Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Woher kommt der Duft von Tomaten?

Mon, 06/27/2016 - 11:25

Im Sommer freuen wir uns über frische, aromatisch riechende Tomaten. Der Duft stammt jedoch nicht von den Tomaten selbst, sondern wird von den Stielansätzen und Stängeln verströmt. An diesen befinden sich kleine Drüsenhärchen, die zum Schutz vor Fraßfeinden ätherische Öle produzieren. Strauch- oder Rispentomaten, welche mit den grünen Stängeln angeboten werden, riechen daher im Vergleich zu Tomaten ohne Rispe viel aromatischer.
Die Rispe ist zugleich ein Gradmesser für die Frische der Früchte. Ist die Rispe noch grün und elastisch, wurden die Tomaten erst vor Kurzem geerntet. Ist die Rispe trocken und hart, sind die Früchte schon älter. Erntefrische Tomaten besitzen zudem eine pralle Haut.
Einheimische Freilandtomaten werden von Juni bis Oktober geerntet. Tomaten vom Bauernmarkt oder solche aus dem eigenen Garten sehen vielleicht nicht so perfekt aus wie jene aus dem Supermarkt, haben jedoch oft einen intensiveren Geschmack. Um Geschmack und Aroma zu bewahren, sollten Tomaten nicht im Kühlschrank gelagert werden.

Medien-Information
Bozen, 27.06.2016