

Der Gärvorgang wird nach einigen Tagen abgebrochen, bevor die Samen zu keimen beginnen.

Die Samen werden nun mit klarem Wasser gespült und danach getrocknet. Das so gewonnene Saatgut behält wenigstens 5 Jahre seine Keimfähigkeit, bei sachgemäßer Lagerung auch bis zu 10 Jahren.

Die häufig praktizierte Samengewinnung ohne Vergärung sollte nicht angewandt werden. Die so gewonnenen Samen sind meist schlechter keimfähig und haben oft auch eine kürzere Haltbarkeit.

Wichtig ist es, Saatgut kühl und dunkel aufzubewahren. Vor eindringender Feuchtigkeit schützt eine kleine Menge Silicagel, das dem Saatgut beigelegt wird.

Wer so sein eigenes Saatgut gewinnt, kann dabei von der gleichen Pflanze trotzdem noch genügend Früchte zum Verzehr ernten. So manche der heute geschätzten alten Sorten wurde dadurch erhalten, daß sie über Jahrzehnte hinweg in einem Garten Jahr für Jahr nachgebaut wurde und so als "Familienschatz" die Zeit überdauerte, in der es am Markt nur wässrige Treibhausfrüchte zu kaufen gab.

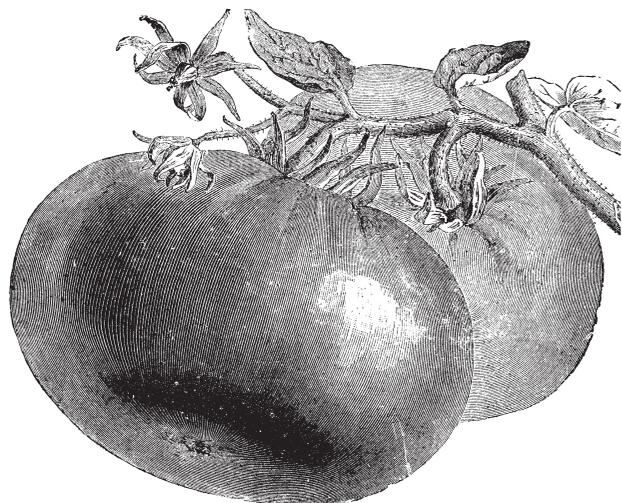
Vielfalt erhalten

Die Vielfalt des Sortenspektrum versetzt auch uns Sammler immer wieder in Erstaunen.

Die Farbpalette der Früchte reicht von rot über gelb und orange bis zu violett, braun und fast schwarz. Ebenso gibt es grüne, weiße, oder auch zweifarbig geflammte Sorten. Auch das Aroma ist deutlich unterschiedlich und reicht von ausgeprägt süß bis zu eher säuerlich, doch stets mit einer Note des typischen Tomatengeschmacks.

Das Fruchtfleisch mancher Sorten ist eher mehlig und deshalb gut zum Verkochen in Suppen oder Saucen, besonders schnittfeste eignen sich als Salattomate.

Oder möchten Sie eine der hohlfrüchtigen Sorten zum Füllen kennenlernen? Nichts ist unmöglich!



Samenliste zum Bestellen

Gegen 8,- Euro Vorkasse erhalten Sie die Samenliste des VEN, die aktuell etwa 3000 Sorten aufführt und beschreibt, davon ca. 850 Tomaten.

Sie werden von den Erhalterinnen und Erhaltern des VEN vermehrt und weitergegeben um möglichst Vielen den Zugang zu den alten Sorten zu öffnen.

Wir hoffen dass diese Sorten in unseren heimischen Gärten wieder einen Platz finden und dort auch weiterhin vermehrt werden.

Aktiv werden im VEN

Sagt Ihnen eine bestimmte Sorte besonders zu, können Sie sie gerne als aktiver Sortenpfleger und -Erhalter langfristig anbauen und weiter vermehren. Wir freuen uns über Ihre Beobachtungen zu der Sorte und senden Ihnen dazu einen Beobachtungsbogen.

Einige der von Vereinsmitgliedern aufgefundenen Sorten haben bisher noch keine(n) ErhalterIn gefunden, diese legen wir Ihnen besonders ans Herz.

Dankbar sind wir auch für weitere Sorten aus ihrem eigenen Fundus.

© VEN, Schandelah; Satz und Layout: Ökologie & Design
Abbildungen:

Titelseite: "Rè Umberto" aus Gartenflora (Berlin) 33/1884;
Seite 2: nach einem Holzschnitte von Castore Durante aus Herbario nuovo, Rom, 1585;
Seite 3: "Goldene Königin", Seite 4: "Champion-Zwerg",
Seite 5: "Allerfrühester, französischer, glattschaliger Paradeis"
aus Samen- und Pflanzen.Hauptkatalog, Hermann A. Frommer Nachf., Budapest, 1894

Kontakt:

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.

