



Immer auf die Kleinen!

Bei Mini-Tomaten greifen alle gerne zu. Was sie so besonders macht, und worin sich die Zwerge von ihren großen Schwestern unterscheiden, haben uns Gärtner erzählt, die es wissen müssen.

Alle lieben Mini-Tomaten, also Sorten, deren Früchte so klein sind, dass selbst ein Kindermund sie mit einem Happes verschlingt. Aber ist es allein ihr Snack-Format, das die Tomatinnen so begehrt macht? Genügen die Vorzüge, dass nichts kleckert und beim Schnippeln der Salatzutaten weniger Arbeit anfällt, um die Auszeichnung Lieblingsgemüse zu erhalten? „Die schmecken einfach besser als große Tomaten“, behaupten viele steif und fest. Stimmt das denn? „Ja, da ist was dran“, sagt Erich Stekovics. Kaiser der Paradeiser nennen sie ihn in seiner österreichischen Heimat und mittlerweile ist er unter diesem Titel über die Grenzen hinaus bekannt. Der Tomatenprofi weiß, dass die meisten Aromastoffe einer Tomate direkt unter der Schale liegen. Und weil das Verhältnis von Oberfläche zu Volumen sich zugunsten der Oberfläche verschiebt, je kleiner eine Frucht ist, sammeln sich in ihr automatisch mehr dieser Stoffe. „Trotzdem gibt es viele Fleischtomaten, die würziger oder fruchtiger schmecken als manche



Eine der Lieblinge von **Erich Stekovics** ist die Sorte **'Bianca'**. Deren winzige blassgelbe Früchtchen schmecken so süß, dass sie fast als Beerenobst durchgehen könnten. Weil ihre Schale beim Pflücken leicht einreißt, wandern diese Naschtomaten am besten sofort in den Mund.

Cocktailtomate“, setzt Irina Zacharias dem entgegen. „Eine von Natur aus fade Sorte gewinnt auch nicht, wenn sie kleine Früchte trägt.“

Geschmack und mehr

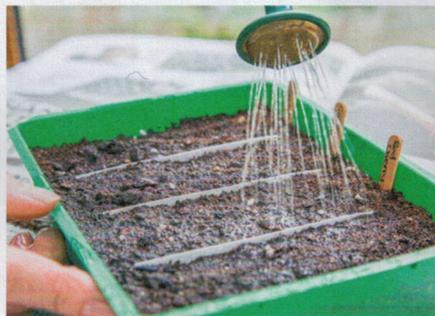
Die Chance, dass eine Mini-Tomate wirklich nach Tomate schmeckt, ist also tatsächlich höher als bei Großen, eine Garantie gibt der Fruchtumfang aber nicht.

Weil ihr in Bayern der Tomatenreichtum ihrer russischen Heimat fehlte, vermehrt und bewahrt Irina Zacharias auf ihrem Blattenhof in der Oberpfalz heute knapp 1000 Sorten – kleine, große, gelbe,

grüne, rote und gestreifte. Den Grundstock für diese Leidenschaft und Vielfalt legte die Sortensammlung ihrer Eltern.

Abgesehen vom Aroma kann die Tomaten-Expertin gut verstehen, warum so viele Menschen die Minis mögen. Weitere Vorzüge sind nämlich ihr hoher Ertrag und die lange Erntezeit. Die ersten kleinen Tomaten sind eigentlich immer vor den großen reif und ständig kommen neue nach – unermüdlich, bis Sonne und Temperatur im Herbst einfach nicht mehr tomatentauglich sind. Selbst späte Früchte gehören nicht der Katz, wenn man sie grün erntet, bevor die Kälte der Nacht sie zum Platzen bringt: am besten

Minis: Jetzt säen, im Sommer schlemmen



- Damit die Keimung in Schwung kommt, benötigen Tomatensamen ein warmes Saatbett bei 20–25 °C. Sobald die Sämlinge zu sehen sind, drosseln Gärtner die Temperatur besser auf 16–18 °C. Andernfalls sprießen die Pflänzchen zu schnell in die Höhe: auf Kosten von Stabilität und Widerstandskraft.

