

A man wearing a straw hat and a blue jacket is standing in a garden, holding a cluster of tomatoes. The garden is filled with various tomato plants and other vegetables. In the background, there is a fence and some buildings.

Themen des Jahres:

**Ökologische
Tomatenzüchtungen**

**Moderne
Züchtungen**

**Tomaten aus der
Raritätengärtnerei**

15. Tomatentag in Aschersleben

Sa., 22. August 2026

**Auf dem Gelände
Grundschule Pfeilergraben**

**www.verschoenerungsverein-aschersleben.de
www.nutzpflanzenvielfalt.de**

Der Tomatengarten in Aschersleben

**Von Diplom-Landwirt
Gisela Ewe**

Alles begann mit einem Versprechen.

Im Rahmen der Rubrik „Gartenolympiade“ suchte unsere Tageszeitung vor 15 Jahren Gartenfreunde, die in ihren Gärten, auf Balkonen oder Terrassen besondere Pflanzen und Blumen kultivieren. Die Hobbygärtnerin Gisela Ewe aus Aschersleben stellte damals 59 verschiedene Tomatensorten in ihren Beeten vor – eine beachtliche Vielfalt, die schnell Aufmerksamkeit erregte.

Bei der Suche nach interessanten Themen für die Fernsehsendung „MDR um Vier“ stießen Redakteure auf den Zeitungsartikel und beschlossen, sich das außergewöhnliche Projekt vor Ort anzusehen. Für einen Videobeitrag besuchten sie den Garten und zeigten sich beeindruckt von der großen Zahl unterschiedlicher Tomaten. Im Gespräch fiel jedoch die Bemerkung, dass die Vielfalt im Vergleich zu den unzähligen Sorten, die beispielsweise im Internet zu finden seien, noch ausbaufähig sei.

Im Frühjahr des folgenden Jahres erinnerte der MDR-Redakteur an dieses

Versprechen. Damit war die Idee eines eigenen Tomatengartens geboren.

Der Kleingartenverband unterstützte das Vorhaben und stellte einen freien Garten zur Verfügung. In der Kleingartenanlage „Froser Straße“ fand der erste Tomatengarten seine Heimat. Es folgten zwölf Jahre Anbau mit wechselnden Schwerpunkten und zahlreichen spannenden Entdeckungen.

Durch die Samenbank des

IPK Gatersleben

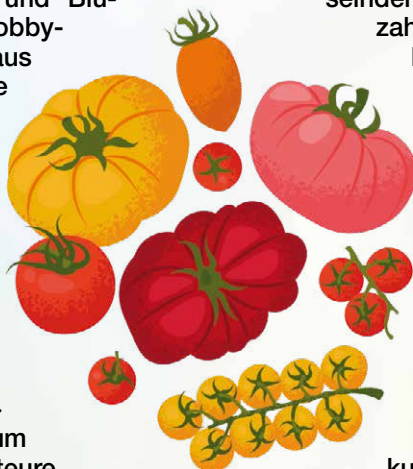
wurde die Gärtnerin auf historische Tomatensorten aufmerksam, deren Saatgut mit dem Herkunftshinweis „DDR“ gekennzeichnet war.

Dieses Saatgut wurde angefordert und in einem eigenen Beet kultiviert. Die Besucherinnen und Besucher staunten

über die große Vielfalt dieser teilweise längst vergessenen Sorten.

Auch der Quedlinburger Tomatenzüchter Dr. Rolf Bielow (†) interessierte sich für das Projekt. Gemeinsam mit der Gärtnerin ging er der Frage nach, welche Tomatensorten in Mitteldeutschland und Brandenburg entstanden sind und welche Züchterinnen und Züchter dahinterstanden.

