## Tomate und Geschmack..

### …über 400 identifizierte aromarelevante Stoffe…!? Was beeinflusst den Essgenuß ?

* **Sorte** (Gehalt an aromarelevanten Stoffen sowie Zucker/Säure, Fruchtgröße)
* **Reifegrad** zum Erntetermin (unreif und überreif jeweils nachteilig)
* Wachstumsbedingungen (**Standort, Klima, Licht**)
* Kulturmaßnahmen (**Düngung, Bewässerung, Pflege**)
* **Festigkeit** (Extreme ungünstig)

**Tomatenanbau im Hausgarten…**

**... Lust oder Frust?**

**Th. Jaksch**

* **Saftigkeit**, Mehligkeit
* **Lagerung** (zu kühl schlecht für das Aroma)

## Fruchtfolge..

* verwandt zu Paprika, Aubergine, Kartoffel
* Tomate ist **selbstverträglich…aber**
* **im Freiland** Anbaupause von 3 bis 4 Jahren sinnvoll
* **im Gewächshaus** ist Anbaupause schwierig

Nematoden Korkwurzeln

|  |  |
| --- | --- |
| Mögliche bodenbürtige | |
| Schädigungen: |  |
| Fusariumwelke Verticilliumwelke Korkwurzeln Nematoden Hoher Salzgehalt | |

Folie 1

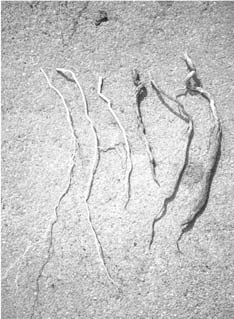
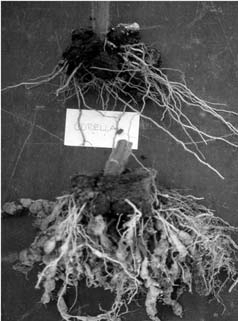
Folie 2

## Fruchtfolge..

**im Gewächshaus:**

* welkeresistente Sorten anbauen (V, F2, N), z.B. Phantasia, Sportivo, Piccolino
* Veredlung auf resistente Unterlagen (z.B. `Vigomax`)
* Anbau im Sack/Kübel

ohne Veredlung mit



Folie 3

### Vorteile Veredelung:

* + Ertragssteigerung
  + Bessere Kälteverträglichkeit
  + Bessere Widerstandsfähigkeit

ohne Veredlung mit

Folie 4

## Tomatensorten....die Qual der Wahl

### Auswahlkriterium Fruchttyp

**Tomatensorten....die Qual der Wahl**

**Auswahlkriterium Wuchstyp**

Grünfrucht Hellfrucht

**Hellfruchttomaten** reifen gleichmäßig aus, ohne grüne oder gelbe Schulter

begrenzt = determinant Buschtomate

unbegrenzt = indeterminant Stabtomate

Grünfrucht Hellfrucht Grünfrucht

## Eigenschaften von Tomatensorten

Beispiele ohne Anspruch auf Vollständigkeit

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorte** | **Größe g** | **Farbe** | **Form** | **Reife 1= früh** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **N** | **OI** | **PI** | **Herkunft** |
| **Phantasia Braunfäule** | **80 -100** | **rot** | **rund** | **2** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **N** | **OI** | **PI** | **NK,GP,NI,SM,DE** |
| **Philovita Braunfäule** | **15-20** | **rot** | **rund** | **1** | **TM** | **C5** | **-** | **F2** | **N** | **-** | **PI** | **NI,NK,GP,SM,DE** |
| **Sportivo Aroma** | **70-90** | **rot** | **rund** | **2** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **N** | **-** | **-** | **NK,DE** |
| **Picolino Aroma** | **30-40** | **rot** | **rund** | **1** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **N** | **-** | **-** | **NK,NI,GP,SM,DE** |
| **Dasher Aroma** | **15-20** | **rot** | **pflaum** | **1** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **-** | **-** | **-** | **NK,SP,GP,DE** |
| **Ravello Aroma** | **20-25** | **rot** | **pflaum** | **1** | **TM** | **-** | **V** | **F** | **N** | **-** | **-** | **SP,GP** |
| **Maranello Lycopin** | **90-100** | **rot** | **flrund** | **1** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **N** | **OI** | **-** | **NK,GP,DE** |
| **Flavance Lycopin** | **90-100** | **rot** | **flrund** |  | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **-** | **OI** | **-** | **NK** |
| **Bolzano Carotin** | **60-80** | **orange** | **rund** | **1** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **-** | **-** | **-** | **NK,DE** |
| **Agro längl. Eiertomate** | **80-90** | **rot** | **SanM** | **2** | **TM** | **-** | **V** | **F** | **N** | **-** | **-** | **SP,NI** |
| **Country Taste Fleisch** | **200** | **rot** | **flrund** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **DE, NI** |
| **Vanessa Longlife** | **100-110** | **rot** | **rund** | **1** | **TM** | **-** | **V** | **F** | **-** | **-** | **-** | **NI,GP** |
| **Vigomax Unterlage** | **-** | **-** | **-** | **-** | **TM** | **C5** | **V** | **F2** | **N** | **K** | **-** | **NK,NI** |

Folie 5

## Eigene Anzucht… Aussaat

**Aussaattermine:** Freilandtomaten 20./25. März

Gewächshaustomaten 01./05. März

Faustregel:

ca. 6 Wochen vor dem Auspflanzen

dünn säen, wenig abdecken

Keimtemperatur mindestens 20°C

möglichst viel Licht

Folie 6

**TM=Tomatenmosaikvirus C5=Samtflecken V=Verticillium F=Fusarium N=Nematoden OI=Echter Mehltau PI=Kraut-Braunfäule K=Korkwurzel**



