

Kulturanleitung Tomaten (Paradeiser)

SOP (Standard Operating Procedure)



Anbau

Kulturinfos & Start-Voraussetzungen

- Jahreszeit Tomaten sind nicht frosthart, Pflanzung im ungeheizten Folientunnel daher erst nach den letzten Frösten (oder gepflanzte Tomaten bei Frost mit zwei Lagen Vlies schützen)
- Jungpflanzen: gesunde Pflanzen mit guter Bewurzelung, vor dem Setzen gut eingießen
- Kulturdauer: lange, nach ca. 2,5 Monaten ist die erste Ernte zu erwarten, danach durchgehende Ernte bis zum ersten Frost
- Beetvorbereitung: Trockenenes, möglichst feinkrümeliges und unkrautfreies Beet
- Kompost: pro Beet werden 6 Scheibtruhen Kompost oberflächlich verteilt

Arbeitsutensilien

- Rechen mit Markierstäbchen
- Optional: Pflanzschnur mit zusätzlichem Metallstab zum Spannen
- 2-3 Spaten
- Schafwolle
- Bewässerung 2 Tropfschläuche pro Beet

Gewünschtes Ergebnis

- In gleichmäßigem Abstand gepflanzte Tomaten, die guten Bodenkontakt vorfinden und möglichst schnell anwachsen können

Arbeitsschritte

1. Schritt: Pflanzabstände markieren

- Markierstäbchen im Abstand von ca. 50cm in die Zinken am Rechen stecken und den Rechen möglichst mittig und gerade durch die gesamte Beetlänge führen (Hierzu kann die Pflanzschnur genau in der Beetmitte an beiden Enden des Beetes mit den Metallstäben gespannt werden, um eine gerade Rechenführung sicherzustellen)
- Pflanzpunkte auf einer der entstandenen Linien im gleichen Abstand (50cm) mit dem Rechen markieren

2. Schritt: Pflanzlöcher graben und füllen

- An den markierten Pflanzpunkten mit dem Spaten ca. 20cm tiefe Löcher graben und eine Hand voll Schafwolle hineinlegen
- Schafwolle mit einer Erdschicht bedecken, damit die Wurzeln nicht in direkten Kontakt damit kommen
 - ➔ Achtung: die zweite Reihe im Beet erst nach der Pflanzung der ersten Reihe graben und füllen, um die Löcher nicht vorzeitig gegenseitig zuzuschütten! Die zweite Reihe in Längsrichtung mit 25cm Versatz (im Dreiecksverband) graben!

3. Schritt: Pflanzen

- Die Jungpflanze neben das Pflanzloch positionieren, vorsichtig kopfüber aus dem Topf nehmen und ca. 2-3cm (je nach Stammlänge) unter Erdniveau einpflanzen
- die ausgegrabene Erde zerkrümeln und vorsichtig um die Pflanze herum anhäufen und leicht andrücken
- Jungpflanzen in möglichst gerader Linie setzen, um die Kulturarbeiten zu erleichtern
- Tropfschläuche am Zuleitungsrohr anschrauben und möglichst nah an den Pflanzen verlegen. Ausgiebig bewässern und gleichmäßig feucht halten.

FAQs (Antworten auf häufig gestellte Fragen)

Pflege

Kulturinfos & Start-Voraussetzungen

- Sobald die ersten Seitentriebe (Geiztriebe) zu sehen sind, werden sie einmal pro Woche entfernt (ausgeizt)
- Beim Ausgeizen arbeiten wir ohne Handschuhe, wir desinfizieren unsere Hände am Beginn und nach jeder Reihe bzw. nach jeder kranken Pflanze. Zum Ausgeizen ist ein sonniger Tag ideal
- Bei dieser Pflegeanleitung gehen wir davon aus, dass die Stangenbohnen im Folientunnel angebaut werden
- Pflegearbeiten im Folientunnel werden möglichst zu Tagesbeginn erledigt, wo es noch nicht so heiß ist

