# Tomate

**(botanisch: Solanum lycopersicum)**



–

-

**Aussaat**

ab Mitte Februar - bis Ende April
(Vorzucht unter Glas oder auf Fensterbank)

- Aussaattiefe 0,5 - 1 cm
- Keimung:
  10 - 15 Tage / bei 20 - 23 °C

- **Pflanzung**

  ab Mitte Mai, sortenbedingt auf
  50 x 80 cm bis zu 90 x 100 cm

- **Standort**

  - sonnig / volle Sonne, windgeschützt, regengeschützt
  - Humoser, locker, nährstoffreicher Boden

- **Ernte**

  Juli - bis Ende Oktober

# Portrait der Tomate

## Herkunft

Die Tomate stammt wie die Paprika, Kartoffel und der Mais aus Amerika. Die vor allem früher auch Paradiesapfel genannte Frucht wurde schon in Mittel und Südamerika angebaut. Tomaten gehören zur Familie der Nachtschattengewächse. Bis auf die Frucht sind alle grünen Teile leicht giftig. Grüne Tomatensorten sind nicht giftig, wenn sie reif sind. Rote Sorten enthalten im grünen Zustand noch das Gift Solanin bzw. Tomatidin.

### Kategorie

Tomaten gehören zu den Mittel- bis Starkzehrern

## Standortansprüche

### Licht

Tomaten lieben die volle Sonne. Im Schatten oder Halbschatten wachsen sie nicht sonderlich gut.

### Boden

Tomaten lieben warmen, humusreichen Boden. Sie wachsen auch auf sandigeren Flächen. Bei lehmigen Böden sollte drauf geachtet werden, dass er humos und locker genug ist, und nicht zu dicht.

## Verträglichkeit mit anderen Pflanzen

### Tomaten vertragen sich sehr gut mit...

Bohnen | Buschbohnen | Kohl (alle Arten) | Kohlrabi | Kopfsalat | Neuseeland Spinat | Paprika | Petersilie | Porree | Radieschen | Rettich | Sellerie | Spinat | Zichorie, Zwiebel Kräuter: Basilikum | Borretsch | Dill | Knoblauch | Petersilie | Pfefferminze | Schnittlauch | Ringelblume

### Für Tomate förderliche Kombinationen, aber zum Schaden folgender Pflanzen ...

Gurken | Fenchel / Knollenfenchel | Zucchini

### Schlechte Kombination sind mit ...

Erbsen | Kartoffel | Möhre (Karotte) | Rote Bete (Rote Rübe) | Zuckermais Kräuter: Kapuzinerkresse



Tomaten gibt es in vielen Formen und Varianten

# Kultur

## Im Freiland

Natürlich wachsen Tomaten in natürlicher Gartenerde besser und schöner, als im Topf (es sei denn, man kann die Düngung und Bewässerung so speziell regulieren, wie die Holländer, die ihre Tomaten sogar in Steinwolle wachsen lassen können – mittels Computersteuerung)

## Im Kübel / Topf

Tomaten lassen sich auch sehr gut in Kübeln auf dem Balkon heranziehen. Allerdings eignen sich hier die weniger starkwüchsigen und eher kleinfrüchtigen Sorten besser. Die Töpfe sollten nicht zu klein sein. Je größer der Kübel, desto besser. Ist aus Platzmangel ein kleiner Kübel vonnöten, so sollte umso öfter gegossen werden, da der Wasservorrat im Topf natürlich schneller verbraucht ist.

## Wichtig: Regenschutz für Tomaten

Ob im Topf oder Freiland: wichtig für die Tomaten ist ein Dach oder Regenschutz. Vor allem aufspritzendes Regenwasser, dass auf die unteren Blätter gerät, kann Kraut- und Braunfäule (Phytophthora infestans), eine Pilzerkrankung, hervorrufen, die nicht nur Ihre Erträge schmälert oder einen Totalverlust verursachen kann, sondern auch einen künftigen Anbau an derselben Stelle aufgrund erleichterten

Neubefalls erschweren kann.

## Tomaten anbinden

Alle Sorten, die aufrecht wachsen, müssen angebunden werden. Dazu kann man Sie an einer an der Decke befestigten Schnur oder einem Seil heranziehen, oder klassisch an einem Bambusstab.

## Tomaten pikieren

Tomaten sollen beim Pikieren ruhig ein wenig tiefer gesetzt werden, da sie am Wurzelhals und Stängel neue Wurzeln bilden und kräftiger werden.

## Bestäubung

Während der warmen Tagesszeiten sollte man die Tomatenpflanzen leicht schütteln, damit sie sich besser selbstbestäuben. Das gilt besonders für Tomaten unter Glas oder im Folientunnel oder einer sehr windgeschützten Terrasse bzw. dem Balkon.



Kleine Tomaten Sorten eignen sich auch gut für Kübel

# Pflege

## Düngen / Wässern

Geben Sie den Tomaten regelmäßig Wasser und düngen Sie mehrmals ausreichende Mengen. Achten Sie dabei darauf, dass die Blätter trocken bleiben.

## Schnitt

Um im Freiland der Kraut- und Braunfäule entgegenzuwirken, sollten Sie den Tomatenpflanzen den Fuß auf 30 bis 50 cm freischneiden, damit die unteren Blätter nicht vom aufspritzenden Regenwasser nasse und infiziert werden.

## Ausgeizen

Die Seitentriebe der Tomatenpflanzen sollten regelmäßig ausgegeizt werden. Das bedeutet, dass man die aufkommenden Seitentriebe in den Blattachseln rausbricht oder wegschneidet, um einen geraden und kräftigen Wuchs zu fördern.

Wie Sie das genau machen finden Sie unter Tomaten Ausgeizen.

Auch die Fruchtstände werden Sortenabhängig reduziert. Wenn eine Pflanze mehr als 5 bis 7 Fruchtansätze hat, ist das meisten ausreichend. Ansonsten erreichen die Früchte nicht die volle Reifequalität.

# Ernte

Unter Glas oder im Folienhaus beginnt die Ernte schon im Jun, also rund einen Monat vor der Freilandernte, die im Verlauf des Juli einsetzt.

- Lassen Sie die Tomaten am Strauch voll ausreifen, dann werden sie am süßesten und schmecken voll aromatisch.
- Zum Sommerende hin werden vor den ersten Frösten die letzten Tomaten schon vor der Zeit und auch noch grün geerntet, da sie den Frost nicht überstehen würden. Sie können diese am besten an einem trockenen, dunklen Ort nachreifen lassen. Eine Küchenschublade ist oft der beste Platz.

# Krankheiten an Tomaten

Tomaten sind insgesamt sehr empfindlich gegenüber einer ganzen Reihe von Krankheiten. Darum ist beim

Anbau auf eine gewisses Maß an Sorgfalt hingewiesen. Das bezieht sowohl die Einhaltung einer Fruchtfolge mit ein als auch die Beachtung der Verträglichkeit mit der Gesellschaft mit anderen Pflanzen im Beet (s. Verträglichkeit von Mischkulturen).

## Häufigste Krankehiten an Tomaten

- Kraut- und Braunfäule
- Blattläuse
- Weiße Fliege
- Virenerkrankungen