

# Mehr als nur rot

Ludwig Watschong (Jg. 1952) ist Mitbegründer des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt sowie auch von „Dreschflegel“, einem Zusammenschluss kontrolliert ökologisch wirtschaftender Betriebe zur Saatgutvermehrung, -züchtung und -vermarktung. Seit bald 30 Jahren arbeitet er mit verschiedenen Tomatensorten.

Herr Watschong, was macht alte Tomatensorten so besonders?

Es ist die besondere Vielfalt von Farbe, Form und Geschmack. Und dadurch ergibt sich natürlich auch eine Vielfalt der Verwendung. Im Supermarkt bekommen Sie üblicherweise Cocktail- und Salattomaten. Aber da gibt es einfach viel mehr. Mal saftig oder fest wie die Marktomate. Die einen sind für Suppen bestens geeignet, die anderen eher für Salat. Das Schöne ist, dass die Sorten auch unterschiedlich schnell wachsen, die einen sind früher reif, die anderen später.

Warum gibt es alte Tomatensorten nicht im Supermarkt, hat das was mit dem Transport zu tun?

Auch ein Großteil der alten Tomatensorten ist relativ fest und daher auch transportfähig. Daran scheitert es nicht. Es ist eben der erhöhte Aufwand und die erhöhte Logistik, wenn ein Supermarkt mehrere Sorten anbieten will. Der Ertrag der einzelnen Sorten ist auch etwas unterschiedlich, so dass vielleicht nicht immer die gewünschte Menge lieferbar ist. Auch ist die Haltbarkeit der Neuzüchtungen meist höher, als die der alten Sorten.

Woher bekommen Sie eigentlich überhaupt die Samen von alten Sorten?

Um an Tomatensamen zu kommen, braucht es nicht viel. Aufschneiden, die Samen abschaben, trocknen lassen, fertig. Diese Einfachheit ist der Grund, warum es noch so viele Sorten gibt die nach wie vor von privater Hand immer wieder angepflanzt und somit bewahrt werden.

In Deutschland gibt es eine Gruppe von Menschen, die sich darum kümmern. Wir tauschen untereinander die Samen aus und auch im Internet kann man viele verschiedene Samensorten bestellen. Gerade Spanien und Frankreich sind Länder, in denen man viele besonders ertragreiche und zugleich fremde Sorten finden kann.

Wenn ich jetzt selber alte Tomatensorten anpflanzen will, gibt es Besonderheiten, die ich beachten muss?

Eigentlich nicht. Wichtig ist, dass man sie vor Fäule schützt und den Boden rund um den Stiel abdeckt. Manche Sorten, wie die Wildtomate beispielsweise, benötigen ein bestimmtes Gestell, damit sie sich entwickeln können. Üblicherweise geizt man ja Tomatenpflanzen aus, dass ist bei manchen alten Sorten aber nicht notwendig.

Und wie sieht es mit dem Ertrag aus?

Für sie als Privatmann ist das kein Thema. Reichen zwei Sträucher nicht, hilft ein dritter.

Werden alte Sorten weitergezüchtet – oder bewahrt man sie nur?

In der konventionellen Züchtung versucht man ja, neben all den gewünschten Eigenschaften, jetzt wieder Geschmack in die Tomate hinein zu bekommen. Wir von Dreschflegel versuchen, die alten Sorten fäuletoleranter zu machen, damit sie noch mehr für den Privatgärtner, wie aber auch für Bauern geeignet sind.

Wie viel Sorten züchten Sie derzeit?

Neun verschiedene Sorten. Aber ich hab seit der Mitte der 80er Jahre, als ich damit angefangen haben, wohl schon hunderte ausprobiert. Es ist ein Erlebnis, solch alte Pflanzen fortzuführen. Es geht nicht einfach



darum, auszusähen, zu ernten und verwelken zu lassen – es geht auch um die Verantwortung gegenüber der Pflanze. Die Sortenvielfalt nimmt beständig ab, und so wird es immer wichtiger, dass zumindest in Hausgärten noch Vielfalt weiterexistiert.

Sie sind also ein Hüter der alten Samen?

(lacht) Ja. Es ist eine wichtige Aufgabe – und in jedem Land gibt es welche, die die Vielfalt behüten.

Welche alte Sorte würden Sie auf alle Fälle empfehlen, mal zu versuchen?

Wer ein süßes Aroma will, der probiere mal die Miorinski. Und natürlich die Wildtomate. Das ist ein richtiges Erlebnis. Man muss aus vier Holzstäben eine Art Trichter bauen mit Querstreben. Sie wächst dann darüber hinaus und hängt an den Querstreben wieder herunter. Im Oktober ist dann der bewachsene Trichter absolut voll mit roten kleinen Früchten. Und die sind richtig saftig weich mit einem tollen Aroma.

Ludwig Watschong, Biologische Saatgutvermehrung und -züchtung, Ahornweg 6, 34399 Oberwieser-Arenborn, Tel.: 05574-1345