



Tipps zum Tomatenanbau & der Saatgutgewinnung

Tomatenanbau

Stab- und Buschtomaten nie zusammen anbauen, da durch die schlechtere Durchlüftung im Bodenbereich die Braunfäulegefahr enorm steigt. Wildtomaten sollten auch einen Sonderplatz z.B. an Zäunen, Spalieren oder Sonnenseiten von Büschen erhalten, da sie extra viel Platz brauchen (s.u.).

Kein Kartoffelanbau neben der Tomatenkultur da Kartoffeln meist sehr früh Krautfäule bekommen und diese auf die Tomaten übertragen wird.

Genügend **große Pflanzabstände** einhalten, um Braunfäule vorzubeugen, unsere Empfehlung sind 50cm in der Reihe, Reihenabstände besser 100cm als zu eng.

Wässern von ausgepflanzten Tomaten bis sie sich etabliert haben, mit reichlich Wasser, das die Wurzeln nach unten leitet, aber in zeitlichen Abständen, z.B. nur alle 2 Tage um ein möglichst weitreichendes Wurzelsystem zu erzielen. Später nur in Extrem-Situationen nachhelfen. Dies gilt nicht für Topf- oder Gewächshauskulturen, da hier immer extreme Bedingungen herrschen und auch nicht für besonders heiße und trockene Sommer. Bei Temperaturen über 35°C oder völligem Trockenfallen werfen die Pflanzen und speziell die großfrüchtigen ihre Blüten ab.

Mulchen verhindert schädliches Spritzwasser, und hält den Boden gleichmäßiger feucht.

Brennnesseln und Beinwell eignen sich als organischer Dünger für Tomaten. Frische Blätter gleich zu Beginn in das Pflanzloch geben, etwas Erde darauf und dann die Tomaten einsetzen. Man kann zudem immer wieder eine Lage Blätter als Mulchmaterial verwenden, alternativ fortlaufend eine dünne Lage Rasenschnitt verteilen.

Stabtomaten und höhere Buschsorten **hochbinden und ausgeizen**, sowie bodennahe Blätter frühzeitig entfernen - beugt Braunfäulebefall vor, da die Durchlüftung besser ist. „Ausgeizen“ bezeichnet das Entfernen von Trieben, die aus den Blattachsen wachsen. Von ca. Juni bis September sollten sie wöchentlich herausgebrochen werden, stärkere Triebe können auch mit einem Messer entfernt werden. 2019 gab es allerdings vermehrt Probleme mit **Sonnenbrand an Früchten**, deshalb das Ausgeizen regelmäßig, am besten bei bedecktem Wetter durchführen und Früchte nicht komplett freilegen.

Kleinere Buschtomaten werden nicht, oder nur **wenig ausgegeizt**, sie **tragen meistens sehr früh**, sterben dafür aber auch oft ab August ab. (Günstig für Spät-Urlauber, bzw. Gegenden mit kurzer Vegetationszeit)

Buschtomaten und Ampelsorten sind **ideal für die Topfkultur**, da sie mit kleineren Gefäßen auskommen und keine oder nur kurze Stäbe brauchen. Bei der Topfkultur sollte die **Größe der Töpfe** mind. 20l für Buschtomaten, für Stabtomaten am besten 40-50l pro Pflanze umfassen. Hierbei **Dachüberstände und warme Hauswände nutzen**. Untersetzer für das hier besonders notwendige Gießen nicht vergessen. Ebenso ist hier das Nachdüngen wichtig, begrenzter Wurzelraum und regelmäßige Ernte muss manuell ausgeglichen werden!



Vor allem die **Wildtomaten**, prinzipiell aber auch viele Cocktailsorten, sind besonders für die **mehrtriebige Spalierkultur** oder das Ziehen an Schnüren geeignet, ideal ist z.B. ein Maschendrahtzaun oder ein selbstgebastelter Trichter, wie von Dreschflegel GbR vorgeschlagen, alternativ geht auch die Erziehung als Ampeltomate, man muss nur genug Platz nach unten einplanen. Hierbei entfällt das Ausgeizen fast völlig.

Bei eintriebig gezogenen Tomaten bitte das 'Köpfen' nach dem 5. Fruchtansatz unterlassen, da die Pflanze dadurch an ihrem Hauptwachstumspunkt gestört wird und so nie die Chance hat nach einer eventuell vorübergehenden Schwächung durch schlechtes Wetter wieder durchzutreiben. Die Alternative ist das Ausbrechen späterer Blüentriebe um die Kraft der Pflanze in das Reifen bereits angesetzter Früchte zu leiten.

Samtflecken sind eine typische, gefürchtete Gewächshaus-Pilzkrankheit, die besonders bei trocken-heißem Wetter und schlechter Lüftung auftritt. Ein paar wenige Sorten haben sich bei uns bis jetzt als **robust gegenüber Samtflecken** erwiesen: Blondköpfchen, Malinowskii, Ruthje.

Blütenendfäule ist quasi eine Stoffwechselstörung, da nach manchmal nur einmaligem heftigem Trockenstress die Calciumaufnahme in die Zellen blockiert wird. Sie ist nicht ansteckend und die nächsten Blüten können sich bei ausreichend Wasser normal entwickeln. Besonders häufig betroffen sind nach unserer Erfahrung Flaschentomaten, besonders in den Urlaubsmonaten.

Saatgutgewinnung

Folgendermaßen können Sie aus allen unseren Tomaten selbst Saatgut für das nächste Jahr gewinnen:

1. Tomaten reif ernten
2. Tomatensamen sammeln und 2-3 Tage vergären lassen: Samen plus anhängendem 'Glibber' in Schraubverschlussgläsern mit etwas Wasser und ggf. einer Prise Zucker im Warmen stehen lassen
3. Nach 2-3 Tagen (mit Deckel) durchschütteln und anschließend den aufgeschwommenen 'Schmodder' dekantieren, das Saatgut sitzt unten
4. Sauberes Saatgut in feinem Küchensieb nochmals unter fließendem Wasser durchspülen
5. Auf Porzellantellern (z.B. Untertassen) bei mäßiger Wärme (nicht über 30/40°C) 2-3 Tage trocknen (Tipp: Etiketten nicht vergessen)
6. Abschließend in Tütchen trocken, kühl und mäuse sicher lagern

Tomatensamen halten mindestens 4 (bis 6) Jahre, manchmal keimt auch nach 10 Jahren noch etwas.

Kreuzungsgefährdete Sorten: alle Wildtomaten, prinzipiell alle deren Griffel weit nach außen ragen, z.B. Aunt Rubys Geman Green.