

TOMATEN PFLANZEN UND PFLEGEN

Wenn die Eisheiligen vorbei sind, und der Gärtner keine Nachtfröste mehr fürchten muss, können vorgezogene oder gekaufte Tomatenpflanzen und natürlich auch all die anderen empfindlichen Pflänzchen, die aus wärmeren Ländern ihren Weg zu uns gefunden haben, ausgepflanzt werden. Bei uns in Norddeutschland kann das Ziehen von Tomaten in den meisten Jahren eine recht enttäuschende Angelegenheit sein; mit ein bisschen Pech und ein paar Regentagen hintereinander wird der gesamte Bestand unter Umständen innerhalb kürzester Zeit hinweggerafft. Aber man kann natürlich das Risiko verringern; unsere Tipps zum Tomatenanbau möchten Ihnen dabei helfen.

Sortenwahl

Es empfiehlt sich, robuste Sorten zu wählen, die recht resistent gegen die üblichen Erkrankungen sind und auch mit einem kühleren und feuchteren Sommer gut klarkommen. Wer Platz hat, wählt ein paar ertragssichere Sorten und ein paar Exoten zum Ausprobieren aus. Bewährt haben sich Sorten wie 'Matina', 'Harzfeuer', 'Harbinger' und 'Roma' (eine Flaschentomate), sowie die Kirschtomaten 'Sweet Million', 'Delicado' und 'Sungold', die allesamt durch ihre köstliche Süße und ihr hervorragendes Aroma bestechen und zudem noch sehr reichtragend sind. Kleine Buschtomatensorten wie 'Pendulina' und 'Patio' gedeihen auch in Kübeln, wenn sie denn ausreichend groß sind, und produzieren riesige Mengen süßer Naschtomaten. Der Klassiker unter den Fleischtomaten ist die Sorte 'Marmande'; dunkelrostbraune Sorte wie 'Black Russian' sind anspruchsvoller, aber wegen ihres herausragenden Geschmacks auf jeden Fall einen Versuch wert.

Anzucht

Tomaten keimen in fast jedem Substrat; im Saatkorn sind genügend Nährstoffe für die ersten zwei Wochen enthalten. Ab dann sollte man seine Sämlinge leicht düngen (am besten mit stark verdünntem Flüssigdünger auf Melasse- oder Tresterbasis), damit sie zügig zu kräftigen Pflanzen heranwachsen. Und natürlich sollte man sie schnell in größere Töpfe setzen, damit sie ein schönes Wurzelsystem bilden können. Säen Sie Tomaten einzeln in Module oder Torftöpfchen; wenn man sie in Saatschalen vorzieht und dann pikiert, werden sie im Wachstum gestört und brauchen länger, um groß zu werden

Wir müssen hier natürlich auf der Fensterbank oder im geheizten Gewächshaus vorziehen. Die Sämlinge brauchen möglichst viel Licht, damit sie buschig und nicht überständig werden. Wenn das Wetter schön ist, kann man sie von der Fensterbank tagsüber nach draußen bringen und abends wieder hereinholen. Wenn die Sämlinge in

dunklen und kühlen Frühlingen doch lang und spargelig werden: keine Panik! Mehr darüber etwas weiter unten.

Standort und Boden/Pflanzung

Am besten ist es natürlich, wenn die Tomaten ins Gewächshaus können. Wer keines hat, sollte in Erwägung ziehen, seinen Tomaten einen Unterstand zu bauen, unter dem sie vor Regenfällen geschützt sind. Wenn die Blätter trocken bleiben, können Schadpilze sich weniger gut vermehren. Tomaten in Töpfen fühlen sich besonders wohl vor einer Südwand, am besten mit ein bisschen Dach vom Haus über dem Kopf. Ansonsten gilt: so sonnig wie möglich – ohne Sonne gibt es keine süßen Tomaten.

Es versteht sich von selbst, dass gut ernährte, gesunde Pflanzen allen Krankheiten besser widerstehen können als geschwächte Pflanzen mit Mangelerscheinungen. Bester Garant für eine ausreichende Versorgung der Pflanze ist ein gut ausgebildetes Wurzelsystem.

Tomaten haben zwei Sorten von Wurzeln: derbe, verzweigte, flache, die nach Nährstoffen suchen, und feine, lange, die nach Wasser suchen. Deswegen sollte man den Boden, auf dem man die Tomaten setzt, auf großer Fläche gut vorbereiten – mit reifem Kompost, wenn man welchen hat, mit Steinmehl und Holzasche. Fast jeder Boden profitiert von einem Bodenaktivator. Wenn man keinen Kompost hat, kann man auch etwas Oscorna Animalin in den Boden einarbeiten.

Die Tomatenpflanzen werden am besten möglichst tief und leicht schräg gesetzt. Dann entwickeln sich vom Stängel aus noch neue Wurzeln. Und das macht man mit überständigen Pflanzen: Entfernen Sie die Keimblätter, falls sie noch da sind. Setzen Sie die Tomate bis fünf Zentimeter unter die ersten echten Blätter ein. Wenn der untere Teil sehr lang ist, können Sie ihn zur Seite biegen und seitlich einpflanzen. An dem gesamten langen Stängel, der jetzt unterirdisch ist, werden sich Wurzeln bilden und die Pflanze wird kräftig heranwachsen. Bei sehr langen Pflanzen können Sie alle Blätter bis auf das obere Blattpaar entfernen; bis zehn Zentimeter unter diesem Blattpaar einsetzen.

