



...im Februar ist die

Tamarillo (*Solanum betaceum*)

Familie Solanaceae
(Nachtschattengewächse)

Die Baumtomate oder Tamarillo (*Solanum betaceum*) ist ein Strauch oder Baum, der wie Kartoffel und Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) gehört. Die Tamarillo ist in den Andenregionen Perus und Boliviens beheimatet, wo sie in Höhenlagen von 1.500 bis 2.000 Metern gedeiht.

Die Früchte sind tomatenähnlich und etwa so groß wie ein Hühnerei. Der Geschmack ist jedoch ganz anders: das Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich und eher herb, die Schale ist sehr fest und leicht bitter. Man kann die Frucht direkt aus der Schale löffeln, in Obstsalate mischen, als Gemüse dünsten oder zu Marmelade oder Saft verarbeiten. In Deutschland ist die Tamarillo noch wenig bekannt und wird nur gelegentlich zum Kauf angeboten. Angebaut wird die Baumtomate vorwiegend im nördlichen Südamerika, in Kalifornien und Neuseeland. Mittlerweile gibt es einige Kreuzungen und Züchtungen. In unseren Breiten muss die Baumtomate kühl und frostfrei im Gewächshaus überwintert werden. Eine Kultur lohnt sich aber nicht nur wegen der jetzt im Winter erntereifen Früchte. Attraktiv ist die Pflanze auch aufgrund ihrer immergrünen, großen, herzförmigen Blätter.



Die Früchte sehen tomatenähnlich aus, sind geschmacklich aber fruchtiger.



Blüten der Baumtomate (Foto: M. Lauerer, ÖBG).