



DE/EN

V1.2 21/22

TOM TOMATO

Anleitung
Manual

Seite 4-5
page 4-5

Alles rund um deinen neuen Tomatentopf Everything about your new tomato planter

Wie der Aufbau, das Anpflanzen und die laufende Pflege bei TOM TOMATO funktionieren. How to set up and plant your TOM TOMATO and tips for the ongoing care.

Seite 2-3 page 2-3

Entdecke die Welt von Gusta Garden Discover the world of Gusta Garden

Wer wir sind, was wir machen und warum wir es machen. Urban Gardening auf höchstem Niveau. Who we are, what we do and why we do it. Level up your urban gardening.

Seite 8-11 page 8-11



Die Tomate The tomato

Wissenswertes, Infos über Sorten, Lagerung und Weiterverarbeitung. Interesting facts, information about varieties, storage and further processing.

Seite 6-7 page 6-7

GUSTA GARDEN

Frisch & köstlich

Kaum eine Gemüsepflanze wird so gerne angebaut wie die Tomate. Ungespritzt und selbst gepflanz schmeckt sie natürlich auch am besten! Jedoch sind Tomatenpflanzen auch sehr anspruchsvoll & pflegebedürftig. TOM TOMATO bietet deinen Tomatenpflanzen alles, was sie für ein optimales & ertragreiches Wachstum brauchen.

Fresh & tasty

Tomatoes are one of the most popular vegetables to be grown in the garden. Homegrown, organic tomatoes always taste the sweetest! However, growing tomatoes is usually pretty demanding. TOM TOMATO offers your tomato plants everything they need for an optimum & successful growth.



Gießen leicht gemacht

Dank der optimalen Größe des Wassertanks muss dieser nur alle paar Tage mit Wasser aufgefüllt werden. Zum Vergleich: Tomaten im normalen Blumentopf müssen du 1-2 mal täglich gießen.

Watering made easy

Due to the ideal size of TOM TOMATO's water tank, it only needs to be filled up with water every few days. In comparison: you have to water tomatoes in a normal flower pot up to 1-2 times a day.

Stabile Rankhilfe

Die Rankhilfe aus hochwertigem Aluminium bietet deinen Tomatenpflanzen alles, was sie für ein optimales Wachstum brauchen. Und das garantiert ohne umzukippen!

Stable climbing support

The climbing support, which is made of high quality aluminum, offers your tomato plants everything they need for a perfect growth. Without tipping over!

TOM TOMATO

Der Tomatentopf mit Wassertank und Rankhilfe

Mit TOM TOMATO haben wir unsere Vision des perfekten Pflanzgefäßes umgesetzt, um dir den erfolgreichen Tomatenanbau auf Balkon, Terrasse oder im Garten so einfach wie möglich zu machen.

The tomato pot with water tank and climbing support

With TOM TOMATO we transformed our vision of a perfect planter into reality. The successful cultivation of tomatoes on the balcony, terrace or in the garden has never been easier.



Intelligente Formgebung

Aufgrund seiner optimalen Größe findet TOM TOMATO überall Platz. Der Pflanztopf wurde perfekt auf das Erdvolumen für eine Tomatenpflanze abgestimmt und garantiert somit eine ideale Versorgung mit Nährstoffen.

Intelligent shape

With its convenient dimensions TOM TOMATO fits almost anywhere. The volume of soil in the planter exactly meets the needs of one tomato plant and provides an optimum supply of nutrients.

Zeitloser Auftritt

TOM TOMATO ist in 3 eleganten Farbvarianten erhältlich und lässt sich auch stylisch miteinander kombinieren. Durch das zeitlose Design ist der innovative Pflanztopf überall ein Blickfang.

Timeless look

TOM TOMATO is available in 3 classy color styles and can also be grouped together in various combinations. Thanks to its timeless design, this innovative tomato pot is an eye-catcher no matter where.

