

## Allgemeine Informationen zu Tomaten

Sortenwahl:

Tomaten gibt es in einer ungeheuren Sortenvielfalt. Welche Sorten für den Verbraucher die richtigen sind, hängt von seinen Vorlieben und Ansprüchen an die Frucht und auch an die Pflanze ab.

Folgend Eigenschaften oder Selektionskriterien bei der Zucht von Tomaten, sogenannte Zuchtziele, wie es sie seit es den Anbau von Kulturpflanzen gibt.

**Ertrag:** Normaler Weise ist ein hoher Ertrag gewünscht. Früher: weil man viele Kinder aus dem eigenen Garten zu versorgen hatte; heute: weil Erwerbsgartenbauer nach Masse vermarkten. Wenn sich aber zum Beispiel eine Sorte durch ausgezeichneten Geschmack von anderen abhebt, werden unter Umständen Abstriche bei der Ertragsleistung gemacht. Beispiel Berner Rose, eine alte Sorte mit hervorragendem Geschmack aber geringem Ertrag.

Sorten, die zur Selbstbestäubung neigen, haben im Gewächshaus (oder bei anderen Gründen für Insektenmangel) trotzdem guten Ertrag.

**Gleichmäßige Färbung:** die gleichmäßige Färbung vieler im Handel befindlicher (geschmacksneutraler) Tomaten geht auf eine Genveränderung zurück, die eine Verminderung des Chlorophylls in der Frucht bewirkt. Ursprünglich neigen Tomaten zu dunkelgrünen Stellen, die eine gleichmäßige Färbung behindern, aber zu einer erhöhten Photosyntheseleistung der Frucht führen. Ungleichmäßig grüne Tomaten haben mehr Chlorophyll und können so zusätzlich zu den Blättern auch selbst mehr assimilieren. So wird unter anderem mehr Zucker gebildet, was einen besseren Geschmack bewirkt. Reste eines Grünkragens sind in der Regel geschmacklos und hart, daher in der Züchtung unerwünscht.

**Geschmack:** Der Geschmack einer Tomate ist größtenteils sortenabhängig, aber auch Witterung, Stand und Nährstoffversorgung haben darauf Einfluss. Freilandtomaten sind gewöhnlich besser im Geschmack als Gewächshautomaten, bei gleicher Sorte. Hier hat jeder Mensch persönlichen Vorlieben: mild, würzig, „tomatig“, süß, mit einer gewissen Säure... Säure empfindliche Menschen neigen eher zu gelben Sorten, die milder sind.

**Form:** Am bekanntesten sind die mittelgroßen runden Tomaten. Tomaten, die weiter verarbeitet werden, haben traditionell oft auch andere Formen, sind flach und gerippt oder länglich. Diese Formen ergeben sich auch aus der Nutzung und den dafür gewünschten Eigenschaften: z.B. viel festes Fleisch und wenig Kerne. Im Hausgarten haben Gärtner meist Freude an verschiedenen Formen und Größen, deren Unterschiede man während der langen Fruchtreife beobachten kann. Kinder naschen zwischendurch gern kleine Tomaten, Köche sind beim Schälen für große Tomaten dankbar. Bei einem Grillabend mit Freunden oder Kollegen kann man mit Vielfalt herrlich aneben.

**Verwendung:** Soßentomaten aus dem kleinen italienischen Dorf sind pur gegessen nicht unbedingt ein geschmackliches Ereignis. Trotzdem werden sie von erfahrenen italienischen Hausfrauen gekauft und zu herrlichen Speisen verarbeitet.

Je nach Verwendung für Salat, Soße, Frischverzehr etc. gibt es Sorten, die sich durchaus im Geschmack, in der Fleischigkeit (viel, wenig, fest, saftig...), dem Ertrag und weiteren Eigenschaften unterscheiden. Das kann zu Enttäuschungen führen, weil sie nicht den individuellen Bedürfnissen an die perfekte Tomate entspricht. Alte Sorten waren in der Regel für eine Weiterverarbeitung ausgelegt, oft auch für das Konservieren.

**Platzfestigkeit:** Bei unregelmäßiger Nährstoff- und Wasserversorgung neigen Tomaten zum Platzen. Für im Freiland gezogene Tomaten empfehlen sich eher platzfeste Sorten. Aber es gibt auch Menschen, die eine dicke Pelle bei Tomaten nicht mögen.

