



Saatgut richtig lagern

Der Winter neigt sich dem Ende und die Planungen für die nächste Saison sind in vollem Gange:

Was will ich pflanzen, was will ich aussäen,... aber halt! Ist mein Saatgut aus dem letzten Jahr noch verwendbar?

Samen sind lebendige Pflanzenteile, die ebenfalls stoffwechselaktiv sind und Reservestoffe im Samenkorn verbrauchen. Sie sind daher nicht unbegrenzt lange keim- und lebensfähig. Die Lagerfähigkeit ist auch je nach Pflanzenart unterschiedlich. So können Tomatensamen 10 Jahre keimfähig bleiben, während Zwiebeln sehr schnell ihre Keimfähigkeit verlieren.

Trockenheit, niedrige Temperaturen und Luftabschluss verringern die Stoffwechselaktivität und verlängern damit die Lagerfähigkeit.

Lagerung von Saatgut daher kühl, luftdicht und dunkel.

Saattütchen werden am besten in luftdicht schließenden Gefäßen gelagert. Wer kann, kann die Beutel auch unter Vakuum verschweißen (Gefrierbeutel).

Profi-Saatguthersteller lagern das Saatgut bei 15°C und einer Luftfeuchte von etwa 30 %, empfindliche Sorten bei 8°C und 35 % Luftfeuchte. Der Keller ist daher ein guter Lagerort. Aber bitte nicht zu dicht am Fenster bzw. abdunkeln.

Eine Lagerung von Saatgut über Winter im Geräteschuppen oder der Gartenlaube ist nicht zu empfehlen. Tiefe Temperaturen können Frostschäden verursachen und die Samen schädigen.

Manche Hersteller geben ein Mindesthaltbarkeitsdatum an. Dies kann aber nur als Richtwert gesehen und nur bei richtiger Lagerung erreicht werden.

Keimfähigkeit selbst prüfen

Eine bestimmte Anzahl Samenkörner werden auf einer feuchten Unterlage (Papiertaschentuch, Filterpapier o.ä.) zum Keimen gebracht. Von 10 Körnern sollten etwa 7 auskeimen. Manche Blumenarten haben eine Keimfähigkeit von 65 %, nur bei wenigen Arten keimen über 90 % der Samen.

