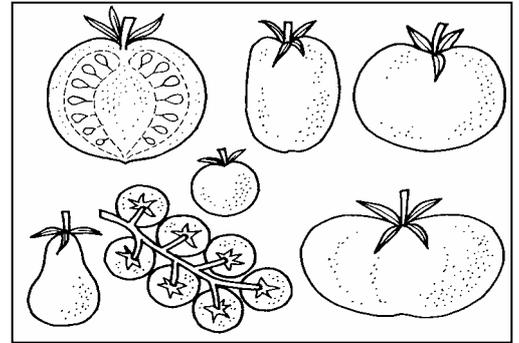


Tomatenanbau im Hausgarten

Die aus Mittel- und Südamerika stammende Tomate hat sich seit der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts einen festen Platz in unserem Speiseplan erobert. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 18 kg ist sie das beliebteste Gemüse in Deutschland, weltweit gehört sie zu den 10 wichtigsten Nahrungspflanzen. Kein Wunder also, dass der Tomatenanbau auch im Hausgarten einen sehr hohen Stellenwert einnimmt. Leider wurde die Freude an den eigenen Tomaten in den letzten Jahren vor allem durch den Befall mit Kraut- und Braunfäule sehr beeinträchtigt. Deshalb werden im folgenden Hinweise gegeben, wie im Hausgarten schmackhafte und gesunde Tomaten erfolgreich angebaut werden können.



Tomatenvielfalt

Die unüberschaubare Fülle verschiedenster Tomaten kann anhand zweier Unterscheidungsmerkmale grob unterteilt werden: Zum einen mit der Wuchsform und zum anderen anhand der Ausprägung der Frucht.

Die sog. *Buschtomaten* schließen das Wachstum jedes Triebes mit der Bildung eines Blütenstandes ab. Diese Tomatenpflanzen sind für die Kultur in Balkonkästen oder kleinen Containern geeignet. Viel weiter verbreitet sind jedoch die *Stab-* oder *Schnurtomaten* mit nicht in einem Blütenstand endendem Triebwachstum. Von der Wuchsform hängen wesentlich die Pflegemaßnahmen ab. Die Fruchtgrößen variieren von johannisbeergroß bis zu Früchten, die über ein Kilo wiegen. Das Farbenspektrum erstreckt sich von grün über weiß und gelb bis hin zu allen möglichen roten Tönen. Ebenso gibt es vielfältigste Fruchtformen, neben den bekannten Tomatenformen gibt es glockenförmige, flachrunde, eierförmige, gerippte und noch viele andere.

Inhaltsstoffe

Die Frucht besteht zu über 90 % aus Wasser, was den sehr niedrigen Brennwert von etwa 70 kJ pro 100 g Frischgemüse bedingt. Neben zahlreichen Vitaminen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen wird besonders der hohe Gehalt an Lycopin – verantwortlich für die rote Farbe der Tomate – für die gesundheitliche Wirkung hervorgehoben. In allen grünen Pflanzenteilen, also auch in unreifen Früchten, findet sich das giftige Alkaloid Solanin, weshalb oft noch vorhandene grüne Gewebeteile am Stielansatz der Frucht ausgeschnitten und generell keine unreifen grünen Früchte gegessen werden sollten.

Anzucht

Nur gute Jungpflanzen ermöglichen ein rasches Anwachsen und somit den bestmöglichen Start in die Kultur. Ein wichtiges Kriterium bei der eigenen Aussaat ist der richtige Zeitpunkt. Von manchen Hobbygärtnern wird oft viel zu früh gesät. Ca. 8 Wochen vor dem Pflanztermin, also etwa Ende März reicht aus! Das Pikieren sollte möglichst früh, am besten bereits nach dem Entfalten der Keimblätter erfolgen. Hierzu werden nur die kräftigsten Jungpflanzen ausgewählt, da bei Tomaten die Anfangsentwicklung eines Sämlings und die spätere Leistung der Pflanze zusammenhängen. Bei der Auswahl des Saatgutes sollte auf robuste Sorten geachtet werden. Gerade bei der eigenen Anzucht kann dieser Vorteil genutzt werden, da beim Kauf von Jungpflanzen das Sortenspektrum sehr begrenzt ist. Zur Pflanzung kommen kräftige, gedrungene und standfeste Pflanzen, bei denen maximal der 1. Blütenansatz zu sehen ist. Tomaten können übrigens auch aus Stecklingen vermehrt werden. Dazu werden ca. 7 cm lange Triebabschnitte, z. B. die Geiztriebe, entweder in Substrat oder in Wasser bewurzelt. Bei 20 °C bilden sich in wenigen Tagen die ersten Wurzeln.

