

## Stephans Tomaten-Tagebuch (21)

2009-09-18 16:17:02

Nun neigen sich Sommer und Tomatensaison dem Ende entgegen. An vielen Pflanzen häufen sich seit Tagen die welken Blätter, zudem ließ der Regen viele Tomaten aufplatzen. Wir haben mit dem heutigen Tag (18. September) immerhin 185 Tomaten geerntet und dabei einige leckere Sorten probieren können. So alle zwei bis drei Tage waren Früchte reif, so dass wir über die letzten Wochen stets frische Tomaten auf dem Tisch hatten. Favoriten sind Andenhorn, Caspian Pink und die Safari. Bei anderen Sorten wie Brandywine Red oder Ananas haben wir bislang so wenige Früchte ernten können, dass sich kaum Aussagen zum Geschmack treffen lassen.



Diese Brandywine Red braucht noch etwas Sonne, um richtig zu reifen.

Noch hängen die Pflanzen ziemlich voll und sogar die Nachzügler setzten einiges an. Wir wollen die Pflanzen stehen lassen, solange es das Spätsommerwetter erlaubt. Wie es danach weitergeht, das müssen wir noch überlegen. Es gibt den Tipp, die Pflanzen in den Keller zu hängen, kopfunter und möglichst kühl. So sollen die Tomaten nachreifen. Ein anderer Tipp sagt, die Tomaten dunkel lagern. In der Tat habe ich vor einigen Tagen eine Sewernaja Maljutka in den Küchenschrank gelegt, grasgrün und hart. Als ich sie gestern wieder in die Hand nahm, hatte sie sich bereits in orange-rot verfärbt.



An dieser Andenhorn hängen noch üppig die Tomaten. Fotos: Stephan Laudien/Jenapolis

Lohnen würde es sich auf jeden Fall, die Tomaten nachreifen zu lassen. Hängen doch beispielsweise an einer Andenhorn noch zehn große Tomaten. Es wäre schade, wenn sie nichts mehr werden würden.

[Speichern & Weitersagen](#)