Bewässerungssystem

Die Bewässerungsbänder verbinden Pflanztopf und Wassertank, transportieren das Wasser nach oben ins Erdreich und versorgen deine Pflanzen immer mit der richtigen Wassermenge - nie zu viel und nie zu wenig.

Irrigation system

The irrigation wicks connect the planter with the water tank and move the water up into the soil. This way your plants are always supplied with the right amount of water - never too much and never too little.

AUFBAU SETUP

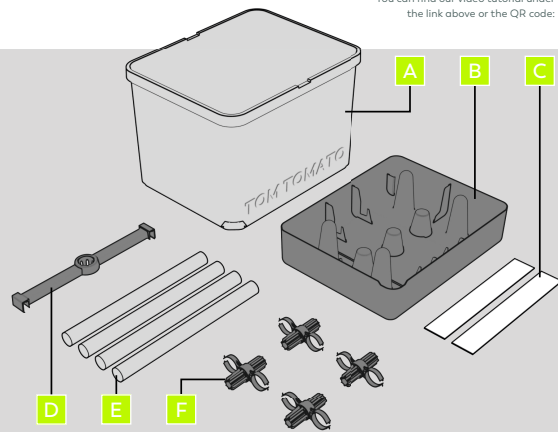
www.gustagarden.com/tom-tomato-anleitung/

Unsere Videoanleitung findest du unter dem obenstehenden Link oder dem QR Code:

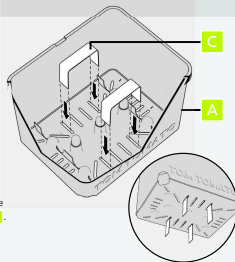


You can find our video tutorial under the link above or the QR code:

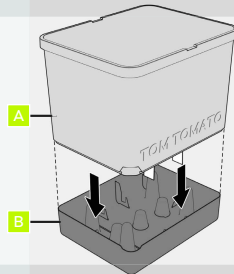
- A** Pflanztopf
planter planter
- B** Wassertank
water tank
- C** Bewässerungsband 2x
irrigation wick 2x
- D** Querstrebe
stabilizer
- E** Alu-Rohr 4x
aluminum tubes 4x
- F** Verbinder 4x
connector 4x



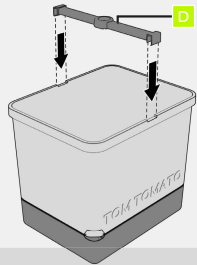
1
Fädle die Bewässerungsbänder **C** durch die Öffnungen im Boden des Pflanztopfs **A**.
Lead the irrigation wicks **C** through the openings in the bottom of the planter **A**.



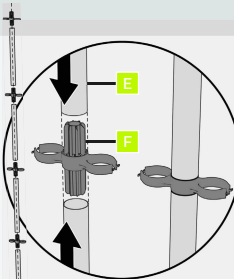
2
Stelle den Pflanztopf **A** auf den Wassertank **B**.
Place the planter **A** onto the water tank **B**.



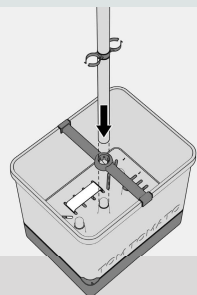
3
Stecke die Querstrebe **D** mittig auf den Pflanztopf.
Put the stabilizer **D** for the climbing support in the middle of the planter.



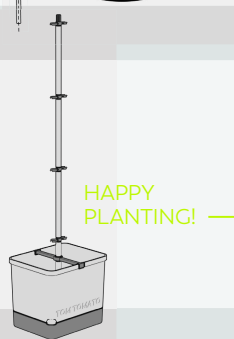
4
Stecke die Alu-Rohre **E** mit den Verbindern **F** zusammen.
Assemble all tubes **E** with the connectors **F**.



5
Schiebe die Rankhilfe durch die Querstrebe bis auf den Boden des Pflanztopfs.
Insert the climbing support through the stabilizer and place it firmly onto the base of the planter.



