



schönbrunner gartenblatt

Bunte Paradeiser-Vielfalt

Erinnerung an das verlorene Paradies

In ihrem Farben-, Formen- und Geschmacksreichtum, und nicht nur durch den Namen, sind Paradeiser, wie die Tomaten in Österreich genannt werden, tatsächlich geeignet, die Menschheit an das verlorene Paradies zu erinnern. Und weltweit führt die rote Frucht mit Abstand die Liste der beliebtesten Gemüsearten an.

Die Sorten, Farben und Formen im Überblick

An die 6.000 bis 10.000 verschiedene Tomatensorten soll es weltweit geben, die in ihrer Fülle naturgemäß nicht beschreibbar sind. Doch die Einteilung nach Farben, Formen oder Wuchstypen ist hilfreich, um sich im Sinne der Verwendungsvielfalt einen Überblick verschaffen zu können. Denn die Entwicklung von Sortenvielfalt war nicht ästhetischer Selbstzweck, sondern nutzungstechnische Notwendigkeit. Tomaten werden roh oder gekocht verzehrt, zu Saucen, Suppen, Salaten, Ketchup oder Saft verarbeitet, und gefüllt, gegrillt, getrocknet oder eingelegt. In dieser Vielseitigkeit sind sie gesellschaftlich moderner und aktueller denn je. Langsam ahnt man ja, dass sich die Einheits tomate vom runden, roten Typ

nicht für jede Verwendung eignet, und es werden Sorten von der Cherry- bis zur Fleischtomate angeboten. Auch im Hobbygemüsebau entdeckt man wieder Sorten, die, reif geerntet und rasch verwertet, Besonderes zu bieten haben. Vielfalt lässt sich kaum schöner darstellen und unmittelbarer erlebbar machen als über den Formen- und Farbenreichtum der Tomate, der betrachtet, ertastet und schließlich verkostet werden kann. Der Farbbogen im reifen Zustand spannt sich von weißlich, blassgelb und zitronengelb über orange, grün, leuchtend-rot, rosa und lila bis braunrot und violett. Es gibt Sorten mit getigerten, gestreiften, geflammten oder mehrfarbigen Früchten. Diese können wenige Gramm leicht oder bis zu 2 kg schwer sein. Fruchtgröße und -form sind Eigenschaften, die für eine Einteilung der Sortengruppen besonders geeignet erscheinen.

Lose, runde Tomaten

Die roten Vertreter dieser Gruppe sind gängige Handelsware. Meist werden sogenannte „long-shelf-life“-Typen vermarktet, die besonders gut transportfähig, lagerbar und schnittfest sind. Der Geschmack bleibt bei diesen, oft von weither importierten Früchten, im wahrsten Sinne des Wortes auf der Strecke. Es gibt aber auch saftige und wohlschmeckende rote, runde Tomaten. Für den Anbau im Gemüsegarten eignen sich alte Sorten wie ‚Bonner Beste‘ oder ‚Rheinlands Ruhm‘.

Rispentomaten

Neuzüchtungen, die am Fruchtstand gleichzeitig abreifen und deshalb als ganze Traube mit meist 5, bei kleinfruchtigen Sorten auch bis zu 10 Früchten, verkauft werden. Bei der Entwicklung dieser Sorten wurde auch wieder Wert auf guten Geschmack gelegt. Da sie für den spezialisierten Anbau in Gewächshausbetrieben gezüchtet wurden, empfiehlt sich die Verwendung im Hobbygarten nicht.



Bunte Paradeiservielfalt nicht nur in Farben und Formen, sondern auch in Geschmack und Verwendung

Informationen aus Lehr- und Forschungszentrum Gartenbau Schönbrunn
Grünbergstraße 24, 1130 Wien, Tel. 01 8135950
www.gartenbau.at
Versuchsaußenstelle Zinsenhof: Tel. 02756 2814
Für den Inhalt verantwortlich Wolfgang Palme: w.palme@gartenbau.at

Cherry- oder Kirschtomaten

Sie sind die Zwerge unter den Tomatensorten. Mit ihrem hohen Zuckergehalt sind sie als Gemüsenascherei nicht nur bei Kindern beliebt. Sorten wie ‚Gardener´s Delight‘ oder ‚Supersweet 100‘ eignen sich für den Anbau im familienfreundlichen Hausgarten. Allerdings sollte man Süße nicht mit Aroma verwechseln. Das, was eine Tomate geschmacklich unverkennbar zu einer Tomate macht, wird nicht nur durch Zucker, sondern durch ca. 400 Aromastoffe, die nur in kleinsten Mengen in den Früchten enthalten sind, bewirkt. Besonderheiten für den Hobbyanbau sind gelbe Cherrytomatensorten wie die überaus reichtragende, schmackhafte ‚Dattelwein‘ oder die zum Einlegen geeignete ‚Gelbe Johannisbeertomate‘. Cocktailtomaten stellen mit einem Fruchtdurchmesser von ca. 4 cm Übergangsformen zu den runden Tomaten dar.

