Kundeninformationsbrief 2018

- *Erklärungen von Begriffen, die u. a. auf den Saatguttüten verwendet werden.*
- *Unsere Arbeiten beim Herstellen von Saatgut:*
- *Allgemeines*

Erklärungen von Begriffen, die u. a. auf den Saatguttüten verwendet werden.

- *Lichtkeimer*
  Bei Lichtkeimern drückt man das Saatgut nur an und befeuchtet es. Es muss, zumindest in der ersten Zeit, ständig feucht aber nicht nass gehalten werden. Viele Blumen sind Lichtkeimer.

- *Kaltkeimer*
  Kaltkeimer legt man vor der Aussaat leicht angefeuchtet (z. B. In einem leicht feuchten Papiertuch) für 6 Tage in den Kühlschrank bei 5 bis 7°C.
  Anders bei Frostkeimern, wie dem Guten Heinrich: den legt man erst 2 Tage bei -18°C in die Gefriertruhe, dann dasselbe Prozedere wie bei den Kaltkeimern

- *vorkühlen*
  Aussaat leicht angefeuchtet (z. B. In einem leicht feuchten Papiertuch) für 6 Tage in den Kühlschrank bei 5 bis 7°C

- *vorwärmen*
  bei Sonnenblumen macht es Sinn die Samen trocken vorzuwärmen, bevor man sie dann noch vorkühlt. Aber meistens klappt das auch so :-)

- *Mindestkeimtemperatur*
  Saaten wie z. B. Wildtomaten oder Ananaskirschen benötigen eine Mindestkeimtemperatur von 25°C. Drunter keimen sie einfach nicht richtig.

- *Staude: auch ausdauernd oder mehrjährig genannt*
  blühen und tragen entsprechend Früchte über mehrere Jahre.

- *2- jährig*
  in unseren Breitengraden wird es im Winter kalt. 2-jährige Pflanzen bilden im ersten Jahr den „Grundstock“, meist eine Rübe. Im 2-ten Jahr, also nach dem Winter (immer noch innerhalb eines Jahreszyklus) stängeln die Pflanzen dann auf und bilden Samen.

- *Keimkraft, Keimfähigkeit*
  bei vielen Gemüsearten schreibt das Bundessortenamt eine Mindestkeimfähigkeit (oder auch -keimkraft) vor. Diese beträgt im Schnitt zwischen 65 und 80%
  Bei Blumen und erst recht bei Kräutern gibt es solche Vorschriften nur sehr vereinzelt.

- *Triebkraft*
  eine Pflanze die schwach keimt, kann unter Umständen nicht vital genug sein, sich durchzusetzen. Wenn das Saatgut einen hohen Prozentsatz an Keimfähigkeit aufweist, so kann man davon ausgehen, dass auch die Triebkraft in Ordnung ist.

Unsere Arbeiten beim Herstellen von Saatgut:

Saatgut auswählen:

Hier verwenden wir hauptsächlich eigenes, aber auch Saatgut von Händlern, die uns vertrauenswürdig erscheinen und samenfeste Sorten herstellen.

Samen in Anzuchterde geben:

Erstmal muss der Keimling zum Leben erwachen. Wir verwenden zum Gießen ausschließlich Regenwasser. Damit er kräftige Wurzeln bildet, bettet man ihn in Anzuchterde. Anzuchterde ist gut durchdringbar für die Wurzeln, hat aber wenig Nährstoffe, sodass die kleine Pflanze schnell Wurzeln ausbildet, um Nahrung aufnehmen zu können. Anzuchterde hält die Feuchtigkeit lange.

Umtopfen in Pflanzerde

Später werden die Pflänzchen umgetopft und kommen bei uns in eine Mischung von Humus und Pflanzerde. Der fahrbare Gemüsegarten wird abends immer rein- und morgens wieder rausgestellt.

Das Umtopfen ist deshalb wichtig, weil die Anzuchterde wenig Nährstoffe hat und damit die Wurzeln genügend Platz haben.

