

Fruchtgemüse mit Hindernissen (Kürbis, Zucchini, Gurke, Melonen, Flaschengurken)

Diese Gruppe bildet männliche und weibliche Blüten, möchte also auf jeden Fall fremdbestäubt werden. Bei mehreren Nachbauzyklen mit wenigen Pflanzen können sich Inzuchterscheinungen einschleichen oder es erfolgt gar kein Samenansatz, deutlich zu erkennen an kleinen Früchten. Für den Gartenbesitzer, der ein- bis zweimalig vitales Saatgut ernten möchte, heißt das, mindestens zwei Pflanzen anbauen und regelmäßig einen Saatgutwechsel durchführen, d. h. neue Samen einzutauschen oder zu kaufen. Falls auf Sortenreinheit Wert gelegt wird, dann am besten sich mit den Nachbarn auf eine einzige Sorte einer Art einigen. Übrigens kreuzen sich echte Kürbisse (*Cucurbita maxima*) nur äußerst selten mit Zucchini (*Cucurbita pepo*), allerdings werden gelegentlich runde *C. pepo* als Kürbisse angeboten. Alle *Cucurbitaceae* können unter Trocken- und Hitzestress Bitterstoffe bilden. Aus bitteren Früchten gewinnt man kein Saatgut. Gründlich, aber sanft trocknen ist bei den großen Samen extrem wichtig, sonst schimmeln sie oder reißen auf.

Hülsenfrüchtler (Bohnen, Feuerbohnen, Kichererbsen, Erbsen, Puffbohnen)

Aufgrund ihrer großen Samen sind Hülsenfrüchtler einfach in Privatgärten zu vermehren. Man sollte aber bedenken, dass die Blüten der selbstbestäubenden Bohnen, Kichererbsen und Erbsen von Hummeln manchmal aufgebissen werden und es dann zu Kreuzungen kommen kann. Diese schließt man aus, indem man sich auf eine Sorte beschränkt oder sortenuntypische Samen konsequent ausliest. Nicht alle Hülsenfrüchtler sind Selbstbestäuber: Feuer- und Puffbohnen setzen auf kräftige Bienen und besonders Hummeln.

Blattgemüse (Salat, Feldsalat, Guter Heinrich, Garten-Melde, Spinat)

Kopf- und Feldsalat sind ausgesprochene Selbstbestäuber. Guter Heinrich, Garten-Melde und Spinat werden windbestäubt und bis auf den zweihäusigen Spinat sind sie selbstfertil. Alle in dieser Gruppe genannten Gemüse kann man im Herbst aussäen, um einen Kältereiz zur Blüteninduktion zu erhalten – Kopfsalatpflanzen überwintern im Beet problemlos, wenn sie 4–6 Blätter haben.

Die Samen dieser Gruppe reifen nicht gleichzeitig. Man erntet bei trockenem Wetter, wenn 2/3 voll ausgebildet sind. Für Kopfsalatsamen rupft man die (vertrocknete) Pflanze aus und schüttelt den Samenstand in Eimer/Tüten aus. Feldsalat wird als ganze Pflanze z. B. in ein Kopfkissen zum Austrocknen gesteckt, im Anschluss walzt man mit dem Nudelholz sanft darüber oder tritt mit weichen Sohlen auf das Kissen. Die Samen der anderen drei Arten können bei Reife von den Trieben abgestreift werden. Das Saatgut muss durch Sieben und Windsichten gereinigt werden. Dazu kippt man die Ernte bei leichtem Windzug von einem Eimer in einen anderen. Um die sortentypischen Eigenschaften zu erhalten, erntet man nicht die Pflanzen, die zuerst schießen, sondern solche, die am längsten küchenreif bleiben.

Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken, Schwarzwurzel, Weißwurzel)

Karotten und Pastinaken sind zweijährig. Schwarz- und Weißwurzel sind mehrjährig, wobei das beste Saatgut erfahrungsgemäß im 3. Standjahr (also im 2. Blütejahr) geerntet wird. Die hier genannten Wurzelgemüse können im Beet überwintern, allerdings lässt sich so ihre Qualität und sortentypische Ausprägung schlecht beurteilen. Alternativ erntet man alle Wurzeln im Herbst und überwintert sie in Sand oder Sägemehl eingeschlagen. Die Wurzelspitzen können dann sogar verköstigt werden, damit man die besten Wurzeln im kommenden Frühjahr mit großzügigem Pflanzabstand setzt. Die Saatguternte erfolgt mehrmals durch Abstreifen der reifen Dolden bzw. „Pustebäumen“. Mitteldolden tragen die wertvollsten Samen. Pustebäumen sollten direkt nach der vollständigen Entfaltung geerntet werden, sonst nimmt einem der Wind die Arbeit ab. Die haarigen Karottensamen können durch Reiben in einem Küchensieb enthaart werden. Das macht die nächste Aussaat einfacher.

„Insekten“-Gemüse (Winterheckzwiebel, Schnittlauch, Schnitt-Knoblauch, Fenchel, Süßdolde, Liebstöckel)

Zwiebelsamen brauchen 3 Jahre bis zur Saatgureife. Da das den meisten Gärtnern zu aufwendig ist, seien hier andere mehrjährig wachsende Arten empfohlen. Aufgrund der in der Zwiebfamilie auftretenden Pollensterilität ist es empfehlenswert, wenigstens 2 Pflanzen verschiedener Herkunft anzubauen. Denn dann setzen die Pflanzen Jahr für Jahr garantiert vitale Samen an (Geschwister können infertil sein), die auch bei Nachbarn und Freunden zu wohlschmeckendem Gemüse heranwachsen. Die genannten Pflanzen werden gerne von zahlreichen Insekten besucht. Auch Gewürz- oder Bronze-Fenchel kann zwei bis mehrjährig wachsen und bietet Schwalbenschwanzraupen Nahrung.

Erhaltungsarbeit und Unterstützung der Vielfalt durch Obst- und Gartenbauvereine (OGVs)

Beim ernsthaften Sortenerhalt muss die Anzahl der Samenträger (50, besser 80 Pflanzen) stimmen, um die genetische Vielfalt zu erhalten. Ausgesät werden sollte eine noch größere Zahl, da nicht jeder Same keimt. Auch die Auslese von sortenuntypischen und kranken Pflanzen während der vegetativen, teils auch noch generativen Phase muss berücksichtigt werden. Gute Saatgutqualitäten können durch OGVs als Vermehrungsgemeinschaften auch von zweijährigen oder schwierigen Gemüsen erzielt werden. Viele kleine Gärten ersetzen einen großen und die Arbeit ist dann auch auf viele Schultern verteilt. Wer sein Saatgut anschließend gewerblich verkaufen möchte, muss sich allerdings an deutsche Gesetze halten (Saatgutverkehrsgesetz, Sortenschutzgesetz). Aber es geht auch auf einem einfacheren Niveau! Tauschen und Verschenken an Nachbarn und Freunde ist immer erlaubt. Solche Samen müssen lediglich vital sein, denn vielfach besteht nur Interesse an der Gemüseernte und nicht an der Erhaltung. Trotzdem sollte auch dieses Saatgut gesund und schimmelfrei sein. Selbstverständlich ist das Saatgut zu beschriften: Angaben zum Erntejahr, wie viele Pflanzen zusammen abgeblüht sind und ggf. ob man befürchtet, dass Kreuzungen stattgefunden haben. Dann ist es Abnehmern freigestellt, ob sie bereit sind, neue Erfahrungen mit Hobbybastarden zu machen. Am besten gibt man Saatgut gleich im auf die Ernte folgenden Jahr ab, damit es garantiert frisch und keimfähig ist.