

tomaat

ANGELO DORNY

tommaat

zelfgekweekt
smaakt beter

COLOFON

© 2023 Angelo Dorny | uitgeverij Sterck & De Vreese

Omslagontwerp en boekverzorging Revista

Fotografie Roos Mestdagh | Ann De Wulf | Angelo Dorny

ISBN 978 94 6471 119 6

NUR 423 | 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van uitgeverij Sterck & De Vreese, postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland – info@sterckendevreese.nl.

De uitgeverij heeft ernaar gestreefd alle copyrights van de in deze uitgave opgenomen illustraties te achterhalen. Aan hen die desondanks menen alsnog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Sterck & De Vreese.

Sterck & De Vreese is onderdeel van
20 leafdesdichten en in liet fan wanhoop bv

www.sterckendevreese.nl

www.angelo.be



VOORWOORD	9	BODEMBEDEKKING OF MULCH	53
		Voordelen van mulchen	53
HET VERHAAL	11	VERZORGING	54
HOE HET BEGON	12	Water geven doe je zo	54
GESCHIEDENIS	17	Hoe ik het doe	54
Herkomst	17	Bemesten	57
Giftig	17	Dieven of luizen	57
HEIRLOOM & HERITAGE	18	Tomaten stekken	57
SUPERMARKT VS. EIGEN KWEEK	18	Trillen	57
		Bladpluk	58
		Toppen in augustus	58
TOMATEN KWEKEN	21	PROBLEEM EN OPLOSSING	61
BOTANISCHE EIGENSCHAPPEN	22	Tomaten en aardappelplaag	61
Sterke groei­kracht	22	Op de composthoop, of niet?	62
Dwergstruiken	22	Echte meeldauw	62
Zelftoppende struiken	22	Valse meeldauw	62
Grote struiken	22	Witte vlieg	63
Bladtypes	22	Slakken	64
Groente of fruit	24	Vogels	64
MAAK EEN SELECTIE	27	Neusrot	64
Waar vind je ze?	27	Gebarsten vruchten	65
Wie niet waagt...	27	Gele bladeren, wat nu	68
ZAAIEN	28	Groenkragen	68
Wanneer zaaien?	28	Krulkoppen	68
Hoe begin je?	28	Bloemsterfte	71
De ideale zaaigrond	31	Een kleine opbrengst	71
VERSPENEN	32	Neerhangende bladeren	71
Water geven	32	OOGSTEN EN BEWAREN	72
(Blad)voeding	35	Voedingswaarde	72
Licht is belangrijk	35	Zon versus warmte	72
ENTEN	36	Wanneer is een tomaat rijp?	72
AFHARDEN	39	Oogsten doe je zo	75
IN DE KAS	39	Wat te doen met onrijpe tomaten, aan het eind van de zomer?	75
Teeltrotatie	39	Waar bewaar je tomaten?	76
Beluchten	40	Hoelang kun je tomaten bewaren?	76
Zonlicht = warmte	40	ZELF ZADEN WINNEN	79
IN DE OPENLUCHT	43	Zaden fermenteren	79
Ziekteresistente rassen zijn aan een opmars bezig	43	Zaden bewaren	82
IN EEN POT	44		
Over water geven en extra voeding	44		
AAN DE SLAG	48		
De ideale bodem	48		
PLANTEN, HOE DOE JE DAT?	50		
Extra steun	50		

50 VARIËTEITEN

Yellow Pear	87
Striped Cavern	87
Corne d'Ischia	88
Red Pear	91
Black & Brown Boar	91
Guernsey Island	92
Blush	92
Etoile Blanche d'Anvers	95
Russian Cossack	95
Blonde Boar	96
Deweese Streaked	97
Dancing with Smurfs	98
Earl of Edgcombe	102
Beauty King	103
Texas Star	104
New Zealand Pear	107
Coeur de Boeuf	108
Couilles de Taureau	111
Fantôme du Laos	111
Moonglow	112
Red Zebra	113
Canabec Rose	115
Ananas Bleu	116
Ida Gold	116
42 days	117
Coeur de Boeuf Blanc	117
Belle Maurinoise Verte	118
Cherokee Green	121
Green grape	124
Teton de Venus	127
Blue Berries	128
Amethyst Jewel	131
Belgian Pounder	132
Anna Russian	133
Coeur de Boeuf Orange	134
Dagma's perfection	136
Michael Pollan	136
Summer Cider	137
Fleur de Reagir	137
Cornue des Andes	138
Aunt Ruby's German Green	141
Striped Roman	141
Belarusian Heart	142
Blue Gold	144
Amazon Chocolate	145
Gregori's Altai	146
Ghost Cherry	149
German Red Strawberry	149
Extravagante Rouffiange	150
Millefleur	150

