

Vorstellung aller Tomatensorten beim Obst- und Gartenbauverein Winterbach

Die Tomatensorten sind mit Bild und einer kurzen Beschreibung vorgestellt. Die Nummern bei den einzelnen Sorten sind Kennzahlen, die auch zukünftig beibehalten werden.

Wer eigene vielleicht andere Erfahrungen mit speziellen Sorten gemacht hat, kann mir dies gerne mitteilen.

Aus der hier vorgestellten Liste werden jedes Jahr 30 Sorten ausgewählt, die für die Weitergabe vorbestellt oder beim Frühlingsfest des Vereins gekauft werden können. Wer an bestimmten Sorten interessiert ist, sollte sich auf jeden Fall mit seinen Wünschen melden.

info@ogv-winterbach.de

Stand: Januar 2020

Nr. 1 Tomate: Amerikas Best



Allgemeine Informationen aus dem Internet:

Eine sehr robuste und sehr ertragreiche platzfeste rote mittelgroße Eiertomate. Kann bis über 2 m hoch wachsen, eine lange Erntezeit. Alles ist wunderbar bis auf einen mittelprächtigen Geschmack. Zum Kochen ist sie aber sehr gut geeignet.

Eigene Erfahrungen:

Eigentlich habe ich die Sorte so gefunden, wie sie oben beschrieben wurde.

Nr. 2 Tomate: Ballada



Allgemeine Informationen:

Ballada

Mittelfrühreifende fruchtige robuste Buschtomate aus Russland. Keimung bis zur Ernte 100-115 Tage. Pflanze ist nur ca. 40-45 cm hoch, daher gut für einen Topf auf dem Balkon oder Terrasse geeignet. Früchte sind flachrund, rot, glatt, wiegen ca. 90-150 Gramm, lagerfähig.

Eigene Erfahrungen:

Sie wurde bei mir durchaus höher, etwa 1 Meter. Die Sorte ist sehr vielseitig einsetzbar, schnittfest, hält auch mal ein paar Tage. Sehr ertragreich, gedieh auch im Freiland.

Nr.3 Tomate „Ballardini“



Erste reife Frucht im Gewächshaus wurde am 30. Juli 2017 geerntet mit einem Gewicht von 444g. Die dickste erreichte sogar 655g.

Diese Tomate gehört wohl zu der Gruppe Ochsenherz. Die Pflanze wurde von der Familie Ballardini uns zur Verfügung gestellt und entwickelte sich prächtig. Große schwere Früchte in großer Zahl konnten ab Ende Juli geerntet werden.



Nr. 4 Tomate: Berner Rose



Allgemeine Informationen:

Die Berner Rose ist eine alte Schweizer Sorte, die wegen ihres aromatisch-süßlichen Geschmacks geschätzt wird. Die Pflanze neigt zum Wuchern und kann bis zu 2 m hoch werden. Das Fruchtgewicht liegt zwischen 150 und 300 g. Die Früchte sind groß und rosafarben mit saftig weichem Fleisch. Für Freilandanbau geeignet, in regenreichen Jahren ist ein Schutz notwendig. Stabtomate.

Eigene Erfahrungen:

Ich habe den Verdacht, dass meine Berner Rose identisch ist mit der Reine de Saint Marthe. Hier könnte eine Samenverwechslung erfolgt sein.

Nr. 5 Tomate: Black from Tula



Allgemeine Informationen: (Tomaten und anderes Gemüse.de)

Die Black from Tula ist eine alte, wunderschöne, ursprünglich aus Russland stammende Fleischtomate. Die mittelgroßen bis großen, runden oder flachrunden, dünnhäutigen Früchte sind in Aussehen und Geschmack, ähnlich wie die [Black Krim](#), sehr aromatisch, fruchtig und süß. Äußerlich sind die Tomaten dunkelviolet-rot, manchmal fast schwarz und innen tiefrot. Der grüne Kragen, der typisch für die dunklen alten Tomaten ist, fehlt hier natürlich auch nicht. Wird gewartet bis dieser fast verschwunden ist sind die Tomaten überreif und der Geschmack ist dann längst nicht mehr so gut. Black from Tula ist, wenn mehrtriebzig gezogen nicht sehr hoch, robust, relativ ertragreich, mittelfrüh und zuverlässig. Eine prima Tomate.

