Stadtgeflüster

Romina Tschuor

In der Mittagshektik, die im Café in Zürich herrscht, erzählt Romina von ihrem Gartenparadies. Vor einem Jahr hat sie die unbenutzte Dachterrasse ihres Wohnhauses nach Absprache mit der Vermieterin in eine kleine, feine Gartenperle verwandelt. Vor allem die Tomaten haben es ihr angetan. Überall hat sie sich mit speziellen Tomaten eingedeckt: beim Detailhändler Globus, in der Innerschweiz bei einer Bäuerin und in den Ferien im Land der Tomaten, in Italien. «Ich habe alle Tomaten probiert und mir von den schönsten und schmackhaftesten die Samen aufbewahrt. Ich habe nur Tomaten verwendet, von denen der exakte Name bekannt war, sodass ich diesen nachschlagen konnte.» Mit den Samen hat es angefangen. Pro Sorte hat Romina etwa zwei bis vier Pflänzchen in ihrer Stadtwohnung liebevoll grossgezogen. «Ich setzte nur so viele Samen, wie ich brauchte. Pikieren finde ich nämlich schwierig.» Ihr Vater und der Freund der Schwester haben dann auf der Dachterrasse ein Tomatenhaus für sie gebaut. Nach Topfeinkäufen im Internet und in Fachgeschäften, nach Säckeschleppen und Planen hat sie nun zwanzig verschiedene Tomatensorten, darunter fünf von ProSpecieRara, ein Zuhause mit Aussicht gegeben. «Ich bin beim Erdeschleppen fast durchgedreht», meint die zierliche Frau lachend. Doch die Tomaten haben all den Schweiss belohnt und sich prächtig entwickelt.

Die Lieblinge

Vor allem die Sorten 'Téton de Venus' und 'Bianca Cherry' haben es der Neo-Gärtnerin angetan. Neben ihrem Lieblingsgemüse haben auch noch viele andere Pflanzen auf dem Dach Platz gefunden. «Ich habe Fenchel, Erbsen, Salat und natürlich Mangold für meine Capuns angebaut.» Das Gartenwissen hat sich die gebürtige Sarganserin in Gesprächen mit Freunden, die einen Schrebergarten besitzen, sowie aus dem Buch «Das grosse Buch der Tomaten» angeeignet. Die reiche Ernte im Spätsommer hat ihr gezeigt, dass sie schon vieles richtig gemacht hat. «Ich habe sie nie gewogen, aber es waren sehr viele Kilogramm Tomaten. Ich habe extrem viel Tomatensalat gegessen, meist nur mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer. Der Eigengeschmack ist so delikat – Sauce oder Essig wären zu stark gewesen. Die Tomaten dürfen auch nicht in den Kühlschrank, dann schmecken sie viel besser», meint sie. Die restlichen Tomaten hat Romina zu Sugo und Tomatensuppe verkocht. «Getrocknet habe ich letztes Jahr zwar noch keine, aber vielleicht probiere ich das auch noch aus.»

Tomaten für Körper und Portemonnaie

Dank einer Zusatzausbildung in den Bereichen Phytotherapie und Diätetik wird der Garten und die biologische Lebensmittelproduktion ein immer wichtigerer Aspekt im Leben der «Fast-Vegetarierin». «Es ist mir wichtig, mich mit naturbelassenen Produkten auseinanderzusetzen.» Auf die Frage, welche Bedeutung der Tomate in der Traditionellen Chinesischen Medizin zukommt (ein Bereich, der Romina in der Heilpraktikerschule besonders interessiert), zückt die junge Frau ihr iPad und liest aus dem Onlinelexikon ihrer Schule vor: «Sie wirkt kühlend, tonisierend, löst Nässe und Feuchtigkeit im Körper auf.»

Ein weiterer, nicht zu vernachlässigender Faktor ist auch der Preis. «Richtig feine Bio-Tomaten kosten im Laden sehr viel Geld», sagt die Teilzeitstudentin. Da sie bei ProSpecieRara samenfeste Sorten bekommt, muss sie nicht jeden Frühling Geld für Setzlinge ausgeben, sondern kann ihre eigenen Sorten züchten. Zudem findet Romina die Grundidee von ProSpecieRara spannend, «dass man versucht, Traditionen zu bewahren und zu pflegen und dass man die Möglichkeit bekommt, sich selbst zu versorgen».

Eine Terrasse für alle

«Der Garten ist für mich primär ein Ort, an dem ich meine Ruhe habe», meint sie bestimmt. Seit sie die grosse Dachterrasse bepflanzt hat und im Sommer überall Gemüse und Blumen wachsen, haben aber auch die anderen Hausbewohner den Weg hinauf ins grüne Paradies gefunden. «Oft essen sie jetzt hier oben zu Abend. Die liebe Nachbarin, die mir beim Giessen geholfen hat, kann sich natürlich auch bei den reifen Tomaten bedienen. Lustigerweise konnte ich auch ein paar meiner Freunde mit dem Gärtner-Virus anstecken. Denen gebe ich gerne Samen oder Setzlinge weiter. Die sind dann ganz gespannt, ob es bei ihnen zu Hause im Topf auch so schön grünt.»

Bald jedoch wird Romina ihre grosse Terrasse gegen «nur» zwei Balkone eintauschen – mit ihren Lieblingstomaten und weiteren Setzlingen im Gepäck. «Hoffentlich hat es auf den neuen Balkonen genug Sonne», ist ihre grösste Sorge. Das Tomatenhaus und die Töpfe lässt sie vorerst auf der alten Dachterrasse zurück. «Platz hätte ich ja auf meinen Balkonen sowieso nicht genug.» Die anderen Hausbewohner wird's freuen. Nach ihrer Ausbildung wird sie sich dann einen grossen Garten suchen.

Persönliches

Die 26 Jahre alte **Romina Tschuor** aus Sargans hat eine Ausbildung als Pharma-Assistentin abgeschlossen. Anschliessend an die Lehre hat sie sich an der Zürcher Hochschule der Künste weitergebildet und arbeitet heute in einer Zürcher Galerie für zeitgenössische Kunst. Ihrer Leidenschaft für Pflanzenheilkunde folgend, pendelt sie mehrmals wöchentlich nach Luzern, um ein Studium der Phytotherapie und Diätetik nach Traditioneller Chinesischer Medizin zu absolvieren und arbeitet schon Teilzeit als Ernährungsberaterin und Phytotherapeutin nach westlicher TCM. Nebenbei bepflanzte sie im Jahr 2012 zum ersten Mal ihre Dachterrasse.
Weiteres erfahren Sie unter: www.botanicaltreat.ch