

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 14 (1959)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Von der Kunst Tomaten erfolgreich zu kultivieren  
**Autor:** Müller, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-890498>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

über die kostbarste Substanz, die wir auf der Erde besitzen, die lebendige Substanz. Sie ist das Zeichen, an dem wir unsere menschlichen Werke messen und erkennen, und sie ist unsere Richtschnur. In ihr offenbart sich der Geist der Schöpfung, ohne den alle unsere Werke nichtig sind.

## Aus der Praxis des organisch-biologischen Landbaues

# **Von der Kunst Tomaten erfolgreich zu kultivieren**

Dieses Jahr bescherte uns einen Tomatensegen wie seit langer Zeit keines mehr, auch in unserer Höhenlage (750 m ü. M.).

Tomaten wollen Wärme, Sonne, mäßige Feuchtigkeit. Alle diese Dinge brachte der vergangene Sommer von selbst in reichem Maße. Nicht jedes Jahr geht alles so leicht, denn Tomaten sind anspruchsvolle Kandidaten.

*Die Lage* des Tomatenbeetes wählen wir möglichst so, daß die Pflanzen nicht dem Durchzug ausgesetzt sind. Entweder macht eine Rückenwand milden Standort, oder wir schaffen ihn durch Bespannen mit Plasticfolie. Erleichtert wird uns die Sache, daß Tomaten mit den Dahlien zusammen einige der wenigen Pflanzen sind, die immer am selben Platze gepflanzt werden dürfen. Sie lieben sogar den alten Standort, namentlich dann, wenn ihre eigenen Staudenabfälle über Winter gehackt oben auf verrotten können.

*Wie bereiten wir ihnen den Boden?* Im Herbst, ehe Nachtfröste die Pflanzen mit ihren Früchten vernichten, schneiden wir sie ab. Der Boden wird sorgfältig, kräuelteuf, d. h. 15—20 cm, durchgehackt — so, daß die Schichten nicht durcheinander gewirbelt werden. Alsdann folgt eine lockere Schicht nur angerotetetes Kompostmaterial, oder frischer Stallmist oben auf das Beet, eine «Staubete» Steinmehl darüber, zuletzt gehacktes Grünzeug, namentlich die eigenen Abfälle der Tomaten. So wird das Beet dem Winter überlassen. Vorteilhaft wirkt sich ein Begüllen des Beetes während des Winters, oder frühen Früh-

jahrs, mit *verdünnter* Brennessel- oder gewöhnlicher Gülle aus. Ueber die Gülle wird nochmals Steinmehl gestäubt.

Bis zum Frühjahr ist alles verrottet, die Erde darunter fein locker und mürbe, voller Wurmröhrchen, ein Zeichen für die unentwegte Arbeit unserer ehrenamtlichen Kompostierungsmeister im Boden.

Wieder wird das Beet sorgfältig gelockert, ohne die Schichten durcheinander zu wirbeln, Hornmehl gestreut, 20—30 g je m<sup>2</sup>, und das Beet pflanzbereit gemacht. Schon Ende März, anfangs April säe ich auf die Schattseite eine Reihe Kresse oder Pflücksalat «Strubelpeter». Die beiden Tomatenreihen erhalten frühen Kopfsalat oder Wintersalat. Natürlich spare ich den Platz für die Tomaten aus (60 bis 70 cm), denn der Kopfsalat wird noch nicht ganz erntereif sein, wenn nach Mitte Mai die Tomaten hinkommen. Die vierte Reihe erhält ebenfalls Kopfsalat, aber mit der Berechnung, später Sellerie dazwischen pflanzen zu können. Tomaten und Sellerie scheinen sich nämlich sehr gut zu vertragen, ebenfalls Buschböhnli mit Tomaten.

*Pflanzung:* Ich achte darauf, gedrungene, gut entwickelte Tomatensetzlinge zu erhalten, ja nicht geil gewachsene. Zudem sollen sie wenigstens *einen* Fruchtrieb bereits besitzen. Das Pflanzloch wird mit dem Schäufelchen ausgehoben, allseitig gut gelockert und die Pflanzen mit samt den Wurzelballen gesetzt, nicht viel tiefer als sie bisher in den Töpfchen standen. Ich machte nämlich die bessere Erfahrung, wenn die Pflanzen nach der Salaternte mit Kompost angewalmt werden, ähnlich der Kartoffeln, als wenn man sie tief pflanzt oder sogar schräge. Natürlich erhält jede ihren soliden Stab und wird angebunden, das Pflanzloch gut angeschwemmt, am besten mit Humusfermentwasser, locker mit trockener Erde überstreut und das Beet mit kurzem Gras neuerdings abgedeckt wie früher beim Salatpflanzen.

*Pflege:* Ist der Boden gut vorbereitet, sind die Pflanzen richtig gepflanzt und eine lockere Bodendecke aufgebracht, erstreckt sich die weitere Pflege eigentlich nur auf einen wöchentlichen Inspektionsbesuch beim Tomatenbeet. Dabei werden die Pflanzen angebunden, wo nötig die Blattachsenriebe ausgebrochen. Scheint uns, die Pflanzen dürften kräftiger sein, erhalten sie

einmal, zweimal im Abstand von 14 Tagen einen *verdünnten* Brennesseljauche- oder Güllenguß. Mehr nicht, und immer verdünnt: ein Teil Jauche auf zehn Teile Regenwasser, nachfolgend eine «Staubete» Steinmehl.

