



TOMATENLIEBE

FRISCH AUS DEM PARADIES

Ein Garten ohne Paradeiser ist nur der halbe Spaß.
Die prallen Früchte sind wahre Tausendsassas.
Wenn sie genug Sonne haben, bescheren sie
ihren Gärtnern Jahr für Jahr saftige Erntefreuden.

TEXT: JULIA KOSPACH



Die Paradiesfrucht. Im „Hortus Eystettensis“ (1613), dem Prachtband über den Botanischen Garten im bayerischen Eichstätt, findet sich eine der frühesten europäischen Darstellungen der Tomate.

Was haben Tomaten und grüner Klee miteinander zu tun? Nun, vielleicht dass man Tomaten gar nicht genug, sprich: über den grünen Klee – also über Gebühr, wie es in der Redensart heißt –, loben kann. Sie haben nämlich jedes noch so große Lob verdient.

Den schwärmerischen Beweis tritt einer an, der es am besten wissen muss: der burgenländische Landwirt und „Kaiser der Paradeiser“, Erich Stekovics. Fragt man ihn nach dem Wert von Tomaten für Garten und Küche, ist der leidenschaftliche Gartenbauer, dessen seit Jahrzehnten zusammengetragene Samensammlung über 3.200 Tomatensorten umfasst, keinesfalls um eine Antwort verlegen: „Die Paradeiser haben ihren Namen vom Paradies. Und wer im Garten Paradeiser pflanzt, holt sich mit ihnen auch das Paradies in den Garten.“

Man bemerke: Erich Stekovics spricht nicht von Tomaten, sondern von Paradeisern. Es ist eine der vielen kleinen Besonderheiten der Tomaten-Kulturgeschichte, dass in manchen Regionen, zu denen neben Südtirol und dem Osten Österreichs mit Wien und Teilen Niederösterreichs eben auch Erich Stekovics' Burgenland gehört, bis heute diese uralte Bezeichnung für Tomaten gebräuchlich ist.

Als die ersten der geheimnisvollen Früchte aus der Neuen Welt Mitte des 16. Jahrhunderts in der Alten Welt ankamen, empfanden die Europäer sie als so exo-

tisch, dass sie ihnen direkt aus dem Paradies heruntergefallen zu sein schienen. Sie nannten die prallen, runden Früchte, die aus ihren heimatlichen Anden den Namen *tomatl* mitgebracht hatten, kurzerhand „Paradiesapfel“ oder – wie in der deutschen Übersetzung des berühmten „Kreutterbuchs“ von Pietro Andrea Mattioli aus dem Jahr 1586 – „Goldapffel“.

LEIDENSCHAFTLICHE SONNENANBETERIN

In allen Gärten, in denen Tomatenstauden kultiviert werden, herrschen also in gewisser Weise paradiesische Zustände. Und die Tomaten haben den Vorschusslorbeeren, die ihre weltweite Verbreitung ab der frühen Neuzeit begleiteten, alle Ehre gemacht. Wie auch nicht?

Sie gedeihen in Sibirien genauso wie am Mittelmeer, an einer überdachten Südmauer in den Alpen genauso wie – no na! – im kuschelig milden Weinbauklima. Vorausgesetzt, man gibt ihnen ein sonniges Plätzchen und schützt sie vor Spätfrösten und Regen. Eines kann man nämlich uneingeschränkt sagen: Tomaten sind leidenschaftliche Sonnenanbeterinnen. Wo keine Sonne, da auch keine reife Tomate. Das ist aber auch wirklich die einzige Grenze, die der Gartenkultur von Tomaten gesetzt ist.

