

# Tamarillo- Baumtomate

## Ursprung

Die Wildform kennt man nicht und weiß deshalb auch nicht genau, aus welcher Region Südamerikas die Tamarillo stammt. Da die Bäume am besten in mittleren und hohen Lagen gedeihen, vermutet man die Anden von Venezuela im Norden bis nach Argentinien im Süden. Tamarillo wurde die Frucht in den sechziger Jahren von neuseeländischen Züchtern genannt, wohl um sie von der normalen Tomate abzugrenzen, mit der sie — auch im Geschmack — nur entfernt verwandt ist.



## Pflanze

Der immergrüne Baum ist stark verzweigt wie ein Busch, wächst bis zu 5 m hoch und beginnt im zweiten Jahr Früchte zu tragen. Seine 12 bis 15 cm großen rosa Blüten stehen in Büscheln zusammen und entwickeln sich an langen Stielen zu roten Beeren.

## Anbau

Heute sind die Tomatenbäume überall in den Tropen und Subtropen heimisch.

## Importe

Kommen das ganze Jahr über aus Brasilien, Kenia, Kolumbien, Ecuador und Peru. Neuseeland liefert von April bis Oktober, Südafrika von Oktober bis Januar.

## Verwendung

Roh als Obst, zu Käse und Schinken sowie für süße Salate. Püriert als Dip oder Drink, gedünstet als Kompott oder eingekocht für Konfitüre.

## Aufbewahrung

Reife Früchte etwa 2 Tage bei Zimmertemperatur.