- Am besten starten Tomatenpflänzchen ins Leben, wenn sie von Klein auf einzeln in einem Topf wachsen. Dazu legt man 3 Samen derselben Sorte in ein Töpfchen mit Aussaaterde und bedeckt sie 2 cm dick mit Erde. Nach dem Keimen bleibt nur die stärkste Pflanze stehen, die übrigen zwei werden ausgezupft.



- Wer sehr viele Sorten und Pflanzen ziehen möchte, wählt trotzdem oft den Weg über eine Saatkiste. Darin sparen Gärtner zunächst Platz. Auch hier gilt: Nur die stärksten Keimlinge werden weitergehegt und siedeln mit Erscheinen der ersten richtigen Blätter in Einzeltöpfe um – zunächst in kleine, gefüllt mit Aussaaterde, als stattliche Pflänzchen in größere mit normaler torffreier Blumenerde.

Ab Mitte April dürfen die Tomaten ins unbeheizte Gewächshaus, ab Mitte Mai nach draußen umziehen. Wer sie auch davor an warmen Tagen schon nach draußen stellt, härtet sie ab für das Leben im Freien.

- Ab Mitte April dürfen die Tomaten ins unbeheizte Gewächshaus, ab Mitte Mai nach draußen umziehen. Wer sie auch davor an warmen Tagen schon nach draußen stellt, härtet sie ab für das Leben im Freien.

als ganze Rispe, die im Haus aufgehängt wird. Dort reifen sie rasch nach und verlieren dabei deutlich weniger Aroma als großfruchtige Formen.

Darüber hinaus haben Tomatengärtner die Erfahrung gemacht, dass viele Cocktail-Sorten merklich robuster sind als alle anderen. Pilzkrankheiten wie die Kraut- und Braunfäule siedeln sich seltener an – sicher verschont bleiben sie allerdings nicht.

Widerstand zwecklos

Doch auch, wenn Irina Zacharias all diese sachlichen Fakten außer Acht lässt, beobachtet sie bei Veranstaltungen auf ihrem Hof immer wieder, dass die Früchtchen offenbar einen Futter-Reflex auslösen. „Vor allem Kinder können die Finger kaum davon lassen. Sogar die, die normalerweise keine Tomaten mögen. Die Kleinen sehen einfach unheimlich appetitlich aus. Vor allem, wenn verschiedene Sorten aufgeschnitten, hübsch drapiert auf einem Teller liegen.“ Die Gärtnerin, die eigentlich Psychologin ist, dekoriert jedoch nicht nur in der Küche gerne mit Cocktailtomaten, sondern setzt die Pflanzen auch im Garten zur Zierde ein. Etwa rote und gelbe Formen der ‚Johannisbeere‘, die bei ihr gemeinsam in einer Hängeampel wachsen. Bis zu einem Meter baumeln deren Triebe im Sommer in die Tiefe – über und über mit johannisbeer-kleinen Tomaten besetzt. „Das sieht so schön aus, da macht es nichts, wenn ich nicht alle abernten kann.“

Auch Melanie Grabner pflanzt ihre Minis nach optischen Gesichtspunkten.



Je kleiner die Tomaten, desto besser eignet sich eine Sorte für ein Leben in der Hängeampel.



In doppelter Hinsicht Mini ist die Sorte **‘Drei Käse hoch’**. Sie trägt kirschgroße, fruchtig-süße Tomätchen und wächst nicht höher als 40 cm. Für **Melanie Grabner** ist sie die Beste auf Balkon und Terrasse, weil sie, anders als viele andere Topftomaten, lange trägt.

„Ich liebe Sortenkombinationen mit ähnlichen Früchten aber unterschiedlichen Farben. Im Gewächshaus wächst bei mir etwa die rote ‚Elfin‘ neben der orangefarbenen ‚Fredri‘. Oder ich setze die bläuliche ‚Dancing with Smurfs‘ neben die leuchtend gelbe ‚Cerise‘, erzählt die Gärtnerin, die seit über 15 Jahren das Saatgut von rund 600 samenfesten Sorten vermehrt, um sie zu erhalten.

