

**SYM:** Da die Tomate aus Amerika zu uns kam, verbindet sich mit ihr zwar keine mittelalterliche Symbolaussage, doch auch im 16. und 17. Jahrhundert konnte man nicht ohne Spekulation an der neuen Pflanze vorüber gehen. Als Ausgangspunkt boten sich hierbei die volkssprachlichen Namen der Tomate an, bei deren Bildung aus dem italienischen „pomo dei mori“ (Maurenapfel, Mohrenapfel, wegen des Bezuges aus Nordafrika) im Französischen ein ähnlich klingendes „pomme d’amour“ wurde, das seinerseits wieder korrekt auf Deutsch als „Liebesapfel“ übersetzt wurde. Dementsprechend konnte Hohberg fabulieren:

*„Sind das lieböpfel nicht auß Gottes Paradeiß,  
in dem er uns versorgt, so vätterlicher weis?  
Er ist bey tag und nacht ein Schutzherr aller frommen,  
unschädlich hiz und frost, auch noth und tod muß kommen“.*

Hier wird also die irdische Liebe, deren aphrodisische Stärkung man der Tomate früher zutraute, in die väterliche Liebe Gottes gewandelt. Die ebenfalls angesprochene Erinnerung an die paradiesische Frucht hat sich bis heute in der in Österreich gebräuchlichen Bezeichnung der Tomate erhalten: Paradeiser.

**BOT:** Die allseits bekannte Tomate, *Solanum lycopersicum* L., gehört ebenso wie die Kartoffel oder die Aubergine zu den Nachtschattengewächsen. Sie stammt ursprünglich aus Zentralamerika und dem Norden Südamerikas, wurde aber hauptsächlich in Mexiko domestiziert. Schon bald nach der Entdeckung Amerikas gelangte sie nach Europa, wo sie lange Zeit nur als exotische Gartenpflanze galt, über deren Giftigkeit man sich bei den Früchten und den Blättern nicht einig war. Obwohl anfangs überwiegend

Giftigkeit vermutet wurde, erfreute sich die Pflanze einiger Beliebtheit als Aphrodisiakum (frz. u. dt. Name, s.o.). Gelbfrüchtige Sorten wurden als „pomo d’oro“, Goldapfel, bezeichnet, das sich im Italienischen als „pomodoro“ bis heute erhalten hat. Allgemeine und breite Verwendung als marktgängige Salat- und Gemüsefrucht erfolgte erst im 20. Jahrhundert.



**MED:** Die Tomate blieb medizinisch ohne Bedeutung, stellt jedoch ein wertvolles, vitaminhaltiges Nahrungsmittel dar. Wegen der Fettlöslichkeit von Vitamin A und E sollte sie, falls möglich, mit ein wenig Öl oder Fett genossen werden.