85

30 RECEPTEN

153

Tomatentaart	155
Granit� van tomaat	157
Ovengedroogde tomaten	159
Tomatenketchup	161
Pizza quatro tomato	163
Courgetti met paddenstoelen en een sausje van zongedroogde tomaten	165
Tomatentapenade	167
Gazpacho van tomaat	169
Focaccia met tomaat en basilicum	171
Minifrittata met tomaat, mozzarella en basilicum	173
Tomatensalade	175
Tomatenbrood	177
Insalata caprese	179
Tomaten met gerookte makreel en gepocheerd ei	181
Tomatenrisotto met gegrilde gamba's	183
Bruschetta al pomodori	185
Croque pomodori	187
Tomatensoep met balletjes	189
Tomatenroosjes	191
Tomatenburger	193
Fried green tomatoes	195
Kabeljauw met tomaat en kaas	197
Tomatenkroket	199
Tartaar van tomaat en meloen	201
Mosselen met tomaat, radijs en venkel in de oven	203
Tomatenconfituur	205
Guacamole, maar dan anders	207
Chutney van groene tomaten	209
Carpaccio van tomaat met geitenkaas en honing	211
Klassieke tomatensaus	213

DANKWOORD

217



VOORWOORD

Al meer dan twintig jaar maken tomaten deel uit van mijn leven. Ze betoverden me als kind, maakten me nieuwsgierig als tiener en slagen er zelfs vandaag de dag nog in om me te verrassen met hun smaken en waanzinnige kleuren. Het is een torenhoog cliché, maar zodra je een tomaat uit eigen tuin hebt geproefd, wil je nooit nog iets anders. Niet alleen omdat we er bloed, zweet en veel tranen in stoppen om ze gezond te houden, maar vooral omdat ze de zon hebben gevoeld op hun broze velletje.

Met dit boek wil ik je laten kennismaken met de tomaat, zoals ik ze ken. Niet alleen rood en rond, maar vooral zeer divers en onwaarschijnlijk lekker. Niet één variëteit smaakt hetzelfde. Er zijn zoete vruchten, maar ook zure en alles daartussenin. En hoewel eten het uitgangspunt is van tomaten, is het vooral de magie van het kweken dat zoveel voldoening geeft. Ik besteed dus niet alleen aandacht aan het verwerken ervan, maar ik ga ook veel dieper in op het hele kweekproces. Want hoe zaai je, wanneer en waar plant je ze uiteindelijk en hoe houd je ze ziektevrij? Ik neem je bij de hand en begeleid je naar een fantastische oogst. Beschouw mij als je persoonlijke Oprah Winfrey langs de kant van weg, die je af en toe een motivational speech geeft. Kan ik.

Angelo



HET VERHAAL

Als kleine jongen teelde ik honderden tomatenvariëteiten en was ik ontzettend gefascineerd door de vele kleuren, vormen en smaken. Vandaag is dat niet anders. Ik vertel je graag hoe mijn verhaal is begonnen, waar 's werelds populairste vrucht vandaan komt en waarom men al die tijd dacht dat ze giftig was.

