

NEWSLETTER

AUS DEM OSTGARTEN

Der Ostgarten hat sich in den letzten Jahren im Bewusstsein der Gemeinde und durch die Fortbildungen auch darüber hinaus gut etabliert. Inzwischen kommen immer mehr Anfragen nach Tipps und guten Ratschlägen zum Thema Garten, sodass wir uns entschlossen haben, jeden Monat einen Newsletter zu einem bestimmten Thema zu veröffentlichen. Sie können ihn entweder auf der Homepage finden oder Sie abonnieren ihn, indem Sie eine E-Mail an bildung@evangelische-gemeinde-dueren.de schicken.

Im Monat Juli sind das die TOMATEN, denn was ist leckerer, als in so einen vollreifen, sonnen-geküssten, frisch gepflückten, aromatischen Paradiesapfel zu beißen? Welch ein Unterschied zu den oft wässerigen Tomaten aus dem Supermarkt.

Damit auch Ihnen der Anbau im Garten, auf der Terrasse, sogar auf dem Balkon gelingt, haben wir in diesem Newsletter viele Informationen zusammen getragen und berichten auch von unseren eigenen Erfahrungen.



JULI 2020

TOMATEN

Wussten Sie es? Es gibt nicht nur rote oder gelbe Tomaten. Weltweit gibt es rund 10.000 verschiedene Sorten. Von der nur 3 Gramm schweren Wildtomate bis zur Fleischtomate, die auch schon mal ein Kilogramm auf die Waage bringen können. Und nicht jede Tomate errötet. Blue Gold ist dunkelgelb mit einer violetten Oberseite, Purple Dragon ist braunrot, kupfer, violett gestreift, Indigo Rose zeigt eine schwarz-violette Färbung auf und Green Zebra ist grün-gelb gestreift. Und die alte Sorte Hillybilly ist eine sehr aromatische Fleischtomate deren gelb, pink, orange Färbung sich auch durch das Fruchtfleisch zieht. Einfach mal etwas anderes ausprobieren.



Anfang Mai wurden die Beete vorbereitet, indem die Erde tiefgründig gelockert und 3–5 l reifer Kompost pro m² und etwas Gesteinsmehl oder Algenkalk unter gearbeitet wurden. Jetzt beginnt man auch damit, die Pflänzchen an die Außenbedingungen zu gewöhnen und abzuhärten. Bitte den Sonnenschutz nicht vergessen und abends werden sie dann wieder eingeräumt.

Mitte Mai, als die Frostgefahr endlich vorüber war und sich der Boden auf mindestens 15 °C erwärmt hatte, konnten die kleinen Tomatenpflanzen in die Beete oder Töpfe umziehen.

Grundsätzlich pflanze ich die vorgezogenen Tomaten 10 Zentimeter tiefer, als sie im Topf gestanden haben, dann bilden sie um den Stängelansatz zusätzlich Wurzeln, sind dadurch standfester und können mehr Wasser und Nährstoffe aufnehmen. Und in das Pflanzloch gebe ich einige zerkleinerte Brennnessel- und/oder Beinwellblätter als kleine Startdüngung. Die Erde, mit der ich das Pflanzloch auffülle, reiche ich gerne mit Mykorrhiza-Bodenpilzen als Symbiosepartner für die Feinwurzeln an. Diese Partnerschaft liefert der Pflanze Wasser und Nährsalze, da die Pilze ein erheblich größeres Vermögen haben, diese aus dem Boden zu lösen. Weiterhin bietet die Mykorrhizierung einen gewissen Schutz vor Wurzelpathogenen und oberirdischen Schädlingen wie Blattläusen oder schädlichen Pilzinfektionen. Man erhält die Pilze als Pulver oder auch fertig beigemischt in Pflanzerden.

