

3.9. Nachtschattengewächse

Seite 99 Tomaten

Seite 105 Paprika

Seite 107 Aubergine

Seite 108 Kartoffel

Tomaten, Paprika und Auberginen stammen allesamt aus südlichen Ländern und gedeihen bei uns deshalb im Gewächshaus besser als im Freiland. Am besten kommt bekanntlich die **Tomate** mit unserem Klima zurecht, obwohl auch sie im Freiland deutlich mehr unter Krankheiten leidet als im geschützten Anbau. Doch jeder weiß: Der Geschmack einer Freilandtomate kann durch keine noch so schöne Gewächshautomate ersetzt werden. **Paprika und Auberginen** benötigen im Freiland einen besonders geschützten und sonnigen Standort. Durch den Einsatz neuer Vliesstoffe (siehe unten und Seite 188) kann der Freilandanbau dieser Kulturen eventuell völlig neue Möglichkeiten erfahren. **Kartoffeln**, insbesondere die frühen Sorten, gehören in vielen Gärten zum Standardprogramm.

T o m a t e n



Der Anbau:

Tomaten brauchen einen tiefgründigen, humosen Boden, der sich gut erwärmt und Wasser- und Nährstoffe gut speichern kann. Der Standort sollte bereits in den frühen Vormittagsstunden möglichst viel Sonne abbekommen. Schattige oder halbschattige Lagen scheiden für den Anbau aus.

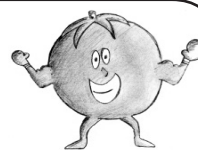
Die Jungpflanzenanzucht sollte nicht zu früh erfolgen. Zum Pflanztermin kommt es nicht auf die Länge der Pflanzen an. Wichtig ist, dass die Pflanzen kräftig und gedungen sind. Hierzu wird nicht nur Wärme benötigt, viel Licht ist genauso wichtig. Wer zu früh mit der Anzucht beginnt, dem fehlt das so wichtige Licht. Erst ab Anfang / Mitte März ist genügend natürliches Licht für gute Wachstumsbedingungen vorhanden und der Zeitpunkt gekommen, wo man sich spürbar auf den Frühling zu bewegt. Mit genügend Wärme **und** Licht dauert es von der Aussaat bis zur pflanzfertigen Jungpflanze nicht länger als 8 - 10 Wochen. Bei einem angenommenen Pflanztermin Mitte Mai genügt deshalb die Aussaat am 5. - 15. März. Selbst Aussaaten Ende März sind noch gut möglich, da sich die Anzuchtdauer dann nochmals verkürzt.

Aussaat: Gesät wird in Saatschalen. Tomatensaatgut verliert auch nach mehreren Jahren meist kaum an Keimfähigkeit. Verwenden Sie ausschließlich spezielle „Aussaaterde“. Zur Keimung ist neben der Feuchtigkeit eine Temperatur von 23 - 25 Grad anzustreben. Sehr wichtig sind eine möglichst konstante Temperatur (auch nachts) und gleichbleibende Feuchtigkeit (nicht Nässe!). Der Platz auf der Fensterbank über dem Heizkörper mag tagsüber ideal sein. Nachts jedoch, bei ausgeschalteter Heizung ist es

der kühlsste Platz im Raum. Ein sehr guter Schutz vor schwankender Feuchtigkeit und Temperatur ist es, die Saatschale in eine **offene** Plastiktüte zu stellen.

Pikiert wird in 8 - 10 cm große Töpfe (ein großer Topfballen bringt später auf dem Beet erhebliche Vorteile beim Anwachsen und der Weiterentwicklung) sobald sich die Keimblätter und die nachfolgenden ersten beiden Laubblätter voll entwickelt haben. Ab diesem Zeitpunkt spielt das Licht eine größere Rolle als die Temperatur. Die Pflanzen sollten deshalb so früh und so oft wie möglich ins Freie kommen. Ideal ist natürlich ein Gewächshaus, ein Frühbeet oder ähnliches. Zur Not reicht aber auch das Abdecken mit einem Stückchen Vlies, wenn der Ort warm und geschützt ist. Wenn die Pflanzen größer geworden sind, muß man die Töpfe zur Verbesserung des Lichtangebotes auseinander rücken, so dass ein Abstand von ca. 10 cm von Topf zu Topf besteht. Abends müssen die Pflanzen selbstverständlich ins Haus gebracht werden. Die Jungpflanzenanzucht auf der Fensterbank ist wegen zu hoher Temperaturen und zu wenig Licht nicht empfehlenswert. Die

Gesundes Gemüse



Tomaten haben einen hohen Gehalt an Vitamin A, C und Kalzium.

sowie einen sehr hohen Gehalt des besonders wertvollen Lycopins.

