

Tomaten

Lycopersicon esculentum

Kulturansprüche:

Am besten eignen sich für diese Kultur warme und sandige Lehm- oder lehmige Sandböden. Empfindlich sind Tomaten gegen kalte und nasse Böden, jedoch ist ein hoher Wasserbedarf in den Monaten Juli und August sowie sonnige und warme Lagen notwendig. Frost sowie zu hohe Luftfeuchtigkeit sollten vermieden werden – da sonst vermehrt Pilzbefall auftritt.

Vorfrüchte aus derselben Familie vermeiden, da Tomaten nicht gut selbstverträglich sind! Freilandkulturen sind nur in klimatisch äußerst günstigen Standorten mit frühen Sorten erfolgreich, praxisüblich ist die **Kultur im Folientunnel** (Mai bis zum ersten Frost)

Düngung (Geschützter Anbau bei Gehaltsstufe C):

N: 320 kg N/ha

P205: 60 kg/ha

K20: 330 kg/ha

Auf gute Magnesium- und Kalziumversorgung achten!

Anbautechnik:

Aussaat: ab Mitte März
mind. 22°C Keimtemperatur
zeitgerecht pikieren
Jungpflanzen nicht zu dicht und zu warm stellen (vergeilen leicht)

Auspflanzen: ab Mitte April im Folientunnel
tief pflanzen, da die Tomaten leicht Adventivwurzeln bilden

Reihenabstand: 80-100 cm (40-60 cm in der Reihe)

Bestandsdichte: 2 bis 3 Pflanzen/m²

Pflegemaßnahmen:

regelmäßiges aufbinden
Geiztriebe ausbrechen
nach 10-14 Rispen die Pflanze kappen – da spätere Früchte nicht mehr ausreifen
reichlich Bewässerung ist notwendig (sonst aufplatzen der Früchte)
von Unkraut freihalten

Ernte:

Zeitpunkt ab Ende Juni beim Einsetzen der Rotreife, anschließend Sortierung nach Größe bzw. Handelsklassen, lose oder als Rispe geerntet, händische Ernte

Lagerung:

Kurzfristige Lagerung ist möglich, Longlife-Sorten sind bis zu 3 Wochen lagerfähig

Sorten:

Bei Sorten auf Frühzeitigkeit, Transportfähigkeit, Wuchstyp, Eignung für Freiland- oder Folienkultur, Geschmack, Resistenzen und vor allem auf Neuheiten und gefragte Typen achten

Der rote Farbstoff in der Frucht enthält Lycopin welches als effektivster Krebshemmer gilt. Der reiche Kaliumgehalt (300 mg/100 g frische Frucht) trägt zur entwässernden Wirkung bei. Des Weiteren ist die Tomate durch den Zinkgehalt ein fruchtiger Muntermacher.

Mario Almesberger, LK Bgld. 10/2016