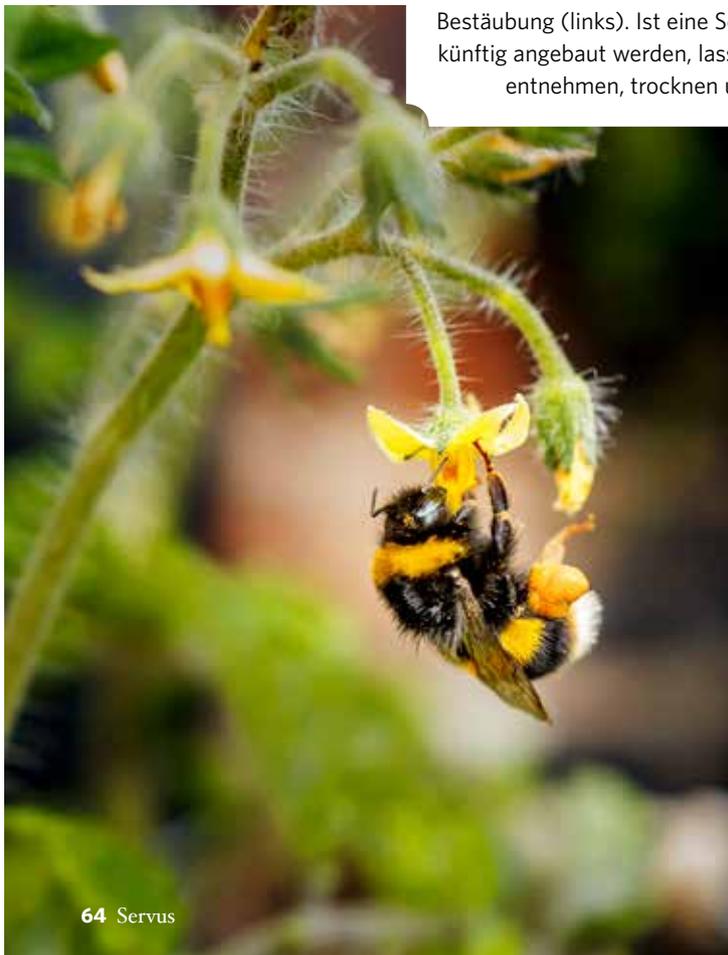
Ansonsten gilt: Man kann Tomaten am kleinsten Balkon ziehen oder auch im Glashaus. Im Topf ➤



Die kostbare Wunderpflanze

Mitte Mai sind an gut geschützten Orten aus den flachen Samen stattliche Jungpflanzen herangewachsen (oben).

Das vibrierende Brummen der Hummeln hilft bei der Bestäubung (links). Ist eine Sorte samenfest und soll sie auch künftig angebaut werden, lassen sich ihre Samen kinderleicht entnehmen, trocknen und wieder säen (rechts).



wachsen sie nicht minder gut als im Beet. Immer vorausgesetzt, dass man eine kluge Wahl trifft und zu einer Sorte greift, die für den jeweiligen Standort besonders gut geeignet ist. Legt man die Sortenauswahl schlau an, kann man über Monate hinweg ernten.

Dabei kann man wirklich aus dem Vollen schöpfen, denn seit die mittelamerikanische Wildpflanze vom Menschen in Kultur genommen wurde, sind viele tausende Sorten entstanden. Da gibt es kaum kniehohe, extrem kompakt wachsende, buschig-kleine Topfsorten, die sogar noch auf dem schmalsten Fensterbrett Platz finden. Am anderen Ende der Skala stehen gewichtige, fast Kürbisgroße Früchte, die – wie zum Beispiel die herzförmige rosarote Fleischtomate „Omar’s Lebanese“ – auch schon einmal bis zu 1,8 Kilo auf die Waage bringen.

BUNT WIE EINE MALERPALETTE

Stellt man solche Riesen des Tomatenreichs den Zwergen gegenüber, zu denen etwa die kaum perlengroßen Früchte der Sorte „Gelbe Johannisbeere“ zählen, könnte man fast den Eindruck gewinnen, sie gehörten nicht zur selben Art. Doch *Solanum lycopersicum* aus der Familie der Nachtschattengewächse treibt es eben gewohnheitsmäßig extrem bunt.

