

Quelle: ego Magazin

Datum: 25.11.2017

Seite: 18 - 19



Tomaten „made in Eifel“

Das mediterrane Supergemüse gibt es auch regional – Liebesapfel und Nachtschattengewächs

Angela Koch rooster, Gisele Meiser

Statistisch gesehen isst jeder Deutsche im Jahr rund 25 Kilo Tomaten. Die wenigsten dürfen wissen, dass ihr Lieblingsgemüse mit seinen insgesamt 2500 verschiedenen Sorten gar keines ist, sondern botanisch eine Beere, da das leckere Ergebnis aus einer befruchteten Blüte stammt. Den meisten wiederum dürfte das gleichgültig sein... Hauptasche, die Tomaten kommen aus Deutschland. Laut Branchenleitungs Proplanta ist der Import seit Jahren rückläufig, der Trend zu Lebensmitteln aus der Region macht sich bemerkbar. Nur was tun, wenn es das Klima in den meisten Landesteilen

nicht gut genug meist mit dem wärmelebenden Nachtschattengewächs und die Nachfrage dennoch stetig steigt?

Gewächshäuser sind das Mittel der Wahl. Manches einer wuchtet es im eigenen Garten. Am Mellicher Berg in Arenrath bei Wittlich wachsen Tomaten in vollklimatisierten Gewächshäusern auf Erde. Die „Stadtfelder“, wie Stefan Marx und Markus Lieser ihre CE-zertifizierte und CO2-neutrale Produktion nennen, sind die ersten Tomaten der Regionalmarke Eifel. Die roten Arenrath gibt es in verschiedenen Supermärkten der

Region, z.B. in den REWE-Märkten in Wittlich, Prüm und Speicher, aber auch im Klausener Dorfladen, in der Klosterkammer von Himmerod, bei den rollenden Märkten von Heklo oder eben direkt ab Hof Mellich für alle, die sich samstagsmorgens nach frischen Tomaten sehnen.

Mengenmäßig eine ganz andere Nummer ist nun die Gemüseland Vulkaneifel GmbH & Co. KG. Es ist die erste Tomatenfarm der Großregion mit Platz für 17.500 tierische und 15 menschliche Beschäftigte. Am Autobahndreieck Vül-

kanneifel im Mehrener Industriegebiet läuft die Tomatenproduktion des niederländischen Familienbetriebes Jacob-Rieter aus Bellfeld (Nähe Venlo). Hier erblicken pro Jahr 2 Millionen Kilo der Sorte Lytemo das natürliche Licht der Eifelweit und gehen von dort aus in den Handel.

Ein Sprichwort sagt, jemand habe „Hummeln im Hintern“, wenn er besonders umtriebig ist. Dennis Jacobs ist das sicher auch, doch seine Hummelrücken nicht ihm auf den metaphorischen Pelz, sondern ganz handfest den Blüten der 130.000 Tomatenpflanzen, die auf 37 Hektar unter Glas gedeihen. Rund 7500 Hummeln leisten die Bestäubungsarbeit und etwa 10.000 Exemplare der Raubwanzenart *Macrolophus* machen sich über Schädlinge wie Läuse, Milben oder Weiße Fliegen her. Auf Pflanzenschutzmittel kann also verzichtet werden. Die Bewässerung geschieht in einem geschlossenen System, das aus Regenwasser gespeist wird, sodass keine Belastung von Grund-

oder Oberflächenwasser durch die Tomatenfarm entsteht. Die in der kalten Jahreszeit notwendige künstliche Wärme kommt von einem benachbarten Biomassekraftwerk. Im Sommer reicht die natürliche Sonnenwärme auch bei Schließwetter aus, um die Temperatur unter Glas auf sehr kuschelige Werte zu treiben.

„Unsere Richtlinien sagen nichts über die Größe des Anbaus“, sagt Produktmanager André Balzer von der Regionalmarke Eifel in Prüm. „Sie sagen aber etwas über ökologische Standards und über die garantierte Herkunft aus der Region. Das ist in Mehren gegeben, dort wird ohne Pestizide und mit regenerativer Energie produziert.“ Und so gibt es in vielen Supermärkten der Eifel, aber auch weit darüber hinaus, echte Eifeler Tomaten. Natürlich kann man die Liebesäpfel auch im Hofladen vor Ort in Mehren entdecken.

Obst und Gemüse sind relativ neue Sortimente der Regionalmarke, die

anfängs vor allem Fleisch, Schinken, Honig, Wurst, Bier oder Spirituosen in ihre Regale besonders gepöhlter Lebensmittel aufnahm. „Aber die Nachfrage ist da. Und es gibt auch geeignete Erzeuger, die eben nicht allein über ihre eigenen Vertriebskanäle verkaufen wollen, sondern auch an die Supermärkte“, freut sich Balzer über eine Erweiterung. Derzeit bietet rund 100 Regionalmarken-Produzenten 35 verschiedene Produktgruppen an. Und die Tomaten verleihen der Marke einen zusätzlichen Schub, gerade weil sie nun in größerem Stil verkauft werden. ■