Wirkung: beugt Herz- und Krebserkrankungen vor (bis zu 40 % weniger Krebsfälle wurden in Untersuchungen nachgewiesen).

Pflanzen werden dort lang und spindelig. Bis zum Auspflanzen sollte dem Gießwasser einmal pro Woche etwas **Flüssigdünger** beigegeben werden.

Die Veredelung von Tomaten ist einfacher geworden. Grund dafür sind speziell entwickelte Veredelungsclipse, die die zuvor üblichen Keramikstifte ablösen. Dennoch müssen Ungeübte mit einer Ausfallrate von 20 bis 50 % rechnen. Gekaufte veredelte Tomatenpflanzen sind teuer (ca. 4,00 bis 5,00 € pro Pflanze). Für den Anbau im Freiland lohnen sich veredelte Tomatenpflanzen nur sehr bedingt. Ein weit verbreiteter Irrtum ist, dass veredelte Tomaten resistent gegen die Kraut- und Braunfäule sind. Die Veredelungsunterlagen sind nur gegen Bodenkrankheiten resistent, nicht aber gegen Blattkrankheiten. Die höhere Wuchskraft, die veredelte Pflanzen besitzen, kann im Freiland kaum genutzt werden. Im Gewächshaus ist es anders. Dort lassen sich die Erträge und auch die Frühzeitigkeit verbessern. Einen Vergleich durchzuführen (möglichst mit der gleichen Sorte, einmal veredelt, einmal unveredelt) gibt jedem Anbauer selbst die nötige Erfahrung, ob sich der finanzielle Mehraufwand für ihn lohnt.

Pflanzung: Als sicher gilt ein Pflanztermin Mitte Mai, direkt nach den Eisheiligen. Die Pflanze wird dabei so tief in den Boden gesetzt, dass der Topfballen gut mit Erde bedeckt ist. Vor übertrieben tiefen Pflanzungen wird abgeraten, da die Tomate auf niedrige Bodentemperaturen mit Wachstumsstockungen reagiert. Bewährt haben sich Überdachungen für Freilandtomaten als guter Schutz vor Krankheiten (s. Seite 102). Ebenfalls bewährt hat sich das Abdecken des Bodens mit schwarzem Mulchvlies, das den Boden erwärmt und insbesondere in heißen Sommern erheblich Wasser spart. Auch die in solchen Jahren gern auftretende Blütenendfäule (siehe Seite 103) tritt dann kaum auf. Der Pflanzabstand sollte 50 cm in der Reihe nicht unterschreiten. Zwei Reihen pro Beet, bei einem Reihenabstand von 70 - 80 cm. Tomatenhauben aus Folie sind sehr problematisch. Bei hoher Sonneneinstrahlung entsteht darunter zuviel Hitze und bei regnerischem Wetter mit hoher Luftfeuchtigkeit, kann diese ebenfalls schlecht entweichen.

siehe Bild Nr. 60

Seit vielen Jahren mache ich Versuche zur Tomatenverfrühung von Freilandtomaten und überdachten Freiland Tomaten mit 30 g und 60 g Vlies. Lesen Sie hierzu auf Seite 188 meine Erfahrungen.

Besondere Kulturarbeiten:

Mit Ausnahme der Buschtomaten, die nicht ausgegeizt werden (die aber für den Anbau bei uns auch nicht geeignet sind), sollten Tomaten stets 1-triebig gezogen werden, d.h. alle sich bildenden **Seitentriebe** werden möglichst frühzeitig **entfernt**. Im Freiland reifen normalerweise nicht mehr als 5 Fruchtstände ab. Mehr sollte man der Pflanze deshalb auch nicht belassen. Ob die ganze Pflanze entspitzt („geköpft“) wird oder nur die überschüssigen Blütenstände entfernt werden, hängt in erster Linie von der Länge der Stäbe ab. Die Assimilationsleistung zusätzlicher junger Blätter hat aber durchaus seine Vorteile. Wenn beim untersten Fruchtstand die Früchte etwa zur Hälfte entwickelt sind, empfiehlt es sich, die ältesten **Blätter** bis zu dieser Höhe zu **entfernen** und auch nicht auf dem Beet liegen zu lassen. Grundsätzlich sollten alle Blätter abgeschnitten werden, die auf den Boden hängen oder die bereits erste Anzeichen für Krankheiten zeigen. Dies ist eine wichtige Maßnahme, um Krankheiten vorzubeugen bzw. deren Ausbreitung einzudämmen. Der beste vorbeugende Schutz vor Krankheiten ist die Überdachung.