Fortsetzung auf Seite 3



Fortsetzung von Seite 2

Die in unserer Region bis heute beliebte Sorte „Harzfeuer F1“ kennt nahezu jeder Gartenfreund. Sie wurde bereits 1959 in Quedlinburg von Dr. Fabig gezüchtet. Doch auch andere bekannte Sorten haben hier ihre Wurzeln: So entstand die „Goldene Königin“ bereits 1884 in Erfurt, während die Sorte „Lukullus“ im Jahr 1907 in Aschersleben gezüchtet wurde.

Diese und viele weitere interessante Themen prägten die folgenden Jahre im Tomatengarten. Ein besonderer Dank gilt dabei der Gartensparte „Froscher Straße“ und ihrem Vorstandsvorsitzenden Roland Funke, die das Projekt über viele Jahre unterstützt haben.

Eine wertvolle Bereicherung erfuhr der Tomatengarten zudem durch die

Zusammenarbeit mit dem Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), insbesondere mit der Fachgruppe Tomaten, vertreten durch Gisa und Heinz-Dieter Hoppe. Hervorzuheben ist ferner das Engagement von Matthias Stier, der die Tomatengärten seit 2024 maßgeblich mitgestaltet.

Ebenso gilt ein herzlicher Dank der Grundschule Pfeilergraben in Aschersleben, ihrer Schulleiterin, dem gesamten Kollegium sowie den begeisterten Schülerinnen und Schülern, die das Projekt mit Interesse und Freude begleitet haben.

Nun laden wir alle Besucherinnen und Besucher ein, gemeinsam mit uns den Jubiläums-Tomatengarten zu entdecken und auf 15 Jahre Tomatengartengeschichte in Aschersleben zurückzublicken.



**Die Black Beauty war eine der Highlights des Tomatentages 2025.
Fotos Seiten 1 und 3: WG Einigkeit**

Ökologische Pflanzenzüchtung

**Von Gisa Hoppe und
Heinz-Dieter Hoppe**

Schwerpunkt des diesjährigen Tomatentages sind Sorten aus der ökologischen Züchtung. Diese sind aus unserer Sicht besonders für den Anbau im Kleingarten geeignet, da hier häufig umweltschonend und ohne chemische Keule gearbeitet wird. Also insgesamt so, wie es im ökologischen Gemüseanbau üblich ist. Auch steht eher der Genuss und weniger der Ertrag im Vordergrund. In der Begleitbroschüre möchten wir auf Grundsätze der ökologischen Züchtung eingehen und einige Firmen, die sich im Schwerpunkt mit der Züchtung von Gemüse beschäftigen, benennen.

Der ökologische Gemüseanbau in Deutschland

Entsprechend der Definition vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft folgt der ökologische Landbau den Prinzipien der Nachhaltigkeit. Die natürlichen Ressourcen, wie die Fruchtbarkeit der Böden, die Qualität des Grundwassers und der Luft sollen nicht beeinträchtigt werden. Daher wird weitgehend auf den Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln, die auf chemisch-synthetischem Weg hergestellt wurden, verzichtet. Auch die Nutzung gentechnisch veränderter Sorten ist nicht gestattet. Ökologische Anbauverfahren verlangen speziell an diese angepasste Sorten. Sie müssen ohne „Turbodüngung“ mit mineralischen Düngern zuverlässige Erträge

erbringen. Für die Bekämpfung von Krankheiten und Schaderregern sind im biologischen Anbau nur wenige Substanzen zugelassen und es wird eher auf ein Gleichgewicht von Schädlingen und Nützlingen gesetzt. Daher ist z.B. eine Toleranz der Sorten gegenüber Schaderregern häufig wichtiger als eine maximale Ertragsleistung. 2025 betrug der Anteil der biologisch bewirtschafteten Gemüsefläche am Gesamt-Gemüseanbau 15,6 % und stagnierte seit 2022. Das ist noch weit vom im Nationalen Strategieplan festgelegten Ziel der Bundesregierung, von 30 % Ökoanbau, entfernt. Kulturen mit dem höchsten Bioanteil waren Kürbisse, Möhren und Zwiebeln.