Unterschiedliche Tomatensorten anzupflanzen bietet sich an, wenn man die Früchte unterschiedlichen Verwendungszwecken zuführen will. Es gibt Tomaten, die sich hervorragend zum Trocknen oder einlegen eignen, aus anderen kocht man Ketchup oder belegt damit eine Pizza. Wieder andere kommen in den Salat, aufs Brot oder werden gleich an Ort und Stelle genossen. Einfach mal unter www.tomaten-atlas.de informieren.

Damit die Pflanzen später gesund bleiben und nicht von Krautfäule befallen werden, ist es ratsam, sie mit einem Dach vor Regen zu schützen. Denn die Pilzsporen benötigen Feuchtigkeit, um keimen zu können. Einen wirksamen Schutz bieten spezielle Tomatenhäuser oder selbst gebaute Überstände. Folienschläuche oder Tomatenhauben sind dagegen nicht zu empfehlen, denn unter ihnen bildet sich Kondenswasser, welches sich auch auf den Blättern niederschlägt.

Ein großes Privileg ist es natürlich, wenn man ein Gewächshaus im Garten hat oder über einen bedachten Balkon verfügt. Auch ein größerer Dachüberstand erfüllt hier seinen Zweck.

Aber auch ein günstiger Pflanzenabstand dient der Gesundheit der Pflanzen, damit sie immer gut

abtrocknen und viel Luft zwischen ihnen zirkulieren kann. Bei Tomaten sollte man deswegen einen Mindestabstand von 50 bei Stabtomaten und 80 cm bei buschigen Sorten einhalten.

Bis die ersten Früchte erntereif sind, brauchen unsere



Tomatenpflanzen Pflege. Die grünen Stängel verholzen nicht und deshalb benötigen die Stabtomaten, die bis zu 2 Meter groß werden können, eine Stütze, die ihnen Halt gibt. Praktisch sind die spiraligen, stabilen Metallstäbe, um die man die Pflanze mit zunehmendem Wachstum windet.

Buschtomaten benötigen keinen zusätzlichen Halt.

Im Gewächshaus kann man oben unter dem Dach auch Drähte spannen, von denen man dicke Schnüre herunterführt. Am Wurzelhals mit einer lockeren Schlaufe fest geknotet, kann man die Schnüre während des Wachstums locker um die Pflanze herumwickeln.

Tip: Gebrauchte Stangen vorher mit Essigwasser säubern!

Die kleinen Triebe, die bei STAB-Tomaten in jeder Blattachsel sitzen, kneife ich aus. Dieses Ausgeizen findet statt vom Pflanzen der Setzlinge bis in den Spätsommer und ist in erster Linie für das Wachstum der



Tomaten förderlich. Denn je weniger überschüssige Seitentriebe vorhanden sind, umso mehr Nährstoffe und Energie bleiben für die Tomaten übrig.

Dadurch werden sie wesentlich größer und saftiger. Ich kneife die Nebentriebe morgens ab und achte auf warmes, trockenes Wetter, damit die dabei entstehenden Wunden sich schneller schließen können.

Tipp: Bilden sich die ersten Rispen, Blätter bis zum unteren Fruchtstand entfernen, da sich dadurch die Abreife der Früchte beschleunigt.

Tipp: Leichtes Schütteln der Pflanzen hilft den Tomaten bei der Pollenübertragung und fördert ihren Fruchtansatz.

STRAUCH- oder BUSCH-Tomaten brauchen wegen ihres kontrollierten, kompakten und buschförmigen Wachstums nicht ausgeizt werden. Das Wachstum jedes Triebs stoppt nach einer Zeit von alleine. Je nach Züchtung werden die Pflanzen nur 40 cm hoch und wachsen eher aufrecht. Wildtomaten entwickeln bis zu 140 cm lange, wild rankende Triebe. Das muss man vor der Pflanzung berücksichtigen.

Tipp: Nicht nur auf dem Teller ist die Kombination aus Tomate und **Basilikum** unschlagbar – auch im Beet können beide Pflanzen voneinander profitieren. Die Wurzelausscheidungen des würzigen Basilikums sorgen dafür, dass Tomaten die Nährstoffe im Boden besser aufnehmen können und somit auch besser wachsen. Außerdem hilft Basilikum gegen den gefürchteten **Mehltau** sowie die **Weißer Fliege**. Ein weiterer positiver Nebeneffekt ist, dass Tomaten, die neben Basilikum wachsen, ein intensiveres Aroma entwickeln. Doch auch der Basilikum hat Vorteile durch seinen Platz im Tomatenbeet: Er bildet oftmals mehr Blattmasse aus und es tritt seltener Wurzelfäulnis auf.



Vorteile einer Mischkultur bei Tomaten:

Die Vorteile einer Mischkultur bei Tomaten gegenüber einer Monokultur mit nur einer einzigen Gemüseart zeigen sich während der gesamten Saison:

1. Mischkulturen sind generell ertragreicher und deutlich vielfältiger als einzelne Kulturen.
2. Der unterschiedliche Bewuchs schattiert den Boden und schützt ihn vor dem Austrocknen.
3. Starkzehrende Pflanzen neben genügsamen verhindern das Auslaugen des Bodens.
4. Gute Nachbarn schützen sich gegenseitig vor Krankheiten und Schädlingen.

Die hoch wachsenden Tomatenpflanzen setzt man deshalb am besten neben niedrige Gemüsearten, die nur geringe Nährstoffmengen benötigen. Der Boden ist auf diese Weise immer von Blättern beschattet und trocknet auch im Hochsommer nie ganz aus. Die Vielfalt an Pflanzen verhindert zudem, dass sich Schadinsekten und Krankheiten ungehemmt ausbreiten. In dieser bunten Pflanzengesellschaft gibt es immer Mitglieder, die von Schädlingen gemieden werden. Manche produzieren sogar Stoffe, die Schädlinge abhalten und vertreiben können. Hierzu gehört auch die scharfe Gartenkresse, Basilikum und Petersilie, die Blatt- und Blutläuse von Tomaten fernhalten können. Oder Zwiebel, Lauch und Knoblauch, die die weiße Fliege vertreiben können. Ringelblumen schützen mit ihren Wurzelausscheidungen vor Nematoden und ziehen gleichzeitig nützliche Bestäuber an.

Zudem schützt der unterschiedlich hohe Bewuchs den Boden, verhindert Erosion durch Wind und Starkregen und verringert zudem noch die Verdunstung an heißen Sommertagen. Die verschiedenen Wurzelwerke lockern den Boden in unterschiedlichen Tiefen und liefern nach der Ernte Futter für Regenwürmer und andere Bodenorganismen. So dienen sie als Nährstoffquelle für die nächsten Pflanzen.

Positive Nachbarschaft: Salat, Spinat, Kamille, Petersilie, Basilikum, Kresse, Bohnen, Sellerie, Kohl, Möhre, Pastinake, Zwiebel, Lauch, Knoblauch, Borretsch, Tagetes, Buschbohnen, Rettiche, Mairübe, Mangold, Kapuzinerkresse, Koriander., Gewürzfenchel.

Negative Nachbarschaft: Kartoffeln, Erbsen, Fenchel, Rotkohl, Gurken, andere Starkzehrer.



Düngen:

Tomaten sind eines der hungrigsten Gemüse im ganzen Gemüsegarten.

Jedes Gemüse hat ja, was den Dünger angeht, einen eigenen Geschmack. Tomaten, die zu den Starkzehrern gehören, stehen vor allem auf diese 5 Nährstoffe:

- Stickstoff: der wichtigste Pflanzennährstoff für alle Starkzehrern. Stickstoff ist sozusagen der Kraftstoff, der für ordentliches Massenwachstum sorgt und Tomaten in die Höhe schießen lässt. Für eine dicke Tomatenernte sollte er also nicht zu sparsam eingesetzt werden.
- Phosphor: Phosphor ist vor allem wichtig, damit eure Pflanzen schön viele Wurzeln und Blüten bilden können, aus denen ja dann später die Früchte wachsen.
- Kalium: Kalium sorgt dafür, dass sich die Früchte gut bilden und ausreifen können.
- Schwefel und Magnesium: Diese beiden sind nicht so offensichtlich wie die ersten drei, spielen aber beim Tomatenanbau auch eine große Rolle.

