

Pressemitteilung

## Solargewächshäuser in Südspanien: Heimat der Gourmet-Tomaten

- Einige der prestigeträchtigsten Tomatensorten auf dem Markt, wie die RAF-Tomate, werden unter dem Schutz von Solargewächshäusern angebaut.
- Die exklusiven Tomaten überzeugen nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre Farbe: Es gibt neue Sorten in grün, blau, schokoladen-schwarz, rosa oder gelb.

**Frankfurt, 20.12.2022.** Von den Hunderten von Tomatensorten, die es auf dem Markt gibt, haben sich nur einige wenige einen Platz auf dem gastronomischen Olymp verdient. Und obwohl sich jahrelang der Irrglaube verbreitet hat, dass Tomaten, die in Gewächshäusern angebaut werden, nicht gut schmecken, ist es in Wahrheit so, dass die schmackhaftesten und am meisten geschätzten Tomatensorten auf dem Markt unter diesen Bedingungen angebaut werden.

"Vor einigen Jahren entschied sich der Sektor für die Diversifizierung als Mittel zur Aufwertung der Tomaten, was in einigen Fällen bedeutete, dass die Quantität der Qualität gewichen ist", bekräftigt das europäische Konsortium Cute Solar. So rühmen sich die südspanischen Solargewächshäuser in den Provinzen Almeria und Granada, einige der erlesensten Sorten zu produzieren, die nicht nur von den Verbrauchern, sondern auch von großen Köchen wie Ferrán Adriá, Rodrigo de la Calle oder den Brüdern Torres geschätzt werden.

Nach Angaben des Konsortiums Cute Solar „haben der Salzgehalt des für die Bewässerung verwendeten Wassers, der Schutz, den die Dächer vor ungünstigen Witterungsbedingungen bieten, der Wärmestress, der durch den Unterschied zwischen hohen und niedrigen Temperaturen am selben Tag entsteht, die Verwendung biologischer Schädlingsbekämpfungsmittel anstelle von Pflanzenschutzmitteln und die Erfahrung der Erzeuger dazu geführt, dass die in den Solargewächshäusern in Südspanien angebauten Tomaten zum Paradigma der hochwertigen Landwirtschaft geworden sind".

## Von kräftigem Rot bis hin zu einer vielfältigen Farbpalette

Wie jeder andere Sektor ist auch die Landwirtschaft innovativ, vor allem, wenn es darum geht, die anspruchsvollsten Genießer zu erobern. Aus diesem Grund haben sich die Tomatenzüchter in den Solargewächshäusern in Südspanien für sehr ausgewählte Sorten entschieden, die nicht nur einen exquisiten und intensiven Geschmack haben, sondern auch eine neue Farbgebung aufweisen, um Gerichte zu erhalten, die nicht nur geschmacklich, sondern auch für das Auge besonders attraktiv sind.

So haben sich einige der auf dem Markt erhältlichen Gourmet-Sorten von der traditionellen und unverfälschten roten Farbe zu anderen Schattierungen wie Grün, Rosa, Blau, Schokoladenbraun oder sogar Orange und Gelb entwickelt, wie es bei einigen Kirschtomaten der Fall ist.

## In Gewächshäusern angebaute Premium-Sorten

**RAF-Tomaten:** Diese Sorte, die als Königin der Tomaten gilt, zeichnet sich durch ein hervorragendes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure, ein intensives Aroma und einen kräftigen Geschmack aus, der durch einen hohen Brixwert, viele Nährstoffe und Aminosäuren erreicht wird. Obwohl die Produktion von November bis Mai läuft, sind Dezember, Januar und Februar die besten Monate für den Verzehr von RAF-Tomaten.

Wie bei allen Feinschmeckerprodukten gibt es auch bei den RAF-Tomaten Nachahmer. Um das Original von der Kopie zu unterscheiden, muss der Verbraucher daher auf mehrere Aspekte achten. Die Farbe variiert von grün bis rot – je nach Reifegrad – mit den charakteristischen dunkelgrünen Pinselstrichen, die immer im oberen Teil vorhanden sind. Die Reifung erfolgt von innen nach außen, weshalb sie auch dann verzehrt werden können, wenn sie außen noch grün sind. Sie hat ein unregelmäßiges Aussehen mit tiefen Rillen, die in der Mitte enden, oval und an den Enden abgeflacht. Der dritte Indikator, an dem man erkennen kann, ob es sich um eine echte RAF handelt, ist der Preis. Die Frucht wird in ihrer Heimat für ca. 10€ pro Kilo verkauft; wenn der Preis also niedriger ist, sollte man misstrauisch sein.

**Blaue Tomate:** Diese Sorte, die auch als violette Tomate bezeichnet wird, stammt aus den Vereinigten Staaten. Sie hat einen hohen Gehalt an Anthocyanen, einem natürlichen Antioxidans, das in der Schale einiger Früchte - wie Weintrauben, Blaubeeren oder Brombeeren - konzentriert ist und für die violette Farbe verantwortlich

ist. Die Überraschung liegt aber weniger im Äußeren als im Inneren, denn das Fruchtfleisch behält die traditionelle rötliche Farbe der Tomate.

