

Schokolade Tomaten

Auf den ersten Blick wirken sie unnatürlich und unreif, denn die Farbe dieser neuen Tomatensorte der Gattung Kumato® ist nicht rot, sondern dunkelbraun mit etwas grün, daher auch der Name.



Neue Tomatensorte sind die Schokoladentomaten. Ihre Farbe ist grün, braun und sogar etwas schokoladig.

Auf den ersten Blick wirken Sie sie unnatürlich und unreif, denn die Farbe dieser neuen Tomatensorte der Gattung Kumato® ist nicht rot, sondern dunkelbraun mit etwas grün, daher der Name. Es kostet schon etwas Überwindung diese eher unansehnlichen Tomatenfrüchte zu probieren.



Rot gibt nicht den geschmacklichen Ausschlag bei einer Tomate

Ihr Geschmack hat mit Schokolade nichts zu tun, obwohl sie süßer und intensiver schmeckt als gewöhnliche Tomaten. Zudem sind sie sehr saftig und dennoch Bissfest, wodurch sie sich sehr gut verwenden lassen, z.B. in Salaten.

Die uns bekannte rote Farbe einer Tomate gibt also nicht den Ausschlag für den Geschmack. Dieser hängt mehr von der Sorte und den Anbaubedingungen ab. Diese besonderen Tomaten reifen an der Pflanze und werden erst geerntet, wenn sie genussreif sind. Ihren Ursprung hat diese Sorte in Spanien. Sie stammen von wilden Tomaten ab, die sich an die trockenen und salzigen Bedingungen im Mittelmeerraum angepasst haben und in jahrelanger Arbeit mit natürlichen Verfahren durch traditionelle Pflanzenvermehrung und Anbaumethoden gezüchtet wurde. Bislang wird diese Sorte nur in Pflanzungen in Spanien, Frankreich, Belgien und der Schweiz gezogen.

Aufgrund der hohen Qualitätsanforderungen und der notwendigen Reifezeit wird diese Sorte nicht in großen Mengen produziert und ist noch selten im Handel zu finden.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland

