

Tipps zur Sortenpflege bei Tomaten

Ursula Reinhard

Mein Vortrag beim 4. Tag der Kulturpflanze war ein Dia-Vortrag zur Sortenvielfalt, den ich gerne auch an anderen Orten halte. Ich kann die Reihe der Abbildungen hier nicht folgen lassen, will aber als Leitfaden zur eigenen Sortenpflege nochmals einige Tipps geben:

- Sorten (Herkünfte) im Abstand von mind. 1m x 1m pflanzen
- mind. 3, besser jedoch 5-10 Pflanzen/Sorte (Herkunft) auspflanzen
- bei Wildtomaten und Sorten (Herkünfte) mit herausragendem Griffel/Narbe (einige ältere gerippte Fleischtomaten) nur eine Sorte (Herkunft)/Saison und Garten vermehren - Verkreuzungsgefahr!
- Pflanzen beschriften **und** Pflanzplan anfertigen
- ab Beginn der Blüte Pflanzen mind. zweimal/Woche schütteln. Das fördert den Fruchtansatz
- schriftliches Beobachtungsprotokoll (erhältlich in Geschäftsstelle des VEN) anfertigen - Kopie bitte an die VEN-Geschäftsstelle senden
- Herkunft festhalten - dem VEN mitteilen
- bei verschiedenen Herkünften mit gleichem Sortennamen im Vergleich (auch hier mög-

lichst 3 Pflanzen/Herkunft unterbringen) Saatgut verschiedener Herkünfte nicht vermischen

- Sorten/Herkünfte in ihren Nutzungseigenschaften beschreiben; z.B. Geschmack; Verwendung; Aussehen; Festigkeit der Schale
- eigenes "Zuchtziel" zugrundelegen und diejenigen Pflanzen/Sorten für Saatgutproduktion auswählen, die diesem Zuchtziel am nächsten kommen, (Geschmack/Verwendung, Robustheit gegenüber Krankheiten, Ertrag; Reifezeit, Pflegeaufwand)

Tipps zur Saatgutgewinnung bei Tomaten

- aus dem Bestand Pflanze mit den ersten abgereiften Früchten auswählen
- nur gesunde voll ausgereifte Früchte verwenden
- Früchte des 1. Fruchtstandes zur Vermehrung verwenden (sonst ist die Gefahr der Einkreuzung größer!) - typisches Aussehen, Fruchtgröße und -gewicht; Datum der ersten Abreife festhalten
- Früchte quer aufschneiden (fürs Beobachtungsprotokoll: Kammern zählen, innere Färbung; Erntedatum notieren)



- Kerne mit umgebender Gallerte in Glas schaben (kleinfrüchtige Sorten ausquetschen)
- Glas mit Sortennamen beschriften, mit Wasser 1:1 auffüllen und an warmem Ort zum Vergären aufstellen
- 2-3 Tage vergären lassen und täglich leicht schwenken (keimfähige Samen sinken zu Boden und vergorene Gallerte, Fruchtfleisch und taube Samen steigen nach oben, diese Pulpe kann manchmal auch Schimmel ansetzen!) dabei Gärvorgang auf Abschluss kontrollieren; nicht zu lange warten, Samen keimen sonst bereits aus
- Hinweis: bei kühleren Temperaturen (späte Sorten) eine Messerspitze Zucker oder Kompost als Starthilfe hinzufügen
- nach Abschluß des Gärvorgangs Glas mit Wasser bis zum Rand füllen, ein paar

Minuten warten und Gärschicht vorsichtig abkippen

- restliche Brühe mit den Samen auf ein Sieb kippen und kräftig unter fließendem Wasser durchspülen
- auf saugfähige Unterlage (Zeitungspapier, mit Sortennamen/Herkunft beschriften) streichen und mind. 2 Wochen an warmem, trockenem, schattigem Ort zum Trocknen auslegen, von Zeitung lösen
- in beschriftete (Sorte; Datum) Vorratsgefäße füllen, trocken, lichtgeschützt und möglichst kühl aufbewahren (Haltbarkeit mind. 10 Jahre!)

Ursula Reinhard
Sandbachstr. 5
38162 Cremlingen