siehe Bild Nr. 61

Das Eingraben von Blumentöpfen neben die Pflanzen bis knapp unter den oberen Topfrand, gewissermaßen als Trichter für das Gießwasser, ist ebenfalls eine bewährte Methode.

Im Gewächshaus ist stets für eine **gute Belüftung** zu sorgen. Ein Fehler, der häufig gemacht wird, ist die Lüftung morgens zu lange geschlossen zu halten. Die Luftfeuchtigkeit muss möglichst früh entweichen können. Zur Unterstützung der Befruchtung sollten die Pflanzen hier möglichst täglich leicht gerüttelt werden. Es ist empfehlenswert, dies morgens zu tun, weil dann der Pollen am besten auf der Narbe haften bleibt. Bei sommerlichem Wetter läßt man das Gewächshaus am besten stets offen.

Der Wasserbedarf der Tomaten ist höher als oftmals angenommen wird. Er beträgt anfangs etwa zwei bis drei Liter/ m² und Tag und später 4 - 6 Liter / m² und Tag. Wichtig ist vor allen Dingen, dass die Wasserversorgung gleichmäßig erfolgt. Beste Erfahrungen habe ich gemacht, wenn ich die Tomatenbeete mit schwarzem Mulchvlies abgedeckt habe. Selbst in heißen und trockenen Sommern bleibt der Boden gleichmäßig feucht. Starke Schwankungen zwischen Trockenheit und Nässe mag die Tomate nicht und fördert das Platzen der Früchte. Beim Gießen stets darauf achten, daß die Blätter trocken bleiben.

Wichtige Schädlinge und Krankheiten: (bitte unbedingt Hinweise auf S.181/182 beachten)

Weißer Fliege:

Der richtige Name dieses Schädlings ist Gewächshausmottenschildlaus. Er schädigt neben Tomaten auch Paprika und Auberginen, sowie Gurken, die im Gewächshaus kultiviert werden.

Schadbild: Schaden entsteht zum einen durch das Saugen der erwachsenen Tiere, sowie der Larven an den Blättern. Zum anderen scheiden die Tiere eine klebrige Substanz aus, den sogenannten Honigtau. Auf diesem siedeln sich gerne Schwärzepilze an, die die Assimilation erheblich beeinträchtigen können. Dadurch wird das Wachstum der Pflanzen stark gestört. Auch die Früchte sind häufig mit den Schwärzepilzen überzogen. Dies lässt sich zwar leicht abwaschen und ist nicht bedenklich für den Verzehr, aber doch sehr lästig und unschön. Ein Befall mit Weißer Fliege sollte möglichst frühzeitig bekämpft und zumindest auf einem niedrigen Niveau gehalten werden, denn die Vermehrungsrate ist sehr hoch und kann ab einem gewissen Grad kaum noch gestoppt werden.

Der Schädling: Die Weiße Fliege überwintert in Wohnräumen, Wintergärten oder anderen geschützten Stellen. Ab etwa Mai tauchen sie in unbeheizten Gewächshäusern auf. Die Weibchen (geflügelt, schneeweiß, ca 1,5 – 2mm groß) legen ihre Eier auf die Unterseite der Blätter. Vom Ei bis zum erwachsenen

Tier werden 4 Larvenstadien durchlebt, von denen die drei letzten Schildläusen ähneln (daher der Name) und mit Pflanzenschutzmitteln so gut wie nicht erfasst werden können. Der Entwicklungszyklus ist stark temperaturabhängig. Je wärmer es ist, umso kürzer ist die Entwicklungszeit.

