



Neu in der Neutorstraße: John Cadman (2. v. r.) mit Team. Bild: SN/KOLARIK

Neuer Angloitaliener

SALZBURG-STADT (SN). „Ich bin müde“, sagt der langjährige „Vorzeige-Italiener“ Salzburgs, Enzo Zafferano den SN. Mehr als zehn Jahre betrieb er mit seinem Geschäftspartner und Koch Ermes das „Amici“ in der Neutorstraße. Jetzt legen die beiden eine wohlverdiente Pause ein. Was Enzos Stammgäste aber freuen dürfte: Mit John Cadman zog hier am

Samstag ein Gastronom ein, der in Sachen italienischer Lebensfreude seinen Vorgängern um nichts nachsteht: Cadman ist gebürtiger Italiener. Die Liebe zur Küche hat er von der italienischen Mama, den Humor vom englischen Papa mitgekriegt. Kulinarisch setzt Cadman in seinem „Nabucco“ auf einfache, ehrliche italienische Küchenklassiker.

SPARGEL



Großen Zuspruch fand das „Kaiviertelstfest“, das am Wochenende in der Salzburger Altstadt über die Bühne ging. Einer der Höhepunkte war das „öffentliche Spargelschalen“, bei dem auch Politiker wie Harald Preuner und Gudrun Mosler-Törnström Hand anlegen mussten. Immerhin kümmerte sich der „Verband der Köche Österreichs“ um Berater, die vom Fach waren. Tipps und Tricks steuerten etwa Abordnungen von drei renommierten Salzburger Restaurants bei. Das Carpe Diem war mit Yusuf Bayraktar und Richard Seidel vertreten, der Goldene Hirsch schickte Gernot Hicka und Peter Trinkl und das Restaurant K+K am Waagplatz trat mit Michael Thiesens und Rudolf Löckher an (im Bild flankiert von ihren beiden besonders engagierten Lehrlingen „Dominik und Dominik“). Bild: SN/ANDREAS KOLARIK

Der Siezenheimer Martin Punz war der Star der Wochenmärkte. 1500 Pflanzen seiner Urtomaten hat er bereits verkauft – ein paar hat er noch.

ILSE FISCHER

Paradeiser, Paradiesäpfel also, sagt man im Osten Österreichs. Die Italiener nennen ihr Lieblingsgemüse „Goldapfel“ (pomodoro). Für die Franzosen war es, auch wegen der üppig prallen Form, der „pomme d'amour“ (Liebesapfel). Dagegen hört sich Tomate prosaisch an. Das Wort kommt übrigens vom indianischen „tomatle“, was so viel wie „anschwellen“ heißt.

Der Tomate wird tatsächlich eine leicht aphrodisierende Wirkung nachgesagt, weil sie das Glückshormon Serotonin enthält. Und Glück hatte auch, wer am 15. und 17. Mai auf der Schranne beziehungsweise auf dem Grünmarkt eine seiner Urtomatenpflanzen bei dem Siezenheimer Landwirt Martin Punz ergattern konnte. Ein paar hielt er gottlob zurück. Die verkauft der als „Hörmannbauer“ bekannte Punz am 23. Mai noch von 14–18 Uhr in seinem Siezenheimer Betrieb.

Die Ersten waren gelb und schmeckten nicht

Ein Besuch lohnt sich: Diese „Urtomaten-Stauden“ bieten tatsächlich einen hierzulande seltenen Genuss (siehe Kasten rechts).

Aber zurück zur Geschichte: Es ist kaum vorstellbar, wie die italienische Küche vor Einführung der „Pomi d'oro“ überhaupt über die Runden kam. Diese Tomaten kamen im 16. Jhd. als noch ungenießbare gelbe Frucht über die Alpen. Es dauerte noch 200 Jahre, bis findige Gärtner daraus das begehrte Gemüse züchteten. Heute ist sie (fast) „everybody's darling“. Vom Fast-Food-Esser, der auf Ketchup schwört,

Hoch mit dem Apfel der Liebe



Stolz auf Papas Arbeit: Franz Punz jr.

über die Freunde südlicher Küche bis zum Gourmet, der sie sogar häutet und entkernt. Ob nun als glatte Buschtomate, Fleischtomate, Flaschen- und Eiertomate, Cocktail- oder Kirschtomate, ob sie süß und dattelförmig oder



Schnelle und gesunde Küche: Der bunte Tomatensalat. Bild: SN/FISCHER

groß und würzig sind – so vielfältig wie das Aussehen ist nämlich auch der Geschmack. Zunehmend findet man auch wieder die alten Sorten auf den Märkten und die Genießer profitieren von dieser Renaissance.

Diese alten Tomatensorten bestechen nicht nur durch ihr reiz-

volles Äußere, sondern durch die unvergleichlichen Geschmacksnuancen. Geheimnisvolle Namen ergötzen den Käufer und der Duft der Früchte verspricht dem Gourmet eine Geschmacksexplosion. Etwa dunkelbraune Tomaten, die „Schwarzer Prinz“ heißen, rot-grün gestreifte Tigereillas oder rosarote „Russische Schönheiten“, „Grüne Zebras“ oder „Black Plums“, gelbe „Dattelwein“, „Goldhahn“ oder der „Lange Erwin“.