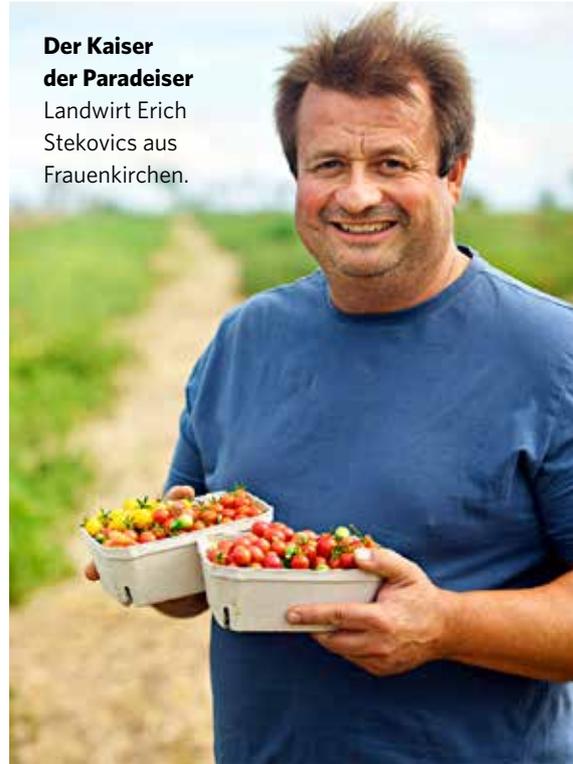
Zwar stimmt es, dass 80 Prozent aller Tomaten rund und rot sind, weil das auch ihre dominanten Erbmerkmale sind. Doch daneben existiert ein riesiges Repertoire an anderen Formen und Farben: länglich und oval, dick und dünn, birnen- und beutelförmig, flach, knoblauchzehenförmig, eingepackt in Faserhüllen, mit Pürzel, gerippt, hohl und paprikaförmig, herzförmig, an Rispen hängend oder einzeln reifend. Manche tragen Narben, die wie ein Reißverschluss oder eine Naht aussehen, andere sind wie mit einem Faden abgebunden, wieder andere tailliert.

Dazu kommen Farben und Musterungen von einfarbig und gestreift über gesprenkelt und marmoriert. Einige Sorten verraten ihre zweite Farbe erst, wenn man sie aufschneidet, andere tragen einen dunklen Krausen. Die Farbpalette ist riesig: Weiß, Rosa, Gelb, Grün, Orange, Violett, Pink, die verschiedensten Nuancen von Rot und vieles davon in kühnen Kombinationen.

Natürlich sind alle diese Sorten nicht einfach nur aus Jux und Tollerei gezüchtet worden. Sie sind aus unseren gärtnerischen und kulinarischen Wünschen entstanden: Manche sind die idealen Naschtomaten, andere optimal zum Trocknen geeignet, wieder andere zum Füllen, Einkochen und für Sugo oder Suppe.

Der Kaiser der Paradeiser

Landwirt Erich
Stekovics aus
Frauenkirchen.



Vor allem aber natürlich auch zum einfach so Hineinbeißen – am besten frisch geerntet von der eigenen Tomatenstaude.

Geschmacksfeuerwerke beherrschen Tomaten sowieso. Das Spektrum der Nuancen, nach denen sie riechen oder schmecken können, reicht von Apfel bis zu Zitrone und geht über Champignon, Grapefruit, Kiwi, Mango, Melone bis zu Pfirsich und Nuss.

Es wird also niemand widersprechen, wenn Erich Stekovics sagt: „Ein Garten ohne Paradeiser ist wie ein Orchester ohne Instrumente.“ Um dann auch noch einen Geheimtipp anzuschließen: „Voriges Jahr haben wir einen roten länglichen Salatparadeiser namens *Lachender Wurm* entdeckt. Ich habe in den letzten zehn Jahren noch nie einen so guten Paradeiser gefunden – extrem toll im Geschmack und sehr reichtragend und robust.“

Na dann, nichts wie auf zum fröhlichen Tomatenpflanzen!

