

Lust auf Tomaten

So gelingt der Anbau



Beim Anbau von Tomaten liegen Freude und Frust dicht beieinander. Wenn die Wetterbedingungen optimal sind (sonnig und warmer Sommer), ist eine tolle Ernte garantiert, eine verregnete Saison macht jedoch fast alle Mühe zunichte.

Wenn die folgenden Tipps beachtet werden, stehen die Chancen gut, frische und geschmacklich hervorragende «Gartenpralinen» zu ernten. Bereiten Sie sich auf eine ertragreiche Tomatensaison vor!

Meier

Treffpunkt für Gartengenieser

Das Sortiment, welches über 35 Sorten umfasst, wurde in den vergangenen Jahren laufend angepasst und verbessert, damit wir Ihnen heute unsere beste Auslese an Geschmack, Resistenz, Wuchs und Sortenvielfalt anbieten können. Zu beachten ist die bewährte Sorte 'Cherry', welche mit einer Vielzahl an kleinen, roten, geschmacklich süßen-saftigen Früchten und starkem Wuchs auftrumpft. Gleichermassen interessant sind die gestreiften 'Zebrino', die gelben 'Ildi' oder die geschmacklich ausgezeichneten Datteltomaten 'Olivette'.

Vorbereitung

Gönnen Sie den Tomaten einen möglichst sonnigen Platz in nährstoffreicher Erde. Eine gute Bodenvorbereitung ist die Grundlage für einen ertragreichen Ernteerfolg. Deshalb empfehlen wir vor dem Pflanzen Stallmist 'OrBrun', Hornspäne und Gesteinsmehl unter die Erde zu bringen. Ein spezieller Tomatendünger erfüllt diese Nährstoffversorgung ebenso gut. Diesen jedoch erst kurz vor dem Pflanzen anwenden und nach dem Fruchtansatz nochmals nachdüngen.

Pflanzung

Ab Ende April bis Ende Mai können Tomaten gepflanzt werden, jedoch sollten die Temperaturen nachts nicht unter 5 °C fallen. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, wartet bis nach den Eisheiligen (11. bis 15. Mai). Die Tomaten wachsen am Besten an einem regengeschützten Platz, deshalb empfehlen wir die Pflanzung unter einem Vordach oder in ein Tomatenhaus, welches in verschiedenen Varianten in unserer Pflege- und Technikabteilung präsentiert wird. Wenn möglich sollte der Standort alle 2 Jahre gewech-

Eine veredelte Tomate...

... entspricht zwei normalen Tomatenpflanzen. Die beiden Triebe werden an zwei Pfosten aufgebunden. Wenn Sie also bis anhin sechs normale Tomatenpflanzen, dann benötigen Sie nur drei veredelte Pflanzen.

Damit Sie trotzdem Ihre Sortenvielfalt erhalten, hat uns der Produzent sogenannte «Päarli», d. h. zwei Sorten auf einer Pflanze, veredelt.

Mit den zwei Trieben können Sie zwei Pflanzen ausbilden (mit zwei Pfählen)



So gelingt der Tomatenanbau

selt werden, um Wurzelkrankheiten vorzubeugen.

Normale Tomaten (samenvermehrt)

Schräges und tiefes Einsetzen der Pflanzen, bis zu den ersten Blättern, begünstigt die Verankerung im Boden. Zudem ist eine bessere Nährstoffaufnahme gewährleistet und die Pflanze bildet zusätzliche Wurzeln. Späteres Anhäufen bringt den gleichen Effekt. Nachtschattengewächse lieben warme Füsse.

TIPP

Tomaten sind gute Nachbarn für andere Pflanzen. So gedeihen z. B. Karotten, Radieschen, Basilikum, Spinat oder Kohl prima in ihrer Nähe. Man vermutet, dass der Geruch der Tomatenblätter Schädlinge vertreibt. Nicht zu empfehlen sind Kartoffeln, Gurken, Erbsen und Fenchel als Beet-Nachbarn.