Tomaten spielen (bisher?) insgesamt im Gemüseanbau Deutschlands kaum eine Rolle. Der Selbstversorgungsgrad liegt unter 4 % (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, Oktober 2025, Tomaten: BZL). Da stellt sich natürlich die Frage, nach dem Stellenwert einer ökologischen Tomatenzüchtung in Deutschland. Andererseits ist die Tomate mit Abstand das beliebteste Gemüse in der deutschen Küche. Die erzeugte Menge hat sich seit 2000 mehr als verdoppelt. Und bietet nicht eventuell der Klimawandel neue Optionen, vielleicht sogar für einen wirtschaftlichen Anbau im Freiland? Das ist tatsächlich die Vision einiger Tomatenzüchter. Aber zuerst soll erläutert werden, was ökologische Züchtung ausmacht.

Fortsetzung auf Seite 5

**Definition ökologische
Pflanzenzüchtung**

Der Dachverband ökologische Pflanzenzüchtung in Deutschland e.V. definiert wie folgt (Auszug):

Allgemeine Grundsätze:

Die ökologische Pflanzenzüchtung und Sortenentwicklung ist nachhaltig, fördert die genetische Vielfalt und erhält die natürliche vollständige Reproduktionsfähigkeit. Sie zielt auf neue Sorten und Populationen ab, die sich besonders für ökologische Produktionssysteme eignen.

Was bedeutet das?

1. Die Züchtung der Sorten erfolgt unter den gleichen, ökologischen Umweltbedingungen wie der spätere Anbau. Dadurch entstehen Sorten, die gut an den Verzicht auf Mineraldünger und chemischen Pflanzenschutzmitteln angepasst sind und sich damit sehr gut für den Kleingarten eignen.
2. Verzicht auf Gentechnik und transparente Offenlegung der verwendeten Zuchtmethoden.
3. Alle ökologisch gezüchteten Sorten können vom Nutzer erneut vermehrt werden. Die Nachkommen verlieren nicht die ursprünglichen Sorteneigenschaften. Das wird unter dem Begriff samenfest zusammengefasst. Bei den in der konventionellen Züchtung häufigen F1-Hybriden gibt es diese Möglichkeit nicht, da diese Sorten in einem speziellen Zuchtver-

**Dachverband Ökologische
Pflanzenzüchtung
in Deutschland e.V.**

fahren aus Inzuchtlinien jedes Jahr neu kreiert werden müssen. Es sind „Wegwerfprodukte“. Dazu gehört auch, dass bei ökologisch gezüchteten Sorten die Fruchtbarkeit nicht eingeschränkt oder gehemmt ist.

4. In der ökologischen Züchtung entstandene Sorten dürfen nicht patentiert werden. Auch dieser vierte Punkt ist sehr wichtig. Die EU hat im Jahr 2017 die Regeln des Europäischen Patentübereinkommens (EPÜ) überarbeitet. Darin ist festgelegt, dass Pflanzen, die aus klassischer Züchtung stammen, in Europa nicht patentiert werden dürfen. Doch die aktuelle Praxis des Europäischen Patentamtes (EPA) zeigt, dass dieses Verbot umgangen wird.

Fortsetzung auf Seite 6

**Komplette Definition vom
Dachverband ökologische
Pflanzenzüchtung
in Deutschland e.V.:**



Fortsetzung von Seite 5

Ein Beispiel:

Die Firma Enza Zaden erhielt ein Patent auf Gene, die Tomaten eine Resistenz gegenüber dem Jordavirus verleiht. Diese Gene wurden in einer der Tomate verwandten Wildform (*Solanum habrochaites*) entdeckt und können durch Kreuzung in Kulturtomaten übertragen werden.

Damit wurden natürliche genetische Ressourcen in eine technische Erfindung umdeklariert, was eine freie Nutzung in der Züchtung unmöglich macht. Weitere Infos finden Sie unter www.no-patents-on-seeds.org/de/enza_zaden.

