

<b>Meersalzhaltiges Gießwasser verbessert den Geschmack von Tomaten der Sorte 'Campari' im Balkonkübel. Erfahrungsbericht über einen Tastversuch</b>	<b>Tomaten Geschmack ökologischer Anbau</b>
--	---

## Zusammenfassung – Empfehlungen

In den gärtnerischen Fachmedien wird immer wieder über die sizilianische Pachinotomate berichtet. Durch den Anbau in Mittelmeernähe, mit salzhaltigem Grund- und Brunnenwasser, besitzen diese Tomaten eine besonders angenehme Festigkeit und einen hervorragenden Geschmack. "Pachinotomate " ist eine von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung.

Da im biologischen Anbau auf den guten Geschmack der Tomaten von den Kunden besonders viel Wert gelegt wird, wurde in einem Tastversuch mit 12 Balkonkübeln der Einfluss von salzhaltigem Gießwasser auf Ertrag und Geschmack der Sorte 'Campari' geprüft.

Das Gießen mit 0,05%iger Salzlösung, ab Anfang August 0,1%iger Salzlösung über den gesamten Kulturzeitraum hinweg verursachte weder bei den veredelten noch bei den unveredelten Pflanzen Schäden oder Wuchsdepressionen, optisch waren zwischen den zwölf Pflanzen keine Unterschiede zu erkennen. Der Wasserverbrauch der unveredelten Pflanzen war etwas niedriger, das Wurzelvolumen beim Austopfen am Kulturende etwas geringer.

Die Erträge der vier Varianten unterschieden sich mit ca. 5 kg / Pflanze nicht wesentlich. Dies deutet darauf hin, dass aus pflanzenbaulicher Sicht die Salzkonzentration im Gießwasser noch deutlich erhöht werden könnte, eine Steigerung bis 0,4 % wird in den kommenden Jahren geprüft.

Ein Beliebtheitstest mit acht Teilnehmern am 31.07.08 belegt eine deutliche Geschmackssteigerung durch die Salzgaben.

Die Früchte der unveredelten Pflanzen wurden ohne Salzbehandlung geschmacklich besser bewertet, als die Früchte der veredelten Pflanzen ohne Salzbehandlung. Durch die Salzgaben glichen sich "veredelt" und "unveredelt" an.

## Versuchsfrage und –hintergrund

Kann durch den Einsatz von salzhaltigem Gießwasser der Geschmack von Tomaten verbessert werden?

## Ergebnisse

### **Kulturdaten:**

Aussaat: Kultursorte 'Campari' (DRU/cu) und Unterlage 'Maxifort' (DRU/cu)  
am 20.03.08

Veredelung: 07.04.08

Getopft: Anfang Mai in Klasmann Kräutersubstrat,  
Kunststoffkübel 33 cm Durchmesser, 20 l Volumen

Düngung: 26.06.08 Vinasse 1%ig, 1,5 l pro Pflanze  
01.07.08 Vinasse 1%ig, 1,5 l pro Pflanze  
04.07.08 Vinasse 1%ig, 1,5 l pro Pflanze  
09.07.08 Vinasse 1,5%ig, 1,5 l pro Pflanze  
24.07.08 Vinasse 2%ig, 1 l pro Pflanze  
17.08.08 Vinasse 1%ig, 1 l pro Pflanze

Gießwasser: a) Brunnenwasser  
b) Brunnenwasser + 0,5 g Meersalz/l ( 5 g Meersalz/10 l Eimer, 0,05%ig)  
vom 16.06. bis 04.08.08 insgesamt ca.55 l pro Kübel, 27,5 g Salz/Kübel  
Brunnenwasser + 1 g Meersalz/l (10 g Meersalz/10 l Eimer, 0,1%ig)  
vom 05.08. bis 10.09.08 insgesamt ca. 32 l pro Kübel, 32 g Salz/Kübel  
insgesamt 59,5 g Salz/Kübel bzw. 3 g Salz/l Substrat

**Tab. 1: Erträge, Geschmackstest und Ergebnis der Substratanalyse im Tastversuch**

		Erträge kg / Pflanze				Geschmack 31.07.08	Substratanalyse zum Kulturende			
		1. Wh.	2. Wh.	3. Wh.	Durchschnitt		Salzgehalt g/l	P2O5 (CAL)	K2O (CAL)	Mg (CaCl2)
1	Campari unveredelt ohne Salz	5,13	4,79	5,64	5,19	2,3	0,8	29	20	105
2	Campari unveredelt mit Salz	5,27	5,34	4,89	5,17	1,9	1,75	33	33	98
3	Campari veredelt ohne Salz	5,08	5,1	5,09	5,09	2,6	0,57	29	12	59
4	Campari veredelt mit Salz	4,56	4,66	4,7	4,64	2	1,7	37	14	100
Beliebtheitstest: 12 Teilnehmer						Schulnoten: 1 sehr gut 6 ungenügend				