

Transparante ketchup, tomatenlikeur en hamburgers waarbij het vlees is vervangen door tomaat. Onze kaskraker zie je steeds vaker in een ander jasje.

Tekst: Ellen Scholtens Foto's: Getty, Gertjan Baks, Rungis Barendrecht

A

Is het om tomaten gaat, zijn wij alvast de absolute wereldkampioen. Sinds 2000 is de teelt van tomaten 57 procent gestegen. Daarmee is de van oorsprong Zuid-Amerikaanse vrucht de snelste stijger onder de kasgroenten. In 2012 exporteerde Nederland voor 1,4 miljard euro aan tomaten, miljoenen meer dan nummer twee Mexico.

Duitsland, ooit onze grootste criticus, is veruit de belangrijkste afzetmarkt. De kritiek op onze *Wasserbombe*, een spotnaam voor de Hollandse 'waterbom' die vooral werd geteeld op 'transportbestendigheid', is volledig verstomd. De reden: steeds meer telers zijn overgestapt op rassen die pas worden geoogst als ze rijp zijn en daardoor meer smaak hebben.

Ook Nederlanders lopen warm voor de duurdere smaakbommetjes die worden verkocht in een beschermend bakje. Na het succes van Tasty Tom, Red Pearl en de honingtomaat, dient de volgende toptomaat zich aan, luisterend naar de weinig Nederlandse naam Tazed.

Deze 'fijnproevertomaat' wordt verkocht door Agro Care, een van de grootste tomatentelers in ons

Een kilo tomatenzaad kost 1,5 ton, meer dan goud. De reden: er gaan heel veel zaadjes in een kilo



Smaa
bom

De eerste tomaten die in de 16de eeuw in Europa arriveerden, waren geel. Vandaar dat de Italianen het hebben over pomodoro, gouden appel

land. Niet in de supermarkt, waar 82 procent van alle tomaten worden aangeboden, maar bij de groentespeciaalzaak. Er zijn drie varianten: een zoete en een kruidige cherrytomaat en een kleine pruimtomaat die volgens de telers 'het meest smaakt naar de originele tomaat'. Deze zomer reist een pop-upkasje door het land, zodat ook de consument dit proefondervindelijk kan vaststellen.

Het nieuwe merk toptomaten wordt geteeld zonder chemische bestrijdingsmiddelen. Dat is niet het enige waarin het zich onderscheidt. Er is ook een productenlijn gelanceerd waarin de Sweet, de Intense en de Pure een glansrol vervullen. Er is confituur gemaakt van deze tomaten (die daarvoor zijn gerookt), doorzichtige ketchup van het gefilterde, heldere vocht van tomaten, umamipasta (umami betekent letterlijk: de vijfde smaak) en een likeur en eau de vie.

„We willen niet de gebruikelijke soepen en sauzen maken; daar zijn er al zo veel van,” zegt Kees van Veen, die in zijn eigen Westland niet voldoende grond kon vinden voor zijn plannen en met compagnon Philip van Antwerpen uitweek naar het Zeeuwse Rilland en de Wieringermeer en tegenwoordig zelfs in Tunesië een teeltlocatie heeft. „Elk jaar proberen we twee nieuwe producten op de markt te brengen. We zijn nu aan het experimenteren met tomatenazijn.”

Fietspomp

Een tikkeltje te wild misschien voor de gemiddelde consument. Maar in de gastronomie worden tomaten al veel langer in andere gedaanten gebruikt. De Spaanse tovenaars Ferran Adrià van elBulli en inmiddels een hele reeks andere restaurants, stak als eerste zijn nek uit. Hij kwam begin deze eeuw op het idee

Blad en stengel van de tomaat zijn giftig. Pas aan het eind van de 18de eeuw ontdekten (hongerige) Franse en Italiaanse durfals dat de vruchtjes wél eetbaar waren

Juwelen

In de supermarkt tref je deze smaaktoppers niet aan, maar ze zijn wel te koop bij de groentespeciaalzaak.



SWEET

De naam zegt het al: dit is de zoete variant van de Tazed-tomaat.



INTENSE

Een tikkeltje roder en daarmee de kruidigste van het stel.



PURE

Dieprood is de tomaat die het meest smaakt als de oertomaat.

nk
men

Jaarlijks eten we in Nederland zo'n 6,5 kg tomaten per huishouden

Bewaar verse tomaten nooit, maar dan ook nooit in de koelkast. Dat is dodelijk voor de smaak

'Gewone' tomaten worden onrijp geplukt zodat ze langer houdbaar zijn

een enorme lading overrijpe tomaten op te blazen met een fietspomp. Het resultaat: een luchtig roze schuim dat extreem naar tomaat smaakt. De *espuma* die later de gastronomie zou veroveren, was geboren.

Menig kok laat zich door Adrià inspireren, ook in Nederland. Niven Kunz bijvoorbeeld, eigenaar/kok van het 'Beste groenterestaurant van Nederland' in 2013. De jonge chef werkt in het Rijswijkse Niven met 80 procent groente en 20 procent vlees of vis. Een van zijn klassiekers is een terrine van Westlandse tomaten met yoghurt en limoen, maar uit zijn keuken komt ook de Westlandse tomatensoep van, onder meer, Redstar tomaten uit De Lier, ook weer een nieuwe soort 'smaaktomaten'.

