

Monika Fessler, Hämikon

Aus Liebe hat sie Tomaten adoptiert

Bäuerin Monika Fessler baut 80 Sorten Tomaten in allen Farben und Formen an. Die klassischen sucht man bei ihr fast vergeblich.

VON ROGER RÜEGGER

Wenn von Vielfalt der Formen und Farben die Rede ist, denkt kaum jemand an Tomaten. Monika Fessler-Alig, Bäuerin aus Hämikon, schon. Die 37-jährige dreifache Mutter baut die Pflanze, die im 16. Jahrhundert von Südamerika nach Europa importiert wurde, seit sechs Jahren an. «Die Tomate muss nicht rot und rund sein. Im Gegenteil, es gibt derart viele Sorten. Zudem war die ursprüngliche Tomate gelb», sagt die Tochter eines Bündner Bergbauern.

Auf den Geschmack der Tomate ist sie durch eine Freundin aus Zug, die mit ihr die Bäuerinnenschule in Ilanz besuchte, gekommen. «Die Mutter des

«Die Tomate muss nicht rot und rund sein.»

MONIKA FESSLER-ALIG,
BÄUERIN

Mädchens hat damals verschiedene Sorten angebaut. Das hat mich fasziniert. Ich kannte bis dahin nur die «normalen» roten Früchte», sagt Fessler.

In ihrem Anbautunnel etwas unterhalb des Bauernbetriebs, den sie zusammen mit ihrem Mann Hubert führt, wachsen 80 Sorten. Monika Fessler streicht zwischen ihren Pflanzen hindurch, bindet hier einen Ast hoch, zwackt dort einen überflüssigen Trieb ab. Dann dreht sie eine kleine weisse Cherrytomate von einer Staude. «Das ist eine Bianca, meine Lieblingssorte. Ihr Aroma ist gewaltig», sagt sie und schiebt die Frucht genüsslich in den Mund.

Harfenklänge für die Früchte

Ihre Tomaten hegt und pflegt die Frau mit viel Liebe. Gegen 1800 Pflanzen wachsen im Treibhaus, dessen Fläche etwa die Grösse eines Handballfelds hat. Der Duft darin ist würzig, tomatig eben, und dringt fein in die Nase des Besuchers. Aus mehreren Lausprechern rieselt leise Harfenmusik.



Bäuerin Monika Fessler mit ihren Tomaten.

«Diese Naturklang-Lautsprecher wurden für Musik- und Klangtherapie entwickelt. Die biologische Wirkung auf Menschen, Tiere und Pflanzen soll effizient sein», sagt Fessler. Der Hersteller der Boxen habe sie angefragt, ob er das Gewächshaus versuchsweise beschallen dürfe. «Ich habe zugestimmt. Obs etwas bringt, weiss ich nicht. Schaden wirds den Tomaten aber sicher nicht», sagt sie.

Der Anbau in dieser ausgedehnten Form betreibt Fessler erst seit zwei Jahren. «Ein Marktfahrer hat mich ermutigt. Er sagte: Wenn du die verschiedenen Sorten anbaust, nehme ich dir zwei Tonnen ab.» Also habe sie den Schritt gewagt.

Kinder helfen mit

Nun wachsen in Hämikon farbige Tomatensorten mit klingenden Namen wie Berner Rosen, Cœur de Bœuf (Ochsenherz), Teton de Venus oder Marianas Peach, welche als beste und teuerste Tomate gilt. Fessler setzt im Winter Kräuter im Tunnel an, um dem Boden Nährstoffe zuzufügen. Als Dünger verwendet sie Kompost, Hornspäne und effiziente Mikroorganismen. Zum Vorbeugen von Krankheiten Schachtelhalm, Brennnesseln und Magermilch.

Die Tomaten sind für die Bäuerin eine Herzensangelegenheit. Auch jedes ihrer drei Kinder im Primarschulalter besitzt eine Pflanze, auf die sie selber achten. «Die Kinder sind viel hier im Tunnel und helfen mir, wenn sie Lust dazu haben», sagt die Mutter.

Monika Fessler zieht auch Tomaten für das Projekt «Tomarten», das vom Naturmuseum Thurgau und Max Bottini lanciert wurde. An diesem Projekt können Privatpersonen und Betriebe mitmachen. Den Interessierten werden die Pflanzen zugeteilt. «Ich habe drei Sorten adoptiert, von denen ich jetzt je vier Pflanzen ziehe», sagt Fessler. Die neuen Sorten heissen Baby, Balle-rinka und Elina.

Am 16. August können diese Tomaten an einer öffentlichen Degustation in Frauenfeld probiert werden.

HINWEIS

► Infos über das Projekt «Tomarten» finden Sie im Internet auf www.tomarten.ch ◀

EXPRESS

- Bäuerin Monika Fessler hat in ihrem Treibhaus über 1800 Tomatenpflanzen.
- Sie pflegt die Tomaten mit Schachtelhalm, Brennnesseln und Magermilch.

PRO SPECIE RARA

Derzeit gibts 120 alte Tomatensorten

Mit dem Anbau der alten Sorten entspricht Monika Fessler den Zielen der Stiftung Pro Specie Rara, die seit Jahren Produzenten sucht. «Wir freuen uns über Betriebe und Privatpersonen, die helfen, die Verbreitung der seltenen Sorten voranzutreiben», sagt Philipp Holzherr, Projektleiter Garten- und Ackerpflanzen bei Pro Specie Rara. Seit vier Jahren treibe man die Vermarktung mit dem Pro-Specie-Rara-Gütesiegel voran, damit möglichst viele Leute Zugang zu alten Sorten hätten.

Pro-Specie-Rara-Gemüseprodukte gibt es in grösseren Coop-Filialen, ab Hof oder an Wochenmärkten. «Wir versuchen vermehrt, Reformhäuser und Bioläden zu gewinnen», sagt Holzherr. Die Vielfalt bei Tomaten kennt keine Grenzen. Im Rahmen der Erhaltungsarbeit von Pro Specie Rara gibt es aktuell 120 Sorten.

Hier gibts die Tomaten

Die farbigen «Hämiker Tomaten» verkauft Monika Fessler ab Hof (Freitag ab 17 Uhr, Samstag ab 9 Uhr). Dann gibt es die Früchte auch beim Hofladen der Oberfreiamter Buurechuchi in Alikon und beim Marktfahrer Stefan Winiger (zum Beispiel am Wochenmarkt in Luzern). Ausserdem in den Restaurants Braui in Hochdorf und der Alpwirtschaft Horben in Beinwil AG. Der Preis dieser Tomaten ist höher als jener der so genannten Hors-sol-Tomaten. «Die Produktion meiner Sorten ist schwieriger und der Ertrag geringer als bei herkömmlichen.» Dennoch kämen ihre Tomaten bei den Leuten an. Das zeige ihr, dass sie auf dem richtigen Weg sei. rgr