TOMATEN

SO SCHMECKT DER SOMMER

Tomaten sind der Inbegriff von sommerlicher Gemüselust. Ob roh aufgeschnitten mit Mozzarella, im Salat, als Suppe oder Pastasauce – Tomaten sind an Vielseitigkeit kaum zu übertreffen. Und auch die Vielfalt der Sorten ist überwältigend: Von den kleinen, bis 30 g leichten Cocktail-, Kirsch- oder Cherrytomaten, die einzeln oder in Rispen geerntet werden, über längliche Eier- und Flaschentomaten mit einem Fruchtgewicht zwischen 60 und 80 g bis hin zu Stab- und Rundfruchttomaten (Gewicht pro Frucht um 100 g) sowie Fleischtomaten mit bis zu 150 g pro Frucht reicht das Angebot. Auch sind immer mehr Besonderheiten in Form, Farbe und Aroma erhältlich. Entdecken auch Sie die ganze Vielfalt der Tomaten!

AUF PLATZ EINS

Tomaten stehen ganz weit oben auf der Hitliste der beliebtesten Gemüsearten. Süßlich-fruchtig im Geschmack, erfrischend saftig und knackig, ziehen sie uns mit ihrem leuchtenden Rot unwiderstehlich an. Und auch ihre „inneren Werte“ überzeugen: Dank wichtiger Vitamine und Mineralstoffe bieten Tomaten gesunden Genuss.

HÄTTEN SIE’S GEWUSST?

Tomaten enthalten ein hohes Maß an Lycopin, das zum einen für die herrlich rote Färbung sorgt und zum anderen einen Beitrag zum Schutz vor Krebs- sowie Herz-Kreislauf-Erkrankungen leistet. Tomaten sind also ein Gaumenschmaus und unterstützen zugleich Ihre Gesundheit!

EINE RUNDE SACHE:
UNSER STANDARDSORTIMENT

Ein wichtiges Thema bei Tomaten ist die Widerstandsfähigkeit gegen Pilzerkrankungen wie Kraut- oder Braunfäule, Mehltau, Mosaikvirus und Grauschimmel. Bestimmte Züchtungen sowie veredelte Pflanzen sind besonders widerstandsfähig gegen die verursachenden Pilze. Dehner bietet Ihnen robuste, bewährte Sorten mit einer hervorragenden Ertragsleistung. Finden auch Sie im umfangreichen Sortiment Ihre Tomaten-Favoriten! Z. B. Melone, Tomate und Kürbis.

Wählen Sie aus über 60 Sorten!

Das Dehner-Tomatensortiment gliedert sich in 4 Gewichtsklassen:

CHERRYTYP

10-30 g Fruchtgewicht, kleinste Tomatenart, viele Früchte pro Rispe, hoher Zuckergehalt

COCKTAILTYP

30-60 g Fruchtgewicht, sehr schmackhaft, können als Rispe geerntet werden, gut als Snack oder für Salate geeignet

NORMALFRUCHTTYP

60-100 g Fruchtgewicht, sehr vielfältig in Farben und Formen

FLEISCHTYP

ab 100 g Fruchtgewicht, hoher Fruchtfleischanteil, wenige, dafür große Früchte pro Rispe

SÄEN ODER PFLANZEN?

Sowohl beim Saatgut wie auch bei den Jungpflanzen treffen Sie in Ihrem Dehner Markt eine große Sortenvielfalt an. Ob Sie schon ab Februar auf der Fensterbank oder unter Glas aussäen oder im Mai vorgezogene Setzlinge auspflanzen, bleibt Ihrem gärtnerischen Gusto vorbehalten.

Tipp: Holen Sie sich das Beste aus beiden Welten!

Kraut- und Braunfäule resistente Sorten

'PHILONA'

aromatische, schnittfeste Rundfrüchte, hervorragend geeignet für Salate und Suppen oder zum Rohverzehr, hochtolerant gegen Kraut- und Braunfäule

'PHILOVITA'

gegen Phytophthora hochtolerant, sehr guter Geschmack und hoher Zuckergehalt, Fruchtgewicht 15-20 g

'PHANTASIA'

gegen Phytophtera und Mehltau, hochtolerante rundfrüchtige Tomate, sehr ertragreich, Fruchtgewicht 100-110 g

Dehner
Gourmet Garten

TOMATEN FÜR GENIESSER

Milde Süße mit einem angenehmen Schuss erfrischender Säure, verpackt in einer knackigen, leuchtend roten Schale – das sind die Tomaten-Sorten aus dem Dehner Gourmet Garten Sortiment. Lassen auch Sie sich von den außergewöhnlich intensiven Aromen dieser Sorten verführen.