HOE HET BEGON

De moestuinmicrobe kreeg ik te pakken op erg jonge leeftijd. Niet mijn ouders, maar mijn grootvader Robert leerde me de kneepjes van het vak. Ik kreeg al snel een eigen lapje grond waar ik, onder streng toezien, mijn allereerste groenten kon oogsten. In het begin met vallen en opstaan, later met meer zelfvertrouwen en het besef dat Moeder Natuur zich nu eenmaal niet de les laat lezen. Ik kweekte bonen, erwten, sla, wortelen en zelfs kool, maar van tomaten was nog geen sprake. Opa was er namelijk sterk van overtuigd dat tomaten niet thuishoren in een klimaat zoals dat van ons. ‘Groenten die van oorsprong een droge en warme omgeving nodig hebben, bezorgen je alleen maar kopzorgen’, zei hij toen. Ja, bij momenten kon hij erg koppig zijn. Pas jaren later, toen ik twaalf werd en opa na een lange ziekte stierf, kwam ik voor het eerst in aanraking met de vrucht die mijn leven zou veranderen. Toch ben ik een jaar lang de tuin niet ingegaan. Aan elke plant of ieder hoekje zat een herinnering aan opa vast en dat was erg pijnlijk. Wat een gemis. Mijn grote voorbeeld was er niet meer en al wat overbleef was een leegte en het gevoel alles alleen te moeten doen. Opa en oma hadden namelijk geen tuin meer sinds ze in een appartement woonden en hij kwam dus met plezier elke dag in die van ons wroeten. Een parel was het, die tuin. En samen met opa verdween dus ook een deel van die parel. Alsof het leven er helemaal uit werd

getrokken. Onkruid tot aan je knieën, wat zeg ik, heupen, en een moestuin die je eigenlijk geen moestuin meer kon noemen. Wat miste ik hem. Niettemin zou hij me een draai rond de oren verkocht hebben als hij wist in welke staat ik de tuin liet wegwijnen. Uiteindelijk vond ik toch de moed om de tuin op te knappen en zou ik doen wat opa nooit had willen doen: tomaten kweken. Maar daar stond ik dan als jonge gast. Geen briljante moestuinopa die me op weg kon helpen, geen richtlijnen hoe ik aan de slag moest. En hoe gek het ook klinkt, het internet – dat pas begon op te komen – bood ook geen soelaas. Ik schafte mezelf toen maar een paar tomatenplanten aan en startte dat jaar meteen ook mijn middelbare studie agrarische land- en tuinbouw aan de tuinbouwschool in Kortrijk, België. Ik wilde eigenlijk eerst chef-kok worden, want ook koken is een grote passie van mij. Maar omdat ik het liefst dicht bij de natuur sta, koos ik – zoals opa het zou hebben gewild – voor een tuinbouwopleiding waar ik Latijnse plantennamen, bodemkunde en natuurkunde zou gaan leren. Ondertussen groeiden de tomaten weelderig en hard, en brachten ze kilo’s vruchten op. Een droge zomer en een portie beginnersgeluk zorgden ervoor dat ik van ze ben gaan houden. Die zomer schuimde ik trouwens heel wat plantemarkten af, op zoek naar het onbekende. Ik had geen



‘Groenten die van oorsprong een droge en warme omgeving nodig hebben, bezorgen je alleen maar kopzorgen.’

OPA ROBERT

idee welke planten er beschikbaar waren en welke het goed zouden doen in mijn tuin. Op een van die kleine plantenmarkten kwam ik voor het eerst in contact met tomaten zoals ik ze vandaag ken. Niet rood en rond, maar geel, roze, wit en zwart in de gekste vormen. Ik kon mijn ogen niet geloven. Een tafel vol met kleuren, oogverblindend mooi. De man die de vruchten tentoonstelde, was een tuinier van de nieuwe generatie. Hij durfde te experimenteren en vond dat iedereen dat ook af en toe zou moeten doen. Hij merkte al snel mijn jeugdige enthousiasme en dito glinsterde in de ogen op. Ik was zo onder de indruk dat ik de rest van de plantenmarkt aan me liet voorbijgaan. ‘Neem ze mee, jongen, haal de zaden eruit en laat het smaken’, zei de man. Ik kreeg de hele verzameling mee naar huis, stomverbaasd was ik, maar tot over mijn oren verliefd op die kleurrijke vruchten.