Für alle Züchter gilt das sogenannte Züchterprivileg, das heißt, dass jeder Züchter alle existierenden Sorten zu Kreuzungszwecken nutzen darf, um neue, vielfältige Sorten zu entwickeln. Sind allerdings eine Sorte oder auch bestimmte Gene patentiert, ist die-

se genetische Ressource nicht mehr nutzbar. Die Züchter werden letztendlich von deren Nutzung ausgeschlossen oder durch Lizenzverträge abhängig von großen Zuchtkonzernen (den Patentinhabern).

Ferner besteht die Gefahr, dass indigene Bauern, die bei ihnen bereits seit Jahrhunderten genutzten Genvarianten nicht mehr anbauen dürfen. Durch die Neuregelung (Aufweichung) des europäischen Gentechnikrechts im Juni dieses Jahres wird es einen sprunghaften Anstieg von Patentierungen geben. Die Gentechnik wird als Vehikel zur Stärkung der Marktmacht einiger weniger Konzerne genutzt werden.

Kleinere (ökologische) Zuchtunternehmen werden sich teure Lizenzgebühren und Patentstreitigkeiten nicht leisten können. Landwirte müssen für patentiertes Saatgut Lizenzgebühren entrichten und ein Nachbau wird nicht mehr möglich sein.

Fortsetzung auf Seite 7

**Sie wollen die Arbeit des
Verschönerungsvereins Aschersleben
unterstützen und Mitglied werden?
Kein Problem!**



**Verschönerungsverein
Aschersleben e.V.**



**Einfach QR-Code scannen
und Sie gelangen
direkt zur Anmeldung.**

Ökologische Zuchtunternehmen

CULINARIS – Saatgut für Lebensmittel (Beete 1 und 2)

CULINARIS – Saatgut für Lebensmittel ist eine junge Initiative für ökologisches Saatgut. Der Fokus liegt auf Sorten, die unter Low-Input-Bedingungen gut gedeihen und richtet sich überwiegend nach den Bedingungen im Amateurbereich (Hausgärten, Balkonien, Selbstversorgung). Aber auch Gemüsebaubetriebe mit Direktvermarktung finden passende Sorten im CULINARIS-Sortiment.

Die meisten der Sorten sind aus umfangreichen Sichtungen hervorgegangen, sind feine Raritäten oder Neuzüchtungen! Viele dieser Sorten stammen ursprünglich aus privater Erhaltung, von Initiativen, aus Genbanken oder konnten im Rahmen von Forschungsprojekten an den Universitäten Göttingen und Kassel entwickelt werden. Alle Sorten werden in der hauseigenen Gärtnerei erhalten sowie größtenteils vermehrt. Neben Anbau und Ernte findet auch die Aufbereitung inklusive Keimtests und der Versand bei CULINARIS statt.

Ein Schwerpunkt der Arbeit liegt im Bereich braunfäuletolerante Freilandtomaten. Dort wurden in den vergangenen Jahren große Fortschritte erzielt,



CULINARIS

Saatgut für Lebensmittel



Tomaten | Paprika & Chili | Physalis & Tomatillo | Grünkohl & Verwandte | Brassica Schnittgemüse | Salate
Mais | Gurken & Kürbisgewächse | Melonen | Auberginen | Basilikum | Diverse Kulturpflanzen | Blumen

Sortiment 2026

Ökologisches Saatgut für den Amateur- und Erwerbsgartenbau

www.culinaris-saatgut.de

sodass der Anbau von Tomaten im Freiland auch hierzulande wieder zum Vergnügen werden kann. Viele der Tomaten-Neuzüchtungen besitzen eine hohe Krautfäuletoleranz.

Die Sorte „Sunviva“ der Firma Culinaris ist eine Cocktailltomate mit fruchtigem Aroma und guter Freilandtauglichkeit.

