

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	1
2 Fragestellungen	5
3 Material und Methoden	7
3.1 Anbauversuch	7
3.1.1 Standort	7
3.1.2 Versuchsanlage	8
3.1.3 Versuchsdurchführung	12
3.1.4 Bodenproben	13
3.1.5 Stickstoffaufnahme Spross	13
3.1.6 Feldbonituren	13
3.2 Ernte und Lagerung	14
3.3 Laboruntersuchungen	14
3.4 Akzeptanz und Vermarktungsmöglichkeiten	17
3.4.1 Empirische Untersuchungen - Konsumentenbefragung	17
3.4.2 Erstellung von Tomatenprofilen	17
3.4.3 Differenzierte Erntezeitpunkt betrachtung	18
3.4.4 Vermarktungsstrategien	18
3.5 Statistik	21
4 Ergebnisse und Diskussion	23
4.1 Nährstoffgehalte des Bodens	23
4.2 Nährstoffaufnahme der Pflanze	24
4.3 Krankheiten und Stoffwechselstörungen im Bestand	26
4.4 Fruchtertrag	29
4.5 Größensorientierung und Gewebefestigkeit	32
4.6 Inhaltsstoffe der Frucht	35
4.6.1 Trockenmassegehalt	35
4.6.2 Zucker- und Säuregehalte	37

Inhaltsverzeichnis

4.6.3 L-Ascorbinsäure und Carotinoide	43
4.6.4 Flüchtige Aromastoffe	46
4.6.5 Mineralstoffe	51
4.6.6 Zusammenfassung Inhaltsstoffe	56
4.7 Tomatenprofile	56
4.8 Interaktionen zwischen Tomateninhaltsstoffen und der geschmacklichen Wahrnehmung der Konsumenten	59
4.9 Differenzierte Erntezeitpunkt betrachtung	60
4.10 Vermarktungsstrategien	68
4.10.1 Gruppendiskussion	68
4.10.2 Tomatenkörbchen	72
4.10.3 Tomatenfruchtsalat	78
4.10.4 Zusammenfassung Vermarktungsstrategien	83
5 Generaldiskussion	87
6 Zusammenfassung	101
7 Literaturverzeichnis	105
8 Anhang	117
Abbildungsverzeichnis	147
Tabellenverzeichnis	149