

kraut & rüben

Magazin für biologisches Gärtnern und naturgemäßes Leben

AUGUST 2011

**SCHATTEN-
PLÄTZE**
zum Genießen

**Kräuter-Nachwuchs
jetzt vermehren**

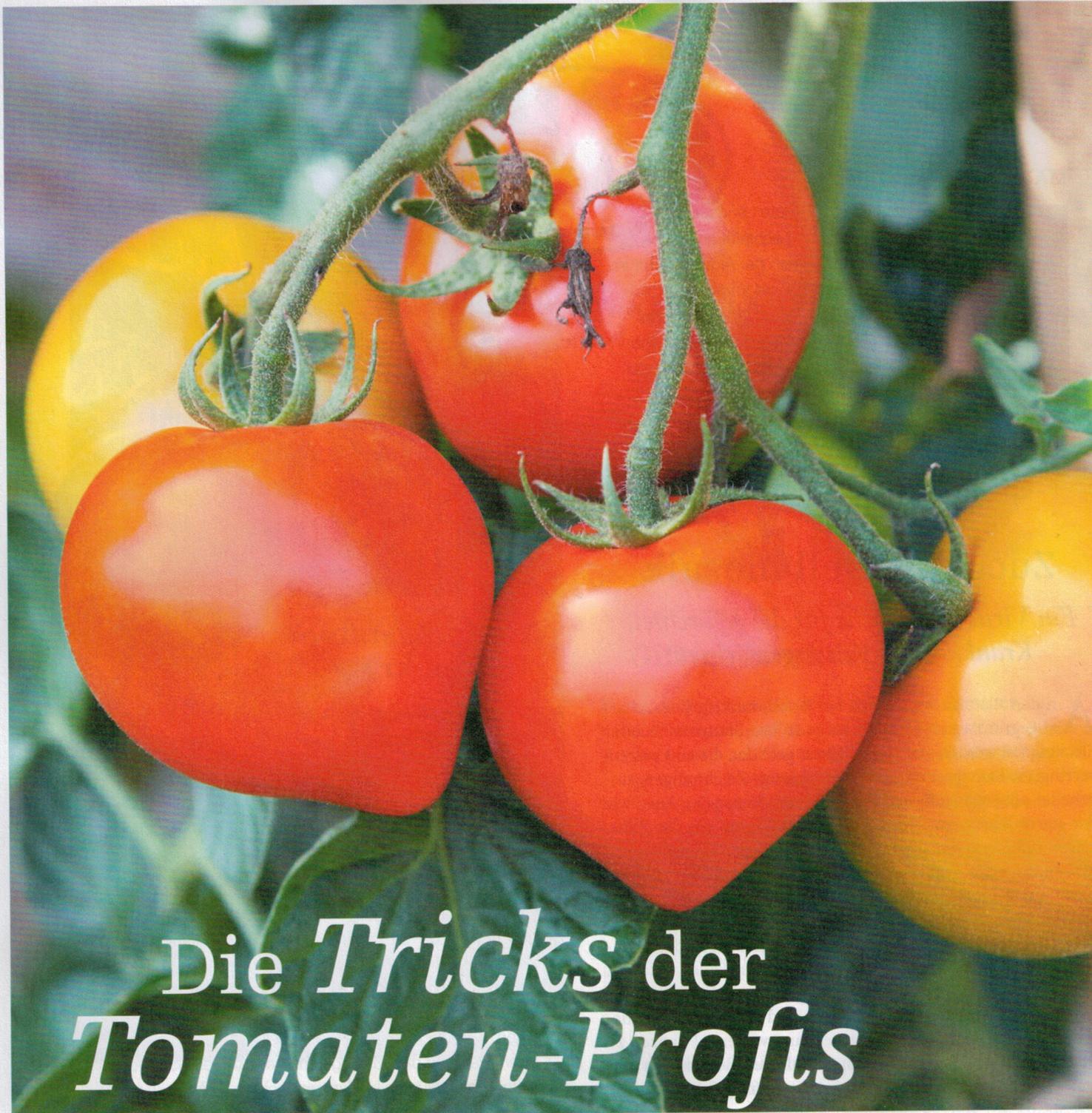
**Selbstversorgen
mit Super-Obst**

**Wetterkapriolen
So schützen
Sie Ihre Pflanzen**

Alles Tomate!

