

Saatguternte, -reinigung & -lagerung



Reifer Samenstand von Büschelblume / Phacelia

Wann ist das Saatgut reif zum Ernten?

Geduld ist gefragt bei der Samengärtnerei. Die Samen müssen richtig ausreifen, um keimfähig zu sein. Aber es gibt nicht nur ein „zu früh“ bei der Samenernte, sondern auch ein „zu spät“. Was wir nicht ernten, fällt aus den Samenhülsen aus oder wird von Tieren gefressen. Generelle Regel bei Blüten: Sie sollten nicht gerade erst verblüht sein, sondern der Samenstand sollte braun und trocken sein.

Unkompliziert: Samenernte bei den einjährigen Arten

Saatgutgewinnung ist nicht schwierig bei den einjährigen Arten, sowohl bei den Selfies (Bohnen, Erbsen, Tomaten, Salat), als auch bei den Crossies. Vor Ende der Saison reifen die Samenträger aus.

Besonders einfach ist die Samenernte bei den Arten, von denen man die **reifen Früchte** isst, wie Tomaten und Trockenbohnen. Hier fällt Gemüseernte und Samenernte zusammen.

Bei den anderen muss man auf den Genuss der Frucht verzichten und warten, bis sie richtig reif ist.

Zucchini und Gurken z.B. würden wir vollreif nicht mehr unbedingt in der Küche verwenden, ebenso wenig die Zuckererbsen, die man als junge Schoten isst.

Einjährige?

Je nach Kulturdauer unterscheidet man bei Pflanzen (auch bei Blümchen) grundsätzlich **einjährige, zweijährige** und **mehrfährige** Arten!

Einjährige Arten „sterben“ nach einer Saison, zweijährige nach der 2. Saison. Die Zweijährigen bilden die Blüte erst im 2. Jahr und konzentrieren sich im ersten Jahr auf Blätter oder Wurzelbildung. Beide müssen immer wieder neu ausgesät werden.

Mehrfährige Arten (Stauden) überdauern, manche ziehen sich in den Boden zurück (Rhabarber), andere bleiben stehen (Erdbeeren). Mehrjährige erreichen teils ein sehr hohes Alter.

Winterschläfer

Kopfkohl, rote Bete, Möhren überwintern im Lager—wie in alten Zeiten in einer Erdmiete oder in einem geeigneten Keller. Wichtig ist es, auch während des Winterschlafs nach dem Gemüse zu schauen, um Fäulnis und Schädlingsbefall zu verhindern.

Zeitaufwändig: Samenernte bei den Zweijährigen

Einige Gemüsearten blühen und fruchten erst im 2. Jahr, z.B. Kohl, aber auch Mangold oder Möhren.

Immer noch recht unkompliziert ist trotz der Warterei der Anbau von Gemüsearten, die ohne große Unterstützung den Winter auf dem Beet überstehen, also solche, die bis zum Frühjahr im Beet bleiben und denen auch der Frost nichts ausmacht: Grünkohl, Winterlauch, Pastinaken... Sie werden einfach nicht geerntet oder abgeschnitten, sondern blühen im nächsten Frühjahr.

Andere zweijährige Gemüsearten müssen ausgegraben und frostfrei überwintert werden, am besten in einem kalten Keller in Töpfen mit Erde oder Sand. Im Frühjahr werden sie dann wieder ins Beet gesetzt.

Das bedeutet schon einen gewissen Aufwand!

Paprika / Chili

Früchte gut ausreifen lassen, Farbumschlag beachten! Von den weißen Häuten ablösen und trocknen. Bei scharfen Sorten unbedingt Handschuhe tragen!

Kürbis

Nur aus vollreifen Früchten Samen entnehmen! Bei Pepo-Sorten sofort, bei den anderen nach 2-3 Monaten Lagerung. Gründlich abwaschend und zum Trocknen gut ausbreiten, Samen faulen leicht.

Mangold / rote Bete

Die Saatgutknäuel sitzen fest in den Blattschalen, man hat also etwas Zeit mit der Samenernte. Die großen, ausladenden Samenstände am Besten ganz abschneiden, gut nachtrocknen lassen und dann im Kissenbezug o.ä. ausdreschen.

Wer ist wann dran?

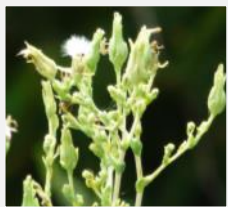
Samenreife und Erntetipps

Bohnen/Erbsen

Die Samen sind reif, wenn die Hülsen braun, brüchig und trocken sind. Bei trockener Witterung ernten und 2-3 Wochen nachtrocknen lassen. Bei feuchter Witterung bis spätestens Mitte Oktober die Hülsen abernten und ausgebreitet trocknen, dann die Kerne auslösen.

Salate

Die Samen sind reif, wenn sich wie beim Löwenzahn weiße Schirmchen bilden. Bei trockenem Wetter den Blütenstil vorsichtig herunterbiegen und über einer Schüssel ausschütteln. Bei feuchter Witterung Samenstände vorsichtig abschneiden, nachtrocknen und dann ausschütteln.