Aber auch wenn Tomaten hungrig sind, bitte mit Volldüngern und zu starker Düngung vorsichtig sein: faulende, abfallende Blüten können die Folge sein, oder die Produktion von zu viel Blattmasse.

Spezielle Tomatendünger sind da empfehlenswerter.

Selbst angesetzte Jauchen aus Brennnessel oder Beinwell sind optimal. Wenn Sie keine Möglichkeit haben Brennnessel oder Beinwell zu ernten, es gibt auch entsprechendes Pulver zu kaufen.

Die Pflanzen im Beet im Verhältnis 1:10, im Topf 1:20 verdünnt gießen.

Das Düngen wird eingestellt, wenn im Spätsommer kaum noch Blüten gebildet werden.

Tipp: Zusätzlich versorge ich meine Pflanzen noch mit effektiven Mikroorganismen. Die Bezeichnung effektive Mikroorganismen steht für eine Mischung aus unterschiedlichen Mikroorganismen mit verschiedenen Eigenschaften.

Man kann sie als fertige Nährlösung erwerben und mit Wasser verdünnt auf Pflanzen und den Boden aufbringen.

Ich verwende sie seit drei Jahren und habe sowohl eine gestärkte Pflanzengesundheit als auch höhere Ernteerträge festgestellt. Als Zugabe im Komposter sollen sie den Zersetzungsprozess beschleunigen. Das hab ich aber noch nicht ausprobiert.

Tipp: In einer Spezial-Zeitschrift fand ich einen interessanten Hinweis auf die Wirkung eines Extraktes aus den Samen der Pechnelke. Wissenschaftlich belegt ist inzwischen, dass das Wachstum der Tomaten angekurbelt, Trocken- und Hitzestress reduziert wird und Grauschimmel vorgebeugt werden kann. Der Pechnelken-Extrakt (Salandis) wird alle 4 Wochen ins Gießwasser gegeben.



Gießen:

Fruchtende Tomaten direkt an der Wurzel gießen und nicht von oben mit der Brause! Achten Sie auf die Bodenverhältnisse. So hat lehmige Erde ein hohes Speichervermögen, auf sandigen Böden versickert das kostbare Nass deutlich schneller. Auch die Sonneneinstrahlung spielt eine Rolle. Die Erde sollte immer feucht sein, jedoch nie staunass, damit die Wurzeln speziell bei Topftomaten nicht faulen.

Tipp: Machen Sie den Fingertest im Kübel: Ist die Erde bis zum ersten Gelenk des Zeigefingers nass, braucht die Pflanze nicht gegossen werden.

Tipp: Eine Mulchschicht aus Rasenschnitt oder Klee gras schützt zusätzlich bis zu 50 % vor Verdunstung und führt zusätzlich noch Stickstoff zu. Gut geeignet sind auch zerkleinerte Brennnesseln, die gleichzeitig noch Schädlinge abwehren.





Die 5 häufigsten Tomatenkrankheiten:

1. Blütenfäule

Typische Symptome für die Blütenendfäule sind braune bis schwarze Stellen am unteren Bereich der Tomate, rund um den Blütenansatz. Diese breiten sich im Laufe der Zeit aus und verhärten schließlich. Betroffene Tomaten sind ungenießbar. Bei der Blütenendfäule handelt es sich, wie oft angenommen, nicht um einen Pilzbefall, sondern um einen durch Trockenstress hervorgerufenen Kalziummangel. Die Vorbeugung dieser Tomatenkrankheit ist denkbar einfach. Regelmäßiges Gießen! Gerade bei hohen Temperaturen sollte darauf geachtet werden. Außerdem ist es ratsam, die Blätter unterhalb des ersten Fruchtstandes zu entfernen, um eine direkte Nährstoffweitergabe zu gewährleisten.