Walburger Str. 2
37213 Witzenhausen

Telefon: 0 48 47 - 809 70 58 (Hanni Albertsen)
E-Mail: geschaeftsstelle@nutzpflanzenvielfalt.de

www.nutzpflanzenvielfalt.de

Tomate

Gemüse des Jahres 2001



Abbildung:
'König Humbert' oder
'Rè Umberto', eine Sorte, die im
Jahre 1880 in Italien entdeckt
und zwei Jahre später nach
Deutschland gebracht und
auch dort angebaut wurde.
Sie galt als sehr früh reifend,
ertragreich und wohlschmeckend.

Schutzgebühr
0,10€



VEN

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

Die Tomate (*Lycopersicon esculentum* MILL.) hat als eines der feinsten Fruchtgemüse die Welt erobert. Sie bereichert Sorte für Sorte, ob pur genossen oder in zubereiteter Form, den Speisezettel. Bei ihrer Beliebtheit ist es nicht verwunderlich, daß sich überall auf der Welt Gärtnerinnen und Gärtner als Züchter dieser begehrten Frucht annahmen und so eine schier unermessliche Vielfalt hervorbrachten. Man spricht von 10 000 und mehr Sorten! Die für den Weltmarkt produzierten, ertragreichen und transportfähigen Tomatensorten sind meist rund und rot. Die anderen, verschiedenfarbigen, gefurchten oder spitzfrüchtigen, geschmacksvariablen Liebhabersorten führen nur ein Schattendasein.

Tomatensorten beim VEN

Damit diese Schätze nicht verschwinden, bemüht sich der VEN um den Erhalt und die Nutzung zahlreicher wieder- und neuentdeckter samenfester Sorten. Sie werden von den Mitgliedern vermehrt und zur weiteren Verbreitung in der alljährlich neu erscheinenden Saatgutliste angeboten. Die Liste kann gedruckt oder als PDF bestellt werden. Auf der Webseite kann die Saatgutliste nach gewünschten Eigenschaften durchsucht und Saatgut bestellt werden.

Zur Intensivierung dieser Arbeit hat der VEN begonnen, Erhalter-Ringe zu etablieren (weitere Infos siehe „Aktiv werden im VEN“ auf der letzten Umschlagseite).

Geschichte der Tomate

Die Frühgeschichte der Tomate ist sehr verwickelt. Sicher scheint nur, daß ihre Urform aus Südamerika kommt, und daß sie in Mexiko zur Kulturpflanze wurde.

Mit den Seefahrern gelangte sie nach Europa und weckte dort als fremdartige Neuheit und Kuriosität das Interesse der Botaniker. Wegen des strengen und ungewöhnlichen Geruchs der grünen Teile galt sie in Mitteleuropa lange als ungenießbar und sogar giftig. Davon zeugt noch heute der Gattungsname *Lycopersicon* (dt. Wolfspirsich). Der Artnamen mildert jedoch die Gefährlichkeit wieder ab und preist die Frucht als *esculentus* = essbar an. Sie gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Für Italien gibt es bereits im 16. Jahrhundert erste Zeugnisse für eine Nutzung in der Küche, doch erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts hielt sie Einzug in die deutschen Gemüsegärten.

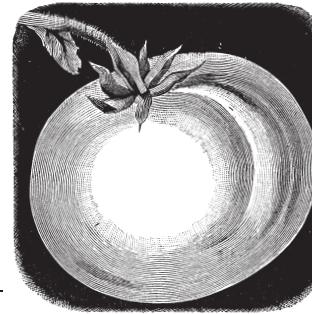
POMI D'ORO



Mit Sorten wie 'König Humbert' (siehe Titelseite) oder 'Purpurviolette Ponderosa', wurden Tomaten zu einem geschätzten Genuss. Gesteigert wurde ihre Beliebtheit zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch 'Lukullus', als Sorte, "die ein vorzügliches Mark ergibt, aber auch roh von gutem Geschmack ist und einen riesigen Ertrag erbringt". Ein weiteres Beispiel für eine alte Tomatensorte ist die gelbfrüchtige 'Goldene Königin'. Sie ist seit etwa 1884 im Handel und noch heute zugelassen.

Doch viele dieser sehr alten, ehemals in Deutschland zugelassenen Sorten sind trotz langjähriger Suche wahrscheinlich unwiederbringlich verloren.

