



Wissenswertes zu **Tomaten** (*Lycopersicon esculentum*)

Herkunft	Heute ist die Tomate aus unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken, allerdings finden sich ihre Ursprünge dennoch nicht auf unserem Kontinent. Dies haben sie mit Kartoffeln und Mais gemeinsam. Auch diese Kulturen stammen wie die Tomatenpflanzen aus Mittel- und Südamerika. Erst Ende des 15. Jahrhunderts gelangten die ersten Tomaten nach Europa. Der Paradies- oder Goldapfel, wie die Tomaten auch genannt wurden, fand in Europa im 17. und 18. Jahrhundert in erster Linie als Zierpflanzen Verbreitung. In Mittelamerika kultivierten die Maya und Azteken sowie andere Völker die Tomate hingegen als Nutzpflanze. Den Durchbruch als Nutzpflanze erfolgte in Deutschland erst um 1900, ab da erfreute sich die Tomate auch in unseren Breiten immer größerer Beliebtheit.
Ein besonderer Inhaltsstoff!	Tomaten gehören zu den Nachtschattengewächsen. Die unreifen Früchte der Tomatenpflanzen enthalten ein Alkaloid namens Tomatidin . Dies ähnelt dem Solanin der Kartoffel, welche ebenfalls zu den Nachtschattengewächsen gehört. Alle grünen und unreifen Früchte der Tomate enthalten Tomatidin. Es schützt die Tomatenpflanze vor Befall mit Kartoffelkäferlarven und hat gegen die Erreger der Tomatenwelke und andere pathogene Pilze und Flechten eine antibiotische Wirkung. Vor dem Verzehr sollte daher der Stielansatz sowie grüne Teile an der Frucht entfernt werden. Allerdings gibt es auch Sorten, deren reife Früchte grün sind. Die Reife dieser Früchte erkennt man bei leichtem Druck – dieser sollte fühlbar sein und leicht elastisch nachgeben.
Namen	In der Sprache der Azteken, dem Nahuatl, wurde die Tomate als Xitomatl, später schlicht nur tomatl bezeichnet. Übersetzt bedeutet dies ein pralles, rundes Ding. In deutschsprachigen Raum hat die Tomate viele Bezeichnungen, in Südtirol in Österreich als Paradeiser bekannt, und als Paradies-, Liebes- oder Goldäpfel in Deutschland.
Woher kommt der Geruch der Tomatenpflanzen?	Werden Tomatenpflanzen berührt, beispielsweise beim Ausgeizen, verströmt die Pflanze einen typischen und strengen Geruch. Dieser Duft wird von der Behaarung der Pflanze, den Drüsenhaaren abgesondert. Die Behaarung besteht aus Trichomen, wobei die längeren Trichome oftmals drüsige Spitzen besitzen. Diese verleihen den Tomatenpflanzen den bekannten starken Geruch.
Ich bin eine Beere!	Aus Sicht der Botaniker gehört die Tomate zu den Schließfrüchten und wird damit den Beeren zugeordnet ebenso wie Kürbis, Gurken und Bananen. Das Aussehen der Tomatenfrüchte kann, je nach Sorte, stark variieren. So gibt es beispielsweise große und kleine Tomaten, ovale, runde oder birnenförmige, von gelb über orange rot zu grün-schwarz und einfarbige oder auch gestreifte Früchte. Auch der Geschmack reicht von süß bis säuerlich in allen Varianten. Die Vielfalt der Tomatensorten ist so groß, dass es sogar eine Vielzahl interessanter Seiten im Internet gibt, die nur die Sorteneigenschaften von Tomaten beschreiben. Hier eine Auswahl: http://www.tomaten-atlas.de https://tomatenjunkie.de
Redewendungen rund um die Tomate	Findet man etwas Offensichtliches nicht, kann es passieren, dass gefragt wird: „Hast du Tomaten auf den Augen ?“. Oder verpasst man eine Verabredung, wird man im Spaß als „ treulose Tomate “ bezeichnet.