Auf den nächsten Seiten: wie man Tomaten selbst züchtet, Sortenempfehlungen für jeden Geschmack und guter Rat für erfolgreichen Anbau.

TOMATENZUCHT

MEINE SORTE

Eine Kirschtomate, die nach Ananas schmeckt, oder eine grüne Tomate mit violetten Streifen? Paradeiser lassen sich leichter kreuzen als anderes Gemüse. Am steirischen Jaklhof entstehen laufend neue Sorten.

TEXT: Verena Randolph FOTOS: Julia Rotter ILLUSTRATIONEN: Julia Zott

Philipp Lammer hat eine ruhige Hand und die geduldige Ausdauer eines Erfinders. Versuch, Irrtum. Irrtum, Versuch. So geht es dahin, vom Frühling bis zum Sommer. Im August werden viele von Philipps Paradeisern am Komposthaufen ihr Ende gefunden haben. „Aber“, und der junge Biologe sieht dabei stolz aus, „eine Handvoll hat überlebt.“ Vier, fünf Pflanzen, die stärker, schöner und gesünder sind, als es die Generation vor ihnen war.

OXSENHERZ MIT ZEBRASTREIFEN

Wer Paradeiser kreuzen will, muss kein Wissenschaftler sein. Tomaten lassen sich besser züchten als viele andere Gemüsesorten: Ihre Blüten können gut mit der Pinzette bearbeitet werden, ihre Früchte bilden viele Samen, und die große optische und genetische Vielfalt kommt dem Züchter zugute.

Außerdem haben die Nachtschattengewächse Zwitterblüten: Sie bilden sowohl männliche als auch weibliche Blütenanteile. So kommt es nur selten zu Fremdbestäubung und „Verkreuzungen“ – was die Pflanze in der Weitergabe ihrer Eigenschaften sehr stabil macht.

Die Mutter schmeckt gut, der Vater sieht gut aus? Bei Tomaten erbt der Nachwuchs mit ein bisschen Glück die positiven Eigenschaften beider Eltern-teile. So lassen sich selbst im Blumenkisterl am Balkon Kirschtomaten züchten, die ein bisschen nach Ananas schmecken, oder Ochsenherzen mit Zebrastreifen oder Murmeltomaten, tiefviolett wie Schwarze Ribiseln. Tomatenzüchter brauchen kein Labor und keine sterile Umgebung. Nur einen Blumentopf, Ausdauer – und zum Schluss einen gespitzten Bleistift.

Philipp Lammer experimentiert und züchtet aus Leidenschaft. Der Sortenentwickler nimmt seine Arbeit nicht in Aktenkoffern, sondern in Blumentöpfen mit nach Hause. Von Mai bis September lässt sich seine Terrasse im oststeirischen Hinterland nur auf ausgewählten Routen betreten – zu dicht wuchert das Tomatendickicht. Im kleinen Stil bestreicht Philipp daheim Blüten und Blätter mit Pilzen und Viren und beobachtet, welche Pflanze Krankheiten trotzt. Die stärkste behält er im Auge.

Am Jaklhof, elf Kilometer nordöstlich der steirischen Landeshauptstadt,

probiert der 34-Jährige gemeinsam mit seinen Kollegen des Vereins Arche Noah und mit Landwirtin Anna Ambrosch in weitläufigen Folientunneln im größeren Stil neue Kreuzungen aus. Die Tomatenpflanzen, die hier am Ende des Tunnels wachsen, sind allesamt kräftiger, geschmackvoller, ertragreicher und in vielen Fällen auch hübscher als ihre Vorfahren, die nahe dem Tunneleingang in grünen Rispen in die Höhe ragen. Sie gedeihen trotz des gewitterreichen, regnerischen Standorts und sind resistenter gegen Krankheiten. Außerdem sind sie samenfest und optimal an die Bedingungen im ökologischen Gemüseanbau angepasst. Kurzum: erfolgreich gekreuzt.

