

Tomaten in allen Variationen -

herrlich fruchtig und gesund

Das Angebot an Tomaten-Saatgut und -Pflanzen war nie größer als heute, wenn es um Resistenzen gegen Krankheiten geht, und auch beim Aroma haben Züchter Bewährtes mit verbesserten Eigenschaften verbunden. Bunt, ausgefallen in der Form, eher mini als maxi und mit immer mehr gesunden Inhaltsstoffen, so zeigt sich das Lieblingsgemüse der Deutschen aktueller denn je.

Neue Trends

Aktuelle Trends bei Tomaten (*Lycopersicon esculentum*) sind größere Vielfalt bei Formen und Farben. Es gibt nicht nur rote, sondern auch weiße, gelbe, gestreifte, grüne und schwarzrote Sorten. Die Formen variieren von rund, plattrund, oval, pflaumenförmig, dattelförmig, eingekerbt, johannisbeergroß, kirschgroß bis kokosnussgroß. Der Wuchs kann buschförmig, hängend, aufrecht stehend an Stäben und von 10 cm bis 3 m hoch sein.

Vor allem im Handel beliebt wurden die sog. Rispen-, Trauben- oder Trosstomaten, die viele Früchte gleichmäßig abreifen lassen. Das hängt damit zusammen, dass die Fruchtsätze keine Verdickungen als Sollbruchstellen mehr besitzen.

Verbessert wurde auch die Haltbarkeit, was zuerst in Israel über konventionelle Kreuzungen mit Mittelmeertomaten gelang (z. B. die beliebte platzfeste Freilandsorte 'Vanessa'). Die in diesem Zusammenhang häufig zitierte Gentomate 'Flavr-Savr' aus den USA gelangte in Europa nie über kleine Versuche in englischen Sortenprüfungen hinaus und verschwand, nachdem sie sich als nicht konkurrenzfähig erwies. Alle heute bei uns kultivierten Sorten sind ohne Gentechnik entstanden.

Resistente Sorten bewahren uns vor Mosaikviren und Tomatenkrankheiten, wie Samtflecken, Verticillium-Welke oder Mehltau. Große Fortschritte gibt es auch bei der wichtigsten Krankheit, der Kraut- und Braunfäule (Phytophthom), die bei feuchtem Wetter mit braunen Flecken an Blättern, Stängeln und Früchten die Pflanzen innerhalb einer Woche vernichten kann. Sorten wie die runde Stabtomate 'Philovita', die Kirschtomaten 'Phantasia1 und 'Fantasio1 und die Fleischtomate 'Myrto' sind hochtolerant.

Ein wichtiger Trend bei neuen Sorten (z. B. 'Maranello') ist ein erhöhter Gehalt an wichtigen Inhaltsstoffen wie Lycopin, das zellschädigende freie Radikale abfangen kann. Es beugt Prostatakrebs vor, mindert Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Arterienverkalkung und senkt den Cholesteringehalt. Interessanterweise ist die Wirkung bei gekochten Produkten höher als bei frischen Tomaten.

Tipps zur Kultur

Tomaten kann man sowohl an sonniger, windgeschützter Stelle im Freiland als auch im Gewächshaus und in größeren Gefäßen auf Terrasse und Balkon anbauen. Ende Februar/Anfang März ist der ideale Zeitpunkt, um bis Mitte Mai gedrungene, stämmige aber nicht überständige Jungpflanzen zu erhalten. Die optimale Keimtemperatur liegt bei 18-20 °C. Schon bald nach dem Aufgang brauchen die Sämlinge mehr Platz und müssen mit einem Stift oder Pikierstab gelockert und unter Schonung der Wurzeln umgesetzt werden.

'Maranello' – mit viel Lycopin



Kulturtomate 'Sparta'



Balkontomate 'Tumbling Tom' in Gelb und Rot



Die Starkzehrer lieben eine humusreiche, wasserdurchlässige, mittelschwere Erde (gern mit Lehnteil), die 30 cm tief gelockert und mit Nährstoffen angereichert wird. Spezielle Aussaaterden entsprechen diesen Voraussetzungen (z. B. von Euflo, Compo Anzuchterde). **Achtung bei Blumenerden:** Die meisten enthalten zu viel löslichen Dünger, der die zarten Sämlinge »verbrennt«. Das Pikieren können Sie sich sparen, wenn Sie 2-5 Samen pro Topf säen und nach dem Aufgang nur noch die stärkste Pflanze belassen.

Tomatensämlinge benötigen viel Licht, im Frühjahr auch direkte Sonnenbestrahlung. Bei zu früher Aussaat oder zu dunklem Standort werden die Sämlinge »hochstämmig«. Das lässt sich beim Pikieren in gewisser Weise korrigieren, indem man die Sämlinge tiefer setzt, denn Tomaten schlagen am gesamten Stiel Wurzeln.

Setzen Sie die Jungpflanzen entweder in größere Töpfe (10-12l) oder pflanzen Sie sie im Abstand von 50 x 80 cm an frostfreier, windgeschützter Stelle aus. Den nötigen Halt für die bis 150 cm hohen Pflanzen geben Stäbe, Spiralen oder Schnüre.

Halten Sie die Pflanzen immer gleichmäßig feucht und düngen Sie in der Wachstumszeit alle 2 Wochen flüssig mit einem schnell wirkenden organischen oder mineralischen Dünger.

Brechen Sie (außer bei Buschtomaten) die Seitentriebe frühzeitig aus, denn das verbessert Aroma, Farbe und Qualität, zudem erhöht sich der Ertrag, weil die Früchte mehr vom Licht profitieren.