**Krankheitsresistenz:** Krankheitsresistenz ist eines der wichtigsten Züchtungsziele, denn es vermindert Ernteauffälle und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in Gärtnereien. Im Hausgarten kann es durchaus passieren, dass bei ungünstiger Witterung alle Tomatenpflanzen krank werden und keinen Ertrag bringen. Es gibt keine multiresistente Sorte bezüglich aller Pilze, Bakterien und Viren, es empfiehlt sich daher verschiedene Sorten anzubauen. Unter Umständen ist man im Spätsommer dann sogar glücklich über eine geschmacklich nicht aufregende Sorte, weil sie die einzige Überlebende ist. Empfindliche Sorten sollten im Gewächshaus angebaut werden.

**Reife:** Es gibt Sorten des Erwerbsgartenbaus, bei denen die Früchte alle zur gleichen Zeit reifen, dies ist in der Gärtnerei praktisch, im Kleingarten führt es zu einer Tomatenschwemme. In kühleren Gegenden sollten frühreifende Tomatensorten gewählt werden, da die Vegetationsperiode kürzer ist. Im Gewächshaus reifen Tomaten früher.

**Alte Sorten:** Ganz pauschal sind alte Sorten nicht unbedingt besser. Die alten Sorten, die sich bis jetzt halten konnten, haben oft ein Merkmal, das herausragend ist und sie vorm Vergessen schützte oder als

Ausgangssorte für die Weiterzucht empfahl. Krankheitserreger überwinden mit der Zeit Resistenzen, so sind heute manchmal ursprünglich als gesund beschriebene Sorten ausfallsgefährdet. Eine traditionelle Soßentomate punktet im Frischverzehr nicht unbedingt. Unter Umständen findet die moderne Züchtung neue Sorten, die in bestimmten Eigenschaften unschlagbar sind. Aber alte Sorten sind ein Kulturgut, das es zu bewahren gilt, auch als Ausgangsmaterial für neue Sorten. Die Vielfalt der Sorten scheint derzeit das interessanteste, was Hobbygärtner dazu bewegt, Tomaten anzubauen, dazu gehören alte und neue Sorten in ihrer ganzen genetischen Breite.

**F1-Hybriden:** sind nicht pauschal böse. Positive Eigenschaften sind ein einheitlicher Bestand mit definierten Eigenschaften, oft größere Früchte und deutlich stärkere Wüchsigkeit (Heterosiseffekt), Selektion auf leichte Kultivierbarkeit und oft frühe Reife. Negativ ist, dass ihre Nachkommen nicht „echt fallen“, sondern sich zu den Elterneigenschaften rückkreuzen und daher nicht mehr die guten Eigenschaften wie große Früchte aufweisen und der Bestand uneinheitlich wird. Selbst geerntetes Saatgut im Hausgarten birgt so interessante Überraschungen, in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft in Entwicklungsländern kann es zur Abhängigkeit von Saatgutfirmen führen. Das Ziel bei meinen, global gesehen kleinen Tomatenzüchtern ist eher eine größere Frucht, als Kleingärtner in die Abhängigkeit zu treiben.

**Anzucht:**

Tomaten aus Samen zu ziehen ist sehr leicht, das Saatgut behält bis zu 4 Jahre eine hohe Keimfähigkeit bei kühler, trockener und dunkler Lagerung.

Von Anfang März bis Ende April kann man Tomaten in Anzuchterde auf der Fensterbank oder im Gewächshaus anziehen. Ich neige zur Fensterbank, da dort die jungen Pflänzchen besser versorgt werden können. Ob man in kleinen Papiertöpfen oder in einer größeren Schale mehrere Pflänzchen gemeinsam anzieht bleibt dem Gärtner überlassen. Einzelne Töpfe kann man mit Etiketten (oder Holzklammern) beschriften, so bringt man die Sorten nicht durcheinander und kann die später ausgereiften Tomaten mit Namen ansprechen. Zu mehreren in größeren Töpfen oder einer Schale (mit Löchern am Boden) ist die Wasserversorgung stabiler, die Töpfe trocknen nicht so schnell aus. Ein vorsichtiges Vereinzeln stört die Tomaten später nicht, regt eher noch die verstärkte Verzweigung der Wurzeln an.

