

Lichtgut

Bio-Tomatenkinder



Wir sind bunt, bio,
wunderschön und in
Rosegg aufgewachsen.
Wie schööön!



www.lichtgut.at



Bio, regional und sicher.

Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen & Bauern





Lichtgut-Tag der offenen Tür! Pflänzchenverkauf & Prosecco



**Sa, 18. Mai 2024,
11-16 Uhr**

Es ist ja mittlerweile schon Tradition: Zum dritten Mal haben wir am Lichtgut-Bio-Kräuterhof im Mai Open-House, wo wir nach den Eiseheligen unsere Pflänzchen an sonnige Plätzchen vergeben. An diesem Tag führen wir natürlich auch durch unsere Gärten, wir trinken mit Euch Prosecco von unserem Lieblingswinzer Klaus Burgstaller, stellen Euch die Lichtgut-Bienen vor, verkosten Oxymel und freuen uns einfach des Lebens, dass endlich Sommer wird und wir es so gut haben!!!

Falls Ihr an diesem Tag nicht kommen könnt, richte ich Euch die Pflänzchen ab 8. Mai natürlich in abholfertigen Kisterln her - Vorbestellung Eurer Lieblingsarten bitte unter **lisa@lichtgut.at**



www.lichtgut.at

Paradeiser Sortiment 2024



Artisan Blush Tiger, Artisian Green
Tiger, Black Cherry, Hellfrucht, Gelbe
Dattelwein, Lillit, Malea, Matina,
Rosa, White Sensation, Yellow
Submarine!

Learn more...



www.lichtgut.at

Artisan Blush Tiger

Pflaumentomate aus Kalifornien

Blush Tiger - ist das nicht ein entzückender Name für eine Paradeiser? Wunderschöne gelb orange rosa gestreifte Früchte mit großartigem, süß-fruchtigen Geschmack. Toll ist, wie auch bei den anderen "Tigern" die Konsistenz der Früchte: schnittfest und trotzdem fein saftig. In der Literatur wird die Sorte gerne als "freilandtauglich" beschrieben, aber das gilt wohl eher für kalifornische Verhältnisse. Bei uns besser im Gewächshaus bzw. an warmen Standorten unter einem Dach. Insgesamt aber unkompliziert, die Früchte sind platzfest und robust. Benötigt eine Stütze und kann gut an mehreren Trieben gezogen werden.



Artisan Green Tiger

Pflaumentomate, mein Vorjahresliebling

Eine Schönheit aus der Tigerfamilie! Dattelförmig geflammte Früchte, die in Gold- und Grüntönen glänzen. Die ovalen Früchte sind rund 20-30g schwer und haben ein herrlich fruchtiges, leicht limettiges Aroma, das am Butterbrot und mit Mozzarella genauso gut schmeckt wie in Saucen und Eintöpfen.

Ernte von Juli bis September, bei mir in Rosegg letztes Jahr de facto bis zum ersten Frost Ende Oktober unermüdliche Ernte. An Stäben hochleiten, mehrtriebzig ziehen - das erhöht den Ertrag. Regelmäßig ausgeizen von Vorteil.



