



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour  
la diversité patrimoniale  
et génétique liée aux  
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera  
per la diversità socio  
culturale e genetica dei  
vegetali e degli animali

## Grundlagen Gemüse-Samenbau

Der Gemüse-Samenbau im eigenen Garten ist ein wichtiger Beitrag zum Erhalt von traditionellen Sorten. Das so erhaltene Saatgut ergibt Pflanzen, die sich im Lauf der Jahre an die regionalen Klima- und Bodenverhältnisse anpassen.

Samenbau braucht Platz, Zeit und bedeutet einen gewissen Mehraufwand. Es empfiehlt sich mit einer einfachen Kultur zu beginnen und erst danach Anzahl und Schwierigkeitsgrad zu erhöhen.

### Arten für Einsteiger (Selbstbefruchter)

Tomate, Erbse, Stangen-/Buschbohne, Sojabohne, Kichererbse, Portulak, Lactuca- und Nüsslisalat

### Arten für Fortgeschrittene (Fremdbefruchter, meist einjährig)

Spinat, Radieschen, Aubergine, Lauch, Gurke, Kürbis, Zucchini, Rübli, Mangold, Kresse, Rande, Chicorée und Petersilie

### Arten für Profis (Fremdbefruchter, zweijährige Vermehrung)

Kohlarten, Mais, Endivie, Sellerie und Fenchel

## 1. Grundregeln

- eine genügend grosse Zahl Pflanzen anbauen um daraus genügend Samenträger auswählen zu können
- genaue Beobachtung der Pflanzen (Wachstum, Form, Gesundheit, Widerstandsfähigkeit)
- die besten, sortentypischsten Pflanzen als Samenträger auswählen
- einjährige Pflanzen machen schon in derselben Saison Samen (Salat, Bohne, Tomate, Radieschen, Brokkoli, Mais u.a.), zweijährige Pflanzen müssen überwintern, bevor sie Samen bilden (Zwiebel, Lauch, Sellerie, Rübli, Kopfkohl, Rande u.a.).
- Bei Selbstbefruchtern kommt es in der Regel bei der Bestäubung nicht zu Kreuzungen zwischen verschiedenen Sorten (Tomate, Salat, Erbse, Bohne, Nüsslisalat), bei Fremdbefruchtern kann es zu Sorten- und sogar zu Artenvermischungen kommen (Kohl, Kürbis, Zwiebel, Lauch, Rübli, Sellerie, Rande, Chicorée u.a.)

## 2. Auswahlkriterien

- eine art- und sortentypische Form und Farbe
- eine gute Entwicklung in allen Wachstumsstadien
- eine gute Anpassung an die Boden- und Klimaverhältnisse
- eine gute natürliche Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten

## 3. Arbeitsschritte

### a) Anbau

Nie alles vorhandenen Saatgut aussäen, wenn es um Erhaltung geht, immer eine Reserve behalten, die auch als Vergleich dient.



Gemüse	Saat	Pflanzung	Samenernte	Anzahl Samenträger	Keimfähigkeit (Jahre)
Lactuca - Salat	März	April	September	10 Pflanzen	2-3
Erbse/Kefe	März /April	-	August - September	50 Pflanzen	5
Wintererbse/-kefe	September	-	Juli	50 Pflanzen	5
Bohne	Mai	-	September - Oktober	30 Pflanzen	5 (-10)
Sojabohne	April/Mai	-	September	30 Pflanzen	3
Kichererbse	April/Mai	-	September	30 Pflanzen	5
Tomate	März	Mai	September - November	6 Pflanzen	5 (-10)
Nüsslisalat	August	-	Juni	2 m <sup>2</sup>	5
Portulak	Mai	-	September	2 m <sup>2</sup>	3

### Vermehrung → Erhaltung → Verbesserung

Für eine blosse Vermehrung reicht es bei Selbstbefruchtern theoretisch aus, wenn nur eine Pflanze blüht und fruchtet. Damit kann aber eine Sorte nicht mittel- bis längerfristig erhalten werden, dafür braucht es eine breitere genetische Basis (siehe Anzahl Samenträger).

Wenn eine Sorte verbessert werden soll, braucht es bedeutend mehr Pflanzen, aus denen die besten ausgewählt werden.

#### b) Auswahl der Samenträger (Selektion)

*Kopfsalat:* die sortentypischsten Pflanzen, die als letzte «schiessen»

*Tomaten:* die Pflanzen auswählen, die gut wachsen, viele Früchte tragen und die ganze Saison über gesund bleiben; Früchte für Saatgut werden zur Haupterntezeit genommen.

*Bohnen/Erbsen:* Pflanzen so anbauen, dass sie einzeln wachsen, Pflanzen mit Viren- und anderen Krankheitsmerkmalen eliminieren.

#### c) Samenernte und Reinigung

Samenträger laufend beobachten um optimalen Erntezeitpunkt nicht zu verpassen.

Nach der Reinigung die geernteten Samen mit dem Originalsaatgut vergleichen.

*Nüsslisalat:* die Pflanzen ohne Wurzeln (= ohne Erde) ernten sobald die ersten Samen fallen. Danach zum Trocknen auf ein Gitter legen, durch das die Samen in ein Auffanggefäss fallen können.

*Lactuca-Salat:* Es lohnt sich regelmässig die reifen Samen auszuzupfen und nicht alles zusammen zu dreschen, da die samenfremden Teile nur mühsam entfernt werden können.

*Bohnen/Erbsen:* Schoten an der Pflanze ausreifen lassen (=>Fingernageltest). Samen dunkeln mit der Zeit nach, deswegen können sich die Farben kurz nach der Ernte vom Originalsaatgut unterscheiden.

*Tomaten:* Samen aus reifen Früchten auslöffeln und in einem nicht dicht verschlossenen Gefäss bei Raumtemperatur vergären, ca. 1-3 Tage, sobald Samen nicht mehr „glitschig“ sind, Samen abspülen und trocknen.

#### d) Lagerung und Keimfähigkeit

Eine optimale Lagerung von Samen ist: trocken, kühl und dunkel. Bei den oben genannten Selbstbefruchtern sind die Samen in der Regel so mindestens 3 Jahren lagerbar. Die Keimfähigkeit nimmt kontinuierlich ab, nicht schlagartig. Die Dauer der Keimfähigkeit von Samen hängt neben den oben genannten Faktoren noch von weiteren ab (Reife zum Erntezeitpunkt, Witterung etc.).

→ Das heisst, dass nicht zwingend jedes Jahr jede Sorte vermehrt werden muss. Besser wenige Sorten, dafür mit möglichst vielen Pflanzen.

#### Weiterführende Literatur:

Handbuch Samengärtnerei, Arche Noah, Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8001-6991-7

Handbuch Bio-Gemüse, Arche Noah, Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8001-6950-4

