





Intensiv leuchtende, pralle Köstlichkeiten

Zuerst war es nur ein Experiment zur nachhaltigen Energiegewinnung. Doch dann entwickelte sich das überdachte Versuchsfeld von Eike Steensen zu einer kleinen Oase für die wohl schmackhaftesten Früchte des Sommers. Nahe dem Klosterdorf Cismar züchtet die Bäuerin nun Tomaten in ihrer ganzen Vielfalt.

Text: Claudia RESHÖFT · Fotos: Silke GOES



Eike Steensen nutzt für ökologischen Tomatenanbau die Kraft regenerativer Energien. Bei unserem Besuch neigt sich die Erntezeit dem Ende zu.

Eike Steensen geht zwischen den grünen Reihen ihres rankenden Gartens, pflückt eine der intensiv leuchtenden, prallen Früchte und reicht sie zum Probieren herüber, auf dass einem beim Zubeißen sprichwörtlich das Wasser im Munde zusammenläuft. Schnell wird klar, warum die einstigen Entdecker in Mittel- und Südamerika diesem köstlichen Fruchtgemüse den Namen *tomatl* gaben (was so viel wie „dickes Wasser“ bedeutet), die Österreicher es als Paradieser bezeichnen und die Italiener als *pomodoro*, was übersetzt „goldener Apfel“ heißt. Was wiederum darauf schließen lässt, dass eine der mediterranen Urformen im ausgereiften Zustand gelb gewesen sein muss. In etwa so wie das papayagelbe Exemplar der Fleischtomate Valencia von Eike Steensen.

Die Bäuerin pflückt noch ein paar andere zum Ver naschen leckere Exemplare wie etwa die Black Cherry, Fredy, Anabelle, Green Zebra und Dattelwein. In ihrem Korb landen nur gut ausgereifte Früchte, die sie anschließend portionsweise in kleine Papiertüten mit Sichtfenster verpackt. Ein Teil der Ernte ist für den Regiomaten bestimmt, der direkt neben der Milchtankstelle an der Landesstraße 58 steht. Er ist bestückt mit dem, was auf dem Hof selbst hergestellt wird: Käse, Gebäck, Chutneys, Pestos – und mit allem was man aus Tomaten machen kann.

Eike Steensen bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann Oke den hübschen Bauernhof nahe dem Klosterdorf Cismar. Beide stammen aus bäuerlichen Familien von der Westküste. Hier in Ostholstein haben sie mit großer Leidenschaft ihren Traum vom eigenen Betrieb verwirklicht. Dazu gehören 130 Kühe und deren Nachzucht. Auf den Äckern gedeihen vorwiegend Gerste, Mais, Winterweizen und Wintererbsen. Und da der Milchmarkt in Intervallen immer wieder in Niedrigpreis-Krisen

gerät und bei der Zukunftsfähigkeit frische Ideen gefragt sind, hat die Familie sich weitere Erwerbszweige erschlossen, etwa das Feld der erneuerbaren Energien mit einer Biogas- und Photovoltaikanlage sowie die Direktvermarktung eigener Produkte, zu denen nun seit vier Jahren auch die Tomaten zählen.

Eike Steensen hatte das Fruchtgemüse für ihre fünfköpfige Familie schon seit jeher für den Eigenbedarf angebaut. In einer vor Regen und allzu starkem Wind gut geschützten Ecke hinter dem Haus. Den Impuls, im äußersten, eher rauen Osten Holsteins Bio-Tomaten nach Ökostandards und im großen Stil anzubauen, erhielt sie erst durch ihren Bruder. „Er wusste ja, dass wir eine Biogasanlage betreiben und den Strom in das Stromnetz einspeisen. Mit der entstehenden Abwärme können wir den gesamten Wärmebedarf unseres Hofes und einiger angrenzender Gebäude abdecken. Dann kam die Idee auf, dass man die Abwärme auch zum Beheizen eines Gewächshauses nutzen könnte.“ Ein Experiment, das sich gelohnt hat. Das spezielle Gewächshaus, auf dessen Dach Photovoltaikmodule die Sonnenstrahlen und damit zusätzliche Energie einsammeln, steht hinter dem Kuhstall und ist in den lichtvolleren Jahreszeiten der Lieblingsarbeitsplatz der Bäuerin. „Der große Vorteil ist, dass ich die Erntesaison nun sowohl nach vorne als auch in die späten Monate des Jahres ausdehnen kann“, sagt sie.

