

## Die mallorquinische Tomatenart

Auf Mallorca gibt es eine einheimische Tomatenart, die unter dem Namen Tomate de Ramallet bekannt ist. Es ist Brauch, diese mallorquinische Tomatenart an einer Schnur zu befestigen und aufzuhängen, damit sie länger aufbewahrt werden kann.



### **Geschichte**

Diese Tomatenart hat ihren Ursprung in Mexiko und wurde im 16. Jahrhundert von spanischen Eroberern eingeführt. Aufgrund ihrer kräftig roten Farbe nahm man früher an, dass diese Tomatenart giftig sei.

Die Tradition, die Tomates de Ramallet aufzufädeln, ist bereits hundert Jahre alt und dank der Mütter, die diesen Brauch an ihre Töchter weitergegeben haben, ist sie auch heute noch verbreitet.



### **„Brot mit Olivenöl“ oder „Pamboli“**

„Sa tomàtiga de ramallet“ wie die Mallorquiner liebevoll ihre Tomatenart nennen, ist eine der wichtigsten Zutaten der mallorquinischen Küche. Sie kommt sowohl bei der Zubereitung des Reisgerichtes Arroz Brut, als auch beim berühmten Pamboli zum Einsatz. Letzteres gehört zu den typischen Gerichten unserer Küche und zählt gleichermaßen zu den einfachsten und leckersten Spezialitäten, die sich kein Besucher entgehen lassen sollte.

Das Pamboli besteht aus einer Scheibe Landbrot, über das eine Tomate de Ramallet gestrichen wird. Darauf wird etwas Olivenöl geträufelt und eine Prise Salz gestreut. Manch einer röstet das Brot und reibt es mit Knoblauch ab oder belegt es mit Knoblauchsprossen. Normalerweise wird es zu Käse, Schinken, mallorquinischen Trencades-Oliven und Kapern gereicht.

