

# Tomella ist das Gemüse des Jahres 2021

Etwas Besonderes haben sich die Österreichischen Gärtner als Gemüse des Jahres 2021 einfallen lassen: zwei Sorten von Tomaten wurden auf eine Pflanze veredelt. Toni ist eine rote Cocktailtomate und Carmella hat gelbe Früchte. Gemeinsam ergeben sie Tomella, das paradiesische Paradeiserpaar.

Das Tomella anders ist als andere Tomaten, erkennt man auf den ersten Blick: zwei Triebe wachsen an zwei Stäben nach oben. Durch Veredelung wurden die beiden Sorten mit derselben Wurzel verbunden und so ergibt sich eine Pflanze mit zwei verschiedenen Früchten.

## Die richtige Pflanzung

Paradeiser werden nach den Eisheiligen Mitte Mai ins Freie gesetzt. Tomella eignet sich sowohl für die Pflanzung in große Töpfe am Balkon als auch für die Beetpflanzung im Freien oder im Kleingewächshaus. Für die Pflanzung wird spezielle Gemüseerde im Fachhandel angeboten. Bei der Pflanzung von Tomella ist es besonders wichtig, ausreichend Pflanzabstand einzuhalten. Normalerweise wird bei Paradeisern ein Pflanzabstand von min. 50 cm empfohlen. Da Tomella auf zwei Stäbe gezogen wird, sollte dieser Abstand großzügig erhöht werden. Stabile Stäbe sind bei Tomella ein Muss! Da es sich um zwei ovale Cocktailtomaten mit kräftigem Wuchs handelt, ist eine Rankhilfe und regelmäßiges Hochbinden notwendig.

## Düngung und Pflege

Tomaten sind Starkzehrer. Damit ihre Ansprüche erfüllt werden, müssen Beete ordentlich mit Kompost versorgt werden und die Pflanzen regelmäßig alle 14 Tage nachgedüngt werden. Dafür eignen sich organische Flüssigdünger oder Pellets, Hornspäne oder spezielle Fruchtgemüse- oder Tomatendünger mit hohem Kaligehalt. Auch die Beimischung von Brennnesseljauche zum Gießwasser hat sich bewährt. Paradeiser benötigen für eine gute



Entwicklung ausreichend Wasser. Eine Mulchschicht aus Grasschnitt oder Stroh reduziert die Verdunstung.

Um einen hohen Ertrag zu erzielen, ist das Ausgeizen ein wichtiger Pflegeschritt. Dabei werden die Triebe in den Blattachseln mit den Fingern herausgebrochen. Im August wird außerdem die Triebspitze gekappt. Das wird gemacht, damit die Pflanze ihre Energie nicht mit der Bildung neuer Blüten, die zu dieser Jahreszeit nicht mehr zu reifen Früchten führen würden, verschwendet.

In Bezug auf Krankheiten machen besonders zwei Probleme dem Hobbygärtner den Paradeiseranbau schwer: die Kraut- und Braunfäule und die

Blütenendfäule. Die Kraut- und Braunfäule (Phytophthora) wird durch hohe Luftfeuchtigkeit und niedrige Temperaturen begünstigt. Es färben sich Blätter und Früchte braun und werden ungenießbar. Die Pilzkrankung verbreitet sich sehr schnell und wenn nicht rasch befallene Blätter entfernt werden, ist es um die ganze Pflanze geschehen. Vorbeugen kann man der Erkrankung indem man die Paradeiser vor Regen schützt und großzügige Pflanzabstände einhält. Befallenes Laub oder Früchte müssen umgehend entfernt werden. Bei der Blütenendfäule handelt es sich um Calciummangel, der meistens durch zu wenig Wasser ausgelöst wird. Dabei ist die

Frucht am Fruchtbende eingesunken und braun. Ausreichende Bewässerung sorgt dieser Erkrankung vor.

## Farbenfroher Genuss

Toni und Carmella werden laufend geerntet und eignen sich am besten als Snack für Zwischendurch oder für Salate. Im Spätherbst vor dem ersten Frost grün geerntete Paradeiser reifen nach. Am besten legt man einen Apfel zu den Früchten, da durch das Ethylen des Apfels die Reife beschleunigt wird. Paradeiser werden übrigens niemals im Kühlschrank gelagert, sondern immer bei Zimmertemperatur! Durch die niedrigen Temperaturen würden die Aromen verloren gehen.

## Geschenktipp:

### bunte getrocknete Tomaten

Bei einer besonders großen Paradeiserernte zahlt sich das Trocknen der Früchte aus. Dazu werden die Cocktailtomaten halbiert und im Backrohr oder im Trocknungsautomat getrocknet. Die getrockneten Früchte werden farblich abwechselnd in kleine Schraubgläser gestopft, mit Oliven- oder neutralem Pflanzenöl aufgefüllt und gut verschraubt.