Diese Sorte zeichnet sich durch ihren fruchtigen Geschmack aus, ihre Haut ist dünner als die der übrigen Tomaten, ihr Fruchtfleisch ist sehr saftig und enthält kaum Kerne, und beim Anschneiden verströmt sie ein intensives Tomatenaroma. Ihr Preis liegt im Bereich der Spitzentomaten, wenngleich er niedriger ist als der der RAF.

**Pinke Tomate:** Abgesehen von ihrer rosafarbenen Farbe zeichnet sich diese Tomate durch ihre Größe, ihre sehr dünne Haut und ihr sehr fleischiges Inneres aus. Außerdem hat sie weniger Kerne und weniger Wasser als andere Tomaten, was sie viel ertragreicher macht. Auch ihr Geschmack sowie ihr Aroma sind intensiv.

**Schokoladentomate:** Diese Sorte hat eine dunkelgrüne bis braune Farbe. Sie sind süßer als die üblichen Tomaten und haben eine leicht säuerliche Note. Das Innere ist sehr saftig und hat eine feste und knackige Textur.

**Kirschtomaten:** Eine weitere Delikatesse dieses Gemüses sind die Kirschtomaten, die so genannt werden, weil sie von der Größe her an Kirschen erinnern. Diese kleinen Tomaten gibt es in vielen verschiedenen Formen (oval oder rund), Farben (gelb, orange, rot und schokoladenfarben) und Größen. Sie können mit oder ohne Zweig verkauft werden. Abgesehen von ihrer Größe hat diese Tomate einen sehr süßen und knackigen Geschmack, wodurch sie sich ideal für Vorspeisen und Salate eignet. Darüber hinaus ist die kleine Größe der Tomate für Kinder sehr attraktiv, so dass es einfacher ist, sie in ihren Speiseplan aufzunehmen.

### Feinster Geschmack

Obwohl mit jeder dieser Sorten gekocht werden kann, was Rezepten ein spektakuläres Finish verleiht, ist der Geschmack dieser Tomaten so intensiv, dass man sie am besten in ihrem natürlichen Zustand genießt, in Spalten geschnitten, mit einer Prise Salz und einem Schuss EVOO (Natives Olivenöl Extra).

Um ihren vollen Geschmack zu bewahren, sollten sie bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden, denn wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, wie man normalerweise denkt, verlieren sie ihre geschmacklichen Eigenschaften.

\*\*\*

### Was ist ein Solargewächshaus?

Ein Solargewächshaus ist eine geschlossene Struktur, die mit einer Kunststoffolie bedeckt ist, durch die Sonnenstrahlen scheinen und den Pflanzen das Licht geben, das sie brauchen, um die richtige Temperatur für ihre Entwicklung während der Wintermonate aufrechtzuerhalten, damit sie Photosynthese betreiben können. Dabei produzieren die Pflanzen Nährstoffe aus dem CO<sub>2</sub>, welches sie aus der Luft aufnehmen und geben enorme Mengen an Sauerstoff an die Atmosphäre ab. Solargewächshäuser unterscheiden sich deutlich von den Produktionsmethoden anderer Gewächshäuser, die mit fossilen Brennstoffen betriebene Heiz- und Beleuchtungssysteme verwenden, die bis zu 30 % mehr Energie verbrauchen und daher umweltschädlich sind.

### Was ist KEIN Solargewächshaus?

Ein Gewächshaus mit Sonnenkollektoren, die Lichtenergie in elektrische Energie umwandeln, die dann zur künstlichen Beheizung oder Beleuchtung von Pflanzen verwendet werden kann.

### Über Cute Solar

Cute Solar: Den Geschmack Europas in Solargewächshäusern kultivieren ist ein von **APROA**, dem Verband der Erzeugerorganisationen für Obst und Gemüse in Andalusien, **HORTIESPAÑA**, der spanischen interprofessionellen Organisation für Obst und Gemüse, und des Zusammenschluss der europäischen Erzeugerregionen für Obst und Gemüse, **AREFLH**, gefördertes Programm, mit dem Ziel, die europäischen Verbraucher über die Besonderheiten der landwirtschaftlichen Produktionsmethoden in Solargewächshäusern zu informieren. Dabei geht es insbesondere um zentrale Aspekte wie Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit sowie Sicherheit, Qualität und Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse.

Das Programm mit einer Gesamtinvestition von 1,95 Mio. € wird von den vorschlagenden Organisationen und der Europäischen Union kofinanziert, hat eine Laufzeit von drei Jahren (2020-2022) und wird in Spanien, Deutschland und Belgien umgesetzt.

### Haftungsausschluss

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt ausschließlich die Ansichten des Autors wieder und liegt in dessen alleiniger Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für Forschung (REA) übernehmen keine Verantwortung für die Weiterverwendung der hierin enthaltenen Informationen.

\*\*\*

**Pressekontakt**

markenzeichen GmbH

Rebekka Hans

Schwedlerstraße 6

60314 Frankfurt am Main

Tel: +49 (0) 159 0680 39 65

E-Mail: [r.hans@markenzeichen.de](mailto:r.hans@markenzeichen.de)

Internet: [www.markenzeichen.de](http://www.markenzeichen.de)