2. Dürrflechtenkrankheit

Wenn auf den Blättern der Tomatenpflanze rundliche, graubraune Flecken zu erkennen sind, hat sich ein – auch vom Anbau von Kartoffeln bekannter – Pilz breitgemacht: der *Alternaria solani*. Er bevorzugt warme und feuchte Orte und macht sich an der Tomatenpflanze in den meisten Fällen zunächst an den unteren Blättern bemerkbar. Diese Symptome können sich auf darüberliegende Triebe ausbreiten und ebenfalls die Früchte selbst befallen und sie ungenießbar machen. Deswegen ist es ratsam, betroffene Blätter unverzüglich zu entfernen. Um der Dürrfleckenkrankheit vorzubeugen, empfiehlt es sich, die Tomaten an einem überdachten Ort zu pflanzen. Da der Pilz im Boden überwintert, können darüber hinaus alle unteren Blätter bis auf 30 Zentimeter Höhe vorsorglich entfernt werden.

3. Echter Mehltau

Der echte Mehltau ist eine Pilzinfektion und tritt bereits im Frühjahr ab Ende Mai auf. Die Blätter von befallenen Tomatenpflanzen bilden eine mehlig-weiße Patina aus. Als sogenannter Schönwetterpilz tritt der Echte Mehltau besonders bei Wärme und Trockenheit auf. Befallene Pflanzenteile müssen entfernt werden, um eine weitere Ausbreitung der Tomatenkrankheit zu vermeiden. Für die weitere Bekämpfung hat sich vor allem ein Gemisch aus Milch (am besten Rohmilch) und Wasser bewährt. Hierzu sollten die beiden Teile in einem Verhältnis von 1:9 vermischt werden und einmal in der Woche auf die Pflanzen gesprüht werden. Die in der Milch enthaltenden

Mikroorganismen bekämpfen den Pilz und machen die Pflanze außerdem widerstandsfähiger.

Tipp: Tomatensorten, die eine vollständige Resistenz gegen Krankheiten haben, die gibt es nicht. Allerdings können schon bei der Sortenwahl wichtige Entscheidungen getroffen werden. Einige Arten sind widerstandsfähiger und haben sich deshalb im Freiland-Anbau bewährt. Empfehlenswert sind die Tomatensorten wie „Philovita“, „De Berao“ und die Wildtomaten „Rote Murmeln“, „Golden Currant“, „Johannisbeertomate“ oder „Humboldtii“.

4. Kraut- und Braunfäule

Die Kraut- und Braunfäule ist eine der häufigsten Tomatenkrankheiten und kann ganze Ernten ruinieren. Symptome der durch eine Pilzinfektion hervorgerufenen Braunfäule sind braune Stellen an den Blättern. Kurz vor der Ernte zeigen sich die Flecken auch an der Frucht selbst. Die Tomaten werden anschließend hart und ungenießbar. Befallene Teile müssen sofort entfernt werden. Im Extremfall führt der Pilzbefall zu einem vollständigen Absterben der Pflanze.

Tipp: Um der Braunfäule vorzubeugen sollte man unbedingt auf einen ausreichenden Pflanzabstand von etwa 70 Zentimeter achten, damit die Blätter der einzelnen Tomatenpflanzen sich nicht berühren. Die Standortwahl ist ebenso ausschlaggebend. Ideal sind überdachte Orte. Wer ein Gewächshaus nutzt, sollte für eine ausreichende Durchlüftung sorgen, denn auch wenn Regen hier nicht das Problem ist, kann sich Verdunstungsneisse breitmachen – ideale Bedingungen für den Pilz.