Eigene Erfahrungen:

In diesem Jahr sehr ertragreich. Den richtigen Reifegrad zu erwischen ist oft problematisch. Wenn sie zu lange am Stock bleibt, kann sie schon leichte Fäulniszeichen besitzen, die wegen der Farbe nicht bemerkt werden.

Nr. 6 Tomate Carrot like



Allgemeine Informationen:

Diese Tomate bekam ihren Namen wegen ihres karottenblättrigen Laubes. Die Pflanzen wachsen wie eine Buschtomate nur ca. 1,20m hoch, tragen aber sehr große kräftige Fleischtomaten. Diese sind platzfest, sehr aromatisch und saftig. Trockenheitstolerant, hitzeverträglich, allerdings nicht regentolerant. Daher geschützt anbauen, Früchte dann bis zu 200g.

Eigene Erfahrungen:

Wenig empfindliche, mittelgroße Früchte, die sich gut einige Tage aufheben, im Geschmack wenig auffällig. Erfahrungen im Freiland fehlen.

Nr. 7 Tomate: Costoluto genovese



Allgemeine Informationen: (Samenhaus.de)

Costoluto Genovese ist eine alte italienische, rotfruchtige, große und saftige Fleischtomate mit platten, gerippten und saftigen Früchten, die in Italien noch im Handel ist. Ihre bis zu 250 Gramm schweren und platzfesten Früchte reifen relativ früh und lange bis in den Oktober. Je länger ihre Früchte reifen, um so feiner entwickelt sich ihr aromatischer Geschmack.

Eigene Erfahrungen:

Der Ertrag war nicht übermäßig, der Geschmack lässt nichts zu wünschen übrig. Die Sorte brachte auch im Freiland schöne Früchte.

Nr. 8 Tomate: Die Jugoslawische



Allgemeine Informationen:

Diese Sorte wurde noch zu Titos Zeiten aus Istrien (ehemals Jugoslawien) von Marx Reinhard von einer Urlaubsreise mitgebracht und seitdem durch die Samen weiter verbreitet. Der Name ist nicht bekannt.

Eigene Erfahrungen:

Dies ist eine sehr schmackhafte und ertragsreiche Sorte. Enthält für ihre Größe nur wenig Samen, dafür viel festes Fruchtfleisch. Die Früchte können leicht über 600g Gewicht erlangen. Die Fruchtfarbe ist typisch für die Sorte.

Nachteilig ist die recht geringe Lagerfähigkeit, sie erhält schnell Druckstellen. Man sollte mit dem Ernten nicht zu lange warten, auch wenn, wie im Bild, noch grüne Stellen vorhanden sind. In diesem Jahr bei mir der absolute Renner, auch im Freiland.

Nr. 9 Tomate: Eiertomate Roma



Allgemeine Informationen:

Die ovalen, mittelgroßen Früchte geben diesen Sorten den Namen Eiertomaten. Unter diesem Sammelnamen gibt es viele Arten, wobei Roma wahrscheinlich der bekannteste ist. Die Sorte wurde ursprünglich in unserer Sammlung auch als Roma gekauft und über die Samen fortgepflanzt. Es ist nicht mehr nachvollziehbar, ob die erste Generation nicht ein F1-Hybride war. Die Sorte wurde aber jetzt über Jahre in Winterbacher Gärten genutzt bei gutem Ertrag. Vom Geschmack her bietet sich die Roma hauptsächlich als Soßentomate an, weil sie relativ wenig Säure hat.

Eigene Erfahrungen:

Gute Erträge, relativ klein, dafür im Geschmack etwas intensiver als in den Vorjahren.

