Ketchup

Einlegegurken

Nutzung

Die Tomate gilt als ausgesprochen gesund. Neben einem Wassergehalt von ungefähr 94 Prozent verfügt die Tomate über die Vitamine A und C sowie reichlich Kalium. Verarbeitet werden Tomaten zu Saft, Soßen, Mark oder Ketchup. Auch die Gurke besteht hauptsächlich aus Wasser (95 Prozent). Vor allem Vitamine aus dem B-Komplex sind in ihr enthalten, ebenso Kalium, Phosphor, Calcium und Magnesium.

Während Salatgurken unmittelbar verzehrt werden, erfolgt bei Einlegegurken eine Weiterverarbeitung beispielsweise zu Salzgurken.
Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:
www.geerntet-in-deutschland.de

i.m.a - information.medien.agrar e.V.
www.ima-shop.de | www.ima-agrar.de

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

101-304

Bildnachweise: iStockphoto (Forest Woodward, The Power of Forever Photography, anzeletti, Bruce Block, Fedor Selivanov)
fotolia (Christian Jung, photocrew)

3 Minuten Info
Fruchtgemüse

Fruchtgemüse

Nach botanischer Definition würden Tomaten und Gurken dem Obst zugeordnet werden, da sich die Früchte aus einer bestäubten Blüte entwickelt haben. Die Früchte der Tomaten und Gurken sind botanisch gesehen Beeren.

Merkmale

Die meisten zu den Fruchtgemüsen zählenden Arten gehören den Nachtschatten- und Kürbisgewächsen an. Die in Deutschland wichtigsten Vertreter sind Tomate und Gurke. Aber auch Paprika, Auberginen, Zucchini und Kürbisse werden dem Fruchtgemüse zugeordnet.

information.
medien.agrar e.V.
i.m.a

links: Gurkenpflanzen
rechts: Paprika

Zucchini

Kürbisse

Unter dem Sammelbegriff Fruchtgemüse werden somit Arten aus verschiedenen Familien zusammengefasst.

Herkunft

Tomaten kommen ursprünglich aus dem Gebiet der Anden in Südamerika. Die Früchte der Tomatenpflanzen waren nur etwa so groß wie eine Kirsche, doch schon Maya und Azteken züchteten größere Früchte, indem sie Mutationen weiterentwickelten. Im Jahr 1498 brachte dann Kolumbus die ersten Tomaten nach Europa. Eine dauerhafte Kultivierung erfolgte aber erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts.
Die Theorien über die Herkunft der Gurke gehen hingegen auseinander. Sie stammt entweder aus Indien oder Afrika. Sicher ist aber, dass bereits die Griechen und Römer die Gurke anbauten. Allerdings gewann erst im Mittelalter die Gurke an Bedeutung in Europa. Im 19. Jahrhundert wurde sie in England erstmals unter Glas angebaut.

Anbau und Ernte

Der Anbau sowohl von Tomaten als auch von Salatgurken erfolgt in Deutschland unter Glas bzw. Folie. Einlege- und Schälgurken sowie Kürbisse und Zucchini werden hingegen im Freiland angebaut. Der Anbau von Tomaten im Freiland ist inzwischen wirtschaftlich nahezu bedeutungslos geworden. Auf einer Fläche von 383 Hektar (Stand 2022) werden in Deutschland Tomaten unter begehbaren Schutzabdeckungen angebaut. Die Erntemengen beliefen sich 2022 auf mehr als 100.000 Tonnen. Jeder Deutsche verbrauchte 2021/2022 durchschnittlich etwa 30,5 Kilogramm Tomaten. Aber nur ein kleiner Teil des Gesamtverbrauchs an Tomaten wurde in Deutschland produziert (gut 3 Prozent, Stand 2021/2022). Der Rest wird hauptsächlich aus anderen EU-Ländern importiert. Krankheitserreger und Schädlinge, die Tomatenpflanzen befallen können, sind beispielsweise die Kraut- und Braunfäule, Botrytis, Echter Mehltau, Spinnmilben und Thripse. Gegen Spinnmilben und Thripse können beispielsweise Raubmilben als natürliche Antagonisten eingesetzt werden. Salatgurken werden auf einer Fläche von 220 Hektar produziert. Geerntet wurden auf dieser Fläche mehr als 55.000 Tonnen (Stand 2023). Die Erntemenge von Einlegegurken beträgt im Freiland auf einer Fläche von 1.900 Hektar knapp 193.000 Tonnen. Auch bei den Gurken müssen zusätzliche Importe den Bedarf decken. Insgesamt wurden in Deutschland im Schnitt knapp acht Kilogramm Gurken pro Kopf in den Jahren 2022/2023 verzehrt.