

## Ernten um zu säen!

### Was muss ich für die Saatguternte beachten?

Anders als bei der Aussaat kann der Zeitpunkt für die Ernte der Samen nicht so einfach angegeben werden. Dieser hängt stark vom Standort, dem Verlauf des Sommers und der jeweiligen Sorte ab. Bei Tomaten kann mit einer Ernte zwischen Mitte Juli und Anfang Oktober gerechnet werden.

Wichtig ist, nur Saatgut von ganz reifen Früchten zu ernten. Diese sollten noch nicht angeschimmelt oder verfault sein. Sucht außerdem nicht erst Ende September Früchte aus, die ihr zur Saatgutgewinnung verwenden wollt. So selektiert ihr unbewusst auf ein spätes Ausreifen der Früchte.



Veni, Vidi, Vici (Foto: M. Hubl/ VEN)

Dwarf Champion (Foto: VEN)

Mikado (Foto: VEN)

### Saatgutreinigung

Zur Saatgutaufbereitung bei Tomaten wird eine Methode angewandt, die *Nassreinigung* heißt. Anders als zum Beispiel bei Bohnen trocknen die Samen nicht von alleine. Die Tomate wird mit zunehmender Reife eher weich und matschig.

Zuallererst legt ihr euch euer Equipment zurecht. Ihr braucht: ein scharfes Messer, einen Teelöffel, ein großes Glas, eine Schüssel, ein feines Sieb und Kaffeefilter.

Und hier kommt die *Schritt-für-Schritt Anleitung*:

1. Halbiert die Tomaten mit dem Messer. Ihr solltet dann die einzelnen Kammern im Innern der Tomate sehen, in denen die Samen liegen.
2. Die Samen und das Fruchtfleisch könnt ihr mit dem Löffel aus der Tomate lösen und in ein großes Glasgefäß geben, zum Beispiel ein großes Einmachglas. Das Gefäß sollte unbedingt aus Glas sein, damit ihr die Samen von außen beobachten könnt.
3. Die Tomatensamen und das Fruchtfleisch verdünnt ihr mit etwas Wasser.
4. Ihr könnt das Glas mit einem kleinen Teller abdecken, solltet es aber auf keinen Fall fest verschließen. Die Flüssigkeit beginnt nun nämlich zu gären und würde sonst Druck im Glas aufbauen. Durch die Gärung wird die Keimschutzschicht um das Samenkorn, die die Keimung hemmt, von Enzymen abgebaut. Das Fruchtfleisch im Glas dient dazu, die Vergärung anzuregen. Falls es nicht genug Fruchtfleisch gibt, könnt ihr alternativ auch eine Messerspitze Zucker dazu geben. Regelmäßiges Umrühren unterstützt eine gleichmäßige Gärung.
5. Ist die Schutzschicht abgebaut, müssen die Samen schleunigst getrocknet werden. Im Glas würden sie ansonsten optimale Bedingungen zum Auskeimen finden (warm und feucht) und einmal gekeimt ist das Saatgut verloren.

Ob die Schutzschicht abgebaut ist, erkennt ihr an zwei Merkmalen: Die *Samen sinken* auf den Grund des Glases (damit ihr das beobachten könnt, ist es wichtig, dass das Gefäß aus Glas ist) und das *vergorene Fruchtfleisch* sammelt sich *oben* im Glas. Die Samen fühlen sich auch nicht mehr glitschig, sondern etwas rau an. Dies ist meist nach ein bis zwei Tagen der Fall und ihr solltet neben der Sichtprobe auch unbedingt regelmäßig die Fingerprobe durchführen. Samenkörner, die nach ein bis zwei Tagen auf der Oberfläche schwimmen haben eine schlechte Qualität und eignen sich nicht zur Saatgutvermehrung. Man nennt sie taube Samen. Es kann sich eine dünne milchige Schicht aus wilden Hefen an der Oberfläche der Flüssigkeit bilden. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung, sie wird später einfach mit abgossen. Ist die Samenhülle abgebaut, gießt ihr die Flüssigkeit mit Wasser auf. Rührt alles einmal um, wartet bis sich die Samen wieder gesetzt haben und gießt das Fruchtfleisch samt der tauben Samen ab.