Black Cherry

Cocktailtomate

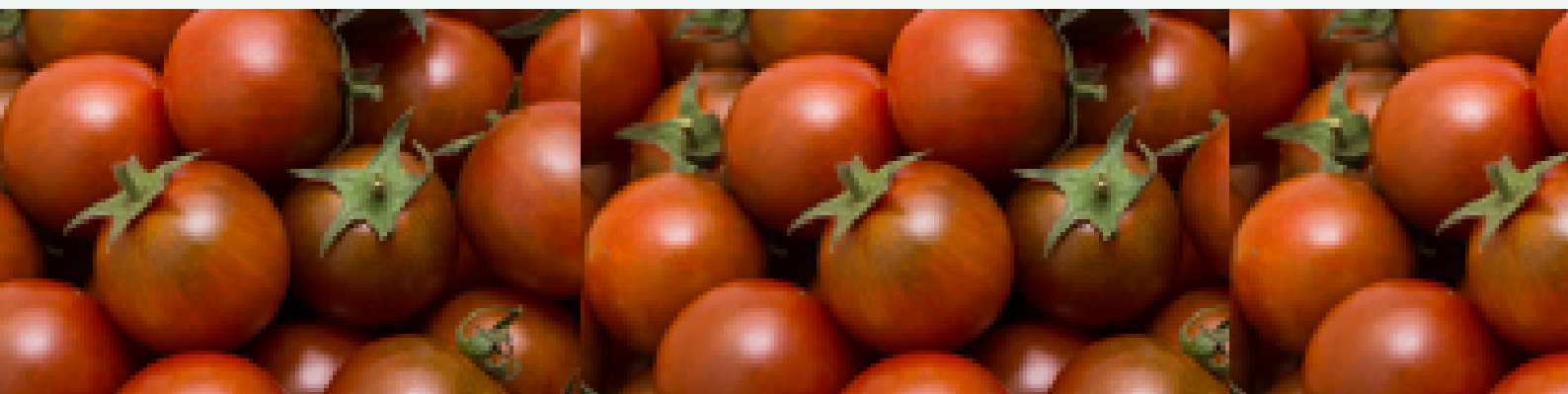
Bewährter Tomatenklassiker

Bildet an Rispen bräunlich-violette, dunkle Kirschtomaten aus, die man in guten Sommern von Ende Juli bis zum ersten Frost ernten kann.

Schmecken besonders aromatisch und gehört zu unseren absoluten Lieblingen.

Black Cherry ist eine wüchsige Sorte, die bis zu 250 cm hoch wird. Gedeiht hervorragend in geschützter Lage im Kübel, liebt sonnige Terrassen und Regenschutz.

Am besten mit drei Trieben ziehen, dabei darauf achten, dass zwei tiefsitzende Seitentriebe stehen bleiben. Dann geht sie weniger in die Höhe, sondern mehr in die Breite, was wiederum die Ernte erleichtert.



Gelbe Dattelwein

Cocktailtomate Bewährter Klassiker

Bildet Trauben mit birnenförmigen, gelben Einzelfrüchten, die süß und aromatisch schmecken. Sehr reich tragend, mit platzfesten, 2-3 cm großen Früchten, die von Mitte Juli bis zum ersten Frost geerntet werden können.

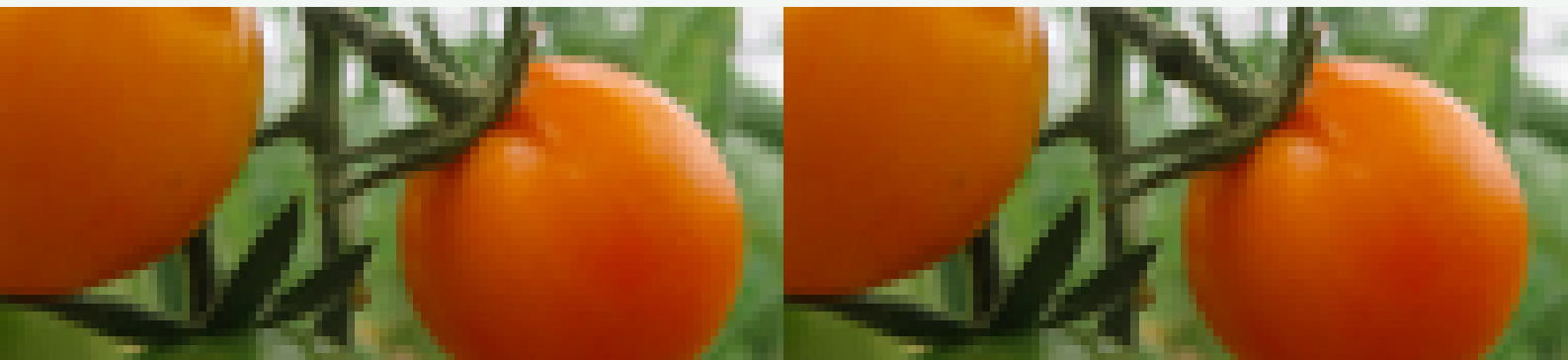
Unreife Früchte reifen erfahrungsgemäß auch auf der Fensterbank noch sehr gut nach. Die Gelbe Dattelwein gehört zu den Stabtomaten und kann bis zu 2 Meter hoch werden. Wächst gut im geschützten Freiland, genauso gut aber im großen Kübel auf Terrasse und Balkon. Kann mehrtriebig gezogen werden, braucht aber eine gute Stütze; ausgeizen möglich, aber nicht zwingend erforderlich. Überdachtes Plätzchen erwünscht.



