

Presse-Information

W. Neudorff GmbH KG

Pressestelle

An der Mühle 3
31860 Emmerthal · Germany
Tel. +49 (0) 5155/624 4160
Fax +49 (0) 5155/60 10
info@neudorff.de
www.neudorff.de

Aromatische Tomaten durch organische Düngung

Tomaten zählen zu den Starkzehrern im Gemüsegarten. Sie brauchen besonders viele Nährstoffe, damit sie eine gute Ernte bringen. Schlecht ernährte Pflanzen sind an ihrem hellgrünen Blattwerk zu erkennen. Sie sind anfälliger gegenüber Krankheiten und tragen nur wenige und kleine Früchte. Die Zusammensetzung der Nährstoffe hat nicht nur Einfluss auf den Ertrag, sondern auch auf das Aroma der Tomaten.

In Azet TomatenDünger von Neudorff sind die Nährstoffe in organisch gebundener Form enthalten. Dadurch bilden sie eine langsam fließende Nährstoffquelle, die den Tomaten alle notwendigen Hauptnährstoffe und auch Spurenelemente über einen langen Zeitraum hinweg zur Verfügung stellt. Vor allem der hohe Kalium-Anteil steigert Geschmack und auch Süße der Früchte.

Anteil steigert Geschmack und auch Süße der Früchte.

Dem Dünger mit natürlicher Sofort- und Langzeitwirkung sind natürliche Mykorrhiza-Pilze für ein gesundes Wurzelwachstum beigefügt. Diese sehr speziellen Pilze leben in enger Symbiose, also Lebensgemeinschaft, mit den Wurzeln. Sie liefern der Pflanze Wasser und Nährstoffe aus Bodenschichten, die sie ohne dieses Pilzgeflecht nicht erreichen könnte. Im Gegenzug erhalten die Pilze Kohlenhydrate von der Pflanze. Diese nützliche Gemeinschaft verbessert die Verträglichkeit der Pflanzen gegenüber Trockenheit und anderen Stressfaktoren. Die zusätzlich enthaltenen bodenbelebenden Mikroorganismen sorgen für ein aktives Bodenleben und eine schnelle Verfügbarkeit der Nährstoffe.

Azet TomatenDünger enthält über 70 % humusbildende, organische Substanz. So verbessert dieser organische Dünger nachhaltig die Bodenstruktur im Garten. Azet TomatenDünger wird im Frühjahr bei der Pflanzung und ein weiteres Mal im Juli angewendet. Er ist auch einsetzbar für andere fruchttragende Gemüsearten wie Kürbis, Zucchini und Paprika.