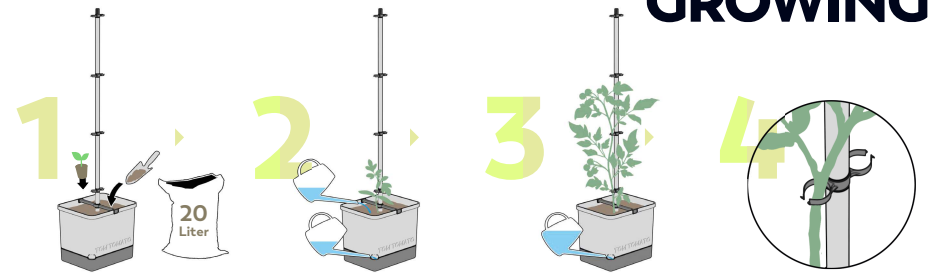
6
TOM TOMATO ist nun bereit für den Anbau.
TOM TOMATO is now ready to plant.



HAPPY PLANTING!

Alles rund um das richtige Anpflanzen in TOM TOMATO
Everything about the optimal cultivation in TOM TOMATO

ANBAU GROWING



1
Befülle TOM TOMATO mit ca. 20 Liter Tomatenerde und setze eine Tomatenpflanze mittig neben der Rankhilfe ein.
Fill TOM TOMATO with approx. 20 liters of tomato soil and plant a tomato seedling right next to the climbing support.

2
Gieße anfangs die Erde rund um deine Pflanze ausreichend von oben. Befülle auch den Wassertank mit ca. 4,5 L Wasser. Fülle ihn regelmäßig auf.
Water the soil around your plant from above during the first weeks. Also fill the water tank with approx. 4,5 liters of water. Fill up regularly.

3
Sobald die Wurzeln in den Tank reichen, bewässere nur mehr über den Wassertank. Fülle ihn regelmäßig auf.
As soon as the roots reach the water tank, water your plant via the water tank only. Fill up regularly.

4
Hänge von Zeit zu Zeit den Haupttrieb der Pflanze in die Befestigungshaken der Rankhilfe ein.
During growth, hang the main shoot into the integrated fastening clips.

Düngen

Tomaten sind Starkzehrer und brauchen reichlich Nährstoffe, um Früchte zu bilden. Pflanz zu einem Zeitpunkt, der bereits höher als 30 cm ist, kannst du unseren BIO Schafwolldünger in die Erde mischen. Ist der Setzling kleiner als 30 cm, solltest du noch nicht düngen. Hat er die passende Größe erreicht, kannst du ca. alle 2 Wochen Flüssigdünger zum Gießwasser geben und die Erde damit von oben bewässern. Wir empfehlen, den Wassertank nach dem Düngen zu entleeren und mit frischem Wasser zu befüllen.

Fertilizing

Tomatoes need a high amount of nutrients to produce fruits. If you are planting a seedling that is already higher than 30 cm, then mix our organic sheep's wool fertilizer into the soil. If the seedling is smaller than 30 cm, you should not fertilize yet. Once it has reached the right size, add liquid fertilizer to the irrigation water about every 2 weeks, but water the earth from above. We recommend emptying the water tank after fertilizing and filling it with fresh water.

Gießen

Als Erstes vorweg: Achte darauf, nie die Blätter einer Tomatenpflanze zu gießen! Nach dem Einsetzen solltest du aber die Erde rund um deine Pflanze eine Zeit lang von oben bewässern. Sobald die Wurzeln in den Wassertank reichen, übernimmt TOM TOMATO diese Aufgabe für dich. Fülle einfach alle paar Tage den Wassertank wieder auf.

Watering

First things first: take care never to pour water over the leaves of tomato plants! After planting you should water the soil around your plant from above. When the roots reach into the water tank, TOM TOMATO gets this job done for you! Just fill up the tank regularly.