Nr. 10 Tomate: Everlasting



Allgemeine Informationen:

Größere ertragreiche rote feste gut schmeckende Kirschtomate. (Irinas Tomatenshop)

Eigene Erfahrung:

Dankbare Sorte, liefert über einen langen Zeitraum schöne feste Tomaten für alle Liebhaber kleinerer Tomatensorten.

Nr. 11 Tomate: Feuerwerk



Allgemeine Informationen: (Irinas Tomatenwelt, Zitat)

Diese Sorte kenne ich schon seit über 30 Jahren und sie hat ihren Erhalt auch teils meinem Vater zu verdanken. Er weiß immer noch von welchem Bauernmarkt er sie hat. Sie ist sehr schön. Was die Schönheit der Tomaten angeht – das ist so wie im wahren Leben: manche unscheinbare haben tolle innere Qualitäten und manche schönsten leider nichts dahinter. Manche aber sind so schön und schmecken dazu auch noch! Und zu den letzteren gehört auch die Feuerwerk. Das ist eine mittelgroße bis große Fleischtomate, manchmal rund und manchmal richtig zwiebförmig, rot mit schönen gelben Streifen. Diese gelben Streifen neigen dazu bei der großen Hitze und wenig Wasser zu verkorksen. Aber für ihren tollen würzigen Geschmack darf sie das. Pflanze ist ca. 160-180 cm hoch und kann mit 1 bis 3 Stämme gezogen werden. Das heißt: Hauptstamm und dann ab einer Höhe von ca. 40 cm zuerst noch einen Trieb links und dann noch einen Trieb rechts belassen. Rest entgeizen: das heißt Seitentriebe entfernen.

Eigene Erfahrung:

Hat mich auch durch Aussehen und Geschmack überzeugt.

Nr. 12 Tomate Gartenschau



Wurde von Helga von einer Gartenausstellung mitgebracht und in diesem Jahr erstmals aus Samen angezogen. Die mittelgroßen Früchte sind orange-rot mit einem breiten hellen Kragen. Das Fruchtfleisch ist fest und im Geschmack eher unauffällig. Gedieh 2018 wie viele andere auch im Freiland gut. Für viele Anwendungen geeignet.

Nr. 13 Tomate: Helgas Wilde



Allgemeine Informationen:

Eher kleine Früchte. Typisch ist die an kleine Herzen erinnernde Form. Die Tomate ist fest und kann daher auch länger gelagert werden als andere Sorten. Die Tomate gedeiht seit Jahren in Helgas Garten. Eine sehr gut und fruchtig schmeckende vielseitig verwertbare Tomate. Besonders zu empfehlen für alle, die die Tomaten lieber klein haben wollen.

Der wirkliche Sortenname ist verloren gegangen, möglicherweise ist die Sorte auch ausgewildert.

Eigene Erfahrungen:

Auch in diesem guten Tomatenjahr eine willkommene Ergänzung der Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Nr. 14 Tomate: (Irinas-)Vaters Rote



Allgemeine Informationen: (Irinas-Tomaten)

Eine Sorte Irinas Vaters – rot, eierförmig, groß, fleischig. Früchte sind ca. 6-10 cm lang, wiegen ca 90-200 gr, von einem guten Geschmack. 1 bis 3 Stämme belassen

Eigene Erfahrungen:

Die Sorte war wie viele andere 2018 sehr früh und im Ertrag nicht auffällig. Sie ist eine dankbare Sorte ohne herausragende Eigenschaften.

Nr. 15 Tomate: Juppis Kleine



Allgemeine Informationen:

Eher kleine Früchte, wie man sie von Partytomaten her kennt. Die Tomate gedeiht seit Jahren in Helgas Garten. Sie ist eine sehr gut und fruchtig schmeckende Tomate, die man sowohl direkt vom Strauch naschen kann, aber auch als Beilage für Frühstück oder Abendbrot verwenden kann. Die Sorte ist sehr ertragreich und auch die Erntezeit ist relativ lang.

