

Liebe Gärtner und Gärtnerinnen,

da mich einige Gärtner*innen auf das Thema Saatgutgewinnung angesprochen haben möchte ich dazu etwas ausführlichere Informationen weitergeben. Die Saatgutgewinnung ist nicht unbedingt einfach, aber interessant und herausfordernd. Ich will es aber „einfach“ gestalten. Eine „einfache“ Samenernte bietet sich bei den einjährigen Gemüsepflanzen an. **Einjährige Pflanzen** bilden in einem Jahr nutzungsreifes Gemüse und Samen aus.

Beispiele: Salat, Radieschen, Tomate, Chili, Paprika, Gurke, Zucchini, Kürbis, Basilikum, Spinat, Rauke, Erbsen & Bohnen, sowie Blumen/ Kräuter: Ringelblumen, Sonnenblumen, Dill

SAMENERNTE: Der Zeitpunkt für die Samenernte ist, wenn bei den Früchten ein Farbumschlag erkennbar ist. Bei den Gemüsearten mit einem Körbchen wie beim Salat oder den Korbblütlern ist der richtige Zeitpunkt knapp bevor die Samen selbst ausfallen. Bei den Hülsenfrüchten (Bohnen, Erbsen) werden die Samen geerntet wenn die Hülse trocken und brüchig ist. Bei den Gemüsearten mit einer Schote wie Radieschen und Rucicola sollten die Samen geerntet werden wenn die ersten Schoten trocken sind und die Mehrzahl der Schoten goldbraun gefärbt, aber noch weich sind.

Die **SAATGUTAUFBEREITUNG** gestaltet sich unterschiedlich:

Bei sog. Einjährigem Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika, Chili, Zucchini, Kürbis und Gurken werden die Früchte halbiert und das Fruchtfleisch mit den Samen herausgeschnitten. Das Fruchtfleisch wird in ein Sieb gegeben und unter fließendem Wasser gereinigt und anschließend der Samen auf einem Küchenpapier trocknen.

Die „Trockenreinigung“ wird bei allen Gemüsearten außer dem Fruchtgemüse durchgeführt und umfasst drei Arbeitsschritte:

Trocknen Das Trocknen der Samen findet an der Pflanze statt. Eine Nachtrocknung der abgeschnittenen Samenstände findet im Haus statt. Die Samen sollten eine Woche unter Dach nicht über 35 °C nachtrocknen. Wenn der Sommer zu kurz ist oder der Herbst zu feucht ist dann kann auch eine Notreife unter Dach erfolgen. Hierbei werden die Samenträger abgeschnitten und kopfüber getrocknet oder sie werden in einen Topf gepflanzt und so die Samen zum Trocknen gebracht.

Dreschen Bei kleinen Saatgutmengen kann das Dreschen von Hand erfolgen, wie bei Erbsen und Bohnen, wo die Samen aus der Hülle gelöst werden. Bei größeren Mengen können die Samen in einem Stoffsack ausgedroschen werden. Bei Samen die in der Blattachse sitzen oder in leicht brüchigen Samenkapseln (Lein, Spinat) werden die Samenstände in einen Stoffsack gegeben und gegen die Wand geschlagen. Bei Samen die fest von Hüllen umgeben sind (Salat, Mohn) werden die Samenträger in einen Sack gegeben und auf einer festen Unterlage mit dem Dreschflegel gedroschen.

Reinigen Eine gute und sorgfältige Reinigung ist notwendig, da mit Blattresten und Erde Krankheiten übertragen werden können. Deswegen müssen oft verschiedene Reinigungsmethoden miteinander kombiniert werden um gute Erfolge zu erzielen. Die Reinigung des Saatgutes kann bei einer kleinen Menge oder zur Kontrolle händisch erfolgen. Bei der Kontrolle wird die Farbe des Saatgutes (Pilzbefall, krank, gesund), Größe des Saatgutes (Kümmerringe, taube Samen), Geruch des Saatgutes (muffig bedeutet, dass das Saatgut alt oder vom Pilz befallen ist, frisches Saatgut hat einen spezifischen Geruch).

LAGERUNG DES SAATGUTES Die Aufbewahrung soll in verschließbaren Gläsern oder Metallgefäßen erfolgen. Es können mehrere Samensäckchen in ein Aufbewahrungsgefäß gegeben werden. Nicht zu vergessen ist die Beschriftung des Säckchens mit Kulturart, Sortenname und Jahr der Ernte. Wenn das Saatgut eingelagert wird sollte es trocken sein. Dadurch bleibt es länger keimfähig. Die optimale Temperatur für die Lagerung ist zwischen 0°C und 10°C.