veredelt

'DASHER'

Pflaumen-Cocktailtomate mit perfekt ausgefärbten, leuchtend-roten, glänzenden Früchten, die angenehm knackig süß schmecken und ein Gewicht von 20-30 g haben, ideal auch für die Rispenernte, resistent gegen Tomatenmosaikvirus, Verticiliumwelke und Wurzelnematoden

ROSINENTOMATE 'ARIELLA'

rote Cherrytomate; das Besondere ist, dass die Früchte entweder frisch verzehrt werden können, oder an der Pflanze zu Tomatenrosinen getrocknet werden können

veredelt

ITALIENISCHES OCHSENHERZ 'CORAZON'

der große, geschmackvolle Superstar unter den Tomaten, die glänzend orangeroten, großen Früchte bestechen mit ihrem intensiven, süß-aromatischen Geschmack

veredelt

SAN MARZANO 'CORIANNE'

italienische Flaschentomate mit hohem Fruchtfleischanteil, ideal zum Verarbeiten, Fruchtgewicht 90-110 g

ONLINE-RATGEBER

Noch mehr Inspiration, Trends und Tipps finden Sie unter

dehner.de/ratgeber
dehner.at/ratgeber

youtube.com/ DehnerGartencenter

BASILIKUM 'MAGIC BLUE'

die Blätter haben einen sehr aromatischen Duft und Geschmack, die Pflanze wächst kräftig und verzweigt, Basilikum ist in Kombination mit Tomatengerichten ein ganz besonderer Genuss

Kulinarisches Traumpaar

Tomaten und Basilikum sind das Dreamteam des Sommers! Wichtig ist, dass nur wirklich vollreife Tomaten verwendet werden – am besten sonnenwarm gepflückt. Dann ernten Sie das Basilikum, indem Sie den ganzen Stängel über dem ersten oder zweiten unteren Blätterpaar abschneiden – so regeneriert sich die Pflanze am besten. Die süßlichen Aromen der Tomaten, auf dem Bild die Sorte 'Evita', harmonieren wunderbar mit der Würze des Basilikums. Wer mag, kombiniert beides mit dünn aufgeschnittenem Mozzarella, einem Hauch Olivenöl und Balsamicoessig – fertig ist die Insalata Caprese.

Ab auf den Grill!

Tomaten sind ein ideales Grillgemüse, weil die Hitze die Aromen intensiviert und den in den roten Früchten enthaltenen Zucker karamellisieren lässt. Leckere Tomatenspieße vom Grill runden den Fleischgenuss ab. Stecken Sie süße Cocktailtomaten auf einen Holzspieß; wer mag, wechselt mit Zucchini-, Auberginen- und Paprikawürfeln ab. Mit etwas Öl bestreichen, salzen, pfeffern und ab auf den Grill! Größere Früchte kreuzweise einschneiden, mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und fünf Minuten auf den Grillrost setzen – einfach lecker!

Black Beauties im Tomatenbeet ▸

Rot kann fast jede Tomate – aber Schwarz? Die neuen Indigo-Tomaten tauchen ihre Haut in dunkle Farbe und legen reichlich Glanz auf. Die besonderen Sorten enthalten ähnlich wie Blaubeeren einen natürlichen blauschwarzen Farbstoff, ein Anthocyan. Dieser gilt als sehr gesundheitsfördernd. Die Indigo-Tomaten haben einen süß-aromatischen Geschmack. Im noch unreifen Zustand sind die Früchte lila-schwarz. Im vollreifen Zustand entwickeln sie ihre Eigenfarbe, die von Gelb bis Rot reicht. Eine leichte lila-schwarz gefleckte Deckfarbe bleibt jedoch erhalten. Die Erntefreife der Früchte lässt sich über den Drucktest erfühlen.

Die eierförmigen Tigertomaten

Geflammte Liebhabertomaten in vielen Farbschattierungen. Von Gelb über Rot bis hin zu Grün – eine Vielfalt, die es nur mit den exklusiven ARTISAN-Tomaten von Dehner gibt. Dabei sind sie nicht nur etwas fürs Auge, sondern auch der Gaumen kommt auf seine Kosten und man wird positiv überrascht sein, wie gut grüne Tomaten schmecken können. ◂

BESONDERHEITEN FÜR LIEBHABER

Unsere Besonderheiten sind oft nur in bestimmten Zeiträumen erhältlich. Unser Fachpersonal berät Sie gerne.

