

Was ist eine Beefsteak-Tomate?

Bereits seit einigen Jahren gewinnt eine Tomatenvarietät zunehmende Beliebtheit, die sogenannten Beefsteak-Tomaten. Der Ursprung dieser Tomaten ist nicht ganz geklärt, ihr Comeback kommt jedenfalls, - so wie viele neue Impulse, aus den USA.



Es handelt sich um ausgesprochen großfruchtige, festfleischige Tomaten, welche relativ wenig Samen bilden und geschmacklich überzeugen. Sie eignen sich bestens zur Verwendung als Salat, - oft genügt eine einzige Frucht für eine schöne Salatschüssel, wie auch zum Einkochen. Ein weiterer Vorzug gab dieser Tomatenvarietät ihren zweiten Namen: aufgrund ihrer Größe eignet sie sich bestens zum Belegen von Pausenbrot und Hamburgern auch größeren Formats, sie ist also die ideale Sandwichtomate, eben ein vegetarisches Beefsteak. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Basilikum wird ein solches Pausenbrot auch liebend gerne von Kindern angenommen. Der Vorzug sehr wenige Samen zu bilden und

sehr festfleischig zu sein wurde schon genannt; diese Eigenschaften bewähren sich auch bestens beim Belegen von Pizzas, sei es beim Backen oder auch in rohem Zustand.



Auch als Grillgemüse bewährt sich die Beefsteaktomate: durch ihre festfleischige Konsistenz enthält die Tomate relativ wenig Saft, - es bleibt beim Grillen also was übrig, und entschwindet nicht zum Großteil in Form von Wasserdampf.

Aufgrund ihrer Größe bedarf diese Tomatenvarietät natürlich etwas mehr an Zeit um zur Reife zu kommen, das heißt sie hinkt in ihrer Reife anderen Tomatensorten etwas nach. Im Gemüsegarten empfiehlt sich sowieso die Verwendung von mehreren Tomatenarten und - Sorten, - sei es um die Sorten in ihren jeweiligen Eigenschaften optimal zu nutzen, oder eben aus Spaß an der Freude des gärtnerischen Experimentierens.