Veredelung

Die von Gurken bekannte Veredelung findet auch im Tomatenanbau immer mehr Beachtung. Veredelte Pflanzen haben eine größere Wuchskraft, sind widerstandsfähiger gegen bodenbürtige Krankheiten und liefern einen höheren Ertrag. Hierzu wird die Edelsorte durch Kopfveredelung auf eine robuste Unterlage veredelt. Für den Hausgarten bietet der Handel Veredelungssets an, in denen die notwendigen Materialien, die Samen für die Unterlage und eine genaue Anleitung enthalten sind.

Anbau

- **Balkon und Terrasse:** Tomaten bieten neben herkömmlichen Anbaumethoden die Möglichkeit, als Balkongemüse kultiviert zu werden. Als Pflanzgefäße eignen sich Balkonkästen oder Töpfe aus Ton, Holz, Kunststoff oder Eternit. Die Auswahl an Materialien, Formen, Größen und Design ist riesig. Auch Substratsäcke oder PE-Beutel kommen in Frage.

Auf ausreichende Wasserabzugslöcher oder Überlaufmöglichkeiten bei Wasserspeichergefäßen ist besonders zu achten, damit nach Niederschlägen oder zu starkem Gießen keine Staunässe auftreten kann. Die Gefäße sollten lieber zu groß als zu knapp gewählt werden, denn Tomatenpflanzen brauchen für guten Ertrag einen ausreichenden Wurzelraum. Auch die Standfestigkeit hoch wachsender Pflanzen lässt sich dadurch verbessern. Für Tomaten eignen sich Einzelgefäße ab 15 Liter. Gemüse in Gefäßen benötigt generell gutes und nährstoffreiches Substrat. Am besten verwendet man sog. Pflanzerden. Mit 2-3 g Volldünger pro Liter Substrat sind sie stärker aufgedüngt als Aussaaterden. Bei stark zehrenden Gemüsearten wie Tomaten reicht dieser Düngervorrat jedoch nicht für die gesamte Kulturdauer aus. Nach dem Einwachsen muss regelmäßig nachgedüngt werden. Vor allem spezielle Sorten ermöglichen so eine reiche Ernte auf kleinstem Platz.

- **Beet:** Bei der Pflanzung im Beet muss die Bodentemperatur zum Pflanztermin mindestens 15 °C betragen, dies wird meist ab Mitte Mai erreicht. Nach einer tiefgründigen Lockerung und der Ausbringung von etwa 3 Liter Kompost pro m² werden die Tomatenpflanzen nur so tief eingesetzt, dass vom Topfballen noch etwa 1/3 aus dem Boden ragt, dies verringert die Gefahr von Stängelgrundfäulen. Pro m² reichen ca. 3 Pflanzen, das ergibt einen Pflanzabstand von etwa 80 cm x 40 cm. Bei der Pflanzung werden Stäbe zum Anbinden mit eingesetzt. Ist der Boden zum Pflanztermin trocken, feuchtet man ihn vor der Pflanzung an.
- **Geschützter Anbau:** Den sichersten und höchsten Ertrag bietet der sog. geschützte Anbau im Kleingewächshaus. Der Pflanztermin kann hier gut 2-3 Wochen früher gewählt werden. Im Gewächshaus ist vor allem an sehr warmen und sonnigen Tagen darauf zu achten, dass die Temperatur nicht zu hoch wird. Auch im Sommer sollte die Temperatur im Gewächshaus 30 °C nicht dauerhaft übersteigen. Deshalb ist auf ausreichende Lüftungsmöglichkeiten zu achten.

Kulturmaßnahmen

Da man Tomaten durchaus mannshoch kultiviert, die Pflanzen aber keine eigenen Kletterorgane haben, müssen sie an Drähten, Holzstäben oder Spiralstangen aus Metall befestigt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass man den Stängel nicht verletzt und das Bindematerial nicht in den Stängel einwächst.