Der wirkliche Sortenname ist verloren gegangen, möglicherweise ist die Sorte auch ausgewildert. So musste Helgas Mann als Namensgeber herhalten.

Eigene Erfahrungen:

Auch in diesem guten Tomatenjahr eine willkommene Ergänzung der Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Nr. 16 Tomate: Matina



Allgemeine Informationen: (Samenhaus.de)

Diese Züchtung ist schon seit langem als besonders zuverlässig und ertragreich bewährt. Besonders robust ist sie gegen die meisten Tomatenkrankheiten im Freiland. Sie fällt auf durch ihre dunkelgrünen großen Blätter, die denen von Kartoffeln ähneln. Außerdem durch eine sehr frühe Reife, den angenehm fruchtigen Geschmack, Platzfestigkeit und den hohen Ertrag. Die runden ca. 100 g schweren mehrkammrigen Früchte sind für alles geeignet, was man von einer normalen Haushaltstomate erwartet. Für viele Verwendungszwecke in der Küche, meist in geschälter Form, zu gebrauchen. Die Sorte ist wüchsig und robust, reift früh und ist sowohl für den Anbau im Freiland als auch im Gewächshaus geeignet. Die ca. 150 - 180 cm hohen Pflanzen brauchen einen stützenden Stab. Sie bringen hohen Ertrag und sind von Natur aus widerstandsfähig gegen die wichtigsten Tomaten Krankheiten.

Eigene Erfahrungen:

Universaltomate, sehr dankbar im Ertrag und Geschmack. Vergleichbar mit der Sorte „Harzfeuer“, im Gegensatz zu dieser aber samenfest. Gegen die Braunfäule ist auch sie nicht wirklich resistent.

Nr. 17 Tomate: Nachbarin Inge



Allgemeine Informationen:

Eher kleine Früchte bis 3cm, aber sehr fruchtig und herzhaft. Reichlicher Ertrag und eine lange Erntezeit sind typisch. Ideal für alle, die nicht auf „Dicke“ stehen. Ideal als kleiner Snack für zwischendurch oder als Ergänzung zum Frühstück.

Die Tomate stammt aus dem Fundus von Helga und wurde ihr von ihrer Nachbarin Inge, die diese Tomate schon seit Jahren im Garten hat, zur Verfügung gestellt. Daher auch der Name für die Tomate.

Eigene Erfahrungen:

Auch in diesem guten Tomatenjahr eine willkommene Ergänzung der Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Nr. 18 Tomate Ochsenherz (Coer du boef)



Diese Exemplare wurden am 30. Juli 2017 aus dem Freiland geerntet. Gewicht 350 und 430g.

Allgemeine Informationen aus Wikipedia

Die Früchte der Sorte sind groß, unförmig und relativ saftarm, mit mehreren Kammern, die nur wenige Samen enthalten. Cuore di bue werden für den Handel in der Regel noch grün geerntet und nehmen dann rasch die jeweilige Farbe an. Am Vollreifepunkt etwa eine Woche nach Ernte ist das Fleisch der Cuor di Bue selbst bei roter Färbung noch fest und voll, die Schale aber weich und sehr druckempfindlich. Der Geschmack ist bei der Ernte noch säuerlich, wird mit der Nachreife jedoch süßer und wandelt sich zu einem vollen und charakteristischen Aroma.

Vollreife Früchte sollten bald verzehrt werden, da sie danach nicht mehr lange haltbar sind. Die, verglichen mit anderen Sorten, kurze Haltbarkeit und die Empfindlichkeit der Früchte für Transportschäden sind die Hauptgründe dafür, dass die cuore di bue im deutschen Handel eher selten zu finden ist, dabei ist sie geschmacklich eine der besten Tomatensorten. In Italien wird sie bevorzugt roh und noch leicht grün gegessen, da in diesem Reifestadium das Verhältnis [Säure](#) zu [Zucker](#) optimal für den Geschmack ist.

Eigene Erfahrungen:

Auffällig war, dass die Tomatenpflanzen und auch die Früchte in diesem Jahr sehr verschieden waren.

