

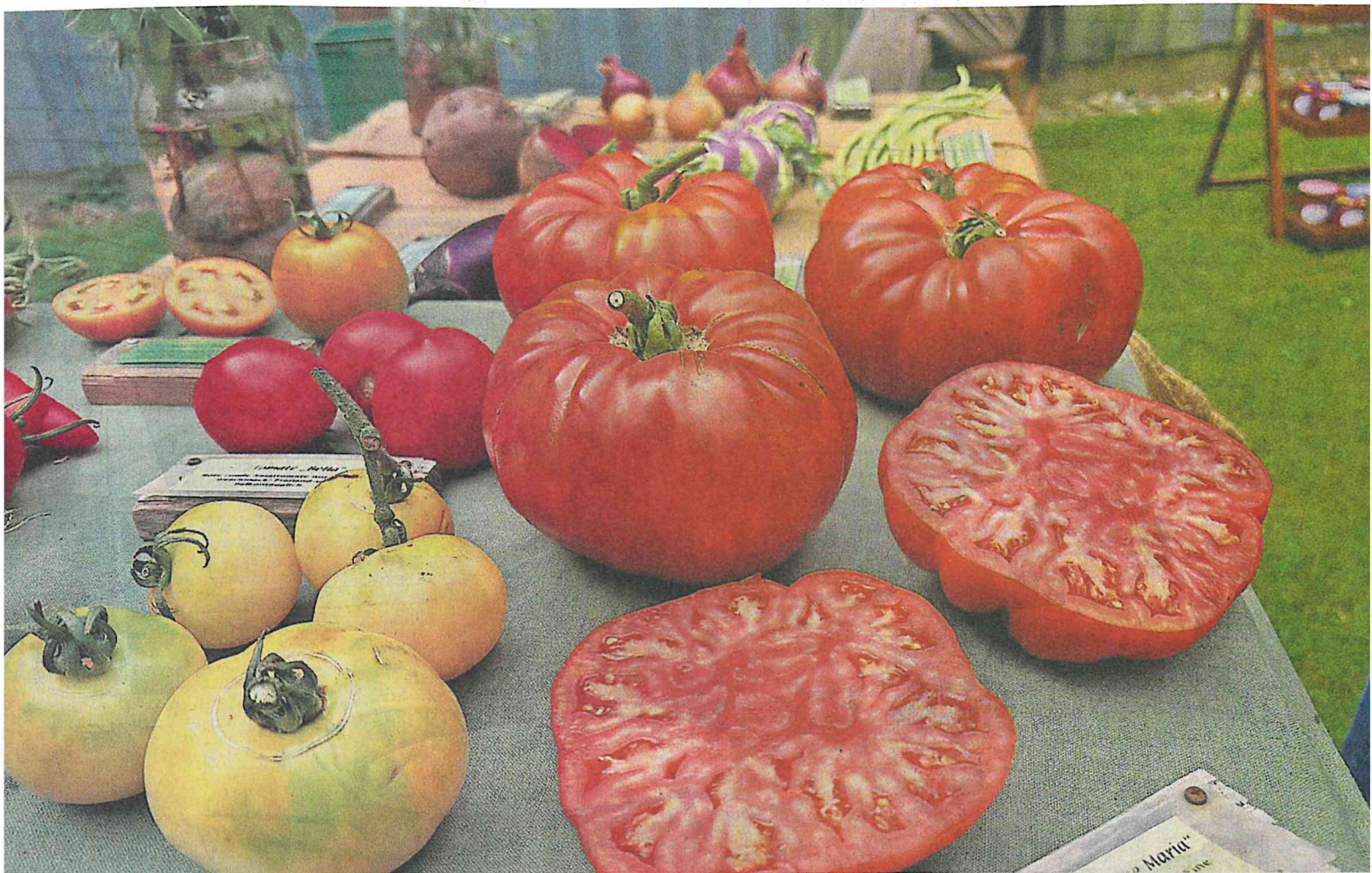
Märkische

Oderzeitung

Barnim-Echo

Eberswalde

Montag, 24. August 2026



Beim Tomaten-Festival in Eberswalde werden von der Demeter-Gärtnerei „Keimzelle“ in Vichl riesige Fleischtomaten angeboten. Die Früchte der „Kleinen Maria“ können bis 1,2 Kilogramm schwer werden. Welche besonderen Sorten gab es noch?

Foto: Elisabeth V.

Das war das Tomatenfestival in Eberswalde

Auf der Veranstaltung feiern Hobbygärtner:innen die Vielfalt der saftigen Früchte. Was Gäste erwartet und welche besonderen Sorten es gibt. *Von Elisabeth Voigt*

Beim 7. Tomaten-Festival am 23. August 2026 zeigen Hobby-Gärtner:innen und -Gärtner im Forstbotanischen Garten in Eberswalde die Vielfalt von Schattengewächsen. Tomaten, Chilis, Pflanzen und Samen wechselten die Besitzer. Nebenbei gab es Tomatenverkostungen und viel Wissenswertes über die Tomate.

