

VERSUCHE ZUM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU**Öko-Tomatensorten mit geringstem Ertrag schmeckten am besten****Zusammenfassung – Empfehlungen**

Ende Juli 2003 fand im Gartenbauzentrum Köln-Auweiler eine Tomatenverkostung mit einer Verbrauchergruppe statt. Dabei wurden Früchte von 8 veredelten Tomatensorten getestet, die im Gartenbauzentrum Köln-Auweiler im Vergleichsversuch standen. Geprüft wurden Aussehen und Geschmack und gleichzeitig der Refraktometerwert gemessen.

In diesem sehr heißen, trockenen Sommer mit starker Sonneneinstrahlung hätte man geschmacklich bessere Früchte erwartet. Durch die Hitze haben die Pflanzen aber auch sehr viel Wasser verbraucht, und Nährstoffe wurden nicht dementsprechend schnell aus dem Bodenvorrat gelöst. Deshalb schmeckten die Tomaten teilweise fade und die Refraktometerwerte lagen niedrig.

Geschmacklich am besten wurden die drei neuen Nr.-Sorten bewertet, die aber den geringsten Ertrag hatten. Einen Kompromiss zwischen gutem Geschmack und gutem Ertrag bildet die Sorte ‚Maranello‘ mit großen (100-120 g Ø Fruchtgewicht), intensiv roten, flachrund bis runden Früchten.

Versuchsfrage und -hintergrund

Welche Tomaten-Sorten sind in Ertrag, Qualität, Geschmack und Widerstandskraft gut für den ökologischen Anbau geeignet?

AnbauNr., Sorte	Herkunft	Æ Fruchtgewicht g	Resistenzen*
1. ‚Transfero‘	DR/Neb	85-95	Tm, C5, Oi , V, F2, Fr, Wi
2. ‚Sportivo‘	DR/Neb	90-100	Tm, C5, N , V, F2, Fr, Wi
3. ‚Maranello‘	DR/Neb	100-120	Tm, C5, Oi , N, V, F2, Fr, Wi
4. ‚Cadance‘	DR/Neb	110-120	Tm, C5, Oi , V, F2, Fr, Wi
5. ‚Rougella‘	RZ	100	Tm, C5, V, F1
6. ‚E. 25.31232‘	JW/Enza	90-100	Tm, C5, F2, Fr, Wi
7. ‚E. 24.31437‘	JW/Enza	90	Tm, C5, V, F2, Fr, Wi
8. ‚E 25.31441‘	JW/Enza	90	Tm, C5, F2, Fr, Wi

***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; **P** = Korkwurzel **Fr** = Fusarium Fußfäule; **Si** = Bildung von Goldpünktchen; **Oi** = tolerant gegen Echten Mehltau **Ph**= tolerant gegen Phythophtora

Anzucht und Veredlung im Jungpflanzenbetrieb

Pflanzung 18. März 2003 (2triebzig auf 80 cm in der Reihe, Reihenabstand 100 cm)

VERSUCHE ZUM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU**Ergebnisse****Ergebnis Geschmacksprüfung Tomaten 31.7.03 (mit 31 Personen)**

(Bonituren 1-9; 1 der schlechteste, 9 der beste Wert)

* Summe Gesamtpunkte=Geschmack x 2 + Aussehen

AnbauNr., Sorte	Marktfähiger Ertrag kg/m ²	Aussehen	Geschmack	Summe*	Rang	Refraktometerwert
1. 'Transfero'	18,6	6,9	5,9	18,7	6	4,4
2. 'Sportivo'	18,2	7,0	5,9	18,9	5	4,7
3. 'Maranello'	17,3	6,5	6,6	19,8	4	4,5
4. 'Cadance'	19,3	5,8	5,8	17,4	7	4,2
5. 'Rougella'	16,8	6,6	5,2	17,0	8	4,5
6. 'E. 25.31232'	14,4	7,2	6,3	19,8	3	4,7
7. 'E. 24.31437'	14,4	7,0	6,8	20,6	2	4,9
8. 'E 25.31441'	16,6	7,5	6,9	21,2	1	4,3

Die neue Nr. Sorte E 25.31441 wurde geschmacklich am besten beurteilt, liegt aber im Ertrag niedrig. Einen Kompromiss zwischen gutem Ertrag und gutem Geschmack ist die Sorte ‚Maranello‘