PASSION: DAS BROT. UND DER BÄCKER GAUES

GAULT&MILLAU

GAULT&MILLAU

AUSGABE 01.2008 FEBRUAR/MÄRZ 5,00 EUR

MAGAZIN FÜR GENIESSER

WWW.GAULTMILLAU.DE

KÜCHE
MARGOT JANSE
KARL & RUDI OBAUER
CHRISTIAN JÜRGENS

KELLER
CHILE
GRIECHENLAND
BADEN

REISE
RUSSLAND
FLUSSKREUZFAHRT
ALPENGASTHÖFE

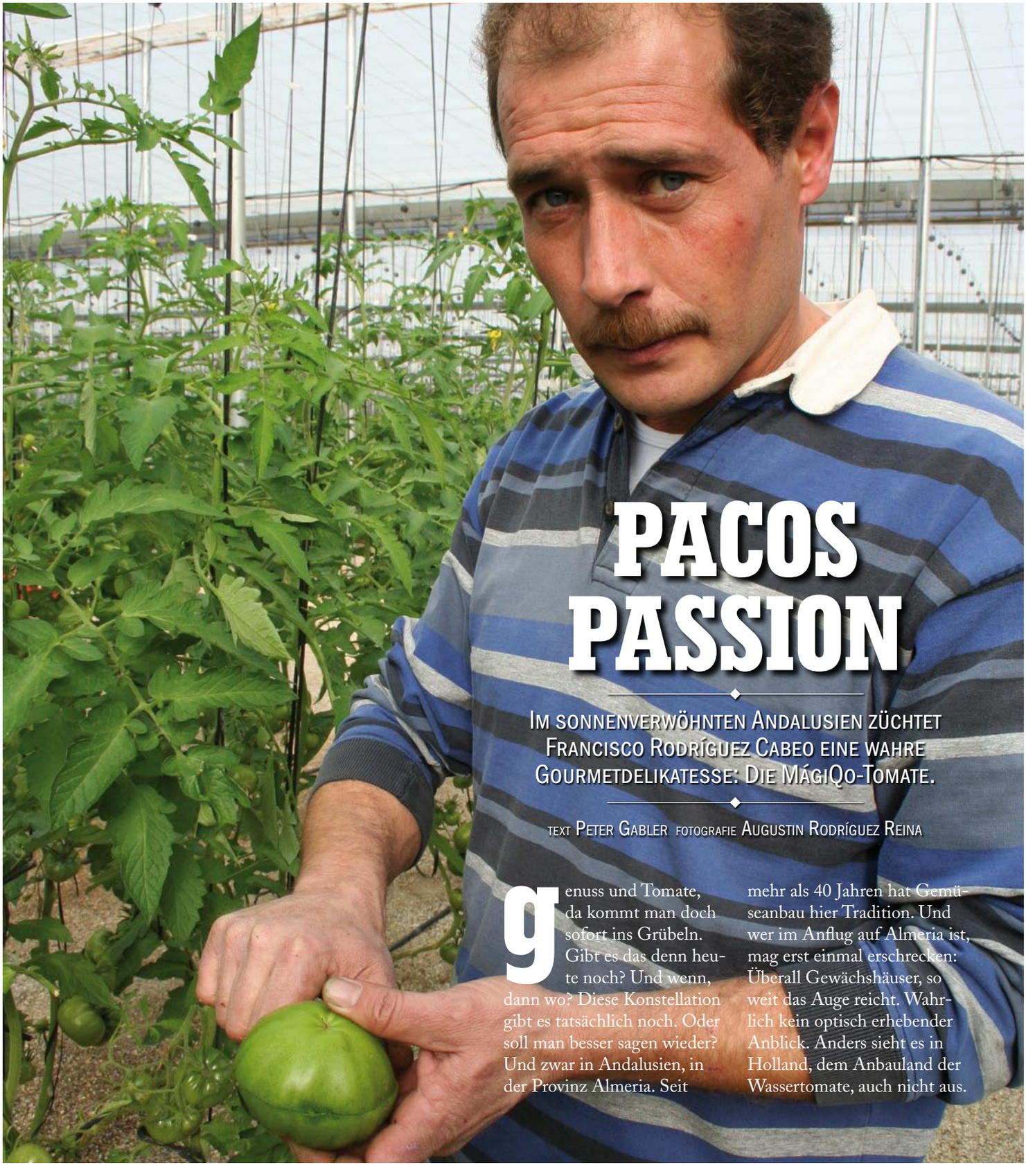
FORSCHUNG
Die Haute cuisine steht vor einer Aromaoffensive. Heston Blumenthal hat die Nase vorn