Katrin Jäger ist Hobbygärtnerin in ihrer Imkerei „Panketaler Früchtchen“ in Panketal. „Meine Sammelleidenschaft fing wie bei vielen zuerst mit einer Pflanze an“, erzählt sie. In einer Gärtnerei habe sie alte Tomatensorten entdeckt und sei begeistert gewesen. Denn die alten Sorten schmecken besonders aromatisch und sind darüber hinaus samenfest.

„Samenfestes Saatgut“ bringt Pflanzen hervor, deren Nachkommen exakt dieselben Eigenschaften wie die Mutterpflanze besitzen. Die Samen können also im Folgejahr wieder ausgesät werden. Das ist anders bei unfruchtbaren Hybridsamen, die immer wieder nachgekauft werden müssen. Alte Gemüsesorten sind oft samenfest.

Mini-Tomaten wachsen wie Wein

„Zuerst hatte ich nur fünf verschiedene Tomatensorten“, sagt Jäger. „Dieses Jahr habe ich schätzungsweise 100 Sorten angebaut.“ Größer sei ihr Garten leider nicht, bedauert sie. Rund 175 Sorten baue sie jedoch im Wechsel in ihrem Garten an – die, die dieses Jahr nicht dran waren, sind es nächstes Jahr wieder.

Je nachdem, in welcher Quelle

man nachliest, werden weltweit 7000 bis 17.000 Sorten Tomaten gezählt – auf jeden Fall gibt es Tausende. Die samenfesten Sorten bleiben im Schnitt sechs bis sieben Jahre keimfähig. Jäger zeigt

„Meine Sammelleidenschaft fing mit einer Pflanze an.“

Katrin Jäger
Hobbygärtnerin

eine knallorange, flachrunde Tomatensorte aus Italien, die „Pitanga Yellow“.

Auch die rot-gelb marmorierte, ovale Sorte „Speckled Roman“ aus

den USA sieht interessant aus. Sie kann bis zu 200 Gramm schwer werden. Die kleinen bernsteinfarbenen „Ambner Keys“, ebenfalls aus den USA, hängen wie Weintrauben in Büscheln an den Rispen.

Die größte Tomate des Festivals ist wohl die rote Fleischtomate „Kleine Maria“, die am Stand der Gärtnerei „Keimzelle“ aus Vichel (Temnitztal in OPR) ausgestellt ist. Diese Sorte kann bis zu 1,2 Kilogramm schwer werden.

Einen großen Eindruck an diesem Stand hinterlässt auch die Orange Russian. Die herzförmige, orange-gelb geflammte Ochsenherztomate hat große Früchte und einen fruchtig-süßen Geschmack.

Regina Henschel hat auf eine ausladenden Tisch vielleicht die größte Vielfalt an Tomaten des Festivals zu bieten. Rund 250 Sorten hat sie in ihrem Online-Versand „Karierte Tomate“ im Angebot, die sie unter anderem in Gewächshäusern in Torno anbaut.

Auch Chilis sind ein Thema auf dem Festival. Jan Oltmann ist Hobby-Chili-Gärtner in Eberswalde und zeigt mit Chilipflanzen, frischen und getrockneten Chilis und selbstgemachten Chili-Soßen die beeindruckende Vielfalt der feurigen Früchte.

Die Chilis züchtet Oltmann in seiner Etagenwohnung. „Wie alle Paprikagewächse hören auch Chilis bei unter 14 Grad Bodentemperatur auf, zu wurzeln, und wachsen dann nicht mehr, sondern faulen eher“, erklärt er. „Daher brauche sie beständig hohe Temperaturen etwa wie in einem Gewächshaus.“

Er nimmt die kleinste Sorte auf die Hand: „Das sind rote Teufelchen“, sagt der Hobbygärtner. „Sie waren früher vermehrt in Ostdeutschland heimisch.“

Die Soßen seines „Casa del Chile“ gibt es in verschiedenen Schärfegraden, von mild bis höllisch scharf. Oltmanns Lieblingssorte ist die schärfste, die „Liquid Heat“ aus der Chili-Sorte „Habaner Chocolate“, die tatsächlich würzig-schokoladig schmeckt.

„Wie Tomaten sind auch Chilis Nachtschattengewächse“, begründet Oltmann seine Anwesenheit auf einem Tomaten-Festival. „Beide Früchte stammen ursprünglich aus Mexiko.“



Hobbygärtnerin Katrin Jäger zeigt die Tomaten-Vielfalt an ihrem Stand, unter anderem die „Ambner Keys“, „Speckled Roman“ und „Pitanga Yellow“.

Foto: Elisabeth Voigt