Ohne Regenschutz wurden im Versuchsgarten von Graines Voltz in Lüdinghausen (NRW) viele verschiedene Tomaten ausgepflanzt und waren dann bis zum Saisonende Wind und Wetter ausgesetzt. Wir von der Redaktion konnten uns vor Ort überzeugen, wer sich als „resistente Sorte" im großen Sortiment bewiesen hat

Wir können draußen bleiben!

Resistente Tomaten

Freuen Sie sich auf Sorten, die ein köstliches Aroma haben und zugleich widerstandsfähig gegen die gefürchtete Pilzkrankheit Kraut- und Braunfäule sind. Einer Pflanzung im Garten ohne Schutzdach steht nun nichts mehr im Wege

Tomaten – in Österreich liebevoll „Paradeiser" genannt – sind das beliebteste Naschgemüse, vielseitig in Fruchtform und Farbe. Frisch aus dem Garten, dem Gewächshaus oder vom Balkon schmecken sie am besten. Für den Ernteerfolg ist es wichtig, gesunde und gut mit Nährstoffen versorgte Pflanzen heranzuziehen.

Vor allem die Kraut- und Braunfäule, eine weitverbreitete Pilzerkrankung, befällt oft Tomaten im Hausgarten und lässt Hobbygärtner frustriert zurück. Setzen Sie daher auf hochtolerante und sogar resistente Sorten, die ohne Regenschutz im Freien wachsen und fruchten. Sorten des Züchters Graines Voltz finden Sie in vielen Gärtnereien und Gartencentern im deutschsprachigen Raum. Gleiches gilt für Lubera, eine Firma, die sich auf Obst, Zierpflanzen und widerstandsfähige Gemüsearten spezialisiert hat. „OpenSky"-Tomaten heißen deren geschmacklich gute Sorten für Beete und den Topfgarten.

Aber auch robuste Sorten sollten Sie gut pflegen. Pflanzen Sie Tomaten daher an einen sonnigen Platz mit lockerer, humusreicher Gartenerde. Am besten jedes Jahr an anderer Stelle! Ein Pflanzabstand von mindestens 50 cm (je weiter, desto besser) sorgt dafür, dass das stark wachsende Fruchtgemüse einen ausreichend großen Wurzelraum hat und sein Laub nicht das der Nachbarpflanzen berührt: Gute Durchlüftung lässt Feuchtigkeit auf den Blättern rasch abtrocknen. Gießen Sie Tomaten stets nur von unten! Um das Risiko einer Spritzwasserinfektion der Pilzkrankheit vom Boden her zu vermeiden, kann man die untersten Blätter am Trieb entfernen sowie den Boden um die Pflanzen mit Vlies oder Rasenschnitt mulchen.

Beate Leufen-Bohlsen

Fotos: Graines Voltz (6), MSG/Beate Leufen-Bohlsen (6), Lubera (4)

Kraut- und Braunfäule hat hier keine Chance

1 ‘Nagina’ hat sich als resistent gegen verschiedene Tomatenkrankheiten erwiesen. Auch geschmacklich ist die rote Roma-Tomate hervorragend. Die Cocktailtomate **2 ‘Black Moon’** bildet eine dunkelviolette, fast schwarze Schale mit tiefrotem bis braunem Fruchtfleisch. Sie schmeckt süß mit leicht rauchiger Note. Freuen Sie sich auf **3 ‘Merrygold’,** eine sehr reich tragende und aromatische, goldorangefarbene Cocktailtomate. Als veredelte Tomate ist die Sorte **4 ‘Bliss’** nicht nur robust und pflegeleicht. Auch vom Aroma her hat die gelbe, vor dem Ausreifen zierlich grün gestreifte, pflaumenförmige Cocktailtomate viel zu bieten. Sie lässt sich im Garten oder im Topf ziehen. **5 ‘Rubylicious’,** eine zuckersüße rote Cherrytomate, kann man schon ab Juli ernten. Die mit 15 bis 25 Früchten pro Rispe reifenden Mini-Tomaten schmecken frisch von der Pflanze und sind ideal zum Garnieren. **6 ‘Cocktail Crush’** ist eine großfruchtige, tiefrot reifende Cocktailtomate, die auch viele Rispen bildet. Sie kann eine Höhe von 180 cm erreichen. **7 ‘Magic Fire’** begeistert als klassische rote Tomate und passt perfekt zu Mozzarella und Basilikum. **8 ‘Consuelo’** reiht sich ein in die Top-Sorten für Naschkatzen, denn die robuste Kirschtomate schmeckt sehr süß. **9 ‘Rose Crush’** überzeugt als pinkfarbene Fleischtomate mit saftigen, schnittfesten und äußerst aromatischen Früchten. **10 ‘Crimson Crush’** können auch Gartenanfänger probieren. Die rundfruchtigen, köstlichen Tomaten reifen schon ab Juni und sind als veredelte Pflanzen erhältlich. Alle hier abgebildeten Sorten stammen von Graines Voltz.