Profi-Anbautricks & Lieblingsrezepte

**BIO-
TULPEN
ZWIEBEL**
zu gewinnen



Die *Tricks* der *Tomaten-Profis*

In diesen Wochen reifen die beliebten Früchte und Gärtner genießen ihren Erfolg. Aber viele fragen auch: Was kann man noch besser machen? Wir haben fünf Experten nach ihren persönlichen Erfolgsmethoden befragt.

Anleitungen gibt es ja viele, in Fachbüchern, in Zeitschriften und im Internet. Jeder Anfänger findet die nötigen Informationen, um erfolgreich eigene Tomaten anzubauen. Doch manchmal frustrieren Rückschläge, Krankheiten treten auf oder der Ertrag lässt zu wünschen übrig. Gerne möchte man das Ergebnis optimieren. Doch wo ansetzen?

Wir haben fünf Fachleute befragt, die seit Jahren Tomaten in Hülle und Fülle anbauen: „Verraten Sie uns Ihr Erfolgsgeheimnis? Wie geraten Tomaten am be-

sten?“ Jeder der fünf arbeitet in einer anderen Gegend mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen. Auch verfolgen sie verschiedene Ziele. Mancher will vor allem Saatgut erhalten, manche Pflanzen verkaufen, andere leben vom Fruchtertrag. So erstaunt es nicht, dass neben viel Übereinstimmung auch widersprüchliche Ansätze auftauchen.

Wir finden die Antworten spannend. Doch lesen Sie selbst und lassen Sie sich inspirieren. Vielleicht möchte Sie die eine oder andere Methode ausprobieren.

Ute Bau

MELANIE GRABNER: von Lilatamate

„Nicht entspitzen, nur ausdünnen“

Seit dem Jahr 2000 vermehrt Melanie Grabner im eigenen Garten Saatgut von rund 600 samenfesten Tomatensorten aller Farben und Geschmacksrichtungen. Jährlich sät sie 100–200 davon neu aus, um frische Samen zu bekommen. Der Gärtnermeisterin liegt vor allem am Erhalt dieser Vielfalt. Damit sie Saatgut von gesunden, kräftigen Pflanzen ernten kann, müssen diese natürlich gut gedeihen. Dabei geht sie im Anbau auch eigene Wege. In ihrem Garten in der Pfalz wächst ein Teil der Tomaten wie Reben im Weinberg, aufgebunden an stabilem Gerüst. „Die tragen 10–25 kg Früchte pro Pflanze und brauchen eine starke Stütze.“ Daneben ist ihr die Wahl der richtigen Sorte für den jeweiligen Standort wichtig und sie plädiert für große Pflanzabstände. Mindestens 70 cm sollte man einhalten, besser 80–100 cm. So trocknen die Pflanzen schneller ab: „Dem Gärtner erspart das bestimmt 50 Prozent der Krankheiten, die bei zu engem Stand auftreten, und es lässt sich angenehmer arbeiten.“ Sie verzichtet darüber hinaus auf die gängige Praxis, die Pflanzen im Herbst zu entspitzen. Eine Maßnahme, die den Ansatz später Blüten verhindern und das Ausreifen vorhandener Früchte fördern soll. „Ich halte das für kontraproduktiv“, stellt sie fest. **„Im Herbst bin ich froh über jedes gesunde Blatt, das die Früchte versorgt.“** Und die gesündesten