Tomatensamen steckt man ca. 1cm tief und wässert vorsichtig an. In der Keimungsphase sind die Pflänzchen am empfindlichsten bezüglich Trockenheit oder zu viel Nässe. Die Keimtemperatur sollte bei gleichbleibenden 20-25°C liegen, danach können die Temperaturen etwas sinken, weil man zum Beispiel die beheizte Fensterbank für weitere Sämlinge benötigt. Nach etwa einer Woche sind die Tomaten gekeimt und brauchen einen sonnigen Standort.

Tomaten sind frostgefährdet, daher sollten sie erst Mitte Mai ins Freiland gepflanzt, oder bei Spätfrösten abgedeckt werden.

**Pflege:**

Tomaten sollten sonnig und eher warm stehen, der Nährstoffbedarf ist hoch und sollte im Beet über guten Kompost, im Kübel über Düngung gedeckt werden (phosphatbetont - Dünger für Balkonblumen oder Gemüse). Als einzige Gemüsepflanzen können, wollen Tomaten jedes Jahr auf der gleichen Stelle, in der gleichen Erde stehen. Sie geben über die Wurzeln Antibiotika ab, die nachfolgende Generationen schützen. Trotzdem sollte krankes Laub über den Müll/Biotonne entsorgt werden und nicht auf den eigenen Kompost gelangen.

Tomaten brauchen viel Wasser, im trocken Zeiten täglich wässern, dies beugt auch der Blütenendfäule vor. Kübel sollten pro Pflanze mindestens ein Volumen von 10l (Wassereimergröße) haben, das Substrat sollte eher grob sein, damit es nicht zu sehr zusammensackt und die wichtigen Luftporen erhalten bleiben.

Um ein Abknicken zu vermeiden, sollten Standorte mit starken Winden gemieden werden (Dachterrassen) und die Pflanzen in jedem Fall gut gestützt werden. Im Beet haben sich Spiralstäbe aus Edelstahl bewährt, in deren „Innerem“ man den Haupttrieb leitet. Im Kübeln hält sich ein Spiralstab meist nicht, hier steckt man drei Bambusstäbe an den Rand und bindet diese oben zusammen. An dieser „Pyramide“ wird der Trieb mit alter Nylonstrumpfhose festgebunden. Nylonstrümpfe sind das beste Bindematerial, da sie nicht scheuern,

einschnüren und nicht so schnell verrotten.

Tomaten zieht man in der Regel mit nur ein bis zwei Haupttrieben, alle weiteren Triebe, die aus den Blattachsen kommen werden ausgebrochen (ausgeizt). Tomaten mit kleinen Früchten kann man auch mehrtriebzig ziehen (3-5 Triebe), kleinwüchsige Balkontomaten kann man wohl auch einfach wachsen lassen. In wärmeren Gebieten kürzt man bei im Freiland gehaltenen Tomaten den Haupttrieb nach 4-5 Blütenrispen ein, damit alle Früchte bis zum Frost reifen können. In kühleren Gebieten sollte man sich schon nach 3-4 Blütenrispen von der Triebspitze trennen.

Um Pilzkrankungen zu vermeiden, ist es wichtig das Tomatenlaub trocken zu halten: Regengeschützter Standort vor einer Hauswand oder im gut gelüfteten Gewächshaus sind falls möglich zu empfehlen. Gewässert werden sollte nicht über das Laub, sondern nur in den Wurzelbereich (dort nehmen die Pflanzen das Wasser auf, nicht über die Blätter). Im Beet empfiehlt sich ein sogenannter Schwitzschlauch, für Kübel ein Gießgerät mit langem Brausestab (beides über Manufactum zu beziehen). Feucht-heiße Sommer sind gerade im Freiland sehr problematisch, weil man die Pflanzen nicht vor der Feuchtigkeit schützen kann (auch Nachttau) und die Wärme die Pilzentwicklung fördert. Man kann vorsorglich mit Schachtelhalmbrühe spritzen.

Weil Tomaten eher langweilig aussehen, stecke ich auch rankende Kapuzienerkressesamen in die Nähe, sie blühen lange bevor die Tomaten rot werden. Auch das lebende Kapuzienerkresselaub schützt als Mulchschicht etwas vor dem Austrocknen des Bodens und dem Keimen unerwünschter Beikräuter.

Zum Thema Blütenendfäule (dunkle scheibenförmige Stellen unterhalb der Frucht) folgender Link:

<http://www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/fbca2b5f98b62a81c1257021004373bc/3cd2d98f741f0fbbc125704c0037e4df?OpenDocument>

Übrigens sind diese Stellen nicht giftig, man kan sie herausschneiden und den Rest der Tomate essen.