An den Rändern der Folientunnel am Jaklhof wachsen im Juni Zitronenverbene, Pfirsichsalbei und Kornblumen, umschwirrt von Bienen, Schmetterlingen und Käfern. Der Wind pfeift und bauscht die weißen Planen auf, ein konstantes Summen liegt in der Luft. Dass die Insekten Blütenstaub von Pflanze zu Pflanze tragen und ihre Arbeit nicht am akribisch geführten Kreuzungsplan notieren, sorgt unter den Tomatenzüchtern für Verwirrung im Folgejahr. Die von ➤

Blütenzauber

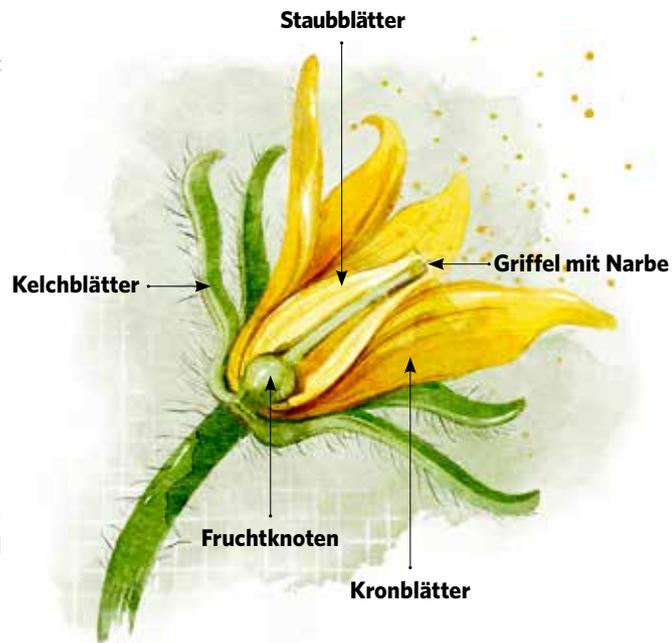
Am Anfang einer neuen Tomatensorte steht das vorsichtige Freilegen der Mutterblüte mit einer Pinzette.



Vielfalt im Tomatenbeet

Um Paradeiser zu kreuzen, muss man kein Botaniker sein:
Schritt für Schritt zur eigenen Sorte.

Kreuz und quer. Es ist eine Frage des Zeitpunkts: 15 bis 20 Stunden bevor die weibliche Tomatenblüte aufblüht, ist sie geschlechtsreif. Das ist der beste Moment, um eine geeignete Mutterblüte auszuwählen, die einen Hauptteil ihrer Eigenschaften vererbt. Als Faustregel gilt: Knallgelb muss die Blüte sein und gerade noch geschlossen. Für das Ernten der Pollen braucht man eine vollständig geöffnete Vaterblüte. Um sicherzugehen, dass nur das gewünschte Elternpaar seine Gene weitergibt und keine anderen Pollen in die Kreuzung grätscht, werden die übrigen Blüten der Rispe entfernt. Das Resultat der Kreuzung zeigt sich dann im Folgejahr beim Anbau der Samen aus der künstlich befruchteten Tomate. Und noch etwas: Die Werkzeuge Pinzette und Stimmgabel müssen steril sauber sein.



Bitte freimachen. Nach der Entscheidung, welches Elternpaar miteinander gekreuzt werden soll, und der Wahl der geeigneten Blüten, geht es mit einer Pinzette vorsichtig an das Entfernen der Kelch-, Kron- und Staubblätter der Mutterblüte, um den Griffel samt Narbe freizulegen.



Gut geschüttelt. Die beste Zeit, um die Pollen der Vaterblüte zu ernten, ist von 8 bis 10 Uhr vormittags. Vermehrter Insektenflug zeigt an, dass die Pflanzen ihre Pollen freimütig fallenlassen: Blütenstaub mit einer vibrierenden Stimmgabel aus der offenen Blüte auf eine dunkle, glatte Fläche (Scherbe, Sonnenbrillenglas) schütteln.

