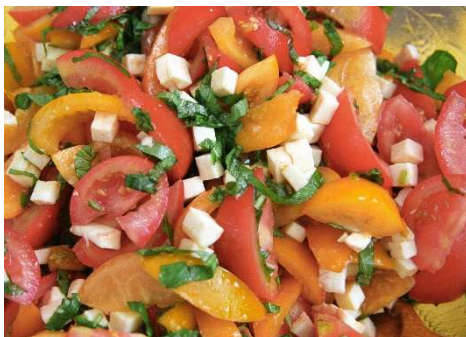


Ernte für die Küche: Geerntet kann je nach Sorte und Standort ab Juli und bei warmen Temperaturen bis 10°C bis in den Herbst hinein. Wird die Witterung dauerhaft nass und kühl, können wir die noch unreifen Tomaten im Haus nachreifen lassen. Daneben lagernde Äpfel fördern die Reifung durch die von ihnen ausströmenden Reifegas.

Am besten schmecken Tomaten frisch gepflückt, pur oder mit ein wenig Salz und Basilikum oder als Salat mit Olivenöl zubereitet. Viele Sorten entwickeln einen intensiveren Geschmack beim Kochen oder Trocknen. Überschüsse können sehr gut mit Salz, etwas Zucker, Zwiebel, Knoblauch und Basilikum zu einer Tomatensoße eingekocht werden und kochend heiß in saubere Schraubgläser gefüllt werden. Zum Trocknen eignen sich spezielle Kräutertrockner oder der Backofen bei max. 70 Grad.



Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>

<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>

Andrea Heister: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004

Heidi Lorey: Gemüse für Garten & Küche. Landwirtschaftsverlag 2005

Wolfgang Palme: Frisches Gemüse im Winter ernten. Löwenzahn 2019

Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover

www.universum-kleingarten.de

Text: Jasmin Karp (VEN) und SMW – Gruene-Arche@nds.bund.net

Fotos: Sibylle Maurer-Wohlatz - BUND

1. Auflage 2022 - Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele Archen für Rote-Liste-Nutzpflanzen“ durch die Gartenregion Hannover gefördert.



Grüne Arche: Tomate

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Hannover Region knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht (mehr) zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsvielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten. Auch nur regional bekannte Dorf- und Familiensorten gehören zu den vergessenen Schätzen.



Foto SMW: Tomatenvielfalt

Anbau und Vermehrung von Tomaten

Die Tomate (*Lycopersicon esculentum*) wurde ursprünglich von den Ureinwohnern Süd- und Mesoamerikas aus Wildtomaten gezüchtet. Seit Kolumbus ist eine große Sortenvielfalt nach Europa gekommen. Tomaten unterscheiden sich in Farbe, Form, Geschmack, Reifezeit, Wuchsform, Größe und Widerstandsfähigkeit und Reifezeit. Historische, samenfeste Sorten sind von den Sortenlisten, aus dem Handel und aus den Gärten fast gänzlich verschwunden. Insbesondere Regionalsorten stellen einen Teil der Kulturgeschichte dar und sind in unserer **Grünen Arche** vertreten.

Sortengruppen: Bei Tomaten gibt es eine große Vielfalt zu entdecken. Wir unterscheiden kleinfruchtige Wildtomaten, Cocktailtomaten, mittelgroße Salat- und Fleischtomaten. Unterschieden wird nach der Wuchsform in Busch- und Stabtomaten mit unbegrenztem Wachstum.

Anbau: Wer ein beheiztes Gewächshaus hat, kann nach der Frostperiode Ende Februar mit dem Aussäen anfangen. Es reicht aber auch, im März Tomaten bei 20°C auf der hellen Fensterbank in einer Aussaatschale auszusäen. Nach 3 bis 4 Wochen werden die Jungpflänzchen einzeln in Töpfchen verpflanzt. Nach weiteren 3 bis 4 Wochen sollten sie ein zweites Mal unter Zugabe von Kompost umgetopft werden. Je nach Wetterlage können die Pflanzen für die Freilandkultur ab Anfang Mai abgehärtet werden, indem wir sie bei Temperaturen über 10°C nach draußen stellen. Ab April können die Tomaten ins Gewächshaus gepflanzt werden und ab Mitte Mai - nach den Eisheiligen - ins Freiland. Die Temperaturen sollten nicht mehr unter 10°C fallen. Die Pflanzen werden mindestens eine Handbreite tiefer gesetzt als sie im Topf stehen. So entwickeln sie am Stengel unter der Erde schnell weitere Wurzeln. Der Abstand in der Reihe sollte 80 cm und zwischen den Reihen 100 cm betragen. Tomaten brauchen Stützen, an denen sie locker angebunden werden oder Tomatenstäbe, um die sie vorsichtig nach und nach gelegt werden.

