

# Vorkulturanleitung

## Tomaten

(*Solanum lycopersicum* etc)

### Du brauchst:

- Saatgut
  - Gefäße: Blumentöpfe, leere Joghurtbecher oä. (über 5 cm hoch). Bei Joghurtbechern etc mußt du Löcher in den Boden machen (mit einer heißen Nadel oä).
  - Substrat: Kokosfasern oder Blumenerde (am besten Anzucht- oder Kräutenerde). "Bio-Blumenerde" oder "torffreie Blumenerde" aus Deutschland ist in der Regel nicht auf Schadstoffe getestet und enthält zu viel Schwermetalle (aus urbanem Laubkompost)
  - Wasser
  - Schildchen, zB aus alten Joghurtbechern geschnitten
  - Folienstift/Permanentmarker (fein)
  - Klarsichtfolie oder durchsichtige Plastiktüten (zB Supermarkt-Gemüsetüten) und evtl Tesafilm
1. Fülle den Topf rund 5 cm hoch mit Substrat. Kokos-Substrat mußt du erst mit Wasser quellen lassen (Anleitung steht auf Packung). Drücke das Substrat dabei ein wenig fest.

2. Gieße das Substrat mit reichlich Wasser, bis es gut durchfeuchtet ist und das Wasser unten aus dem Gefäß herausläuft. (Dieser Schritt entfällt bei Kokossubstrat)
3. Verteile die Samen gleichmäßig auf der Oberfläche des Substrats. Bei einem kleinen Joghurtbecher solltest du bis zu 5 Samen pro Gefäß nehmen, bei einem 10er bis 13er Blumentopf (Nummer steht auf der Unterseite) bis zu 10.
4. Bedecke die Samen 5 mm hoch mit Substrat, und wenn dieses sehr trocken ist, feuchte es mit einer Blumenspritze noch etwas an.
5. Beschrifte ein Schildchen pro Topf mit der Sorte und dem Datum. Wenn du mehrere Sorten hast, fang immer erst mit einer neuen Sorte an, wenn du die vorige komplett ausgesät und beschriftet hast, sonst kommt es zu leicht zu Verwechslungen: die Samen sehen bei allen Sorten gleich aus.
6. Nimm ein Stück Plastikfolie und bedecke den Topf damit. Du kannst es mit Tesafilm festkleben, oder ein eher dreieckiges Stück nehmen, die langen Enden doppelt verknoten, und es wie eine Kapuze über den Topf ziehen.
7. Stell den Topf an einen warmen Ort - es sollten mindestens 20°C sein (optimal sind 25°C). Licht ist noch keins nötig.

8. Nach 1 bis 2 Wochen kommen die Jungpflanzen zum Vorschein. Erst siehst du nur einen hellen Bogen. Nach ein paar Tagen hat sich dieser gestreckt, und zeigt am Ende die Keimblätter, die sich in den folgenden Tagen entfalten.
9. Ab jetzt braucht die Pflanze Licht, und zwar möglichst viel. Wenn du eine LED-Pflanzenleuchte verwendest, sollte sie mindestens 45 Watt und eine Mischung aus orangen und violetten LEDs haben.
10. Manchmal (besonders bei altem Saatgut) kommt es vor, daß an der Spitze der Keimblätter noch die Samenschale festhängt. Warte in diesem Fall einfach ein paar Tage. Wenn die Keimblätter sich dann nicht mehr weiter entfalten, kannst du versuchen, die Schale vorsichtig von oben und unten zusammenzudrücken, oder du kannst mit einer Nagelschere das der Pflanze abgewandte Drittel der Schale abschneiden. Berühre die Pflanze dabei nicht, denn sie ist noch sehr empfindlich.
11. Wenn einen Monat nach der Aussaat nichts gekeimt ist, sag uns bescheid - wir geben dir neues Saatgut, oder du kannst Jungpflanzen von uns haben.
12. Wenn die Jungpflanzen sich gestreckt haben, hebe die Folie immer wieder an - am besten anfangs nur über Nacht, und dann zunehmend länger, bis du sie schließlich (nach einer knappen

Woche) ganz entfernen kannst. Gieß, wenn die Erde an der Oberfläche ausgetrocknet ist.

13. 2-3 Wochen nach der Keimung (meist Anfang April) füll den Topf mit Substrat auf, bis auf Höhe der Keimblätter. Der Stiel unterhalb der Keimblätter kann nämlich auch Wurzeln ausbilden, und so bekommst du einen kräftigen Wurzelballen. Außerdem wird so das Risiko einer Infektion mit Braunfäule verringert, denn wenn dieser Teil der Pflanze oberirdisch wächst, bildet er meist eine rissige Rinde aus, durch die der Braunfäuleerreger eindringen kann.

Knapp einen Monat später (also um Anfang Mai) solltest du die Pflanzen vereinzeln und wenn möglich an Freilandbedingungen gewöhnen. Dafür gibt es dann eine eigene Anleitung.

## Diversität der Tomaten

Es wird unterschieden zwischen Buschtomaten, Stabtomaten, und Wildtomaten:

- **Buschtomaten** - Diese Sorten sind kleinwüchsig und lassen sich gut in Töpfen auf dem Balkon oder sogar im Zimmer anbauen. Sie werden in der Regel höchstens einen guten Meter hoch. Einige wachsen sogar hängend, und eignen sich für Blumenampeln. Sie sind sehr kompakt und stark verzweigt. Das Ausgeizen (siehe unten) entfällt bei ihnen meist.