Blätter sitzen im oberen Drittel. Gerade diese jungen Blätter verbrauchen viel Stickstoff“, erläutert sie. „Entferne ich die, sammelt sich in den Früchten ein Überschuss an und sie entwickeln Grünkragen.“ Stattdessen macht Melanie Grabner es wie die Obstbauern, sie dünnt die Fruchtstände aus. Mehr als 3–7 Tomaten pro Rispe lässt sie nicht ausreifen. Im Herbst knipst sie die obersten Blütenstände ab, belässt das Laub jedoch an der Pflanze. „Ein Obstbauer käme ja auch nicht auf die Idee, seine Bäume zu entblättern, damit die Äpfel besser reifen.“ Ab Mitte Juli beginnt bei ihr in der Pfalz die Ernte und damit die Zeit der Samengewinnung. „Wer eigenes Saatgut für die nächste Saison gewinnen will, wählt im ersten Erntedrittel reife Früchte von den gesündesten Pflanzen“, rät sie Hobbygärtnern. Davon spült man die Samen in einem Sieb ab und lässt sie im Wasserglas 1–3 Tage vergären. Danach werden sie 1–2 Wochen getrocknet und in Papiertüten abgefüllt. „Je mehr Menschen ihre Tomaten selber anbauen und sich davon Samen sichern, desto besser“, meint sie. „So wirkt man am besten der gewaltigen Erosion der Lebensmittelvielfalt entgegen, die derzeit stattfindet.“ (www.lilatamate.de)



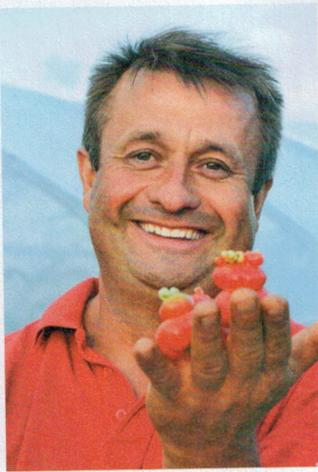
JÖRN MEYER: Gemüsebau „Die Glückstädter“

„Von allem das Beste“

Jörn Meyer betreibt auf knapp 2 ha professionellen Gemüseanbau, seit er 2005 den Betrieb übernahm, und er lebt vom Verkauf der Früchte. Dennoch lehnt er die gängigen Produktionsmethoden ab. „In der industriemäßigen Tomatenerzeugung stehen die Pflanzen in Steinwolle und werden 24 Stunden am Tag mit Wasser und Nährlösung berieselt. So schmecken die dann auch“, erklärt er. Sein Ziel sind Tomaten mit Geschmack. Nachdem er bei einem polnischen Mitarbeiter Früchte aus dessen Heimat probiert hatte und über die Aromaintensität staunte, stellte er seinen Betrieb konsequent um. „Bei uns wachsen die Tomaten in Erde, wie früher.“ Dabei bietet der fruchtbare, nährstoffreiche Marschboden in Schleswig-Holstein beste Voraussetzungen. Nicht umsonst sind die Glückstädter Tomaten eine Delikatesse. Darüber hinaus entscheidet seiner Meinung nach die Sortenwahl über das Ergebnis. **„60 Prozent des Geschmacks bringt die Sorte mit, der Rest hängt von der Art des Anbaus ab“**, ist der Profi überzeugt. „In jüngster Zeit wird ja glücklicherweise wieder mehr auf Geschmack gezüchtet.“ So handelt er 100 verschiedene, geschmacksstarke Sorten, darunter alte

samenfeste ebenso wie neue Züchtungen. „Wir nehmen von allem das Beste“, kommentiert er seine Wahl. Wegen des sehr windigen Klimas in Norddeutschland baut Jörn Meyer seine Tomaten alle geschützt an, das heißt unter Glas oder Folie. Das empfiehlt er auch Hobbygärtnern. „Die machen nur häufig den Fehler, abends zu gießen. Dann schließen sie die Lüftung wegen kalter Nachttemperaturen. Tagsüber wird es dann warm und die Feuchtigkeit steht in der Luft. Daraus resultieren viele Krankheiten.“ Er rät, viel zu lüften und in puncto Wässern: „Anfangs ordentlich zum Anwachsen, aber danach ruhig mal dursten lassen.“ 1- bis 2-mal gießen pro Woche genüge. „Schließlich wurzeln Tomaten tief“, erklärt er. „Besser einmal austrocknen lassen und erst wenn die Blätter hängen, erneut gießen.“ (www.tomatenmitgeschmack.de)





