



## 8. August: Tag der Tomate oder Tag der Paradeiser?

Das Lieblingsgemüse der einen Österreicher ist die Paradeiser, andere sagen lieber Tomate. *Land schafft Leben* war dem roten Gemüse auf der Spur. Anlässlich des Tages der Tomate beantwortet der Verein, warum es sie ohne die Azteken in Europa gar nicht gäbe und was es mit den Namen „Tomate“ und „Paradeiser“ auf sich hat. Auf seiner Webseite geht der Verein wichtigen Themen rund um unser Lieblingsgemüse nach, etwa warum sich die Anbauformen stark unterscheiden und warum nur jede fünfte Tomate aus Österreich kommt.

Sie hat eine leuchtende Farbe und eine apfelähnliche Form, man bezeichnete sie bei ihrer Ankunft in Europa als Apfel aus dem Paradies. Daher kommt der Name „Paradeiser“. Er wird bis heute vor allem in der östlichen Hälfte Österreichs verwendet. Dort hören viele Paradeiser-Liebhaber den Begriff „Tomate“ gar nicht gern. In Westösterreich und Deutschland sagt man eher „Tomate“. Diese Bezeichnung kommt von den Azteken. Sie kultivierten Tomaten und nannten sie „Xitomatl“.

### Trick der Tomate, um verzehrt zu werden

Die Samen für die nächste Generation an Tomatenpflanzen sind in den Tomaten. Daher werden sie als Früchte bezeichnet. Die rote Farbe soll Tiere anlocken, die die Samen verbreiten. Die Tiere erkennen die Tomate durch ihre leuchtende Farbe als eine Kostbarkeit, fressen sie und scheiden die Samen an anderer Stelle wieder aus. Wäre die Tomate schon rot, bevor die Samen ausgereift sind, würden diese unreif verbreitet werden und es könnte keine neue Pflanze heranwachsen. Wir Österreicher lassen uns von der roten Farbe sehr oft verführen und verzehren pro Jahr 28,9 Kilo Tomaten – mehr als ein halbes Kilo pro Woche. Damit ist die Tomate unser beliebtestes Gemüse.

### Jede fünfte Tomate aus Österreich

Gerade jetzt im Hochsommer werden genug heimische Tomaten reif, dennoch kommen nur Frischtomaten zum Teil aus Österreich. Produkte wie Ketchup, Tomatenmark und Sugo bestehen fast ausschließlich aus Tomaten, die irgendwo anders auf der Welt gewachsen sind. Oft kommen sie aus Freilandanbau in China, wo sie kostengünstig geerntet und in Fässern nach Europa geschickt werden. Die Rezepturen von Tomatenprodukten wegen der kurzfristig großen Erntemengen in Österreich umzustellen, zahlt sich nicht aus.

### Alles über den Tomatenanbau

*Land schafft Leben* stellt auf seiner Webseite dar, wie Tomatenanbau in Österreich funktioniert. Der Verein zeigt aus neutraler Sicht die sehr unterschiedlichen heimischen Anbauformen, vom kleinen Folientunnel bis zum mehrere Fußballfelder großen Glashaus, das ganz ohne Erde auskommt. Die wesentlichen Vor- und Nachteile der österreichischen Produktionssysteme werden aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht beleuchtet.

## Links

Weitere Informationen und Fun Facts zum Lebensmittel Tomate:

[www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate)

Videos über Tomatenanbau in Österreich: [www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate/sehenswert](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate/sehenswert)

Pressefotos: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Weitere Themen, Daten und Fakten rund um Tomatenproduktion in Österreich:

<http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/tomate/lebensmittel>

**Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!**

**Julia Eder**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

[julia.eder@landschaftleben.at](mailto:julia.eder@landschaftleben.at)

## Kurzinfo Land schafft Leben

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at) den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 40 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.