Nr. 19 Tomate: Orange Russian



Allgemeine Informationen: (Irinas-Tomaten)

Eine wundervolle große orange-pink marmorierte köstliche aromavolle Tomate. Sie reift früh, sehr fleischig.

Eigene Erfahrungen:

War im Gewächshaus sehr ertragreich. Die Früchte müssen rechtzeitig geerntet werden, sonst sind sie zu weich. Der Geschmack ist süßlich und sehr obstartig, erinnert mich an Pfirsiche und Nektarinen. Optisch auf jeden Fall eine Augenweide.

Nr. 21 Tomate: Rote Heidi



Allgemeine Informationen:

Herkunft Kamerun, Wuchshöhe 1,20 bis 2,50 m, Farbe rot, Fruchtform langoval mit leichter Spitze, Fruchtgröße 50 bis 200 g, Fruchtkammern 2 bis 3, Fruchtfleisch vollfleischig, Reifezeit mittel, Schale eher weich, Geschmack aromatisch, Blattform normal

Eigene Erfahrungen:

Ähnelt sehr den Eiertomaten, guter Ertrag.

Nr. 22 Tomate Rote Marmor



Allgemeine Informationen:

Resistent gegen Krautfäule, kleine kirsch- oder marmor große süße Früchte, reichlicher Ertrag, gut für Balkon und Terrasse geeignet. Kinder lieben sie.

Eigene Erfahrungen:

Die Ernte beginnt mittelfrüh und dauert bis zu den ersten Nachtfrierten. Ideal zum Naschen im Garten. Die Pflanze braucht Platz in der Breite, weil sie sich seitlich ausdehnt. Ich habe in diesem Jahr 3 Bambusstäbe wie eine auf die Spitze gestellte Pyramide um die Pflanze gesteckt und einige Querstäbe daran befestigt. So konnten sich die Ausläufer der Pflanze abstützen und die Früchte kamen nicht direkt mit dem Boden in Berührung.

Nr. 23 Tomate: Rot-Schwarze Ursula



Allgemeine Informationen:

Diese Tomate wurde uns erstmals bei der Tomatenverkostung 2018 von einer Tomatenfreundin aus Oberthal mitgebracht und wurde dabei auch gekostet. Mittelgroße Früchte, schön anzusehen und aromatisch im Geschmack. Richtiger Name nicht bekannt.

Eigene Erfahrungen:

Die Sorte wird 2019 erstmals von uns angebaut. Erfahrungen liegen dann Ende des Jahres vor.

Nr. 24 Tomate: Russe noir



Allgemeine Informationen:

guter Ertrag sehr große, breite, klobige, braunrote, grünschultrige Früchte festes Fruchtfleisch, schöner, leicht süßlicher Geschmack (Quelle: www.schoenetomaten.de).

Eigene Erfahrungen:

In diesem Jahr sehr ertragreich. Den richtigen Reifegrad zu erwischen ist oft problematisch. Wenn sie zu lange am Stock bleibt, kann sie schon leichte Fäulniszeichen besitzen, die wegen der Farbe nicht bemerkt werden. Im Aussehen und Geschmack ähnlich wie Black from Tula. Wer auf dunkle Farbtupfer in seinem Sortiment Wert legt, kann zwischen beiden wählen.

Nr. 25 Tomate: Ruthje



Allgemeine Informationen: (Bio-saatgut.de)

Ruthje, nennt sich die leuchtend rote herzförmige Cocktailtomate aus Norddeutschland. Sie wurde von Ulrike Behrendt, von der Oldendorfer Saatzucht Holste gezüchtet und 2008 beim Bundessortenamt zugelassen.

Die kräftigen Pflanzen haben eng anliegendes normal-blättriges Laub, einen schlanken Wuchs und werden um die 2 Meter hoch. 'Ruthje' ist eine frühe Sorte und wird bereits 50 bis 60 Tage nach der Befruchtung reif.

