
SAATGUT IST GEMEINGUT

Lehrfilme zur Samengärtnerei



SELLERIE

Der Sellerie aus der Familie der Doldenblütler/Apiaceae und der Art *Apium graveolens* ist eine zweijährige Pflanze, die wegen ihrer Blätter, Wurzeln und Stängel angebaut wird. Wir unterscheiden drei Unterarten:

- der Stangensellerie, dulce
- der Knollensellerie, rapaceum
- und der Schnittsellerie, secalinum
- Die Wildform des Selleries wächst vereinzelt an Meeresküsten.

▶ Bestäubungsbiologie der Sellerieblüten

Der Blütenstand des Selleries ist eine zusammengesetzte Dolde mit kleinen Blüten, die zwittrig sind. Die Staubblätter, also die männlichen Teile der Blüte, sind vor dem Stempel, dem weiblichen Teil der Blüte, reif.

Die Blüten sind also selbststeril. Aber weil die Blüten nicht alle gleichzeitig erblühen, kann es Selbstbestäubung innerhalb einer oder mehrerer Dolden der gleichen Pflanze geben.

Die Dolden verschiedener Pflanzen bestäuben sich auch gegenseitig.

Der Sellerie wird von Insekten besucht und bestäubt. Die Sellerieblüten duften sehr stark und produzieren reichlich Nektar, der zahlreiche Bienen anzieht.

Alle Sellerietypen verkreuzen sich untereinander, sie können sich auch mit der Wildform verkreuzen und sehr selten auch mit der Petersilie.

Um Kreuzungen zu vermeiden, halten wir beim Anbau von zwei verschiedenen Sorten einen Abstand von einem Kilometer ein.

Dieser Abstand kann auf 500m verringert werden, wenn zwischen zwei Sorten ein natürliches Hindernis wie etwa eine Hecke vorhanden ist.

Beim Samenbau zweier Sorten im gleichen Garten verwendet man während der Blüte abwechselnd ein Kulturschutznetz, so dass die jeweils nicht abgedeckte Sorte von Insekten bestäubt wird. Oder man stellt einen Insektennistkasten unter das Kulturschutznetz. In dem Abschnitt Isolationstechniken im ?ABC der Samenproduktion? werden wir auf diese Techniken näher eingehen.

▶ Samenbau des Selleries

Alle Sellerietypen sind zweijährigen Pflanzen für den Samenbau. Im ersten Jahr werden die Samenträger genau so angebaut, wie der Sellerie für die Speisennutzung. Erstdt im zweiten Anbaujahr bilden sie die Samen.

Für die Überwinterung des Selleries, der für den Samenbau bestimmt ist, gibt es je nach Anbaugesbiet verschiedene Methoden. Am Einfachsten ist es natürlich, ihn in einer Ecke des Gartens in der Erde zu lassen, wenn dies das Klima zulässt. Dennoch muss man sie mit Flies oder Stroh abdecken, dass man im Frühjahr wieder entfernt.

In kalten Klimazonen gräbt man sie vor den großen Winterfrösten aus. Das Kraut über dem Wurzelhals einkürzen. Je weniger Feuchtigkeit in der Wurzel verbleibt, umso länger hält sie sich. Auf jeden Fall müssen die Pflanzen nach den speziellen Eigenschaften der Sorte ausgewählt werden, d.h. beim Knollensellerie, nach Farbe, Form, Geschmack und Lagerfähigkeit, beim Stangensellerie, lange und dicke Stiele, und beim Schnittsellerie, Blattrichtum und kräftiges Aroma.

Dann legt man sie an einem frostgeschützten Ort in Sand, ohne dass sie sich berühren.

Zur Lagerung können auch dafür geeignete Plastiksäcke verwendet werden.

Im Laufe des Winters müssen die Wurzeln aufmerksam kontrolliert und die fauligen entfernt werden.

Die Wurzeln werden zu Beginn des Frühjahrs, wenn keine Frostgefahr mehr besteht, ausgepflanzt. Werden die Samenträger dichter gesetzt, so entstehen weniger Dolden an den Seitenstängeln mit minderwertigen Samen. Etwa 15 Samenträger sind erforderlich um eine gute genetische Vielfalt zu erhalten.

Man sollte darauf achten, dass sie nicht austrocknen.

Der Sellerie macht mehrere Dolden, die nicht alle gleichzeitig blühen. Am Hauptstängel erblüht die erste Dolde.

Danach blühen die Dolden an den Stängeln, die vom Hauptstängel abzweigen, danach jene der benachbarten Stängel.

Es wird empfohlen, nur Saatgut von der Dolde am Hauptstängel zu ernten und nur, wenn es nicht anders geht, jene von den Seitenstängeln.

Die Ernte der Selleriesamen beginnt, wenn die meisten Samen an den Hauptdolden reif sind, d.h. wenn sie braun werden.

Die Samen fallen leicht zu Boden, wenn sie reif sind, deshalb muss man, vor allem bei Schlechtwetter, aufpassen und sie schon etwas früher ernten. Auf jeden Fall empfiehlt es sich, die Trocknung an einem luftigen, trockenen Ort fortzusetzen.

▶ **Herauslösen, Sortieren, Aufbewahren von Selleriesamen**

Da die Samen mit kleinen Stacheln bewehrt sind, zieht man am besten Handschuhe an, wenn man die Dolden zerreibt.

Für das Aussieben verwendet man zuerst ein weitmaschiges Sieb, das die Stängel zurückhält, dann ein feinmaschiges Sieb, das die Samen zurückhält und den Staub durchlässt.

Durch Wegblasen mit dem Mund oder mit Hilfe des Windes werden die letzten Verunreinigungen entfernt.

Man sollte immer ein Etikett mit Art- und Sortennamen sowie dem Erntejahr in das Säckchen geben, weil sich die Schrift auf den Säckchen manchmal verwischt. Einige Tage in der Gefriertruhe vernichten die Larven bestimmter Parasiten. Selleriesamen bleiben acht Jahre keimfähig, manchmal auch bis zu 10 Jahre oder mehr. Ein Gramm Saatgut enthält ungefähr 2000 Samen. Die Keimfähigkeit ist manchmal unbeständig, da sie eine Ruhephase haben.

Longo mai

civique
forum.org