

Gemüse mit Samen aus einjährigen Blüten:
Erbsen, Bohnen, Rucola, Spinat, Salate, Koriander, Dill,

Gemüse mit Samen aus zweijährigen Blüten:
Möhren, Mangold, Rote Bete, Kohl, Petersilie, Pastinake ...

Gemüse mit Samen aus der Frucht:
Tomate, Gurke, Zucchini, Aubergine....

Vorsicht bei Zucchini und Kürbis! Diese können bei der Nachzucht Bitterstoffe enthalten, die giftig sind. Generell immer ein kleines Stück probieren und – wenn es bitter schmeckt – nicht verwenden!



Christine Gietl
Kreisfachberatung



Kreisverband Regensburg
für Gartenkultur und
Landespflege



Gemüsesamen ernten



Gemüsesamen richtig ernten

Samen von außergewöhnlichen Gemüsesorten sind oft schwer zu finden und wer einmal seine Lieblingstomate gefunden hat möchte sie am liebsten jedes Jahr wieder anbauen. Viele der beliebten Gemüsepflanzen lassen sich aus den selbst gewonnenen Samen leicht nachziehen, wenn man ein paar Regeln befolgt:

- **Manche Pflanzensamen gewinnt man vom Blütenstand** – dazu gehören zum Beispiel Salat, Möhren, Erbsen, Bohnen oder Spinat. Hier gilt: **Samen vollständig ausreifen lassen** und
- **Verhindern, dass die Samen ausfallen**, gefressen werden oder davonfliegen. Denn jede Pflanze hat ihre eigene Verbreitungsstrategie um eine möglichst große Fläche zu besiedeln. Und dabei bedienen sie sich der Insekten, Vögel oder eben des Windes indem Sie Fallschirmchen oder Flügelchen ausbilden, so dass der Wind die Samen verbreiten kann. Luftdurchlässige Säckchen um die Samen-

stände gebunden verhindern dies. Oder man erntet die Samenstände samt Stiel, hängt sie kopfüber an einem luftigen Ort auf und stellt darunter eine Schale in die die Samen rieseln können.

- **Samen, die von Fruchtfleisch umgeben sind**, wie z.B. bei der Tomate oder der Gurke, profitieren von einer Fermentierung zum Abbau keimhemmender Stoffe. Dazu das samenhaltige Fruchtfleisch mit der doppelten Menge Wasser bei Zimmertemperatur aufstellen und gären lassen. Nach ca drei Tagen lösen sich die Samen, sinken zu Boden und können jetzt getrocknet werden. Auf ein Küchentuch ausgelegt hat man gleich ein Saatband hergestellt.
- **Samen trocken und kühl aufbewahren.** Zur Aufbewahrung eignen sich Papiertüten oder Gläser. Einige Samen - z.B. von Salaten und verschiedenen Kräutern - keimen nur, wenn sie eine Phase mit niedrigen Temperaturen hinter sich haben (sog. Kaltkeimer). Damit verhindert die Pflanze, dass der Samen zu früh und damit in der falschen Jahreszeit keimt. Senkt sich die Temperatur im Winter für ein paar Wochen auf um die 0° Celsius so baut sich das dafür zuständige Enzym ab und die Keimfähigkeit ist wieder gegeben.
- **Beschriften nicht vergessen!** Sobald die Samen eingetütet sind werden Name, evtl. Sorte und Farbe notiert. Zuletzt das Datum der Ernte hinzufügen, denn viele Samen sind über mehrere Jahre verwendbar und dann ist der Erntezeitpunkt längst vergessen.
- **Saatgut von F₁-Hybriden ist nicht samenecht!** Früchte, die sich hieraus entwickeln haben nichtmehr die Form, Farbe und Geschmack des ursprünglichen Gemüses.