahren beachtliche Fortschritte erzielt. Dies ist auch bei den neuen Cocktailtomaten Premium aus dem Programm «Aus der Region. Für die Region.» (AdR) der Fall.

Produziert werden diese tiefroten Tomaten mit einem schönen Glanz und einem aromatischen Fruchtfleisch bei der Purnatur AG in Ellikon an der Thur, die immer wieder mit Tomaten-Innovationen aufwartet und zu den grossen Migros-Lieferanten zählt.

Die Cocktailtomaten Premium werden in allen grösseren Supermärkten der Migros Ostschweiz als Frischprodukt mit acht Tomaten an der Rispe im Offenverkauf angeboten. Die aromatischen Früchte werden von der Ernte bis zur Platzierung in den Läden besonders schonend behandelt.

Diese Tomaten eignen sich sowohl als erfrischender Snack beziehungsweise als Beigabe zum Apéro als auch auf oder im Salat, so etwa im Caprese-Salat mit Mozzarella und Basilikum. Damit die köstlichen Cocktailtomaten ihr volles Aroma entfalten können, ist es wichtig, dass sie nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.