

Sortenbeschreibung - Tomatenanbau 2005



Sandul Moldovan



erste Blüten



10. Juli



8. August



15. August



Größenvergleich mit 1-Euro-Münze

Sortenbeschreibungen:

Diese Sorte hat bis zu 500 g schwere, tief rosarote und leicht gerippte Früchte. Trotz der Grösse sind die Tomaten köstlich süß und aromatisch. Die Pflanze ist robust und reichtragend. Sie wurde von moldawischen Einwanderern - der Sandul Familie - in die USA gebracht und dort weiter kultiviert (*H. Pummer*).

Sandul Moldovan bildet bis zwei Meter hohe Pflanzen. Erntebeginn ist Ende August, mittlerer Ertrag (*J. Prädel*).

Sehr reichtragend (*R. Kraft*).

Das Besondere an dieser Sorte ist der hervorragende Geschmack mit ausgewogener Zucker-Säure-Balance (tomatogrowers.com).

Anbau 2005:

Samen-Herkunft:	H. Pummer
Aussaat:	1. März
Keimrate:	4 von 4
Anzahl Pflanzen:	2 x Freiland, 2 x Kübel
erste Blüte:	31. Mai
erste kleine Früchte:	17. Juni
Ernte:	13. August bis 29. September
Mittleres Gewicht:	300 g
Maximalgewicht:	524 g
Früchte je Pflanze:	1360 - 3120 g, 4 - 11 Früchte
Sonstiges:	vier Früchte einer Freilandpflanze mit Blütenendfäule; Verlust ca. 800 g, keine Probleme mit Braunfäule, die letzten Früchte wurden grün geerntet (Kälteeinbruch Ende Sept.)

Eigene Beschreibung für 2005:

Sandul Moldovan war neben Arcadia die schlankeste der diesjährigen Tomatensorten, d.h. sie kann zukünftig relativ eng gepflanzt werden. Die Früchte wuchsen schnell zu einer imposanten Grösse heran. Allerdings trug der untere Fruchtstand den Grossteil der Riesentomaten. Nur die beiden Freilandpflanzen bildeten jeweils 1 - 3 Früchte im zweiten Fruchtstand. Bei der Reifung färbten sich die Tomaten von gelborange (kürbisfarben) über himbeerrot bis hellrot. Die Früchte sind teilweise stark gefurcht. Der Erntebeginn war vergleichsweise spät. Der Geschmack reifer Früchte war wunderbar intensiv tomatig. Bei nicht vollreifen Früchten erinnerte er leicht an Melonen. Sandul Moldovan ähnelte der Sorte Malinowski, zeigte sich (zumindest in diesem Jahr) bei vergleichbarem Ertrag aber robuster und eine Spur geschmackvoller. **Spitzensorte!**