Dass hübsche Tomatenarrangements für Hobbygärtner uninteressant sind, bezweifeln beide Tomaten-Expertinnen. Ihre Überzeugung: Es gelingt sowieso niemandem, sich auf nur eine Cocktail-Sorte zu beschränken – egal, wie viele oder wenige Quadratmeter der Garten misst. Und schon zwei können ein attraktives Paar im Beet abgeben. „Das ist übrigens auch gärtnerisch sinnvoll“, erklärt Mela-

Noch mehr Lieblings-Sorten unserer Tomaten-Profis

Sorte	Farbe/Form	Geschmack/Reife	Wuchs/Ertrag
'Rote Johannisbeere' 'Gelbe Johannisbeere' 	Wildtomate; gelbe und rote Form; winzige Kugeln mit einem Durchmesser von 3–8 mm	intensiv süß fruchtig; gut platz- fest; Reife mittelfrüh	hoher Ertrag; eignet sich gut als Ampeltomate; im Freiland wächst sie bis 2,5 m hoch; viele Geiztriebe, die nicht ausgeknipst werden müssen; sehr robust gegenüber Pilzkrankheiten
'Dancing with Smürfs' 	Kirschtomate; zunächst grün-blau, vollreif violett; Kugeln mit 1,5 bis 2,5 cm Durchmesser; festes Fleisch	aromatisch würzig, aber erst bei Vollreife in Violetrot; zu früh gepflückte, blaue Früchte ohne Rotschimmer schmecken säuer- lich; späte Reife: ab Ende Juli bis Oktober	hoher Ertrag; über 2 m hoch; mittelmäßige Geiztrieb-Bildung
'Green Pear' 	Kirschtomate; grüngelb, birnenförmig	sehr gutes würziges, fruchtig- süßes Aroma; Reife ab Mitte Juli; der Geschmack ist nach vielen Sonnenwochen Anfang Septem- ber am besten.	hoher Ertrag; über 2,5 m hoch
'Elfin' 	Datteltomate; die bauchig- länglichen Früchte werden 2–4 cm lang	hervorragendes süß-würziges Aroma; Reife von Mitte Juli bis Mitte Oktober	im Gewächshaus guter Ertrag; über 2,5 m hoch; wenige Geiztriebe, die aber besser regelmäßig ausgeknipst werden
'Cherry Black' 	Kirschtomate; dunkelbraun- violett; kugelige Früchte mit einem Durchmesser von etwa 3 cm	fruchtig-süß; früh reif; im Freiland platzanfällig durch ihre dünne Schale	hoher Ertrag; sehr wüchsig, bis 2,5 m hoch, mittelmäßige Geiz- trieb-Bildung
'Goldita' 	Kirschtomate; leuchtend orangefarben; etwa 1,5 cm große kugelige Früchte	würzig aromatisch; lange Ernte- zeit: eine der ersten Tomaten im Jahr und eine der letzten, die reifen; feste, platzfeste Schale	hoher Ertrag; robuste Sorte; muss nicht ausgegeizt werden
'Vesennij Michurinskij' 	russische Kirschtomate; kräftig rot; bis 4 cm Durch- messer; reift an langen Rispen	fruchtig-süß; lange Erntezeit ab Mitte Juli bis Mitte Oktober	hoher Ertrag; über 2,5 m hoch
'Gelbe Dattelwein' 	alte deutsche Kirschtomate; gelbe, birnenförmige Fruch- te mit einem Durchmesser von etwa 3 cm; reift in groß- en, fächerförmigen Rispen	saftig, süß-würzig; mittelfrühe Reife; lange Erntezeit	hoher Ertrag; 1,8 m bis 2,5 m hoch

Das Auge isst mit, wenn verschiedenfarbige Cocktail-Sorten nebeneinander wachsen.

nie Grabner. Denn die kleinfruchtigen unterscheiden sich in ihren Ansprüchen von großfruchtigen Formen und wachsen deshalb besser separat. Die meisten Sorten wachsen sehr kräftig, werden bis 3 m hoch und bilden viele Geiztriebe. Tomaten-Profis empfehlen, den Minis mindestens einen Quadratmeter Platz auf dem Beet oder große Kübel (ab 30 l, besser bis 120 l) zu reservieren.

