



WORKSHOP #8
SAATGUTVERMEHRUNG



DAS HABEN WIR BEI DIESEM WORKSHOP GELERNT

Im begleitenden Workshop „Saatgutvermehrung“ erfuhren die Teilnehmer*innen u. a., warum regional gezogenes Saatgut den Herausforderungen des Klimawandels besser gewachsen ist als das, was uns die Saatgutindustrie vorsetzt und wieso Hybrid-Saatgut uns abhängig macht.

Die Information, dass in den letzten 100 Jahren 75 % der alten Sorten verloren gegangen sind, versetzte das Publikum in Erstaunen und warf die Frage auf, was wir selber zum Erhalt beitragen können. „Machen wir es wie früher die Bauern. Lassen Sie uns beliebte und bewährte Sorten selbst erhalten und mit unseren Nächsten teilen“ erklärte Workshop-Leiter Carsten Siemering.

Anschaulich gab er anschließend Erläuterungen zu Saatgutgewinnung, Reinigung der Samen und deren Lagerung. Empfehlungen für Eigenversuche rundeten den Abend ab und hinterließen bei den Teilnehmern den Wunsch nach Wiederholung im nächsten Jahr.

Link zum gezeigten Film "Verbotendes Gemüse": <https://www.youtube.com/watch?v=eJlf-aSlkJo>



fleetgarten

DAS HABEN WIR BEI DIESEM WORKSHOP GELERNT

Saatgutvermehrung

Regeln zur Eigenvermehrung

- ✗ nur samenfeste Sorten verwenden
- ✗ auf keinen Fall Hybridsaatgut (F1) vermehren
- ✗ auch Bio-Saatgut ist nicht unbedingt samenfest
- ✗ Auslese der besten Pflanzen
- ✗ ist meine Sorte Selbst- oder Fremdbestäuber
- ✗ Fremdbestäubung über Wind oder Insekten?
- ✗ Vermehrung ein- oder zweijährig?
- ✗ Verkreuzungsgefahr (besonders mit der eigenen Gattung) beachten
- ✗ daher Isolierabstände einhalten
- ✗ ggf. Isolierkäfige verwenden (Bestäuberinsekten notwendig?)
- ✗ wie viele Samenträger werden benötigt?

Bei Saatgutgewinnung aus gekauften Früchten bitte beachten, dass auch Bio-Gemüse aus F1-Saatgut stammen kann!

Saatgutaufbereitung

Saatgut muss vor der Lagerung gereinigt werden, da in Erd- und Pflanzenresten auch Krankheitserreger übertragen werden können.

Nassreinigung

Mit Gärung (bei Tomaten und Gurken)

Ohne Gärung (bei allem anderen Fruchtgemüse)

Trockenreinigung

(bei allen anderen Samenträgern)

Sieben, Rütteln, Schütteln, Schwingen, Blasen o. Hilfe des Windes

Aufbewahrung

Saatgut sollte trocken, kühl (0 - 10 Grad), dunkel, schädlingssicher und mit wenig Luftkontakt gelagert werden. Eine Aufbewahrung in Papiertüten ist nicht zu empfehlen (zieht Feuchtigkeit).

Die Lagerfähigkeit ist von vielen Faktoren abhängig und variiert zwischen wenigen Monaten (z. B. Pastinake + Schwarzwurzel) und mehr als 5 Jahren (z. B. Kohl, Tomaten, Rüben, Gurken + Kürbisse).



EMPFEHLUNGEN FÜR ERSTE VERSUCHE (ALLE EINJÄHRIG)

Tomaten

Selbstbefruchter, mit Potenzial zur
Fremdbefruchtung
3-4 Meter Abstand
Mind. 6 Samenträger

Erbsen

Selbstbefruchter
2-5 Meter Abstand
Mind. 10 Samenträger

Kopfsalate

Selbstbefruchter, sehr selten
fremdbefruchtend
2-5 Meter Abstand
Mind. 10 Samenträger

Beschriftung

- X Kulturart (Bsp. „Buschbohne“)
- X Sorte (Bsp. „Saxa“)
- X Jahr der Ernte
- X Standort/Bodenverhältnisse
- X Auffälligkeiten der Samen (z. B. „bei nassem Wetter geerntet“)

VERKREUZUNGSGEFAHR (BEIM GEMÜSE)

Die Liste der sich verkreuzenden Gemüsearten/-sorten ist recht lang:

- X Chicorée kreuzt sich untereinander und mit der wilden Wegwarte
- X Chili und Paprika kreuzen sich untereinander und gegenseitig
- X Endivien kreuzen sich untereinander und kreuzen sich auch in Chicorée-Sorten ein
- X Gurken (Salat- und Gewürz-) kreuzen sich untereinander
- X Die verschiedenen Kohlunterarten der Art Brassica oleracea (Weiß-, Rot- Wirsing-, Rosen-, Grün-, Blumen- Futterkohl, Kohlrabi und Brokkoli) kreuzen sich untereinander und gegenseitig
- X Kürbis (auch Zierkürbis) kreuzt sich untereinander
- X Lauch/Porree kreuzt sich untereinander

- X Mangold kreuzt sich untereinander und mit Rote Bete, Zucker- und Futterrübe
- X Möhren kreuzen sich untereinander und mit der wilden Möhre
- X Rettich und Radieschen kreuzen sich untereinander und gegenseitig
- X Rote Bete kreuzen sich untereinander und mit Mangold, Zucker- und Futterrübe
- X Petersilie kreuzt sich untereinander
- X Sellerie (Knollen-, Stangen- und Schnitt-) kreuzt sich untereinander
- X Spinat kreuzt sich untereinander
- X Zucchini kreuzen sich untereinander
- X Zwiebeln (rote, gelbe und weiße Typen) kreuzen sich untereinander



Zur Verhinderung von unerwünschten Verkreuzungen gibt es verschiedene Isolationstechniken:

Räumliche Isolation (im Haus- oder Kleingarten schwierig)

- X Von Insekten bestäubte Arten: Abstand von 100 bis 150 m
- X Vom Wind bestäubte Arten: 300 m (vorherrschende Windrichtung beachten)

Zeitliche Isolation

- X Unterschiedliche kurze Kulturdauer ausnutzen (Bsp. Spinat, Feldsalat, Radieschen)
- X oder jedes Jahr nur 1 Sorte je Art anbauen

Mechanische Isolation

- X Einsacken/Blüten zubinden (bei kleineren Mengen) - händische Bestäubung nötig
- X Isoliertunnel/Schutzvlies/Gewächshaus - Bestäubungsinsekten notwendig

Vervielfältigungen nur nach schriftlicher Genehmigung des Autors Carsten Siemering





WORKSHOP #8

SAATGUTVERMEHRUNG



Verein
Sozial/Ökologie
bio und fair für Bremen und umzu