Im Januar beginnt Eike Steensen mit der Anzucht. Die Samen werden auf beheizbaren Anzuchtstischen angezogen, um Platz und Energie zu sparen. Im März sind die Setzlinge schon etwa 30 Zentimeter hoch und ziehen auf den Erdboden um. „Von da an kann man fast zuschauen, wie sie ins Kraut schießen“, sagt die 50-Jährige. Damit die Kraft in der Pflanze bleibt und sie gute



Was man aus Tomaten so alles machen kann ...

Früchte ausbilden kann, werden während des Höhenwachstums regelmäßig die Seitentriebe ausgegeizt. Durch die mobilen Seitenöffnungen des Gewächshauses weht beständig ein leichter Luftzug, gerade so mild, dass er die Feuchtigkeit vertreibt, die Pflanzen aber nicht unnötig stresst. Dass es denen gut geht und sie aus eigener Kraft wachsen, darauf legt Eike Steensen Wert. Dazu gehören die Bestäubung durch Hummeln und die ökologische Schädlingsbekämpfung mit Schlupfwespen. Ab Ende Juni sind dann die ersten Sorten reif, die letzten Früchte werden im November geerntet.

Insgesamt sieben Snack- und Cocktailsorten, fünf Fleischtomaten, zwei Salattomaten und zwei Ochsenherz-Sorten erntet Eike Steensen übers Jahr. „Zum Großteil ziehe ich meine eigene Saat von seltenen oder auch besonders leckeren Sorten, wie beispielsweise der Ruthje – sie ist der unumstrittene Star“, was nicht nur an dem bildschönen Äußeren, sondern auch an der ausgeprägten aromatischen Süße liegt. Die Samen für das geriffelte Ochsenherz bekam sie von einem Gärtnerfreund, der das Cœur de Bœuf, so der französische Name, auf einem Markt in Frankreich gekauft hatte. „Wie diese spezielle Sorte genau heißt, wissen wir gar nicht“, sagt Eike Steensen lachend.

Die 3.000 Kilo, die sie mittlerweile erntet, teilt sie gerne mit anderen. Neben dem Direktvertrieb über den Regiomaten und das Hoflädchen öffnet Eike Steensen an einem Tag der Woche einen Marktstand in Grube. Dazu beliefert sie die Hofläden befreundeter Landwirte sowie regionale Lebensmittelmärkte und kooperiert mit den Restaurants an der Ostseeküste. „Die Köche haben sich zu unserem großen Glück darauf eingestellt, dass ich nur so viel und so lange liefern kann, wie die Bedingungen es hergeben“, freut sie sich.



Fruchtig-süß: die Ruthje aus dem Norden



Fruchtig-würzig: die festfleischige Valencia



Perfekt für Salat: die gestreifte Green Zebra



Ideenreiches Paar: Oke und Eike Steensen

Unversehrte Früchte, die auf Daumendruck schon nachgeben, landen zur Verwertung in der Fertigungsküche bei Janine Sieh. Die hauswirtschaftliche Mitarbeiterin rührt die in einem großen Pott simmernden Früchte. Sie werden zu aromatischer Passata oder zuckerarmem Ketchup verkocht. Überflüssiger Sud wird zu einer Tomatenbrühe aufbereitet, die heiß aus der Tasse genossen werden kann oder mit einer Einlage aus Tortellini und Champignons eine köstliche Mahlzeit ergibt. „Hier wird alles bis zum letzten Tropfen verwertet“, sagt Eike Steensen und prüft, ob im Dörrautomaten schon die süßen Snacktomaten getrocknet sind, die als Grundlage für Tomatenpesto dienen sollen. An den Rezepten hat Eike Steensen lange gefeilt. Und auch an den Ideen, was sie sonst noch alles herstellen könnte.

Nach einem Jahr erfolgreichem Probelauf im Gewächshaus hat sie einen Folientunnel aufgestellt, ihr persönliches Experimentierfeld, auf dem klassische Salatgurken, Peperoni und Paprika gedeihen und hie und da Büschel von rotem und grünem Basilikum aus dem Boden schießen. „Mein aktueller Versuch“, sagt Eike Steensen, „sind Physalis. Und auch die sind eine Sünde wert.“

Steensens Bauernhof

Cismarfelde 16
 23743 Grömitz-Cismar
 Tel. 043 66-880 18
www.steensens-bauernhof.de
 Öffnungszeiten Hoflädchen:
 Während der Tomatensaison diens-
 tags und freitags von 9 bis 18 Uhr.
 Der Regiomat ist rund um die Uhr
 geöffnet.



Saftig-süß: die gelbe Kirschtomate Dattelwein



Aromatisch: Cocktailtomate Fredi



Vieleseitiger Liebling: das fleischige Ochsenherz