Arbeitsutensilien

- Beim Hochbinden: Leiter, Clips, Tomatenhaken (aufgewickelt mit biologisch abbaubarer Pflanzschnur)
- Beim Ausgeizen und Entblättern: Desinfektionsmittel zum Desinfizieren der Hände (hier arbeiten wir ohne Handschuhe)

Gewünschtes Ergebnis

- Gesunde Tomatenpflanzen haben ein dunkelgrünes Blattwerk und einen mind. fingerdicken Stamm
- Durch die Pflege wird eine gute Durchlüftung des gesamten Bestandes gewährleistet und die Ernte erleichtert. Die Pflanzen werden gut gestützt, ohne verletzt oder zu fest angebunden zu werden

Arbeitsschritte (einmalig):

Aufbinden

- Vor dem Hochbinden gründlich jäten, da dies danach durch die Schnüre erschwert wird
- Zeitpunkt: jederzeit nach dem Pflanzen möglich, solange die Pflanzen noch von selbst aufrecht stehen können
- Am besten zu zweit arbeiten: eine Person auf der Leiter, eine Person an der Pflanze
- Person auf der Leiter wickelt die Tomatenhaken so weit ab, dass die Schnur den Boden erreicht
- Dann hängt sie die Tomatenhaken oberhalb der Pflanzen in die Spanndrähte
- Zweite Person hilft bei der Länge der Haken und befestigt die Schnur mit Clips am Stamm der Pflanzen unter dem ersten richtigen Blatt
- Dabei sollte die Schnur ein paar Zentimeter Spielraum haben und NICHT gespannt sein

Arbeitsschritte (einmal pro Woche):

1. Schritt: Hochleiten

- Im Uhrzeigersinn die Pflanze um die Schnur „wickeln“ (immer die Pflanze um die Schnur, nicht die Schnur um die Pflanze)
- Jungpflanzen an jedem Internodium (Pflanzenstiel zwischen zwei Blättern) wickeln. Bei größeren Pflanzen (ab einer Höhe von ca. 50cm) nur mehr alle 2 bis 3 Internodien umwickeln

1. Schritt: Ausgeizen

- Sobald die ersten Seitentriebe („Geiztriebe“ oder „Geize“) zu sehen sind, werden sie einmal pro Woche entfernt („ausgegeizt“)
- Immer erst nach dem Hochleiten Ausgeizen (bricht beim Hochleiten nämlich eine Triebspitze ab, kann man noch einen Seitentrieb derselben Pflanze hochleiten)
- große Geiztriebe abbrechen (einmal nach rechts und einmal nach links brechen, dann nach oben wegziehen – so kann das „Ausfasern“ verhindert werden), kleine Geiztriebe werden mit den Fingernägeln abgezwickt

3. Schritt: Entblättern

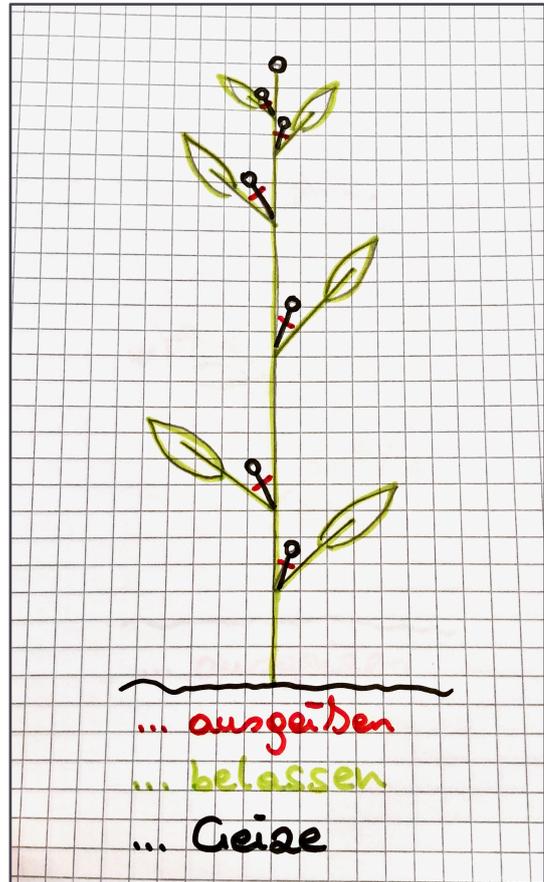
- Sobald die unterste Rispe abgeerntet ist, werden die Blätter bis maximal zur nächsten Rispe mit einer Leseschere abgeschnitten
- Möglichst nicht mehr als 3 Blätter auf einmal entfernen
- Wir arbeiten dabei ohne Handschuhe und mit desinfizierten Händen