Mijn enthousiasme was groot. Ik was zo ontzettend nieuwsgierig naar wat er nog meer te vinden was; de man had me namelijk verteld dat er wereldwijd duizenden variëteiten bestonden. Wat? Duizenden? Dat zou je niet zeggen als je de supermarkt binnentapt. Via het internet – hoera daarvoor – kwam ik in contact met gelijkgestemden, mensen die net als ik in de ban waren van tomaten. Een van die mensen was Rita De Clercq, een gepassioneerde dame uit Hamme, Oost-Vlaanderen. Na lang aandringen – ook bij mama en papa – mocht ik op bezoek. Ik zou die dag voor het eerst alleen de trein nemen en afspreken met een wildvreemde. Spannend en tegelijk ook een beetje griezelig. Ik was net veertien geworden en zou mijn vertrouwde tuin verlaten om een uur lang te reizen. Dat was toen heel wat, de grote mensenwereld. Maar ik moest en zou kennismaken met die intrigerende vrouw en haar man, Guy. Ze stonden me

op te wachten bij het station en verwelkomden me alsof we elkaar al jaren kenden. Rita gaf me een rondleiding in de kas, waar alle zaden gekiemd waren en de eerste jonge planten groeiden. Het was eind maart en best nog koud buiten. De jonge zaailingen werden beschermd met vlies- en vriesdoeken om vorstschade te voorkomen, of kregen een plekje in de keuken, naast het altijd warme aga-fornuis, als het echt te koud werd. Het boeide me erg hoe die mensen voluit voor hun hobby leefden. Rita kweekte immers al meer dan dertig jaar tomaten, ze was dus een expert geworden. En niet alleen in de tuin maar ook in de keuken, zo bleek later die dag. Ze had een lunch bereid. Een lunch met tomaten, wat had je anders verwacht. Van de vruchten die ze gedurende de zomer had ingemaakt, maakte ze nu een heerlijke saus, brood en zelfs gebak. Eind maart, weet je nog? Misschien werd ik die dag stiekem verliefd op haar droomkeuken en haar kookkunsten. Ik at mijn toen nog piepjonge buik rond en we vatten de draad weer op waar we hem hadden laten liggen: in de kas. Rita vertelde gepassioneerd over hoe tomaten al haar hele leven lang een grote rol speelden, zo niet de hoofdrol. Ik was geheel oor voor haar fascinerende en eerlijke verhaal. Daarna kreeg ik twee grote piepschuimen bakken in de handen gestopt, vol met jonge zaailingen die ik mee naar huis mocht nemen. Als een kind in een snoepwinkel, zo voelde ik mij toen. Ik stapte uiteindelijk de trein in met twee grote zakken, volgestouwd met planten en zaden. De hele

coupé keek me gechoqueerd aan, alsof ik in mijn blote kont stond te dansen. Sinds die dag ben ik Rita en haar man Guy blijven bezoeken. We werden goede vrienden en ik kon dankzij hen met nog meer tomatenfanaten kennismaken. Het is een aparte wereld, die van de tomaat. We reisden samen naar Frankrijk en Nederland, waar Rita belangeloos projecten steunde om meer diversiteit te creëren en mensen te laten inzien dat een tomaat uit eigen tuin zoveel beter is dan wat je in de winkelrekken vindt. Bewonderenswaardig hoe ze dagen aan een stuk zaden aan het verpakken was om ze daarna persoonlijk te gaan afgeven. Ze leerde me onder andere hoe ik tomatenzaden kon ruilen met mensen aan de andere kant van de wereld. Ik kreeg uiteindelijk tientallen vrienden in Amerika, Nieuw-Zeeland, Canada, Australië, Rusland, Polen en ga zo maar door. Ze werden allemaal penvrienden die me af en toe zaden stuurden. Ik bezorgde hen op mijn beurt nieuwe variëteiten die ik had uitgeprobeerd. Een tikkeltje illegaal, want je wordt verondersteld niet zomaar zaden het land in en uit te smokkelen. Ik voelde me vaak een soort drugskoerier. Wat natuurlijk niet waar was, maar toch. De tijd van mijn leven was het. Elk jaar testte ik een zeventigtal variëteiten, in de tuin van mijn ouders. Eerst in de openlucht – wat vaker voor problemen zorgde in die tijd – later in een grote kas die ik van hen cadeau kreeg. In zijn totaliteit had ik uiteindelijk een verzameling van om en bij de 1500 unieke variëteiten.