In der Regel werden die Früchte 3 bis 5 cm groß und 30 bis 50 g schwer. Der Geschmack dieser knackigen kleinen Tomaten ist wunderbar fruchtig und zuckersüß.

Eigene Erfahrungen:

Sehr ertragreich, wohlschmeckend

Nr. 26 Tomate San Marzano



Allgemeine Informationen:

Die Wuchshöhe der San-Marzano-Pflanze beträgt 1,50 m bis 2,00 m. Die Tomatenpflanzen sind resistent gegen die einschlägigen Tomatenkrankheiten und gelten als sehr kräftig. Die Früchte der San-Marzano-Tomaten sind fest, dunkelrot und besitzen wenige Kerne. Das Gewicht der Früchte liegt bei ungefähr 90 Gramm, und sie werden ca. 12 cm lang. Die Fruchtreife beginnt Ende Juli und endet im späten Oktober. San-Marzano-Tomaten reifen in Schüben, weshalb sie etliche Male von Juli bis Oktober geerntet werden.

Aus dieser Tomatensorte wird klassischerweise meist Tomatenketchup oder auch Tomatenmark hergestellt. Aufgrund ihres festen Fruchtfleisches eignet sie sich besonders gut als Salattomate, da sie die Salate nicht verwässert und auch Salatsoßen gut annimmt.

Eigene Erfahrungen:

Die Früchte sind sehr kräftig und die Pflanze zeigt hohen Ertrag auch im Freiland. Ich bin nicht ganz sicher, ob diese Eiertomate die echte San Marzano ist. Die Samen stammen aus der vorjährigen Ernte, und könnten auch zu einer anderen Sorte aus dieser Familie gehören. Weil die in diesem Jahr so ertragreich war mit vielen schönen Früchten, will ich sie auch für nächstes Jahr unter diesem Namen laufen lassen.

Nr. 27 Tomate: Schwarze Sarah



Allgemeine Informationen: (Irinas-Tomaten)

Mittelgroße sehr gute süße fruchtige dunkle schöne glatte rot-braune ertragreiche Fleischtomate mit einem sehr feinen Aroma. Vermutlich eine alte deutsche Sorte.

Eigene Erfahrungen:

Geschmack und Aussehen überzeugen. Sie ist aber auch sehr weich und empfindlich. Auffallend auch der breite grüne Kragen, der nicht jedermann gefällt.

Nr. 28 Tomate: Sub-arctic Plenty



Das Bild wird in 2020 ausgetauscht.

Allgemeine Informationen:

Sehr früh reifende Sorte mit mittelgroßen, eher kleinen Früchten, die in großer Zahl reifen. Gut im Geschmack und für viele Anwendungen geeignet.

Eigene Erfahrungen:

Die Sorte war bei mir in den letzten Jahren immer bei den ersten. Fast alle Tomaten wurden gleichzeitig erntereif, wodurch sich eine relativ kurze Erntezeit ergab.

Ähnelt sehr den Eiertomaten, guter Ertrag.

Nr. 29 Tomate: Sunviva



Allgemeine Informationen:

Tomate "Sunviva" - von sonnengelb bis orangerot

Eine kleine Cocktail-Tomate - süß und saftig, so wird sie angepriesen. Aber ihr viel wichtigeres Markenzeichen, eine Open-Source-Lizenz, lässt sich nicht schmecken. Oder doch? Wo die industrielle Züchtung sich auf eine Sorte konzentriert, die flächendeckend überall gedeihen muss, damit es wirtschaftlich ist, sagen die Ideengeber für die Tomate "Sunviva", wir brauchen viele verschiedene Sorten, denn die Geschmäcker sind verschieden. Und Klima und Boden in den Regionen sind auch verschieden.

