



*Thema des Jahres:  
Tomatensorten aus  
drei Jahrhunderten*

# *14. Tomatentag in Aschersleben*

*Sa., 23. August 2025*

*Auf dem Gelände  
Grundschule Pfeilergraben*

*Herzlich Willkommen*

*[www.verschoenerungsverein-aschersleben.de](http://www.verschoenerungsverein-aschersleben.de)  
[www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)*

# *Herkunft der Tomate in Europa*

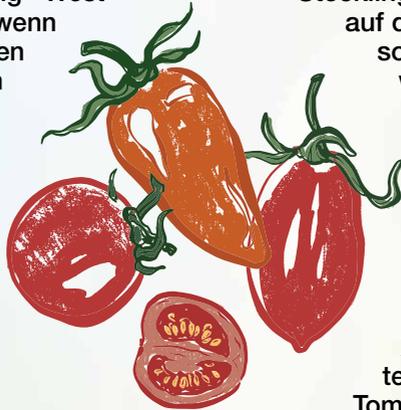
**Von Diplom-Landwirt  
Gisela Ewe**

Im 15. Jahrhundert begann in der „alten Welt“ die große Zeit der Entdecker und Eroberer. Stellte man sich die Erde lange Zeit als Scheibe vor, reifte die Erkenntnis, sie ist doch eine Kugel.

Es reifte der Gedanke, man kann nach Indien reisen, Richtung West und so einen neuen, wenn nicht gar bequemeren Seeweg nach Indien finden. Begehrte Waren, vor allem Gewürze und Seide kamen nach Europa, vor allem über den Landweg. Über weite Karawanenwege und Zwischenhändler verteuerten sich die Waren.

Kolumbus griff diese Idee auf, es müsste doch möglich sein, einfach über das Meer westlich Europas, also den Atlantik, zu segeln. Gut gedacht, aber dass es dazwischen eine große Landmasse gibt, stellte sich niemand in Europa vor. 1492 begann die Reise mit drei Schiffen. Nach endlos erscheinenden Wochen traf man auf Land und glaubte, das ersehnte Ziel erreicht zu haben. Die andersartige Tier- und Pflanzenwelt faszinierte die Reisenden. So sollen nach den ersten Fahrten verschiedene Pflanzen und Früchten den Weg nach Europa gefunden

haben. Letztendlich begann damit auch eine Globalisierung der Ernährung in der Welt, vor allem zunächst in Europa. Mais, Kartoffeln, Chili, Kakao und auch die Tomate eroberten nach und nach die Küchen. Tomaten hat Kolumbus vermutlich schon bei seiner zweiten Heimreise in Form von Stecklingen an Bord gehabt. Nun kann man sich bei krautigen Pflanzen Stecklinge über so lange Zeit auf den Segelschiffen nicht so gut vorstellen und es werden wohl Samen gewesen sein.



In Mittel- und im nördlichen Teil Südamerikas waren Tomaten schon lange bekannt und in Kultur. Man nannte sie dort Xitomatl. Daher leitet sich auch der Begriff Tomate ab. Diese Früchte sollen kleiner und gelb gewesen sein. Mit Kolumbus oder auch Cortez kamen die Tomaten also zunächst nach Spanien und Portugal.

Beschreibungen von Tomaten findet man ab der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Zuerst wurde sie als Zierpflanze in den Gärten der Oberschicht angebaut, mit dem Wunsch, Gäste zu beeindrucken. Gegessen wurden die Früchte anfangs nicht. Man glaubte, sie seien nicht essbar und sogar giftig.

**Fortsetzung auf Seite 3**

## **Fortsetzung von Seite 2**

Auf dem Gebiet des heutigen Deutschland hat ein Apotheker nachweislich schon 1544 Tomatenpflanzen in seinem Garten in Torgau angebaut. Um 1700 findet man erste Belege, besonders in Italien, das die Früchte verzehrt werden. Aber auch in Mitteleuropa begann sich die Tomate zu etablieren. Um 1900 war die Tomate auch als Lebensmittel in Deutschland bekannt. Aber noch nicht weit verbreitet. Heute ist sie eines der beliebtesten Gemüse.