Ausgeizen

Um die Wuchskraft der Pflanze in die Bildung der Früchte zu konzentrieren, müssen Tomatenpflanzen regelmäßig zugeschnitten werden. Die häufigste Maßnahme ist das „Ausgeizen“ der Pflanzen, also das Entfernen der sogenannten Geiztriebe. Damit deine Früchte am Haupttrieb optimal reifen und groß & fest werden, solltest du die Geiztriebe frühzeitig mit einer Schere abschneiden. Sie sollten dabei maximal 10 cm lang sein. Nach demselben Prinzip solltest du auch den Haupttrieb oben abschneiden, sobald er über die Rankhilfe hinauswächst.

Trimming

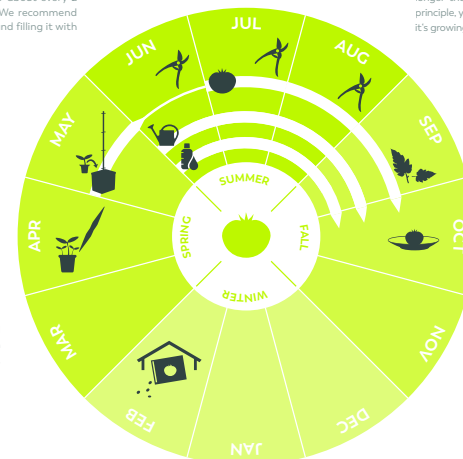
To concentrate the energy of the plant in forming fruits, you have to trim tomato plants regularly. They develop long lateral shoots, so called "suckers". To grow large and solid fruits on the main shoot, you should cut these suckers as soon as possible with a scissor. They should not be longer than 10 cm when trimming. According to the same principle, you should also trim the main shoot on the top, when it's growing higher than the climbing support.

Standort

Tomaten benötigen viel Licht und lieben Wärme. Somit sind die optimalsten Bedingungen für eine reiche Tomatenernte: sonnig, warm und regengeschützt. Besonders gut eignet sich hierfür ein Platz vor einer Hauswand, von der die Wärme zurückgestrahlt wird.

Location

Tomatoes need a lot of light and warmth. So the best conditions for a high-yield tomato harvest are sunny, warm and rain protected. A location in front of a wall, which reflects warmth suits optimally.



Überstehenden Haupttrieb kappen
trim protruding main shoot



Geiztriebe entfernen
remove suckers

- gießen
watering
- düngen
fertilizing
- frische Tomaten ernten
harvesting fresh tomatoes
- Aussaat bei Indoor-Anzucht
sowing when raising indoors
- Keimlinge pikieren
separate seedlings
- Jungpflanzen einsetzen
transplant seedlings
- Triebe ausgeizen
trim suckers
- gelbe Blätter entfernen
remove yellow leaves
- unreife Tomaten nachreifen
harvest unripe tomatoes

DIE TOMATE THE TOMATO

... oder auch pomodoro, tomaatti, pomidor, paradiscum, Paradeiser genannt, ist ein Nachtschattengewächs. Damit ist sie eng mit der Kartoffel verwandt. Tomaten zählen zusätzlich, wie Gurken, Paprika & Kürbisse, auch zum Fruchtgemüse. Eine einzelne Tomatenpflanze kann im Schnitt 2 - 4 kg Tomaten tragen. Aus diesem Grund ist es auch so wichtig, die Pflanze im Wachstum mit einer stabilen Rankhilfe zu unterstützen.

... or also called pomodoro, tomaatti, pomidor, paradiscum, Paradeiser is a nightshade plant and closely related to potatoes. Tomatoes also belong to fruit vegetables, like cucumbers, peppers and pumpkins. One single tomato plant can carry 2 - 4 kg tomatoes. That is why it is so important to support the plant with a stable climbing support during growth.

WISSENSWERTES

Wusstest du, dass jeder deutsche & österreichische Bürger jährlich im Schnitt 20 kg Tomaten isst? Dass das Essen von Tomaten vielen Krankheiten vorbeugen soll? Oder dass es neben roten Tomaten auch z.B. violette und schwarze Tomaten gibt? Die Tomate kommt in Deutschland und Österreich erst seit den 50er Jahren auf den Teller. Dabei hat sie schon eine lange Reise hinter sich. Die Maya und andere Urvölker in Mittel- & Südamerika bauten sie schon etwa 200 v. Chr. an. Ihre damalige Bezeichnung lautete „Xitomati“. Tomaten sind gesundheitliche Multitalente: Ihre hochwertigen Inhaltsstoffe wie Carotinoid Lycopin stärken das Immunsystem und somit die Gesundheit des gesamten Körpers. Zudem punkten sie durch wenige Kalorien und einen überaus leckeren Geschmack – was will man mehr?