Gegenmaßnahmen: Sämtliche Entwicklungsstadien sind überwiegend auf der Blattunterseite zu finden. Bewegt man die Pflanzen, fliegen die erwachsenen Tiere meist in Scharen auf. Durch Aufhängen von Gelbtafeln, an denen die Tiere hängen bleiben, kann man somit einen Teil der Population abfangen. Beim Einsatz von **Pflanzenschutzmitteln** muss bedacht werden, dass die drei letzten Larvenstadien nicht erfasst werden. Ein gut geeignetes Mittel ist das Rapsölprodukt „Schädlingfrei Naturen“, da es keine Wartezeit hat, völlig unbedenklich ist und außer den erwachsenen Tieren auch die Eier gut erfasst. Wichtig ist aber, dass die aus den nicht angreifbaren Larvenstadien schlüpfenden Tiere ebenfalls erfasst werden, bevor sie wieder Eier ablegen. Mehrmalige Behandlungen (mindestens 2 - 3 Stück in 10 Tagen) sind daher erforderlich. Auch mit einem frühzeitigen **Nützlingseinsatz**, der Schlupfwespe Encarsia Formosa, lassen sich sehr gute Erfolge erzielen. Der Bezug ist über Gutscheine möglich, die in Gartencentern angeboten werden. Der Nütling muss bei Befallsbeginn eingesetzt werden.

siehe Bild Nr. 62

Von anderen tierischen Schädlingen bleibt die Tomate meist verschont. Große Probleme bereiten aber oft die Pilzkrankheiten, vor allem im Freiland und in nicht genügend belüfteten Gewächshäusern.

Kraut- und Braunfäule (Phytophthora):

Fast alljährlich tritt diese Krankheit bei Freilandtomaten auf und zwar meist deutlich sichtbar ab August, in niederschlagsreichen Jahren auch deutlich früher. Die Infektionen werden in der Regel bereits Mitte bis Ende Juni gesetzt und meist von der Kartoffel übertragen, auch über sehr große Entfernungen. Besonders bei hohen Sommerniederschlägen können die Folgen verheerend sein und einen Großteil der noch grünen oder reifenden Früchte vernichten.

Schadbild: Der Pilz zeigt sich durch zunächst graugrüne, später tiefbraune Flecken auf Blättern, am Stängel und an den Früchten. Häufig beginnt der Befall im unteren Drittel der Pflanze und breitet sich dann rasch aus. Die Blätter welken zunehmend und sterben ab. Die Früchte werden braun und ungenießbar.

Infektion und Gegenmaßnahmen: Die Übertragung der Pilzsporen von den Kartoffeln erfolgt durch den Wind. Um an den Tomaten Fuß fassen zu können, benötigt der Pilz Feuchtigkeit auf den Tomatenblättern. Eine **Überdachung** der Freilandtomaten mit Folien ist deshalb die beste vorbeugende Maßnahme. Diese Methode mit großem Erfolg Einzug in vielen Gärten gefunden. Gut ist es, wenn auch von der Seite der Hauptwindrichtung ein Schutz angebracht wird. Alle anderen Seiten bleiben offen. Gleichzeitig muss auch sonst für eine gute Durchlüftung gesorgt werden. Hierzu zählt auch, dass die Pflanzen nicht enger stehen als sonst üblich (siehe oben). Auch sei hier ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese Methode keine Garantie für krankheitsfreie Tomaten sein kann. Regelmäßige Kontrollen auf einen einsetzenden Befall dürfen nicht vernachlässigt werden. Ein Versuch der Forschungsanstalt für biologischen Gemüseanbau zeigte aber einmal mehr deren Wirksamkeit. Mitte September, als in den meisten Gärten die Tomaten durch Krankheiten bereits abgestorben waren, befanden sich in Bamberg von 31 Sorten, die mit Überdachung im Freiland angebaut waren noch 30 Sorten in einem guten bis sehr guten Zustand. In den folgenden Jahren wurde der Versuch mehrfach wiederholt, mit durchweg sehr guten Ergebnissen. Auch in meinem Garten ernte ich mit einer Überdachung stets bis zu den ersten Nachfrösten, ohne jegliche Spritzung.

siehe Bilder
Nr. 63 - 65

Sofern Sie **Spritzmittel** verwenden, muss dies unbedingt frühzeitig erfolgen. Es genügt jedoch noch bei sichtbar werden der ersten Symptome. Oft ist dies in der zweiten Junihälfte oder Anfang Juli der Fall.

Eine begrenzte vorbeugende Wirkung kann auch mit Spritzungen mit Pflanzenstärkungsmitteln oder Ackerschachtelhalm erzielt werden. Wichtig ist bei allen Mitteln, dass auch Blattunterseiten und Stängel gut benetzt werden und die Spritzungen in etwa 10-tägigem Abstand mehrfach vor Befallsbeginn durchgeführt werden. Versuche der Bayerischen Gartenakademie in Veitshöchheim mit Molke Spritzungen und einen Kupferdraht in den Stängel am Fuß der Pflanze zu stecken, brachten keine Vorteile.