Veredelte Tomaten

Veredelte Tomaten haben zwei wesentliche Vorteile gegenüber «normalen» Sorten. Zum einen ist die Pflanze widerstandsfähiger gegen Blattkrankheiten und auf der anderen Seite wird ein grösserer Ertrag erzielt, indem man zwei Haupttriebe an der Pflanze wachsen lässt. Zudem könnte sie jedes Jahr in die gleiche Erde eingepflanzt werden, z. B. im Gewächshäuschen oder in Töpfen.

Hierfür werden Wildtomaten, die weniger anfälliger sind, als «Unterlage» genutzt und haben die aus Samen gezogenen Setzlinge darauf gepfropft.

Das auffallend kräftige Wurzelwerk der wilden Unterlage erhöht die Wuchskraft der Pflanze. Die Wurzeln suchen in einem weite-

ren Umkreis im Boden nach Nahrung und Wasser, so dass die Voraussetzungen für höhere Erträge, besonders auch bei biologischer Anbauweise, gegeben sind.

Wichtig ist, dass beim Pflanzen die Veredelungsstelle (kleine Narbe oberhalb am Wurzelballen, unten am Stiel) auf keinen Fall mit Erde zugedeckt wird. Veredelte Tomaten haben nach dem Anwachsen bescheidenere Ansprüche an Dünger und Wasser. Bitte beachten Sie, dass bei den veredelten Pflanzen neben den Grundnährstoffen (NPK) zusätzlich genügend Kali im Boden vorhanden ist (siehe auch Hinweise unter «Düngung»).

Unsere Tomaten werden in einem spezialisierten Betrieb im Wallis veredelt und anschliessend in unseren eigenen Gewächshäusern in Tann für Sie weiterkultiviert und abgehärtet. Wir sind stolz auf die Qualität unserer Tomatenpflanzen und dürfen Ihnen mit gutem Gewissen einen ertragreichen Tomatensommer wünschen!

Pflege

Die Pflanzen werden im Uhrzeigersinn aufgebunden, dadurch kann kein Saftstau entstehen. Ebenso geeignet sind die praktischen, spiralförmigen Tomatenstützen, Holzpfähle oder Rank- und Spaliergitter, welche Sie in unserer Pflege- und Technikabteilung finden. Beim fortwährenden Ausbrechen der Seitentriebe, vorzugsweise mit dem Fingernagel, sollte darauf geachtet werden, dass keine grossen Wunden hinterlassen werden. Dies wäre ein Eingangstor für Pilze. Die normalen Tomaten werden eintriebzig, die veredelten zweitriebzig, gezogen. Eine veredelte Pflanze entspricht also zwei normalen

Pflanzen. Das heisst, wenn Sie im letzten Jahr vier herkömmliche Sorten gepflanzt haben, probieren Sie mal zwei veredelte! Die Pflanzen bilden sonst zu viele Blätter und Blüten, und verbrauchen zu viel Nährstoff. Das Entfernen der unteren Blätter, die den Boden berühren, beugt Braun- und Krautfäule vor. Das Abdecken des Bodens mit Mulch-Material wirkt als Spritzschutz und bewahrt eine gleichmässige Bodenfeuchtigkeit.

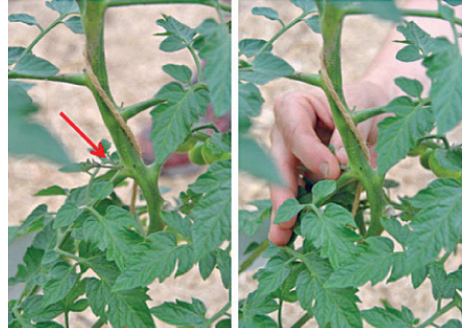
Ausbrechen

Bei einer ein- bis zweitriebigen Kultur werden die untersten, kräftigen Seitentriebe stehen gelassen. Alle weiteren Seitentriebe werden laufend ausgebrochen. Grossfruchtige Sorten sollten nach dem sechsten Fruchttrieb oder ab Mitte August gekappt werden (Mitteltrieb). Es besteht sonst die Gefahr, dass der aufgebundene Trieb das Gewicht nicht halten kann. Die Bestäubung der Blüten und eine gute Befruchtung kann man durch leichtes Schütteln der Pflanzen ein- bis zweimal die Woche unterstützen. Dies wird am Besten am Vormittag gemacht, wenn der Griffel noch klebrig ist und die Pollen haften bleiben.