FROSTEMPFLINDLICH

Da die Tomate ursprünglich aus südländischen Regionen stammt und ein mediterranes, sonnenverwöhntes Klima gewohnt ist, sind auch die passenden Temperaturen beim Anbau sehr wichtig. Tomatenpflanzen sollten unbedingt erst nach den „Eisheiligen“ ab 15. Mai angepflanzt werden, weil bis dahin noch immer die Gefahr des Nachtfrostes besteht. Um auf Nummer sicher zu gehen, kannst du deine Sprösslinge auch vor dem Umsetzen in TOM TOMATO an die neuen Umwelteinflüsse gewöhnen. Stelle sie dazu einfach stundenweise (mit zunehmender Länge) an einen halbschattigen, geschützten Ort nach draußen. Dabei solltest du anfangs direkte Sonneneinstrahlung vermeiden, sonst drohen Verbrennungen auf den Blättern der zarten Pflänzchen.

PFLANZTIEFE

Die Tiefe, mit der Tomatenpflanzen in die Erde gesetzt werden, trägt maßgeblich zum Erfolg der Kultur bei. Durch das möglichst tiefe Einsetzen in die Erde wird das Wachstum zusätzlicher Seitenwurzeln angeregt. Dadurch werden Tomaten kräftiger und tragen reicher. Die richtige Pflanztiefe beträgt im Schnitt 15 bis 20 cm und richtet sich ebenfalls nach der angebauten Sorte. Niedrigwachsende Sorten (Busch-, Cocktailtomaten) sollten bis zur Höhe der Keimblätter in die Erde gesetzt werden. Hochwachsende Sorten (Stab-, Strauch & Fleischtomaten) können bis knapp unterhalb des ersten regulären Blatttriebes in der Erde verschwinden.