Quelle: culinaris-saatgut.de/

Fortsetzung auf Seite 8

Fortsetzung von Seite 7

ReinSaat GmbH (Österreich) (Beet 3)

Seit 1998 setzt sich ReinSaat mit großem Engagement für ein breites Sortiment an samenfestem biologisch-dynamischen und organisch biologische Gemüse-, Kräuter- und Blumensaatgut-Sorten ein, die sowohl den Bedürfnissen des Erwerbsgartenbaus als auch der Hausgärten gerecht werden. Dabei wird besonderer Wert auf eine Kombination von Qualität in Erscheinung, Geschmack und Aroma mit verlässlicher Ertragssicherheit gelegt.

Die mehr als 60 Vermehrungsbetriebe sind in unterschiedlichen Klimazonen Österreichs und angrenzenden Ländern angesiedelt. Ein zentraler Schwerpunkt ist die Züchtung regional angepasster Sorten, die die Pflanzengesundheit fördern und die Planung des Erntezeitpunkts erleichtern.

Die Vielfalt und herausragende Qualität der samenfesten Sorten sind das Ergebnis jahrelanger, verantwortungsvoller Erhaltungszüchtung.



ReinSaat steht in stetigem fachlichem Austausch mit Züchtern und ähnlich strukturierten Saatgutunternehmen sowie Organisationen.

Quelle: www.reinsaat.at/DE

Fortsetzung auf Seite 8



VEN

Verein zur Erhaltung
der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

**Saatgut kann über folgende
Internetadresse bestellt werden:**
www.nutzpflanzenvielfalt.de

Zur Saatgutliste:

**Zur Fachgruppe
Tomaten:**



Sativa Biosaatgut GmbH (Beete 4 und 5)

Seit 1998 setzt sich Sativa für eine eigenständige und gentechnikfreie Saatgutversorgung des biologischen Landbaus und der biologisch arbeitende Gärtner ein. Dabei engagiert sich das Zuchtunternehmen in der biodynamischen Neuzüchtung und dem Erhalt von Gemüsesorten und der Saatgutvermehrung, sowie dem Handel von Getreide- und Gemüsesaatgut aus biologischem und biodynamischem Anbau. Da an jedem Ort die Bedingungen anders sind, und sie im Biolandbau nicht mit Chemie und Mineraldünger nivelliert werden, braucht es eine möglichst große Sortenvielfalt, damit für jeden Ort die passende Sorte ausgewählt werden kann.

Quelle: sativa.bio/de/

Dreschflegel GbR (Beete 4 und 5)

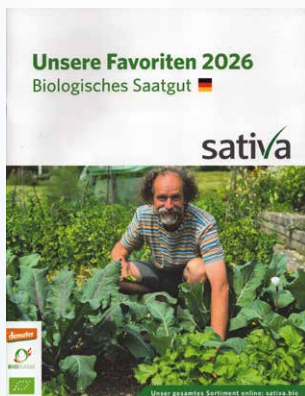
Hinter Dreschflegel verbirgt sich eine Gruppe von Menschen, die auf achtzehn Gärtner*innenhöfen biologische Saatgutvermehrung und -züchtung betreiben, das erzeugte Saatgut über einen gemeinsam organisierten Versand verkaufen sowie sich in einem als gemeinnützig anerkannten Verein engagieren. Seit 1990 haben sich die Akteure von Dreschflegel der Arbeit an Gemüsesorten und verschiedensten Kulturpflanzen

für den Hausgarten verschrieben. Die treibende Idee war und ist, Nutzpflanzenvielfalt nicht nur (museal) zu erhalten, sondern zu nutzen, zu entwickeln und weiterzugeben. Vielfalt kann nur durch viele Menschen an vielen Orten entstehen! Aufgrund dieser Überzeugung arbeitet Dreschflegel mit samenfesten, nachbaufähigen Sorten, die von allen Interessierten weitervermehrt werden können. Dreschflegel ist eine breit aufgestellte Saatgutinitiative: So ist die Dreschflegel GbR die ökonomische Seite, die den gemeinsamen Versand in Witzchenhausen verantwortet, über welchen das auf den Höfen gewonnene Saatgut verkauft wird.