Lillit

Stabtomate, alte bewährte Sorte

Eine alte Sorte in leuchtendem Orange, noch dazu mit dem wunderschönen Namen, der an Adams erste Frau Lillith erinnert – die widerspenstige erste Frau von Adam und Gegenspielerin Evas. Das biblische Idol aller Feministinnen. Klar, dass sie bei uns einen Ehrenplatz hat. Lillit ist jedenfalls eine würzige, mittelfrühe Sorte, die als Stabtomate auch gerne hoch hinaus wächst. Im Geschmack ausgewogenes Säure-Zuckerspiel. Vielseitig verwendbar. Gedeiht super im überdachten Freiland und im Kübel. An Stäben hochleiten und mehrtriebig ziehen (erhöht den Ertrag). Regelmäßig ausgeizen von Vorteil.



Matina

Runde, rote und früheste Freilandtomate

Marina ist eine nahezu klassische Tomatenschönheit: Rund, rot und schmackhaft. Sozusagen eine stinknormale, aber sehr feine Sorte ohne viel Gschisti-Gschasti mit Früchten von rund 5 cm Durchmesser, rund 70 Gramm schwer. Sie gehört zu den kartoffelblättrigen Sorten, die bereits sehr früh reifen - ab Mitte Juli ist mit den ersten Früchten rechnen. Im Aroma sehr fruchtig und süß mit dünner Haut, die noch dazu recht platzfest ist. Sogar wenn es regnet, hält es diese Paradeiser einige Tage ohne Schutz aus. Für mich aufgrund der frühen Reife ein absolutes Must-have, gerade in unseren Breitengraden. Ins Freiland aber bitte erst nach den Eisheiligen!



Malea

Rote Fleischtomate für Ochsenherz-Fans

Malea ist das Pendant zur französischen Ochsenherz: nett anzusehen, attraktiv gerippt und hübsch am Teller. Von ihrem Aussehen abgesehen, gehört Malea zu meinen Lieblingsfleischtomaten: wenig Saft und hoher Fruchtanteil, leicht süßlich und sehr aromatisch im Geschmack. 150-300 Gramm wiegt eine Frucht - in guten Sommern liefert eine Pflanze rund 2 kg Paradeiser. Sie gehört zu den mittelfrühen Fleischtomaten - mit ersten Früchten ist ab Mitte August zu rechnen. Wie alle Sorten mit großen Früchten solltet ihr diesem Pflänzchen den allersonnigsten Platz im Tomatengehege geben! Vom Züchter (Reinsaat) wird zweitriebige Kultur empfohlen - eventuell beim Pflanzen schon für eine Stütze vorsorgen.



