



Tipps für die Vermehrung von Tomaten

Ansprüche

Tomaten bevorzugen einen sonnigen, warmen, trockenen und windgeschützten Platz. Soweit es sich nicht um gegen Braunfäule widerstandsfähige Sorten handelt, muss der Standort unbedingt regengeschützt sein (Gewächshaus, Folientunnel oder Tomatenhaus, direkt an einer Hauswand). Die Pflanzen haben einen hohen Wasserbedarf und sollten regelmäßig durchdringend gewässert werden. Topfpflanzen benötigen häufigere Wassergaben.

Um dem Befall mit Pilzkrankheiten vorzubeugen, ist unbedingt darauf zu achten, dass die Blätter beim Gießen nicht nass werden!

Tomaten wachsen während des ganzen Sommerhalbjahres ununterbrochen und bilden ständig neue Blätter, Blüten und Früchte. Sie haben deshalb einen hohen Nährstoffbedarf, sollten in gut mit organischem Dünger und Kompost versorgte, humose, kalkhaltige Erde gepflanzt und im Laufe der Saison mehrmals (flüssig, Tomatendünger oder Brennnessel und Beinwelljauchen) gedüngt werden. Für eine gute Fruchtreife sollten Tomaten mit einem kaliumbetonten Dünger versorgt werden.

Aussaat

Mit der Anzucht erst ab ca. Mitte März beginnen, da die Tomatenpflänzchen sehr viel Licht benötigen und sonst vergeilen. Wenn Sie keinen sonnigen Standort haben, kann auch eine Pflanzenlampe nützlich sein.

Die Samen in einem geeigneten Pflanzgefäß mit dem ausgewählten Substrat nur wenig bedecken. Am besten eignet sich ein kleines Indoor-Gewächshäuschen und eine Heizmatte. Ideale Temperaturen zur Anzucht sind ca. 20-25°C am. Achten Sie auf eine gleichmäßige Feuchtigkeit ohne Staunässe. Die Samen und Keimlinge dürfen nie ganz austrocknen. Das Gewächshaus mit seinem Treibhauseffekt sorgt dafür, dass der Boden nicht allzu rasch austrocknet. Sobald die Samen gekeimt sind, sollten Sie ab und zu den Deckel gelegentlich kurz zum Lüften abnehmen. Dies härtet die Keimlinge einerseits ab, andererseits vermeidet es die gefürchtete „Umfallkrankheit“. Diese wird durch einen Pilz hervorgerufen, der durch feuchtwarmes Klima begünstigt wird (daher gebrauchte Gefäße für die nächste Saison immer gut reinigen!). Sie sollten die Keimlinge sobald es möglich ist in eigene Töpfe von ca. 8 cm Durchmesser umtopfen. Härten Sie ihre Tomatenpflänzchen behutsam ab, indem Sie sie an einem geschützten Platz langsam an Sonnenlicht und Außentemperaturen gewöhnen.

Pflanzung

Die Tomaten sollten im Abstand von ca. 60 x 60 cm gepflanzt werden. In die Pflanzgrube wird reichlich reifer Kompost und Hornmehl gegeben. Die Pflanzen werden tief bis zum untersten Blattpaar eingesetzt, damit sich am Haupttrieb zusätzliche Wurzeln bilden können.

Freilandtomaten werden erst nach den Eisheiligen ausgepflanzt. Tomaten können auch hervorragend in Töpfen kultiviert werden (mindestens 10 L Volumen). Tomaten nicht neben Kartoffeln pflanzen, da sie die Braun- und Krautfäule übertragen!

Pflege

Hochwachsende Sorten benötigen unbedingt eine stabile Stütze, die beim Einpflanzen neben den Wurzelballen platziert wird. Die Pflanze wird in regelmäßigen Abständen daran angebunden. Mit beginnendem Wachstum werden alle unteren Blätter bis zu einer Höhe von etwa 20 cm entfernt, um einen Befall der Pflanze mit pilzlichen Schadorganismen aus dem Boden zu verhindern.