Eine gewisse Bedeutung kommt auch der Wahl einer **widerstandsfähigen Sorte** zu (siehe unten). In den letzten Jahren sind einige neue Sorten erschienen, zum Teil mit großen Ankündigungen in der Presse. Die dort gemachten Aussagen hinsichtlich Resistenz haben sich bisher kaum erfüllt. Dennoch gibt es widerstandsfähigere und anfälligere Sorten.

Darüber hinaus gibt es noch eine Reihe **weiterer Pilzkrankheiten** (z.B. Grauschimmel, Samtfleckenkrankheit, Dürffleckenkrankheit), die oft begleitend zur Kraut- und Braunfäule auftreten. Auch diese treten vermehrt in nassen Sommern auf und können vorbeugend am besten durch eine Überdachung in Schach gehalten werden. Die gleichen Mittel, die gegen Kraut- und Braunfäule verwendet werden können, zeigen auch hier Wirkung.

Krankheiten durch Bodenpilze (z.B. Korkwurzelkrankheit) oder Nematoden treten bei Freilandtomaten selten auf. Deshalb lassen sich Tomaten in der Regel auch mehrere Jahre auf dem gleichen Beet kultivieren. Dies gilt aber nicht für das Gewächshaus, wo die Pilze aufgrund der höheren Bodentemperaturen bessere Lebensbedingungen vorfinden. Dort sollte eine weite Fruchtfolge unbedingt eingehalten werden bzw. der Boden etwa alle 3 Jahre auf mindestens 30 cm Tiefe ausgetauscht werden. Auch im Freiland wird heute fast durchweg ein gelegentlicher Wechsel des Beetes empfohlen. Wenn z.B. eine Freilandüberdachung nach 3 - 5 Jahren erneuert werden muss, sollte dies an einer anderen Stelle im Garten erfolgen.

siehe Bilder
Nr. 66 - 68

Weitere, nicht parasitäre Schäden:

Grünkragen: Die Früchte reifen am Stielansatz nicht richtig aus und zeigen an dieser Stelle einen grünen oder gelben Ring. Gefördert wird diese Erscheinung durch ein Missverhältnis zwischen der Kalium- und Magnesium Versorgung der Pflanze. Die Sorten reagieren jedoch sehr unterschiedlich darauf. Eine hohe Anfälligkeit zeigen z.B. die sog. Baumtomate De Berao, sowie die alte Sorte 'Harzfeuer'.

Blütenendfäule: An der Spitze der Früchte bilden sich durch abgestorbenes Gewebe braune Kappen. Hierbei handelt es sich um Kalziummangel, ähnlich der Stippigkeit bei Äpfeln. Dennoch muss dies nicht bedeuten, dass zu wenig Kalziumvorrat im Boden ist. Häufiger wird es der Fall sein, dass durch Stickstoffüberschuss und / oder durch Witterungsbedingungen nicht genügend Kalzium in der Pflanze transportiert werden kann. Relativ häufig ist dieses Problem im Jahrhundertsommer 2003 und teilweise auch in Hitzeperioden anderer Sommer aufgetreten. Die länglichen San Marzano Tomaten sind diesbezüglich anfälliger als runde Sorten. Eine gleichmäßige Bodenfeuchtigkeit minimiert dieses Problem. Beste Erfahrungen habe ich durch den Einsatz von schwarzem Mulchvlies gemacht.

Eingerollte Blätter: Relativ häufig rollen sich insbesondere die unteren Blätter bei Tomaten ein. Es handelt sich dabei nicht um eine Krankheit. Das Erscheinungsbild entsteht bei Stresssituationen, die völlig unterschiedlicher Natur sein können. Für die Pflanze haben die eingerollten Blätter keine Bedeutung.