Ausgeizen oder nicht?

Es hat sich bewährt, kleinfruchtige Sorten 2–5-triebig zu ziehen und die Triebe breit gefächert anzubinden. Auf diese Weise erscheinen viele Blütenstände aus denen zahlreiche Früchte reifen, die trotz der Fülle genug Luft und Licht abkriegen. Wie stark die Pflanzen ausgeizt werden müssen, hängt von der Sorte ab. Bei denen mit wirklich winzigen Tomaten, lassen Gärtner oft ein paar mehr Verzweigungen zu. Denn ihre Früchtchen reifen in der Regel schneller aus als Pilzkrankheiten Fuß fassen können. Und die Ernte ist sowieso eine ziemliche Zupferei – da kommt es auf einen Seitentrieb mehr oder weniger auch nicht an. Sorten mit größeren Tomaten werden besser konsequent ausgeizt, damit die Gesundheit der Früchte im Wirrwar nicht auf der Strecke bleibt.

Die Puste geht Cocktail-Sorten trotz vieler Früchte nicht so schnell aus. Denn was Nährstoffe und Wasser betrifft, sind die Kleinen anspruchsloser als ihre großen Schwestern. Melanie Grabner empfiehlt deshalb, Cocktailtomaten – egal, ob im Beet oder im Kübel – zu Beginn der



Saison nur sparsam mit Kompost oder anderen organischen Düngern zu versorgen und bei Bedarf im Frühsommer nachzudüngen. „Zu viele Nährstoffe verzögern die Fruchtreife und erhöhen die Platzanfälligkeit.“

Auch wenn es von den Minis „nur“ ein paar Hundert Sorten gibt, schmeißen Tomatengärtner sie nicht alle in einen Topf. Sie unterscheiden zwischen Wildtomaten, echten Cocktailtomaten und Datteltomaten. Wildtomaten wie die Sorten 'Johannisbeere' 'Argentinische Wildtomate' oder 'Kanaan Wildtomate' tragen winzige Früchte mit einem Durchmesser

von 3 mm bis 1,5 cm. Die echten Cocktailtomaten unterteilen sich in kleine Kirschtomaten (1,5–3 cm) und große Obsttomaten (3–5 cm). Es gibt sie in kugelförmig, birnenförmig oder oval. Ihre Früchte sind sehr saftig und aromatisch, die Schale eher weich und dünn. Eine dritte große Gruppe bilden die Datteltomaten, deren Merkmale zum einen die längliche Form, vor allem aber ihr festes Fruchtfleisch sind.

Echte Schwächen scheinen kleinfruchtige Tomaten also nicht zu haben oder? „Doch,“ sind sich die Kenner einig. Weil viele eine sehr dünne Schale umgibt, platzen die Früchte leichter auf. Große. Gute Chancen auf unversehrte Tomaten haben Gärtner, deren Pflanzen überdacht wachsen. „Und sie machen ein bisschen mehr Arbeit.“ Das liegt an der Neigung zu vielen Geiztrieben und dem Geizpfe bei der Ernte. Deshalb steht für Melanie Grabner, Irina Zacharias und Erich Stekovics fest: Kleinfruchtige Sorten sind ein Muss für jeden Tomatengärtner, aber die anderen dürfen dabei nicht vernachlässigt werden. Sie haben wieder andere Stärken.

Eva Puchtinger



Unkompliziert, robust, ertragreich, platzfest und süß: Das sind die Eigenschaften der 'Braunen Pflaume', eine der Lieblingsarten von Irina Zacharias. Sie nascht sie am liebsten direkt vom Strauch oder kocht aus den oliv-bräunlichen Früchten eine aromatische Tomatensuppe.