



Das rote Gold vom Vesuv

Auf der fruchtbaren Erde am süditalienischen Vulkan bei Neapel gedeihen Tomaten besonders gut. Einer Sorte gebührt dabei besondere Ehre: die San-Marzano-Tomate



Passierte eingekochte oder im Vakuum eingedickte Tomaten, prima für Soßen



Die kleinen Piennolo-Tomaten sind robust und halten bis in den Winter



Von Ende Juli bis Oktober wird in Italien die Tomatenernte eingefahren



Wertvoll und geschützt: San-Marzano-Tomaten werden aufwendig von Hand geerntet. Unsere Food-Expertin Rebekka war beeindruckt



Fotos: Rebekka Mbow, Shutterstock (5), iStockphoto, Shutterstock

Wässrig, ohne Aroma – Deutschland ist kein Tomatenland, die meiste Zeit des Jahres darf man hierzulande deshalb gern zur Dose greifen. Denn die Tomaten werden vollreif geerntet und kommen danach schnell in die Dose, Aroma inbegriffen. In Süditalien, rund um den Vulkan Vesuv, findet das Gemüse beste Bedingungen. Die Sonne brennt vom Himmel und die dunkle Erde ist durch die Vulkanasche angereichert mit Nährstoffen.

Edle Sorte aus San Marzano
Hier gedeiht auch eine der wertvollsten Tomaten der Welt. Die Sorte San Marzano trägt das DOP-Siegel der EU (geschützte Herkunftsbezeichnung). Jede Dose wird außerdem mit einer Nummer versehen. Auch ein Konsortium kümmert sich um ihren Schutz. Denn viele wollen am Ruhm der Tomate mitverdienen, bringen gefälschte Ware in Umlauf.

Schon fast ausgestorben, aber wiederentdeckt
Doch nur die Tomaten, die in einem eng umrissenen Gebiet um die Gemeinde San Marzano sul Sarno bei

Salerno unterhalb des Vesuvs wachsen, dürfen Titel und Siegel tragen. Dabei war die Sorte schon fast verschwunden. Die Pflanzen sind zwar resistent gegen viele Tomatenkrankheiten. Doch die flaschenförmigen Feldfrüchte bringen weniger Ertrag als andere Sorten und eignen sich weder für lange Transportwege noch für die maschinelle Ernte.

Aufwendig per Hand geerntet
Daher sind von Ende Juli bis Oktober auch alle Familienmitglieder der Tomatenbauern im Einsatz, um das

wertvolle Gemüse schonend per Hand zu ernten – ein anspruchsvoller Job. Doch das „Red Gold from Europe“ erlebte zum Glück eine Renaissance. Heute schätzen Spitzenköche und Feinschmecker die Sorte, die wenig Kerne, Wasser und Säure enthält, dafür ganz viel Aroma, das sie auch bei der Konservierung nicht verliert – ebenso wie ihren Biss. Das macht sie zur perfekten Basis für Tomatensoße und andere traditionelle süditalienische Gerichte. Und deshalb gehört sie natürlich auch auf die echte neapolitanische Pizza.

Auf die echte neapolitanische Pizza gehören Tomaten aus San Marzano



Fertig in 30 Minuten

Pro Portion: 710 kcal, E 27 g, F 23 g, KH 100 g

Paccheri alla Napoletana

Klar, mit Tomatensoße!

Zutaten für 4 Portionen

- ▶ 1 Knoblauchzehe ▶ 4 EL Olivenöl
 - ▶ 1 EL Tomatenmark ▶ 1 TL Oregano
 - ▶ 400 g Tomaten (Dose; am besten San-Marzano-Tomaten)
 - ▶ 2 EL Kapern ▶ 500 g Paccheri (große Hohlnudeln)
 - ▶ 4 Zweige Basilikum ▶ Salz ▶ Pfeffer
- Außerdem: ▶ 4 kleine Burratas

- 2** Oregano einstreuen. Tomaten etwas zerdrücken, zugeben. Kapern abtropfen lassen, hacken, zugeben. Tomatensoße 40–50 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 3** 15–20 Minuten vor Garzeit-Ende Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter fein schneiden. Tomatensoße salzen, pfeffern, Basilikum unterrühren. Pasta abgießen, abtropfen lassen, mit Soße mischen. Auf Teller verteilen, mit Olivenöl beträufeln, Burratas darauf anrichten.

- 1** Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anbraten. Das Tomatenmark zugeben, unter Rühren kurz mit anrösten.