'COOKIE'

Cocktailtomate, sehr attraktive, rot gestreifte Früchte, wüchsige Pflanze, robuste Sorte, Fruchtgewicht 20-30 g

'CAPRESE'

Mini 'San Marzano' Tomate, interessante Form, guter Geschmack, Fruchtgewicht 20 g

'PICOLINO'

frühe Cocktailtomate, sehr platzfest, kräftige, gesunde Pflanzen, stabil gegen Grünkragen, Fruchtgewicht 30-40 g

BUSCHTOMATEN / BALKONTOMATEN

Kompaktwüchsige Tomatensorten mit unterschiedlichen Fruchtgrößen. Ideal geeignet für kleine Kübel oder Balkonkästen.

'SPORTIVO'

Neuzüchtung im Bereich Rundfruchttomate, uniforme, geschmackvolle Früchte, Fruchtgewicht 85-95 g

'ORANGE DATTELTOMATE'

reichtragende, sehr süße und fruchtig aromatische, leuchtend orange Datteltomate, Fruchtgewicht ca. 15-25g

'TOMATOBERRY'

Minipflaume, einzigartige Fruchtform, die an herzförmige Erdbeeren erinnert, stark glänzende, dunkelrote Tomaten mit hohem Zuckergehalt, Fruchtgewicht 20 g

COCKTAILTOMATE 'SUN CHOCOLATE' UND TOMATE 'KAKAO'

dekorative braune Tomaten mit kräftigem Geschmack, als Cocktailtomate oder Rundfrucht

'ANDENHÖRNCHEN'

kernarme, schnittfeste Tomaten-Sorte, robust und reichtragend, ideal als Pizzabelag, zum Füllen und zur Soßenherstellung

Richtig anbauen

- Tomaten benötigen einen möglichst sonnigen Platz in nährstoffreicher Erde. Eine Kompostgabe von 3–5 Litern pro Quadratmeter beim Pflanzen sichert die Grundversorgung mit Nährstoffen und verbessert den Humusgehalt des Bodens.
- Halten Sie einen Pflanzabstand von 60 cm ein. Karotten, Radieschen, Spinat oder Kohl gedeihen sehr gut in der Nähe von Tomaten. Gute Nachbarn für Tomaten sind außerdem Basilikum, Ringelblumen und Knoblauch. Nicht zu empfehlen sind Kartoffeln, Erbsen und Fenchel als Beet-Nachbarn.
- Wechseln Sie jährlich das Beet! Stehen die Pflanzen stets an derselben Stelle, können sich Bodenschädlinge stark vermehren.

Mein Stück Natur

Dehner Bio

BIO-TOMATEN
FÜR NATÜRLICHEN GENUSS

Wer seine Tomaten selbst anbaut, weiß, was drin ist – besonders dann, wenn er sich für Bio-Pflanzen und Bio-Saatgut entscheidet. Und auch bei der Wahl der Erde und des Düngers finden Sie in Ihrem Dehner Markt Produkte in bester Bio-Qualität – das ist Genuss mit gutem Gewissen!

COCKTAILTOMATE
kleinfrüchtige, rote Tomate, guter Geschmack, auch veredelt erhältlich, Fruchtgewicht 15-18 g

RUNDFRUCHTTOMATE
bewährte Standardsorte mit gutem Geschmack, ertragreich, auch veredelt erhältlich, Fruchtgewicht 80-100 g

FLEISCHTOMATE
aromatische, schnittfeste Sorte mit viel Fruchtfleisch, hervorragend für Soßen, Suppen und frisches Tomatenmark geeignet, Fruchtgewicht bis 200 g

EIERTOMATE
sehr geschmackvoll, auch Romatomate genannt, Fruchtgewicht 90-100 g

SAATGUT TOMATE 'SPARTA'
606764

TOMATEN-DÜNGER
organischer Spezialdünger für besonders schmackhafte Tomaten
1 kg
2892792

TOMATENERDE
Kultursubstrat
15 l
3945979

Besser biologisch

Die Erde ist der Lebensraum der Pflanze. Dehner Bio Tomatenerde ist eine gebrauchsfertige Spezialerde, die Ihren Tomatenpflanzen alles bietet, was sie für ein gesundes Wachstum und eine reiche Ernte brauchen. Dehner Bio Tomatendünger ist ein rein organisches Produkt, das Ihren Tomaten einen reinen, natürlicheren, volleren Geschmack gibt. So können Sie sicher sein, nichts als Vitamine, Mineralstoffe und Aromen zu genießen.

