

## Anleitung ‚Saatgutentnahme‘



Man schneidet die Tomaten – egal welcher Größe – in der Mitte durch, also am „Äquator“. Dadurch erreicht man alle Kammern, in denen sich Samen befinden.

Dann puhlt man die Samen – z. B. mit einem (Tee-) Löffelstiel - aus den einzelnen Kammern und fängt sie in einem Sieb auf.

Wenn man gleichzeitig von mehreren Tomatensorten das Saatgut entnimmt, die Gläser bzw. Teller (zum Trocknen, s. unten) mit einem Etikett zu kennzeichnen.



Anschließend rührt man so viel wie möglich von der Flüssigkeit durch das Sieb; wir fangen den Saft auf, um ihn zu verkosten. Er ist oft sehr lecker.



Zum Schluss werden die Samen unter fließendem Wasser ab gespült, um noch möglichst viel vom restlichen Saft zu entfernen.

Sinn dieser Reinigung ist es, dass alle Reste von Saft oder z. B. vom Tomatenfleisch entfernt werden, damit die Samen nicht schimmeln und somit ihre Keimfähigkeit erhöht wird.

Jetzt kommen die Samen in ein Wasserglas, das etwa zur Hälfte oder zu Zweidrittel mit Wasser aufgefüllt wird. Sinn ist, dass die Samen mit den allerletzten Saftresten zusammen anfangen zu fermentieren. Das dauert – je nach Temperatur – bei uns 3-5 Tage. Nach der Fermentation werden die Samen wieder in einem Sieb mit Wasser gespült, um die fermentierte Flüssigkeit zu entfernen.

Jetzt sind nur noch die reinen Samen übrig.



Ganz zum Schluss werden die ‚geernteten‘ Samen auf einem Teller getrocknet und nach dem Trocknen in Pergamintütchen gepackt.

Auf das Tütchen schreiben wir: die Sorte, das Datum der Saatgutentnahme, die ungefähre Anzahl der Samen sowie unseren Vereinsnamen.

Wir wünschen viel Erfolg!