Vandaag, alweer meer dan twintig jaar later zijn dat er 2300 geworden. Dat is zeker niet weinig, maar een peulenschil vergeleken met wat er wereldwijd voor het grijpen ligt. De ene bron spreekt van 10.000 variëteiten, de andere gaat vlotjes over de 15.000. De waarheid ligt, volgens mij, ergens middenin. Enerzijds heeft elke tomaat namelijk een officiële naam, en veel van die namen worden vaak integraal vertaald in het land waar de plant groeit. Dat scheidt verwarring en resulteert meestal in dubbelingen. Anderzijds dikt het aantal variëteiten elk jaar flink aan. Er worden zelfs nu nog elk jaar tientallen nieuwe variëteiten aan die immense lijst toegevoegd weet ik. Op school stond ik inmiddels bekend als tomatenboer. Ja, zo noemde iedereen mij. Elk vrij moment besteedde ik in de kas en zelfs tijdens vakanties hield het werk niet op. Ik stond voor dag en dauw op om alles in goede banen te leiden en die grote

hoeveelheid planten gezond te houden. Ik bleef zelfs thuis wanneer mijn ouders, broer en kleine zus op reis gingen. Volgens velen was ik gek – en misschien was ik dat ook een beetje – maar ik heb een ontzettend leuke jeugd gehad. Voor dit hele tomatenverhaal was ik vrij schuchter en verlegen. Altijd het hart op de tong, maar nooit echt uitbundig. Die tomaten zorgden er uiteindelijk voor dat ik mijn sociale vaardigheden wel moest gebruiken, om in gesprek te gaan met mensen. De jaren verstreken en voor ik het wist, behoorde ik tot een van de oudsten op school. Kort daarna behaalde ik mijn diploma en de rest is geschiedenis. Hoewel ik wellicht nooit meer tomaten zal telen in die orde van grootte, blijven ze een belangrijk deel van mijn leven. Ik selecteer nog elk jaar de beste variëteiten en geniet elke keer weer van hun pracht en ontzettend lekkere smaken. Geluk zit echt in de kleine dingen, een tomaat bijvoorbeeld.



GESCHIEDENIS

Vandaag zijn tomaten niet meer uit onze eetcultuur weg te denken, maar dat is ooit anders geweest. Hoewel je zou denken dat de vrucht al duizenden jaren wordt gegeten, behoort ze in werkelijkheid tot een nieuwe generatie eetbare vruchten. Tomaten werden namelijk lange tijd als giftig beschouwd en werden pas in de late achttiende eeuw ook bij ons voor het eerst gegeten. Van een ronde, rode vrucht was er in die periode echter geen sprake. Botanici uit die tijd hadden het over gele en oranje exemplaren, die allesbehalve rond leken te zijn.

HERKOMST

Tomaten vinden hun herkomst in Midden- en Zuid-Amerika, waar ze tomatl werden genoemd. Wanneer ze er precies werden ontdekt, is vrij onduidelijk, maar het waren vooral de inheemse volkeren uit het Andesgebergte, Peru, Chili en Ecuador die ze voor het eerst opmerkten. Die volkeren, waaronder de Maya's, beschouwden ze voornamelijk als woekerd onkruid, door hun weelderige groeiwijze. Er zijn zelfs publicaties teruggevonden waarin de vruchten niet als rood werden beschreven, maar als wit, geel en zelfs oranje. Pas vanaf de zestiende eeuw, ergens tussen 1520 en 1530, werden tomaten door een Spaanse conquistador die Mexico probeerde te veroveren, naar zijn thuisland Spanje gebracht. Later vonden ze ook hun weg naar Italië en andere delen van de wereld. Meer dan honderd jaar later verscheen voor het eerst een kookboek in Napels, Italië, waarin recepten met tomaten van Spaanse oorsprong werden gepubliceerd. Op dat ogenblik moest men er in Engeland en Frankrijk nog niets van weten. Tomaten werden aan het begin van de achttiende eeuw dus nog steeds niet gegeten in onze contreien. Het was Carolus Linnaeus, een van 's werelds bekendste botanici, die de tomaat een familie toeweest: de nachtschade of Solanaceae. Hij gaf ze de wetenschappelijke naam

Solanum lycopersicum, die later door zijn goede vriend Philip Miller herleid werd tot *Lycopersicon esculentum* – de naam die we vandaag nog steeds gebruiken. Pas vanaf eind achttiende eeuw en begin negentiende eeuw vonden tomaten ook hun weg tot bij ons. Ze werden opgenomen in zaadcatalogi en werden in een mum van tijd ontzettend populair.