INTERESTING FACTS

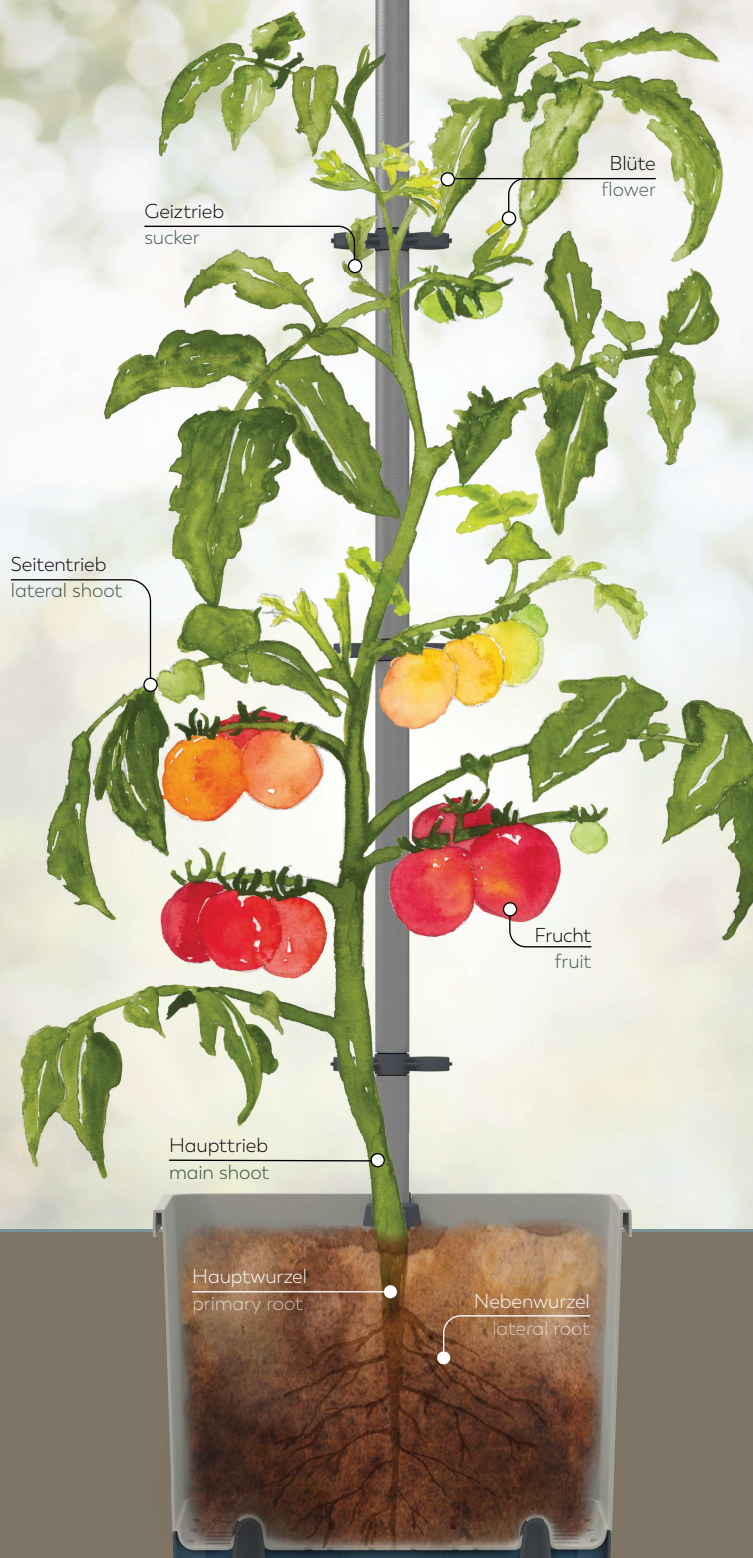
Did you know that every German & Austrian eats 20 kg of tomatoes per year? That eating tomatoes can prevent many diseases? Or that besides red tomatoes there also exist purple and black ones? The tomato didn't land on plates in Germany and Austria until the 1950s despite having a long history of cultivation. The Maya and other indigenous people in Middle- & South America already cultivated tomatoes approx. 200 BC. At that time they were called "Xitomati". Tomatoes are healthy all-rounders: their high-quality ingredients like carotenoid lycopene strengthen the immune system and physical health. Additionally, they impress with low calories and a pretty delicious taste – what else could you ask for?

SENSITIVE TO FROST

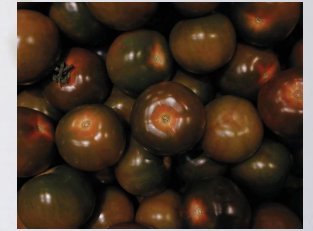
The tomato originates from southern areas and is used to a Mediterranean, sun-blessed climate. Therefore, the appropriate temperatures are very important when growing tomatoes. Depending on your location, you should be patient and careful as to when you finally plant your seedlings out in the open. In Central Europe for example you should not do this before the "Frost Saints" around the 15th of May, because up to this date there is still the risk of freeze during the nights. To be on the safe side, you can also acustom your seedlings to the environmental impacts before planting in TOM TOMATO. Just place them outside hourly at a semi-shaded, protected location. In the beginning, you should avoid direct sunlight, otherwise the leaves of your delicate plant could get burned.

PLANTING DEPTH

The planting depth makes a major contribution to a successful harvest, when growing tomatoes. If you put them into the soil as deep as possible, the growth of additional lateral roots is stimulated. That's what makes your tomato plants even stronger and your harvest richer. The ideal planting depth is on average between 15 and 20 cm, but also depends on the planted variety. Low-growing varieties (vine-, cocktail-tomatoes) should get covered with soil up to the height of the cotyledons. High-growing varieties can disappear in the soil nearly up to the shoot of their first regular leaf.