Der Dreschflegel e.V. bildet die ideelle Seite der Initiative und setzt sich für den Erhalt der Nutzpflanzenvielfalt ein, z.B. durch Austausch mit anderen Saatgutinitiativen, durch die Beschäftigung mit den Einschränkungen des Saatgutrechts, im Ostfrieslandprojekt mit aktiver Sortensammlung und Wiederverbreitung, durch die Unterstützung für die Erhaltungsarbeit nicht

zugelassener Sorten sowie im Projekt ‚Wege zur Aufrechterhaltung gentechnikfreier Saatgutarbeit‘, welches als Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit (IG Saatgut) nach außen auftritt.

Quelle: dreschflegel-saatgut.de/



Einziger Tomatengarten

Unter der Leitung von Matthias Stier vom Verschönerungsverein sowie Gisa und Heinz-Dieter Hoppe vom VEN ist auf dem Gelände der Grundschule Pfeilergraben ein besonderer Tomatengarten entstanden. Gemeinsam mit den Kindern der Grundschule wurden und werden hier über 150 verschiedene Tomatensorten angebaut und gepflegt.

Der Tomatengarten ist weit mehr als nur ein Schulgarten: Er vermittelt den Kindern auf anschauliche Weise Wissen über Pflanzen, Artenvielfalt und nachhaltiges Gärtnern. Gleichzeitig erfahren sie, welche wichtige Rolle Bienen, Schmetterlinge und andere Bestäuber für unser Ökosystem spielen. Die geernteten Tomaten werden anschließend gemeinsam verarbeitet – so entstehen leckere Gerichte aus eigener Ernte.

Die Pflege des Tomatengartens erfolgt im Rahmen des Projekts „Schau- und Lehrgärten“. Unterstützt wird sie durch Teilnehmende einer Maßnahme mit Mehraufwandsentschädigung des Jobcenters. Die Betreuung als Regieträger übernimmt der Bauwirtschaftshof.

Unser herzlicher Dank gilt allen Unterstützerinnen und Unterstützern, den Saatgut-Herstellern und Sponsoren sowie ganz besonders Gisela Ewe für ihr außergewöhnliches Engagement und ihre wertvolle Mitwirkung an diesem gelungenen Projekt.

**Die komplette
Liste aller
Tomatensorte im
diesjährigen
Tomatengarten
finden Sie hier...**



Tomatenrezepte, mmh hh lecker...

Ob pur, im Salat oder als Zutat beim Kochen: Tomaten sind vielseitig, reich an Nährstoffen und Antioxidantien und bieten gesundheitliche Vorteile wie bspw. die Unterstützung der Herzgesundheit oder der Verbesserung der Haut. Und dabei

sind Tomaten noch kalorienarm. Wir haben hier für Sie ein paar Rezeptvorschläge zusammengetragen, mit denen Sie Ihre reiche Tomatenernte noch vielseitiger verwenden können. Viel Spaß beim Nachmachen und GUTEN APPETIT!

Getrocknete Tomaten einlegen

Zutaten:

- 1 entsprechend verschließbares Glas
- 250 g getrocknete Tomaten
- Frische oder getrocknete Kräuter nach eigenem Geschmack
- 3 Knoblauchzehen
- 300 ml Olivenöl
- 3 Esslöffel Salz

Tomaten nach Belieben kleinschneiden. Frische Kräuter waschen, trocken tupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Das Glas zur Aufbewahrung (ca. 400 ml) mit kochendem Wasser ausspülen. Die getrockneten Tomaten, die Kräuter und den Knoblauch in das Glas schichten. Mit

