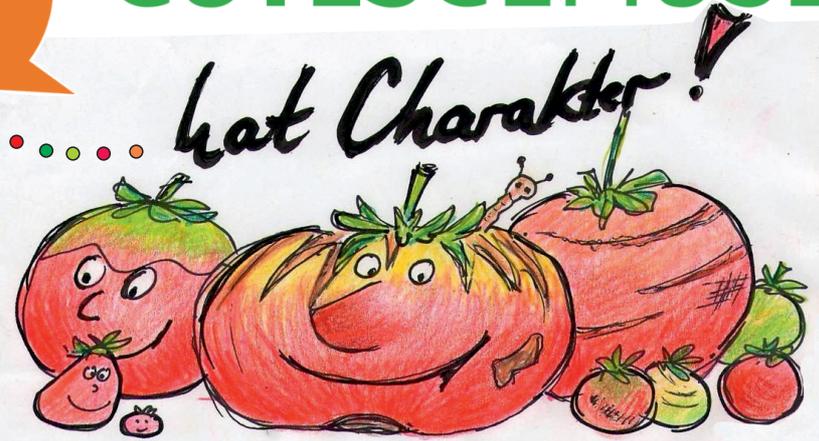




GUTESGEMÜSE.



Infos zur Vielfalt:

In den letzten Wochen haben unsere **Guten Tomaten** Risse, "komische Stellen" am unteren Ende, wirken nicht appetitlich, saftig-aromatisch und dunkelrot sondern sind blässlich und haben noch grüne Stellen.

- Sind unsere **Guten Tomaten** krank?
- Sind sie unreif? Müsste man sie nicht noch hängen lassen?
- Sind die **Guten Tomaten** faulig, schimmelig, ungenießbar?
- macht Mike was falsch?

*** Hinweis:** Zu den unten genannten Gründen kommen natürlich weitere (mögliche) Ursachen hinzu. Sonne und Hitze sind aber 2015 die wesentlichen Faktoren, die Tomaten das Leben schwer machen. In Süditalien, Spanien, Tunesien usw. werden andere Tomatensorten angebaut als in Deutschland. Die dort üblichen Sorten vertragen mehr Hitze, aber keinerlei Luftfeuchtigkeit. Und leider weiß man vorher nie, was der Sommer bringt...

Alle Tomaten, die hier liegen sind essbar!

Die nicht mehr genießbaren Früchte mit Fäule, Schimmel oder Tierfraß-Spuren haben wir schon aussortiert! Einfach braune, korkige und grüne Stellen wegschneiden und dem Genuss steht nichts mehr im Wege!

Nein!

Insider-Tip: Wo Wasser raus kann, bleibt Geschmack drin 

Der Grund heißt: Supersommer 2015! *

Nicht nur uns war es oft zu heiß, auch die Tomaten haben unter der Hitze und der prallen Sonne gelitten. Tomaten können – anders als wir – nicht in den Schatten flüchten. Ab ca. 30 Grad entstehen typische Schäden:

Blütenend"füule"



Der Name täuscht, es handelt sich **nicht** um Fäulnis. Durch die Hitze verlangsamt sich der Stoffwechsel. Die Tomatenpflanze kann Nährstoffe nicht mehr überall hin transportieren. Der nicht versorgte Teil trocknet ein.



Risse: Die Haut wird durch Hitze und Sonne dick und fest. Wird es wieder kühler und die Pflanze erhält Wasser (Tau, Giessen), fängt sie wieder an zu wachsen, die Haut reißt.



Blässe: Auch die Farbe hängt ein wenig von der Temperatur ab. In der Sommerhitze bleiben die Tomaten etwas blasser.



Tip: Tomaten offen liegen lassen. Die Risse verkorken. Bildet sich doch die eine oder andere Faulstelle: ausschneiden, verbrauchen

Tip: auch rosa Tomaten sind reif, wenn sie weich werden



Tip: wegschneiden



Tip: ausschneiden, das Braune reicht nicht tief in die Frucht. Es "fault" auch nicht weiter!

Grün-/Gelbkragen

An diesen Stellen reifen die Früchte nicht weiter, egal wie lange man wartet. Die Ursache liegt ebenfalls in der ungleichen Nährstoffverteilung in der Frucht.