

Physalis philadelphica Lam. / Tomatillo



| | |
|---|---|
| <i>ID Pflanze</i> | 252 |
| <i>Höhe in cm</i> | 150 bis 180 |
| <i>Lichtbedarf</i> | sonnig oder halbschattig |
| <i>Wasserbedarf</i> | trocken oder normal |
| <i>Bodenbeschaffenheit</i> | keine Staunässe, erträgt viele Bodentypen von sandig bis lehmig (484) |
| <i>Lebensdauer</i> | mehrfährig |
| <i>Bestäubung</i> | nur Fremdbestäubung, d.h. für Früchte mindestens 2 Pflanzen (397), andere Quellen sprechen von zwittrigen Stauden |
| <i>Keimverhalten und Pflege</i> <i>KT = Keimtemperatur</i> | frosthart Wärmekeimer KT 20-27 Grad Keimdauer 8 Tage |
| <i>Abstand beim Pflanzen in cm</i> | 70 <i>Reihenabstand in cm:</i> 100 |
| <i>Pflanzenleitung</i> | weniger starkwüchsig als Andenbeeren (397), kultiviert wie Tomaten (aber ohne Ausgeizen), Stützen empfehlenswert |
| <i>Eignung Balkon</i> | im kleinen Topf, sonst werden sie zu gross! |
| <i>Düngekategorie</i> | Mittelzehrer |
| <i>Ernte</i> | bei ausreichender Bewässerung sprengen reife Früchte den Lampion, reife Früchte können verschiedene Farben von weisslich grün bis schwarzviolett annehmen (397) unreife Früchte können mit der Hülle bis zu einem Jahr gelagert werden (484) |
| <i>Samenhaltbarkeit in Jahren</i> | 3-4 |
| <i>Samenernte</i> | frische Samen keimen noch nicht, erst nach einem Jahr maximale Keimfähigkeit (397) |
| <i>Geografische Verbreitung</i> | heimisch in Mittelamerika und Mexiko, kultiviert in Mittelamerika und Indien, Australien, Südafrika sowie Süden der USA (582) |
| <i>Allgemeine Bemerkungen</i> <i>Gefährdet?</i> | Physalis ixocarpa ist gemäss PFAF die Zuchtform von Physalis philadelphica (484) ungefährdet bis unerwünscht, in Kalifornien als giftiges Unkraut bekämpft |

| | Saat | Blüte | Ernte |
|-----------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Januar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Februar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| März | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| April | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mai | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Juni | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Juli | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| August | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| September | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Oktober | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| November | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dezember | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| | |
|-----------------------------|--|
| Quelle Bild | Abrahami https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Physalis_ixocarpa.JPG |
| Heilpflanze? | Volksmedizin |
| Heilwirkung | Saft der Beeren wird gelegentlich zum Auswaschen der Augen benutzt (484) |
| Giftig? | giftig |
| Giftwirkung | alle Teile der Pflanze ausser Früchten |
| Kulinarische Nutzung | saurer Geschmack, nur ausgereift roh essbar, gekocht für Salsa verde und andere Saucen (397) |
| Sonstige Nutzung | Hummelweide |

Quellen und weiterführende Infos:

- 397 Handbuch Bio-Balkongarten (Andrea Heistinger Arche Noah)
- 484 <http://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Physalis+philadelphica>
- 561 <http://im-grünen-himmel.de/blog/2014/09/pflanzenportrait-tomatillo-physalis-ixocarpa/>
- 565 <http://www.schreberarten.ch/Pflanzen/Raritaeten/Raritaeten.htm>
- 582 <https://de.wikipedia.org/wiki/Tomatillo>
- 585 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Physalis_ixocarpa.JPG
- 685 <https://hort.purdue.edu/newcrop/1492/tomatillo.html>

Zusammengestellt von **Silvia Rothen, rothen ecotronics, Bern, Schweiz**
<http://www.ecotronics.ch/blumen.aspx>