ERICH STEKOVICS: Biobauer vom Schäferhof

„Nie gießen, nicht ausgeizen“

Der Kaiser der Paradeiser, wie Erich Stekovics auch genannt wird, ist inzwischen weit über Österreichs Grenzen hinaus bekannt wegen seiner ungewöhnlichen Anbaumethoden. „Nicht gießen!“, lautet sein Credo. Selbst in den Hitze-Rekordsommern 2003 und 2015 vergoss er keinen Tropfen Wasser auf seinen Tomatenfeldern. Sein Schäferhof liegt im Burgenland, im Osten Österreichs nahe der ungarischen Grenze. Das pannonische Klima dort ist im Sommer warm und trocken. Rund 1000 verschiedene Tomatensorten baut er jährlich an, daneben Chili und Knoblauch. „Weil wir nicht gießen, entwickeln die Tomaten bei uns nachgewiesenermaßen Wurzeln bis in 2 m Tiefe und von 800 m Gesamtlänge pro Pflanze“, berichtet der Biobauer. **„Schließlich ist die Tomate eine 8000 Jahre alte Kulturpflanze, die braucht keinen Gärtner, der sie verbessert“**, führt er aus. Folgerichtig hält er auch vom Aufbinden und Ausgeizen nichts. Bei ihm liegen die Pflanzen auf dem Boden und verzweigen sich munter. Eine einzelne nimmt so schon mal die Ausmaße eines VW Golfs an. „Wer ausgeizt, fügt seiner Pflanze jedes Mal eine Verletzung zu, die zur Eintrittspforte für Krankheiten werden kann“, begründet er seine Strategie.

Außerdem entfaltet die Pflanze dann weniger Blätter, betreibt weniger Photosynthese und bildet weniger Wurzeln. Darunter leide die gesamte Versorgung, ist er überzeugt. „Mit unserer Methode haben wir weniger Probleme mit Blütenendfäule, die ja mit dem Stofftransport in der Pflanze zu tun hat.“ Der studierte Theologe und ehemalige Religionslehrer räumt aber ein: „Im Folienhaus muss man ausgeizen und wässern. Doch auch da genügen 1–2 l pro Pflanze und Woche.“ Im kühlen Deutschland sollten die Tomaten nicht auf der Erde liegen. Er empfiehlt, drei Stäbe wie Bohnenstangen zusammenzubinden und in die Mitte eine Pflanze zu setzen, der man alle Seitentriebe und Blütenstände belässt. (www.stekovics.at)



Erich Stekovics und Sarah Wiener mit einer Tomatenpflanze



MARIANNE SCHEU-HELGERT: von der LWG Bayern in Veitshöchheim

„Tomaten gehören unter Dach“

„Tomaten gehören unter Dach“, lautet die Botschaft der studierten Gärtnerin und sie unterlegt sie mit Erfahrungen aus erster Hand. Im Schaugarten der Bayerischen Gartenakademie in Veitshöchheim wuchsen in den letzten Jahren immer verschiedene Tomatensorten parallel in 2 Beeten, eines ungeschützt im Freiland und eines mit einem breiten Regendach überbaut. Die Ergebnisse waren eindeutig. Dabei muss es nicht immer ein Gewächshaus sein. Hobbygärtnern empfiehlt sie, z.B. einen Mörteleimer aus dem Baumarkt unter einer überdachten Pergola aufzuhängen und eine Tomate als Ampelpflanze herunterhängen zu lassen. „Kleinfrüchtige Stabtomaten braucht man dann nicht einmal auszugeizen“, erklärt sie. Wo nur das Freilandbeet infrage kommt, wählt man robuste Sorten. „Lange galt die Cocktailtomate ‘Philovita’

als gesündeste. Heute stehen glücklicherweise mit ‘Primabella’ oder ‘Primavera’ samenfeste, widerstandsfähige Tomaten zur Verfügung“, freut sich die Wissenschaftlerin. Außerdem erklärt sie: „Tomaten brauchen viel Wasser. **2–3 l verbraucht eine Pflanze pro Tag, bei Temperaturen über 30 °C auch mehr**“, weiß sie aus ihrer Erfahrung. „Im Freilandbeet benötigen Tomaten genauso viel, sie verkraften aber eine unregelmäßigere Zufuhr besser.“ Privatleuten, die mit der Gießkanne arbeiten, empfiehlt sie 15 l, also 1,5 Kannenfüllungen pro m² auszubringen, jedoch nicht auf einmal. Der Großteil fließt sonst ungenutzt ab. Besser man wässert in 2 oder 3 Durchgängen kurz hintereinander. „Am besten vor dem Frühstück und nach dem Frühstück“, lautet ihr persönlicher Tipp. „So dringt das Wasser die erforderlichen 20 cm tief ein und die Pflanzen kommen dann auch mal eine Woche ohne weiteres Gießen aus.“ Eine große Pflegehilfe sind verschiedene Bewässerungssysteme zur automatischen Wasserversorgung – für Gewächshaus, Freiland und Containerkulturen. (www.lwg.bayern.de)



