

# Ananastomate wiegt mehr als anderthalb Kilo

**BIOLOGIE** Doktorandin will alte Tomatensorten erhalten

Auf der Gemüsetheke würde diese Tomate ungläubiges Staunen hervorrufen. Selbst Fleischtomaten wirken gegen Daniela

Kleins Ananastomate niedlich. Stolze 1 572 Gramm brachte sie nach der Ernte in der vergangenen Woche auf die Waage.

Nicht gespritzt, ohne Kunstdünger, nur organisch gedüngt, ist das Prachtexemplar mit der Größe eines Basketballs selbst für die eigene Sorte der Ananastomate ungewöhnlich schwer. Im Schnitt wiegen sie 400 bis 500 Gramm, sagt Biologin Klein vom Institut für organischen Landbau der Universität Bonn.

Klein hat die Ananastomate im Rahmen ihrer Promotionsarbeit über „Biodiversitätserhalt durch Regionalisierung“ großgezogen. Vereinfacht ausgedrückt heißt das: Alte Sorten, die zumeist in Genbanken konserviert werden, sollen durch Konsumnachfrage erhalten werden. Zwar glaubt Daniela Klein nicht, dass solche Tomaten im Supermarkt eine Chance haben, doch in Bio- und Feinkostläden könnte die rot-orange Frucht mit dem leicht süßlichen Geschmack Abnehmer finden.

Klein lässt für ihre Promotion vier alte Tomatensorten, „die man höchst selten kaufen kann“, heranreifen. Ihr Nachteil: „Die Sorten sind nicht so ertragreich und ihre Früchte nicht so haltbar“, weshalb sie es bei Anbietern und Kunden schwer hätten. Nichtsdestotrotz schmecken viele von ihnen lecker. Weltweit, so Schätzungen, gibt es 3 000 Tomatensorten in Farben von weiß bis fast schwarz.

Übrigens: Dieses Prachtexemplar einer Ananastomate ist nicht verzehrt worden, sondern diente allein der wissenschaftlichen Anschauung.



Groß wie ein Basketball ist dieses Prachtexemplar von Ananastomate der Biologin Daniela Klein.

FOTO: HEINZ ENGELS

val