Olivenöl auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Die ausreichende Befüllung mit Öl ist für eine lange Haltbarkeit der Tomaten wichtig. Mit Salz bestreuen und das Glas fest (luftdicht) verschließen. Die getrockneten Tomaten müssen für ein würziges Aroma mindestens eine Woche lang ziehen.



www.verschoenerungsverein-aschersleben.de
www.nutzpflanzenvielfalt.de

Klassische Gazpacho

Zutaten:

- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 Kilogramm reife Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Rotwein-Essig
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- ½ Salatgurke
- ½ Bund Basilikum
- Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker
- Einige Spritzer Zitronensaft

Die Rinde des Toastbrots entfernen und die Scheiben in etwas kaltem Wasser einweichen. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und in einer Schüssel mit gekochtem Wasser übergießen. Nach 1-2 Minuten Brühzeit das Wasser abgießen und die Haut der Tomaten mit einem Küchenmesser abziehen. Geschälte Tomaten halbieren und den harten Strunk herauschneiden. Rote Paprika putzen, entkernen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Das Toastbrot mit den Händen ausdrücken.

150 g Tomaten und ein paar der Paprikastücke zur Dekoration der Suppe zur Seite stellen.

Den Rest mit dem Knoblauch und dem Brot mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die Instant-Brühe mit 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen. Brühe, 2 Esslöffel Olivenöl und Essig in das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze mindestens vier Stunden (besser über Nacht) kaltstellen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die grüne Paprikaschote und die Gurke putzen und fein würfeln. Die restlichen Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen in feine schneiden. Suppe anrichten und mit Gemüsewürfeln und Basilikum garnieren. Nach Geschmack die Suppen mit Olivenöl beträufeln.

Kalt serviert ist die Suppe der ideale Begleiter für heiße Tage!



Tomateneintopf mit Ei

Zutaten:

- ½ **Gemüsezwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **200 g eingelegter Paprika (Glas)**
- **1 Dose (425 ml) Kichererbsen**
- **3 Esslöffel Olivenöl**
- **2 Dosen (a 425 ml) Kirschtomaten**
- **Chiliflocken**
- **Edelsüßpaprika**
- ½ **Teelöffel Kreuzkümmel**
- **1 Prise Zucker**
- **Salz**
- **4 Eier (Größe M)**
- ½ **Baguettebrot**
- **Einige Stiele Petersilie**

Zwiebel und Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Paprika abtropfen lassen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Kichererbsen mit kaltem Wasser abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Ein Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin ca.

3 Minuten andünsten. Paprika und Kichererbsen dazugeben und 2 Minuten weiterbraten. Tomaten dazugeben, aufkochen und 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Alles mit Chili, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Zucker und Salz abschmecken. Die Masse in eine passende Auflaufform geben. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Form gleiten lassen. Alles bei ca. 150° (Umluft) im vorgeheizten Backofen für 10-12 Minuten stocken lassen.

Brot in dünne Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin die Brotscheiben von beiden Seiten für jeweils 2-3 Minuten anbraten. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken und auf dem gebratenen Brot verteilen.

Brot und Ofeneintopf zusammen servieren.



Tomatenmarmelade – Frühstück mal anders

Zutaten:

- 1 $\frac{3}{4}$ kg reife Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 1 kleines Stück Ingwer
- $\frac{3}{4}$ Teelöffel Pfeffer
- 3 Esslöffel weißer Balsamico-Essig
- 1 Packung (500 g) Gelierzucker
- 1 Teelöffel Salz
- Saft von 1 Zitrone
- Marmeladengläser

Tomaten waschen, Stielansätze heraus schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten putzen (für weniger Schärfe – Kerne entfernen) und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein würfen.

Zur Weiterverarbeitung genau 1 kg Tomatenwürfel abwiegen. Tomatenwürfel, Knoblauch, Chilischoten, Ingwer, Pfeffer, Zitronensaft, Essig und Salz in einem hohen Topf gut mischen und unter ständigem Rühren aufkochen. Dann 10 Minuten bei geringerer Temperatur köcheln lassen. Sie können die Masse nach Belieben pürieren oder stückig lassen.