Vor einigen Jahren erhielten wir Saatgut direkt aus Australien. Die Pflanzen entwickelten unzählige Früchte, so groß wie kleine Kirschen. Der Versender schrieb dazu: „Diese Pflanzen sind schon den Ureinwohnern in der „Traumzeit“ (so nennen die Aborigines, die Zeit lange vor der Eroberung ihres Kontinentes durch die Europäer) bekannt gewesen.“ Man kann vermuten, dass die Tomate schon vor langer Zeit von Südamerika nach Australien gelangte. Oder gar umgekehrt?



**Die Venusbrust war das Highlight des Tomatentages 2024.  
Fotos Seiten 3, 4, 6 und 7: WG Einigkeit**

# Tomatensorten aus drei Jahrhunderten

Von Dr. agr.  
Heinz-Dieter Hoppe

In Europa dauerte es mehr als 200 Jahre, bis die Tomate in allen Bevölkerungsschichten als Nahrungsmittel akzeptiert wurde. Unter anderem lag das daran, dass man ihre Früchte nicht für essbar oder sogar giftig hielt, da sie ähnlich aussahen wie jene der giftigen einheimischen Nachtschattengewächse (z.B. Tollkirsche oder Alraune).

Ihren Siegeszug als Grundnahrungsmittel begann die Tomate im 17. Jahrhundert (Jh.) in Italien und etwas später in Spanien. Deutschland war eines der letzten großen Länder Europas, das sich mit der Tomate anfreundete.

*Bis 1900 (Beete 1 und 2)*

In der Kulturlandschaft Vier- und Marschlande wurden bereits Mitte des 19. Jh. Tomaten für die Märkte in Hamburg kultiviert. Zu dieser Zeit siedelten Gärtner mit englischen Wurzeln in Hamburg, die aus ihrer Heimat diese Gemüseart mitbrachten. James Godfrey Booth war einer der namhaftesten. Bereits vor 1850 bot er Tomatensamen an. Vermutlich aus dieser Ära stammt die älteste, noch heute erhaltene Sorte „Vierländer Platte“. Eine deutschlandweite Verbreitung als Nahrungsmittel erlangte die Tomate allerdings erst ab den 1920er Jahren.

*Fortsetzung auf Seite 5*



*Tomatengarten mit durchnummerierten Beeten*

## Fortsetzung von Seite 4

Bei großen, auch international agierende Saatgutunternehmen, wie z.B. Benary (Erfurt), Mette (Quedlinburg) oder Pfitzer (Stuttgart), waren bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jh. Tomatensamen in den Katalogen zu finden. Allerdings nicht unter den Gemüsearten, sondern als Küchenkraut. Die Früchte wurden klein gehackt als Gewürz zur Verfeinerung von Suppen genutzt. Anfänglich erfolgte eine Unterscheidung nur in klein- oder großfrüchtige sowie gelbe und rote Formen. Eine intensive züchterische Bearbeitung begann in den Ländern, in denen sich die Tomate frühzeitig als Gemüse etablieren konnte. Hier sind insbesondere Italien, Frankreich und Großbritannien zu nennen. Auch die USA zählen zu diesen Staaten. Kurioserweise haben insbesondere italienische Einwanderer diese Gemüseart dort sesshaft gemacht, obwohl Mexiko als eines der Herkunftsländer, direkt an die Vereinigten Staaten grenzt.

In den Beeten 1 und 2 sind aus der zweiten Hälfte des 19. Jh. erhaltene Sorten, wie „Yellow Cherry“ (USA), „König Humbert“ (Italien) oder „Golden Jubilee“ (Großbritannien) zu finden. Auch eine deutsche Züchtung, die „Goldene Königin“ von

der Firma Heinemann aus Erfurt hat die Zeiten überlebt. Sie zählt zu den erfolgreichsten Tomatensorten überhaupt; sie war in Deutschland bis 2015 und ist aktuell noch in den Niederlanden offiziell als Handelssorte zugelassen!

## Züchter Alexander Livingston (Beet 3)

Dieses Beet ist dem erfolgreichen Tomatenzüchter Alexander Livingston (USA, 1821 – 1890), gewidmet. Vor allem die Form und Größe der Früchte sowie deren Transporteignung standen im Fokus seiner züchterischen Arbeit. So wurden seine Tomaten u.a. in der von einem deutschen Einwanderer gegründeten H. J. Heinz Company (jetzt The Kraft Heinz Company) zu Ketchup verarbeitet (siehe Abb.).

