

SALATTOMATE

Wissenschaftlicher Name: *Lycopersicon esculentum* var. *esculentum*

Pflanzenfamilie: *Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

Weitere Namen: Liebesapfel, Paradiesapfel, Goldapfel, Salattomate

Herkunft: Die Tomate ist eine tropische Wildpflanze aus den Anden Perus und Ecuadors. Sie wurde von den Azteken angebaut und tumatle bzw. tomatle, wovon sich auch der heutige Name ableitet. Einige Pflanzen brachte Christoph Columbus von seiner 2. Amerikareise 1498 nach Europa, wo sie bis etwa 1820 nur als Zierpflanze gezogen wurde. Die Früchte schmeckten etwas bitter und man hielt sie für giftig. Erst nach 1890 gelangten die Tomaten nach Deutschland, aber erst im 1. Weltkrieg erfolgte der Durchbruch der Tomaten als Volksnahrungsmittel mit stetig steigender Bedeutung.

Kultur: Tomaten haben einen hohen Wärmebedarf und braucht einen sonnigen und geschützten Standort. Tomaten werden in der Regel von unten her bis zur ersten Fruchtraube entblättert. Damit entfernt man alte vergilbte Blätter, die für die Assimilationsleistung keinen Nutzen mehr bringen und auch Ausgangspunkt für Infektionen durch Krankheitserreger sein können. Zu starkes Entblättern erhöht die Gewebekultur und fördert damit die Bildung von Grünkrägen. Zur Selbstbefruchtung müssen die Pflanzen in Bewegung sein, damit der Pollen auf die Narben der Blüten geschüttelt wird. Besorgt diese Bewegung nicht der Wind, müssen die Pflanzen von Hand aus gerüttelt werden.

Die Salattomaten werden am besten in einem Gewächshaus vorgezogen, man kann dies aber auch in Blumentöpfen am Fensterbrett durchführen. Die Pflänzchen müssen ein- bis zweimal verzogen (pikiert) werden. Die Keimtemperatur beträgt 20 bis 25°C. Nach den Eismännern setzt man dann die Pflanzen ins Freiland. Vorher hat man aber schon die zum Aufbinden der Pflanzen notwendigen Stützen (etwa 2 m lange) eingeschlagen. Der Abstand der Pflanzen voneinander sollte etwa 50 x 50 cm betragen, besser wäre noch 60 x 60 cm. Die Ernte beginnt etwa ab Ende Juli.

Die Pflanzen müssen regelmäßig ausgegeizt werden (ausbrechen der Achseltriebe). Tomaten können ein- oder zweitriebig kultiviert werden.

Düngung: Salattomaten brauchen reichlich Nährstoffe. Vor der Pflanzung erfolgt eine Grunddüngung. Während der Vegetationszeit sind zwei weitere Düngungen notwendig.

Beschreibung: Die Tomate ist eine Staude (mehrjährige Pflanze), die aber bei uns, weil frostempfindlich, einjährig kultiviert wird. Tomaten werden bei uns im Freiland und im Gewächshaus gezogen. Die Pflanzen werden bei uns ca. 1,5 bis 2 hoch, sie sind ganz mit Drüsenhaaren besetzt, die der Pflanze den eigenen Geruch verleihen. An den mehr oder weniger stark verzweigten Stängeln hängen in Trauben gelbe Blüten und die Früchte. Die Früchte sind botanisch gesehen Beeren.

Wichtigste Inhaltsstoffe: ca. 94% Wasser, Kalium und andere Mineralstoffe, Spurenelemente, 13 Vitamine, darunter ca. 25mg% Vitamin C, Fruchtsäure, besonders Zitronensäure und Zucker.

Sorten, Varietäten, Formen:

z. B. (rotfrüchtige): , Mercedes F1‘, ,Tocredo F1‘, ,Durinta F1‘, ,Montfavet 63/5 F1‘, ,Matina‘, ,Rheinlands Ruhm‘, ,Lukullus‘, ,Quedlinburger Frühe Liebe‘, ,Resista‘,...

z. B. (gelbfrüchtige): ,Gelbe Kugel‘, ,Goldball‘, ,Golden Victory‘, ,Goldene Königin‘,...

- z. B. (gelbgrün-dunkel gestreifte): ‚Gelbgrüne‘,...
- z. B. (rot-gelb-gestreifte): ‚Goldstreif‘,...
- z. B. (orange-gelbe): ‚Husky Gold‘,...

Vermarktung: nach Gewicht

Lagerung: Tomaten sind kein Lagergemüse, können aber kurzfristig aufbewahrt werden. Die Lagerung richtet sich je nach Reifegrad der Tomaten.