**NK=Kiepenkerl GP=Gärtner Pötschke NI=Nixdorf SP=Sperli SM=Samen Schmitz DE=Dehner**

Folie 7

Folie 8

## Pflanzung..

**Pflanzenbedarf/m²** 2,5 bis 3,5

**Abstand** ca. 40-50 x 60-70 cm

# Entblättern..

### Entblättern…ja/nein?

**Hoch oder tief pflanzen ?**

**Vorteil Tiefpflanzung:**

* zusätzliche Wurzelbildung
* bei vergeilten Pflanzen niedrigere 1.Traube

### Vorteil Hochpflanzung:

* Keine Gefahr von Pflanzenausfall durch pilzliche Stängelgrundwelke

### Bei Verwendung veredelter Pflanzen nur Hochpflanzen sinnvoll…!!

Folie 9

# Aufleiten/Ausgeizen nötig…?

## nur bei Stabtomaten wichtig, bei Buschtomaten nicht

bessere Durchlüftung und Durchlichtung mehr Assimilate, gleichmäßiger Ertrag weniger Bruchgefahr

**Entspitzen/Köpfen…**

wenn Geiztriebe 5 bis 10 cm lang, ausbrechen oder schneiden im Abstand von 8 bis 10 Tagen, in der Tagesmitte optimal

vor allem große Wunden müssen abtrocknen können

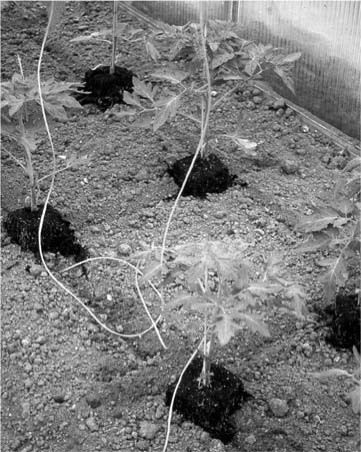
**Freisetzung zusätzlicher Energie, bringt leichten Mehrertrag..**

Folie 10

grundsätzlich gesunde, intakte Blätter erhalten Ausnahme: die untersten 3 bis 4 Blätter (Luftzirkulation) darüber lediglich unnützes Laub entfernen

Zeitpunkt: kurz vor Erntebeginn, A./M. Juli

Assimilatorisches Laub ist Motor für Ertrag, Aroma und Gesundheitswert



Folie 11

Folie 12

Termin: 5 bis 6 Wochen vor Kulturende (etwa A. August) bzw. nach 6-8 Rispen

oder lediglich die nicht mehr ausreifenden Rispen weg

## Pflegemaßnahmen… Bestäubung

### Voraussetzungen:

* + optimaler Temperaturbereich 15 - 20°C
  + optimale Luftfeuchte 60 – 75 %
  + leichte Luftbewegung
  + Insektenflug
  + Blüten von Hand „trillern“

bester Zeitpunkt: später Vormittag, sonnig

## Befall mit Kraut- und Braunfäule..

### Wichtige Vorbeugungsmöglichkeiten

* **Tomatendach**, Pflanzenteile sollten stets trocken sein
* Anbau im **Kübel**, günstiger überdachter Standort auswählbar
* **Gießen** vorsichtig, von unten, vormittags
* für gute **Durchlüftung** sorgen (regelmäßig ausgeizen, weit pflanzen)
* **Fruchtwechsel** (Infektion über Dauersporen aus infiziertem Boden)
* nicht vorhergehender oder gleichzeitiger **Kartoffelanbau**
* Anbau auf **Mulchfolie**
* ausgewogene **Ernährung** stärkt Widerstandsfähigkeit
* befallene Pflanzenteile nicht **kompostieren**
* **Tomatenstäbe** säubern

## Pflegemaßnahmen..

Folie 13

## Ernte, Frische, Haltbarkeit…

Schwitzwasser

Folie 14

## Düngung - Durchführung

* + **N-Düngung**: Tomate ist **Starkzehrer** (20 bis 25 g N/m²)
  + Verteilung der N-Düngung auf mehrere Gaben (4-5) sinnvoll

Grunddüngung zur Pflanzung, 3-4 Kopfdüngungen im Abstand von 3-4 Wochen

## Ernte

Pflückreife bei voller Rotfärbung

* + max. Gehalt an Zucker, Fruchtsäure und Aromastoffen

Dünge-Beispiel für Boden mit **normalem Humusgehalt:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Düngergabe | Zeitpunkt | N g/m² | Hornmehl g/m² | KAS g/m² |
| Grunddüngung | 15. Mai | 5 | 35 | 20 |
| 1. Kopfdüngung | 10. Juni | 5 | 35 | 20 |
| 2. Kopfdüngung | 01. Juli | 5 | 35 | 20 |
| 3. Kopfdüngung | 25. Juli | 5 | 35 | 20 |
| gesamt |  | 20 | 140 | 80 |

* + für optimale Versorgung Ergebnis einer Bodenanalyse vorteilhaft
  + Keine **P2O5- und Kali-Düngung** bei Werten über 30 mg/100g Boden
  + Solanin vollständig abgebaut
  + gute Schnittfestigkeit

Kelch ist Frischesiegel

## Lagerung

* + sortenabhängig (bei Longlifesorten mehrere Wochen)
  + ideale **Lagertemperatur ca. 12°C**
  + zum **Nachreifen** von grün geernteten Tomaten möglichst **20°C** einhalten
  + Tomaten nie im Kühlschrank lagern Aromaverlust !



Folie 15 Folie 16