## Fortsetzung auf Seite 6



**Historisches Auslieferungsfahrzeug für Tomaten der H. J. Heinz Company (Foto: Daderot - Wikipedia)**

## **Fortsetzung von Seite 5**

### **1900 – 1930 (Beet 4)**

Zwischen 1900 und 1930 sind einige bemerkenswerte Sorten entstanden, die auch heute noch, zumindest in Hobbykreisen, eine starke Verbreitung aufweisen. „Johannisfeuer“ ist aus einer italienischen Fleischtomate selektiert worden und reift bereits ab Mitte Juli, was für diese Nutzungsgruppe nicht üblich ist. „Lukullus“, eine Züchtung von Franz Staib aus Aschersleben (Terra-Saaten AG), ist äußerst umweltstabil und in ganz Deutschland anbauwürdig. Eine feingliedrige, frühreifende Sorte ist die „Bonner Beste“, gezüchtet von Max Löbner (Pflanzenversuchsanstalt Friesdorf bei Bonn).

### **1930er Jahre (Beet 5)**

In den 1930er Jahren erfolgte in Deutschland eine Bereinigung der Kulturpflanzen-sortimente. Nur noch die Sorten durften in den Handel gelangen, die amtlich geprüft und für wirtschaftlich wertvoll erachtet wurden. Eingang in die Reichssortenliste fanden unter anderem die bereits besprochenen Sorten „Goldene Königin“, „Lukullus“ und „Bonner Beste“. Auch nach dem II. Weltkrieg waren diese drei Sorten in den Sortenregistern der beiden deutschen Staaten zu finden. Weitere, sehr ertragreiche, damals in Deutschland zugelassene Sorten, sind „Überreich“ (Heinemann Erfurt), „Rheinlands Ruhm“ (Frembgen Niederdollendorf bei Bonn) und die Sonderform „Immun“ (Stoffert Peine). „Rheinlands Ruhm“ eignet sich nur für warme Lagen mit langem, warmen Herbst, dort ist sie allerdings sehr ertragstreu. Auch die „Immun“ reift später und verlangt ebenfalls ei-

nen langen, sonnigen Herbst. Sie wird als Industrietomate ohne Stütze und Schnitt eingeordnet.

### **1940-50er Jahre (Beet 6)**

Auch in den 1940-50er Jahren dominierten die roten runden Tomaten. Eine Ausnahme bildet die gelbe Sorte „Blondköpchen“, die riesige Blütenstände mit zum Teil mehr als 50 Früchten bildet. Bemerkenswert ist die schwachwüchsige „Frühe Liebe“ (Institut für Pflanzenzüchtung Quedlinburg), die immer noch zu den frühesten Tomaten im Sortiment zählt. Allerdings korreliert die Frühzeitigkeit mit geringem Ertrag. Einige Jahre später erlangt diese Sorte als Elternteil der ersten Hybrid-Tomatensorte der DDR Berühmtheit. 1959 wird die „Harzfeuer F1“ zugelassen, zuerst unter dem Namen „Primavera“. Allerdings besaß ein Züchter in Westdeutschland die Rechte auf diesem Namen, so dass eine Umbenennung in „Harzfeuer F1“ erfolgte. Der zweite Elternteil der Hybridsorte war der Massenträger „Money Maker“ aus den USA.

## **Fortsetzung auf Seite 7**



**Mitglieder des Verschönerungsvereins beim Bepflanzen der Beete.**

**Fortsetzung von Seite 6**

**Vorfahren der Kulturtomaten  
(Beete 7, 8 und 24)**

In diesen Beeten sind die Vorfahren der Kulturtomaten (*Solanum lycopersicum*) aufgepflanzt. Es wird postuliert, dass die Kulturformen aus der Wildform *Solanum pimpinellifolium* durch Indigene in Lateinamerika entwickelt wurden. Hans Stubbe und Mitarbeiter (Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben) haben in den 1960er Jahren Mutationsversuche an Tomaten durchgeführt. Ziel war es, schrittweise den Evolutionsprozess von einer Wildtomate zur Kulturtomate zu verfolgen. Nach mehreren Schritten gelang es, durch gezielte Selektion auf Fruchtgröße, Formen zu selektieren, die der Kulturtomate entsprachen. Mit der Vergrößerung der Früchte ging eine Reduzierung der Blütenblattzahl und eine Erhöhung der Fruchtkammerzahl, beides in Richtung zu *Solanum lycopersicum* einher.

