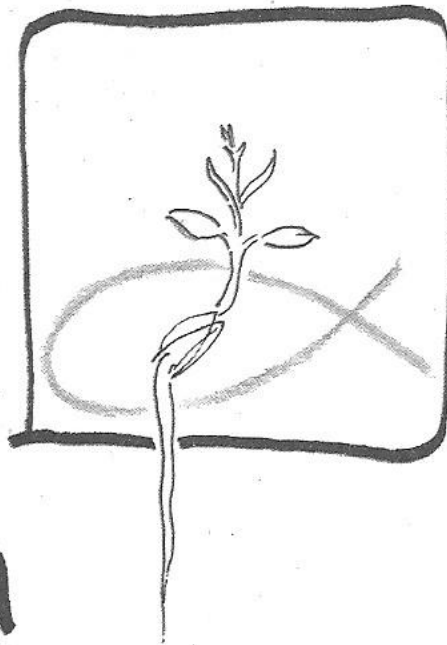


**Gemüse-
und Blumensamen
aus dem eigenen Garten
mit Präparate-Herstellung**

Was wird,



wird
still

Ingeborg Haensel

6. Auflage 2015

Mecke Druck und Verlag · Postfach 1420 · 37107 Duderstadt

Tel. 05527/981922 · Fax 05527/981939

www.meckedruck.de

1. Auflage 1998

RotaMedia, Werbung für Erneuerbare Energien,

Heuberg 2, D-35091 Cölbe

© 1998 Ingeborg Haensel

Alle Rechte vorbehalten.

Titelgrafik: Karin Haensel

Herausgeber: Dreschflegel GbR

In der Aue 31, D-37213 Witzenhausen

Tel. 0 55 42 / 50 27 44, Fax 0 55 42 / 50 27 58

www.dreschflegel-saatgut.de, info@dreschflegel-saatgut.de

ISBN 978-3-86944-152-8

Die Pflanzen blühen so schön blau wie die Wegwarte, mit der sie sich übrigens gern kreuzen. In den Blattwinkeln sitzen die Blüten und dann später auch die Samen, die auch wiederum gern von Vögeln gefressen werden. Sie müssen, wenn sie reif sind, gebündelt aufgehängt werden zum Trocknen, aber an einem vor den Vögeln geschützten Platz. Der Samen kann ausgetreten werden. Er geht etwas schwer heraus, er ist sehr klein, fällt leicht durch einen Durchschlag und muß auch geschüttelt und nachgetrocknet werden, aber er ist mehrere Jahre keimfähig, so daß man ihn nicht so oft anbauen muß (siehe Liste).

ZITRONENMELISSE

Zitronenmelisse samt sich meist selbst aus. Man muß ein paar reife Zweige trocknen und ausschütteln, ähnlich wie bei Sauerkraut.

ZWIEBEL

Die Zwiebel ist auch eine sehr wichtige Pflanze. Wir hatten in meiner Heimat Glauchau/Sachsen sehr unter der russischen Besatzung zu leiden. Es gab keine Zwiebeln. Deshalb habe ich die Zwiebel besonders ins Herz geschlossen.

Samen ziehe ich seit vielen Jahren aus den Stuttgarter Steckzwiebeln. Leider ist es mir nicht ganz gelungen, da unabhängig von zugekauftem Saatgut zu sein.

Schöne feste mittelgroße bis größere Zwiebeln, die gut überwintert haben, pflanze ich in zwei Reihen mit einem Abstand von 25-30 cm im zeitigen Frühjahr gut tief ein. Später stütze ich sie auch mit Tonkinstäben und Schnur, die man später höher ziehen kann, also nur einfach um die Stäbe umschlingen. Aus einer Zwiebel kommen zwei bis fünf Blütenstengel. Es sind schöne große Kugeln, die von Insekten besucht werden.

Verschiedene Sorten vermischen sich, also nur eine Sorte ziehen. 300 m Abstand ist erforderlich. Die Samen sind reif, wenn sie schwarz werden. Dann schneidet man die Kugeln ab und legt sie zum Trocknen in offene Kartons. Sie müssen möglichst täglich bewegt werden. Das Ausdreschen ist nicht ganz leicht, aber man freut sich, wenn es einem gelingt, guten Samen zu ernten.

Mit Porree vermischen sich die Zwiebeln nicht. Für Säzwiebeln ist es gut, sie schon im März zu säen, für Anzucht von Steckzwiebeln sät man im April und dann viel dichter. Zwiebeln werden sehr leicht von Mehltau befallen. Es empfiehlt sich, sie mehrmals vorbeugend mit Schachtelhalmtee (eine halbe Stunde gekocht) 1 : 5 zu bespritzen, am besten drei Tage hintereinander. Die Blütenreste sind schwer von den guten Samen zu trennen.

Bei Bernward Geier, „Biologisches Saatgut aus dem eigenen Garten“ fand ich, daß man die Zwiebelsamen schwemmen kann. Das muß aber ganz kurz geschehen. Ich habe das in einem 1½-Liter-Glas getan, kurz umgerührt, dann schwimmen die tauben Samen und Blütenreste oben. Man muß sie abschüt-

ten, am besten erst mal in ein Extragefäß. Die auf den Grund gelangten Samen in ein Küchensieb schütten und sofort immer wieder gut abtrocknen, im Sieb schütteln und in die Nähe einer Heizquelle stellen und trocknen lassen, es darf aber nicht zu warm sein. Das muß alles sehr sorgfältig getan werden, denn sonst keimen die Zwiebelsamen und alle Arbeit war umsonst. Dann noch nachtrocknen lassen in einer Schachtel. Durch Schütteln kann man noch die letzten Unsauberkeiten entfernen.

Die Keimfähigkeit vergeht ziemlich schnell (siehe Liste).

Ich habe alle Zwiebeln auf dem Hausboden überwintert. Sie halten 8-10 Grad Kälte aus. Man darf sie nur nicht anrühren. Damit sie nicht zu großen Schwankungen ausgesetzt waren, habe ich sie in flachen Stiegen übereinander gestapelt und darüber ein alte Gardine gelegt. Sie müssen aber kontrolliert werden. Die Saatzwiebeln sortiere ich meist schon im Herbst aus. In letzter Zeit haben wir uns bemüht, die etwas eingefallenen Zwiebeln, die zum Verbrauch bestimmt sind, auszusortieren und die zu nehmen, die mehr Flaschenform haben. Die blühenden Steckzwiebeln, muß man zeitig abschneiden, damit sie nicht einkreuzen. In der Küche können sie später noch verbraucht werden, sie wachsen weiter.

Samenart	Dauer der Keimfähigkeit in Jahren		Abstand in Meter	Bemerkungen
	<i>allgemein</i> nach Frau Haensel	<i>maximal</i> je nach Ernte und Lagerung		
Salat	2 bis 3	2 bis 3 (4)	10	Regel Selbstbefruchtung*
Salbei	2 bis 3	5	-	-
Sellerie	5 bis 6	7	500	-
Spinat	4 bis 5	5	500	-
Thymian	4 bis 5	8	-	-
Tomaten	4 bis 5	8	10	Fremdbefruchtung selten*
Zitronenmelisse	2 bis 3	4	-	-
Zwiebeln	3	4	300	-

* notfalls genügen Trennstreifen,
allerdings kommen dann doch immer
wieder Einkreuzungen vor.