FLUGTÜCHTIG
Immer mehr Airlines verpflichten große Namen für die Bordküche. Doch über den Wolken herrschen völlig andere Gesetze

SVEN ELVERFELD

Spitzenprodukte sind die Basis großer Küche. Für Tomaten und Olivenöl reist der Chef des »Aqua« von Wolfsburg nach Andalusien

SVEN ELVERFELD • MARGOT JANSE • CHRISTIAN JÜRGENS • AROMEN, TEIL II • CHILE • GRIECHENLAND • BADEN • ALPENGASTHÖFE • MOSKAU • ST. PETERSBURG • FEBRUAR/MÄRZ 2008



PACOS PASSION

Im sonnenverwöhnten Andalusien züchtet Francisco Rodríguez Cabeo eine wahre Gourmetdelikatesse: Die MágiQo-Tomate.

text Peter Gabler fotografie Augustin Rodríguez Reina

Genuss und Tomate, da kommt man doch sofort ins Grübeln. Gibt es das denn heute noch? Und wenn, dann wo? Diese Konstellation gibt es tatsächlich noch. Oder soll man besser sagen wieder? Und zwar in Andalusien, in der Provinz Almeria. Seit mehr als 40 Jahren hat Gemüseanbau hier Tradition. Und wer im Anflug auf Almeria ist, mag erst einmal erschrecken: Überall Gewächshäuser, so weit das Auge reicht. Wahrlich kein optisch erhebender Anblick. Anders sieht es in Holland, dem Anbauland der Wassertomate, auch nicht aus.

MIT TRÜFFELN UND JAMÓN IBÉRICO AUF EINER QUALITÄTSSTUFE

Und hier soll die beste Tomate Europas wachsen, das Objekt der Begierde vieler deutscher Topgastronomen von Sven Elverfeld (*Aqua*, Ritz Carlton, Wolfsburg) über Thomas Kammeier (*Hugos*, Interconti, Berlin) bis zu Nils Henkel (*Dieter Müller*, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach)?

Um es gleich vorwegzunehmen: In Almeria werden die gleichen Wassertomaten angebaut, die es auch in Holland gibt. Diese sogenannten »Longlife«-Tomaten, die in jedem Supermarkt erhältlich sind, werden auf Haltbarkeit und Profit gezüchtet, auf Quantität und nicht auf Qualität, unterliegen EU-Normen bei Farbe und Größe und schmecken von Gibraltar bis Oslo alle gleich – nämlich nach nichts. Aber auf Geschmack wurde in Brüssel noch nie großer Wert gelegt.

Anders bei Francisco Rodríquez Cabeo, genannt Paco, und seiner Familie. Der Vergleich sei erlaubt: Er ist quasi der Asterix im von Römern besetzten Gallien, der mit seiner MágiQo-Tomate in Almeria Geschmackswiderstand leistet, umzingelt von Tomatenzüchtern, die Masse wollen, nicht Klasse. Pacos Familie züchtet bereits in der dritten Generation in Almeria Tomaten und hat sich irgendwann auch der roten Exporttomate gewidmet, wobei die grüne Raf-Tomate, die Ursprungsbezeichnung der MágiQo-Tomate, in Vergessenheit geraten ist. Was man zum Glück nicht vergessen hat, war das traditionelle Handwerk, das Garant für die Geschmacksfaszination ist.

