

Ausgeizen

Ganz einfach...
erklärt.

1. was heißt das?
2. warum?
3. und für welche Pflanzen gilt das ?
4. was brauche ich dafür?

Ganz einfach...
erklärt.

1. Ausgeizen = Entfernen von jüngeren Trieben („die nicht gebraucht werden“)

Tomatenpflanzen entwickeln von Zeit zur Zeit neue Triebe, diese Triebe möchten zu allen Seiten wachsen, sowohl in die Breite als auch in die Höhe.

So bilden sich an fast allen Blattachsen neue junge Triebe.

2. Warum sollte ich Ausgeizen?

Eine Pflanze die nicht ausgeizt wird, versucht Ihre Kraft in der Regel gleichmäßig an die Pflanze weiter zu geben.

Da Sie (und alle anderen auch) natürlich nur schöne und viele Tomatenfrüchte ernten möchten, macht es Sinn diese Kraft in den wesentlichen Teil der Pflanze zu geben bzw. zu lenken.

Eine Pflanze die nicht Ausgeizt wird neigt dazu kleinere Früchte zu tragen, ist anfälliger gegen Krankheiten und Schädlinge, und benötigt zu viel Platz im kostbaren Pflanzenbeet.

3. Für welche Tomatenarten gilt das Ausgeizen?

Alle im Längenwachstum unbegrenzten Sorten (**Indeterminiert**) werden Ausgeizt, das heißt alle Seitentriebe werden entfernt.
Sehen Sie auch dazu ein Bild auf Seite 3.





Ganz einfach...
erklärt.

4. was brauche ich dafür?

Ganz einfach...
erklärt.

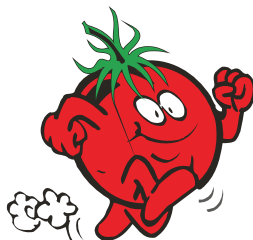
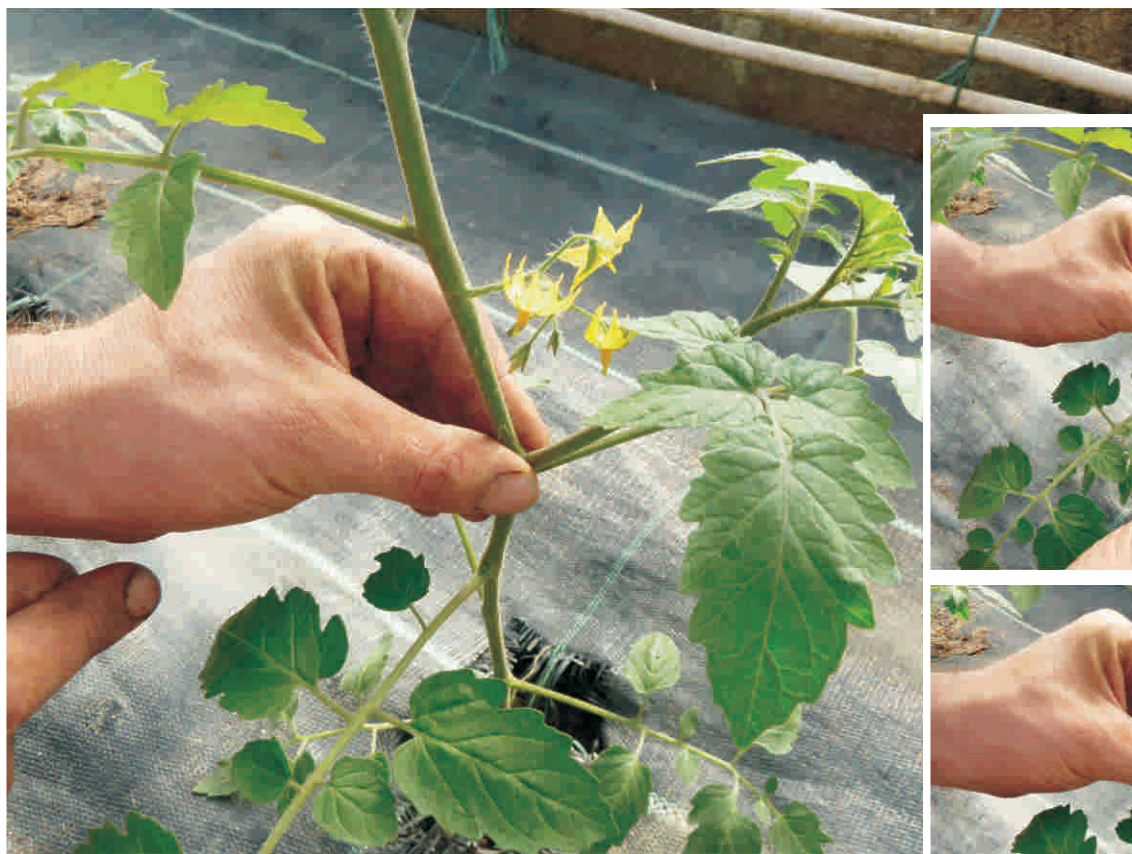
4. Was brauche ich dafür.

Sie brauchen nur 2 Hände mehr nicht.

Pflanze mit Daumen und Zeigefinger fixieren, danach mit der anderen Hand den Trieb ruckartig abbrechen. Je kleiner der Trieb entfernt wird, desto besser ist die Vernarbung der Pflanze.
Jeder Trieb und jedes Blatt hat eine „**Sollbruchstelle**“

Bitte schneiden Sie die Pflanzen nicht mit einer Schere oder Skalpell !

Da Werkzeuge beim Ausgeizen evt. Krankheiten von Pflanze zu Pflanze übertragen können. Die Schere hat auch die Eigenschaft das die Pflanze erst gequetscht wird bevor Sie schneidet.





Die markierten Triebe
der Pflanze sind zu entfernen.



fertig

was da blüht
nicht
Ausgeizen !

Das bin ich...