Neben dem Binden erfordern Stabtomaten im eintriebigen Anbau im Gegensatz zum mehrtriebigen oder zu den Buschtomaten noch eine weitere Kulturmaßnahme: das Entgeizen. Hierbei werden regelmäßig die aus den Blattachsen wachsenden Seitentriebe im jungen Stadium mit den Fingernägeln abgeknipst.

Zusätzliche Pflegearbeiten sind die Entfernung der bodennahen Laubblätter bis zum ersten Fruchtansatz, um sich von unten her ausbreitende Pilzkrankheiten einzudämmen, und das Ausbrechen von überzähligen Blütenständen. Letzteres deswegen, da unter unseren Klimabedingungen die Früchte von nur ca. 5-6 Wickeln (Blüten- und Fruchtstände der Tomate) zur Ausreife kommen.

Für ein gutes, ausgewogenes Pflanzenwachstum und einen optimalen Zustand des Bodens ist die Zufuhr von Nährstoffen und organischer Substanz unumgänglich. Ausgangspunkt der Düngung sollte eine alle 3-5 Jahre durchgeführte Bodenanalyse sein. Bei den meisten Gartenböden reicht die Kompostgabe (3 l/m²) zur Pflanzung und eine Stickstoffgabe in Höhe von ca. 10 g N/m², beispielsweise durch 100 g Hornspäne.

Beim Gießen sollte man vermeiden, die Pflanze selbst zu befeuchten, um Krankheiten keinen Vorschub zu leisten. Sehr gut ist es, das Wasser über Tontöpfe oder Drainageschläuche, die in unmittelbarer Nähe der Pflanzen in den Boden eingelassen sind, zu verabreichen. Dabei gilt: Selten, dafür ausgiebig gießen. Das heißt, bei einer Gabe je nach Bodenverhältnissen und angebauter Kultur ca. 10-20 l Wasser/m² verabreichen, was für mehrere Tage selbst bei starker Einstrahlung und Hitze ausreicht – im geschützten Anbau unter Glas- oder Folienabdeckung ist die Menge zu erhöhen. Bester Zeitpunkt zum Gießen ist der frühe Morgen. Idealerweise werden die Pflanzen mit einer automatischen Tröpfchenbewässerung versorgt. Hierbei wird das Wasser bedarfsgerecht zugeführt und die Bodenoberfläche bleibt weitgehend trocken.

Kraut- und Braunfäule

Die Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*) ist die derzeit am meisten gefürchtete Krankheit beim Tomatenanbau im Freiland. Zuerst bilden sich auf Früchten und Stängeln braune runzlige Flecken aus. Später sind, von unten her beginnend an den Blättern graugrüne, dann dunkelbraune Flecken zu beobachten. Bei starkem Befall stirbt die Pflanze innerhalb kurzer Zeit ab. Gegenmaßnahmen sind: Widerstandsfähige Sorten verwenden; beim Gießen darauf achten, dass die Pflanze trocken bleibt; mit einer Überdachung der Pflanzen und einem möglichst weiten Pflanzabstand für rasch abtrocknende Pflanzen sorgen. Darüber hinaus gewährleistet eine ausgewogene Nährstoffversorgung ein gesundes Wachstum der Pflanzen. Völlig verhindern kann man eine Infektion in den meisten Fällen nicht, man kann aber die Intensität des Befalls vermindern. Leider gibt es derzeit noch keine resistenten Sorten.

Sorten für den Hausgarten

Die Behauptung, alte Sorten hätten besser geschmeckt, hat ihre Ursache möglicherweise darin, dass man den Verzehr von Tomaten in seiner Kinder- und Jugendzeit mit anderen angenehmen sommerlichen Erinnerungen in Verbindung bringt. Bei Verkostungen schneiden alte Liebhabersorten oft deutlich schlechter ab als die modernen Sorten.

'Philovita', frühe, rote Kirschtomate	'Vanessa', rote Longlife-Tomate	'Bolzano', gelb-orange Traubentomate
'Picolino', frühe, rote Cocktailtomate	'Maranello', früh, normalgroß, rot	'Myrto', mittelfrühe Fleischtomate
'Phantasia', normalgroße, rote Tomate	'Vitella', mittelfrüh, normalgroß, rot	'Kyndia', frühreifende Fleischtomate
'Red Robin', Topftomate, rot	'Balkonstar', Topftomate, früh, rot	'Tumbling Tom', Ampeltomate, früh, rot/gelb