

Blütenendfäule bei Tomaten

Manchmal bilden sich bei Tomaten braune bis schwarze Stellen von der unteren Mitte her, dort wo die Blüte abgefallen ist. Das nennt man **Blütenendfäule**. Es ist keine Krankheit, sondern eine Stoffwechselstörung aufgrund von Kalziummangel in der Frucht und/oder großer Hitze (https://neomarica.de/Mastodon/Tomaten_und_Hitze.pdf). Deshalb können betroffene Früchte – großzügig ausgeschnitten – trotzdem gegessen werden. Die verschiedenen Tomatensorten sind unterschiedlich empfindlich.

Sorten	Blütenendfäule
Flaschentomaten, Romatomaten	häufig
Fleischtomaten	Nicht so häufig
Runde mittelgroße Salattomaten	Eher selten
Cocktailtomaten	Fast nie

Gärtnerische Maßnahmen gegen die Blütenendfäule

1. Wenn man eigene Tomatenpflanzen aus Samen zieht, kann man die Wasser- und Nährstoffaufnahme verbessern, indem man beim Pikieren Mykorrhiza an die Wurzeln gibt.
(<https://www.mykorrhiza-shop.de/>)
2. Beim Einpflanzen der Tomaten sollte man ca. 1 Esslöffel Kalk (wasserunlöslichen Dolomit- oder Algenkalk) in das Pflanzloch geben. Die Bodenbakterien bereiten das Kalzium über einen längeren Zeitraum auf und stellen es der Pflanze zur Verfügung. Bei sehr schlechtem Boden kann man auch noch einen Teelöffel organischen Bodenaktivator dazugeben.
3. Junge Pflanzen so selten wie möglich gießen, damit sie tiefe Wurzeln bilden. Am besten einen Gießring setzen und jeweils nur diesen füllen, wenn sie den Kopf hängen lassen.
4. Möglichst kein Regenwasser zum Gießen verwenden. Aufgrund der Luftverschmutzung mit Stickoxiden ist Regenwasser immer leicht sauer und der Kalk wird ausgewaschen. Wenn man mit Regenwasser gießen muss, nach der Hälfte der Kulturzeit noch einmal mit Kalk düngen, etwa halb so viel wie zu Beginn.

In Baumärkten und Samenhandlungen käufliche Tomatensamen sind in der Regel von den Massenproduktionen für den Tomatenanbau abgezweigt. Diese sind nach folgenden Kriterien gezüchtet:

- Platzfestigkeit
- gleichzeitige Fruchtreife
- lange Lagerzeit
- gute Transportierbarkeit
- große Früchte

Diese Kriterien sind im privaten Anbau weniger wichtig, man will ja schmackhafte Tomaten möglichst über einen langen Zeitraum ernten. Hobbygärtner legen viel mehr Gewicht auf Geschmack und Krankheitsresistenz.

Deshalb lohnt es sich, eigene Pflanzen von Samen z. B. aus dem Open-Source-Programm zu ziehen.