

Tomate / Paradeiser

Lycopersicon esculentum

Vorwiegend Selbstbefruchter

Platzbedarf

Mindestens 3 m zwischen verschiedenen Sorten; dazwischen andere Kulturen; Mindestens 10 Pflanzen pro Sorte

Gunstlagen

Warme Klimatalagen günstig (Wein-, Maisanbaugebiete), ansonsten bis 500 mm Niederschlag. In niederschlagsreichen Gegenden Überdachung empfohlen.

Vorkultur

Ende März bis Mitte April (ca. 4-5 Wochen vor dem Pflanzen ins Freie) in Saatkistchen säen, Keimtemperatur: 20-25°C; in Töpfe pikieren, sobald sich die Sämlinge beengen; Stand möglichst hell und luftig. Sobald es tagsüber möglich ist, im Freien aufstellen, damit die Pflanzen nicht ‚vergeilen‘.

Aussaat/ Auspflanzung

Nach den letzten Frösten; oft Mitte Mai (je nach örtlichen Erfahrungen!). Vor dem Pflanzen abhärten (einige Tage tagsüber im Freien), tief setzen (bis zum ersten Laubblatt). Abstände: 80-100 cm Reihenabstand, in der Reihe 50-60 cm

Kultur

Je nach Typ der Sorte ein- oder mehrstämmig an Stäben oder Schnüren befestigen, laufend (möglichst früh!) die Seitenäste entfernen. Mulchen sehr vorteilhaft. Je nach Klima des Anbauortes Regenschutz erforderlich: Überdachung, seitlich möglichst offen und luftig!

Bestäubung

In der Regel ist die Tomate ein Selbstbestäuber. Fremdbefruchtung durch Bienen und Hummeln kommt vor (besonders bei Sorte mit großen Blüten bzw. herausragendem Griffel). Um dies zu reduzieren, sind folgende Maßnahmen geeignet:

- für ein gutes Blumenangebot für Insekten im Sommer sorgen
- va. mittlere Trauben beernten
- für die Samenernte Pflanzen/Früchte aus der Mitte des Bestandes wählen

Saatgutgewinnung

Früchte – von möglichst allen Pflanzen beernten! - aufschneiden und Samen mit Fruchtfleisch in ein Glas geben, wenn die Masse zu wenig flüssig ist, etwas Wasser zugeben. 1-2 Tage vergären lassen, öfter umrühren. – WICHTIG: nicht zu lange gären lassen: der Same ist in der Frucht von einer Gallert-Hülle umgeben, die die Keimung verhindert; durch die Gärung wird diese Hülle abgebaut und der Same beginnt zu keimen, wenn er zu lange im Glas bleibt! Die fertigen Samen greifen sich nicht mehr glitschig an und sinken meist zu Boden. Mit Wasser aufgießen, abwarten, bis die Samen zu Boden sinken, Wasser mit Fruchtfleisch abgießen; ev. wiederholen. In Sieb unter Wasserstrahl spülen. locker ausbreiten (Kaffeefiltern, Papier, Teller) und mit Sortennamen beschriften und zügig trocknen lassen.

Der Anteil fürs Archiv

die Menge von 5-6 gestrichenen Esslöffeln (ca. 20g) ist ausreichend, die Samenmenge pro Frucht ist sehr von der Sorte abhängig, bei Fleischtomaten z.B. meist gering