Allgemeine Sortenhinweise:

Resistente Sorten gegen die Kraut- und Braunfäule gibt es nicht. Es gibt aber doch große Unterschiede in der Anfälligkeit der verschiedenen Sorten. Die beste Widerstandsfähigkeit zeigt die Coctailtomate Philovita. Bei den normal großen runden Sorten sind z.B. die Sorten 'Hamlet', 'Pannovy', 'Sparta', 'Sportivo' oder 'Bocati' vergleichsweise robust. Besonders empfehlenswert sind diese Sorten aber weil sie auch in anderen

Kriterien wie Ertrag, Zuverlässigkeit und Platzfestigkeit hervorragende Ergebnisse aufweisen und durchaus auch im Geschmack überzeugen können. Bei meinem jährlichen Vergleichsanbau zahlreicher Sorten schneiden diese Sorten stets sehr gut ab. Bei den Fleischtomaten ist die Sorte 'Country Taste' (Italienische Fleischtomate) zu nennen. Die Sorte 'Picolino', deren Fruchtgröße in der Mitte zwischen den Cocktail- und normal großen Tomaten liegt, gefällt mir sehr gut. Sie ist recht früh erntereif, sehr aromatisch und relativ widerstandsfähig. Deshalb ist sie eine sehr gute Ergänzung zu anderen Sorten im Anbau. In Punkto Frühzeitigkeit ist nach wie vor die Uraltsorte 'Matina' unerreichbar. Deshalb ist sie für den Freilandanbau immer noch interessant, allerdings nur als Ergänzung zum übrigen Bestand. Die gelbe Cocktailltomate 'Golden Pearl' überzeugt mit hervorragendem Geschmack. Eine stark steigende Nachfrage erleben die länglichen San Marzano - Typen. Hier wird die Sorte 'Agro' F1 wegen ihrer sehr hohen Erträge und des intensiven Aromas besonders gelobt. Der Geschmack steht für die meisten, die Tomaten anbauen im Vordergrund. Doch über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Viele Geschmackstests und Rückmeldungen von Kunden belegen, dass eine bestimmte Sorte oft sehr unterschiedlich bewertet wird. Deshalb rate ich jedem, möglichst viele Sorten selbst auszuprobieren und sich sein eigenes Urteil zu bilden.

siehe Bilder
Nr. 69 + 69a

Stickstoffbedarf (N) (s. hierzu auch Kapitel 5.3. ab Seite 154 mit Tabellen „Düngeempfehlungen“).

Die Tomate ist ein Starkzehrer. Ihr Stickstoffbedarf wird im Freilandanbau mit 20g N / m2 und im Gewächshaus mit 35 g N/m2 angegeben. Wegen der langen Wachstumszeit profitieren Tomaten aber auch von der kontinuierlich stattfindenden Stickstoff Freisetzung aus dem Humusgehalt. Dieser sollte unbedingt in die Düngerechnung mit einfließen => siehe ab Seite 154. Trotz des hohen Gesamtbedarfs wird davon abgeraten, mehr als die üblichen 3 - 5 Kompost je m2 vor der Pflanzung einzuarbeiten. Höhere Gaben dieser organischen Dünger können zu Problemen führen, wie z.B. der Blütenendfäule.

Es ist kein Fehler, die Tomaten in den ersten 3 Wochen nach der Pflanzung hungern zu lassen. Dies fördert die Blütenbildung und eine frühere Ernte. Danach ist es am besten, den restlichen Bedarf gleichmäßig verteilt etwa 14-tägig zu verabreichen, wenn Sie mit mineralischen Düngern oder Hornmehl arbeiten. Wem dies zu aufwendig ist, sollte die Gesamtdüngemenge wenigstens auf 3 Gaben verteilen. In den letzten 4 Wochen der Ernte braucht keine Düngung mehr zu erfolgen. Bei Hornspänen kann die gesamte Düngemenge zur Pflanzung gegeben werden.

Vor überhöhten Düngegaben muss eindringlich gewarnt werden. Stark eingerollte Blätter können (müssen aber nicht) ein Zeichen dafür sein. Die Platzfestigkeit der Früchte leidet besonders bei überhöhten Stickstoffwerten, insbesondere wenn zusätzlich eine schwankende Bodenfeuchtigkeit auftritt.

Wichtige Daten für die Anbauplanung:

Tomaten sind zwar gut selbstverträglich, dennoch sollten auch Tomaten im Freiland nicht über viele Jahre hinweg am gleichen Platz angebaut werden, da auch hier ein gewisses Risiko besteht Krankheiten zu fördern. Eine direkte Fruchtfolge mit Kartoffeln, Paprika oder Auberginen sollte vermieden werden.

Beispiele für die Kulturfolge eines Jahres:

1. Salat	Mitte März unter Vlies		1. Radies	Mitte März
2. Tomaten	Mitte Mai	oder	2. Tomaten	Mitte Mai
3. Feldsalat	Mitte September			