Eigene Erfahrungen:

Sie wurde bei mir durchaus höher, etwa 1 Meter. Die Sorte ist sehr vielseitig einsetzbar, schnittfest, hält auch mal ein paar Tage. Sehr ertragreich, an zwei Standorten in unterschiedlichen Gewächshäusern kam es auch zu unterschiedlichen Erträgen. Einmal wirklich voll hängend mit Rispen über jeweils 10 Früchte, war am anderen Standort der Ertrag wesentlich bescheidener. Trotz allem empfehlenswert als vielseitig verwendbare kleinere Tomate.

Nr. 30 Tomate: Yellow Pearshaped (gelbe birnenförmige)



Allgemeine Informationen:

Alte historische Sorte, wird schon in Büchern von 16 Jahrhundert erwähnt. Wüchsige kräftige robuste Pflanzen, Früchte sind klein, birnenförmig, gelb, wiegen ca. 10-15 Gramm, saftig, süß.

Eigene Erfahrungen:

Über langen Zeitraum tragende Pflanzen, die Früchte taugen gut als Dekoration und für Snacks. Gut zu kombinieren mit Käsewürfeln. Der eher süße Geschmack ist nicht jedermanns Sache. Als Ergänzung des Tomatenangebots aber sehr zu empfehlen.

Nr.: 31 Tomate: Ananas



Allgemeine Informationen: (Tomatenjunkie)

Ananastomate oder 'Pineapple Tomato' nennt man diese wunderschöne, gelb-orange-rot gefärbte Fleischtomate. Sie stammt aus den USA und wurde in den 1950er Jahren von 'Gleckler Seedmen' aus Ohio eingeführt.

Die normal- blättrigen Pflanzen werden meist nicht höher als 180 cm. Die Ananastomate ist eine späte Sorte, die nach der Befruchtung rund 75 Tage zum Reifen benötigt. An kräftigen Rispen wachsen 6 bis 12 cm große und bis zu 800 g schwere Fleischtomaten.

Die abgeflachten Früchte sind unterschiedlich stark gerippt, haben mehrere Fruchtkammern aber nur wenig Kerne. Das gelb-orange-rot marmorierte Fruchtfleisch wird von einer weichen, nicht ganz platzfesten Haut umgeben. Der Geschmack ist wunderbar aromatisch, fruchtig-süß ohne viel Säure.

Eigene Erfahrungen:

Erstmals 2019 aus Samen von einem französischen Biosaathändler in Südfrankreich gezogen. Aussaat erfolgte erst am 29. April. Ernten konnte man Mitte August. Damit war die Erntezeit gleichzeitig mit vielen Sorten, die bereits Ende Februar ausgesät wurden.

Nr.: 32 Tomate: Brandywine



Allgemeine Informationen:(tomatenundanderes Helmut Pummer)

Die Standard Brandywine ist eine kräftige hoch wachsende Pflanze mit kartoffelartigen Blättern. Die Früchte werden groß, rosa und sind oft abgeplattet und weisen manches mal einige unattraktive Unregelmäßigkeiten auf. Manchmal ist die Pflanze mit Früchten voll beladen und in anderen Jahren ist die Ausbeute eher eine Enttäuschung. Nach dem Anbau von über tausend verschiedenen Tomatensorten, behaupte ich immer noch, dass die Brandywine Tomate eine der perfektesten Tomaten zum Essen ist. Die Brandywine Tomate hat eine unübertroffene saftige Textur, die scheinbar auf der Zunge zergeht. Der Geschmack belebt den Gaumen mit der perfekten Balance von Säure, Süße, Fülle und Komplexität. Wegen der Popularität des Brandywine Namens sind über die Jahre 'viele Verwandte' auf den Markt gekommen, die Familiennamen hinzugefügt haben oder andere Farben zeigen (Gelb, Rot, Weiß und Schwarz). Es ist nicht genau zu ergründen wie diese Sorten mit der Original Rosa Brandywine Tomate verwandt sind. Auch es ist schwierig auch die Geschichten rund um die Brandywine einzuordnen. Der Name hat wohl mit der Nähe zu der gleichnamigen Stadt in den USA zu tun, wo sie her kommt.