Eier- oder Flaschentomaten

Diese Gruppe ist in Italien auf allen Märkten zu finden. Die länglichen Sorten vom ‚San Marzano‘-Typ werden dort schon im grün-orangen Stadium geerntet und als säuerliche Salattomaten verwendet. Im reifen Zustand schmecken sie mehlig. In diese Gruppe fallen auch Sorten, die als Schäl- oder Saucen- oder Tomaten verarbeitet werden.



Die gelbe Cherrysorte ‚Dattelwein‘ eignet sich als schmackhafte Naschtomate



‚Caprese‘ ist eine Mini- San Marzano Tomate. Gut geeignet für Salate

Fleischtomaten

So nennt man jene saft- und samenarmen, großfruchtigen Sorten, die gerne verkocht oder zu Tomatenmark verarbeitet werden. Mit ihren deutlich gerippten, manchmal gesprungenen und oft unförmigen Früchten wirken sie äußerlich nicht immer besonders anziehend. Aber im Geschmack sind ‚Zieglers Fleisch‘, ‚Marmande‘ und ‚Ochsenherz‘ & Co als außergewöhnlich intensiv zu bezeichnen. Aus der violettfarbenen ‚Purple Calabash‘ oder der gelbfruchtenden ‚German Gold‘ lässt sich buntes Paradeisermark herstellen, das auf der Pizza oder in der Spaghettisauce ausgesprochen exklusiv wirkt.



‚Supersteak‘ bildet Früchte bis ein Kilo Gewicht



‚Green Zebra‘ ist eine wunderbar säuerliche Salattomate

Der Paradiesergarten

Zahlreiche Bücher wurden über den Hobbyanbau von Tomaten geschrieben. Denn Tomaten sind im Hausgarten beliebt wie kaum zuvor. Als licht- und wärmehungrige Gewächse beanspruchen sie die besten Plätze in unseren Gärten. Trotzdem gelingt es nicht immer, reichtragende, gesunde Pflanzen bis in den Herbst zu ziehen. Tomaten werden ab Mitte Mai, nach den Spätfrösten, auf einem mit Kompost gedüngten Gemüsebeet ausgesetzt. Sie müssen an Stäben oder Schnüren aufgeleitet werden, damit die krautigen Pflanzen ausreichend Halt finden. Man unterscheidet begrenzt wachsende Buschtomaten, die in einer Höhe von max. 1 m ihr Höhenwachstum von alleine einstellen, und unbegrenzt wachsende Sorten, die am Ende des Sommers geköpft werden, damit die Pflanzen alle Kraft in die noch ausreifenden Früchte stecken, statt neue Blüentriebe zu bilden. In regelmäßigen Abständen müssen Tomaten ausgeeizt werden, indem die kleinen Seitentriebe am Haupttrieb abgebrochen werden. Beim Gießen ist Vorsicht geboten. Tomaten vertragen Trockenheit, reagieren aber empfindlich auf zu feuchte Luft- und Bodenverhältnisse. Eine optimale Wasserversorgung erfolgt durch Tröpfchenbewässerung, da die Blätter nicht benässt werden. So kann man eine vorzeitige Infektion mit Pilzkrankheiten vermeiden. Um die Pflanzen auch vor unkontrollierten Regengüssen zu schützen, empfiehlt sich die Verwendung eines „Regenschutzes“, der allerdings eine gute Belüftung der Pflanzen nicht behindern darf. Solche Hauben werden im gärtnerischen Fachhandel



Die meisten Tomatensorten können unbegrenzt wachsen, und müssen im Spätsommer geköpft werden.

angeboten, für Bastler wird es aber auch kein Problem sein, sich eine geeignete Dachkonstruktion selbst herzustellen. Auch ein regelmäßiger Fruchtwechsel, das Entfernen der untersten Blätter und ein Respektabstand zu Gemüsenachbarnpflanzen können helfen, Pilzinfektionen, besonders die im Hausgarten gefürchtete Kraut- und Braunfäule, zu vermeiden. In kühlen und feuchten Sommern kann es trotzdem passieren, dass die Pflanzen vorzeitig verbräunen und schlagartig ganz absterben. Bei hohem Infektionsdruck ist es empfehlenswert, die Tomaten gleich in großen Töpfen zu ziehen und unter den Dachvorsprung an eine Süd- oder Südwestwand zu stellen. Eine automatisch gesteuerte Tröpfchenbewässerung sorgt dann für eine ausreichende Wasserversorgung. Organische Düngemittel wie Hornspäne oder pflanzliche Biodünger liefern die Nährstoffe, die die Pflanzen für ein gesundes und kräftiges Wachstum benötigen. Tomatenraritäten unterscheiden sich in ihrem Wachstum nicht wesentlich von herkömmlichen Sorten. Einige wie z.B. die gestreifte ‚Tigerella‘ oder die reichfruchtende ‚Gelbe Dattelwein‘ sind sogar als ausgesprochen robust zu bezeichnen. Sortenexperimente im Garten sorgen nicht nur für spannende Abwechslung und bunten Genuss, sondern helfen auch mit, die optimale Kombination für den eigenen Standort herauszufinden.