IRINA ZACHARIAS: von Irinas Tomaten

„Wurzelbildung fördern, sparsam gießen“

„Die Tomaten hier schmecken nach nichts“, stellte Irina Zacharias fest, als sie vor mehr als 20 Jahren nach Deutschland kam. Die gebürtige Russin war aus ihrer Heimat eine ungeheure Vielfalt an Sorten und Geschmacksrichtungen gewohnt, „denn die alte UdSSR war groß und umfasste viele Klimazonen“, begründet sie die Erfahrung. Die Tomatensammlung ihrer Eltern bildete dann den Grundstock ihres Sortiments. Heute ist der Blattenhof in der Oberpfalz die Wiege von mehr als 900 Tomatensorten (sowie zahlreicher Chilisorten) aus aller Welt, die sie im Gewächshaus, unter Folie und im Freiland kultiviert. Irina Zacharias – im Hauptberuf Psychologin – und ihr Mann Ulrich widmen sich in erster Linie der Saatguterhaltung und dem Vertrieb samenfester Sorten. Nach wie vor verfolgt die Quereinsteigerin beim Anbau ihrer Tomaten das Ziel, das sorteneigene Aroma zu intensivieren. „Bei zu viel Wasser und Stickstoff leidet der Geschmack und die Pflanzengesundheit“, ist sie überzeugt. „Damit die Pflan-

zen mit weniger Wasser auskommen, müssen sie von Anfang an kräftige Wurzeln entwickeln.“ Schon die Aussaat erfolgt daher bei ihr in Multitopf-Platten mit Löchern im Boden, die sie in eine Gießwanne stellt. So werden sie nur von unten bewässert und die Wurzeln müssen sich strecken. Später pikiert sie die Keimlinge in hohe Plastikbecher. Ursprünglich verwendete sie dazu Joghurt- und Kefir-Becher, die jeweils 5 Wasserabzugslöcher erhielten. Für die vielen Tausend Pflanzen von heute lässt sie die Becher anfertigen. „Hohe Gefäße fördern die Bildung langer Wurzeln“, erläutert Irina Zacharias. Bei jedem Umpflanzen setzt sie die Sämlinge tiefer als zuvor. Bis zu den untersten Blättern tauchen die Stängel in Erde und bilden zusätzliche Wurzeln. Ihr Mann übersprüht die Pflänzchen gelegentlich mit einer EM-Lösung.

„Beim Auspflanzen reichern wir den Boden mit etwas gut verrottetem Pferdemist sowie einer Handvoll Holzasche an, bevorzugt Birkenasche, die enthält viel Phosphor“, erklärt die Expertin. Da auf dem Blattenhof sandige Erde ansteht, gibt sie auch eine Handvoll Urgesteinsmehl ins Pflanzloch. „Danach düngen wir für den Rest der Saison nichts mehr. Sonst werden die Pflanzen zwar groß und dick, die Früchte aber fade im Geschmack.“ Ähnlich hält sie es mit dem Wasser: Nach dem Auspflanzen wird 1–2

Tage reichlich gegossen. „Danach wässern wir etwa einmal pro Woche und ab Juli gar nicht mehr – auch unter Folie nicht“, betont sie. „Wir verzichten so vielleicht auf einen Teil der Ernte und unsere Früchte zeigen auch manchmal Risse, aber das ist uns der gute Geschmack wert.“ (www.irinas-tomaten.de)

In hohen Anzuchtgefäßen entwickeln Irinas Tomaten lange und kräftige Wurzeln.

