

Samen selber gewinnen



Fast alle Pflanzen lassen sich einfach vermehren. Man muss nur die Samen gewinnen, sie trocknen und an einem dunklen, trockenen Ort aufbewahren.

Foto: zlg

Eigenes Saatgut gewinnen ist bei einjährigen Blumen und Gemüse mit grossen Samen besonders einfach. Auch die Samen von alten Tomatensorten lassen sich mit den richtigen Kniffen problemlos haltbar machen und im nächsten Jahr wieder aussäen. Hier die besten Tricks, um eigenes Saatgut zu gewinnen.

Samen trocknen

Grundsätzlich lassen sich fast alle Pflanzen durch Samen vermehren. Jedoch ist es bei modernen Hybrid-Züchtungen so, dass das Resultat meist nicht sortenecht ist oder dass die Saat gar nicht gedeiht. Bei traditionellen Gemüse- und Blumensorten sowie bei Wildblumen lässt sich hingegen immer eigenes Saatgut gewinnen und wieder aussäen. Besonders einfach selber zu vermehren sind einige essbare Blumen wie Sonnenblumen, Kapuzinerkresse, Ringelblumen oder Malven. Sie alle haben grosse Samen, die man leicht einsammeln und einfach handhaben kann. Die Samen werden nach Sorten und wenn möglich auch nach Farben getrennt in einem luftigen Sieb oder auf einem Teller getrocknet. Idealerweise lässt man die Ernte an einem dunklen, warmen, luftigen Ort trocknen. Sobald die Samen komplett trocken sind, werden sie sortenweise in Briefumschläge aus Papier verpackt und angeschrieben. Die Umschläge kommen an einen dunklen, trockenen Ort. Sie können in einem nicht zu warmen Raum oder auch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Samen zum direkt Aussäen

Manche Blumen bilden sehr viele Samen, die man direkt wieder im Garten aussäen kann. Besonders beim Schlafmohn und bei anderen Mohnsorten klappt das gut. In jeder einzelnen Kapsel befinden sich Hunderte bis Tausende von Samen. Sobald sie reif sind, gehen die Kapseln oben auf. Man kann sie abschneiden und die Samen wie mit einem Salzstreuer über das Beet streuen, in dem man nächstes Jahr gerne Mohnblumen hätte. Auch Ringelblumen, Borretsch, Malven und Stockrosen lassen sich direkt

aussäen. Sie keimen an Ort und Stelle. Bei den Kapuzinern funktioniert das meistens nicht, weil diese Pflanzen kälteempfindlich sind. Sie sollten erst Mitte Mai direkt ins Freiland gesät oder vorher im Gewächshaus respektive auf einem hellen Fenstersims herangezogen werden. Auch Sonnenblumen sollte man besser ab März in Töpfchen heranziehen, schon nur wegen der Schnecken. Wenn die Pflänzchen etwas grösser sind, haben sie die besseren Überlebenschancen.

Erbsen und Bohnen aufbewahren

Ebenfalls getrocknet und aufbewahrt werden können alle alten, traditionellen Sorten von Erbsen, Bohnen und Puffbohnen. Sie werden zeitig im Frühjahr in Gefässen vorgezogen. Einzig die Puffbohnen kommen in milden Lagen ab Februar direkt aufs Beet. Die anderen Bohnen hingegen vertragen keine Kälte. Auch die Erbsen gedeihen besser, wenn sie ab Januar in Töpfchen vorgezogen werden. Sie dürfen dann in milden Lagen schon im März in den Garten. Erbsen und Bohnen säen ist auch für Kinder gut geeignet, weil die Samen so gross und leicht zu handhaben sind.

Tomaten auf Klopapier trocknen

Kniffliger wird es mit Samen von Früchten, die im feuchten Fruchtfleisch liegen. Besonders bei den Tomaten muss man wissen, wie vorgehen. In den meisten Anleitungen steht, die Samen müssten gut gewaschen und von jeglichem Fruchtfleisch befreit werden. Das ist nicht falsch, jedoch eher mühsam. Seit einigen Jahren mache ich es deshalb mit meinen alten Tomatensorten so, dass ich das Fruchtfleisch mitsamt den Samen mit einem Messer herauskratze und auf ein Stück Klopapier streiche. Oben auf dem Papier schreibe ich dann gleich den Sortennamen drauf. Die Samen können so ungesäubert ganz gut mitsamt dem Papier trocknen und werden danach in einer Keksdose überwintert. Der Klopapiertrick funktioniert auch für Melonen, Gurken, Kürbisse, Passionsfrüchte und andere Samen, die schleimig und

glitschig und schwierig zu fassen und zu reinigen sind. Im März, wenn ich die Tomaten und anderen Fruchtsamen säe, zupfe ich einfach das Papier mit den Samen in Fetzen und verwende es wie die Saadbänder, die man kaufen kann. Das Papier zersetzt sich rasch und die Saat geht problemlos auf – und ich habe dabei viel Zeit und Mühe gespart. Besonders bei den Tomaten sind viele Hybrid-Sorten im Umlauf. Hier gilt es, die alten, sortenechten Tomaten zu finden. Am besten schaut ihr bei www.prospezierara.ch im Sortenkatalog nach. Dort sind unzählige gute Sorten aufgezählt, die ihr alle problemlos selber weitervermehren könnt.

Geduld und Fingerspitzengefühl

Sehr feine Samen wie beispielsweise die von Broccoli oder Sellerie sind schwieriger zu gewinnen, und die Arbeit ist da oftmals etwas kniffliger. Insbesondere die alten Sorten von Kohlgewächsen oder Salaten lassen sich durchaus selber vermehren, aber man braucht etwas Geduld und Fingerspitzengefühl. Hier gilt es einfach zu üben, bis man die richtigen Kniffe herausgefunden hat. Und wenn es am Anfang nicht mit allen Pflanzen klappt, ist es auch nicht so schlimm – in der Natur vermehrt sich auch nicht alles gleich auf Anhieb. Aber die oben genannten essbaren Blüten sowie ein paar Erbsen und Bohnen und vielleicht die Lieblingstomate des Sommers solltet ihr auf jeden Fall selber zu vermehren versuchen. Schon nur weil es Spass macht zu sehen, wie die eigenen Pflänzchen heranwachsen! Und natürlich sind Samen von den Lieblingsorten aus dem eigenen Garten immer auch hübsche Mitbringsel und Geschenke. Die Papiercouverts lassen sich ja auch liebevoll verzieren und nach Lust und Laune schön anschreiben.

Zur Person

Sabine Reber ist freischaffende Autorin, Pflanzenexpertin und Gartenberaterin. Alles über ihre Bücher und Auftritte auf www.sabinesgarten.ch. Tipps zum Gärtnern mit nichts und Bergblumengeschichten gibts in ihrem Blog auf www.hikesandherbs.ch.