Tomaten müssen in der Regel ausgegeizt werden (außer Busch- und Cocktailtomaten, die mindestens zweitriebig ziehen), d. h. den ganzen Sommer über werden fortlaufend die sich in den Blattachsen bildenden Neutriebe herausgebrochen. Das hat den Sinn die Wuchsform luftig zu halten (beugt gegen Krautfäule vor), den Fruchtansatz am Haupttrieb zu stärken und die Zahl der Früchte insgesamt zu begrenzen. Gerade Wärme liebende Sorten reifen so besser aus. Dazu dient auch das Entspitzen, bei dem der obere Teil der Pflanze etwa nach der sechsten Blüte gekappt wird. Zur Vorbeugung kann man die Pflanzen auch einmal wöchentlich mit Schachtelhalmbrühe oder einem Tee aus den Schalen von Knoblauch oder Zwiebeln spritzen, wodurch sich ihre Widerstandsfähigkeit häufig deutlich erhöht. Um ein Aufplatzen der Früchte zu verhindern, sollte auf gleichmäßige Bewässerung und ausgewogene Düngung geachtet werden. Die Erde sollte nie ganz austrocknen, um dies zu vermeiden, hilft eine Mulchdecke.

Ernte

Die voll ausgereiften Früchte können fortlaufend von Juli bis Ende Oktober geerntet werden. Beim Pflücken der reifen Einzelfrüchte ist behutsam vorzugehen, um eine Beschädigung der restlichen Fruchtraube zu vermeiden. Vor den ersten Frösten sollten sämtliche Tomaten abgepflückt werden. Diese können im Haus, am besten zusammen mit Äpfeln, nachreifen.

Weitere Hinweise

Tomatenpflanzen sind nicht frosthart und müssen (soweit sie nicht in einem Gewächs- oder Folienhaus stehen) gegen Spätfröste (Eisheilige Mitte Mai).

Sie können entweder mit Folie überspannt werden (die bei Sonnenschein tagsüber entfernt werden sollte) oder man stülpt einen Folienbeutel über, sehr gut eignen sich dazu große, transparente Müllbeutel von mindestens 100 Liter Fassungsvermögen aus stabiler Folie. Das Material sollte so stark sein, dass man unten eine Krempe bilden kann (mit Steinen beschweren), die plan am Boden aufliegt. Selbst bei starkem Wind bleibt dieser Frostschutz stehen. Damit sich die Wärme im Beutel tagsüber nicht zu sehr staut, schneidet man oben eine Ecke ab. Das Loch bleibt bei Sonnenschein offen und wird abends mittels einer Wäscheklammer wieder verschlossen.

Solche Maßnahmen sind nicht nur Frostschutz, sie sorgen auch für einen erheblichen Wachstumsvorsprung. Sollte der Fruchtansatz trotz guter Blüte nur mäßig sein, kann es sein, dass zu wenig bestäubende Insekten unterwegs sind (besonders im Gewächshaus). Dagegen hilft vorsichtiges Schütteln der Pflanze, Tomaten sind selbstfruchtbar, die Blütenpollen lösen sich so und sorgen für eine Bestäubung innerhalb der Pflanze.

Saatgutgewinnung

Vollreife, gesunde und sortentypische Früchte von mehreren gesunden Pflanzen ernten. Tomaten quer aufschneiden und die Samen mit dem Gallert herauskratzen oder einfach ausquetschen. In ein Glas geben und etwas Wasser auffüllen. Gut beschriften. Der Gärprozess dauert je nach Temperatur zwei bis vier Tage. Während dieser Zeit täglich kontrollieren und schütteln. Wenn die Gallerthülle vergoren ist, sinken die Samen zu Boden. Da die Samen ohne Gallert keimen können, müssen sie jetzt schnell weiterverarbeitet und gereinigt werden. Zuletzt kann man die Samen in einem Sieb unter fließendem Wasser spülen.

Zum Trocknen der Samen diese auf eine glatte Unterlage/Teller streichen. Küchenkrepp ist nicht geeignet, weil die Samen daran haften bleiben. Nach etwa 14 Tagen ist der Trocknungsprozess abgeschlossen und die Samen können in ein beschriftetes Tütchen abgefüllt werden.

Bewahren Sie die Samen trocken, dunkel und kühl auf. Sie bleiben mindestens 5 Jahre keimfähig.



**Bitte bringen Sie uns Ihr geerntetes Saatgut wieder zurück.
Helfen Sie mit, Kulturgut zu bewahren.**

