

## Natur und Umwelt

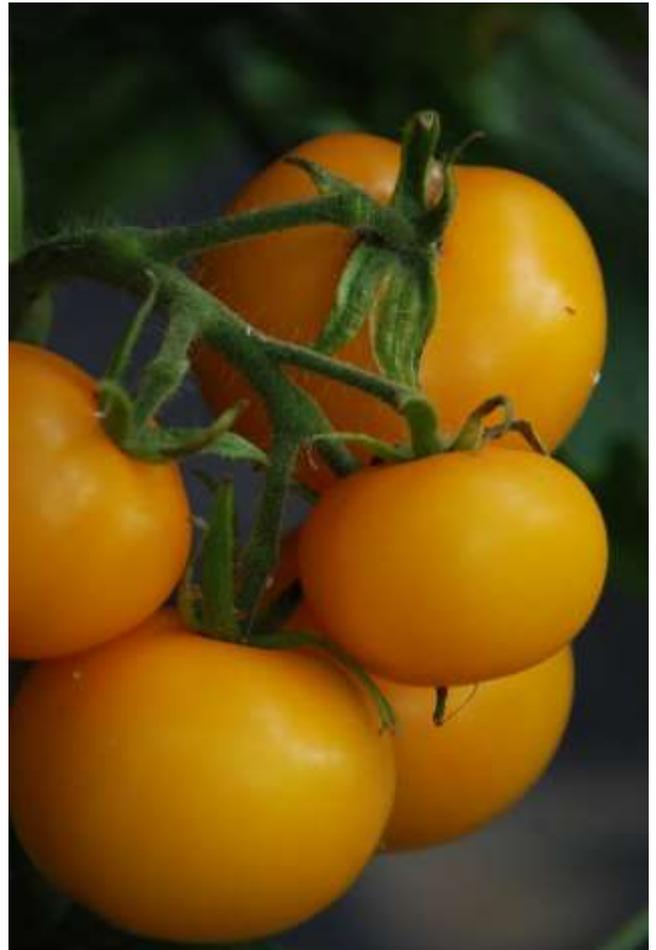
### Paradiesäpfel

Alle paar Jahre bekomme ich den Rappel und versuche mein Gemüse selbst zu ziehen. Ein hehres Ziel, das jedes Mal in die Hose geht. Der Boden, ehemaliges Reb Gelände, ist früher reichlich mit Pestiziden versorgt worden, so dass die meisten Saaten nicht keimen. Und den Rest fressen die Schnecken.

Einen letzten Versuch startete ich mit Tomaten: Tomaten kann jeder. Angeblich sind sie schnecken sicher.

Also Jungpflanzen gekauft, gepflanzt und – man ist ja nicht misstrauisch- wahlweise Katzenstreu oder Nadelbaumstreu um die Füße verteilt. Doch meine Schnecken müssen einen Yoga-Kurs belegt haben, was sag´ ich, die können einen halten: von denen kann jeder Fakir noch was lernen. Mühelos überwand die kleinen Yogi das trockene stachelige Material und nagten die Tomatenstängel zusammen.

Also gut, dann Topfkultur. Zusammen mit Geranien setzte ich für den Topf geeignete Cocktailtomaten in meine Blumenkästen. Endlich hatte ich Erfolg, ich bekam eine reiche Ernte, und der geschützte Standort am Fenster verhinderte die Braunfäule. Nur der Geschmack war etwas fade.



*Gold ist die ursprüngliche Farbe der Paradeiser; Hier die Sorte „Claudia“, eine gelbe Fleischtomate (Bild H. Schlegel)*

Im letzten Frühjahr bot mir AK-Mitglied Heinz Schlegel selbst gezogene Tomatensetzlinge an. Heinz ist ein echter Connoisseur und sammelt alte Sorten. Er bringt es bereits auf 50 verschiedene Paradeiser: Fleischige Sorten, Dattel-, Flaschen- und Cocktailtomaten in allen Farben. Von Gelb, die ursprüngliche Farbe, deshalb auch Goldapfel genannt, über das bekannte Rot, grüngestreift bis fast schwarz.

