

GEMÜSE SELBER ZÜCHTEN

# Vom Samen auf den Teller

TEXT Marc de Kort, Tanja Josche FOTOS Noah Breier

Aus vielen Gemüsesorten lassen sich leicht Samen gewinnen, um im nächsten Jahr wieder neue Pflanzen heranzuziehen. Jetzt im Spätsommer ist die Hauptzeit für die Saatguternte.

Für unsere Grosseltern war es noch selbstverständlich: Wenn das Gemüse geerntet wurde, haben sie daraus gleich wieder neues Saatgut gewonnen. Heute ist diese Praxis eher selten geworden. Viele Gärtnerinnen und Gärtner greifen lieber zur Samenpackung aus dem Gartenfachmarkt. Dabei hat es einige Vorteile, wenn man sein Saatgut selbst vermehrt: Man spart das Geld für neue Samen und man kann sichergehen, dass jene Gemüsesorten, die heuer besonders fein schmeckten, auch im nächsten Jahr wieder wachsen. Zudem lassen sich auf diese Weise seltene und alte Sorten, die nur vereinzelt im Handel erhältlich sind, leicht im eigenen Garten kultivieren. Bei der Saatguternte sollte man allerdings ein paar Dinge beachten. Denn nicht jedes Gemüse ist gleich gut dafür geeignet.

## Samenfeste Sorten statt Hybriden

Zuerst die Grundvoraussetzung: Nur aus samenfesten Gemüsesorten lässt sich neues Saatgut gewinnen. Hybriden sind hingegen nicht geeignet: Diese Pflanzen stammen aus Saatgut, das so gezüchtet wurde, dass bei der späteren Ernte möglichst alle Pflanzen gleich aussehen und zur selben Zeit reif sind. Aus Hybriden kann man zwar Samen gewinnen und daraus auch neue Pflanzen ziehen, doch man sollte auf Überraschungen gefasst sein. Denn es

kann leicht passieren, dass an der Pflanze statt der erhofften grossen, schmackhaften Tomaten im nächsten Jahr nur kleine, verschrumpelte Früchte wachsen. Bei samenfestem Saatgut kann man hingegen davon ausgehen, dass die Ernte etwa die gleichen Merkmale aufweist wie die Pflanzen, von denen die Samen gewonnen wurden.

## Mit einfachen Sorten einsteigen

Für den Einstieg in die Saatgutzüchtung empfiehlt es sich, zunächst einfache Sorten zu wählen, um Erfahrungen zu sammeln. Gut geeignet sind Gemüsesorten, bei denen man die Samen aus der Frucht gewinnt, was etwa bei den Tomaten der Fall ist: Sind die reifen Früchte geerntet, entnimmt man vor dem Verzehr einfach die Samen und lässt diese 1 bis 2 Tage bei Zimmertemperatur liegen. So baut sich die keimhemmende Schicht ab. Anschliessend die Samen in einem Teesieb abspülen und auf Karton oder Papier trocknen lassen. Nach dem gleichen Prinzip funktioniert die Samenernte bei Zucchini und Gurken. Diese Früchte sollte man allerdings etwas länger als normal ausreifen lassen. Bei Hülsenfrüchten wie Erbsen oder Stangenbohnen müssen die Schoten ebenfalls gut ausreifen, bevor man sie erntet und trocknet. Aus den trockenen Hülsen werden dann die Samen entnommen. Man

kann die Hülsen aber auch als Ganzes bis zur Aussaat trocken aufbewahren.

