

Ochsenherzen und andere Fleischtomaten im Arche Noah Vermehrungsgarten 2009

Datentabelle zum Artikel

Sorten-Code	Sorten-Name	Geschmack: 1=gut bis sehr gut, 2=mittel, 3=unterdurch- schnittlich	Ertrag: 1=hoch, 2=mittel, 3=unterdurch- schnittlich	Reifezeit: 1=früh, 2=mittel, 3=spät	Frucht- durch- messer (cm)	Sortengruppe: M, S: vgl. Text F: sonstige Fleischtomate
	Hungarian Heart	1	2	2	9-12 (13)	M
TO465	Sochulak Tomato	1	1	1-2	9-10	M
TO486	Ochsenherz Österreicher	1	2	2	9-10 (12)	M
TO368	Ochsenherz Hahm	1	1	1	9-10 (12)	M
TO102	Coeur de Boeuf	1	1	1-2	9-11 (13)	S
TO551a	Crveni Sroljik	1	3	3	10-12	M
TO366	Nepal Herzförmig	1	1	1	9-11 (13)	M
TO526	German Nebraska	2	2	2-3	10-12	F
TO687	Ochsenherz Hochreiter	2	1	2	10-12 (15)	M
TO572	Roza Paradeiz Mikulić	2	1	2	10-12 (14)	M
TO077	Ochsenherz Neunteufl	2	2	3	8-11	F
TO574	Srce	2	1	3	9-11 (12)	M
TO369	Ochsenherz Austrosaat	1	2	2-3	7-8 (9)	M
TO552	Spanische Fleischtomate	1	1	2	10-13 (15)	M
TO550	Roza Sroljik	1	2	2	15-17	M
TO563	Jabučice Ladarević	1	1	3	9-11 (14)	M
TO034	Roza Paradeiz Bogdanović	k.A.	2	2	9-10 (11;14)	M
TO112	Fleischtomate Himbeerfarben	k.A.	1	1-2	10-12 (13)	M

Tabelle Ochsenherz-Vergleich 2009: Die Sorten sind nach der Geschmacksbewertung (Aroma, Zucker-Säure-Gehalt und -verhältnis, Konsistenz des Fruchtfleisches, Saftigkeit usw.) geordnet. Die Verkostung erfolgte im reifen, voll ausgefärbten Zustand der Früchte durch fünf Personen.

Die Angaben beziehen sich auf den Vergleich der angebauten Sorten, sind also relativ.

SORTENVERG



Bilder: ARCHE NOAH Sortenarchiv, Kupferstich: Vilmorin "The Vegetable Garden"

Ochsenherzen

2009 wurden 18 Ochsenherzen und andere Fleischtomaten im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in einem Vergleichsanbau gesichtet. Jene Sorten, die in der Verkostung gut abschnitten, werden hier vorgestellt. Von Michael Suanjak, Leiter des ARCHE NOAH Sortenarchivs.



Michael Suanjak

Was ist eine Ochsenherztomate? - Beim Versuch, diese Frage zu beantworten, trifft man auf so viele verschiedene und z.T. widersprüchliche Angaben, dass der recht kleine gemeinsame Nenner allenfalls lauten könnte: „Ochsenherztomaten sind große Fleischtomaten“. Als Fleischtomaten weisen die Früchte zahlreiche Samenkammern (Abb. oben „Coeur de Boeuf“) mit oft nur wenigen Samen auf, der Saftanteil tritt zugunsten des Fruchtfleischanteils zurück.

Unter „Ochsenherztomaten“ wird regional sehr Verschiedenes verstanden! Hier ein Gliederungsvorschlag in 2 Sortengruppen:

Gruppe S

Der Buchstabe S steht für Südeuropa, da diese Gruppe v.a. in südlichen Ländern angebaut wird. Sie ist von Spanien („Corazón de Buey“) über Frankreich („cœur de boeuf“) und Italien („Cuore di bue“) bis in die Türkei („Ökü kalbi“) verbreitet. Die Früchte sind sackförmig, sie ähneln stark dem in früheren Jahrhunderten gebräuchlichen Leder-Geldbeutel: der Grund sitzt breit auf, gegen die Spitze zu ist der Beutel stark gefaltet. Die Sorten dieser Gruppe weisen sehr ähnliche Fruchtgestalt auf (siehe 2 Abb. rechts unten), wahrscheinlich gibt es also eine gemeinsame „genetische Basis“, eine Ausgangssorte. Diese Gruppe wurde auch in jüngerer Zeit z. B. in Italien züchterisch bearbeitet, und es gibt gelbe und weiße

Typen.

