

Tamarillo (Baumtomate)

Allgemeines

Die Tamarillo gehört zu den Nachtschattengewächsen und ist entfernt mit der Tomate verwandt. Vom Handel wird sie der Gruppe der Exoten zugeordnet. Die Tamarillo hat eine gelbe, orange, rote oder violette, glatte Schale, die sehr dünn aber fest ist und unangenehm bitter schmeckt. Die eigroßen, abgeflachten Früchte haben zwei Kammern im Inneren. Das Fruchtfleisch ist im Inneren weich, saftig und süß-herb. Das äußere Fruchtfleisch kann etwas fad und geschmacklos sein. Die Samen der Tamarillo sind im gelblichen oder roten, geleeartigen Fruchtfleisch kreisförmig und zahlreich angeordnet. Die Früchte wachsen auf Tamarillobäumen, die 2-7 m groß werden können und immergrün sind. Die Bäume werden nur 3-4 Jahre alt und tragen ihre ersten Früchte im Alter von 8-10 Monaten. Das Hauptanbaugebiet der Tamarillos liegt in Neuseeland. Außerdem werden sie z.B. in Chile, Venezuela, Kolumbien, und Brasilien angebaut. Ursprünglich stammen sie aus dem Süden Boliviens und aus dem Nordwesten Argentiniens.



Sorten

Tamarillos unterscheiden sich vor allem in ihrer Farbe. Es gibt gelbe, orangene und violette Sorten.

Lagerung

Die Früchte sollten kühl und trocken bei einer optimalen Temperatur von 6-8 °C gelagert werden. So sind sie gut 2 Wochen haltbar, wenn sie noch nicht vollreif sind. Tamarillos sind klimakterische Früchte, denn sie reifen nach der Ernte nach. Sie produzieren sehr viel Ethylen, sind jedoch nur mäßig ethylenempfindlich.

Präsentation

Am besten präsentiert man Tamarillos leicht geschichtet in Kisten oder Körben. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine überreifen Früchte zum Verkauf stehen. Man erkennt diese an ihrem sehr weichen Zustand. Reife Früchte sollen auf Fingerdruck nur leicht nachgeben. Man erkennt sie auch an der kräftigen roten Farbe.

Verwendung

Tamarillos werden häufig roh gegessen, dabei halbiert, gezuckert und ausgelöffelt. Sie werden auch als Beilage zu Fleisch, als Brotaufstrich, für verschiedene Süßspeisen, für Chutneys oder als Marmelade verwendet. Außerdem verfeinern sie exotische Salate und passen gut zu Käse.

Ernährungs- und Gesundheitswert

Tamarillos enthalten die Vitamine A, C und E sowie die Mineralstoffe Calcium, Eisen, Phosphor und Magnesium.