Einmal waschen, legen, fönen bitte...

Samen, die im Fruchtfleisch sitzen, z.B. Kürbissamen oder Tomatensamen, werden einer „Nassreinigung“ unterzogen.

Dabei werden vor allem die Fruchtfleischreste von Samen getrennt. Am einfachsten geht das in einem Küchensieb unter fließendem Wasser.

Die Samen anschließend flach ausbreiten, am Besten auf einem Untergrund, an dem sie nicht festkleben (z.B. Backpapier oder Kaffeefilter) und trocknen lassen.

Natürlich **NICHT** fönen, sondern langsam an der Luft trocknen.

Markieren

Auch hier gilt es, die gewonnenen Samen sofort zu kennzeichnen. Ein Tomatensamen sieht aus wie ein anderer—unterschiedliche Sorten geraten schnell durcheinander. Am Besten den Sortennamen mit Kugelschreiber auf das Papier, auf dem die Samen trocknen, schreiben!



Tomaten fermentieren?

Häufig wird empfohlen, Tomatensamen zu fermentieren, bevor man sie trocknet. Dazu gibt man die Tomatensamen mit anhaftendem Fruchtfleisch direkt in ein Glas mit etwas Wasser und ein wenig Zucker. Man lässt sie so ein paar Tage offen stehen und gären. Gelegentlich umrühren. Eine leichte Schimmelschicht ist normal. Sobald sich die gallertartige Masse um die Samenkerne aufgelöst hat und die Samen zu Boden sinken, ist die Gärung abgeschlossen, in der Regel nach 2-3 Tagen. Die Samen abgießen, gut abspülen und trocknen lassen.

Achtung:

Das Saatgut ist dann zwar „sauberer“, hält sich aber nicht so lange wie „einfach gereinigte“ Samen (die bis zu 10 Jahre keimfähig bleiben).

Notwendig ist die Fermentation nicht!



Traw dich und hau mich!

Manche Samen lassen sich leicht aus ihren Hülsen befreien, sie werden enthülst, ausgepult oder „gedöpft“ (so sagt man im Rheinland).

Andere sitzen fest in ihrer Samenhülse (z.B. Radieschen). Sie werden gedroschen, so dass die Hülsen aufspringen und den Samen freigeben. Man kann sie dazu in einem Kissenbezug mit einem Holzstock (Dreschflegel) schlagen oder auf ihnen herumtrampeln.

Danach wird die Spreu vom Samen getrennt—mit Hilfe von Sieben oder durch vorsichtiges Ausblasen.

Es gibt professionelle Schwung-Siebe mit Holz- oder Metallrahmen zur Saatgutreinigung. Ein engmaschiges Küchensieb tut es aber auch.



Erbsen werden aus den Schoten gepult



Die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen ...

Nur einwandfreie Samen aus vollständig ausgereiften Früchten bzw. Fruchtständen werden gereinigt und gelagert. Alle beschädigten und geschimmelten Samen werfen wir weg. Alle übrigen Pflanzenteile am besten entfernen, da an ihnen Krankheitserreger haften können.

Wichtig ist, dass auch der Befall mit Schädlingen nach der Saatguternte ausgeschlossen wird.

Der Speisebohnenkäfer z.B. legt seine Eier in die frischen oder trockenen Bohnenkerne ab, die daraus schlüpfenden Larven fressen sich dann durch die Kerne, auch in unserem Saatgutlager. Eine Bohne kann bis zu 30 Käfereier enthalten. Da bleibt nicht mehr viel übrig für die Aussaat...

Es gibt aber einen einfachen Trick: Bohnensamen einfrieren!

Dann erfrieren auch die eventuell vorhandenen Käfereier. Gut getrocknete Bohnensamen kann man bedenkenlos tiefkühlen, ohne die Saatgutqualität zu beeinträchtigen.

Kühl, dunkel, & trocken

So muss Saatgut gelagert werden.

Also nicht in offenen Papiertütchen im Gartenhaus oder Wohnzimmerschrank...

Wer keinen kalten Keller hat, sollte das Saatgut im kühlestem Raum lagern, der zur Verfügung steht. Schwankende Temperaturen müssen wegen drohender Schwitzwasserbildung vermieden werden.

Das Saatgut muss unbedingt vor Feuchtigkeit geschützt werden.

Am Besten eignen sich Gläser mit Gummiverschluss im Deckel (Twist-Off-Deckel mit Silikon oder Bügelgläser), ggf. kann ein Tütchen Milchpulver oder lebensmittelechtem Silicagel (Kieselgel) zugefügt werden.

Die Gläser gut beschriften: Gattung, Art, Sorte, Erntejahr. Ggf. noch Herkunft (Anbauort und GärtnerIn).

Eine trockene Angelegenheit

Wichtig ist, dass das Saatgut vor der Einlagerung sehr gut getrocknet ist. Am Besten langsam, luftig und schattig trocknen und auf keinen Fall in der Sonne, im Backofen oder Dörrapparat!

Wenn sich der Samen nicht mehr mit dem Fingernagel einritzen lässt, ist er trocken genug.