3



Wie mit dem Pinsel. Auf der dunklen Glasfläche sind die winzigen gelben Pollenkörner gut sichtbar. Im nächsten Schritt wird der Griffel mit der Narbe mehrmals vorsichtig in den Blütenstaub getaucht – wie ein Pinsel in die Farbe.

4



Schön beschrieben. Damit die gekreuzten Früchte wiedergefunden werden, empfiehlt es sich, sie gleich zu beschriften und zu etikettieren. Will man im selben Arbeitsgang mehrere Kreuzungen durchführen, muss man sich jeweils gründlich die Hände waschen und das Werkzeug reinigen.



Zwischen den Stauden. Sortenentwickler Philipp Lammer experimentiert mit Tomatenschöpfungen.

den Tieren bestäubten Überraschungssorten, die so entstehen, nehmen sie am Jaklhof aber zugunsten der Vielfalt in Kauf. Die Hummeln und Bienen sind wertvolle Helfer, wie sich gleich noch herausstellen wird.

Wenn Philipp im Frühsommer den Hügel hinunter vom Hof zum Paradeiser-Tunnel geht, tut er das selten ohne sein „Kreuzungskörper!“ in der Hand, in dem Pinzette, Stimmgabel, Etiketten, Schnaps und ein Schirmhut liegen, den ihm sein Bruder von einer Asienreise mitgebracht hat. Der Steirer lacht. Das bunte Hütchen – ein Stirnband mit Gestänge, das sich über dem Kopf aufspannen lässt – torpediert das Bild des seriösen Wissenschaftlers, aber es ist praktisch: „Wenn es regnet, habe ich beide Hände frei und kann arbeiten.“

Philipp geht mit prüfendem Blick durch die Reihen, links und rechts über-

ragen ihn die Tomatenstauden. Er will eine der hübschen dunkelvioletten Sorten mit einer Cocktailtomate kreuzen. Die beste Optik mit dem besten Geschmack vereinen, wie er sagt. Hunderte weißer und gelber Blüten sprengeln das Grün im Gewächshaus. Philipp sucht sich eine Pflanze aus: Zum Kreuzen müssen Paradeiserblüten noch gelblichweiß und geschlossen sein. Nur so kann der Biologe sicher sein, dass die Pflanze unbestäubt ist.

OHNE ZITTERN ODER ZAUDERN

Philipp reinigt seine Pinzette mit Schnaps, er hat eine geeignete Mutterblüte gefunden. Von ihr werden der gekreuzten Frucht mehr Anteile vererbt. Vorsichtig zupft er die grünen Kelchblätter ab und legt das filigrane Innere im Herzen der Blüte frei. Kein Zaudern oder Zittern, sonst reißt die klebrige ➤



Bunte Palette. Paradeiser lassen sich mit ihren vielen unterschiedlichen Farben und Formen beliebig kreuzen.

Narbe, die später bestäubt werden soll. Dann muss Philipp Pollen sammeln. „Wenn es surrt im Tunnel“, sagt er, „ist das ein gutes Zeichen.“ Der Insektenflug verrät, ob die Pflanzen ihre Pollen großzügig fallenlassen oder ob sie sich geizig daran klammern. Das ist nämlich Tag für Tag, Stunde um Stunde sogar anders.

Generell gilt: Cocktailtomaten geben ihren Blütenstaub großzügiger frei als Fleischtomaten. Ist es heiß und feucht oder hat es am Vortag geregnet, schlägt sich Philipp mit der Stimmgabel oftmals die Knie blau: Die Vibrationen des Stimminstruments simulieren den Insektenflug und schütteln den Staub aus der Blüte. Zum Schwingen bringt die Stimmgabel ein Schlag gegen etwas Hartes, das sind im Folientunnel oft die eigenen Knie. Bei falscher Witterung können das viele Schläge sein. Toma-

ten zu kreuzen ist manchmal eine recht schmerzhaft Angelegenheit.

