

Märkische Oderzeitung

Barnim-Echo

Eberswalde

Donnerstag, 4. September 2025

1700 Besucher erleben bunte Vielfalt

Gemüse Die Stiftung „WaldWelten“ lud zum 6. Eberswalder Tomatenfest in den Forstbotanischen Garten.

Eberswalde. Bunter hätte die 6. Auflage des Eberswalder Tomatenfestes kaum sein können: Am vergangenen Wochenende lud die Stiftung „WaldWelten“ in den Forstbotanischen Garten der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung (HNEE), um gemeinsam die Vielfalt der Tomate zu feiern.

Bei strahlendem Sonnenschein fanden knapp 1700 Besucherinnen und Besucher den Weg auf das Gewächshausgelände des Forstbotanischen Gartens. Zahlreiche Tomatenfreunde stellten ihre Schätze vor – von Cocktail- und Kirschtomaten über Rispens- und Fleischtomaten.

Unterschiede auf Zunge erlebt

Sorten wie Pink Tiger, Karierte Tomate, Himbeerrose oder Atomic Sunset konnten nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugen. Bei der großen Verkostung konnten die Gäste die Unterschiede gleich auf der Zunge erleben. Wer mehr über den Anbau wissen wollte, konnte sich mit samenfestem Saatgut eindecken und Tipps von erfahrenen Tomatenfreunden mit nach Hause nehmen.

Für die kulinarische Begleitung sorgten regionale Caterer mit herzhaften und süßen Spezialitäten. Live-Musik sorgte für eine entspannte Atmosphäre. So hat sich das Tomatenfest in den vergangenen Jahren zu einem festen Bestandteil des Eberswalder Veranstaltungskalenders entwickelt und verbindet Gartenfreunde, Genießer und Familien gleichermaßen.

Auch ein rbb-Team machte Station. Ein Beitrag fürs „Brandenburgwetter“ brachte das Eberswalder Tomatenfest am Abend in die Wohnzimmer im ganzen Land.

Die Stiftung „WaldWelten“ wurde 2010 als gemeinnützige Stiftung von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung und der Stadt Eberswalde ins Leben gerufen. Ihre Schwerpunkte sind die Waldforschung und der Naturschutz, die Umweltbildung und Kulturförderung. Die Stiftung ist offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ und der UN-Dekade Biologische Vielfalt. red



Verschiedenste Arten konnten gekostet werden.

Foto: Veronika Brodmann