Dies gilt auch für zahlreiche später gezüchtete Formen, die im Laufe der Jahre aus dem Angebot der Samenzüchter gestrichen wurden. Wir werden darum niemals wissen, welche speziellen Eigenschaften diese Sorten für zukünftige Zuchtziele in sich trugen.



Kultur

Als Früchte des Südens lieben Tomaten Trockenheit und Wärme. Trotz großer züchterischer Anstrengung, ist es bis heute nicht gelungen, sie an andere Lebensbedingungen vollständig anzupassen. Krankheiten haben in klimatisch abweichenden Gebieten leichteres Spiel.

So ist die Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*), die neben der Tomate auch die Kartoffel befällt, in den regenreichen Sommern der letzten Jahre zur Plage im Freilandanbau geworden. Völlig resistente Sorten gibt es nicht, so daß der Befallsdruck ständig zunimmt. Lediglich etwa ein Dutzend der Kultursorten, vor allem aber einige kleine Wildtomatenarten zeigen eine beachtenswerte Toleranz.

Anbau und Saatgut-Gewinnung

Die meisten Tomatensorten sind selbstbefruchtend, so ist es nicht allzu schwer eigenes Saatgut zu gewinnen. Bei Sorten, bei deren Blüte der vorstehende Griffel die Staubgefäße überragt, kann Fremdbefruchtung eintreten. Die meisten Wildtomaten gehören dazu, ebenso einige der kleinfrüchtigen Sorten, aber auch die kartoffelblättrige 'Matina' und die 'Berner Rose'. Bei solchen Sorten muß der Blütenstand noch vor dem Aufblühen durch eine Hülle geschützt werden.

Die Kultur der Pflanzen zur Saatgutgewinnung ist die gleiche wie beim Tomatenanbau für Speisewecke. Die Aussaat erfolgt in Anzuchtkästen bei ca. 20°C, in der Keimphase eher etwas wärmer als zu kühl.

Nach dem Erscheinen der Keimblätter ist es sinnvoll die Temperatur wieder etwas abzusenken, damit die jungen Pflänzchen nicht geilwüchsig werden. Wichtig ist dafür auch eine ausreichende Belichtung. Die kleinen Pflanzen werden pikiert und frühzeitig abgehärtet, um einen kräftigen, gedrunghenen Wuchs zu erreichen. Ins Freiland dürfen die Jungpflanzen aber erst nach den letzten Frösten.

Tomaten können über mehrere Jahre am gleichen Platz kultiviert werden, eine Fruchtfolge einzuhalten ist nicht notwendig. Bei starkem Befall mit Kraut- und Braunfäule könnte aber im darauffolgenden Jahr ein neuer Platz angebracht sein.

Wählen Sie einen möglichst sonnigen Standort. Hilfreich zur Vermeidung von Braunfäulebefall ist die Kultivierung unter einem allseitig offenen, lichtdurchlässigen Schutzdach, im Kleingewächshaus oder regensicher im Kübel. Wichtig ist dabei, daß die Pflanzen 80 cm - 1m Abstand haben, damit sie schnell abtrocknen können.

Gepflanzt wird in tiefgründig lockeren Boden, der Wurzelballen etwas tiefer als er zuvor saß und schräg eingesetzt; die neuen Wurzeln, die sich dann am Stiel zusätzlich bilden,

sind bei der Nährstoffversorgung hilfreich. Die Erde sollte reichlich mit Kali und nur mäßig mit Stickstoff versorgt sein.

Je nach Sorte können Tomaten eintrieblich (als Stabtomate) kultiviert und an Stäben oder Spalieren aufgebunden oder mehrtrieblich (als Buschtomate) die nicht aufgebunden zu werden braucht.



Ausgeizen, das frühzeitige Ausbrechen der Achseltriebe, fördert bei Stabtomaten den Fruchtansatz, Buschtomaten brauchen nicht entgeizt zu werden.

Für guten Fruchtansatz ist es hilfreich die Pflanzen von Zeit zu Zeit behutsam zu schütteln. Dies gilt besonders, wenn nicht genügend Insektenflug zu beobachten ist. Insekten sorgen bei der Tomate indirekt für die Befruchtung, indem sie im Innern der Blüte durch Erschütterungen den Bestäubungsmechanismus auslösen.

Zur Saatgut-Gewinnung werden vollreife Früchte geerntet, die Samen mit der sie umgebenden Pulpe und falls nötig etwas Wasser in einem Glasgefäß an einem warmen Platz aufgestellt. Innerhalb kurzer Zeit beginnt die Masse zu gären, wodurch sich die gallertige Samenhülle auflöst und die natürliche Keimhemmung des Samenkorns überwunden wird. Ein leichter Schimmelbefall auf der Oberfläche ist dabei normal.