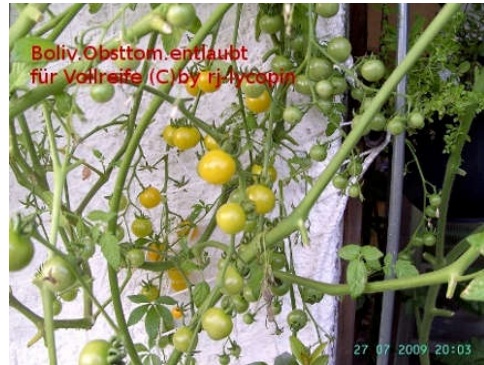
- **Stabtomaten** - Die meisten Sorten gehören zu dieser Gruppe. Sie haben die ursprüngliche gestreckte Wuchsform, und werden meist 1-2 Meter hoch oder etwas höher. Damit sie nicht umfallen, müssen sie an einem Stab oder Draht festgebunden werden; beim Anbau unter einem Dach ist stattdessen eine Schnur zu empfehlen, die am Topf oder unten an der Pflanze festgebunden wird, und die nach Bedarf um den wachsenden Spross gewickelt wird. Die meisten Stabtomaten müssen ausgeizt werden (siehe unten), da



sie sonst zwar massenweise Blüten, aber nur wenige Früchte bringen.

Bei Busch- und Stabtomaten wird noch weiter nach Blattform, Fruchtform und Größe unterschieden.

- **Wildtomaten** - Erst seit wenigen Jahren sind diese Sorten in Europa (wieder) gut verfügbar.



Es werden hierbei 2 Gruppen unterschieden:

Zum einen gibt es indigene Sorten, verwilderte oder sehr alte Landsorten, die robust und in der Regel relativ kleinfrüchtig sind (wie Cherrytomaten). Hierzu gehört z.B. 'Humboldtii', eine indigene Landsorte aus Venezuela, die von Alexander von Humboldt gesammelt und um 1800 von Willdenow im Botanischen Garten Berlin vermehrt wurde. Die andere Gruppe sind die "echten" Wildtomaten. Dies sind die undomestizierten nächsten Verwandten der Kulturtomate (*Solanum lycopersicum* = *Lycopersicon esculentum*). Verbreitet ist vor allem die Johannnisbeer-Tomate (*S.pimpinellifolium*), aber auch die Darwin- (*S.galapagense*) und Cheesman-Tomate (*S.cheesmaniae*) von den Galápagos-Inseln werden zunehmend angebaut. Sie unterscheiden sich bereits als Jungpflanzen durch die regelmäßig gezackten Blätter (wie eine Säge) von der Kulturtomate. Die wilden Arten haben winzige Früchte (Größe zwischen



Johannisbeere und Kirsche) und sind sehr robust und fürs Freiland geeignet. Während die Wildarten buschig, klimmend oder kriechend wachsen können, wachsen die "wilden" Kulturtomaten in der Regel buschig bis klimmend. Beide Gruppen werden meist 2 Meter oder mehr hoch bzw. lang. In der Regel werden sie nicht ausgeizt. Stattdessen wird bei einem Meter Höhe die Spitze abgetrennt, und die 2 oder 3 stärksten Triebe an einer Halterung befestigt und wie ein Busch oder eine Kletterpflanze wachsen gelassen.



Jungpflanzen von links nach rechts: Normalblättrige Kulturtomate - Kartoffelblättrige Kulturtomate - Johannisbeertomate

## **Ausgeizen**

Tomaten vermehren sich über Samen, und wenn die Früchte ständig von Menschen abgebrochen werden, reagiert die Tomatenpflanze mit mehr und mehr Blüentrieben ("Geiztrieben"). Läßt du diese wachsen und blühen, wirst du im Herbst jede Menge winzige und völlig unreife Tomaten wegwerfen können... Damit die Pflanze ihre ganze Energie in große Früchte steckt, mußt du sie also "ausgeizen". Das ist bei fast allen Stabtomaten und einigen wenigen anderen nötig.

Die Geiztriebe wachsen aus den Blattansätzen und Verzweigungen, sobald an den Haupttrieben die ersten Früchte reifen. Es sind kleine dünne Triebe mit ein paar kümmerlichen Blättern, die sich meist verzweigen und dann eine kleine Zahl Blütenknospen ausbilden. Du entfernst sie am besten, indem du sie abknickst und abreißt, sobald sie knapp 5 cm lang sind. Entferne Geiztriebe niemals mit Werkzeug (Messer, Schere, ...) - Tomaten-Mosaikviren und ähnliche Krankheitserreger werden mit dem Saft am Werkzeug von einer Schnittstelle zur nächsten übertragen. Mit bloßen Fingern kannst du die Triebe mit ein wenig Übung so abbrechen, daß die die Bruchstelle nicht berührst. Probier's aus!

Die Diversität der Kulturtomaten-Sorten ist noch nicht gut erfaßt. Viele Sorten sind unter mehreren Namen im Umlauf, und jedes Jahr werden Dutzende neue Sorten verfügbar. Wenn du mehr Informationen zu deinen Tomatensorten suchst (z.B. ob sie ungewöhnliche Kulturbedingungen haben), schau mal auf folgenden Seiten:

- <http://www.tomaten-atlas.de/> (Deutsch)
- <http://t.tatianastomatobase.com/wiki/Category:Tomatoes> (Englisch)
- <http://www.tomatofifou.fr/recherche-variete-2/recherche-alphabetique> (Französisch)