

Tomaten Pflegeanleitung

Unsere Jungpflanzen haben beim ersten Topfen einen Startdünger erhalten. Wenn der Topf durchwurzelt ist wird die Tomatenpflanze wieder umgetopft. Tomaten kann und sollte man immer bis zu den Blättern in das Substrat setzen. Im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzen nehmen Tomaten das nicht übel sondern entwickeln neue Wurzeln am Stamm. Das gibt ihnen noch besseren Halt und sie können noch mehr Nährstoffe aufnehmen



Auspflanzen

Nach den Eisheiligen (Mitte Mai) können die Tomatenpflanzen ins Freiland an ihren Platz oder in einen grossen Kübel gepflanzt werden. Es sollte nachts nicht mehr unter 5 Grad sein. Das ist natürlich je nach Gegend und Jahr unterschiedlich. Den Kübel nicht zu klein wählen, 10 Liter sollte er schon haben.

Boden

Der Boden sollte humusreich und gut durchlässig sein. Im Garten kann man normale Blumenerde unter die Erde mischen. Im Kübel ist ein nährstoffreiches Substrat wichtig. Um den Boden lockerer zu machen ist Perlite gut geeignet. Die Wurzeln bleiben gesünder und die Ernte wird höher. Tomaten haben gerne warme Füsse. Darum sollte der Boden gemulcht werden mit z.B. Stroh, Blättern, Rasenschnitt.

Düngung

Tomaten sind Starkzehrer, sie brauchen viel Nährstoffe., da sie viel Blätter und Früchte bilden. Am einfachsten ist es um eine kleine Handvoll Hornspäne in das Substrat oder den Pflanzboden zu geben. Für Buschtomaten reicht die halbe Menge. Wer es gewissenhaft machen möchte, gibt gut durchgereiften Kompost in das Pflanzloch dazu.

Tomaten bilden erst ihre Wurzeln aus. Die Pflanze wächst in der ersten Zeit nach dem Auspflanzen darum wenig. Unter der Erde aber desto mehr! Düngen sie trotzdem nicht und halten Sie die Pflanze eher trocken. Dann kann die Pflanze ihr Wurzelwerk gut ausbilden. Das braucht sie um später die wichtigen Nährstoffe aufnehmen zu können.

Nach 4 Wochen kann man nachträglich düngen. Aber lieber zu wenig düngen als zu viel. Die Pflanze rollt sonst ihre Blätter auf und bildet einen Schopf.

Wasser

Tomaten sind Gewohnheitstiere. Sie gewöhnen sich an wenig Giessen ebenso wie an viel Giessen. Nur wenn Sie das ändern, vertragen die Pflanzen das schlecht.

Die Pflanzen brauchen zwar regelmässig Wasser, mögen aber keine Feuchtigkeit von oben, Staunässe oder eine hohe Luftfeuchtigkeit. Das kann zu Fäulnis und Krankheiten führen. Giessen Sie die Tomatenpflanzen also von unten oder nur am Stamm.

Pflanzen im Kübel sollten in der Hauptwachstumszeit jeden Tag gegossen werden. Im Freiland reicht normalerweise die Bodenfeuchtigkeit und die Pflanzen werden nur im Ausnahmefall gegossen. Man kann neben der Pflanze einen Blumentopf eingraben, wobei die Topfoberkante mit der Erdoberfläche anschliesst. Dieses Pflanzgefäss können Sie bei Trockenheit regelmässig mit Wasser füllen. Die Pflanze saugt sich dann selbst das benötigte Wasser aus dem Topf. Es ist normal das die Blätter bei heissen Tagen etwas herunterhängen. Dann sollten Sie giessen.



Aufbinden und Entgeizen

Stabtomaten wachsen unbegrenzt. Aus den Blattachseln wachsen neue Seitentriebe und bei denen auch wieder neue Triebe. Die Pflanze bekommt ein dichtes Blattwerk. Dadurch kann die Pflanze nach Regen schlecht abtrocknen und es kommt zu Fäulnis. Ausserdem geht die ganze Kraft in das Blattwerk und nicht in die Früchte. Die Stabtomaten müssen darum entgeizt werden. Beim Ausgeizen werden die Seitentriebe ausgebrochen, die zwischen Haupttrieb und Blattachseln wachsen. Dabei sollte das Blatt am Trieb stehen bleiben; das hilft der Pflanze um Kraft zu schöpfen.

In der Regel lässt man der Pflanze 1 bis 3 Triebe, die an Stäben hochgezogen und geleitet werden. Man kann dazu Bambus, Äste oder Tomatenspiralen benutzen. *Buschtomaten* hören irgendwann auf zu wachsen. Sie haben eine buschige Form und brauchen nicht entgeizt zu werden und auch nicht aufgebunden.



Tipps

Die Tomate benötigt viel Licht und Wärme, ein Standort mit 8 Stunden Sonnenschein fördert den Geschmack. Zuviel Giesswasser macht die Tomate wässrig, zuwenig hemmt den Geschmack.

Tomatenernte

Je nach Sorte kann ab Ende Juni geerntet werden. Die Hauptsaison liegt im Juli bis Anfang September. Bei hohen Temperaturen kann aber bis in den Oktober hinein geerntet werden. Zum Steigern der Produktion ist eine reglmässige Ernte zu empfehlen. Wird es zu kühl reifen die Tomaten nicht mehr richtig. Dann kann man die ganze Pflanze mit den grünen Tomaten rausreissen und kopfüber zum Nachreifen aufhängen. Vorher werden die Blätter und Wurzeln entfernt. Zum Nachreifen brauchen die Früchte Dunkelheit, Wärme (mindestens 20 Grad) und eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Wer dafür keinen passenden Ort hat, kann einfach die grünen Tomaten absammeln und z.B. in einer Schublade lagern. Die Früchte reifen nach und nach und sollten ab und an gedreht werden. Tomaten bitte dunkel aufbewahren!



Viel Glück und gute Ernte !!