

Tomate



Steckbrief

botan. Name: Solanum lycopersicon
Aussaat: Vorkultur ab Mitte März
Pflanzung: Gewächshaus ab Anfang Mai,

Freiland ab Mitte Mai

Boden: lehmiger Sand, sandiger Lehm, Lehm

Wasserbedarf: 🍮

düngen: Starkzehrer, Kompostgaben

Fruchtfolge: Tomaten können im Folgejahr auf dem

gleichen Beet wachsen, Anbaupausen sind ratsam, nicht neben Kartoffeln, Auberginen

Ernte: Juli bis September

geeignet für: Gewächshaus, Beet (Regenschutz),

Hochbeet (kompakte Sorten), große Töpfe

Kulturgeschichte



Die Tomate ist in den Subtropen und Tropen Südamerikas heimisch. Die Kultivierung der Wildtomate haben wir den Indios in Süd- und Mittelamerika zu verdanken. Tomatensamen aus einer Zeit um 200 vor Chr. wurden südlich von Mexiko-Stadt gefunden. Der aztekische Name

"tumatl" bedeutet "Schwellpflanze" und bezieht sich auf die Frucht. Die Vergrößerung der Früchte erklärt man sich durch Jahrhunderte lange Auslese durch den Menschen. Die Tomate gelangte mit Columbus nach Europa. Alte Abbildungen von Tomatenpflanzen stammen aus dem 16. Jahrhundert. Der Arzt und Botaniker Johann Bauhin (1541-1613) gab ihr in seinem Pflanzenbuch die Namen "Tumatl Americanorum" und "Mala peruviana", Apfel aus Peru. Bis etwa 1820 war die Tomatenpflanze nur für Botaniker und Apotheker interessant und wurde nicht als Gemüse genutzt. Der Gebrauch der Tomate in der Küche verbreitete sich in Deutschland erst in den 1920er Jahren. Zahlreiche Samenkataloge aus dieser Zeit druckten Rezeptvorschläge ab, um für den Anbau im Hausgarten zu werben. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gewann sie rasant an Popularität, da sie in geheizten Gewächshäusern angebaut werden konnte.

Wie anbauen?



Tomaten sät man ab Anfang März im Gewächshaus oder auf der Fensterbank bei 20-24º C für die Vorkultur aus. Die Aussaat erfolgt in Saatkisten 0,5 cm tief. Wenn sich das erste Blatt zeigt nach den Keimblättern, wird in 10er Töpfe pikiert. Ab Mitte Mai nach den letzten Spätfrösten können

die Pflanzen nach dem Abhärten ins Freiland oder in große Kübel ausgepflanzt werden. Die meisten Sorten sind "Stabtomaten", die z. B. an Bambusstäben aufgebunden und deren Nebentriebe ausgegeizt werden. Bei Beetkultur in Reihen sollte der Abstand 40 x 60 cm betragen. Es gibt auch Sorten mit buschförmigen Wuchs, die nicht ausgegeizt werden oder solche mit begrenztem Wuchs. Tomaten sind Selbstbefruchter, die Pflanzen für besseren Fruchtansatz sachte rütteln, besonders bei Windstille und geringem Insektenflug. Tomaten benötigen einen sonnigen regengeschützten Standort, da sie schnell von Braunfäule, einer Pilzkrankheit, befallen werden. Aus diesem Grund keine Kartoffeln als Nachbarn pflanzen, ihre Krautfäule wird durch den gleichen Pilz verursacht.

Sortenvielfalt



- 'Amerikanische Grüne': Salattomate, mittelgroße gekammerte Früchte, in der Reife hellgrün, süß, fruchtig
- 'Ananastomate': Fleischtomate, orangerote, große Früchte, dünne Schale, fruchtiger Geschmack
- **'Berner Rose':** Fleischtomate, mittelgroß, rosarot
- 'Gärtners Freude' (Gardeners Delight): Cocktailtomate, Frucht rot, in dichten Trauben





- 'Goldene Königin': Salattomate, mittelgroße gelbe runde Früchte, wenig Säure
- Ochsenherz: Fleischtomate, große Früchte, 500g und mehr, für Suppen und Saucen
- 'Tigerella': Cocktailtomate, Früchte rot, rund, mit orangenen Streifen
- 'Reisetomate': Fleischtomate, tief gekammerte Früchte, rot, wenig Säure, für unterwegs
- 'Yellow Stuffer': paprikaförmige, gelbe Früchte, hohl, zum Füllen
- Zuckertraube: Cocktailtomate, rote, mittelgroße Früchte an langen Trauben, hohe Pflanzen

.... und Hunderte andere in weiß, gelb, rot, rosa, schwarzrot und grün, sauer, süß, trocken oder fleischig. Jeder muß für seine Region, seine Kulturweise und Küche die richtige Sorte finden, dann gelingt auch in unserer Region die Kultur im Freiland!

In der Küche



Tomaten sind nicht nur rot, rund mit fester Schale. Wir verdanken es Liebhabern, dass wieder mehr Farben- und Geschmacksvielfalt in das Sortiment gekommen sind. Es gibt Tomaten mit weißer, grüner, gelber, roter oder schwarzvioletter Fruchtfarbe. Die Konsistenz des

Fruchtfleisches reicht von wässrig bis mehlig, fleischig oder hohl. Hohle Sorten eignen sich zum Füllen, sämige Sorten für die Zubereitung von Ketchup, Saucen und Suppen. Gelbe Sorten haben weniger Fruchtsäure. Viel Spaß macht eine "Tomatenverkostung" mit verschiedenen Sorten aus dem eigenen Garten. Tomaten sind ein kalorienarmes Gemüse, reich an Vitaminen und Mineralstoffen, besonders Kalium. Die Verwendung der Tomate in der Küche ist vielseitig. Im Sommer roh als erfrischender Salat mit Basilikum, als Zugabe zu Aufläufen in Kombination mit Käse, oder mit Kräutern wie Dill, Estragon, Thymian, Knoblauch, Oliven oder Schafskäse.

Makkaroniauflauf mit Tomaten

(für 4 Personen)

- 500 g Makkaroni
- 500 g Fleischtomaten
- Butter
- Parmesankäse
- Pfeffer, Salz
- Wer mag: 250 g gekochter Schinken in kleine Würfel geschnitten

Makkaroni bissfest garen, Tomaten in Scheiben schneiden, in eine mit Butter ausgestrichenen Auflaufform lagenweise Makkaroni und Tomaten schichten, auf jede Nudelschicht einige Butterflocken verteilen, auf jede Tomatenschicht Salz und Pfeffer streuen, die letzte Schicht bilden die Makkaroni, 3-4 Eier mit Gemüsebrühe verquirlen, darüber gießen, im Backofen bei 170° C etwa 45 min. garen, vor dem Servieren mit Parmesankäse bestreuen.

Tomatensauce

(bei Tomaten-Schwemme, für den Vorrat)

- 2 kg reife Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz,
- 2 TL Senf
- 1 TL Paprika
- je eine Prise Muskatblüte, Ingwer und Nelken
- 2 x 0,75 l Weinessig
- 4 saubere Flaschen mit Schraubverschluss





Tomaten schälen, schneiden, in dem Weinessig kochen und pürieren, die gestoßenen Gewürze zugeben, unter Rühren solange köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist, heiß in Flaschen abfüllen, bei Tomatenschwemme, gut zur Bevorratung.

