

1

Tomaten, 4 Sorten aus Zapachstern, mit den Namen,
die unsere Verwandten ihnen gegeben haben.

- 1.) Zitronen-Tomate Stab-Tomate, 2-kammerig, gelb, süß, ziemlich
frühreifend, Fruchtform etwas länglich mit Spitze (und Färbung)
an eine Zitrone erinnernd. Von reifen Früchten läßt sich die
Haut auch ungeeignet gut abziehen. Beimms seit 1973.
- 2.) Pflaumen-Tomate, Stabtomate, 2-kammerig, leuchtend rot,
längliche, feste Frucht, gutes Aroma. Die Sorte wurde vor allem
zum milchsauer Gärigen (wie Gurken) verwendet, die sich gut
halten und Schnittfest bleiben. (Rezept auf Tafel) beimms seit 1973
- 3.) Naga-Tomate Stabtomate, Früchte in unterschiedlicher Größe,
die kleineren 2-kammerig, die größeren vielkammerige Fleischtomate
gutes Aroma, sehr saftig und vielkernig. Frucht rot dunkelrot
oliv geflammt, gut für Fleischgerichte, aber auch für Suppen etc,
besonders der Farbe wegen. Erhalten etwa 1983
- 4.) Mandarin-Tomate, Stabtomate, aber stielwachsend, Fleisch-
tomate, großfruchtig, süß, wenig Zerne, nicht so saftig wie die
"Naga-Tomate". Farbe: leuchtend orange. Wir finden sie sehr
wohlriechend, wenn auch weniger ertragreich als die
anderen.

4 "westliche" Sorten

- 1.) Rheinlands Enten, 2-kammerige rote Stabtomate mit
guter Ertrag. Neigt bei zu hohen und zu niedrigen
Temperaturen zu "fränkigkeit", weil die Pflanze durch
die umgebene Nährstoffe (in diesem Fall Zink) nicht aufneh-
men kann. Die Sorte wurde von Fremden gezüchtet und
kam 1925 erstmals in den Handel. Sie liebt es nicht,
dicht an oder unter Glas oder Folie zu stehen. Beimms ist
die Sorte seit etwa 1965.

- 2.) Money maker, Stabtomate, 2-Kammerig selbstfruchtig, verlässt (im Gegensatz zu R.h.R.) auch Standort dicht am Folien- oder Glasfläche. Ertrag sehr gut, gutes Aroma, bei uns seit ca. 1970
- 3.) St. Pierre Stabtomate, vielkammerige Fleischtomate mit großen roten sehr wohlgeschmackvollen Früchten. Ertrag mittel bis gut. Bei uns seit etwa 1970
- 4.) Zwelfferin, Stabtomate, Cherry-Tomate, selbstfruchtig sehr wüchsig, reichtragend, (was die unterste Fruchtstange ist meist sehr mager besetzt) sehr wohlgeschmackvoll. Die Sorte ist eine bio-dynamische Züchtung und im Handel erhältlich bei Bingenheimer Saatgut AG in Zell- Bph.

Frucht + Kultur (bei mir!) Aussaat zwischen dem 1. und 11. März an Fruchttagen nach den „Aussaattagen“ von Maria Thun. Bis zum Keimbeginn auf der Wohnzimmer-fensterbank, jede Sorte in 1 Topf mit Etikett, Sorte, Boutedatum des Saatgutes etc. und Aussaatdatum. Keimbeginn heißt: wenn der Keimling einen Büchel zeigt, also noch vor der Entfaltung des Keimblatts. Dann kommt der Topf ins frostfrei gehaltene Kalthaus (die Pflanzen hätten auf der Fensterbank zu wenig Licht und würden „Lampbein“). Nach Entfalten des Keimblatts pikiere ich in 9cm-Töpfe in Kompost mit etwas Sand (ca. 10% ohne Zusatzdünge). Jede Sorte bekommt eine andere Topf-Form und -farbe, sodass die Sorten notfalls auch ohne Etikett unterscheidbar sind, natürlich ist Notizenabsent notwendig. Durch pikieren genießt wie jede Pflegearbeit und Bodenbearbeitung am „Frucht“-Tagen nach dem „Thun-Zyklus“. Nach Mitte Mai wird in den vorn und hinten offenen Tunnel gepflanzt. Hierbei dünge ich das Beet