**Wuchstypen –  
Buschtomaten  
(Beet 9)**

Ursprünglich sind Tomaten mehrjährige Stauden, deren einzelne Triebe unbegrenzt (indeter-

miniert) wachsen. Dem entsprechen die sogenannten Stabtomaten. Sie bilden an einem Trieb fortwährend bis zum Frost Blüten und Früchte. Der Anbau erfolgt meist eintriebzig, indem alle Seitentriebe ausgegeizt und an Stäben, Fäden oder Spalieren aufgebunden werden. Das Gegenstück dazu sind Buschtomaten, die aus einer spontanen Mutation entstanden und begrenzt (determiniert) wachsen. Sie werden nicht ausgegeizt und sind dadurch mehrtriebzig. Die Sorten „Iris“ und „Balkonzauber“ stammen aus dem VEG Aschersleben und wurden durch Elfriede Illner und Hartmut Arndt gezüchtet.

**Fortsetzung auf Seite 8**



**Gisa und Heinz-Dieter Hoppe sind als Experten auch beim diesjährigen Tomatentag wieder mit dabei.**

**Fortsetzung von Seite 7**

### **Züchter Christoph Kleinhanns (Beete 10)**

Christoph Kleinhanns zählt zu den erfolgreichsten Pflanzenzüchtern in Deutschland. Er lebt jetzt in Gernrode und betreibt dort als Rentner die Kunstgalerie „Haus Sonnenschein“. Sein Hauptbetätigungsfeld fand er in der Saatzuchtstation Eisleben. Kleinhanns züchtete ca. 40 Sorten unterschiedlicher Gemüse- und Kräuterarten, davon allein über 10 Tomatenvarietäten.

### **Hausgarten- oder Familiensorten (Heirloom-Sorten) (Beete 11 und 12)**

Diese Gruppe umfasst Varietäten, die über Generationen hinweg an einem Standort oder in einer Familie immer wieder angebaut wurden. Häufig handelt es sich um ehemalige Handelsorten, bei denen der Name verloren gegangen ist. Sie sind sehr gut an die örtlichen Umwelt- und Nutzungsbedingungen angepasst. Hervorzuheben sind die Sorten „Onkel Gustav“ und „Sibirisches Gelbes Herz“. Erstere Sorte ist eine umweltstabile, rote Cocktailtomate, mit einem ausgewogenen Tomatengeschmack und angenehmer Süße. Sie kann mehrtrieb

(bis zu vier Triebe) gezogen werden und trägt sicher bis zum ersten Frost. Das „Sibirische Gelbe Herz“ ist eine Fleischtomate mit schnittfesten Früchten, die als Liebhabersorte für feinen Geschmack gilt. Sie wird eintrieblich gezogen, da sie später reift.

### **Nach 1960 (Beete 13 – 17)**

Ab den 1960er Jahren wurden neben den klassischen samenfesten Sorten (Beete 13 - 15) zunehmend Hybridsorten gezüchtet, diese haben zusätzlich zum Namen die Kennzeichnung F1 (Beete 16 und 17). Samenfeste Sorten kann jeder Gärtner selbst nachbauen, indem er Körner aus den Früchten entnimmt und im darauffolgenden Jahr wieder aussät. Er wird wieder Pflanzen erhalten, die dem Elterntyp entsprechen. Bei Hybridsorten sieht das anders aus. Für diese Varietäten muss jedes Jahr das Saatgut neu erzeugt werden. Hierzu bedarf es spezieller Inzuchtlinien, die nur dem Züchter vorliegen. Durch die Kreuzung der beiden Inzuchtlinien entsteht ein sogenannter Hybrideffekt, der dazu führt, dass die F1-Hybriden besonders ertragreich sind. Bei einem Nachbau spalten die Nachkommen auf und der Gärtner erhält ein Gemisch mit sehr unterschiedlichen Pflanzen.