Vor sechs Jahren kehrte der 41-jährige Paco, der in Deutschland als Elektrotechniker gearbeitet hat, zurück in den Schoß der Familie nach Almeria, hat sich alter Traditionen besonnen und züchtet seit dieser Zeit in einem Extragewächshaus mit 12 000 Quadratmetern die Gourmettomate. Für einen, der komplett neu ins Tomatengeschäft eingestiegen ist, war das eine große Herausforderung, die nur mit viel Einsatz zu bewältigen war. Dabei kam ihm die Erfahrung seines Onkels Fernando zugute, der diese Sorte auch über viele Jahre angebaut hatte.

Im Prinzip sind es nur wenige Faktoren, die ausschlaggebend sind: kalkhaltiger Boden, salzhaltiges Wasser, konstante Temperatur und als Grundlage eine reinsortige Pflanze und keine Hybrid-Züchtung. Aber nur wer das Zusammenspiel dieser Faktoren beherrscht, bekommt ein optimales Produkt. So entstehen Tomatenfrüchte mit natürlicher, unregelmäßiger Form. Kein geliftetes Wesen, das auf optische Perfektion gezüchtet wurde, sondern eine dem Zufall der Natur überlassene Ausbildung tiefer Furchen, die in Anzahl und Größe nicht vorhersehbar sind. »Theoretisch«, sagt Paco, »kann die Tomate jeder nachmachen. Aber er wird an der Erfahrung scheitern, wie man mit diesem Produkt umgeht, und die Regionalität ist eben auch ausschlaggebend. Die Tomate wird ja auch in Murcia angebaut, aber die Leute aus Murcia kaufen ihre Tomaten bei mir, also kann die Qualität dort nicht so toll sein.«

Wie bei anderen Tomaten auch werden die Setzlinge jedes Jahr neu gepflanzt. Während die Pflanze der »Longlife«-Tomate insgesamt rund zehn Meter wächst, erst rauf, dann wieder runter, wächst die MágiQo höchstens drei Meter. Paco: »Sie wird mit zwei Trieben hochgezogen und ist eine arme Pflanze, arm in Bezug auf das Wachstum.« Jeden Tag kontrolliert Paco mit seinen fünf Mitarbeitern – während der Haupterntezeit im Februar und März sind es doppelt so viele – jede einzelne Pflanze. Da wird darauf geachtet, dass kein Blatt die Sonneneinstrahlung auf die Tomaten verhindert, da könnte sich der sogenannte »schwarze Kragen« nicht entwickeln, da darf nicht zuviel Kondenswasser vom Zeltdach tropfen – das würde sofort den Geschmack verwässern – und der Salzgehalt der Bewässerungsanlage muss trotz Computeranlage ständig kontrolliert werden.

Dieser ganze Aufwand für ein paar tausend Kilo Tomaten pro Saison! Handverlesen, handverpackt und handverschickt. Wenn man bedenkt, wie viele Tonnen täglich Richtung Norden exportiert werden. »Wir werden nie einen deutschen Markt in Größenordnungen von Karstadt oder Kaufhof beliefern können. Das wird bei unseren Mengen völlig unmöglich sein. Aber das ist auch nicht erstrebenswert. Natürlich könnten wir die Produktionsfläche noch etwas vergrößern. Aber wir müssen auch Kunden haben, die bereit sind unseren hohen Preis zu bezahlen«, sagt Paco. Zwei Kilo zum Preis von 53 Euro

GESCHMACKSPROBE Paco und sein Onkel Fernando probieren Tomaten und Öl mit Jamón und Käse

PERFEKT So muss die Struktur einer frischen grünen MágiQo-Tomate aussehen

DELIKATESSE Für beste Produkte wie die MágiQo ist Elverfeld keine Weg zu weit

PRÜFENDER GRIFF Sven Elverfeld im Olivenbaumhain von »Castillo de Tabernas«

ZWEI KILO TOMATEN FÜR 53 EURO SIND KEIN SCHNÄPPCHEN. ABER JEDEN CENT WERT

sind fürwahr kein Schnäppchen. Aber wer einmal eine grüne MágiQo aufgeschnitten und probiert hat, wird freiwillig nicht mehr so schnell zu einer anderen Tomate greifen.

