



# Saatgutgewinnung

## Die natürliche Vermehrung der Tomate

Die Tomate reift und fällt von der Pflanze ab. Auf dem Boden beginnt sie, unter Mithilfe verschiedener Bakterien und Pilze den Zersetzungsprozess, siedelt Schimmel an. Die Sporen der Schimmelpilze bauen den natürlichen Keimschutz der Samen ab, sodass nach dem Abbau der natürlichen Keimhemmung neue Pflanzen entstehen können. Hätten die Tomaten keine Keimhemmung würden sie im warmen und feuchten Milieu bereits am Strauch mit der Keimung beginnen

## Anleitung zur Saatgutgewinnung

- Tomaten werden aufgeschnitten, mit einem Löffel wird das „Fruchtfleisch“ herausgelöst
- In einem Glas bei offenem Deckel einige Tage stehen lassen bis eine gute Schimmelschicht zu sehen ist.
- Das Saatgut ist fertig, wenn sie um den Samen herum nichts mehr „glitschig“ anfühlt
- Mit viel Wasser aufgießen und mit einem Schneebesen oder einer Gabel die Schimmelschicht möglichst zerkleinern. Der Gestank ist unangenehm, lässt sich jedoch nicht verhindern
- Die keimfähigen Samen sinken ab, das Fruchtfleisch und die nicht-keimfähigen Samen schwimmen an der Oberfläche und können abgegossen werden
- Vorgang so oft wiederholen, bis das Wasser klar und das Saatgut sauber ist
- Durch ein Sieb abgießen und kurz überspülen
- In einem Kaffeefilter zum Trocknen legen oder hängen
- **WICHTIG:** Unbedingt die Gläser, die Kaffeefilter und die Papiersäcke oder Gläser zur Aufbewahrung beschriften mit der Frucht, der Sorte und der Jahreszahl