Die schnellste Sauce: Gemixte Tomaten

All diese Tomatensorten hat Punz in den vergangenen Jahren erfolgreich nachgezüchtet.

So kann man nach einem Einkauf bei ihm nun etwa bunten Tomatensalat produzieren. Dazu benötigt man sechs bis acht verschiedenfarbige Tomaten, die Sie in Scheiben schneiden, pfeffern. Dann werden zerzupfte Basilikum- und Rucolablätter und frischer Ziegenkäse darauf verteilt, alles mit Olivenöl und ein paar Tropfen Balsamicoessig über-

gossen. Erst zum Schluss salzen, da die Tomaten sonst zu viel Saft abgeben.

Oder wie wäre es mit einer „Tomataise“? Schlagen Sie selbst gemachtes Tomatenpüree, etwa aus vollreifen Früchten der Sorte „Ananas“, mit dem Mixer auf. Es entsteht eine hellrote, wunderbar cremige Sauce, die herrlich nach Tomaten duftet, kalorienarm ist und als Grillsauce zu Gemüse oder Fleisch ein perfekter Begleiter ist.

Übrigens sollte man die roten Früchtchen möglichst oft auch warm genießen, die Aromastoffe entfalten sich dann noch besser und die wichtigen Radikalfänger im menschlichen Körper werden aktiviert. So kann man bei höchstem Genuss sogar noch etwas für die Gesundheit tun – und bei einem herrlich, duftenden Tomatengericht auch in einem Salzburger Sommer den Geschmack des Südens erleben.

Wer übrigens auch am 23. Mai keine Pflanzen ergattert, der kann die Früchte von Punz dann ab Mitte Juli auf den Wochenmärkten kaufen.

URTOMATEN

Der Trend, in der gehobenen Küche wieder auf Urtomaten zurückzugreifen, stammt aus den USA, wo mehrere Züchter vor etwa zehn Jahren begannen, längst vergessene Sorten nachzuzüchten. Von diesen Sorten rückten der Lebensmittelhandel aus einem ganz einfachen Grund ab: Sie können wegen ihrer extrem weichen und zumeist fleischigen Haut nicht über lange Wege transportiert werden. Dazu eignet sich die extra dafür gezüchtete Ware, wie wir sie heute kennen. Deren Schale ist hart, weshalb die Früchte aufeinander gestapelt werden können. Außerdem sind handelsübliche Tomaten ganzjährig verfügbar.

Die Urtomaten dagegen (auch „Erbgut-Tomaten“) genannt, sind nur saisonal erhältlich. Der Siezenheimer Landwirt Martin Punz hat sich gemeinsam mit dem Salzburger Schorsch Dunst seit Jahren um den Aufbau einer Infrastruktur für Urtomaten bemüht. Die Früchte sind schon länger auf den Salzburger Wochenmärkten erhältlich. Jetzt haben sie erstmals eine stattliche

Anzahl von Stauden gezüchtet, damit genussüchtige Gourmets und Hobbygärtner diese Tomaten selbst züchten können.

Punz bietet inzwischen von der Sorte „Ananas“ bis zu grün-gelb gestreiften „Zebra-Tomaten“ bis zu 30 verschiedene Sorten an. Besonders beliebt, weil auch originell, ist die aus Guatemala stammende „Reise-Tomate“. Bei dieser Sorte handelt es sich um eine rote, flachrunde Fleischtomate, deren Frucht sich wiederum aus mehreren Teilfrüchten zusammensetzt. Diese Teilfrüchte können ohne größere Verletzungen von der Stammfrucht abgetrennt werden. **PSG**



Vielfalt aus Siezenheim. Bild: SN

12. Biker Mania

Saalbach Hinterglemm – 22. bis 25. Mai



Die 12. Biker Mania vom 22. bis 25. Mai 2008 verspricht besser und spannender zu werden als alle Veranstaltungen zuvor. „Das Programm lässt wirklich keine Biker-Wünsche offen. Drei Tage lang werden Harley-Fans bei einem der schönsten Treffen der Welt herzlich empfangen und unterhalten“, betont Organisationschef Thomas Wolf, selbst Harley-Freak. Das Treffen ist in den vergangenen Jahren

vom Insidertipp zur Kultveranstaltung geworden und hat dabei nichts von seinem Charme verloren. „Ich weiß noch genau, dass wir beim ersten Mal nur rund 700 Harleys gezählt haben. Im Jahr 2007 waren es bereits über 8000“, strahlt einer der treuesten Teilnehmer, Georg Altacher aus Oberbayern. Geführte Ausfahrten, große Tombola für Tagesgäste, Helikopter-Rundflüge, Pokern im neuen Alpine Palace-Card Casino, Stuntshows mit Chris Pfeiffer, Zauberperformances, Ausstellung, große Open-Air-Party im Harley Village Hinterglemm, coole Bands, heiße Girls und Abschiedsparty werden geboten. Weitere Infos unter:

www.biker-mania.at
Offizielle Buchungszentrale
Biker Mania, Reiterkogelweg 169
A- 5754 Hinterglemm
Tel.: +43 (0) 6541-6346-640
Fax: +43 (0) 6541-6346-677
info@biker-mania.at