GIFTIG

Gedurende die integratieperiode, want zo kun je het wel noemen, werden tomaten als giftig beschouwd. Men dacht dat je er ziek van werd, met vreselijke bijwerkingen als gevolg. Er zouden mensen hebben geleden aan hevige buikpijn, bloedend tandvles en zelfs tanduitval. We kunnen inmiddels wel stellen dat dat fabeltjes waren. Maar zowat iedereen verbande de vrucht en bestempelde ze dus als oneetbaar en giftig. Zelfs Thomas Jefferson, de derde president van de Verenigde Staten en een fervent tuinier, beweerde dat tomaten in zijn kindertijd (ergens tussen 1743 en 1760) als giftig werden beschouwd. Het was echter Robert Gibbon Johnson, een kolonel uit Amerika, die volgens de verhalen voor een keerpunt zorgde in 1820. Hij was een vooraanstaand burger uit Salem, New Jersey, en vond dat de speculaties over het al dan niet giftig zijn van tomaten moesten stoppen. Hij liet weten dat hij op een dag tomaten zou eten, voor de ogen van iedereen die dat wilde zien. Omdat tomaten in die tijd dus als erg giftig werden beschouwd, lokte die publieke voorstelling heel wat nieuwsgierige mensen. De opkomst was een succes, iedereen kwam van ver om het spektakel vanaf de eerste rij mee te maken. Johnson zou naar verluidt smakelijk van de tomaten hebben gegeten, terwijl iedereen dacht dat hij al na een paar minuten aan het schuimbekken zou zijn. Ook vandaag zijn er nog mensen die geloven dat hij deels verantwoordelijk was voor de start van de Amerikaanse tomaten-industrie.

SEIZOENGEBONDEN

Tijdens de wintermaanden weiger ik tomaten te eten, tenzij zelf ingemaakt of verwerkt tot saus natuurlijk. Het zijn vruchten van de zomer en dat moet ook zo blijven, vind ik. Misschien moeten we allemaal wel wat vaker op het ritme van de natuur eten en leven. Ik eet het liefst wat er beschikbaar is, want net dan zijn die producten op hun best. Verwacht dus geen zomerzoete tomaten in de winter of heerlijke spruiten in de zomer.

HEIRLOOM & HERITAGE

De Amerikanen en later ook de Engelsen bedachten een verzamelnaam voor alle groenten en fruit die oud en ongewoon zijn. Amerikanen zeggen heirloom, de Engelsen hebben het over heritage fruit. Wij houden het echter op bijzondere of zogenoemd oude vergeten groenten en fruit – waarvan een groot deel al lang niet meer vergeten is. Ze dragen een stukje geschiedenis mee, elk met een eigen verhaal. Ik bekijk tomaten en bij uitbreiding alle oude groente variëteiten het liefst als levend erfgoed. Ze zijn er om in stand gehouden te worden – noodgedwongen door hobbytuiniers, helaas niet door de industrie.

SUPERMARKT VS. EIGEN KWEEK

Ik kan het niet genoeg herhalen: zelfgekweekt smaakt echt beter. Vooral bij tomaten is de kloof tussen een vrucht van eigen bodem en de exemplaren die je in de winkels vindt ontzettend groot. Maar waarom smaken tomaten uit je eigen tuin anders dan die uit de winkel? Het antwoord op die vraag brengt ons bij het teeltproces van industriële bedrijven. Veel van die bedrijven plukken tomaten wanneer ze de eerste tekenen van rijpheid vertonen. Dat wil zeggen dat ze meestal halfrood worden geoogst. Dat doen ze om ze tijdig en consumptieklaar in de rekken te krijgen. Vruchten die rijp worden geplukt, zouden immers overrijp in de winkel terechtkomen. Maar tomaten die onrijp worden geoogst, krijgen nauwelijks zon te zien. En laat dat nu net een van de belangrijkste factoren zijn bij de smaakbepaling van een vrucht. Zonlicht laat tomaten rijpen. Het stimuleert de aanmaak van natuurlijke suikers waardoor de smaak wel honderd keer beter wordt. Zongerijpte tomaten worden niet voor niets de hemel in geprezen. Daarbij komt dat de hobbytuinier tegenwoordig ontzettend veel keuze heeft uit zaadvaste tomatenvariëteiten. Elke variëteit heeft een andere smaak, de ene beter dan de andere, maar dat is natuurlijk een detail.

