

Tomaten „Ochsenherz“



„Ochsenherz“ ist ein Sortentyp und eigentlich eine Gruppenbezeichnung von herzförmigen Fleischtomaten. Diese Tomatensorte scheint es immer und überall gegeben zu haben - rote, rosa, gelbe Formen aus Ungarn, Polen, den USA, Frankreich, Italien und alle mit der verbindenden Form eines Ochsenherzes. Die älteste bekannte Nennung beschreibt eine ungarische Sorte, die 1901 nach Amerika gebracht wurde. Die rote Ochsenherz-Tomate von ProSpecieRara geht auf eine Herkunft einer Hausgärtnerin aus Basel zurück.



Merkmale: Herzförmige, schwere Früchte mit feiner rosaroter Haut. Sie sind weich und druckempfindlich, fleischig, kern- und saftarm, jedoch geschmacklich ausgezeichnet! „Ochsenherz“-Tomaten können über 500 Gramm schwer werden. Die stark gefurchten Früchte eignen sich hervorragend für Salate und zubereitet zu Saucen.

Auch wenn ihre Pflanze als resistent und winterhart gilt, sind die Früchte dieser samenfesten Sorte, wie erwähnt, **etwas weicher, empfindlicher** und auch **nicht gleichmäßig geformt** - schließlich handelt es sich um keine Hybridsorte! Was zählt ist ihre Natürlichkeit und ihr einzigartiges Aroma...

Le Clos de Flore (Serge Fluet)



- Gründung: 1989
- ausschl. ökologisch: seit 2008
- Anbaufläche: 14 ha
→ davon 8 ha Freiland
→ davon 4 ha Tunnel
- Mitarbeiter: 4 festangestellte und bis zu 5-6 Saisonhelfer



Jean-Michel Bachelard



- Betriebsübernahme: 1998
- ausschließlich ökologisch: von Anfang an
- Anbaufläche: 2 ha
→ davon 7000 m2 Tunnelanbau
- Mitarbeiter: 2 und 1-2 Erntehelfer



Veronique Fabre



- Gründung: 1973
- ausschließlich ökologisch: seit 1982
- Nutzfläche: 4,5 ha
→ davon 5000 m2 Folientunnel
→ davon 3,5 ha Freilandbau
- Mitarbeiter: 3 und 2 Erntehelfer