## Blütensamen ernten

Wie sieht es mit Gemüsesorten aus, die Samen in den Blüten bilden? Auch hier ist die Vermehrung recht einfach. Bei der Rauke etwa wählt man einfach ein paar besonders schöne Pflanzen aus und lässt sie blühen. Die Samen in den Blüten müssen gut ausreifen, sollten aber noch geerntet werden, bevor sie von selbst herunterfallen. Dazu die bräunlichen, trockenen Rispen abschneiden und zum Trocknen in ein Gartenvlies oder einen alten Kissenbezug geben. Die Samen fallen dann oft von selbst heraus. Wenn nicht, kann man sie vorsichtig ausdreschen. Genauso funktioniert die Vermehrung auch bei zweijährigen Gemüsesorten wie Rübli oder Pastinaken. Hier braucht es nur etwas Geduld: Die Pflanzen bilden erst im zweiten Jahr Stängel mit Blüten aus. Wenn diese vertrocknet sind, können die Samen geerntet werden. Selbstgewonnenes Saatgut lässt sich bis zu 3 Jahre lagern. Ob in Dosen, Gläsern oder selbstgebastelten Umschlägen ist egal. Wichtig ist nur, dass es trocken bleibt, damit es nicht keimt.

## Fachwissen ist Pflicht

Bei der Saatgutgewinnung ist einiges an Fachwissen nötig, wie Marc de Kort →



Mangold blüht erst im zweiten Jahr. Im September können die Samen entnommen werden

## SAMENANBAU IM HUMANUSHAUS

Das Humanushaus, eine sozialtherapeutische Einrichtung für Menschen mit Behinderungen, ist seit einigen Jahren im Samenbau aktiv. Dort kultiviert man Saatgut verschiedener Gemüsesorten für den Verkauf, um Setzlinge zu ziehen und später die Früchte zu ernten. «Fast alle unsere Gemüsepflanzen ziehen wir selbst auf», erklärt Marc de Kort, der Leiter des Gemüsebau-Teams. «Unsere Gartenmitarbeiter erleben so den gesamten Kreislauf: vom Samen über eine Pflanze, die Blüte und Früchte hervorbringt, bis hin zu den neuen Samen.» Noch ein zweiter Kreislauf der Natur wird bei der Gartenarbeit sichtbar: Aus nicht verwendeten Pflanzenteilen, Gartenabfällen und dem Mist der Tiere entsteht Kompost. Und dieser ist wieder Grundlage für neues Wachstum. Das Werden und Vergehen in der Natur tritt hier besonders deutlich hervor – ein Aspekt, der für die Therapie wichtig ist. «Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verstehen, dass sie eine verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen: Indem sie säen, pikieren, giessen und ernten, sorgen sie dafür, dass immer wieder neue Pflanzengenerationen entstehen. Sie erleben, wie das Gemüse wächst, bevor es auf dem Teller landet und den Hunger stillt.»

[www.humanushaus.ch](http://www.humanushaus.ch)



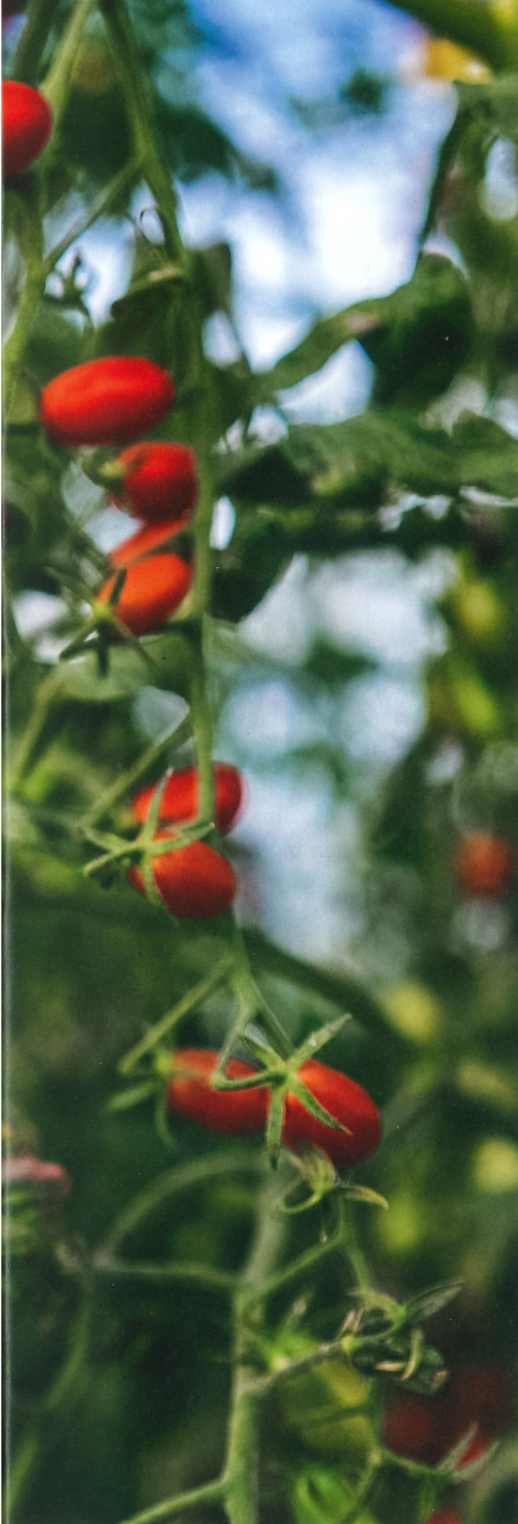
Tomaten aus den Samen vom Vorjahr zu ziehen, ist ein Kinderspiel.

