

Gartenhinweise 2023

Monat Juli



Liebe Kleingärtner,

in diesem Monat sollen uns die Tomaten besonders beschäftigen. Ich glaube dieses Gemüse fehlt in keinem unserer Gärten. Ich habe in diesem Jahr auch einmal - neben meinen üblichen Sorten „Harzfeuer und Tamina“ - drei andere Sorten, wie die Fleischtomate „Canestrino“, eine große längliche Sorte „San Marzano2“ und von einem Züchter aus Fürstenwalde die Fleischtomate „Coure di Bue“ ausprobiert. Ehrensache ist für mich, die Pflanzen selbst am Stubenfenster zu kultivieren. Mitte März werden die Samen in ausgediente Gemüseverpackungen (unten schwarz und oben durchsichtig) ausgesät und ans warme (20°C) Stubenfenster zum Keimen gestellt. Eine Lampe sorgt bei trüber Witterung für etwas mehr Licht. Die Tomaten sind zwar Lichtkeimer, müssen aber trotzdem ungefähr 5mm mit Erde abgedeckt werden. Wenn die Pflanzen nach den zwei Keimblättern, die ersten, weiteren Blätter, entwickelt haben, dann werden sie in abgeschnittene Saftpappen (10 cm hoch- unten mit drei Löchern) eingetopft und etwas kühler aber hell gestellt. Mitte bis Ende April bringe ich die Pflanzen dann ins Gartenhaus und tagsüber Gewächshaus zur Abhärtung. Die Jungpflanzen sollen kurz und stämmig mit Blütenansatz sein.

Ich baue meine Tomaten schon seit vielen Jahren im Gewächshaus an und habe gute Erfahrungen damit gemacht.

Die Tomaten sind auch Starkzehrer und brauchen einen lockeren und nährstoffreichen Boden. Schon bei der Pflanzung sollte man das 25cm tiefe Pflanzloch nach dem schrägen Einsetzen der Pflanze mit nährstoffreicher Komposterde auffüllen. Es eignet sich Knochen und Hornmehl aber auch verschmutzte Schafwolle oder Guano. Wenn die Pflanzen dann Früchte angesetzt haben ist es empfehlenswert, bis zwei Wochen vor der Ernte, mit Brennnesseljauche-Beinwelljauche-Tomatenjauche (Geize u. Blätter verjauchen), alle zwei Wochen zu gießen.

Ab Juli benötigen die Pflanzen alle 3 – 4 Wochen einen Kaliumdünger.

Übrigens bringt eine Mischkultur mit Basilikum durch Wurzelausscheidungen die Abwehr von Krankheiten, mit Borretsch die Unterdrückung von Pilzfäule oder mit Dill eine Geschmacksverbesserung und hält Krankheiten fern.

Ich wünsche euch auch viele gesunde Tomaten!

Euer Kreisfachberater



Klassische Harzfeuer Tomate



Tomate „Canestrino“



Tomate „Coure di Bue“

Bilder : Schmidt 6.2023