

# So gelingen Ihre Tomaten

## Pflanz-, Gieß und Bodenpflegeplan mit Brottrunk

	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September
<b>Vorgehen</b>	ab Mitte März: Einsetzen der Samen z. B. in Blumentopf mit Aussaaterde. Samen nur dünn mit Erde bedecken.	Tomatenpflänzchen einzeln in Töpfchen verpflanzen, sobald Keimblätter gut entwickelt und erste Laubblätter zu sehen sind.	ab 20 Mai (Eisheilige) die Pflanzen (möglichst tief in die Erde) aussetzen. Abstand mindestens 70 cm. Stützen sind erforderlich.	Pflanzen laufend an den Stützen nach oben binden, Nebentriebe wegbrechen.	Jetzt beginnt die Erntezeit. Nur die wirklich reifen Früchte abpflücken, dann ist das Aroma voll ausgeprägt.		Die Blüten, die jetzt noch kommen, abzupfen, da die Früchte nichts mehr werden.
<b>Behandlung</b>	Samen z. B. mit Sprühflasche leicht befeuchten. (Mischung Brottrunk:Wasser 1:10)	Töpfe sparsam eingießen. (Mischung Brottrunk:Wasser 1:10)	Sparsam eingießen, bis sich die Wurzeln gebildet haben und neue Triebe zu sehen sind. (Mischung Brottrunk:Wasser 1:10)	Wenn die Pflanzen blühen am besten zur Mittagszeit behutsam auf Stützstäbe bzw. Schnüre klopfen. So verteilen Sie die Pollen und fördern die Fruchtbildung.			
<b>Gießplan</b>	Anfang/Mitte März: Kompost gut mit Ferment flüssig eingießen. (Mischung 1:10)	Geplanten Standort im Freien gut mit Kompost versorgen und mit Ferment flüssig eingießen. (Mischung 1:10)	Wichtig: Pflanzen vor direktem Regen (Hagel!) mit Überbau schützen.	Regelmäßig gießen, die Wassermenge steigt mit der Größe der Pflanzen. Gießwasser einmal pro Woche mit Ferment Getreide flüssig versetzen (Mischung: 100 ml auf 10 Liter Wasser). Zusätzliche Düngung ist bei der Kanne-Methode nicht nötig. Achtung: Wenn man trockene Erde zu stark gießt, können die Tomaten rissig werden!			
<b>Tipps</b>	Standort: möglichst hell (Südfenster) Raumtemperatur ca. 20 Grad.	Tipp beim Umtopfen: Pflänzchen möglichst tief in die Erde setzen.				Samen für das nächste Jahr vollreifen Früchten entnehmen und gleich trocknen.	Die Tomaten, die am Strauch nicht mehr ausreifen in einen Korb legen, mit einem Tuch abdecken und in die warme Küche stellen.

Quelle: [www.brottrunk.de](http://www.brottrunk.de)