→ betont, der im Humanushaus das Gemüsebau-Team leitet. Denn jede Gemüseart bedarf einer typischen Kultivierung, damit es zum Beispiel nicht zu Kreuzbefruchtungen kommt. Diese Gefahr besteht vor allem bei den Kohlarten. Hier muss jede Art in einem Abstand von mindestens 150 m zueinander heranwachsen. Bei Kürbisgewächsen sind es 250 m, bei Mais sogar 500 m. Wird der Abstand nicht eingehalten, bleiben die Sorten nicht rein. Für Hobbygärtner sind diese Gemüsesorten daher nur bedingt zur Vermehrung geeignet. Beim professionellen Samenbau

hingegen können sich die Züchter absprechen, an welchen Standorten was heranwächst. Gemeinsam beurteilen und selektieren sie die Sorten anhand von verschiedenen Kriterien wie Geschmack, Wüchsigkeit, Regelmässigkeit, Enge des Erntezeitraums, Krankheitsanfälligkeit und vieles mehr. Alles Themen, mit denen sich Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtner nicht beschäftigen müssen, wenn sie nur dafür sorgen wollen, dass ihre Lieblingstomate für den feinen Tomaten-Mozzarella-Salat auch im nächsten Jahr wieder so prächtig heranwächst.

### Aufgepasst bei den Kürbissen

Wer dennoch zum Beispiel eigene Kürbissamen gewinnen will, muss einiges beachten: Pro Jahr darf nur eine Sorte im Garten kultiviert werden. Zudem muss sichergestellt sein, dass im Umkreis von 250 m keine Zierkürbisse wachsen. Sie können sich mit den kultivierten Speisekürbissen kreuzen, was zu giftigen Exemplaren führt. Schmeckt ein Kürbis bitter, darf man ihn unter keinen Umständen essen. *Und so geht's:* Um eine Fremdbestäubung zu verhindern, befruchtet man im Sommer eine weibliche Blüte mit männlichem Pollen.



Buschbohnen sind genügsam und ertragreich und man kann sie leicht selber vermehren.



Gemüse aus eigenen Samen ist robust und an den Standort angepasst.

Die befruchtete Blüte wird in ein Stück feinen Stoff eingepackt. Wenn die Frucht wächst, kann das Stoffnetz entfernt werden. Die Samenträgerfrucht sollte so lange wie möglich an der Ranke belassen werden. Erst wenn der Kürbisstiel trockenbraun wirkt, kann die Frucht geerntet werden. Nach einer vierwöchigen Lagerung schneidet man den Kürbis auf und kratzt mit dem Löffel die Samen heraus. Nachdem man das Saatgut gut gewaschen und abgetrocknet hat, lässt man es weitere 2 Wochen nachreifen und reibt dann die Samenhäutchen ab. •