San Marzano



Sacher



Tigerella



Coeur de boeuf

SORTEN

Supermarkt Tomaten werden im industriellen Anbau speziell für den Handel optimiert gezüchtet. Dadurch sind sie leider häufig wässrig und geschmacklos. Du wirst überrascht sein, wie unterschiedlich und intensiv Tomaten aus dem eigenen Anbau schmecken können! Bei über 3.800 verschiedenen Tomatensorten ist es definitiv nicht einfach, die Lieblingssorte für den eigenen Anbau zu finden. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Cherry-, Cocktail-, Fleisch-, Roma-, Salat- und San Marzano-Tomaten. Alle Sorten lassen sich optimal in TOM TOMATO auf Balkon, Terrasse oder im Garten anbauen.

WEITERVERARBEITUNG

Tomaten schmecken frisch als Salat, Bruschetta, Caprese und in vielen weiteren Variationen. War die Tomatenernte besonders erfolgreich, empfiehlt es sich, einen Teil der Früchte einzufrieren und so für längere Zeit haltbar zu machen. Hierfür bieten sich verschiedene Möglichkeiten an, unser Tipp: Koche die Tomaten zu einem Sugo ein, so kannst du sie problemlos in Gläser abfüllen oder einfrieren. Es empfiehlt sich die Tomaten in kleinen Stücken und gewürzt zumindest für 10 Minuten zu kochen. Roh sollte man sie nicht einfrieren, da sie sonst ihr typisches Aroma verlieren. Auf unserer Website findest du viele köstliche Rezepte, die du mit deinen frisch geernteten Tomaten ganz einfach zuhause zubereiten kannst.

LAGERUNG

Frisch geerntete Tomaten dürfen auf keinen Fall im Kühlschrank aufbewahrt werden! Dort ist es schlicht zu kalt für die sonnenverwöhnten Früchte und sie verlieren schnell ihr fruchtiges Aroma. Am besten werden sie in einer trockenen Schüssel an einem nicht zu sonnigen Platz in der Küche aufbewahrt. Außerdem ist darauf zu achten, dass Tomaten nicht gemeinsam mit anderem Gemüse oder Obst gelagert werden, da sie andere Früchte schneller faulen lassen. Reife Tomaten halten bei richtiger Lagerung ca. 5 Tage.

VARIETIES

Tomatoes from the supermarket are usually grown on an industrial scale and are specially cultured to fulfill the requirements of the retail trade. That's why they are often watery and tasteless. You will be surprised how different and intense homegrown tomatoes can taste! The more than 3,800 different varieties of tomatoes definitely make it difficult to choose your favorite one for growing. In general a distinction is made between beefsteak, cocktail-, cherry, Roma-, salad- and San Marzano-tomatoes. All varieties grow perfectly in TOM TOMATO, whether on the balcony, terrace or in the garden.

FURTHER PROCESSING

Fresh tomatoes can be prepared as salad, bruschetta, caprese and in many other different ways. If your tomato harvest has been very successful, we would recommend to freeze and preserve one part of your fruits. There are many different options, for example: let your tomatoes simmer, until you get a tasty passata which you can freeze subsequently for later use. We suggest to cut fresh tomatoes into small pieces, spice them up and let them simmer for at least 10 minutes. You should not freeze raw tomatoes however, because this way they would lose their characteristic flavour. On our website you can find many delicious recipes, which can be prepared at home easily with your freshly harvested tomatoes.

STORAGE

Freshly picked tomatoes must under no circumstances be stored in the refrigerator. In there it is simply too cold for the sun-blessed fruits and they lose their fruity aroma too quickly. Tomatoes are stored best in a dry bowl in a location in the kitchen, which is not too sunny. Furthermore, you should make sure, that tomatoes are not stored together with other fruits or vegetables, otherwise they cause rotting. When storing them correctly, ripe tomatoes will last up to approx. 5 days!