

Gemüsejungpflanzenverkauf von Mitte April bis Mitte Mai

Mo, Mi und Fr von 17.00 – 19.00 Uhr Goethestr. 9, 67459 Böhl

Pflegeanleitung Tomaten

Aussaat, Zeitraum

Aussaat von Februar bis Anfang Mai, je nach gewünschter Ernteperiode
Mit den unterschiedlichen Aussatterminen kann der Erntezeitraum verlängert werden.
Bei ungünstigen Lichtverhältnissen eher später (Mitte März) aussähen, damit Pflanzen nicht vergeilen: (=lange, dünne Triebe schwaches, anfälliges Gewebe)

Materialien:

Aussaatschalen, Minigewächshäuser (aus den Baumärkten), gebrauchte, saubere
Plastiktöpfe ca. 9cm Durchmesser, oft kostenlos beim lokalen Gärtner
Kisten, Schalen in denen die Töpfe stehen
Blumenerde mit Sand gemischt (Aussaaterde),
Klarsichtfolie zum Abdecken,
Plastiketiquetten zum Beschriften (Bleistift !)

Ablauf der Aussaat

1. Etikett mit Sortennamen und Datum schreiben.
2. Samenkörner je Sorte 1-2 Stunden wässern.
3. Töpfe locker mit Erde füllen, in Kisten stellen, angießen.
4. Je 9 er Topf 10 bis max. 20 Körner geben
5. Samenkorn dick (1 mm) mit gesiebtens Erdsandgemisch abdecken.
6. Vorsichtig angießen, mit Klarsichtfolie abdecken. (In die Folie ein paar Löcher stechen)

Pflege bis zum Topfen und Auspflanzen

Nach 5-12 Tagen bei etwa 20 °C sind die Tomaten gekeimt und können nach weiteren 2 Wochen in Handschalen (5 cm hoch) pikiert werden.

Sobald die Pflänzchen ihre ersten zwei Laubblätter gebildet haben, ist dafür der richtige Zeitpunkt. Sie sollten 3, 4 Tage zuvor schwach gedüngt werden (Flüssigdünger).

Alternativ zur Arbeitersparnis können sie auch bis zum Topfen im Aussaatgefäß bleiben. Jede Woche schwach düngen.

Anfang April sollten sie spätestens einzeln in Töpfe mit normaler Blumenerde (evtl. mit etwas Kompost) gepflanzt werden. Bei mehreren Sorten ist ratsam, jeden Topf einzeln zu etikettieren.

Pflanzen regelmäßig, 1- 2 mal je Woche gießen, aber nicht zu nass halten.

Idealer Ort zur Jungpflanzenanzucht ist ein Kleingewächshaus, Folientunnel oder höheres Frühbeet.

Luftpolsterfolie isoliert das Gewächshaus gut. Als Kälteschutz können die Pflanzen mit leichtem Gemüsevlies abgedeckt werden.

Auspflanzen

Gemüsejungpflanzenverkauf von Mitte April bis Mitte Mai **Mo, Mi und Fr von 17.00 – 19.00 Uhr Goethestr. 9, 67459 Böhl**

Ein guter Zeitpunkt ist im Freiland nach den Eisheiligen (3. Maiwoche), im Gewächshaus ab Mitte, Ende April.

Ein zeitigeres Auspflanzen im Freiland bringt selten früheren Ertrag.

Nährstoffreicher, warmer, lockerer Gartenboden (Pferdemist, Kompost, Hornspähne, Maltaflor, etc.

Brennessel- oder Beinwellblätter können mit ins Pflanzloch gegeben werden, sie stärken mit ihrem Kieselsäuregehalt die Pflanzengesundheit.

Pflege im Garten

Heller, luftiger Standort (letzteres beugt Fruchtfäule vor) Pflanzen mit Spiralstäben stützen Regelmäßig ausgeizen, 1-2 Triebe je Pflanze lassen, doch nicht zu viele Blätter von den Pflanzen entfernen. Von unten reichlich, gießen, nasse Blätter vermeiden.

Das Laub der Tomatenpflanzen sollte rasch abtrocknen können. Sind diese Bedingungen gegeben kann auch von oben gewässert werden.

Tomaten können auch relativ trocken gehalten werden, Pflanzen und Früchte sind dann kleiner, letztere im Ertrag geringer aber aromatischer.

Bewährt hat sich ein Foliendach oder ein Gewächshaus mit offenen Seitenwänden.

Pflanzenschutz

Keine Tomatensorte ist gegen die Braunfäule oder gegen das Aufplatzen der dünnen Schalen gefeit. Tomatenhauben sind nicht empfehlenswert, da sie so dicht auf den Blättern liegen und die Pflanzen schneller Pilzkrankheiten bekommen.

Ein Regenschutz, damit die Pflanzen nicht von oben nass werden ist die wirksamste Methode gegen Braunfäule. Ein Regendach kann aus Kanthölzern und durchsichtiger PE Folie (Gartenfachmärkte) selbst hergestellt werden. Die Folie hält ca. 4 Jahre. Der Unterstand sollte so hoch sein, das man darunter gut stehen kann.

Saatguternte

Nur von gesunden Pflanzen werden die Früchte mit den bevorzugten Eigenschaften geerntet: z.B. Frühe Ernte, guter Geschmack, Robuste Sorten. Die Früchte werden aufgeschnitten, in einer Wassergefüllten Schüssel ausgedrückt und das Fruchtfleisch weiterverarbeitet. Die Samen werden in einem Sieb kurz abgespült und in Wassergläsern für 1 -3 Tage vergoren. (Riechen dann säuerlich, evtl. Pilzrasen machen dem Saatgut nichts aus, Saatgut darf aber nicht keimen !). Das Saatgut wird wieder in einem großen feinmaschigen Küchensieb diesmal gründlich abgebraust und auf beschichteten Papptellern für 1 -2 Wochen getrocknet. Pappteller lassen sich gut mit dem Sortennamen beschriftetn (keine Verwechslungsgefahr) und das Saatgut lässt sich gut von ihnen lösen. Tomatenkerne können in einfachen Papiertüten für 5 -10 Jahre mindestens keimfähig bleiben.

Lilatome/ Melanie Grabner wünscht Ihnen viel Freude mit Ihren neuen Pflanzen.