Pflege: Als Starkzehrer brauchen Sie reichlich Kompost, ca. 3-4 l/ m² als Startdüngung sind empfehlenswert. Verdünnte Brennnesseljauche und Schachtelhalmtee stärken die Pflanze u.a. mit Silizium, sodass sie weniger anfällig gegen Krankheiten sind. Die Seitentriebe in den Blattachsen sollten kontinuierlich entfernt: „ausgeizt“ werden. Nur Busch- und die Wildtomaten dürfen ohne Ausgeizen wachsen. Cocktailtomaten können aber auch an 2 bis 3 Trieben hochwachsen, jeweils an Stäbe angebunden. Tomaten sind mit sich selbst verträglich und können deshalb über viele Jahre am gleichen Platz kultiviert werden. Allerdings sollten feiner Kalk, Gesteinsmehl und ausreichend organische Nährstoffe im Boden sein, damit die Pflanzen vital wachsen und gute Erträge bringen.

Wenn es im Sommer längere Zeit regnet und kühl ist, besteht die Gefahr, dass die Pflanzen an Braunfäule erkranken. Die Pilzsporen der Braunfäule verbreiten sich ab Juli durch den Wind und vermehren sich rasant bei Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit. Deshalb sollten Standorte bevorzugt werden, an denen die Blätter schnell wieder abtrocknen können: z.B. beim Freilandanbau luftig und unverdeckt im Wind. Im Kleingarten ist ein Tomatendach hilfreich oder ein geschützter Platz unter dem Hausdach. Auch im Gewächshaus können sich Pilze

bei Hitze und hoher Luftfeuchte vermehren; es sollte im Sommer gut durchlüftet werden. Grundsätzlich werden die Pflanzen nur unten gewässert, ohne die Blätter zu benässen.

Pflanzenkrankheiten: Wenn im Sommer eine kalte, regnerische Periode droht, hilft vorbeugend regelmäßiges Besprühen mit Natronsud (z.B. 10 g Kaisernatron auf 1 l Wasser) gegen die Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*). Befallene Blätter und Früchte regelmäßig entfernen. Sobald das Wetter wärmer und trocken wird, wachsen die Tomaten gesund weiter. Eine Resistenz gegen diese Pilzkrankheit gibt es nicht, aber eine Auswahl von robusteren Sorten, die auch im Freiland zuverlässig tragen. Fleischtomaten sind zumeist anfälliger, Cocktail- und Wildtomaten weniger. Frühe Sorten sichern eine Ernte, bevor die Krankheit ausbricht.

Sortenerhaltung: Tomaten sind Selbstbefruchter. Verkreuzungen der Sorten untereinander sind selten. Sie kommen hauptsächlich bei Fleisch- und einigen Wildtomaten vor, weil bei diesen zuweilen der Stempel der Blüte vor dem Öffnen der Blüte aus der noch geschlossenen Blüte herauswächst (Foto SMW), können Insekten den Pollen von einer Pflanze auf die andere übertragen.



Saatgut ernten: Zur Saatgutgewinnung werden die ersten gesunden und vollreifen Früchte geerntet. Aus den Tomaten wird die Gallerte mit den Samen herausgekratzt und in ein kleines Schraubglas (wegen der Fruchtfliegen) mit etwas Wasser für 2 bis max. 4 Tage eingelegt. Es bildet sich an der Oberfläche eine Haut und die Flüssigkeit beginnt zu gären, wobei sich die Gallerte von den Samen löst. Ein Messerspitze Zucker beschleunigt diesen Vorgang. Wir gießen dann alles durch ein sehr engmaschiges Sieb; füllen die Samen nochmals in ein größeres Gefäß mit frischem Wasser, warten bis sich die Samen am Boden abgesetzt haben und gießen das Wasser vorsichtig ab. Die so behandelten Samen bleiben länger haltbar. Die Samen anschließend auf ein Stück Papier (kein Haushaltspapier) legen und ca. 3 Wochen trocknen lassen. Abgefüllt in kleine Gläser oder Laborgläschen bleibt das Saatgut, dunkel und kühl gelagert, ca. 5 Jahre keimfähig. Bei jedem Arbeitsschritt das Beschriften nicht vergessen!