

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 96 (2018)
Heft: 5

Artikel: Garten : ab in den Topf
Autor: Kunovits, Christine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1087704>

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: 29.11.2025

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

Ab in den Topf

Tomaten und Auberginen lassen sich leicht im Topf ziehen. Wie das geht und welche Pflanzen und Kräuter sich in der Gesellschaft dieser Nachtschattengewächse wohlfühlen, verraten wir hier.



Die Vorbereitungen

Wichtig für das gute Gedeihen von Tomate und Aubergine ausserhalb des Gartenbodens sind zwei Dinge: genügend grosse Töpfe und ein nährstoffreiches Substrat. Pro Pflanze verwendet man ein Gefäss von mindestens 30 cm Durchmesser mit einem guten Wasserabfluss (Drainage). Gesetzt werden beide Gemüse in eine Mischung aus Universalerde und Kompost. Zudem erhalten sie organischen Langzeitdünger. Ab Mai können die Setzlinge ins Freie, für eine Samenaussaat ist es nun zu spät. Da es selbst im Frühsommer empfindlich kalt werden kann, gilt: die Pflanzen gegebenenfalls bis Anfang Juni über Nacht mit Vlies zudecken.

Die Sorten

In Töpfen werden in der Regel eher kleine Sorten kultiviert. Auberginen-Sorten wie «Tomatillo» oder «Bambino» findet man in ausgewählten Gärtnereien, aber auch auf Pflanzenmärkten. Dasselbe gilt für kleine Tomaten wie «Glacier» oder die Pro-Specia-Rara-Sorte «Baselbieter Röteli». Cherrytomaten kommen selbstverständlich in Töpfen ebenfalls gut. Diese gibt es auch in Gartencentern oder bei Grossverteilern.

Die Nachbarn

Zwar gehört nicht mehr als eine Auberginen- beziehungsweise Tomatenpflanze in den Topf. Sommerflor, Stauden und Kräuter dagegen mögen beide gern als Nachbarn. Tagetes in allen Gelbschattierungen, Geranien von Weiss bis Purpur, Kapuzinerkresse in Gelb und Orange sowie das weissrosa blühende Spanische Gänseblümchen und das weisse Mutterkraut setzen abwechslungsreiche Farbakzente. Neben Kräutern wie Borretsch, Basilikum und Schnittlauch ist es diesen Nachtschattengewächsen ebenfalls wohl. Genauso wie neben Peterli. Allerdings nur, wenn kein Schnittlauch im selben Topf wächst.

Der Standort

Auberginen mögen einen sonnigen, windgeschützten Standort. Ihre Wohlfühltemperatur beträgt um die 25 Grad. Topf-Tomaten lieben es auch wärmer, bis 30 Grad, vertragen Luftzug, stehen indes nicht gerne ununterbrochen an der prallen Sonne. Dagegen hilft ein Sonnenschirm.

Die Pflege

Tomaten und Auberginen sind Starkzehrer, die dem Boden Stickstoff entziehen und darum entsprechend viel zusätzliche Nahrung brauchen. Nebst dem eingangs erwähnten organischen Dünger müssen sie im Topf auch gut gewässert werden. Ist ihnen zu trocken, werfen sie ihre Blüten ab.

Die Gesundheit

Auberginen sind auf Krankheiten und Schädlinge weniger anfällig als Tomaten. Manchmal können sich Blattläuse auf ihnen niederlassen. Diese lassen sich aber durch Abspritzen mit Wasser gut eindämmen. Tomaten dagegen dürfen kein direktes Wasser abbekommen. Werden ihre Blätter nass, entsteht dort Krautfäule.

Die Ernte

Bei Auberginen gilt: nicht abnehmen, bevor die Schale schwarzviolett glänzt. Sie benötigen zudem lange Sommertage, um reif zu werden. Topf-Tomaten färben sich je nach Sorte rot, gelb oder auch schwarz. Reif sind sie dann, wenn sie sich ohne Druck vom Fruchtstielansatz lösen lassen. *



● Christine Kunovits

ist Leiterin Redaktion und Verlag von «Bioterra». Vermutlich auch, weil selbst gezogene Cherrytomaten vor bald 30 Jahren ihre Liebe zum Gärtnern erweckt haben.