

Samenernte bei Gemüse

Gartentipp Oktober 2022

Sie möchten die leckeren Gurken von diesem Jahr auch im nächsten Jahr wieder anpflanzen? Dann ernten Sie doch ihr eigenes Saatgut!

Samenfeste Sorten

Die Samenernte ist nur bei samenfesten Sorten möglich. Diese geben die Eigenschaften der Eltern an die Nachkommen weiter. Hybridsorten (F1-Saatgut) eignen sich nicht zum Samenanbau, weil die Nachkommen häufig unfruchtbar sind oder nicht mehr die gewünschten Eigenschaften besitzen.

Einjährig oder zweijährig

Bei Tomaten oder Gurken kann die Saatguternte im gleichen Jahr erfolgen. Zahlreiche Gemüsearten blühen und fruchten allerdings erst im zweiten Standjahr, wie Zwiebeln, Schwarzwurzeln, Möhren oder Grünkohl.

Erntezeitpunkt

Wird zu lang mit der Samenernte gewartet, können die Samen bereits ausgefallen sein. Bei einer zu frühen Ernte ist der Samen noch unreif. Geerntet wird, wenn die Pflanze vollständig abgetrocknet ist und vor dem Regen, damit die Samen nicht weggespült werden. Oft wird etappenweise geerntet.

Der Erntezeitpunkt ist je nach Art unterschiedlich:

Tomaten, Zucchini oder Gurken müssen vollständig ausgereift sein, aber nicht faulig.

Samen von Salat oder Schwarzwurzel erntet man kurz vor dem Ausfallen. Bei Bohnen und anderen Schmetterlingsblütlern sind die Samen reif, wenn sich die Hülsen trocken und brüchig anfühlen. Grüne Hülsen können nachtrocknen.

Bei Kreuzblütlern wie Grünkohl sollte die Mehrzahl der Schoten goldbraun aber noch weich sein.

Saatgutaufbereitung

Die Samen können trocken oder nass gereinigt werden. Bei der Trockenreinigung werden die trockenen Samen herausgelöst und anschließend gereinigt. Neben dem Aussieben kann der Wind dazu genutzt werden, die Samen von Ernterückständen zu befreien. Dazu werden diese in die Luft geworfen, so dass der Wind die leichteren Bestandteile wegweht und nur der Samen übrigbleibt.

Bei Tomaten, Gurken, Kürbissen und Zucchini erfolgt eine Nassreinigung. Gurken und Tomaten werden wegen ihrer gallertartigen, keimhemmenden Hülle zwei bis vier Tage mit etwas Zucker in Wasser eingelegt. Das Gemisch beginnt zu gären und der Samen löst sich von der Hülle. Anschließend wird er auf Papier getrocknet.

Lagerung

Trockenes Saatgut wird am besten trocken, dunkel und kühl aufbewahrt. Zu viel Wärme verringert die Keimfähigkeit der Samen deutlich. Zur Aufbewahrung eignen sich Papierumschläge oder luftdicht verschlossene Gläser, die beschriftet sind. Die Keimfähigkeit ist je nach Gemüseart unterschiedlich.