mit Kornsplänen, gemahlener Kieselerde oder Regenkalt
und etwas Holz asche. Pflanzabstände ca 60 cm.
Ich ziehe die Pflanzen an Schürren hoch, die ich für
eine mögliche 2. Verwendung ansetze, wegen Pilzgefahr.
Die Seitentriebe breche ich aus (anspeizen) damit die
Pflanze nicht zu dicht wird, was auch dem Pilzbefall
Vorhieb leisten würde. Bis etwa 1970-75 standen
unsere Tomaten im Freiland, aber dann nahm die
Baumfäule überhand. Deshalb jetzt nur noch
überdacht. Über der 6. Fruchtstufe (bei
"Mandarin" meist schon über der 3.) breche ich die Spitze
aus. (1 Blatt über der Spitze muß stehen bleiben).

Für die Erhaltung der Fruchtbarkeit ist (neben
der Beachtung des Rhythmen nach Frau Thiens Dillender)
wichtig, daß grundsätzlich die 1. Frucht (die Stamm-nächste)
jedes Traube für Samen nicht reift. Prüfe dem, bemühe
ich mich, von Jahr zu Jahr die Reifehöhe für die Nachzucht
zu wechseln, z. B. 1. oder 2. Stufe im einen, 5. oder 6. Stufe im
nächsten Jahr. Infzeichnungen sind dafür sehr hilfreich.
Für den Verkauf der Pflanzen ist das egal, nicht aber für
den Erhalt der Sorte: Pflanzen können sich an bestimmte
Lagen für Frucht- bzw. Samenansatz gewöhnen. Samen-
bildung ist das Ziel jeder Pflanzengeneration, und wenn
sie sich "meist" in welcher Höhe es sich nicht lohnt, wird
sie sich auf Dauer die Mühe sparen.

Anleitung zu Gewinnung von Tomatensamen. (4)

(Es gibt sicher auch andere Methoden, diese hat sich bei mir in 30 Jahren bewährt)

- 1.) Von jeder Sorte die beste Pflanze (Gesundheit, Wüchsigkeit, Behang) wird mit einer gut sichtbaren Fahne gezeichnet (Steifen von altem Bettzeug) und ist damit von anderer Sorte ausgeschlossen.
- 2.) Kontodatum für Saatgut: Fruchtstiefe nach Form Thun. Ich habe eine Obststiefe mit kleinen Schalen darin und kleine Zettel, sodass jede Partie die richtige Zuordnung bekommt.
Auf den Zettel notiere ich: Sorte, Kontohöhe (Fruchtstiefe) und welche Früchte (z. B. 3.4.+5.F), wenn es eine besonders große Tomate ist, kommt der auch dazu (von z. B. wie bei Zik. schon viel).
Die 1. Frucht, d. h. die Stammnährke jedes Tomate geht in den Lohnhalt, sie bringt für Saatgut nicht viel. In kleineren Paketen ebenso, sie enthalten kaum Samen.
- 3.) Ich schneide über einem Topf mit feinem Sieb die Tomaten auf und hole die Samen heraus. Sorte, Stufe, Kontodatum bleiben jeweils in 1 (kleinen) Partie, das Tomatenfleisch in den Topf, die Samen in das Sieb. Wenn warke ich die Samen im Sieb undes warmen Wassers durch + schüttele sie dann auf ein großes Brett. Davon streiche ich sie auf einen Kappen (alte Stoffdecke), klebe den dazugehörigen Zettel mit Tesafilm darauf fest und lege sie zum trocknen.
- 4.) Wenn die Samen sehr gut trocken sind, rubbele ich sie in dem Tuch gründlich, damit sie einzeln werden, siebe den Staub ab und verpacke den Samen mit dem zugehörigen Zettel in einem Joghurt-Behälter (auf der passenden Palette)
- 5.) Es hört sich komplizierter an als es ist! Keine Angst.