



Monika Fessler-Alig und Evelyne Auf der Maur (v.l.) in ihrem Treibhaus, wo sie ihre farbigen Hämiker Tomaten anbauen. |bs

# Dem Liebesapfel verfallen

**Hämikon:** Zwei Frauen kultivieren erfolgreich über 70 Tomatensorten

*Sie heissen Ochsenherz, Zahnrad oder Tétons de Venus und schmecken grossartig. Evelyne Auf der Maur und Monika Fesslers farbige Hämiker Tomaten sind heiss begehrt.*

Es ist warm im 68 x 12 Meter grossen Treibhaus von Evelyne Auf der Maur und Monika Fessler-Alig am Ortsrand von Hämikon. Und grün, so weit das Auge reicht. Dazwischen blitzen dunkelrote, violette, weisse, gelbe, orange, schwarze und grüne Tomaten in allen Grössen, Formen und Reifestadien zwischen den Blättern hervor. Das sind die farbigen Hämiker Tomaten – keine gewöhnlichen, alles ausgesuchte und seltene Sorten in einer Vielfalt, die zumindest im Seetal ihresgleichen sucht.

## Aus Spielerei wurde Leidenschaft

Zuerst war es nur eine Spielerei, dann ein Hobby, und heute ist es eine Vollzeitbeschäftigung. Evelyne Auf der Maur ist Mutter zweier Kinder und Nachbarin von Monika Fessler-Alig. Monika Fessler-Alig führt gemeinsam mit ihrem Mann und ihren drei Kindern einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau und Spezialkulturen. «Wir suchten eine neue Herausforderung, die es uns erlaubte, bei den Kindern zu sein und in den Arbeitsablauf des Betriebes passte.» Dass die bei-

den Frauen just auf die Tomaten kamen, lag nahe, beschäftigten sie sich doch schon seit geraumer Zeit mit den Nachtschattengewächsen. Im Februar erfolgte der Startschuss, und das grosse Treibhaus konnte aufgestellt werden. «Die Plantage mit den etwa 76 Tomatensorten einzurichten, ist eine zeitauf-

wendige Arbeit», erläutert Monika Fessler-Alig. Neben der Kultivierung der vielfältigen Tomaten stellen die beiden innovativen Hämikerinnen aus den Tomaten weitere Spezialitäten her, wie etwa roter, gelber und grüner Tomatensugo, Tomatenkonfitüre, diverse Saucen und weitere Köstlichkeiten.

Die farbigen Tomaten aus Hämikon wachsen in richtigem Boden (kein Hors-sol) und erhalten natürliche Hofdünger. «Seit Mitte Juli können wir ernten und sind glücklich, dass unsere Tomaten so schön gedeihen», bemerkt Evelyne Auf der Maur stolz. Und dies zu Recht. Als es darum ging, einen Abnehmer für die Hämiker Prachtstomaten zu finden, konnte sie den «Kulinariker» Stefan Winiger, einen für seine Qualitätsware berühmten Marktfahrer, gewinnen. «Er kauft uns einen Grossteil der prognostizierten Ernte ab.» Jeweils dienstags und samstags kommt Winiger nach Hämikon, von wo er mit den frisch geernteten Paradeisern nach Luzern an den Wochenmarkt fährt. Einzelne nahnhaftige Gastbetriebe sind auf die aromaintensiven Farblinge aufmerksam geworden: Viele Köche und Gäste sind bereits den Hämiker Liebesäpfeln verfallen. |Brigitte Schärer

## Frucht der Azteken

**Schweiz** Die ersten Tomaten waren gelb und so gross wie die Kirschtomaten. Sie wurden in Peru und Mexiko kultiviert. Die Spanier entdeckten die in Lateinamerika «Xitomatl» genannte Pflanze bei den Azteken und brachten sie im 16. Jahrhundert mit der Kartoffel nach Europa. Die Tomate wurde als «Poma amoris» (Liebesapfel) berüchtigt. Sie hatte den Ruf, giftig zu sein und «Liebeswahn» zu entfachen. Es dauerte 200 Jahre, bis die Europäer die vermeintlich giftige Zier- zur Gemüsepflanze machten. Anfang des 19. Jahrhunderts waren Tomaten vor allem in Italien, Frankreich, Spanien und England schon unverzichtbar. Die Tomate ist nach der Kartoffel die weltweit bedeutendste Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse. Wichtige Lieferanten sind Spanien mit 2200 Tonnen pro Jahr, Italien mit 1300, Frankreich mit 550 und die Niederlande mit 530. |bs

**Direktverkauf ab Hof** an der Dorfstrasse 18 in Hämikon jeweils dienstags und samstags von 9 bis 11 Uhr oder auf Vorbestellung über Tel. 041 917 48 13.