4. Schritt: Bewässerung

- Nach Bedarf bewässern
- Im Hochsommer 2x pro Woche jeweils ein paar Stunden mittels Tropfschläuchen
- Am Mitte September nicht mehr bewässern, damit die letzten Früchte besser ausreifen

5. Schritt: Tomatenhaken umhängen und herunterlassen

- Sind die ersten Rispen abgeerntet und haben die Pflanzen den Spanndraht erreicht, werden die Tomatenpflanzen das erste Mal weitergehängt und heruntergelassen
- Dazu werden die Tomatenhaken, beginnend beim vorderen Eingang des Folientunnels, ein bis zwei Umdrehungen weiter abgewickelt. Daraufhin werden sie am selben Spanndraht 30-50cm in Richtung Tunnelende weitergehängt – soweit, dass die Pflanzen nicht am Boden liegen
- Die Pflanzen werden somit alle schräg nach hinten versetzt und können dadurch weiter in die Länge wachsen, bis sie wieder den Spanndraht erreichen
- Im Zuge dieser Arbeit werden auch wieder Blätter entfernt, um eine gute Durchlüftung von unten zu gewährleisten
- Je nach Bedarf (unterschiedlich starkes Wachstum der Sorten) wird das Weiterhängen mehrere Male wiederholt, sobald die Pflanzen wieder den Spanndraht erreicht haben
- Möglichst nicht mehr als 3 Blätter auf einmal entfernen



Skizze "Ausgeizen"

FAQs (Antworten auf häufig gestellte Fragen)

Welche Schnur nehme ich? Am besten eine biologisch abbaubare Schnur. So kann die Schnur am Ende der Kulturzeit einfach zusammen mit den Pflanzen kompostiert werden und ein aufwendiges Trennen von Pflanzen und Schnüren fällt weg.

Ernte und Aufbereitung

Kulturinfos & Start-Voraussetzungen

- wir beginnen mit der Ernte, sobald sich einige Früchte zumindest teilweise umgefärbt haben (von grün auf rot/orange/gelb/bräunlich)
- Tomaten werden einen Tag vor der Verteilung geerntet (Tomaten sollten nicht länger als einen Tag gelagert werden)
- die Tomatenernte ist eine der ersten Arbeiten am Tag, da es im Folientunnel im Laufe des Vormittags schnell heiß wird
- Bus muss verfügbar sein
- es wird idealerweise zu 4. oder 5. geerntet

Arbeitsutensilien

- Erntekisten
- Scheibtruhen
- Waagen
- rote Lesescheren für Fleischtomaten
- kleine grüne und rosa Kübel

Gewünschtes Ergebnis

- für die Verteilung vorbereitete, in Kartonschalen aufgeteilte, Tomaten im Waschraum

Arbeitsschritte

1. Schritt: Erntevorbereitung

- Bus mit geöffnetem Kofferraum direkt vor dem Folientunnel abstellen
- leere Erntekisten in den Eingangsbereich des Tunnels stellen

