

Die Keimprobe

Bei älterem oder ungünstig gelagertem Saatgut sollten Sie vorsichtshalber eine Keimprobe durchführen. Hierzu zählen Sie je nach Größe des Saatgutes eine definierte Menge ab. Bei kleinen Samen (Salat, Möhren, Zwiebeln, Kohlgewächse) sollten es 50, bei mittleren (Radies, Mangold, Spinat) 20 und bei großem Saatgut 10 Korn sein. Großes Saatgut drücken Sie in feuchte Erde, kleines und mittleres Saatgut legen Sie auf angefeuchtetes Küchenfließ oder Papierhandtücher. Zur Vermeidung von gegenseitigen Pilzinfektionen sollten sich die Samenkörner nicht berühren. Die Schalen decken Sie mit Folie oder einer durchsichtigen Scheibe ab, um ein Austrocknen zu vermeiden. Stellen Sie die Gefäße anschließend auf einen lichtdurchfluteten Platz (z.B. Fensterbank) und sorgen für konstante Temperaturen zwischen 20 und 25°C.

Die Keimdauer unterscheidet sich je nach Gemüseart zwischen wenigen Tagen oder Wochen. Notieren Sie daher genau Sortennamen und Aussaatdatum. Die Samen sind keimfähig, wenn sich Wurzelspitze, Spross und evtl. schon ein Keimblatt zeigen. Bei einer Keimung von 50–75 % der Samen ist das Saatgut auf jeden Fall noch verwendbar. Die Aussaatstärke kann dann je nach Keimfähigkeit differenziert werden. Liegt der Anteil jedoch unter 25 %, sollten Sie von einer weiteren Verwendung absehen, da die Keimkraft unter natürlichen Verhältnissen meist niedriger liegt.

(Auszug aus dem Gartenfreund 1/21 – Autor Carsten Siemering)



... eine gute Beschriftung ist wichtig!

Manchmal schon nach wenigen Tagen ...

