

Tomatillo (*Physalis ixocarpa*)

Familie: Nachtschattengewächse (Solanaceae)

Besonderheiten

- Ursprünglich stammt die Tomatillo aus Mexiko und Mittelamerika. Dort werden die Beeren zu würzigen Salsas, Saucen oder Chutneys verarbeitet und bereichern Chilis, Eintöpfe oder andere Gemüsegerichte. Die Früchte sollten stets gekocht verzehrt werden, da sie roh eher fade schmecken.
- Ähnlich wie bei *Physalis* entwickeln sich die grünen, gelben oder lilafarbenen, Beeren in einer lampionähnlichen Umhüllung. Zur Reife reißen die Hüllblätter auf und geben die rundlichen, tomatenähnlichen, 4-5 cm großen Früchte frei.



Anbau

- Die Vermehrung der Tomatillos erfolgt am besten durch Aussaat ab Mitte Februar bis Ende März. Für die Keimung sind warme Temperaturen zwischen 20 und 27 °C ideal. Wenn die Sämlinge groß genug sind, können sie in Multiplatten oder kleine Töpfe pikiert werden.
- Bevor die Jungpflanzen Ende Mai ausgepflanzt werden, sollten sie an einem warmen, sonnigen Ort für ca. 4 Wochen abgehärtet werden.
- Die wärmebedürftigen Gewächse sollten an einem vollsonnigen und windgeschützten Standort im Garten gepflanzt werden oder einen Platz im Gewächshaus erhalten.
- Da auch der Stamm der Tomatillos bei Erdkontakt Wurzeln ausbilden kann, sollten die Jungpflanzen möglichst tief gesetzt werden. Die buschig wachsenden Pflanzen benötigen ausreichen Platz, sodass ein Pflanzabstand von 80 x 80 cm gewahrt werden sollte.
- Tomatillos können eine Höhe von 1,5 bis 2 m erreichen. Da ihre Standfestigkeit zu wünschen übriglässt, benötigen sie eine ausreichende Stütze in Form von Stäben oder Schnüren. Ansonsten kippen sie um und wachsen kriechend auf dem Boden weiter.
- Zu beachten ist, dass es sich bei Tomatillos um strenge Fremdbefruchter handelt. Dies hat zur Folge, dass man mindestens 2 Pflanzen, sowie bestäubende Insekten benötigt, damit sich Früchte bilden können.
- Nach etwa 70 Tagen zerreißen die reifen Früchte ihre Hülle und fallen zu Boden. Ab dann können die reifen Beeren regelmäßig gepflückt werden.
- Tomatillos sind nicht winterhart und werden daher in der Regel nur einjährig kultiviert. Im



Kübel kultivierte Pflanzen können jedoch mit etwas Aufwand auch überwintert und mehrjährig genutzt werden. Dafür schneidet man die Pflanzen nach der Ernte um zwei Drittel zurück und bringt sie in ihr helles, ca. 10 °C kühles Winterquartier. Um eine Schockreaktion beim Auswintern zu vermeiden, sollten die Pflanzen bereits ab März wieder allmählich an höhere Temperaturen und Sonne gewöhnt werden.

Sortenwahl

Sorte	Eigenschaften
'Flachland'	<ul style="list-style-type: none">• Große, gelbe Früchte
'Mexiko gelb'	<ul style="list-style-type: none">• Goldgelbe, flachrunde Beeren• Besonders süßer Geschmack
'Purple de Milpa'	<ul style="list-style-type: none">• Violette Früchte• Früh reifend• Gut für hiesiges Klima geeignet
'Schmoll'	<ul style="list-style-type: none">• Sehr hochwüchsig und ertragreich• Große, meist violette Früchte
'Toma Verde'	<ul style="list-style-type: none">• Flachrunde, cremefarbene Beeren• Früh reifend
'Zuni'	<ul style="list-style-type: none">• Eher klein bleibende Pflanzen und Früchte

Literatur

JACKSCH, T. & KELL, K.: Von Amaranth bis Zuckerwurzel... Raritäten für den Gemüsegarten. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Gartenbau. Unveröffentlichte Zusammenstellung.

SCHMIDT, V., 2020: Tomatillos. Mein schöner Garten, 25.11.2020.

<https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/gemuse/tomatillos>. Zugriff am 30.03.2021.

Bildnachweis

- (1) Fröhler, M., 2021
- (2) Myself/Wikimedia Commons, CC BY 3.0