
SAATGUT IST GEMEINGUT

Lehrfilme zur Samengärtnerei



HERAUSLÖSEN, SÄUBERN"

► Die Methode der Säuberung mit Wasser und Fermentierung

Die Säuberung mit Wasser und Gärungsprozess wird bei Tomaten und Gurken angewendet. Dieser Gärungsprozess zersetzt die gallertartige Hülle um jeden Samen, die das Keimen verhindert.

Man schneidet die Tomaten oder Gurken in zwei Hälften, löst mit Hilfe eines Löffels die Samen mit dem Fruchtfleisch heraus und sammelt sie in einem Marmeladeglas. Jedes Glas wird mit dem Namen der Art und der Sorte beschriftet. Nur die Samen gut ausgereifter, gesunder und unverletzter Früchte, die weder schimmeln noch gären werden herausgelöst. Falls nötig gibt man etwas Wasser dazu. Das Glas ermöglicht den Gärungsprozess zu beobachten.

Das Glas darf nicht hermetisch geschlossen werden, sondern wird nur vor Essigfliegen mit einem Stück Moskitonetz geschützt. Danach sollte es im Schatten an einem warmen Ort zwischen 23° und 30° stehen. Die Gärungsdauer hängt vom Zuckergehalt des Gärsafts und der herrschenden Temperatur ab.

Nach und nach bildet sich eine weissliche, schimmliche Schicht an der Oberfläche, die mehrmals umgerührt wird, damit eine gleichmässige Gärung stattfindet und die Bildung einer zu dicken Schimmelschicht vermieden wird. Um den Gärprozess zu beschleunigen und auch wenn nicht genügend Fruchtfleisch vorhanden ist, kann eine Prise Zucker dazu gegeben werden. Dadurch wird die Bildung schlechter Schimmelkulturen verhindert.

Der Gärungsprozess kann an warmen Tagen weniger als 48 Stunden dauern und muss gut beobachtet werden. Wartet man zu lange, beginnen die Samen, die ihren gallertartigen Keimschutz verloren haben, zu keimen und sind als Samen unbrauchbar.

Wenn sich die Samen aus ihrer Hülle lösen, auf den Boden des Glases sinken und das restliche Fruchtfleisch an der Oberfläche schwimmt, ist der Zersetzungsprozess der gallertartigen Hülle abgeschlossen.

Die Samen können nun gesäubert werden : Die Samen werden in einem Sieb aufgefangen und unter fließendem Wasser abgespült.

▶ **Herauslösen und Säubern mit Wasser ohne Fermentierung**

Die Säuberung mit Wasser ohne Fermentierung wird bei Gemüsesorten mit Früchten wie Auberginen, Kürbissen, Zucchini, Melonen und Wassermelonen angewendet.

Die Samen werden aus der Frucht herausgelöst und unter fließendem Wasser in einem Sieb gereinigt. Wenn sich die Samen nicht problemlos vom Fruchtfleisch lösen, können sie für 12 bis 24 Stunden in ein Wasserbad gelegt werden, damit sich der Samen leichter vom Fruchtfleisch trennt. Man sollte dabei einen kühlen Ort wählen, um jegliche Fermentierung zu vermeiden. Die Samen müssen anschliessend sofort getrocknet werden.

▶ **Das Trocknen**

Nach dem Säubern mit Wasser ist es wichtig die Samen rasch zu trocknen. Spätestens innerhalb von zwei Tagen müssen die Samen trocken sein. Dafür breitet man sie auf einem feinmaschigen Gitter oder einem flachen Teller an einem trockenen, warmen und luftigen Ort bei 23° bis 30° aus.

Eine andere Methode ist kleine Samenmengen in Kaffeefiltern zu trocknen. Diese nehmen die Feuchtigkeit rasch auf und die Samen kleben nicht fest. In einen Filter gibt man höchstens einen Kaffeelöffel Samen. Jeder Sorte mit einem Etikett mit Art- und Sortennamen beschriften. Dann hängt man die Säckchen an eine Wäscheleine an einen trockenen, luftigen und schattigen Ort. Man sollte sie nicht auf normalem Papier trocknen, da die Samen nur schwer davon abzulösen sind.

Sind die Samen trocken, reibt man sie zwischen beiden Händen, um sie voneinander zu trennen.

▶ **Das Sortieren der Samen**

Nach dem Herauslösen können die Samen auf verschiedene Weisen sortiert werden. Dies kann mit oder ohne Wasser geschehen.

Mit Wasser ist es möglich z.B. Lauch- und Zwiebelsamen zu sortieren, deren Samen nicht von Fruchtfleisch umgeben sind.

Man gibt die Samen in einen wassergefüllten durchsichtigen Behälter und rührt mehrmals, damit die schweren vollen Samen auf den Boden des Behälters sinken. Die zu leichten, tauben Samen schwimmen an der Oberfläche. Mit einem Sieb wird der Ausschuss abgefischt. Die auf den Grund gesunkenen Samen werden in einem Sieb aufgefangen und sofort getrocknet.

Viele Samen sind zu leicht, um so sortiert zu werden.

Das trockene Sortieren ist die meist angewandte Methode.

Bei grossen Samen wie z.B. Bohnen, die per Hand aus den Hülsen gelöst werden, müssen nur noch die schlecht ausgebildeten und verletzten Samen aussortiert werden.

Bei allen anderen Samen, deren Samenträger gedroschen oder zerquetscht werden, müssen die verbliebenen Pflanzenreste entfernt werden. Zuerst gibt man den Samen in ein sehr grobmaschiges Sieb, das den groben Abfall zurückbehält. Die Samen und feinen Abfälle fallen in einen Eimer.

Dann wiederholt man diesen Vorgang umgekehrt, d.h. man gibt die Samen und den restlichen Abfall in ein feinmaschiges Sieb. Der Samen wird zurückgehalten, aber nicht der feine Abfall. Es kommt darauf an das richtige Sieb zu wählen, damit der Samen zurückbehalten wird, aber möglichst viel Abfall durchfällt. Zum Schluss kann man die Samen in einen eher flachen Behälter geben und den leichten Abfall fortblasen.

Auch mit Hilfe vom Wind können Samen sortiert werden. Man legt ein grosses Laken auf den Erdboden und lässt den Samen nach und nach darauf fallen. Der leichte Abfall wird vom Wind weiter weggeblasen. Es braucht dazu natürlich eine regelmässige Brise und keine Windböen, die alles weit forttragen! Eine effiziente Methode ist auch einen kleinen Ventilator oder kleinen Kompressor zu verwenden, vorallem für schwere Samen, die anderen riskieren davon zu fliegen! Welche Methode auch angewandt wird : es geht immer ein wenig Samen verloren. Man muss nur wissen wie weit man sortieren will. Wie dem auch sei, die Natur ist sehr grosszügig und hat man mit der Samenproduktion begonnen, merkt man, dass die Samenträger enorm viel Saatgut tragen. Jedenfalls mehr als man für den eigenen Garten braucht. Also beim Sortieren nicht geizig sein, es bleibt immer genug übrig !

Longo mai

civique
forum.org