



Testeten Konsistenz, Geruch und Geschmack: Beim Projekttag zum Ökolandbau testeten die Kochschüler Pascal Wollenhaupt (von links), Jan-Philipp Gertz, René Schott und Yannik Lumpe verschiedene Tomatensorten für einen Tomatensalat.

Foto: Neugebauer

Sie testeten Bio-Tomaten

Projekttag: Schüler lernten Vor- und Nachteile des ökologischen Landbaus kennen

WITZENHAUSEN. Sie sind gelb, orange, schwarz-rot, grün gestreift, oval und länglich, aber auch rot und rund. Im Zuge einer Projektarbeit hatte Katharina Imhof von der Universität Witzenhausen vom Göttinger Wochenmarkt und beim Lebensmittelhandel 22 verschiedene Tomatensorten besorgt, um den Kochschülern des zweiten Ausbildungsjahres der Beruflichen Schulen die Bedeutung der ökologischen Landwirtschaft in der Gastronomie näherzubringen.

Jetzt galt es, acht auserwählte Sorten nach Geruch, Geschmack und Konsistenz zu beurteilen und unter Berücksichtigung von Regionalität, Anbauweise und Preis die

richtige Tomate für einen Tomatensalat zu finden.

Während René die rote sehr fruchtige Strauchtomate bevorzugte, wollte Jeremia „das Auge mitessen lassen“. Er hatte eine Kombination aus der säuerlich schmeckenden Tomatenart „Grünes Zebra“, der dunklen und süßen Schokotomate und einer fruchtig-roten Tomate gewählt.

Geschmack ist entscheidend

„Ich glaube, das kommt beim Gast nicht an, da die aufgeschnittene Schokotomate aufgrund des dunklen Fruchtfleisches so aussieht, als wäre sie bereits angefault“, meinte Kochschüler Jan-Philipp. Als Chefkoch würden sich die meisten Kochschüler beim

Einkauf am Geschmack orientieren, ohne den Preis aus den Augen zu verlieren.

Informationen über Anbau

Im Vorfeld des gemeinsamen Uni- und Schulprojektes mussten sich die Schüler im Internet über die verschiedenen Anbaumethoden in der Landwirtschaft, der in Deutschland verwendeten Bio-Siegel und die Bio-Zertifizierung in der Gastronomie informieren.

Während des Projekttagess hatten sie in zwei Gruppen mittels Fotos, Filmmaterial und Interviews den konventionellen Tomatenanbau in Almeria (Spanien) und den eines Biolandbetriebes gegenübergestellt. Außerdem hatten sie

in einem Lebensmittelhandel die Tomatensorten auf Preis, Herkunft und Anbauart ausgewertet und auf entsprechende Siegel geachtet. Und sie hatten mit dem Bio-Gastronom Uwe Arends und der Küchenchefin der Mensa über die Vor- und Nachteile bei der Verarbeitung der biologisch erzeugten Lebensmittel gesprochen.

Fazit: Neben dem insgesamt höheren Preis der biologischen Lebensmittel besteht nach Ansicht der Schüler der biologische Anbau allerdings mit einer größeren Sortenvielfalt, interessanten Geschmacksvarianten und meist kurzen Transportwegen. Allerdings sind nicht alle Bio-Lebensmittel immer verfügbar. (znb)