

Salzwasser-Gießen: Tomatengeschmack und Nährstoffe verbessern?

Erfahren Sie, warum Forscher empfehlen, Tomaten mit Salzwasser zu gießen, um den Geschmack und die Gesundheit zu steigern. Wichtige Details in diesem Artikel von Ines Alms, veröffentlicht auf Hersfelder Zeitung Magazin.

Das Gießen der Tomaten mit Salzwasser ist nicht nur eine ungewöhnliche Methode, um die Qualität der Früchte zu verbessern, sondern verspricht laut aktuellen Forschungsergebnissen auch gesundheitliche Vorteile. Eine Studie, die von Wissenschaftlern der Universität Pisa durchgeführt wurde, zeigte, dass Tomaten, die mit einer verdünnten Salzwasserlösung bewässert wurden, eine höhere Konzentration an zellschützenden Antioxidantien wie Vitamin C und E aufwiesen.

Forscher, darunter Cristina Sgherri, fanden heraus, dass Cocktailtomaten, die mit zwölf Prozent Meerwasser gegossen wurden, kleinere, aber nährstoffreichere Früchte bildeten. Dieser Effekt könnte auf einen Schutzreflex der Tomatenpflanzen zurückzuführen sein, der durch den oxidativen Stress des Salzwassers ausgelöst wird.

Die Verwendung von Salzwasser zum Gießen von Pflanzen könnte somit in Gebieten, in denen sauberes Süßwasser knapp ist, eine alternative Lösung darstellen. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass eine übermäßige Anwendung von Salzwasser den Boden versalzen kann, was langfristig die Erträge beeinträchtigen könnte.

Obwohl diese Studie nicht direkt auf den Hausgarten übertragen werden kann, könnten experimentierfreudige Gärtner den Effekt von Salzwasser auf ihre Tomatenpflanzen testen. Bei mangelndem Aroma der Tomaten könnten auch andere Methoden wie die Zugabe von Backpulver beim Gießen in Betracht gezogen werden.

In einer Zeit, in der sauberes Wasser eine immer knappere Ressource wird, könnten alternative Bewässerungsmethoden wie das Gießen mit Salzwasser für die zukünftige Landwirtschaft an Bedeutung gewinnen. Es bleibt spannend zu beobachten, wie sich diese Forschung in Zukunft auf den Anbau von Gemüse und Früchten auswirken wird. – **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de