Eigene Erfahrungen:

Erstmals 2019 aus Samen von einem französischen Biosaathändler in Südfrankreich gezogen. Aussaat erfolgte erst am 29. April. Ernten konnte man Mitte August. Damit war die Erntezeit gleichzeitig mit vielen Sorten, die bereits Ende Februar ausgesät wurden. Der Ertrag war in Ordnung. Geschmacklich liegen noch keine Erfahrungen vor.

Nr.: 33 Tomate: Gigondas



Allgemeine Informationen:)

Schöne Tomate länglich. Rot, guter Geschmack. Früchte etwa 150 bis 300 g schwer. Sie wurde im Südosten Frankreichs gezüchtet. Sie ist süß und sehr lecker, sollte gut reif geerntet werden. Sie hat eine mittlere Haltbarkeit. Ihr wird eine gute Resistenz gegen Krankheiten, insbesondere genannt Mehltau bescheinigt. Gedeiht gut in heißem und feuchtem Klima. Sehr ertragreich.

Eigene Erfahrungen:

Erstmals 2019 aus Samen von einem französischen Biosaathändler in Südfrankreich gezogen. Aussaat erfolgte erst am 29. April. Ernten konnte man Mitte August. Damit war die Erntezeit gleichzeitig mit vielen Sorten, die bereits Ende Februar ausgesät wurden. Der Ertrag war in Ordnung.

Nr.: 34 Tomate: Purple Calabash



Allgemeine Informationen: (aus Internetinformationen)

Eine eher spät (Anfang September) reifende dunkle Fleischtomate mit rotbraun bis violett gefärbten Früchten mit oliv-grünem Stilansatz.

Der Geschmack ist würzig und fruchtig-süß. Die Früchte abgeplattet und deutlich gerippt. Die Fruchtgröße liegt zwischen 6 und 10cm bei einem Gewicht von etwa 200 gr.

Sie gilt als gut freilandtauglich und braucht nicht stark ausgeizt zu werden.

Eigene Erfahrungen:

Diese Sorte wird 2019 zum ersten Mal von mir angebaut. Die Jungpflanze wurde mir von meinem Bliesener Tomatenfreund Hans Hauptenthal zur Verfügung gestellt. Leckerer Geschmack, lange Erntezeit, guter Ertrag. Die Früchte waren deutlich schwerer als im Internet beschrieben und lagen eher im Bereich 500gr bis 1000gr. Diese Sorte sollte man dabei haben, wenn man mehrere Sorten anbauen kann.

Nr.: 35 Tomate: Väterchen Hans



Allgemeine Informationen:

Mittelgroße dunkel-rot bis schwarze Tomate. Vom Aussehen her ähnelt sie der Purple Calabash.

Eigene Erfahrungen:

Die Tomate wurde uns 2019 von Hans Scholl als Pflanze zur Verfügung gestellt. Da sie angeblich einen russischen Hintergrund besitzt, bekam sie einen Namen, der an beides erinnern soll.

Viele Erfahrungen kann man noch nicht beschreiben. Nach einem eher kümmerlichen Start, hat sich die Sorte wuchsmäßig gut entwickelt. Mittlerer Ertrag bei mittlerer Reifezeit.

Geschmacklich fruchtiger Geschmack, sehr saftig. Ich bin mal gespannt, wie sie sich in diesem Jahr 2020 entwickelt.

Nr. 36 Tomate: Rotkäppchen



Allgemeine Informationen:

Es handelt sich um eine Züchtung aus den ostdeutschen Bundesländern. Sie gilt als Alternative zu der Hybridsorte „Harzfeuer“, mit der sie vom Aussehen und Geschmack vieles gemeinsam hat.

Eigene Erfahrungen:

Ich habe die Samen aus einem alten Päckchen entnommen, das seit 10 Jahren unbeachtet war. Immerhin gab es noch 3 Pflanzen, die sich auch schön entwickelt haben. In diesem Jahr 2020 sollen sie noch nicht in den Verkauf. Ich will zunächst ihre Sortentreue testen.