Diese alten Sorten sind samenfest, das heißt man kann den Samen der Frucht (eigentlich Beere) einpflanzen und bekommt eine sortenechte Tomatenpflanze. Das können Sie mal mit einer gängigen Tomate versuchen. Die meisten im Handel vertretenen Sorten sind Hybriden, da bekommen Sie alles Mögliche raus, nur nicht die Sorte, die Sie gekauft haben – sofern die Saat nicht steril ist. Saatgut solcher Tomaten muss jedes Jahr neu gekauft werden.

Ich bat Heinz mir ein Überraschungspaket zusammenzustellen, da ich von den Sorten keine Ahnung habe. Und ich pflanzte sie in meine tomaten-erprobten Kästen, diesmal gemeinsam mit einer insektenfreundlichen Blümmischung.



Rot-grüne Datteltomate „Berg“ (Bild H. Schlegel)

Nach einem etwas holperigen Anfang – das Frühjahr war doch so verregnet – gedeihten meine neuen Alten wunderbar. Selbst große Fleischtomatensorten wie das Ochsenherz zeigten Topfqualitäten und bildeten üppige Kaskaden. Nur mit der Ernte hat es gehapert. Meine kostbaren Nachtschattengewächse blühten zwar, aber ich vermute, dass den Regenfluten auch viele Hummelvölker zum Opfer fielen, die Hauptbestäuber der – in dieser Hinsicht - anspruchsvollen Pflanze.

Tomaten sind auf Hummeln und Bienen angewiesen, nur diese Insekten haben den Dreh raus mittels Vibration die Tomatenpflanzen zur Pollenherausgabe zu bringen.

Wir haben die kleine Ernte „mit Verstand“ verspeist, wie meine Mutter immer sagte, aber nicht ohne vorher die Samen aufzufangen. Es lohnt sich nämlich, die Alten zu erhalten. Sie haben mehr Geschmack, vielfältige Aromen und sind optisch ein Genuss.

Für den Erwerbsgemüsebau sind viele Sorten nicht geeignet, weil sie evtl. zu große Individualität besitzen, unterschiedlich reifen oder schlicht keine Zulassung haben. Geschmack und Vielfalt kontra Ertragssicherheit.

Für mich heißt es jedenfalls, jetzt aus den gewonnenen Samen für die kommende Saison die Setzlinge vorzuziehen.

Für Vielfalt im Garten

Ihr **Grünschnabel**

6/2017

## Es gibt mehr als 1000 Tomatensorten

Die *Xitomatl* (aztekisch) liebt kein Wasser auf ihren Blättern, kann Wurzeln bis in 2m Tiefe vortreiben und auf 800 m Länge bringen.

**Aussaart:** Man kann schon durch Aussaat in hohe Töpfe und Bewässerung von unten dafür sorgen, dass die junge Pflanze tief wurzelt.

**Wasser:** Es gibt Gärtner, die wenig bis gar kein Wasser geben, egal welche Temperaturen herrschen und wie lange die Trockenheit anhält. So z. B. im Samengarten in Eichstetten, deren Mitglieder sich dem Erhalt alter und regionaler Gemüsesorten widmen. Die jungen Tomaten werden also nicht verwöhnt und müssen sich durch Tiefwurzelung selbst versorgen. Mit einer 50 cm dicken Mulchschicht aus Grasschnitt wird die Austrocknung des Bodens gebremst. Dass Tomaten unter Dach oder im Topf gewässert werden müssen, versteht sich von selbst. Viele schwören, dass durch zu viel Wasser der Geschmack leidet.

**Düngung:** nicht zuviel, ebenfalls des Geschmacks wegen.

**Standort:** trocken und sonnig, damit Pflanzen schnell abtrocknen können. Ab Ende Juni droht die Infektion durch Braunfäule, ein Pilz, der im feuchten Milieu gedeiht. Unter Dach kultivierte Tomaten haben bessere Chancen gesund zu bleiben. Bei Anbau im Gewächshaus sollte gut gelüftet werden.

**Nachbarn:** sehr günstig Petersilie (soll den Geschmack verbessern) und Pfefferminze. Ungünstig Kartoffeln

**Bezugsquellen:** <http://www.irinas-tomaten.de/irinas-tomaten.html>; <https://shop.arche-noah.at/ACM/apps/#/webshop/tomaten>; Ballrechten-Dottinger Privatsammlung, Liste anfordern unter [sm@delta-db.de](mailto:sm@delta-db.de)