**VEN**

Verein zur Erhaltung  
der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

**Saatgut kann über folgende  
Internetadresse bestellt werden:  
[www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)**

**Zur Saatgutliste:    Zur Fachgruppe Tomaten:**



# Farbenvielfalt bei Tomaten

*Von Diplom-Agraringenieur  
Gisa Hoppe*

Schon zu Zeiten von Kolumbus gab es rote und gelbe Tomaten. Der vom Erstbeschreiber Pietro Andrea Mattioli verwendete Name „pomi d’oro“ gleich Goldapfel deutet darauf hin, dass die gelben Tomaten damals einen stärkeren Eindruck hinterließen. Heute gibt es daneben Früchte in rosa, orange, dunkelrot bis braun, grün, blau schwarz und gestreift. Diese Vielfalt trägt sicher zur Sammelleidenschaft zahlreicher Gärtnerinnen und Gärtner bei. Zumal unterschiedliche Farben auch mit differierendem Geschmack verbunden sind. So sind gelbe Tomaten generell milder als rote Tomaten, da ihnen der typische, floral und würzig schmeckende Farbstoff Lycopin fehlt und der Gehalt an Carotinoiden insgesamt geringer ist.

## *Typisch tomatenrot oder rosa?*

Letztlich entsteht die Farbe der Früchte aus dem Zusammenspiel von Fruchthaut und Fruchtfleisch. Die rote Farbe des Fruchtfleisches entsteht durch das Carotinoid Lycopin, das sich während der Reifung bildet, während das Chlorophyll allmählich abgebaut wird. Die Pflanze will mit der roten Farbe potentielle Samenverbreiter auf ihre Früchte aufmerksam ma-

chen. Für uns ist der rote Farbstoff ein wertvoller Radikalfänger, der vor Krebserkrankungen oder Herz-Kreislauf-Störungen schützt. Gleichzeitig wird während des Reifeprozesses die Fruchthaut durch ein Flavonoid gelb gefärbt. Treffen rotes Fruchtfleisch und gelbe Fruchthaut aufeinander entsteht die typisch tomatenrote Frucht. Fehlt jedoch die gelbe Farbe in der Fruchthaut, bleibt die Epidermis farblos und die Früchte erscheinen blassrosa, rosarot oder auch violettrot.

## *Rotbraune Tomaten (Beet 18)*

Bei rotbraunen oder dunkelfrüchtigen Tomaten wird das Chlorophyll nicht, wie oben beschrieben, während der Reifung abgebaut und das Grün überlagert sich mit dem Rot des Lycopins und ergibt die charakteristische dunkelrote bis braune Farbe.

Diese dunkelfrüchtigen Tomaten sind mindestens seit 1956 bekannt und spontan durch Mutation in einer kommerziellen Sorte entstanden. Weil es aufmerksame Züchter gibt, wurde diese Veränderung aufbewahrt und in viele andere Sorten eingekreuzt. Typisch für rotbraune Tomaten ist ein höherer Zuckergehalt und ein intensiver Geschmack.

*Fortsetzung auf Seite 10*

[www.verschoenerungsverein-aschersleben.de](http://www.verschoenerungsverein-aschersleben.de)  
[www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)

**Fortsetzung von Seite 9**

### **Grüne Tomaten (Beet 19)**

Reife grüne Tomaten sind so wenig giftig wie andere reife Tomaten, denn das bittere Solanin wird auch bei ihnen ordnungsgemäß abgebaut. Das trifft aber nicht für das grüne Chlorophyll zu. Rote, gelbe, orange Tomaten recyceln das wertvolle, im Chlorophyll enthaltene Magnesium und schicken es in wachsendes Gewebe. Grüne, aber auch braune Tomaten arbeiten nicht so nachhaltig und die grüne Farbe bleibt erhalten. Schuld daran ist eine Mutation im sogenannten „stay green“-Gen, und wenn diese Mutation auf eine gelbe Tomate trifft, ergibt das eine grüne Frucht. Oder wie beim „Smaragdapfel“ eine schöne gelbgrüne Färbung. Die bekannteste Sorte dieser Gruppe ist die „Green Zebra“, die 1983 von Tom Wagner in den USA gezüchtet wurde. Hier wird die grüne Farbe noch mit einer anderen Mutation kombiniert, die für Farbstreifen auf der Frucht sorgt. Und damit sind wir bei einer ebenfalls recht neuen „Erfindung“, den gestreiften Tomaten.



