

Stadtbibliothek

Tomate

Lycopersicon esculentum



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Schwierigkeit: einfach bis mittel (● und ● Symbol)

Verwendung: Tomaten als Gemüse, roh oder gebraten/gekocht, für Saucen, Salate, Suppen,...

Aussaat: Vorkultur im Haus zwischen Februar und April; hierfür 2cm tief in nährstoffarme Anzuchterde aussäen und angießen. Nach ca. 8 Wochen vereinzeln („pikieren“) und in größere Töpfe pflanzen.

Keimdauer: 7-14 Tage

Pflege: junge Tomatenpflanzen bei warmer, sonniger Witterung (zunächst stundenweise) tagsüber nach draußen stellen, um sie an die UV-Strahlung zu gewöhnen. Abends unbedingt wieder ins Haus holen! Nach den letzten Frösten im Mai (nach den Eisheiligen) ins Beet pflanzen oder auch nachts auf dem Balkon bzw. der Terrasse stehen lassen.


Tomaten lieben volle Sonne und nährstoffreiche Erde mit Kompost und sollten v.a. im Sommer täglich gegossen werden.


Fleischtomaten sind bei feuchtem Wetter besonders anfällig für Pilzkrankheiten und sollten daher am besten im **Gewächshaus** oder unter einem **Vordach** gepflegt werden.

Bestäubung / Verkreuzung: Cocktail- und Stabtomaten sind Selbstbestäuber mit geringer Neigung zur Verkreuzung. Bei Fleischtomaten ist eine Fremdbestäubung und anschließende Verkreuzung durch Insekten aufgrund größerer Blüten mit längeren Griffeln wahrscheinlicher.

Gewährleistung der Sortenreinheit:

um die Wahrscheinlichkeit von Verkreuzungen zu reduzieren, bitte nur **eine** Tomatensorte anbauen und den Standort so wählen, dass die Distanz zu anderen Tomatenpflanzen (z.B. in der Nachbarschaft) möglichst groß ist.

Bei Sorten mit  Symbol müssen keine weiteren Vorkehrungen getroffen werden.

Bei Tomatensorten mit  Symbol muss eine Verkreuzung unbedingt vermieden werden! Dazu werden einigen Knospen (vor dem Aufblühen) mit einem Teefilter verpackt, der mit einer Kordel oder ähnlichem verschlossen wird, damit kein Insekt zur Bestäubung hineingelangt. Die verhüllten Knospen werden mit einem Band o.ä. markiert. Nachdem die Blüten abgeblüht sind und sich winzige Tomaten bilden, können die Teefilter entfernt werden.

Ernte: ca. 5-6 Monate nach Aussaat

Saatgutgewinnung:

Bei Tomatensorten mit gelben oder roten Symbolen nur die Tomaten zur Samengewinnung nutzen, die unter einem Teefilter entstanden sind und mit einem Band o.ä. markiert wurden! Mit einem Löffel die Samen aus einer reifen Tomate herauslöffeln, auf ein Stück Backpapier streichen (Küchenpapier eignet sich nicht gut!), gut trocknen lassen, in die ausgeliehene Saatguttüte der Saatgutbibliothek füllen und in die Stadtbibliothek zurückbringen.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 5-10 Jahre

Tomatensorten der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Auriga ● : robuste, mittelgroße, orangene Stabtomate, in der DDR gezüchtet, toller süßer und aromatischer Geschmack, vor dem ersten Frost unreif geerntete Tomaten reifen im Haus wunderbar nach (→ Tomaten bis Weihnachten). Keine Maßnahmen zur Gewährleistung der Sortenreinheit notwendig.



© Claudia Weigel, www.chilifee.de

Besser ● : robuste Cocktailtomate, sehr alte Sorte aus dem 18. Jahrhundert, sehr ertragreich, platzfest, süßer Geschmack



© ARCHE NOAH, www.shop.arche-noah.at

Big white pink stripes ● : große weiß-gelb-rötliche Stabtomate, süß und saftig, spätreifend, platanfällig



© Claudia Weigel, www.chilifee.de

Bonner Beste ● : blassrote Stabtomate, hellrot, leicht gerippt, alte deutsche Sorte, besonders im Rheinland kultiviert



© Arn, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

Cuor di bue ● : auch Ochsenherztomate, recht großfrüchtig, herzförmig, rot, feiner Geschmack, am besten roh genießen



© Claudia Weigel, www.chilifee.de

Gelbes Birnchen ● : uralte Sorte aus dem 16. (!) Jahrhundert, Cocktailtomate, sehr mild und süß im Geschmack, gelbe birnenförmige Früchte



© Claudia Weigel, www.chilifee.de

Goldene Königin ● : gelbe, frühreifende Stabtomate, süße und sehr aromatische Früchte, alte Sorte aus dem 19. Jahrhundert, Ursprung möglicherweise bei den Amish in den USA



© Claudia Weigel, www.chilifee.de

Harzfeuer ● : hellrote Stabtomate, mittelfrüh, sehr aromatisch, sehr ertragsreich, robust, Sorte aus Quedlinburg



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Mammoth German Gold ● : mittelgroße Fleischtomate, gelb-orange-rot geflammt, süß und würzig im Geschmack. Alte Sorte aus dem 19. Jahrhundert, die bei Auswanderungen von Deutschland in die USA gelangte.



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Persimmon ● : gelbe bis orange Fleischtomate, süß und aromatisch im Geschmack, optische Ähnlichkeit zu reifen Kakis (daher der Name), alte Sorte aus Russland



© ARCHE NOAH, www.shop.arche-noah.at

Red Calabash ● : früh reifende Fleischtomate, mild, saftig und aromatisch, rot, stark gerippt, gut für Salate, Suppen und Saucen geeignet, sehr ertragreich.



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Schlesische Himbeere ● : himbeerrote Fleischtomate, große gerippte Früchte, aromatisch, alte Sorte wahrscheinlich aus Schlesien



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Andenhorn ● : sehr alte, flaschenförmige Tomate aus Südamerika (Ecuador, Peru). Ähneln optisch stark einer Spitzpaprika, ist aber eine sehr aromatische, süße und weiche Tomatensorte.



© Claudia Weigel, www.chilifree.de (oben und unten)

Gelbe und Rote Johannisbeere ● : Stabtomate mit sehr kleinen gelben bzw. roten, aromatischen Früchten. Robuste Art, die sich auch gut in großen Töpfen anbauen lässt; Wildtomate (eigene Art *Lycopersicon pimpinellifolium*), eignet sich zum Naschen, Einlegen und Garnieren.