5-7 Fruchtrispen bringen bis zum Herbst reichen Ertrag. Schneiden Sie im Spätsommer nachfolgende Blütenstände ab. Dafür reifen die vorhandenen Früchte besser aus.

Schützen Sie die Pflanzen gegen übermäßige Nässe und Luftfeuchtigkeit, z. B. durch Überbauen mit Folie oder Glas.

Veredelte Tomaten haben sich bewährt. Die Unterlagen 'Vigomax Fi' und 'Beaufort Fi' sind besonders wüchsig und resistent gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge. Zum Selberveredeln gibt es ein Set im Gartenfachhandel. Veredelte Pflanzen sind ab April auch im Handel erhältlich.

Aktuelle lohnenswerte Sorten

KULTURTOMATEN (runde Früchte, mittelgroß, an Stäben): 'Phantasia' (hochtolerant gegen Kraut- und Braunfäule, hoher Ertrag, Geschmack mittel), 'Fantasio1' (ähnlich 'Phantasia', plattrund, sehr gesund), 'Sparta' (sehr guter Geschmack), 'Culina' (guter Geschmack, hoher Ertrag), 'Vanessa' (Freilandsorte mit sehr hohem Ertrag, besonders platzfest, Geschmack mittel, auf Lehmboden gut). 'Hildares' (Hellfrucht-Typ, reift früh, hoher Ertrag), 'Matina' (rot, kartoffelblättrig, Höhe 120 cm, guter Geschmack), 'Bolzano' (gelb-orange, mittel-groß, fruchtiger Geschmack).

BALKONTOMATEN (ohne Ausbrechen der Seitentriebe): 'Patio', 'Totem' und 'Balkonzauber' (alle rot, mittelgroß, Höhe 40-50 cm, guter Geschmack), 'Shady Lady' (rot, Höhe 50-70 cm, mittelgroße Früchte, für Ampeln und Balkonkasten, hängend), 'Tumbling Tom Yellow' (gelb) und 'Tumbling Tom Red' (rot) - beide mit sehr vielen kirschgroßen Früchten, sehr guter, kräftig-aromatischer Geschmack.



FLEISCHTOMATEN (an Stäben wachsend, Früchte flachrund, groß, oft tief gefurcht, Geschmack und Ertrag mittel): 'Maestria' (hochtolerant gegen Kraut- und Braunfäule, leicht eingekerbt), 'Luxor' (große Früchte, gute Platzfestigkeit), 'Corazon' (Riesenfrüchte, müssen bei Reife sofort geerntet werden), 'Lido' (italienische Carmone-Salat-Tomate. Wird für Salate grün geerntet und in dünne Scheiben geschnitten).

EIERTOMATEN (San-Marzano-Typen, an Stäben, mittelgroße eiförmige Früchte, enthalten wenig Saft, dafür viel Fleisch, besonders schnittfest, für Suppen, Brote, zum Pürieren): 'Conqueror' (gänseeigroß, sehr guter Geschmack), 'All Flesh' (angenehm bei Verzehr, guter Geschmack), 'Ravello' (Früchte pflaumenförmig, lange Rispen, sehr guter Geschmack), 'Dasher' (sehr guter Geschmack, wenig Saft, Früchte ca. 7 cm lang, an Rispen).

FLASCHENTOMATEN (Roma-Typen, buschig oder an kurzen Stäben, Früchte flaschenförmig, festes Fleisch, zur Verwendung im Haushalt zum Pürieren, Schälen, Einmachen, Trocknen, Reife mittelspät): 'Scarpiello' (Stabtomate, mit kurzen Rispen, guter Ertrag), 'Corianne' (lange gut schnittfeste Früchte, guter Geschmack).

BIRNEN-/PFLAUMENFÖRMIGE UND DATTELTOMATEN (I. esc. var. pyriforme, aus Peru): 'Caprese' (kurze Rispen mit kleinen leckeren Früchten, rot), 'Cupido' (zuckersüß, büschelweiser Ansatz, rot), 'Sant-orange' (sehr schmackhaft, goldorange).

COCKTAILTOMATEN (Rispen an Stäben, Früchte größer und fester als bei Kirschtomaten, 30-40 g, kräftig aromatisch, leicht salzig): 'Picolino' (ausgezeichneter Geschmack, mittelfrüh, sehr platzfest, gut geeignet zum Nachreifen im Herbst), 'Kentaro' (rosa Früchte, sehr ertragreich).

ZEBRA-COCKTAILTOMATEN (I. cheesmanii, von den Galapagos-Inseln): 'Chocolate Cherry' (kleinfrüchtig, grün-braunrot gestreift), 'Green Zebra' (grün gestreift, aber mit sehr gutem Geschmack), 'Zebrino' (grün-dunkelrot gestreift). 'Tigerella' (grün-rot gestreift, mittelgroße schmackhafte Früchte, Höhe 150 cm).

KIRSCH- ODER CHERRYTOMATEN (I. esc. var. pimpinellifolium, aus Peru, an Stäben, Fruchtdurchmesser 1,5-2 cm, alle mit süß-fruchtigem Geschmack): 'Philovita' (hochtolerant gegen Kraut- und Braunfäule, lange Rispen), 'Delicado' (sehr lange Rispen, süßer Geschmack), 'Sweet million' (sehr guter Geschmack, Rispen teilen sich handförmig, hoher Ertrag).

JOHANNISBEERTOMATEN: 'GoldenCurrant' (Wildtomate mit sehr vielen gelben Früchten in Johannisbeergröße, resistent gegen die Braunfäulekrankheit), 'Spoon' (Wildtomate, sehr zierlich und dekorativ, obstartig süß, krankheitsresistent).

S. Stein