

Lieblingssorten von Tomaten, Paprika und Chili selbst vermehren

- Nur samenfeste Sorten lassen sich mit ihren Eigenschaften erfolgreich vermehren, F1-Hybriden dagegen behalten ihre Eigenschaften in der nächsten Generation meist nicht.
- Tomaten, Paprika und Chili sind potentielle Selbstbefruchter, vor allem bei Paprika und Chili können jedoch Verkreuzungen durch Insekten auftreten. Daher nur eine Sorte am selben Standort für die Saatgutgewinnung anbauen oder die jeweiligen Sorten mit Insektenvlies einhüllen.
- Für die Samengewinnung die schönsten und sortentypische Früchte auswählen, dabei kann beispielsweise bei mehreren Pflanzen derselben Sorte auch auf Frühzeitigkeit oder Pflanzengesundheit ausgewählt werden. Von kranken Pflanzen kein Saatgut gewinnen.
- Die Saatguternte erfolgt aus reifen Früchten, nur ausgereifte Früchte enthalten keimfähige Samen

Saatguternte Tomaten

- Die Tomaten für die Samengewinnung aufschneiden und die Kerne mit einem kleinen Löffel aus der Tomate nehmen.
- Die Tomatensamen sind von einer keimhemmenden Schicht umgeben, damit sie nicht in der reifen Tomate bereits zu keimen beginnen. (Dies ist der „Glibber“ um die Tomatensamen.)
- Um diese keimhemmende und klebrige Schicht zu entfernen, werden die Tomatensamen zusammen mit etwas Wasser in ein kleines Glas gegeben und bleiben 2 Tage bei Zimmertemperatur offen stehen. Es entsteht ein Vergärungsprozess, der die keimhemmende Schicht abbaut. Die Samen werden dann in einem Teesieb abgewaschen und auf glattem Papier getrocknet. (Nicht in die pralle Sonne oder in den Backofen zum Trocknen geben.)
- Durch den Abbau der keimhemmenden Schicht erhält man streufähige Samen.
- Für den Eigenbedarf können auch einzelne Samen ohne Nassvergärung beispielsweise auf Haushaltspapier getrocknet werden. Der Abbau der keimhemmenden Schicht hat keinen Einfluss auf die Keimfähigkeit der Samen.

Saatguternte Paprika und Chili

- Paprika oder Chili halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel aus den Schoten nehmen. Eventuell von Fruchtfleischresten säubern. Dabei bei scharfen Chili Einweghandschuhe tragen.
- Ein Waschen oder Vergären der Samen ist nicht notwendig. Zum Nachtrocknen lediglich auf einem glatten Papier verteilen. (Nicht in die pralle Sonne oder in den Backofen zum Trocknen geben.)

Saatgutlagerung

- Die Samen eher kühl, dunkel und trocken lagern bis zur nächsten Aussaatsaison. Gut geeignet sind für die Aufbewahrung kleine Gläser mit Schraubdeckel, die man dann dunkel stellt.