Heute hat Philipp Glück. Die Pollen der Cocktailtomate, die er als Vater ausgesucht hat, rieseln großzügig auf das Briefchen aus dunklem Karton, das er unter die Blüte hält. Vorsichtig schüttelt er die Pollen auf die Narbe der Mutterpflanze, bis diese gut damit bedeckt ist. Ein Blick durch die Lupe: „Fertig. Sieht gut aus.“ Er nickt zufrieden.

Philipp zieht einen spitzen Bleistift aus seiner Brusttasche, beschriftet ein Etikett – zuerst der Name der Mutter, dann der Name des Vaters, dazu das Datum – und schlingt es um die frisch befruchtete Rispe. „Am besten macht man das mit Bleistift“, rät er. „Der bleicht im Gegensatz zu Filzstift oder Kugelschreiber nämlich nicht aus.“

Im August wird hier eine Tomate wachsen, die sich äußerlich gar nicht

von ihren Geschwistern auf der Staude unterscheidet. In ihrem Inneren trägt die Frucht aber schon die Gen-Information beider Eltern. Aus ihren Samenkörnern sollte im Folgejahr die neue Sorte gezüchtet werden können. Sollte. Garantie gibt es in der Natur keine.

Philipp hat mit Stimmgabel und Pinzette ein kleines bisschen Gott gespielt. Das klappt manchmal. Manchmal aber auch nicht.

.....
Samen & Setzlinge: Saatgut für Tomaten und Gemüseraritäten gibt es auf **servusmarktplatz.com**

Jungpflanzen von seltenen Paradeisern und Chilis bietet ab 15. April Erich Stekovics ab Hof an: stekovics.at
Paradeiser-Patenschaften zur Erhaltung der Sortenvielfalt kann man beim Verein Arche Noah übernehmen: arche-noah.at

DAS SAFTIGE DUTZEND

Tomaten liefern ein wahres Feuerwerk an Formen, Farben und Aromen. Ein kleiner Streifzug durch die Vielfalt unserer liebsten Gartenfrüchte – ausgesucht vom pannonischen Paradeiser-Kaiser Erich Stekovics.

TEXT: Julia Kospach



1. Speckled Roman Die prachtvolle und hocharomatische rot-orange-gelb marmorierte Salattomate ist für Topf- und Freilandkultur bestens geeignet. Die alte italienische Sorte schmeckt extrem süß und ebenso saftig wie mehlig.



2. Tom Wagners Schatz Nicht viel größer als eine Cocktailltomate ist diese spektakulär gelb-blauviolett gefärbte Salattomate. Die Früchte wiegen 50–100 g und haben ein mildes, saftiges Aroma, reifen bis zum Frost und sind ideale Naschtomaten.



3. Ochsenherz aus Österreich Das mittelfrühreife „Ochsenherz aus Österreich“ ist eine heimische Sorte mit dem oxsenherztypischen fleischigen Geschmack und Hängetriebwuchs. Sie bringt verlässliche Ernte, ist dankbar und äußerst unkapriziös.



4. Steinblume ist eine klassisch kugelige, signalrote Salatparadeisersorte aus Russland mit hervorragendem, süßem Geschmack. Sie wächst buschig, ist reichtragend und robust und sowohl für Topf- als auch Freilandkultur geeignet.



5. Mariannas Blaue Frucht Diese sehr gute Fleischtomatensorte mit vielen braunroten, bis zu 300 g schweren plattrunden Früchten mit saftigem Fleisch ist besonders früh reifend und trägt reiche Ernte.

6. Lollipop Sie bringt Farbe in den Garten. Die kleinen, kugelfestesten, saftigen Kirschtomaten sind strahlend gelb und schmecken zuckersüß und saftig. Die Sorte verspricht bis in den Spätherbst reiche Ernte in Topf oder Beet.