Gruppe M

Diese 2. Gruppe entspricht der Vorstellung, die wohl die meisten Menschen in Mitteleuropa von einer „Ochsenherztomate“ haben. Sie ist viel weniger fest umschrieben, nur ungefähr durch Größe, Form und Farbe definiert. Die Fruchtform ist dem Ochsenherzen ähnlich (siehe Abb. rechts, 3. Bild von unten), d.h. zumindest ein Teil der Früchte einer Pflanze ist länglich (die anderen oft rund bis breitrund), meist am Narbenende zugespitzt, die rote Fruchtfarbe hat oft einen Rosa-Ton.

Verwendung

Persönliche Erfahrungen aus Südösterreich (Steiermark), wo ich die Ochsenherztomate als etwas Anspruchsvolles, Edles und Seltenes kennenlernte, wurden durch die Einschätzung von Kollegen („schmeckt etwas fad, ist wohl zum Kochen gut, für Saucen oder so etwas“) recht eindrücklich gekontert. Wer sich bei diesen Tomaten ein frisch-saftig-fruchtiges Geschmackserlebnis erwartet, wird hier nicht auf seine Kosten kommen. Tatsächlich werden aber durch diese Standpunkte die häufigsten Verwendungszwecke für Ochsenherztomaten beschrieben: ob mit Olivenöl, Schafkäse oder Mozzarella und Kräutern genossen, in Salaten sowie als Grundlage für Saucen leisten diese großen Früchte hervorragende Dienste.

Recht unterschiedlich wird in verschiedenen Ländern der Erntezeitpunkt gehandhabt: In Italien z. B. wird traditionell eher in noch festem, „halbreifem“ Zustand geerntet bzw. verspeist. Dabei ist auch zu berücksichtigen, dass Haltbarkeit und Transportfähigkeit bei vollreifen Ochsenherztomaten sehr eingeschränkt sind. Die vor dem Frost „geretteten“ großen, aber noch grünen Ochsenherzen der letzten Ernteperiode hatten bei uns ein gutes Nachreifvermögen bei Zimmertemperatur und ließen sich für Kochzwecke noch gut gebrauchen.

Der Vergleichsanbau

Der Anbau fand in Langenlois nahe Krems an der Donau statt. Die Kultur erfolgte eintriebig, an Schnüren hochgeleitet; 6 Pflanzen pro Sorte, mit einem Regenschutz durch Folienüberdachung. Trotz hohem Krautfäule-Infektionsdruck (*Phytophthora infestans*) im Umfeld während der sehr niederschlagsreichen Sommermonate konnte der Befall so gut unter Kontrolle gehalten werden; Unterschiede in der Anfälligkeit zwischen den Sorten wurden jedoch auch nicht deutlich. Neben der Anfälligkeit gegenüber Krankheiten wurden sortentypische Schwächen wie das Aufspringen der Frucht und das Auftreten eines Grünkragens notiert. Die Ergebnisse zum Vergleichsanbau im Detail finden Sie auf www.arche-noah.at > Wissen > Artikelsammlung.

LEICH



Die Riesige: Hungarian Heart

Dieses „ungarische Herz“ ist die bei weitem am stärksten wachsende Sorte im Vergleichsanbau, sowohl was die Laubmasse, als auch was die Wuchshöhe betrifft - bis 3,4 m wurden notiert! Punkto Ertrag und Reifezeit lag die Sorte im Mittelfeld. Die Früchte allerdings gehören mit 9-12(13) cm bei länglicher bis rundlicher Form zu den größten. Der Geschmack wurde - „ex aequo“ mit Sochulak Tomato - am besten be-

wertet. Bei diesen beiden Sorten waren die Unterschiede zwischen den Bewertungen der einzelnen Verkoster überhaupt gering. Die Früchte der Hungarian Heart wurden als fruchtig, sehr harmonisch, mit starkem, interessantem Aroma, aber eher nicht typisch tomatig bezeichnet, das Fruchtfleisch etwas fester als der Durchschnitt, teilweise mehlig. Die Samen stammten ursprünglich aus dem Handel.