Nog een kok met een tomatentic is Moshik Roth van het Amsterdamse &samhoud places. Deze autodidact groeide op in Tel Aviv met de meest fantastische tomatensoorten. Niet uit de kas, maar uit de volle grond. "Tomaten met terroir" noemt hij ze. Hij eet ze zelf rauw door de yoghurt en maakt er in zijn sterrenrestau-

Houdbaar

'Fijnproeverstomaat'
Tazed wordt verwerkt in verschillende lekkernijen.



Confituur

Gemaakt van licht gerookte tomaten. Kan op brood, maar combineert ook goed met patés en wild.



Ketchup

Dat saus van tomaten niet rood hoeft te zijn bewijst deze variant.

rant marshmallows van op basis van gelatine, of vriesdroogt ze. Door deze methode worden de waterstoffen verwijderd en wat overblijft heeft een supergeconcentreerde smaak.

Roth beschouwt tomaten ook als vleesvervanger. Bij 's lands grootste grutter liggen sinds eind maart vier van zijn 'vleesvrije' versmaaltijden in de schappen. Tomaat is het hoofdbestanddeel van zijn chili sin carne, couscous, lasagne en moussaka.

Chef de cuisine Dennis Huwae van &samhoud places wil niet verklappen wat het recept is van hun 100 procent hamburger met 0 procent *beef*. Na enig aandringen wil hij alleen kwijt dat 'het afsnijdseel' van vleestomaten uit Turkije wordt gebruikt, en kruiden die ook in een 'gewone' hamburger gaan: „Tomaten zijn zo mooi om mee te werken. Ze zijn fris, hebben mooie zuren en er zijn zoveel verschillende soorten: pomodori, vleestomaten, groene, gele en zwarte. En zelfs tomatenbloemetjes kun je eten. Je kunt zoveel variëren.”

nog meer tomaten



Groenteman Niven Kunz, chef van het 'beste groenterestaurant van Nederland', is een groot tomatenliefhebber.

Smaakexplosie

Je hebt tomatensaus en je hebt saus gemaakt van Italiaanse corbari-tomaten. Na de pluk worden



deze kleine, felrode tomaatjes in grotten te drogen gehangen waardoor ze nog meer smaak ontwikkelen. Daarna worden ze geweekt. Dat moet wel, want het seizoen is kort en het ras is te kwetsbaar om een verre reis te maken. De Rotterdams-Italiaanse kok Giuseppe Migliaccio is fan. „Ze hebben zoveel smaak! Je kunt ze als hapje vooraf gebruiken, als snoepje, maar ze zijn ook heerlijk in een glas champagne.”

Alle tomaten verzamelen

Elke tomaat is een waterbom: hij bestaat voor zo'n 95 procent uit water. Over de smaak zegt dat niets: die kan heel intens zijn. Ook verschillen ze flink van uiterlijk.



1 San Marzano
Dé pizzatomaat. €€

2 Oranje babytomaten
Zeer geschikt als snack tijdens het WK. €€

3 Roze vleestomaat
In China en Japan is de roze tomaat de norm. €€

4 Coeur de Boeuf
Geschikt om er een steak tartare van te maken. €€

5 Groengele tomaten
Kruising van groene en gele varianten. €€

6 Gevriesdoogde Japanse tomaatjes
Krokan't 'schuimpje' met geconcentreerde smaak. €€€

7 Kumato
Bruine tomaat met hoog fructosegehalte, dus intens zoet. €€



8 Rode cherrytomaten
Dé WK-tomaat voor onze zuiderburen. €

9 Bruine tomaat
Fijne tomaat voor op de barbecue (en voor in de oven) €€

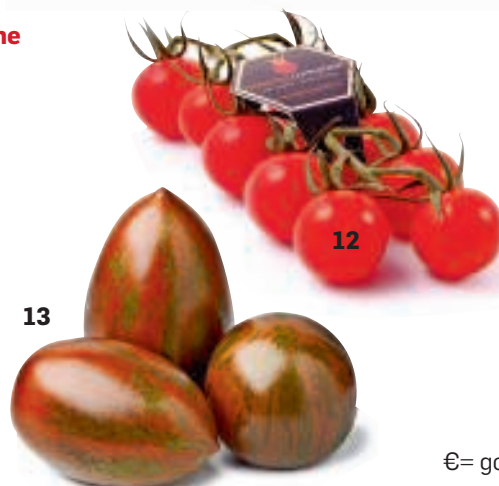
10 Groene tijgertomaat
Familie van de groene zebra-tomaat. €€

11 Gele tomaat
Stevige trostomaat. €

12 Honing-trostomaatjes
Geen soort, maar een merk. 'Tongstrelend, honingzoet'. €€€

13 Wilde tomaten
Wild, maar gewoon in de supermarkt te koop. €€

14 Ananas de Bretagne
Forse vleestomaat met veel sap. €€



Testa raf

Er zijn ook tomaten die zó lekker zijn dat het zonde is als ze in een soep of saus belanden. De Zuid-Spaanse testa raf, die wordt gekweekt in het natuurpark Gabo de Gata, is er zo een. Deze stevige 'woes-tijntomaat' wordt groen gegeten, rijpt van binnenuit en smaakt zilt-zoet. Het seizoen van deze tomaat loopt van november tot april, dus in de periode dat de tomatenteelt in Nederland stilligt.

Import
Nederland mag dan de tomatenkampioen zijn, in de rest van de wereld wordt ook veel moois geteeld.
rungs.nl

€= goedkoop €€= iets duurder €€€= prijzig