



Paradeiser dürfen bei keinem Gemüseinkauf fehlen – sie sind das Lieblingsgemüse der Österreicher.  
Foto: Rita Newman

# Paradiesische Paradeiser

31.403 Tonnen Paradeiser im Wert von knapp 80 Millionen Euro essen die Österreicher im Jahr.

## Tomaten das ganze Jahr

Modernste Technik und eine generationenlange Erfahrung als Gärtner garantieren beste Qualität.

Eigentlich sind die Familien Kainz und Mayer Wiener. 2007 übersiedelten sie nach Obersiebenbrunn und bauten 2008 eine sechs Hektar große Gärtnerei.

Heute bewirtschaften sie neun Hektar Produktionsfläche und haben sich auf Snacktomaten, Tomaten mit besonders hohem Lycopengehalt und Fleischtomaten spezialisiert – und das das ganze Jahr über. In Zukunft soll auf zwölf Hektar erweitert werden.

Ein eigenes Blockheizkraftwerk liefert zusammen mit einem Heizkessel die notwendige Wärme. Der Betrieb hat sich ganz der Nachhaltigkeit verschrieben, wie durch Rückgewinnung der Ressourcen (Wasseraufbereitung, CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion), Sammeln von Regenwasser, Grundwasserschutz

durch Kulturrinnen oder durch die Entkeimung des Drainwassers. Soweit wie möglich wird auf chemischen Pflanzenschutz verzichtet, dafür gezielt Nützlinge in der Produktion eingesetzt.

Seit 2012 produzieren Kainz und Mayer als größter Tomatenanbauer Österreichs rund 5000 Tonnen Rispentomaten jährlich und beschäftigen dafür 85 Mitarbeiter. Das AMA-Gütesiegel zeugt von der Qualität.

Von Anfang an wurden den Geschmacksrispentomaten wie die Sorten Bonaparte und Capricia produziert. Ständig wird nach neuen Sorten mit hervorragendem Geschmack gesucht, welche an unser Klima angepasst sind.

Seit 2010 steht die Produktion von Cocktailtomaten auf der Rispe im Programm, verwendet wird eine Sorte mit intensivem Geschmack und schönem glänzendem Rot.

Werbung



Die große Beliebtheit des Paradeisers zeigen aber nicht nur die Marktzahlen, sondern auch eine RollAMA-Motivanalyse aus dem April vorigen Jahres. Demnach bezeichnet jeder zweite Österreicher den Paradeiser als absolutes Lieblingsfruchtgemüse. Gurken und Paprika kämpfen fast gleichauf um Platz 2 und 3.

Zehn Prozent der Befragten essen Paradeiser täglich, 45 Prozent mehrmals pro Woche. Paradeiser werden am liebsten als Salat gegessen, aber auch als kalte Beilage und als gesunden Snack zwischendurch.

Auch in der warmen Küche findet er immer mehr Einzug. Dieses Umfrageergebnis ist übrigens auch bei Kindern nicht viel anders. Auch die kleinen Konsumenten bezeichnen Paradeiser als ihr bevorzugtes Gemüse, am liebsten als Salat.

### Frisch geerntet – das ist das Wichtigste

Frisches Gemüse ist offensichtlich Convenience genug, denn die Konsumenten kaufen es am liebsten so, wie es gepflückt wird. Rund 80 Prozent der Befragten möchten Fruchtgemüse völlig unaufbereitet und kaufen Paradeiser vor allem dann, wenn diese in Österreich Saison haben.

„Die nicht nur geschmacklichen Vorzüge von reif geerntetem Gemüse aus der Region sind offensichtlich bekannt im Frischeparadies Österreich“, freut sich Karin Silberbauer, AMA-Marketingmanagerin für Obst, Gemüse und Erdäpfel, über den hohen Zuspruch heimischer Ware.

Die Frische ist beim Gemüseinkauf wichtigstes Kriterium, an zweiter Stelle folgt die Optik. Auch die große Vielfalt an Paradeiser-Sorten kennen die Konsumenten.

Die Paradeiser stammen ursprünglich aus Peru und Ecuador und wurden in Mexiko erstmals kultiviert. Die Azteken nannten sie „Tomatl“. In Europa bekamen sie anfangs den Namen Liebes-, Gold- oder Paradiesapfel. Die Österreicher machen daraus den „Paradeiser“, und das völlig zu Recht. Paradeiser sind „paradiesische“ Nährstoffspeicher, denn sie enthalten das zellschützende Lykopen und das Beta-Karotin, das antioxidativ wirkt, aber auch Provitamin A, Vitamin C und Kalium.

Die Tomate ist eine Sonnenanbeterin, je mehr Licht sie bekommt und je reifer sie geerntet wird, desto mehr dieser hochwertigen Inhaltsstoffe stecken in ihr. Sie ist in punkto Lagerung allerdings eine Diva, denn sie ist druckempfindlich und mag es nicht zu kalt. „Ein über 13 Grad warmer Ort lässt sie nachreifen und ihr volles Aroma entwickeln. Außerdem sollten Paradeiser gesondert gelagert werden, denn sie geben Ethylen ab, das zum Alterungsprozess anderer Obst- und Gemüsesorten beiträgt“, erklärt Karin Silberbauer von der AMA.

Willkommen bei Marchfeldtomaten.at

**Frische Tomaten aus dem Marchfeld**  
**Kainz & Mayer Marchfeldtomaten**  
 Wienerweg 2  
 A-2283 Obersiebenbrunn  
 Tel. 02286/20055