


 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - -
<http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - -
<http://www.saflax.de/copyright>

18210

BIO - Tomate - San Marzano

BIO - Tomate - San Marzano

 © www.saflax.de

Solanum lycopersicum

Die traditionelle italienische Sorte San Marzano produziert 90 bis 120 Gramm schwere fleischige Früchte, die nur wenig Kerne enthalten und sich besonders gut zum Kochen und Abfüllen sowie für Saucen und Pürees eignet. Die mittelfrüh reifende, flaschenförmige Stabtomate mit ihrem ausgewogenen Säure-Zucker-Verhältnis gilt in der italienischen Küche heute wieder zu Recht als die Nummer 1 der Kochsorten ist und für Saucen wirklich unübertroffen. Fast vergessen ist es der italienischen Slow-Food-Bewegung gelungen, die Vermehrung dieser Flaschentomate wieder anzuregen. Beliebt sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtopfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflaufgerichte wie zum Beispiel

Naturstandort: Tomaten stammen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika.

Anzucht: Ziehen Sie Ihre Tomaten ab Mitte März in einem hellen und warmen Raum vor. Streuen sie die flachen Samen im Abstand von zwei Zentimetern auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 24° Celsius. Nach ein bis zwei Wochen sollten die ersten Sämlinge erscheinen. Entfernen Sie die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei viel Licht ohne pralle Mittagssonne etwas kühler. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelt) werden. Ab einer Höhe von zehn Zentimetern brauchen die Sämlinge einen Stab als Stütze. Nach den Eisheiligen Mitte Mai können die Pflanzen im Abstand von 75 Zentimetern an einem vollsonnigen Standort ins Gartenbeet oder in Kübel umgepflanzt werden.

Standort: Optimal ist ein regen- und windgeschützter sonniger Platz.

Pflege: Tomaten benötigen kräftige Stützstäbe oder Tomatenspiralen. Gießen Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Entfernen (entgeizen) Sie regelmäßig alle Achseltriebe, die sich zwischen Stamm und Zweigansatz bilden. Da sich zunächst das Wurzelwerk kräftig weiter entwickelt, verläuft das sichtbare Wachstum in den ersten Wochen nur langsam. Düngen Sie vier und acht Wochen nach der Auspflanzung mit einem BIO-Gemüsedünger.

Im Winter: Säen Sie im Folgejahr neu aus.

Tomaten sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!