

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr



The advertisement features a central image of a woman in a vibrant red dress, captured in a dynamic, acrobatic pose as if falling or dancing. Her arms are outstretched, and her legs are tucked. To the right of the woman, the word "TOMATOES" is written in large, bold, red capital letters. To the left, the phrase "a sense of taste" is written in small red text, followed by "juicy & joyful" in a large, green, cursive font. Below the main image, there are three smaller inset photos: the top one shows a cluster of red cherry tomatoes on a white plate; the bottom-left one shows a bowl of red cherry tomatoes; and the bottom-right one shows a mix of green and red cherry tomatoes on a white plate.

Die Tomate - Frucht aus dem Paradies

Von der

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

Wasserbombe

zu Tasty Tom

Die holländische Tomate im Wandel der Zeit und der Geschmäcker

Von HELMUT HETZEL

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

Den Haag. **Wasserbombe, schnittfestes Wasser**, ein Anschlag auf den Gaumen eines Gourmets, - das waren noch die mildesten Urteile, die so mancher Verbraucher aussprach, wenn er holländische Treibhaus-Tomaten auf dem Teller hatte.

Das Image des Paradiesers,

wie die Österreicher das an sich schmackhafte Nachtschattengewächs nennen, war dahin. Doch das ist lange her. Inzwischen haben die Niederländer dazugelernt. Sie wissen wieder, was der Tomate gut tut und wie sie umweltschonend angebaut werden kann, ihren ursprünglichen Geschmack behält und wieder ein echter Paradieser wird, eine

paradiesische Frucht

eben, die den Gaumen entzücken kann. Aus der Wasserbombe wurde **Tasty Tom**.

Tasty Tom-Tomaten oder andere Tomatensorten aus Holland kann man pur einfach als Snack zwischendurch, oder als Salat mit Olivenöl und Zitrone angemacht genießen. Man kann sie nun wieder allen Gästen auftragen, ohne sich Sorgen machen zu müssen, dass diese sich über deren Geschmacklosigkeit beklagen.

Ton Janssen, der Tomaten-Guru der Niederlande, wird richtig lyrisch, wenn er über die neuesten Errungenschaften in der holländischen Tomatenzucht referiert. Wie ein Winzer hat er eine **Öchsle-Waage** parat mit der er den Zuckergehalt der Tomaten messen kann. Das tut er im Amsterdamer Restaurant-Gewächshaus „De Kas“ ganz so, als stünde er in einem Weinberg in Würzburg, als würde er Goethes Lieblingswein, den Riesling vom Weinberg Würzburger Stein gerade testen wollen.

Ton Janssen

legt die kleine Tasty Tom-Tomate in die Öchslewaage, presst deren Saft zusammen, wartet aber das Ergebnis erst gar nicht ab, welches das exakte Messgerät gleich liefern wird. „Ich schätze mal mindestens acht Gramm

Zuckergehalt,“ sagt er voller Stolz. Dann reicht er die Öchsle-Waage an seine Gäste weiter. Die stellen fest: „Stimmt, acht Gramm Zucker.“ Ton Janssen kennt sich eben aus. Dann packt er eine der großen bulligen Fleischtomaten, das sind die, die man vor allem in Griechenland auf der Salatplatte zum Gyros und Tsatsiki findet, und wagt eine neue Prognose: „Vier, maximal viereinhalb Gramm Zucker,“ stellt der holländische Tomaten-Guru fest. Das von dem **Schwabe n Ferdinand Öchsle**

entwickelte Messgerät, die Mostwaage, bestätigt es wieder. Es stimmt. Vier Öchslegrade.



Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

Öchslewaage im Einsatz

Hintergrund: Die Süßigkeitsgehalt in Trauben - und nun in Holland auch in Tomaten - wird seit der Erfindung der Mostwaage von **Ferdinand Öchsle** 1836 in „Grad Öchsle“ ausgedrückt. Ein Liter reines Wasser, also ein Kilogramm, hat null Grad Öchsle. Hat ein Liter Trauben- oder Tomatensaft aber beispielsweise wegen des darin enthaltenen Zuckergehalts ein Gewicht von 1,075 kg, dann hat der Traubensaft 75 Grad Öchsle. Bei der Tasty-Tom Tomate sind es in der Regel 1,008 kg, den die Öchslewaage misst. Sie hat dann also 8 Öchslegrade.

Aber eigentlich bräuchte Ton Janssen die Öchsle-Waage gar nicht mehr. Ein Blick und ein Häppchen von der Tomate genügen ihm, und er kann deren Zuckergehalt mit einem Geschmackstest einfach schätzen. Meist sogar richtig.