2. Schritt: Ernte

- die Tomaten haben je nach Sorte eine unterschiedliche Farbe, wenn sie erntereif sind (gelb, orange, hellrot, dunkelrot, bräunlich)
- wir ernten alle Früchte, die zum Großteil ihre sortenspezifische erntereife Farbe erreicht haben, d.h. je nach Sorte darf auch noch ein Grünstich in den zu erntenden Früchten sein
 - ➔ Achtung: wir ernten die Tomaten prinzipiell etwas „zu früh“, da sie 1. nur 1x wöchentlich geerntet werden und 2. schnell nachreifen und sonst bei den Kunden zu schnell verderben würden
- außerdem achten wir auf die Festigkeit der Frucht. Zu weiche Früchte werden aussortiert und zu feste Früchte werden nicht geerntet
 - ➔ Achtung: hier gibt es große sortenspezifische Unterschiede! Die Cocktailtomate „Elfin“ ist z.B. im erntereifen Zustand immer noch relativ fest
- die Fleischtomaten werden mit einer Leseschere geerntet, alle anderen werden mit den Händen vorsichtig abgepflückt bzw. „abgedreht“ (wenn möglich immer beidhändig arbeiten)



- immer 2 extra Behältnisse mitführen: eines für verdorbene Früchte und eines für nicht verkaufbare, aber noch verwendbare Früchte
- Auf jenen Wegen, bei denen die Tomatenpflanzen dadurch nicht beschädigt werden, mit Scheibtruhen und leeren Erntekisten darauf geerntet werden (dies sollte jedenfalls bei den Fleischtomaten möglich sein). Auf den anderen Wegen wird eine leere Erntekiste (und die 2 extra Behältnisse) am Boden mitgezogen
- die Kisten getrennt nach Cocktail-, Salat- und Fleischtomaten befüllen (verschiedene Sorten je Kategorie können in eine Kiste geerntet werden – z.B. gelbe und rote Cocktailtomaten)
- Befüllung der Kisten: Fleischtomaten 1-lagig, Salattomaten 2-lagig, Cocktailtomaten max. 3-lagig
- nicht verkaufbare (aber noch genießbare) Tomaten in Kisten beim Tunneleingang sammeln



3. Schritt: Erntemenge dokumentieren

- zu 2. oder 3. (als Menschenkette) die geernteten Kisten vom Eingangsbereich des Folientunnels in den Bus zum Wiegen bringen
- die Kisten (nach Cocktail-, Salat- und Fleischtomaten getrennt) wiegen, bevor sie (möglichst nach Sorten sortiert) in den Bus gestapelt werden
 - ➔ Achtung: Leergewicht der Erntekisten abziehen
- Erntemenge notieren und nach der Tomatenernte in die Erntetabelle eintragen



4. Schritt: Aufbereitung

- Die Erntemenge an Cocktail- und Salattomaten wird (nach Abzug der bestellten Gastro-Mengen) zusammengerechnet und durch die Kisterlanzahl dividiert, um zu eruieren, ob die Menge für kleine (0,5 kg) oder für große (1 kg) Kartontassen ausreicht
- leere Kartontassen auf den dafür vorgesehenen Tischen aufstellen
- Tomaten auf die Tassen verteilen (beginnend mit Salattomaten)
- Die Tomaten warten so auf ihre Verteilung am nächsten Tag
- Fleischtomaten werden für die Gastro-Bestellungen hergerichtet. Die übrige Menge wird durch die Kisterlanzahl dividiert. Die für die Verteilung verantwortliche Person entscheidet dann, wie viele Paradeiser in welche Kisterl verteilt werden

FAQs (Antworten auf häufig gestellte Fragen)

Wie gehen wir Tomaten um, die starke Risse haben? Risse, die trocken und wieder verheilt sind, sind okay, Tomaten mit nassen Rissen werden aussortiert und für das Mittagessen im Team verwendet.