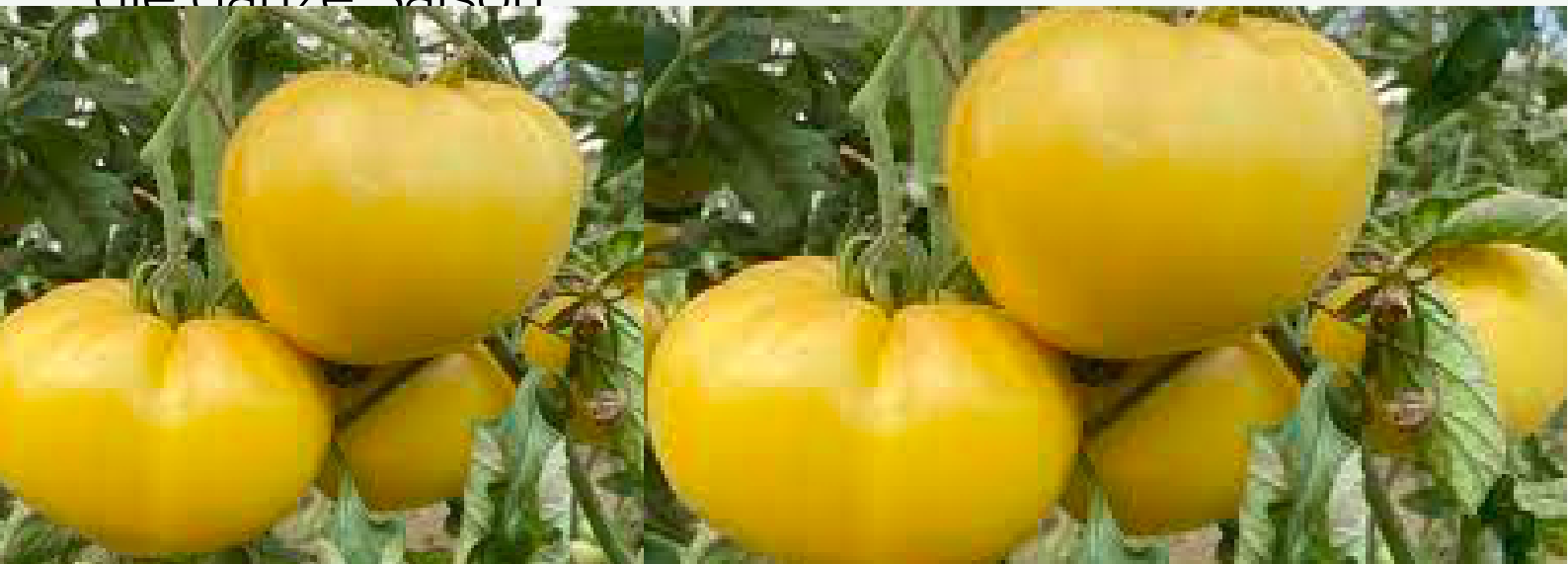
White Sensation

Gelbe Salattomate

Dickfrüchtige Paradeiser von milchiger, gelber Farbe, die in der Sonne elfenbeinfarben schimmern. Die mittelgroßen, rund 80g schweren Früchte

enthalten kaum Säure, sind daher besonders gut verträglich. Milder Geschmack, der fast honigartig anmutet. Macht sich sehr hübsch am bunten Tomatenteller.

„White Sensation“ ist eine Stabtomate, die bis zu 2 m hoch wird. Gedeiht im Glashaus ebenso wie im überdachten Freiland und im Kübel. Regenschutz ist ein Muss. An Stäben hochleiten und Seitentriebe ausgeizen. Da die Rispen nicht gleichzeitig reifen, ist eine kontinuierliche Ernte möglich. Reiche Ernte die ganze Saison



Yellow Submarine

Cocktailtomate

Wie der Beatles-Klassiker von 1966 sorgt Yellow Submarine auch als Paradeiser für gute Laune und ein unkompliziertes Dasein als Gärtner*in.

Bildet tropfenförmige, sonnengelbe, hübsche Früchte, die jenen der Gelben Dattelwein zwar ähneln, aber milder schmecken und weniger Säure enthalten. Sehr reich tragend, mit platzfesten, 2-3 cm großen Früchten, die von Mitte Juli bis zum ersten Frost geerntet werden können. Sie gehört zu den Stabtomaten und kann bis zu 2m hoch werden. Wächst gut im im großen Kübel auf Terrasse und Balkon. Überdachtes Plätzchen ist aber unbedingt erwünscht. Kann mehrtriebig gezogen werden, braucht aber eine gute Stütze für die vielen Früchte. Ausgeizen möglich, aber nicht zwingend erforderlich.



Gemüsiges Tomatenbegleiter

Nur Tomaten sind halt auch fad ...