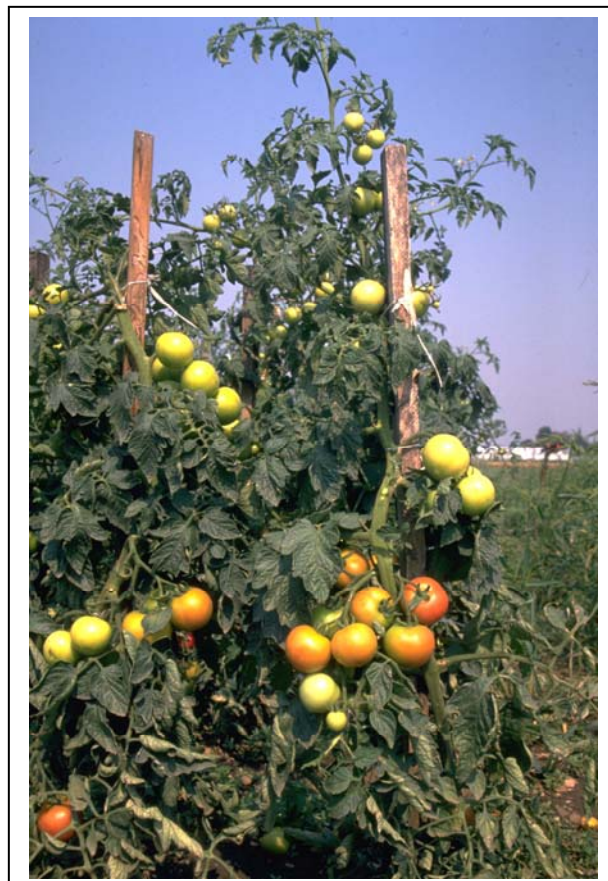
Optimale Lagerbedingung: reife, rote Tomaten: Temperatur: 8-10°C und rel. Luftfeuchtigkeit: 80-90 %; halbreife Tomaten: Temperatur: 12 - 15°C und rel. Luftfeuchtigkeit: 80 - 90 %.

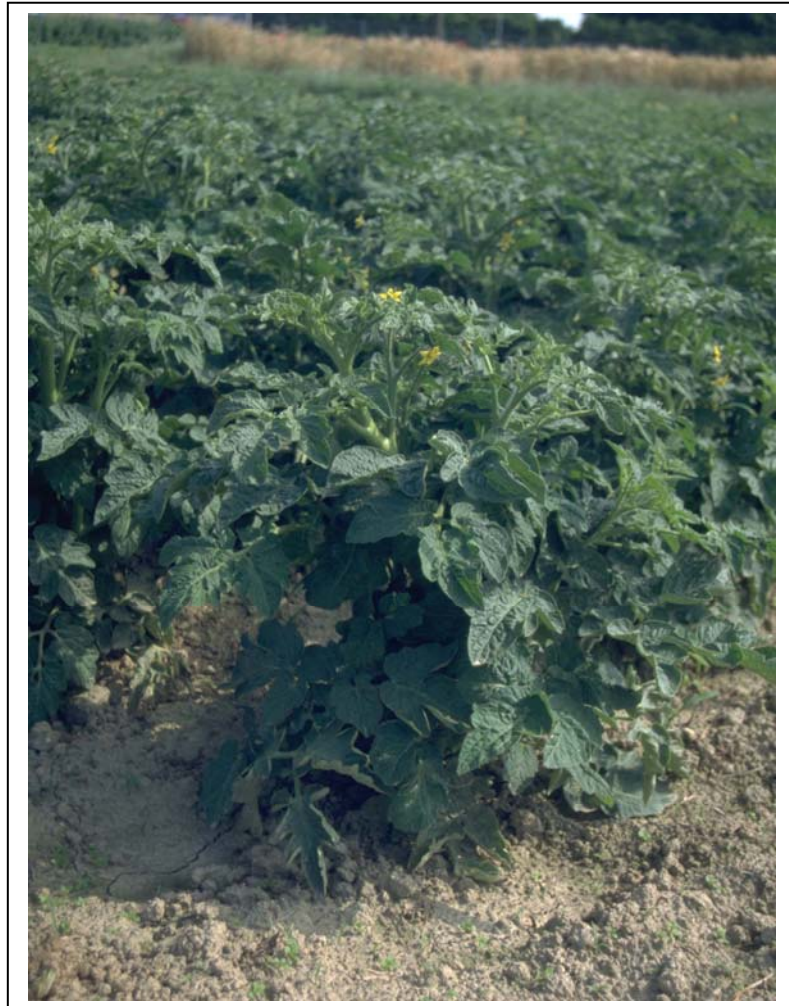
Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen 14 Tage.

Pflanzenschutz: An Krankheiten können Kraut- und Braunfäule, Dürrfleckenkrankheit und Septoria-Blattfleckenkrankheit, an Schädlingen Blattläuse, Spinnmilben und Weiße Fliege schädigen.

Hinweise: Bei ca. 4°C ist eine Lagerungsdauer von 3 - 4 Wochen möglich, es können jedoch Kälteschäden entstehen. Bei Aufbewahrung im Kühlschrank verlieren die Paradeiser an Aroma. Die Reifung und Ausfärbung lassen sich durch Äthyleneinwirkung beschleunigen (z. B. gemeinsame Lagerung mit Äpfel, Orangen), aber Vorsicht: die Äthylenausscheidungen der Paradeiser gefährden die Lagerfähigkeit anderer Gemüse.

Verwendung: Salattomaten werden, wie schon ihr Name sagt, als Salat zubereitet. Man kann sie jedoch auch dünsten, grillen und für Soßen, Pürees, Säfte, Suppen u. v. m. verwenden.





Buschtomaten