Sven Elverfeld, längst Fan dieser köstlichen Frucht und gerade auf Info-Trip bei Paco: »Die außergewöhnlich geschmackvolle MágiQo-Tomate mit ihrer leichten Süsse und der angenehmen Säure begeistert mich bereits seit zwei Jahren. Die hervorragende Produktqualität, der verführerische Geschmack und die besondere Struktur zeichnen diese Tomate aus. Heute interessieren sich doch die Gäste auch für die Grundprodukte. Viele wollen die Tomate gleich mit nachhause nehmen.«

Wer jemals Elverfelds Rochenflügel mit Pinienkern-Kartoffelschmelze und den MágiQo-Tomaten probiert hat, weiß, wovon er spricht. Elverfeld, immer auf der Suche nach den besten Produkten, hat die Raf-Tomate auch schon in Berlin gefunden. »Aber die hat völlig anders geschmeckt und war auch anders strukturiert«, erzählt er.

Deshalb hat Paco seine MágiQo-Tomate auch schützen und zertifizieren lassen, das heißt, sie muss bestimmte Qualitätskriterien erfüllen, und die wurden von Paco festgelegt. Dazu gehört auch, dass es die MágiQo nur zwischen Dezember und Mai gibt. Danach wäre es für die Frucht viel zu heiß. Erscheint die geringe Haltbarkeit im ersten Moment als negative Eigenart, unterstreicht sie doch genau genommen die Natürlichkeit. Auch die Färbung überrascht im ersten Moment. Glaubt man durch das grünliche Äußere eine unreife Tomate vor sich zu haben, wird man beim Aufschneiden rasch eines Besseren belehrt. Die Geschmackswelt reicht von süß-säuerlich im frisch geernteten Zustand bis zur intensiven und lang anhaltenden Süße mit zunehmender Reifung. Eine Frucht mit inneren Werten. Genuss und Tomate, fast hätte man vergessen, welch logische Kombination das sein kann.

Den Kurztripp nach Almeria am einzigen freien Tag der Woche nutzt Sven Elverfeld gleich noch, um auf einen Sprung bei seinem favorisierten spanischen Olivenölproduzenten, bei »Castillo de Tabernas«, am Rande des Naturparks der Tabernas Wüste, 30 Minuten nördlich von Almeria entfernt, vorbeizuschauen. Während draußen noch die Olivenbaumschüttler am Werk sind und ernten, nimmt er schon mal einen Probeschluck aus den Stahltanks mit der letzten Pressung. Hier wird reinsortiges Öl aus der Picual Olive produziert, wie man es laut Elverfeld »besser nirgends bekommt«. Die Picual gilt als die Königin der spanischen Oliven, mit der man in den Bergen ein Öl mit leichten Bitteraromen und in der Ebene ein frisches, mildes Olivenöl erhält. Bei »Castillo de Tabernas« wird in der »Selection Gourmet« auch eine Cuvée aus 60 Prozent Picual und jeweils 20 Prozent Hojiblanca und Arbequina abgefüllt.

Wer Sven Elverfeld kennt, weiß, dass vor seinem kreativen geistigen Gourmetauge, schon ein neues Gericht mit Aromenvarianten von diesem Öl vorbeizieht. Demnächst in seinem Theater. ◆

INFORMATION

Der besondere Tipp von Sven Elverfeld
Versuchen Sie die MágiQo-Tomate mit »fleur de sel« und einem Tropfen des spanischen Olivenöls »Castillo de Tabernas« – ein besonderer Genuss für mich.

Lagerung
Die geeignete Aufbewahrungstemperatur liegt bei 14 Grad Celsius. Nach Möglichkeit also nicht im Kühlschrank lagern, um einen Verlust an Geschmack zu vermeiden. Am besten einzeln auf einem weichen Tuch auslegen

Bezugsquelle
info@dreyer-weine.de

3er
EXKLUSIVE SPANISCHE WEINE & TAPAS

MágiQo-Tomaten werden handverpackt

Geschmacksprobe bei »Castillo de Tabernas«