Tomaten | Ausgeizen

Was sind Geiztriebe? Wie erkennt man sie und wie bricht man Geiztriebe aus?

Die sogenannten Geiztriebe bilden sich in den Blattachseln der Tomaten und stehen im gewissen Sinne in Konkurrenz zum Haupttrieb – daher der Name.

Damit die Tomate aber gerade durch den Leittrieb wachsen kann, müssen diese Geiztriebe ausgebrochen - sprich "ausgegeizt" werden.

Tut man das nicht, bleibt die Tomate klein und wächst in ihrer natürlichen buschigen Form. Zudem bildet die Tomate dann viele, aber nur kleine Tomaten aus.

Um eine ordentliche, kräftige Tomatenpflanze mit vielen guten und gesunden Früchten zu erhalten, ist es

nötig, die energieraubenden Geiztriebe regelmäßig durch einfaches Ausdrehen mit der Hand zu entfernen. Je regelmäßiger man das macht um so besser sind sie zu erkennen und um so einfacher lassen sie sich ausbrechen oder wegschneiden. Ein bis zwei mal in der Woche ist ein guter Rhythmus zum ausgeizen von Tomaten. Bei der Gelegenheit können Sie auch tote, kranke oder gelbe Blätter mit entfernen, um Pilzkrankheiten vorzubeugen.

Mit der Hand geht das Ausgeizen sehr viel einfacher als mit einem Messer oder einer Schere. Sollten Sie das Ausgeizen einmal vergessen, lassen sich größere Geiztriebe an Tomaten mit zunehmendem Alten aber immer weniger gut ausbrechen. Hier benötigen Sie dann doch eine Schere oder ein Messer, um die Tomatenpflanze nicht zu gefährden, indem beim Abbrechen der Geiztriebe Fasern bis in den Hauptrieb einreißen.

Mit einem Messer oder einer Schere ausgeizen zu müssen, erhöht allerdings wiederum die Gefahr der Übertragung von Krankheiten von anderen Pflanzen oder anderen Tomaten, die mit dem Messer von Pflanze zu Pflanze geragen werden. Ein weiterer Grund, die Tomaten regelmäßig zu kontrollieren und von Hand auszugeizen, um dem vorzubeugen.