Nach der Bildung des dritten Fruchtriebes oder in naßkalten Sommern schon früher, verfertige ich ihnen ein Plastichäuschen, mit offener Sonnseite. Dazu verwende ich vier Draht-Bohnenstangen, biege sie quer über das Beet, und befestige die Plasticfolienstreifen mit Wäscheklammern so, daß drei Seiten abgeschirmt sind, ebenso das Dach. Von diesem Wachstumsstadium an lieben die Tomaten keinen Regen mehr, weder auf die Blätter, noch die Früchte. Frische Luft aber müssen die Pflanzen immer haben, deshalb bleibt die Sonnseite des Häuschens offen. Den Wurzeln bringen wir nach Bedarf die nötige Feuchtigkeit mit ein paar Kannen Regenwasser. Sehr oft ist das aber nicht notwendig, denn das verfertigte Kompostwärmchen nach der Salaternte und die Bodendecke halten die Feuchtigkeit zurück. Nach dem 5. bis 6. Fruchtrieb, Mitte August, «entspitze» ich die Pflanzen. Der Behang ist erfreulich und wenn die meisten Früchte vollausgereift und gesund geerntet werden können, ist die Ernte reichlich.

*Soll nur ein Trieb je Pflanze belassen werden?* Das hängt davon ab, ob nur ein Trieb oder deren zwei bis drei der *Basis* entspringen. Hat es zwei, einen Haupttrieb und einen jüngeren, aus dem gemeinsamen Wurzelballen, ziehe ich auch den zweiten nach, lasse ihn zwei bis drei Fruchtriebe bilden, dann wird «entspitzt». Ebenso verfare ich mit einem eventuell dritten Basistrieb. Nie aber lasse ich einen Blattachsen-Sproß des Haupttriebes zu einem zweiten Haupttrieb sich entwickeln, es geht immer auf Kosten wenigstens des ersten Fruchtbehanges des Haupttriebes und das lohnt sich in unserer Höhenlage nicht. Vordringlich ist, daß so früh wie möglich Früchte gebildet werden. Aus diesem Grunde wähle ich auch frühe, bis höchstens mittelfrühe Sorten, dazu glattfrüchtige, nicht gerippte wie «Rheinlands Ruhm» etc.

*Schädlingsbekämpfung* brauche ich keine mehr seit der Kultivierung im Plastichäuschen, aber gelesen habe ich bereits, Magermilch-Besprühung wirke gegen Tomaten-Krautfäule. Das wäre mir nicht unsympathisch. Wer probiert's?

*Nachreifen der unreifen Tomaten:* Vor ernstlichen Nachfrösten, wenn leichtes Verhängen der offenen Sonnseite mit Tüchern auch nicht mehr genügt, schneide ich alle Fruchttriebe, die wenigstens noch einigermaßen gut entwickelte Früchte besitzen, aus, mit einem Stück des Hauptstengels dazu. Diese Stücke hänge ich in der Waschküche auf, wo bald die Zentralheizung in Gang gesetzt werden muß. Am besten geht es über eine Schnur oder altes Waschseilstück. Ist die Menge nur gering, plaziere ich sie in einem Aprikosenkistchen nahe dem Ofen. Helles Licht brauchen die Früchte nicht mehr um nachzureifen, wohl aber trockene Wärme. In Holzwolle gebettet oder in Zeitungspapier gewickelt, faulen mir mehr Früchte, als bei offenem Aufhängen, abgesehen davon, daß die Kontrolle viel leichter ist. Gewöhnlich garnieren die letzten Früchte unsere weihnachtlichen Salatplatten.

Frau Dr. M. Müller

## Die Viehhaltung

### in der organisch-biologischen Wirtschaftsweise

Vor fünfzehn Jahren machten wir auf unserem Gute die ersten Versuche mit dem biologischen Landbau. Das Verlassen alter, wohlbekannter Wege war nicht leicht. Die Erfahrungen mit der neuen Wirtschaftsweise lohnte das Suchen und Versuchen, das Meistern der Schwierigkeiten des Anfangs, die sich auch bei uns einstellten.

Wenn wir auf den durchschrittenen Weg zurückblicken und einiges aus unseren Erfahrungen erzählen sollen, dann beschränken wir uns für heute auf die Vieh- und Schweinehaltung. Als wir im Jahre 1946 die Tiere auf Tuberkulose impften, wurden 60 % von ihnen als «Reagenten» festgestellt. Was sollten wir tun? Andere Tiere kaufen oder in der Wirtschaftsweise neue Wege gehen? Wir haben uns für das letztere entschlossen. Später stellte sich noch Bang ein. Am Anfang des neuen Weges stand die Verwendung des Urgesteinsmehls. Anfangs wurde es über die Felder gestreut. Wir erhofften davon eine Verbesserung namentlich auch des Futters. Von der Ueberlegung aus-