6. Wieder mit Wasser aufgießen und dieses abgießen. Den Vorgang so lange wiederholen bis das Wasser ganz klar bleibt. Diese Art der Reinigung ist sehr schonend und meist ausreichend. Zusätzlich können die Samen in einem Sieb unter einem scharfen Wasserstrahl gereinigt werden. Um keine Samen zu verlieren könnt ihr das Wasser zuerst in eine Schüssel abgießen.
7. Dann könnt ihr das Wasser vollständig abgießen und jeweils maximal einen Teelöffel der Samen in einen Kaffeefilter füllen. Der Kaffeefilter leitet die Feuchtigkeit nach außen. Drückt die Samen nicht aus, sonst verklumpen sie. Die Kaffeefilter könnt ihr dann aufhängen, zum Beispiel mit Klammern an den Wäscheständer. Der Ort sollte warm, aber nicht zu heiß sein (am besten 23-30°C). Nach maximal zwei Tagen sollten die Samen trocken sein.



### **Saatgut lagern**

Für die Lagerung braucht ihr als erstes geeignete Gefäße. Der Behälter sollte gut verschließbar sein, um das Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Schädlingen zu verhindern. Geeignet sind Marmeladengläser, luftdicht verschließbare Flaschen oder Einmachgläser mit Gummidichtung und Bügelverschluss. Holzkisten, Plastiktüten oder Pappschachteln sind ungeeignet.

Um euer Saatgut möglichst lange keimfähig zu halten, solltet ihr folgende Punkte beachten: Das Saatgut sollte wirklich *gut getrocknet* sein. Wenn es beim Abfüllen noch klamm ist, verschimmelt es im Lager. Je weniger Luftkontakt die Samen haben, desto langsamer altern sie. Das Saatgut hält sich am besten in einem dunklen Raum oder einem abgedunkelten Gefäß. Der Lagerraum sollte außerdem trocken und kühl sein, Temperaturen zwischen 0 und 10°C sind perfekt.

Zu guter Letzt solltet ihr euer Saatgut beschriften. Dazu vermerkt ihr auf den Gläsern die Kulturart, den Sortennamen, das Jahr der Ernte und eventuelle Auffälligkeiten oder auch einfach nur, dass alles in Ordnung war.

Ein Beispiel wäre: *Tomate "Berner Rose" 2020, Samen gut ausgereift*

Bei der Lagerung lassen Keimfähigkeit und Keimkraft mit der Zeit nach. Dies ist abhängig von der Art der Lagerung sowie der Sorte. Wenn Samen schon einige Jahre lagern, kann es sein, dass ihre Keimfähigkeit noch erhalten, ihre Keimkraft aber schon stark reduziert ist. Sie brauchen dann länger um auszukeimen, sind anfälliger für Krankheiten und bringen weniger Ernte.



## **Saatgut und dann?**

Herzlichen Glückwunsch, jetzt habt ihr euer selbst geerntetes Saatgut in der Hand, habt euch als Saatgutretter\*in bewährt und so schon eine Menge für den Erhalt eurer gefährdeten Tomatensorte getan. Jetzt könnt ihr auch im nächsten Jahr leckere Nachkommen eurer Tomatensorte aufziehen, genießen und vermehren. Damit ihr eurer wertvolles Saatgut auch noch unter mehr Leute bringen könnt und ihr für nächstes Jahr auch andere Sorten zum Naschen und Vermehren habt, tauscht doch euer frisch gewonnenes Saatgut mit Saatgutretter\*innen von anderen Sorten. Tauscht mit verbündeten Saatgut-Freund\*innen oder besucht (gemeinsam) die nächste Saatguttauschbörse in eurer Nähe.

Bei Saatguttauschbörsen gibt's samenfestes Saatgut von Hobby- und Berufsgärtner\*innen und auch jede Menge Infos, Tipps und Zeit, sich über die Sorten auszutauschen ([www.nutzpflanzenvielfalt.de/termine](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de/termine)). Eine tolle Idee für nächstes Jahr ist es auch, sich mit Freund\*innen oder Nachbar\*innen abzusprechen, wer welche Sorte anbaut. So kann das Saatgut leicht untereinander in einem Tauschring getauscht werden. Und wenn ihr noch mehr Lust bekommen habt, euch wirksam für den Sortenerhalt einzusetzen, gibt es auch die Möglichkeit in sogenannten Erhaltringen gemeinsam mit anderen eine bestimmte Sorte zu erhalten (<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de/erhaltringe>).

Wir wünschen viel Spaß beim Ernten um zu säen! Und freut euch schon auf unseren nächsten Saatgut-Newsletter, denn wir wollen gemeinsam ein wichtiges Zeichen setzen. Mit euch und euren Zöglingen werden wir Botschafter\*innen für Saatgut als Gemeingut und treten an politische Entscheidungsträger\*innen heran, um ihnen klar zu machen, dass wir vielfältiges Saatgut brauchen, das für alle zugänglich sein muss!

*Gefördert mit Mitteln der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung*    *Mit Unterstützung von VEN, ProSpecieRara und VERN*