Besonders wenn die Pflanzen in Wind geschützten Tomatenhäusern stehen, kann dies einen guten Ertrag fördern.

Pflanzenabstand

Die Pflanzen müssen mindestens 50 cm auseinander gepflanzt werden, veredelte Sorten mindestens 80 cm. Was viele nicht wissen, Tomaten können sehr gut auch in Töpfen gehalten werden, welche mindestens 45–50 cm Durchmesser haben sollten. Somit können die Pflanzen flexibel, ganz nach ihren Bedürfnissen, verschoben werden.



TIPP

Reifung ... Wenn die Reifung der Tomate verzögert ist, kann nachgeholfen werden. Eine überreife

Banane in die Pflanzen hängen und das Reifungsgas 'Ethylen' forciert die Rötung!

Giessen

Tomaten sind Gewohnheitstiere. Sie brauchen regelmässig Wasser, mögen aber keine Feuchtigkeit von oben. Zudem sollte Stau-nässe und eine zu hohe Luftfeuchtigkeit vermieden werden. Beachtet man all diese Punkte, führt es zu keinen aufgeplatzten Früchten. Bei jeder Pflanze sollte ein Tontopf – bei veredelten zwei – vergraben werden. Das Wasser in einen Topf giessen, so wird das Weglaufen des Wassers über die trockene Erde verhindert. Das Wasser erreicht die Wurzeln auf dem direkten Weg.



So gelingt der Tomatenanbau

TIPP

Wassertöpfe vereinfachen das schonende und sparsame Giessen.

Eine schlechte Luftzirkulation im Gewächshaus kann zu Pilzkrankheiten führen, deshalb sollte immer gut gelüftet werden. Eine Tröpfchenbewässerung hält die Pflanze gleichmässig feucht und erspart sehr viel Arbeit. Zu diesem Thema beraten wir Sie gerne in der Pflege- und Technikabteilung.

Düngen

Bio-Flüssigdünger von Hauert (Neuheit 2014) für Tomaten, Gurken, Peperoni, Zucchini, Basilikum, Peterli und alle anderen Kräuter. Anwendung wöchentlich mit der Giesskanne, oder

Hauert-Kugeln für Tomaten und Balkongemüse (Neuheit 2014). Eine Anwendung bei der Pflanzung und das reicht für die ganze Saison! Pro Tomate 4–6 Kugeln. Falls Giestöpfe vorhanden sind, diese unter die Töpfe legen. Bei Tropfbewässerung zwei Kugeln unter jeden Tropfer stecken.

TIPP

In südlichen Ländern bekommen Tomaten durch Sonne und Wärme den unverwechselbaren

Geschmack. Salzwasser und Knoblauchbrühe sollen das Aroma ebenfalls begünstigen.

Kulturtipps in Kürze

- Überdecktes, gut durchlüftetes Tomatenhaus an sonniger Lage.
- Pflanzabstand 50 cm, veredelte Pflanzen

80 cm / 100 cm, Reihenabstand 80 cm.

- Aufbinden dient zur Stützung der Pflanze.
- Ausgeizen stärkt die verbleibenden Triebe.
- Mässiges Entblättern unterstützt die Belüftung und das Besonnen der vorhandenen Früchte.
- Mulchen schafft gute Bodenstruktur und behält die Bodenfeuchtigkeit.
- Regelmässiges Giessen nur im Wurzelbereich verhindert das Austrocknen.
- Wunden vermeiden, denn dies sind Eingangstore für Pilze.
- Auf eine gute Nährstoffversorgung achten, dies macht die Pflanzen widerstandsfähig und ertragreich.