7. Tuttelparadeiser Ihren etwas frivolen Namen hat diese Tomatenrarität zum Trocknen und Sugo-Einkochen daher, dass die länglichen Früchte an Ziegeneuter, burgenländisch: *Goßtutteln*, erinnern. Für alle, denen mehligere Tomaten besonders liegen.

8. Green Zebra Längst ein Klassiker unter den bunten Tomaten: hellgrün-dunkelgrün gestreifte bzw. gesprenkelte Salattomate mit extrem obstigem, leicht saurem Aroma. Die Ernte beginnt früh und dauert lange. Noch besser schmeckt die kleinere „Green Zebra Cherry“.





9



10



11



12

9. Lachender Wurm Ein neu entdeckter Sortentipp von Paradieser-Kaiser Erich Stekovics. „Lachender Wurm“ hat längliche, manchmal leicht gekrümmte rote Früchte: extrem interessant im Geschmack, sehr reichtragend und robust.

10. Roter Kürbis Diese mattrote Riesenfleischtomate bringt 1-1,2 kg schwere, plattrunde segmentierte Früchte auf die Waage. Sie schmecken köstlich fleischig. Die großen Rispen unbedingt anbinden wegen Bruchgefahr.

11. Lagertomate aus Italien Eine längliche rote Tomate vom beliebten San-Marzano-Typus: bestens für Saucen, Suppen oder Sugos geeignet und ideal auch zum Trocknen oder Dörren.

12. Gelber Österreicher Für alle Heimatverbundenen ist die sattgelbe Salattomate „Gelber Österreicher“ eine wunderbare Allrounderin. Die Ernte ist reich, beginnt früh und dauert sehr lange.



TOMATENJAHR

Vom Saatkorn zur Frucht

Es beginnt im März mit dem **Samenanbau** in nährstoffarmer Anzuchterde. Zwei, drei Wochen später pikiert man die kräftigsten der Keimlinge und setzt sie einzeln in **1-Liter-Anzuchttöpfe**. Mit den ersten wärmeren Tagen im April kommen die Jungpflanzen (ab der Größe wie im Bild oben) zum **Abhärten** für einige Sonnenstunden pro Tag hinaus.

Rund sieben Wochen nach der Aussaat und **keinesfalls** vor den **Eisheiligen** Mitte Mai kann man die Tomaten-Jungpflanzen hinaussetzen. Die **Bestäubung** der Blüten übernehmen **Wind und Insekten**. Gelegentliches zartes Schütteln der Blütenstände hilft ebenfalls. Eine gute **Erdmischung** für Tomaten ist: ein Drittel Gehäckselttes am Topf-Pflanzlochboden, darüber zwei Drittel einer Mischung aus Kompost und reifem Pferdemit.

Das oft empfohlene **Ausgeizen**, sprich Ausbrechen der Achseltriebe, ist nur bei Glashaushausparadeisern ratsam,

die in die Höhe wachsen sollen. Ansonsten kann man getrost darauf verzichten, rät Tomatenexperte Erich Stekovics. Oft schwäche man die Pflanze dadurch mehr, als man an reicherer Ernte gewinne. Zu **Zurückhaltung** rät er auch **beim Gießen**: „Pro 50-Liter-Topf mit einer Pflanze empfehle ich fünf bis zehn Liter Wasser in der Woche abzüglich Regenwasser. Im Freiland kann man meist ganz aufs Gießen verzichten.“

Die Ernte beginnt, je nach Tomatensorte, **Ende Juni** und dauert bis in den **November**. Samen gewinnt man am besten von den **allerersten ausgereiften Früchten** einer Pflanze. Man kratzt die mit Gelee ummantelten Samen mit einem Löffel heraus, trocknet sie rund eine Woche auf einem Kaffeefilter oder einer saugenden Küchenrolle und bewahrt sie in beschrifteten Papiersäckchen auf. Tomaten brauchen **vollsonnige Standorte**. Regnet es mehr, zieht man Topftomaten am besten an **überdachten Südwänden**, etwa unter dem Balkon.