Jetzt den Gelierzucker nach Anweisung auf der Packung unterrühren und



weitere 3-5 Minuten sprudelnd kochen. Anschließend die Masse in saubere Schraubgläser füllen. Die Gläser mit der warmen Marmelade sofort verschließen und das geschlossene Glas auskühlen lassen.

Die Tomatenmarmelade schmeckt als Brotaufstrich und eignet sich auch als Dip zum Grillen. Die Marmelade kann auch ähnlich wie Chutney zu Käse oder zum Raclette gegessen werden.

www.verschoenerungsverein-aschersleben.de
www.nutzpflanzenvielfalt.de

Tomatentorte

Zutaten:

Teig:

- 100 g Dinkelmehl, Type 630
- 70 g Weizenmehl, Type 550
- ½ Teelöffel Backpulver
- Salz
- ½ Teelöffel gemahlene Kümmelsamen
- 100 g Butter
- 1 Eigelb, Eiweiß aufheben

Füllung:

- 6 Eier
- 1 Eiweiß (vom Teig)
- 300 g Süßkartoffel
- 7 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Frischkäse
- Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Oregano
- 1 Bund Schnittlauch
- Butter zum Fetten der Form

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mehl, Backpulver, 1 Teelöffel Salz, Kümmel, Butter und das Eigelb zu einem glatten Teig verkneten.

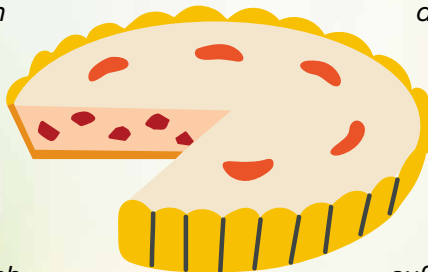
Teig im Kühlschrank abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Die Süßkartoffel abwaschen und über kochendem Wasser in einem Sieb gar dämpfen (15-20 Minuten). Die gedämpfte Kartoffel etwas

abkühlen lassen und anschließend abpellen und in kleine Würfel schneiden.

Die Tomaten waschen und das obere Drittel der Tomate als „Deckel“ abschneiden. Die Tomaten entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter andünsten. Die Zwiebel-/Knoblauch-Masse etwas abkühlen lassen und mit den 6 Eiern, dem Eiweiß vom Teig und 100 g des Frischkäses gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gehackten Kräuter mit weiteren 200g des Frischkäses in einer separaten Schüssel vermengen. Den restlichen Frischkäse mit den Süßkartoffeln mischen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen und in eine gefettete, bemehlte Springform mit einem etwa 5 cm hohen Rand auslegen. Den Mürbeteig ca. 8 Minuten vorbacken. Da-

nach die Tomaten dicht an dicht in die Mürbeteigform stellen, die Kräutermasse in die Tomaten und die Süßkartoffelmasse rund um die Tomaten verteilen, so dass die Tomaten innen und außen zu drei Viertel bedeckt sind. Die Tomatendeckel aufsetzen und dann für ca. 1 Stunde im Ofen weiterbacken.



Wir wünschen guten Appetit.

15. Tomatentag in Aschersleben

Sa., 22. August 2026, 10 – 16 Uhr

**Auf dem Gelände Grundschule Pfeilergraben
Pfeilergraben 3, 06449 Aschersleben**



**Verschönerungsverein
Aschersleben e.V.**

**Grundschule
Pfeilergraben
Aschersleben**

**Familie Stier
Aschersleben
Christoph Kleinhanns
Gernode**



VEN
Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V.



**Herzlichen Dank an alle Unterstützer und
Sponsoren des Tomatengartens und
des 15. Tomatentages in Aschersleben.**