Pflanzenschutz und Krankheiten

Optimale Wachstumsbedingungen zu schaffen, hilft Krankheiten und Schädlingen das Leben schwer zu machen, denn auch Pflanzen besitzen ein Abwehrsystem. Deshalb ist eine gute Düngung die Grundlage für starke und kräftige Tomaten. Bei schlechtem Wetter im Juni (Schafskälte) können Kraut- und Braunfäule an Blättern Probleme bereiten. Bei regengeschützten Tomaten spritzen wir im Juni einmal 'Consento'. Im Freien anfangs und Ende Juni zweimal.

Eine weitere Stärkung ist es, im Juli eine Giessbehandlung (Schachtelhalim) vorzunehmen und/oder eine Handvoll Gartenkali zur Pflanze streuen und einhacken, dies nährt die Pflanze zusätzlich.

Rundtomaten

Die Rundtomaten sind die meist verkauften Tomaten und sind auf dem Markt als Frucht das ganze Jahr erhältlich. Sie besitzen festes,

saftiges Fleisch in zwei bis vier Fruchtkammern. Sie verfügen über eine glatte Haut, und sind in der Küche nicht mehr wegzudenken.



Shirley

Frucht Rote, aromatische, mittelgrosse Frucht (70–90 g).

Ernte Frühreifende Sorte ab Juli.

Besonderes Grosser Ertrag. Diese Sorte ist auch als fertige Pflanze in Töpfen erhältlich.



Phantasia

Frucht Schnittfeste, rote, aromatische Frucht.

Ernte Früh, ab Mitte Juli.

Besonderes Sehr robuste und ertragreiche Sorte.



Bolzano

Frucht Gelb, mittelgross, schnittfest.

Ernte Früh.

Besonderes Robuste, ertragreiche Sorte.

Veredelte Rundtomaten



Sportivo

Frucht Rot, kompakt, intensiver Geschmack.

Ernte Früh (ab Juli).

Besonderes Sehr robuste, ertragreiche Sorte.



Primeur F1

Frucht Rot, mittelgross, schnittfest.

Ernte Früh bis mittelfrüh reifend.

Besonderes Zum Frischverzehr geeignet.

Fleischtomaten

Diese Tomaten können 100 g–300 g schwer werden. Meist sind sie gross, flach-rundlich oder herzförmig mit einer faltigen Haut und weisen mehr als vier Fruchtkammern auf. Sie enthalten weniger Fruchtsäure und schmecken daher süsser. Besonders schmackhaft sind Fleischtomaten als Salat. Neben dem Rohverzehr sind sie auch zum Kochen und Grillieren sehr gut geeignet.



Pyros F1

Frucht Gross, fruchtig, aromatisch.

Ernte Früh bis mittelfrüh reifend.

Besonderes Robuste Sorte geeignet für den Frischverzehr.



Berner Rosen

Frucht Rosarot, gross (200–250 g), fleischig, aromatisch.

Ernte Mittelfrüh

Besonderes Altbekannte Sorte.

So gelingt der Tomatenanbau



Berner Rosen

Frucht Rosarot, gross (120–400 g), fleischig, saftig.

Ernte Ab Anfang August

Besonderes Hervorragender Geschmack. Gibt es bei uns auch als veredelte Pflanzen.



Cuore di Bue (Ochsenherz)

Frucht Fleischig hellrot, stark gerippt.

Ernte Ab Anfang August.

Besonderes Auserlesener

Geschmack. Gibt es bei uns auch als veredelte Pflanzen.

Flaschentomaten (Peretti-Tomaten) und Eiertomaten

Flaschentomaten haben eine längliche Form. Die Fruchtkammern enthalten wenig Flüssigkeit und kaum Samen. Sie entwickeln erst beim Kochen den vollen Geschmack, es ist daher die ideale Saucen- und Eintopf-Tomate.

Eiertomaten sind länglich-ovale Sorten, die vor allem für die Konservenherstellung angebaut werden. Sie besitzen ein festes Fleisch, sind samenarm und lassen sich gut schälen.