Bio-Qualität bei Dehner

Dehner Bio-Saatgut wird nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung produziert. Bereits bei der Saatgutvermehrung wird von der Keimung bis zur Lagerung des Saatgutes vollständig auf synthetische Dünger und chemische Pflanzenschutzmittel verzichtet. Bei der Anzucht von Bio-Setzlingen (auch Tomaten-Jungpflanzen) vertraut Dehner auf die Partnerschaft mit dem anerkannten Bioland-Erzeugerverband – dies erkennen Sie am Bioland-Siegel!

TIPPS UND TRICKS RUND UM
AUSSAAT, PFLEGE UND ERNTE

Gewusst wann: Das richtige Timing ist bei der Aussaat, Pflege und Ernte von Tomaten wichtig. Mit ein bisschen Know-how und dem passenden Zubehör fällt die Ernte noch reicher aus!

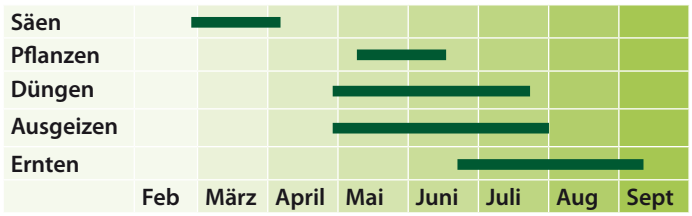
Aussäen
Man sät ab Anfang März in kleine Töpfe aus und stellt diese bis zum Keimen mit einer Folienabdeckung auf eine warme, sonnige Fensterbank.

Pflanzen
Da Tomaten keinen Frost vertragen, sollten Sie mit dem Auspflanzen ins Freie sicherheitshalber warten, bis die Nächte frostfrei sind.

Düngen
Im Frühjahr kann der Boden mit Kompost verbessert werden. Tomaten sollten regelmäßig bis zur Ernte gedüngt werden. Man sollte einen spezifischen Tomatendünger verwenden, da dieser mit Kalium angereichert ist.

Ausgeizen
Unter Ausgeizen versteht man das Ausbrechen der Seitentriebe in den Blattachseln. Lässt man sie wachsen, entsteht mit der Zeit ein undurchdringliches Dickicht. Außerdem bleiben die Früchte kleiner und reifen nicht so gut aus.

Ernten
Die Pflanze muss bis zur Ernte teils ein enormes Gewicht tragen. Wichtig ist es daher, die Pflanzen ab einer bestimmten Wuchshöhe an ein Spalier oder einen Pfahl zu binden.



Tomatenreifehaus

Die gefährlichste Tomatenkrankheit ist die Kraut- und Braunfäule. Sie wird durch einen Pilz verursacht, dessen Sporen durch den Wind über weite Strecken verbreitet werden und auf der feuchten Blattoberfläche schnell eine Infektion auslösen. Auch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperaturen unter 18 °C begünstigen den Befall. Entfernen Sie beim geringsten Anzeichen eines Braunfäulebefalls sofort die infizierten Blätter. Bester Schutz: Ein Dach über dem Kopf! Wenn Sie kein Gewächshaus haben, ist ein spezielles Tomatenreifehaus ideal zur Anzucht Ihrer Tomatenpflanzen.

KUPFER-PILZFREI*
bekämpft Pilzerkrankungen, umweltschonend, nicht bienengefährlich
3295300
*Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Bitte beachten Sie die Warnhinweise und -symbole in der Gebrauchsanweisung.
Nur in Deutschland erhältlich.

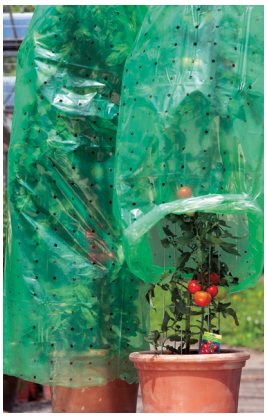
(Zul.Nr.: 024456-62)

Ernten & aufbewahren

An der Pflanze ausgereifte Tomaten haben das beste Aroma. Sollten Sie einmal Tomaten haben, die am Ende der Wachstumsphase noch grün oder abgefallen sind, legen Sie diese zum Reifen einfach neben Äpfel. Diese sondern das Gas Ethylen ab, welches den Reifeprozess beschleunigt. Guten Appetit!

TOMATENREIFEHAUS
leichter Auf- und Abbau, schnelles Öffnen und Schließen durch zwei Reißverschlüsse, inkl. Befestigungsmaterial, ca. B170/H190/T80 cm
2682839

TOMATEN-SPIRALSTAB
wir führen eine große Auswahl an Tomatenstäben
241687



TOMATENREIFEHAUBE
als Schutzhülle für Tomatenpflanzen, durch Wärmespeicherung frühere Ernte und höhere Erträge möglich, ca. B0,75/L10 m
4023263