

OBERÖSTERREICH

## Wie im Paradeis: Beim Wirtsbauer wachsen 60 Tomatenraritäten

Von Marina Mayrböck 23. August 2021 00:04 Uhr



Beth und Wolfgang Mayr

Bild: S. Cain

### OSTERMIETHING. Ein Innvierter und eine Amerikanerin haben sich in Ostermiething auf alte Tomatensorten spezialisiert.

Wolfgang "Wolfi" Mayr ist mit einem guten Schweinsbraten aufgewachsen. Genüsse, die ihm während seiner Zeit in Amerika verwehrt geblieben sind. Nach seiner Rückkehr vor gut zehn Jahren hatte der Wirtsbauer-Sohn genug von Geschmacklosigkeit und entdeckte seine Begeisterung für alte Tomatensorten. Das Beste hat er sich aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten allerdings mitgenommen: seine Frau Beth und (später) Tomatensamen. Mittlerweile wachsen in der Oberinnviertler Gemeinde Ostermiething im Bezirk Braunau 60 verschiedene Tomatenraritäten.

Warum Amerika ein Tomatensamen-Sammelsurium ist, ist leicht erklärt: "Viele Einwanderer haben die Samen aus ihrem Land mitgebracht und daher gibt es dort diese Vielzahl", sagt Wolfgang Mayr. Auch bei ihm treffen inzwischen alte Tomatensorten aus allen geografischen Richtungen ein, nicht nur aus Übersee. Man ist auch hierzulande gut vernetzt. "Anfangs haben wir nur für den Eigenbedarf Tomaten angebaut. Nach und nach wurden es mehr, manche Leute haben uns Pflanzlerl vorbeigebracht. Auf einmal waren es so viele, dass wir gesagt haben, jetzt nehmen wir unsere Tomaten mit auf den Markt."



Spezialisiert auf alte Tomatensorten

Bild: S. Cain

## Fleisch, Tomaten, Fleischtomaten

Auf der Schranne in Salzburg vermarkteten schon seine Eltern Schweinefleisch aus eigener Hoferzeugung. "Ah, Fleischtomaten" waren die ersten, scherzhaften Reaktionen der Marktleute. Heute haben sich die Paradeiser im Verkaufsstand zwischen Wurst und Speck längst ihren Platz gesichert. "200 bis 300 Kilo in sechs Stunden verkaufen wir da, das muss man sich mal vorstellen", sagt Beth. Das war nicht immer so. "Die Leute haben nicht unbedingt auf unsere Tomaten gewartet. Ich habe mich dann mit Tomate, Messer und Schneidebrett auf die Straße gestellt. Das hat gewirkt", erzählt Wolfgang aus der Ortschaft Wolfing über die Anfänge.

Etwa 400 Kilo verkaufen die beiden pro Woche, sie beliefern wenige Gastronomiebetriebe, Angebote von großen Handelsketten lehnen sie dankend ab.

Königin der Nacht, Schneewittchen, Jersey Devil mit markantem Horn, die Kürbistomate, die ein Kilo zwanzig auf die Waage bringt, oder die Verbündete des gelernten Metzgers "Bloody Butcher" heißen einige ihrer Früchte, die sich alle in Geschmack, Aussehen und Konsistenz unterscheiden. Im Frühjahr werden die Tomatensorten gezogen. Die Samen vermehren die Bauersleut jährlich selbst, gedüngt wird mit den Hinterlassenschaften ihrer Geißen und Sulmtaler-Hühner. Dazu kommt noch Pferdemit und der eigene Kompost. "Tomaten sind Vielzehrer. Wenn du ihnen nicht genügend Dünger gibst, produzieren sie weniger", sagt der 48-Jährige. Chemie ist nicht seine Philosophie. Mit der Natur arbeiten, das ist seine Grundeinstellung.

ARTIKEL VON

**Marina Mayrböck** 