Saatgutquellen:

Reinsaat: www.reinsaat.co.at

Nebelung-Kiepenkerl: www.kiepenkerl.de/

Verein Arche Noah: www.arche-noah.at

Baumaux: www.graines-baumaux.fr

Hahm-Hartmann: <http://tomaten.bplaced.net/tomaten-hahm.html>

Jungpflanzenbezug:

Stekovics: www.stekovics.at

Klarlbau z'Blindendorf: www.klarlbau.at



Die Fleischtomate 'German Gold' fällt durch außergewöhnlichen Geschmack und eine interessante Innenzeichnung auf.

Paradeiser-Empfehlungsliste

Sorte	Herkunft	Fruchtfarbe	Fruchtform	Beschreibung
Auriga	Arche Noah	orange	rund	Saftig, aromatisch, schnittfest
Berner Rose	Reinsaat	rosa	Fleischtomate	Großfrüchtig, sehr aromatisch, weich, saftig
Black Cherry	Reinsaat	Dunkelviolett	klein	Süß mit Säure, aromatisch, etwas weich
Black Plum	Reinsaat	schwarzbraun / rot	oval	aromatisch, bei Vollreife mehlig; für Salate, robuster Wuchs
Brown Berry	Baumaux	braunrot	Cocktail	saftig, nicht süß, mäßig aromatisch, robuster Wuchs saftig, nicht süß, mäßig aromatisch, robuster Wuchs
Caprese	Nebelung	rot	Cherry, Mini-San Marzano	aromatisch, sehr fest, nicht saftig, ideal für Salate
Cupido	Nebelung	rot	Cherry, pflaumenförmig	feste Schale, süß; robuster Wuchs
Dattelwein	Reinsaat	gelb	birnenförmig	guter Geschmack, nicht mehlig; sehr reichtragend
Ei von Phuket	Arche Noah	rosa	oval	sehr fest und haltbar, reichtragend
Fourstar	Nebelung	rot	Fleischtomate	weich, aromatisch, saftig
Gelbe Johannisbeere	Arche Noah	gelb	rund	Kleinfrüchtig; guter, etwas herber Geschmack, sparriger Wuchs, etwas gelbes Laub; Einlegetomate
German Gold	Reinsaat	gelb	flachrund	stark gerippt, besonders dekorativ durch Rotverfärbungen der Haut und des Fruchtfleisches; für gelbe Salate und Tomatensauce
Gnom	Arche Noah	rot	flachrund	leicht gerippt, gleichmäßig
Green Zebra	Arche Noah	grün/ gelb	rund	gestreifte Frucht, extrem auffällig, vollreife Früchte sehr weich; auch innen leuchtendgrün; säuerlich, aromatisch
Lupitas F1	Nebelung	rot	Cherry	aromatisch, saftig, fest
Olena Ukrainian	Reinsaat	dunkel-rosa	Fleischtomate	weich, zart schmelzend, süß, saftig, großfrüchtig
Phantasia F1	Nebelung	rot	rund	Braunfäule-tolerant, wenig aromatisch, fest
Philovita F1	Nebelung	rot	Cherry	Braunfäule-tolerant, süß
Picolino F1	Nebelung	rot	Cocktail	aromatisch, nicht besonders süß, fest
Plum Lemon	Arche Noah	gelb	oval mit Spitz	2-3-kämmrig, feste Fruchtwand, innen hohl, saftarm, daher gut zum Füllen
Purple Calabash	Arche Noah	schwarzviolett / braun-rot	flachrund	stark gerippt, mit Korkleisten, sehr dekorativ, saftig und süß; aromatisch!
Santorange	Nebelung	orange	Cherry, lang pflaumenförmig	dickfleischig, sehr fest und nicht saftig, sehr gut für Salate
Supersteak F1	Baumaux	rot	Fleischtomate	sehr groß (bis 900 g), weich, zart schmelzend, aromatisch
Valencia	Reinsaat	orange	Fleischtomate	fruchtig, tropisches Aroma, süß mit Säure, mäßig saftig
Yellow Submarine	Reinsaat	tiefgelb	birnenförmig, Cocktail	aromatisch, weich, etwas mehlig
Zebrino F1	Nebelung	rotbraungrün gestreift	Cocktail	sehr fest, feste Schale, süß, robuster Wuchs
Zuckertraube	Reinsaat	rot	Cocktail	sehr aromatisch, süß, saftig, weich