

«Froschkönigs Kugel» schmeckt

Ein bisschen wie bei Alice im Wunderland: Im Gewächshaus von Bäuerin Monika Fessler-Alig reifen 80 verschiedene Tomatensorten heran.



DIE ERNTE IST IM GANG Monika Fessler-Alig hat sich ganz den Tomaten verschrieben. RAPHAEL HÜNERFAUTH

DAVID EPPENBERGER

Wo gibt es das schon: Ein Tomatenhaus, in dem rund um die Uhr sanfte Instrumentalmusik aus den Lautsprechern ertönt? Die «farbigen Hämiker Tomaten» sind eben in jeder Beziehung speziell. «Ein Klangforscher untersucht, ob sich die Musik positiv auf das Wachstum von Pflanzen auswirkt», klärt Bäuerin Monika Fessler-Alig auf. Und? «Bis jetzt kann ich noch nichts sagen, die Töne schaden aber sicher nicht, und mir gefällt es.»

VORBEI GEHT es an den Reihen mit Tomaten, die in allen Farben und Formen von den Stauden herunterhängen. 80 verschiedene Sorten an insgesamt 1800 Pflanzen stehen im knapp 70 Meter langen Gewächshaus in Hämkon hoch über dem Baldeggersee. Sie tragen besondere Namen wie «Yellow Amish», «Feuerwerk», «Ochsenherz» oder «Mariannas Peace». Letztere gilt unter Tomaten-Gourmets als besondere Delikatesse. «Viele bezeichnen sie als die beste Tomate überhaupt», sagt Monika Fessler-Alig. Der persönliche Favorit der 37-jährigen ist

weiss, klein wie eine Johannisbeere und heisst «Bianca». Es sei unglaublich, wie viel Geschmack so eine winzige Tomate in sich tragen könne, schwärmt die Bäuerin.

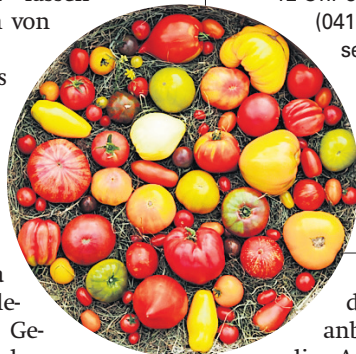
Leuten, die Mühe mit der Tomatensäure haben, empfiehlt sie gelbe Tomaten, beispielsweise «Froschkönigs Goldkugel». Der Blick ins grosse Gewächshaus und der lockende Duft der grünen Rispen lassen nicht nur die Herzen von Tomaten-Gourmets höher schlagen. Was würde jetzt besser passen als ein paar «Herztomaten», die auch tatsächlich so aussehen.

Als sich vor zwei Jahren für Monika Fessler-Alig die Gelegenheit ergab, ein Gewächshaus zu übernehmen, war das gleichzeitig die Geburt des Projekts «farbige Hämiker Tomaten». Schnell sprach sich herum, dass da jemand mit Leidenschaft gerippte, gestreifte, süsse und saure und viele an-

NICHT IN DEN KÜHLSCHRANK

«Mehr als zwei bis drei Tage sollten nicht vergehen, bis die reif gepflückten Tomaten verwendet werden», sagt Monika Fessler-Alig. Zudem gehören Tomaten nicht in den Kühlschrank, dort verlieren sie ihren Geschmack. Der Hofladen in Hämkon, Luzern, ist bis Mitte Oktober freitags von 17 bis 19 und samstags von 9 bis 12 Uhr oder auf Anmeldung

(041 917 48 13) offen. Diese Restaurants kochen mit den «farbigen Hämiker Tomaten»: Restaurant Braui in Hochdorf, Alpwirtschaft Horben in Beinwil im Freiamt.



dere spezielle Tomaten anbaute. «Der Aufwand für die Aufzucht, Pflege, Ernte und Vermarktung der Tomaten ist ziemlich gross», sagt Monika Fessler-Alig. Ihr Mann ist hauptberuflich Treuhänder und arbeitet nebenbei als Bauer auf dem 8,5 Hektaren kleinen

Familienbetrieb. Der Betrieb bietet ein ideales Umfeld für eine grosse Sortenvielfalt und für Experimente. «Ich bin dauernd daran, neue Sorten zu testen um unser Angebot zu optimieren», sagt die Tomatenliebhaberin.

DAS SAATGUT bezieht Monika Fessler-Alig aus einem Netzwerk von professionellen Anbietern und auch Privaten. «Manchmal bringen mir die Leute aus ihren Ferien Tomaten mit, die sie irgendwo auf einem Markt entdeckt haben.»

Ein grosser Abnehmer ist der Innerschweizer Kulinariker Stefan Winiiger. Er verkauft die Tomaten am Wochenmarkt in Luzern. Ein anderer Marktfahrer bietet die Tomaten in Zürich am Markt in Oerlikon an. Zudem beliefert Monika Fessler-Alig verschiedene Restaurants in der Region, ganz nach dem Motto «Regional wirken – Region stärken». Die «Hämiker Tomaten» sind auch ab Hof zu kaufen. Zusätzlich findet der Tomatenschlemmer dort selbst gemachte Tomatensaucen, Tomatenkonfitüren, eingelegte Tomaten und getrocknete Tomaten.