Bezugsquellen finden Sie auf Seite 112

Weitere resistente Tomatensorten

1 ‘Sugarred’ ist eine Cherrytomate mit knackigen, sehr süßen, rot abreifenden Früchten. Man kann die Stabtomate mit zwei Trieben ziehen, die regelmäßig ausgedünnt werden. **2 ‘Tombonne’** bleibt von der Kraut- und Braunfäule verschont, die roten Früchte der Rispen-Salattomate werden als saftig und fruchtig beschrieben. **3 ‘Happy Black’** bereichert als rot-schwarz geflammte Cherrytomate den Speiseplan. Die platzfesten, an kurzen Rispen sitzenden Früchte entfalten eine milde Süße und ein für schwarze Tomaten typisches Umami-Aroma. **4 ‘Morningsun’** bringt mit ihren fruchtig schmeckenden gelben Früchten frische Farbe auf den Teller. Die Cherrytomate wächst stark und lässt sich gut zweitriebig ziehen. Alle hier gezeigten Sorten gehören zum „OpenSky“-Sortiment von Lubera.

Auf der nächsten Seite geht es weiter ▶

Tolerante Sorten fürs Gartenbeet

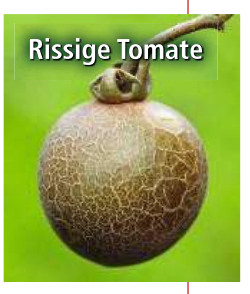
Die hier gezeigten Sorten haben eine hohe Toleranz gegen die Krautfäule. Es kann jedoch bei einem sehr hohen Befallsdruck zu Symptomen kommen. **1 'Honeycombe'** ist eine honigsüße, orangeschalige Cherrytomate, die geschmacklich andere helle Sorten übertrumpft. Man kann sie eintriebig als Stabtomate ziehen. Die Fleischtomate **2 'Buffalosun'** bringt bis zu 750 g schwere, aber platzfeste aromatische Früchte hervor. Die Schale ist gelb mit roten Flammen. **3 'Maestria'** ist eine Rundtomate, jedoch deutlich größer als typische Salattomaten. Sie hat einen ausgewogenen aromatischen Geschmack. Man kann sie im Salat oder auf dem Sandwich verzehren, aber auch für Tomatensoßen verwenden. **4 'Shimmer'** begeistert als saftig-süße, kernarme Cherrytomate mit spitz zulaufenden, pflaumenförmigen, grün gestreiften Früchten. Die Ochsenherztomate **5 'Gourmasun'** hat nicht nur eine gelb-orange geflammte Schale, sondern auch ein geflammtes, schmackhaftes Fruchtfleisch. **6 'Super Mama'** trägt eine Vielzahl von 250 g schweren Früchten für Soßen. Nach kurzem Ankochen lässt sich die Schale der ertragreichen Roma-Tomate leicht abziehen.

Der Dürrflecken-Pilz verursacht konzentrische Kreise auf Tomatenblättern

Zum Verwechseln ähnlich: Schaderreger an Tomaten

Die Kraut- und Braunfäule (Phytophthora infestans) tritt in regenreichen Sommern auf. Feuchtigkeit und Temperaturen über 20 °C begünstigen die Infektion. Schadbild: Blätter und auch die Früchte verbräunen innerhalb kurzer Zeit. Alle Früchte werden sofort vom Pilz infiziert und sind dann ungenießbar. Wichtig: Betroffene Pflanzen entfernen und über den Hausmüll entsorgt. **Alternaria-Blattflecken** (Alternaria solani), auch Dürrfleckenkrankheit genannt, zeigt sich im Frühsommer zuerst auf den untersten Blättern. Bei starkem Befall rollen sich diese ein und sterben ab. An Früchten bilden sich in der Nähe des Stielansatzes dunkle, leicht eingesunkene Flecken. Die Früchte bleiben genießbar und nach einem kurzen Befall entwickelt die Pflanze neue grüne Blätter. **Die Tomatenrostmilbe** (Aculops lycopersici) verursacht erhebliche Schäden im Erwerbsanbau. Ab August zeigen Triebe und Blattstängel einen rostroten Belag. Blätter werden durch das Saugen der Milben gelb und trocknen ein. Auffällig sind auch Risse in der Schale junger Früchte. Reife Tomaten sind weniger betroffen und verzehrbar.

Kraut- und Braunfäule führt zu Verbräunungen


Rissige Tomate

Tomatenrostmilbe

Blattschaden der Tomatenrostmilbe

Fotos: Alamy/Denis Crawford, GAP Photos, Graines Voltz (3), MSG/Beate Leufen-Bohlsen (3), FloraPress/Biosphoto, Schadbild.com/Christoph Hoyer (3); Text: MSG/Beate Leufen-Bohlsen