

VERSUCH DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND**Früchte von unveredelten Tomatenpflanzen besser im Geschmack als veredelte Bio-Tomaten****Zusammenfassung – Empfehlungen**

Ende Juli 2002 fand im Gartenbauzentrum Köln-Auweiler eine Tomatenverkostung mit einer Verbrauchergruppe statt. Dabei wurden Früchte von 8 Tomatensorten, jeweils von veredelten und von unveredelten Pflanzen getestet, die in Auweiler im Vergleichsversuch standen. Geprüft wurden Aussehen und Geschmack und gleichzeitig der Refraktometerwert gemessen.

Der Refraktometerwert lag im Durchschnitt bei den Früchten von unveredelten Pflanzen bei 5,3 und bei den veredelten bei 4,6. Der geringere Zuckergehalt macht sich auch im Geschmack bemerkbar. So wurden die Früchte der veredelten Pflanzen durchschnittlich um mehr als einen Boniturnpunkt schlechter bewertet. Geschmacklich am besten wurde die Sorte mit dem höchsten Refraktometerwert, der Campari-Typ ‚Devotion‘ beurteilt, der allerdings, da das durchschnittliche Fruchtgewicht nur bei 55 g liegt, im Anbauversuch auch den geringsten Ertrag brachte. Diese wohlschmeckenden Früchte müssen deshalb zu einem höheren Preis vermarktet werden. Die im Anbauversuch ertraglich guten Sorten ‚Ontario‘, ‚Maranello‘ und ‚Dukati‘ wurden im Geschmack schlechter bewertet.

Versuchsfrage und -hintergrund

Welche Tomaten-Sorten sind in Ertrag, Qualität, Geschmack und Widerstandskraft gut für den ökologischen Anbau geeignet? Und wie wirkt sich die Veredlung aus?

AnbauNr., Sorte	Herkunft	Æ Fruchtgewicht g	Resistenzen*	Bemerkungen der Züchter
1. Dukati	de Rui/Neb	90-100	Tm,C5,V,F2,Fr,N,Wi,Oi	Tiefrot, sehr fest, sehr gut als veredelte Pflanze
2. Maranello (DRW 6536)	de Rui/Neb	80-90	Tm,C5,V,F2,Fr,Wi,Oi	Guter Geschmack, gute Farbe, sehr hoher Lycopingehalt
3. Espero	de Rui/Neb	80-90	Tm,C5,V,F2,Fr,N,Wi	Standard in NL, guter Geschmack
4. E 24.31437	Enza/JW	90	Tm,C5,V,F2,Fr,Wi	
5. E 25.31231	Enza/JW	100-110	Tm,C5,Oi,V,F2,Fr,Wi	Guter Geschmack, Mehltautolerant
6. Devotion E 28.30207	Enza/JW	55	Tm,V,F2,Fr,N,Wi	Sehr guter Geschmack, kräftige, offene Pflanze
7. Douglas E 20.30901	Enza/JW	100-110	Tm,C5,V,F2	Kräftig wachsend, guter Geschmack
8. Ontario	RZ	100-110	Tm,C5,V,F2,Fr,Wi	Früh, stark wachsend

***Tm** = Tomatenmosaikvirus; **C5** = Cladosporium (Samtflecken) A,B,C,D,E; **F2** = Fusarium 1 und 2; **V** = Verticillium; **N** = Nematoden; **St** = Stemphyllium Blattflecken; **Wi** = Witkop, Silberblatt; **Fr** = Fusarium Fußfäule; **OI** = tolerant gegen Echten Mehltau;

VERSUCH DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND**Ergebnisse**

Aussaat: veredelte im Anzuchtbetrieb am 11.3., unveredelte in Auweiler am 21.3.; Pflanzung: 29. April 02 (100 cm x 40 cm = 2,5 Pflanzen/m²; veredelte auf 80 cm , 2triebige), Ernte: 1.7.-12.9.02

Ergebnis Geschmacksprüfung Tomaten am 31.07.02

(Bonituren 1-9; 1 der schlechteste, 9 der beste Wert) * Gesamtpunkte=Geschmack x 2 + Aussehen

AnbauNr., Sorte	Herkunft	Refrakto- meterwert	Ge- schmack	Aussehen	Gesamt- punkte- zahl *	Rang
unveredelt						
1. Dukati	de Rui/Neb	5,0	5,22	6,29	16,73	10
2. Maranello (DRW 6536)	de Rui/Neb	5,0	5,89	6,71	18,49	6
3. Espero	de Rui/Neb	5,0	6,11	5,57	18,79	5
4. E 24.31437	Enza/JW	5,8	6,67	7,29	20,63	2
5. E 25.31231	Enza/JW	5,2	5,88	7,32	19,08	3
6. Devotion E 28.30207	Enza/JW	6,0	7,30	7,07	21,67	1
7. Douglas E 20.30901	Enza/JW	4,9	5,81	6,61	18,23	7
8. Ontario	RZ	5,2	5,67	6,04	17,38	9
Durchschnitt		5,3	6,07	6,61	18,75	
veredelt						
1. Dukati	de Rui/Neb	4,3	4,41	6,00	14,82	16
2. Maranello (DRW 6536)	de Rui/Neb	4,7	4,48	6,96	15,92	11
3. Espero	de Rui/Neb	4,4	4,52	5,96	15,00	15
4. E 24.31437	Enza/JW	5,4	5,52	7,07	18,11	8
5. E 25.31231	Enza/JW	4,2	4,41	6,36	15,18	14
6. Devotion E 28.30207	Enza/JW	5,2	5,85	7,32	19,02	4
7. Douglas E 20.30901	Enza/JW	4,7	4,19	7,00	15,38	12
8. Ontario	RZ	4,4	4,19	6,82	15,20	13
Durchschnitt		4,6	4,70	6,68	16,08	

Geschmack von veredelten und unveredelten**Biotomaten-Sorten**