

Tomaten(-salat) Geschmackvoll oder Geschmacklos?

Was beeinflusst den Geschmack einer Tomate?

Licht



...deshalb schmecken im Herbst Tomaten schlechter
...nach Regentagen ist der Geschmack schlechter

Sorten



...die Kleinen schmecken meist besser als die Großen
...ein Gerücht ist, dass alte Sorten besser schmecken
...Sortenunterschiede sind sehr entscheidend

Wasser und Nährstoffe



...wenig Wasser höhere Zucker- und Mineralstoffgehalte in der Frucht. Folge: Mehr Geschmack, aber härtere Haut
...nährstoffsalzreiche Ernährung hat eine ähnliche Wirkung



...viel Wasser, wenig Geschmack
- allerdings auch größere Früchte

Erntezeitpunkt

....reif geerntete Früchte enthalten mehr Zucker und Säure als nachgereifte Tomaten
...je weiter Früchte transportiert werden desto unreifer, ist zu ernten



Lagerung

...bei zu langer Lagerung schmecken die Früchte durch den Säureabbau fade