Nach der Pflanzung sollten Sie Ihre Tomaten gut wässern. Praktisch ist ein Gießrand ums Tomatenbeet – er wird später das Gießen erleichtern. Unterpflanzen Sie Ihre Tomaten mit Basilikum – es hat ganz ähnliche Ansprüche und wird Ihren Tomatensalat köstlich würzen.

Wenn Sie alles gepflanzt haben und einmal gründlich und durchdringend gewässert haben, können Sie eine Mulchschicht aus Beinwellblättern aufbringen, der Mitte Mai zum ersten Mal zurückgeschnitten werden kann. Das Kalium im Beinwell fördert die Fruchtbildung.

Die meisten Tomaten müssen gestützt werden. Metallspiralen, die im letzten Jahr schon im Einsatz waren, sollten Sie auf jeden Fall mit heißem Essigwasser reinigen, um Pilzsporen und andere Krankheitserreger zu vernichten. Wenn Sie Ihre Tomaten an Garn ziehen, sollten Sie immer neues benutzen. Kleine Busch- und Wildtomatensorten kommen mit ein paar Bambusstäben als Stütze aus. Auch diese bitte mit Essigwasser reinigen.

Gießen, Düngen und Ausgeizen

Geizen Sie Ihre Tomaten regelmäßig aus, mindestens einmal die Woche.

Gießen Sie Ihre Tomaten regelmäßig, in heißen Sommern jeden Tag. Wenn man unregelmäßig gießt, platzen die Früchte leicht auf. Gießen Sie durchdringend, damit das Wasser bis zu den feinen, tiefen Wurzeln gelangt. Gießen Sie großflächig, damit die flachen Wurzeln Nährstoffe aufnehmen können. Und gießen Sie morgens, damit die Pflanzen gut abtrocknen können, falls doch einmal Wasser auf die Blätter kommt. Düngen Sie Ihre Tomaten einmal die Woche – am besten mit selbstgemachter Pflanzenjauche (auch dazu gibt es hier einen Artikel), die Sie im Verhältnis 1:10 mit Wasser verdünnen. Flüssigdünger auf Tresterbasis kommt in kleinen Flaschen und riecht nicht – eine gute Alternative für alle, die sich dem Thema Jauche nicht annähern mögen.

Entfernen Sie alle Blätter in Bodennähe, bis zu einer Höhe von 30 cm.

Wenn sich vier bis fünf Rispen mit Blüten entwickelt haben, sollten Sie den Haupttrieb der Pflanze auskneifen. Mehr Früchte reifen in unseren Sommern meist nicht aus. Die Pflanze kann so ihre Kraft auf diese Fruchtstände konzentrieren. Aber: das gilt nicht für Buschtomaten oder Wildtomatensorten. Auch die reich tragenden Kirschtomaten wie 'Sweet Million' und 'Sungold' bringen in guten Sommern mehr hervor.

Krankheiten

Die Früchte platzen, wenn unregelmäßig gegossen wird.

Magnesiummangel zeigt sich durch Blätter, die zwischen den Blattadern gelb werden.

Geben Sie Magnesiumsulfat (Bittersalz) zum Gießwasser, 25 g pro Liter Wasser. Gibt's in der Apotheke. Alle zwei Wochen, zwei bis drei Mal.

Krautfäule ist hier bei uns natürlich die größte Gefahr für die Tomatenernte, vor allem für Pflanzen, die im Freiland stehen. Zur Vorbeugung empfiehlt sich das Spritzen mit Schachtelhalmabsud und eine Beigabe von Schachtelhalmjauche zum Gießwasser.

Wenn die ersten Flecken auf den Blättern zu sehen sind, mit Knoblauchabsud spritzen (eine Handvoll Knoblauchzehen mit einem Liter kochenden Wasser aufgießen, eine halbe Stunde stehen lassen und abseihen). Alle befallenen Blätter sofort entfernen und verbrennen (auf keinen Fall auf den Kompost!).

Die Früchte der Arbeit

Nach einem hoffentlich von Tomaten reich gesegneten Sommer kommt irgendwann der Moment, an dem die ersten Nachtfröste drohen. Ernten Sie Ihre Tomaten ab; was noch grün ist, kann mit der gesamten Pflanze im Keller aufgehängt werden und reift so noch nach. Aus den Resten können Sie Tomatensauce kochen und einfrieren. Auch das Basilikum sollte jetzt schon zu großen Büschen herangewachsen sein; reißen Sie es aus und machen Sie Pesto daraus, an dem Sie sich im Herbst und Winter erfreuen können.

Und zum Schluss noch ein Lieblingsrezept:

Man hat ja irgendwie immer mehr Kirschtomaten als Flaschentomaten; aus einer Mischung von beiden kann man eine sommerliche, frische und einfache Tomatensuppe herstellen:

In einem Zwei-Liter-Topf zwei große, am besten milde, weiße Zwiebeln, möglichst fein gehackt, in Butter, Olivenöl oder einer Mischung aus beidem anschwitzen. Bei milder Hitze garen, bis die Zwiebeln glasig sind. Je mehr Zeit man sich hierfür lässt, desto süßer wird die Suppe später sein. Wenn die Zwiebeln glasig, aber nicht braun sind, eine Mischung aus Flaschentomaten und Kirschtomaten dazugeben (am leckersten mit 'Sungold!'). Soviel Wasser auffüllen, dass die Tomaten gerade eben nicht bedeckt sind. Deckel drauf und eine halbe Stunde sachte köcheln lassen. Pürieren und wenn man möchte durch ein Sieb passieren. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Mit Olivenöl und Basilikum oder Oregano abschmecken.

© Marie Lang 2005