Die Gute Ovale: Sochulak Tomato

Diese Früchte sind sehr attraktiv - regelmäßig geformt, nicht oder nur wenig zugespitzt. Ein Grünkragen ist kaum vorhanden; ein Minus ist lediglich das Aufspringen der Frucht auf der Kelchseite. Die Frucht-Grö-

ße ist durchschnittlich; der Ertrag hoch, die Reife erfolgt mittelfrüh. Wuchshöhe: bis 2,5 m. Diese Sorte wurde 1900 von Familie Sochulak aus Italien nach New Jersey gebracht. Über „Seed Savers Exchange“ kam sie 1995 ins ARCHE NOAH Sortenarchiv.



Die bewährte Mittlere: Oxenherz Österreichischer

Diese Sorte hat im pannonischen Klima ihre Freiland-Tauglichkeit schon unter Beweis gestellt. Sie zeichnet sich durch mittleren Ertrag und mittlere Reifezeit aus. Die Früchte sind mittelgroß und oft stark gerippt, in der Reife rot mit rosa Tönung. Der Geschmack

wurde mit gut bis sehr gut bewertet, wenig „Tomatengeschmack“, aber Zucker und Säure sehr gut ausgewogen. Oxenherz Österreichischer stammt aus Katzelsdorf, einem Ort im Niederösterreichischen Weinviertel, und kam 1997 ins ARCHE NOAH Sortenarchiv.



Die Schöne: Oxenherz Hahn

Der „Spitzname“ bezieht sich auf die harmonisch durchgeformten Früchte, die sehr attraktiv erscheinen und nichts von der „Unförmigkeit“ haben, die den Oxenherz-Tomaten manchmal nachgesagt wird. Hoher Ertrag bei relativ früher Reifezeit empfehlen die Sorte, auch der Geschmack,

der als fruchtig bis mild, fleischig und tomatig beschrieben wird. Der z. T. auffällig ausgeprägte Grünkragen ist auf die äußeren Fruchtschichten beschränkt. Diese Herkunft ist seit 1990 im ARCHE NOAH Sortenarchiv und stammt aus der ehemaligen UdSSR. Benannt wurde sie nach dem deutschen Vermittler.



Die Reiche: Coeur de Boeuf

Reich ist „Coeur de Boeuf“ - wie eingangs erwähnt - an Sortentypen, Tradition, Verbreitung und Wertschätzung in Südeuropa. Die wüchsigen Pflanzen bringen mittelfrüh, überdurchschnittliche Ernten. Die Stärke der Rippung variiert an einer Pflanze bei konstanter Grundform. Im Fruchtfleisch

sind oft Hohlräume vorhanden. Geschmacklich überzeugt die Sorte als sehr mild und ausgewogen, bei nicht ganz so hohen Zucker/Säurewerten wie bei den geschmacklichen Spitzenreitern. Allerdings gab es großen Unterschiede in der Bewertung zwischen den einzelnen Verkostern.



Die Unbekannte: Crveni Srolik

Diese Herkunft vermittelte im Anbau den Eindruck, dass sie ihr Potential noch nicht ganz zeigen konnte. Die 6 Pflanzen zeigten große Variabilität, z.B. war die Fruchthaut bei einer Pflanze gelb, sonst weiß. Die gute Bewertung des Geschmackes wird etwas getrübt durch eher nur knapp durchschnittlichen Ertrag, relativ späte Reife und die Tendenz der Früchte, aufzuspringen. Trotz-

dem dürfte sich lohnen, sich näher mit dieser Herkunft zu beschäftigen, d.h. sie in größeren Beständen zu sichten und sie eventuell auch züchterisch zu bearbeiten. Crveni Srolik war die einzige kartoffelblättrige Sorte im Vergleichsanbau. Das ARCHE NOAH Sortenarchiv verdankt diese Herkunft aus 1996 einer Familie aus dem Umland von Žumberak in Kroatien. Crveni Srolik heißt soviel wie „Rote Herzförmige“.

Eigene Erfahrungsberichte willkommen!
Kontakt: +43(0)2734/8626-19

michael.suanjak@arche-noah.at

