

# Inhaltsverzeichnis

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Einkleitung</b>   | <b>1</b>  |
| <b>2</b> | <b>Fragestellungen</b>                                     | <b>5</b>  |
| <b>3</b> | <b>Material und Methoden</b>                               | <b>7</b>  |
| 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 Erntezeitpunktbetrachtung . . . . .         | 18        |
| 3.4.4    | Vermarktungsstrategien . . . . .                           | 18        |
| 3.5      | Statistik . . . . .  | 21        |
| <b>4</b> | <b>Ergebnisse und Diskussion</b>                           | <b>23</b> |
| 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      | Größensortierung 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         |
| <b>5</b> | <b>Generaldiskussion</b>   | <b>87</b>  |
| <b>6</b> | <b>Zusammenfassung</b>   | <b>101</b> |
| <b>7</b> | <b>Literaturverzeichnis</b>  | <b>105</b> |
| <b>8</b> | <b>Anhang</b>  | <b>117</b> |
|          | <b>Abbildungsverzeichnis</b>   | <b>147</b> |
|          | <b>Tabellenverzeichnis</b>   | <b>149</b> |