Meine Lieben, Ihr wisst ja: Wir sind keine Gemüsebauern, aber ein paar Begleitpflänzchen haben wir in kleinen Mengen nun doch gemacht: Gelbe und gestreifte Zucchini der Sorten **Gold Rush** und **Striato d'Italia**, außerdem die **Feldgurke Marketmore** und die wunderbare **Zitronengurke Limona** - solange der Vorrat reicht....Limona ist übrigens auch eine sehr alte Sorte, die im Sommer mit ihrem leicht zitronigen Aroma echt eine wunderbare Gurke ist, sei es als Vorspeise mit Olivenöl und Balsamicocreme oder klassisch als Salat....

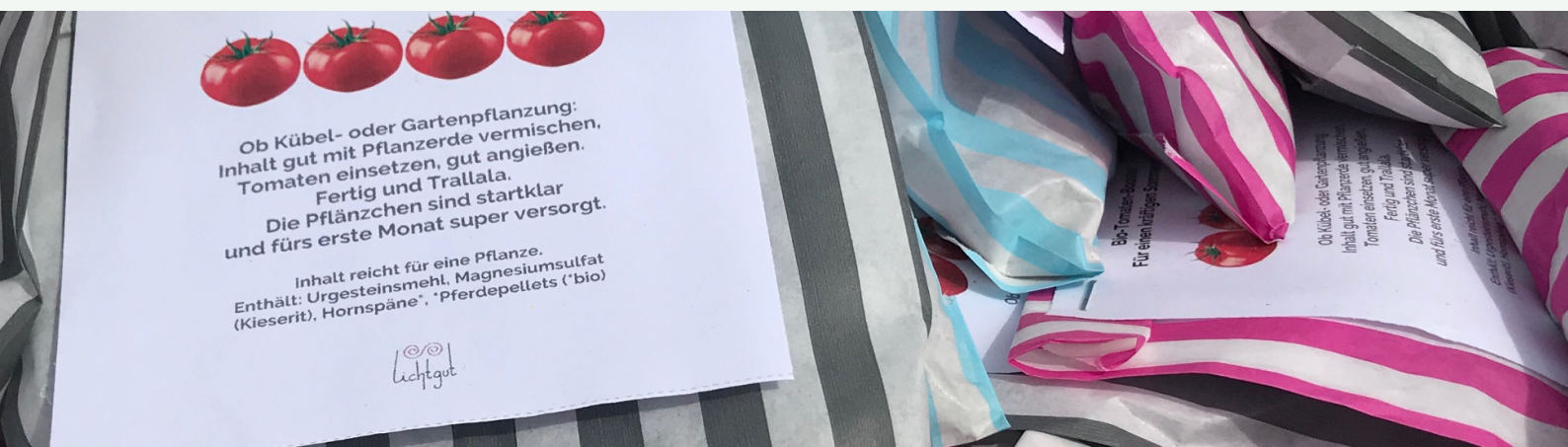


Tomatenbooster

Ein guter Start ist einfach alles...

Weil ein guter Start einfach alles ist, füge ich der Tomatenpflanzung (aber auch den anderen starkzehrenden Pflanzen wie Zucchini und Gurken) immer einen Cocktail aus Urgesteinsmehl, Magnesiumsulfat (Kieserit) und Bio-Hühnermist (Pipilettis vom Biohof Jernej) bei. Das hat den grandiosen Vorteil, dass die Tomatenpflänzchen zumindest das erste Monat bestens mit Nahrung versorgt sind und mit der Neupflanzungen einen wahren Boosterstart erleben....

Weil nicht jeder, der auf Balkon und Terrasse gartelt, gleich das ganze Zeug in großen Säcken daheim herum stehen haben mag, hab ich Euch diese Mischung schon in praktische Portionen abgefüllt: Pro Tomate und Kübel einfach ein komplettes Säckchen mit Pflanzende vermischen und fertig ist das Plätzchen fürs Schätzchen! Pflanze einsetzen und noch mal gut angießen.



*Euch allen einen
himmlisch bunten
Tomatensommer!*



Lichtgut Bio-Kräuterhof
Dr. Lisa Rettl
Inselweg 5
9232 Rosegg / Rožek
Tel: 0650-24 11 211
lisa@lichtgut.at


Lichtgut

www.lichtgut.at