5. Stängelfäule

Zeigen sich am unteren Bereich des Stängels dunkle Flecken, handelt es sich in der Regel um die ebenfalls von einem Pilz hervorgerufene Stängelfäule. Mit der Zeit treten bei dieser Tomatenkrankheit Welkerscheinungen auf, die Früchte verfärben sich schwarz und beginnen einzutrocknen. Wie auch bei vergleichbaren Krankheiten sollte man befallene Pflanzenteile umgehend entfernen, um eine weitere Ausbreitung zu vermeiden. Oftmals haben sich Pilzsporen auch in den Pflanzstäben und Schnüren festgesetzt. Kommt es zu ersten Symptomen, sollte man diese austauschen oder zumindest gründlich säubern. Da die Pilzinfektion zuerst am Stängel ihren

Lauf nimmt, ist darüber hinaus beim Ausgeizen Vorsicht geboten! Zu starke Verletzungen bieten dem Befall Angriffsfläche.

Tipp: Frühzeitiges Ausschneiden fleckiger, vergilbter oder verbräunter Blätter kann eine Übertragung von Pilzen und anderen Krankheitserregern oftmals verhindern.

Es gibt auch einige Schädlinge, die den Tomatenpflanzen das Leben schwer machen können. Zu Ihnen gehören zum Beispiel die Tomatenminimierfliege oder -motte (befallene Blätter entfernen, Pheromonfalle aufhängen, Boden austauschen, Raubwanzen, Schlupfwespen), die Gemüseeule (Gewächshaus nachts schließen, Insektenschutznetze, Pheromonfalle, Raupen absammeln), oder die Tomatenrostmilbe (ganze Pflanze sofort entsorgen).



Weiße Fliege an Tomaten:

Weißer Fliegen nisten sich vor allem in Gewächshäusern allzu gerne auf Tomatenpflanzen ein und ernähren sich von ihren Bestandteilen. Abhilfe schaffen 2-3 Duftgeranien, die einmal im Gewächshaus angepflanzt viele Jahre die kleinen Plagegeister mit ihrem Duft vertreiben.

Auch die Giftbeere (*Nicandra physalodes*), auch Blaue Physalis genannt, kann die Weiße Fliege auf Distanz halten. Auch z. B. zwischen Kohl gepflanzt vertreibt die Pflanze mit ihrer Toxizität und entsprechendem Duft die Schadinsekten zwar nicht zu 100 %, reduziert aber den Befall erheblich.

Man kann sie aber auch mit Gelbtafeln kontrollieren, als Nützling die Schlupfwespe einsetzen oder im Notfall Schmierseife einsetzen.



Tomaten im Topf pflanzen:

- Der richtige Topf: mindestens 20 Liter Fassungsvermögen und ein Loch im Boden, durch das überschüssiges Gießwasser abfließen kann.
- Kunststoff oder Ton? Tontöpfe sind schwer und die Erde trocknet schneller aus. Kunststofftöpfe sind leichter, aber dunkle Töpfe heizen sich stark auf. Im Randbereich können so Temperaturen bis 50°C entstehen, die die Feinwurzeln schädigen.
- Die richtige Erde: wegen des großen Nährstoffbedarfs in reifem Kompost (gerne gut verrotteter Hühnermist-Kompost) oder guter Tomatenerde anbauen. Zwei Hände Sand dazu geben, damit überschüssiges Wasser besser ablaufen kann.
- Nur eine Tomatenpflanze pro Topf pflanzen!
- Die geheime Tomaten-Düngermixtur: Hornspäne, Magnesiumsulfat und Urgesteinsmehl zu gleichen Teilen. Die drei Bestandteile gut vermischen und dann pro Tomatenpflanze drei Esslöffel mit dem bereits eingefüllten Kompost im Topf vermengen.
- Tomaten tief einpflanzen: Tomaten werden immer ein bisschen tiefer gepflanzt als sie in ihrem Anzuchttopf stehen. So können sie mehr Wurzeln ausbilden und stehen noch fester. Der Trick dabei ist, dass die unteren Blätter nicht den Boden berühren dürfen, denn sonst gibt es schnell Probleme mit der Krautfäule. Um das zu vermeiden, werden die unteren Blätter einfach abgeknipst.
- Tomaten brauchen eine Rankhilfe: Tomaten brauchen irgendeine Art von Stütze, damit sie gut in die Höhe wachsen kann, ohne dass sie instabil wird und der Haupttrieb abbricht. 1,70 m bis 2 m ist eine gute Länge für einen Tomatenstab. Den Stab versenkst du dann tief in deinem Topf, damit er einen guten Stand hat und die Pflanze