Die Tomate aus holländischer Gewächshausproduktion ist neben der Gurke, der Paprika und der Aubergine eines der wichtigsten agrarischen Exportprodukte Der Niederlande. Der Export der **Paradeiser** brachte den Niederländern im vergangenen Jahr 526 Mio. Euro in die Kasse. Die Tomate verkauft sich damit nach wie vor besser als die Paprika (395 Mio. Euro), oder die Gurke (204 Mio. Euro). Die Stärke von niederländischen Gemüseanbauern liegt aber zweifellos in ihrer Flexibilität und Anpassungsfähigkeit an die Geschmäcker des Marktes. „Wir haben jetzt eine grüne Paprika gezüchtet, die süßlich schmeckt,“ sagt **Chris Groot** vom Zuchtbetrieb **Enza Zaden** (Enza Saatgut) im Gespräch mit unserer Zeitung. Er lässt die Neuzüchtung der süßen Paprika probieren und die schmeckt wirklich gut. Aber: Wieso muss eine grüne Paprika nun auch süßlich schmecken? Wer Lust auf eine süße Paprika hat, kann doch eine rote oder gelbe kaufen und essen. Chris Groot versteht die Frage nicht ganz. Er bleibt dabei: „Eine grüne Paprika, die süß schmeckt, das ist doch eine Sensation.“

Der Konsument kann sich demnächst selbst davon überzeugen, ob dem so ist oder nicht. Denn die holländischen Obst- und Gemüseerzeuger gehen auf Tour. Natürlich auf PR-Tour. Sie werden ihre **Tomaten, Paprikas, Gurken, Auberginen** und andere Produkte aus den **Gewächshauskulturen**

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

in diesem Sommer in Europa vorstellen. Motto: „

Reif für den Genuss.“

Deutschland als wichtigster Abnehmer der Holland-Produkte wird dabei der Markt sein, der am meisten umworben wird. Aber auch Österreich und Luxemburg sollen möglicherweise noch in den Genuss der Holland-Tomaten und -Gurken anlässlich der großen Roadshow kommen. Ob auch die Schweiz angefahren wird, ist noch offen.



Tomaten reifen im Gewächshaus

„Knackig, frisch, farbenfroh,“ will sich der niederländische Gemüsesektor präsentieren. Er will nun endlich und nachhaltig beweisen, dass eine holländische Tomate wieder ein echtes Geschmackserlebnis sein kann und dass die Wasserbomben-Zeit Vergangenheit ist. Jetzt ist

Tasty Tom

angesagt.

15.5.2009

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

□□□□□□□□□□□□□□□□ □□, **100 % Reif für Genuss**".□

□ „**Schmecken ist nicht nur eine Frage des Geschmacks**, sondern zudem auch abhängig von der individuellen Konstitution und Erfahrung sowie ganz klaren, objektiven Kriterien wie z. B. dem Zuckergehalt eines Nahrungsmittels", so Geschmacks-Experte und Sensoriker **Stephan Schöller**

. Was viele nicht wissen: „Eine Tomate kann wesentlich süßer sein als eine Erdbeere und lässt im reifen Zustand eine Vielzahl an Aromen erkennen." Klein und Groß sind daher eingeladen, ihre Geschmacksnerven zu prüfen und holländische Paprika, Tomaten, Gurken und Auberginen am Geschmackshaus zu probieren.

Was wirklich schmeckt, ist auch gut

„Geschmack sollte durch den Genuss von hochwertigen Lebensmitteln gezielt geschult und trainiert werden. Es ist ganz besonders wichtig, dass schon kleine Kinder durch einen vielseitigen und abwechslungsreichen Speiseplan die Welt des Geschmacks kennenlernen. Denn nur dann ist auch gewährleistet, dass sie sich auf Dauer gesund und ausgewogen ernähren", weiß Stephan Schöller auch aus der intensiven Erfahrung in der Arbeit mit Schulkindern. Die Roadshow, die von Ende Mai bis Ende September durch Deutschland tourt, wirbt für eine geschmacklich bewusste und gesunde Ernährung mit qualitativ hochwertigen Produkten aus Holland. Gerade Kinder und Jugendliche müssen noch intensiv über die Eigenschaften und Vorteile von gesundem und wohl-schmeckendem Gemüse aufgeklärt werden. Daher sind neben allen Verbrauchern gerade die Schulen und Eltern ganz besonders eingeladen. Dass holländisches Sommergemüse so lecker ist, liegt an der natürlichen Anbauweise unter Glas, bei der die Pflanzen unter optimalen Wachstumsbedingungen und mit biologischem Pflanzenschutz ausreichend Zeit haben, reif zu werden.

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

Tourdaten und Programm des Geschmackshauses:

Start: 30 Mai. 2009

Verantwortlich für die Kampagne „100 % Reif für Genuss“ ist der Dachverband der niederländischen Obst- und Gemüseerzeuger, das GroentenFruit Bureau (Obst- & Gemüsebüro) aus Zoetermeer.

Das Geschmackshaus macht Station in **Magdeburg, Postdam, Schwerin, Leipzig, Mainz, Kiel, Saarbrücken, Stuttgart, Hannover, Bremen, Dresden, Wiesbaden, Düsseldorf, Hamburg und München.**

Auf der Website **www.sommergemuese.nl** sind alle Tourdaten und Standorte des Geschmackshauses aktuell abrufbar.

Rezepte, Informationen und Wissenswertes rund um das Thema Obst und Gemüse gibt es ebenfalls dort oder beim Obst- und Gemüsebüro Holland in Essen.

Kontakt:

Obst- & Gemüsebüro Holland
c/o Seidl PR & Marketing
Ruhrtalstr. 52, 45239 Essen
Telefon: +49 (0)201 8945889-0
E-Mail: info@seidl-agentur.com

Die Holland-Tomate - Wasserbombe oder Tasty Tom?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Freitag, 15. Mai 2009 um 18:53 Uhr - Aktualisiert Freitag, 29. Mai 2009 um 15:29 Uhr

29.5.2009

/ Textende / Copyright © by HELMUT HETZEL / Den Haag /