San Marzano



Frucht Länglich, rot, ca. 90–100 g. Ideal für Tomatensaucen.

Ernte Ab August, grosser Ertrag.

Besonderes Fleissig

wässern zur Verhinderung der Blütenfäule.

Rispentomaten (Strauch-Tomaten)

Diese Sorte zeichnet sich durch einen kräftigeren Geschmack als jener der normalen Rundtomate aus, da man die ganze Rispe am Stock ausreifen lässt. Im Handel werden sie in ganzen Rispen angeboten. In der Küche sind sie vielseitig verwendbar.

Buschtomaten (Topf und Balkon)

Mit einer Wuchshöhe von 30–50 cm eignen sich diese Sorten sehr gut für Töpfe oder Kästen. Der süss-säuerliche Geschmack lädt zum Naschen vom Strauch ein. Sie sind bei uns als fertige Pflanzen erhältlich.



Hoffmanns Rentita

Frucht Rot, mittelklein (60–80 g), aromatisch

Ernte ab Juli, früh reifend

Besonderes sind geeignet für Töpfe, da die Pflanzen

nur 80–90 cm hoch werden. Bei uns als fertige Pflanzen im Topf erhältlich.



Heartbreakers

Frucht Herzförmig, kleinfruchtig

Ernte grosser Ertrag

Besonderes Naschtomate für im Topf (Pflanzenhöhe

30–50 cm).



Red Robin

Frucht Kleinfruchtig (20–30 g), aromatisch

Ernte grosser Ertrag

Besonderes Naschtomate für im Topf (Pflanzenhöhe

30–50 cm).

Kirsch- (Cherry), Cocktailtomaten

Die Kirschtomaten haben ein Gewicht von 15 – 25 g, die Cocktailtomaten 30 – 60 g. Davon gibt es runde und birnenförmige Sorten in den Farben rot, gelb und orange. Sie besitzen ein kräftiges, süsses Aroma. Roh schmecken sie am Besten. Beim langen Kochen verlieren sie an Geschmack, deshalb sollte man sie ganz kurz in Olivenöl andünsten.



Cherry

Frucht Rot, klein (15–25 g), rund, süss und aromatisch.

Ernte Ab Anfang Juli.

Besonderes Sind auch als fertige Pflanze im Topf und in veredelter Form bei uns erhältlich.



Trilly

Frucht Rot, länglich, klein (ca. 20 g), sehr aromatisch

Ernte Früh, ab Anfang Juli

Besonderes Mini San Marzano Datteltomate zum Naschen.



Cocktail

Frucht Kleine Früchte von 30–40 g, sehr intensiver Geschmack.

Ernte Früh mit grossem Ertrag.

Besonderes Robuste Sorte, starker Wuchs, sind in veredelter Form bei uns erhältlich.

Verwendung

Tomaten sind in der Küche nicht mehr wegzudenken. Ob roh, gekocht, eingelegt oder als Saft-Tomaten, sie lassen sich sehr vielseitig verwenden und zubereiten.

Idealerweise lagert man Tomaten bei einer Temperatur von 13 – 18 °C oder bei Raumtemperatur, sie entfalten so ihr volles Aroma. Reife Früchte können auch im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahrt werden.

Tomaten sollten getrennt von anderen Früchten und Gemüse gelagert werden. Sie scheiden Ethylen aus, welches die Reifung beschleunigt und das Obst und Gemüse schneller verderben lässt.

Reife Tomaten enthalten viel Vitamin A und C, Kalium, Folsäure und Carotinoide. Besonders das Lycopin soll eine speziell positive Wirkung auf unsere Gesundheit haben. Als natürliches Antioxidans wird es zu den bioaktiveren Stoffen gezählt.

Tomaten wirken zudem appetitanregend und auch harntreibend, da sie aus ungefähr 95 % Wasser bestehen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Tomatenanbau!

Meier

Treffpunkt für Gartengiesser