stützen kann. Die Tomatenpflanze kannst du im Laufe des Sommers in regelmäßigen Abständen am Stab hochbinden.

- Der beste Ort für deine Topf-Tomaten: Tomaten brauchen einen absolut sonnigen Platz mit mindestens fünf Stunden, besser sieben Stunden direktem Sonnenlicht.
- Topf-geeignete Tomatensorten: kleinfrüchtige Sorten wie Cocktail- oder Cherrytomaten
- Tomaten im Topf sind durstig: Gleichbleibende Feuchtigkeit ist Tomaten sehr wichtig, und gerade im Topf verdunstet das Gießwasser sehr schnell. Wichtig ist, dass die Erde nie komplett austrocknet. Staunässe vermeiden! Deshalb für genügend Abzugslöcher sorgen und den Untersetzer weg lassen.
- Tomaten im Topf Mulchen: Gerade im Topf, wo das Wasser schnell verdunstet, ist es super wichtig, die oberste Erdschicht mit einer Lage aus

organischem Material abzudecken – Rasenschnitt, Holzhackschnitzel, Stroh. Die organische Schicht kann 10 bis 15 Zentimeter dick sein.

- Tomaten im Topf düngen: etwa alle drei Wochen mit Tomatendünger oder Brennnesseljauche düngen

Und noch eine wichtige Information zu Schluss: Egal ob sie Ihre Tomaten im Topf, im Beet, Im Freiland oder im Gewächshaus ziehen, zum Ende der Saison wird die Tomatenspitze NICHT gekappt! Denn gerade zum Saisonende brauchen die Tomaten jedes gesunde Blatt für die Fotosynthese. Vitaler Zuwachs findet sich jetzt aber nur noch im oberen Stängelbereich. Entfernt man gerade diesen Teil, wird die weitere Pflanzenentwicklung und damit auch die Reifung der vorhandenen Früchte verzögert. Schneiden Sie stattdessen die oberen Blüten ab, deren Früchte nicht mehr ausreifen.



Jetzt hoffe ich sehr, dass uns ein sonnenreicher Sommer eine reiche Ernte beschert und wir die vielen köstlichen Tomatenrezepte ausprobieren können, vielleicht auch einmal etwas Exotisches wie Tomatenmarmelade oder eine Tomaten-Consommé.

Hat Ihnen unser Newsletter gefallen? Wir freuen uns über Kommentare, Kritik, Erfahrungsberichte und Anregungen. Auch Fragen dürfen gerne gestellt werden.

Übrigens, falls sie die Gewinnung von Samen und die Anzucht von Tomatenpflanzen vermisst haben, beide Themen werden wir in einem späteren Newsletter ausführlich behandeln.

Den nächsten Newsletter gibt es im August. Dann beschäftigen wir uns mit dem Thema: Der Garten im Klimawandel, gießen oder genießen. Seien Sie gespannt!

Es grüßt Sie herzlich Doris Breuer

THEMA AUGUST:
DER GARTEN IM
KLIMAWANDEL,
GIEßEN ODER
GENIEßEN?



Familien- und Erwachsenenbildung im Haus der Evangelischen Gemeinde zu Düren

Wilhelm-Wester-Weg 1a

52349 Düren

Telefon 02421 188 170

bildung@evangelische-gemeinde-dueren.de

www.bildung-bewegt-dueren.de

Bildquellen: Pixabay.com und Doris Breuer

Text: Doris Breuer

Layout: Svenja Straube