**Sorte „Smaragdapfel“ aus Russland  
(Foto: Andrea Poltersdorf)**



**„Guernsey Island“ aus dem dortigen  
Museum (Foto: Regina Hartmaier)**

### **Gestreifte Tomaten (Beet 20 und 21)**

Laut Recherchen von Jürgen Müller-Lütken erschien eine gestreifte Tomate zum ersten Mal 1951 in einem Bericht des Pennsylvania State College in den USA. Ein Gärtner aus der Umgebung soll die Mutation auf seinem Feld gefunden haben und brachte den Samen in die Gartenbauabteilung, wo sich die beiden Wissenschaftler Larson und Pollack mit Mutationszüchtung bei Tomaten beschäftigten. Sie nannten das Gen „green stripe“. Wie schon die Mutation im „stay green“-Gen wurde es in zahlreiche Tomatensorten eingekreuzt. Die erste Sorte mit größerer Bedeutung war die „Tigerella“ von 1972/73, der Züchter ein Herr Darby aus Littlehampton am Ärmelkanal. Das ist gar nicht weit entfernt von der Guernsey Insel, von der die grün gestreifte Tomate „Guernsey Island“ stammt. Für die weitere Verbreitung der gestreiften Tomaten sorgte dann u.a. Tom Wagner („Green Zebra“), der schon deshalb viele sehr wohlschmeckende Tomaten züchtete, weil er in seinem Zuchtprogramm viele traditionelle Heirloom-Tomatensorten verwendete.

**Fortsetzung auf Seite 11**

**Fortsetzung von Seite 10**

### **Blau Tomaten (Beet 22 und 23)**

Wer eine blaue Tomate in seinem Garten anbaut, kann sicher sein, dass er etwas ganz Modernes erhält. Blaue Tomaten (manchmal auch als schwarz oder lila bezeichnet) gibt es erst seit 2012. Die erste wirklich blaue Tomate war die „Indigo Rose“ vom Züchter Jim Myers aus der Oregon State University. Die blaue Farbe entsteht durch Anthocyane in der Fruchthaut. Im Fruchtfleisch sind sie nicht enthalten, daher ist der Anthocyanengehalt gering – nur etwa ein 20zigstel des Gehalts von Blaubeeren. Und wie kamen nun die Anthocyane in die Tomate? Diesmal sind nicht Mutationen verantwortlich, sondern Einkreuzungen aus den Wildformen *Solanum chilense*, *S. cheesemani* und *S. peruvianum*.

Die eingeführten Gene verstärken gegenseitig die Färbung und sorgten wohl auch für den etwas strengen Geschmack in den ersten Sorten. Durch Rückkreuzung mit gut schmeckenden Kulturtomaten wird versucht, dieses Problem in den Griff zu bekommen.



**Sorte „Indigo Rose“, die erste blaue Tomate  
(Foto: Klaus Peter Schurz)**

**Unter der Leitung von Matthias Stier vom  
Verschönerungsverein sowie Gisa und Heinz-Dieter Hoppe  
vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt  
erblüht und gedeiht auf dem Gelände der Grundschule  
Pfeilergraben ein einzigartiger Tomatengarten  
mit mehr als 150 verschiedenen Tomatensorten  
und insgesamt mehr als 300 Pflanzen.**

**Wir laden alle interessierten Bürger und  
Bürgerinnen zum traditionellen Tomatentag  
in den Tomatengarten recht herzlich ein.**

# 14. Tomatentag in Aschersleben

Sa., 23. August 2025, 10 – 16 Uhr

Auf dem Gelände Grundschule Pfeilergraben  
Pfeilergraben 3, 06449 Aschersleben



**Verschönerungsverein  
Aschersleben e.V.**

**Grundschule  
Pfeilergraben  
Aschersleben**



**VEN**

Verein zur Erhaltung der  
Nutzpflanzenvielfalt e.V.



**Herzlichen Dank an alle Unterstützer und  
Sponsoren des Tomatengartens und  
des 14. Tomatentages in Aschersleben.**