Vorbereiten der Saatgutflächen

Diese Flächen, mein werdender Familienlandsitz, bearbeite ich wann immer möglich, ohne Fremdenergie, das heißt ohne Motoren. Bis meine Flächen von Hand durchgearbeitet sind, dauert das schon einige Tage wenn nicht Wochen. Die Brutalität den Bodenlebewesen gegenüber ist aber wesentlich kleiner bei manuellen Arbeiten als bei maschineller Arbeit. Und vor allem macht man sich Gedanken über solche Dinge wenn man nur mit Handwerkzeugen arbeitet. Man bekommt sozusagen ein Gefühl für seinen Garten. Man hört die Bäume rauschen und die Vögel singen. Dann ist es nicht mehr so schlimm, wenn das Kreuz schmerzt.

Spätestens in ein paar Jahren werde ich aber auch einen kleinen Traktor einsetzen müssen, da mir die Arbeit langsam immer schwerer wird. Ja, ich werde auch nicht jünger :-) Eine Alternative wäre die Arbeitsweise von Masanobu Fukuoka, dessen Vorgehen ich sehr schätze.(Buch: Der große Weg hat kein Tor)

Zusätzlich zur Bodenvorbereitung kommen z. B. noch Bohnenstangen aufbauen, Wassertank füllen; Wiese mähen wegen Schnecken usw.; aber eben alles draußen :-)

Auspflanzen oder säen

Das Auspflanzen der Setzlinge und das Säen der Saat ist ebenfalls eine zeitaufwändige Handarbeit, wenn auch nicht mehr so schwer wie das Vorbereiten der Beete.

Mulchen

Sind die Pflanzen dann etwas höher (aufgelaufen), so kann man sie mulchen. Das ist zwar wieder eine zeitaufwändige Sache, aber es hat klare Vorteile. Diese sind z. B. Schutz vor zuviel Sonne, Wind und Regen. Abgedeckt trocknet der Boden nicht so schnell aus wie bei knalliger Sonnenbestrahlung oder bei trockenem Wind. Bei Starkregen trifft das Wasser nicht direkt auf den Boden und macht ihn somit nicht platt, sondern die feine Krümelstruktur bleibt erhalten. Durch das Gießen der Mulchschicht wird das aufgelegte Gras unten mürbe und die Würmer haben dauernd etwas zu fressen. Somit muss man nur ca. halb soviel gießen, hat einen Humusaufbau (wenn auch gering) und der Unkrautdruck ist wesentlich kleiner.

Begleitung durch das Jahr (z. B. hacken, gießen)

Auch bei gemulchtem Boden muss man noch gießen, aber etwa um die Hälfte weniger. Teilweise muss man auch etwas nachhacken.

Nachtrocknen (hier Sojabohne)

Samenernte (hier Gartenmelde)

Für unsere Möglichkeiten beim Dreschen müssen wir die Gesamtpflanzen kleiner schneiden.

Dreschen

Beim „manuellen“ Dreschen wird alles zerkleinert. Alles, „die Spreu und der Weizen“ sind noch in einem Gefäß. Unsere eigens entwickelte Dreschmaschine wird mit einem Akkuschrauber angetrieben.

Reinigen

Beim Reinigen wird sozusagen die Spreu vom Weizen getrennt. Was in der Dreschmaschine noch in einer Trommel war wird jetzt getrennt.

Der Steigsichter, von uns Windtrenner genannt, wird mit einem handelsüblichen Staubsauger betrieben.

Auslesen (hier Palerbse Allerfrüheste Mai)

Auslesen ist bei uns Hand- und Augenarbeit

Links das nicht zu verkaufende Saatgut. Sortenuntypische Samen, wie hier die würfelförmigen müssen ebenfalls ausgelesen werden. Hier hatte sich eventuell eine Markerbse eingekreuzt.

Mit Trocknungsmittel versorgen und einlagern

Saatgut muss nahezu luftdicht (1 x im Jahr muss frische Luft rein), kühl, dunkel und trocken aufbewahrt werden, dann hält es am längsten. Also in ein Schraubglas und ab in den Keller. Hobbygärtner können als Trocknungsmittel Reis anstatt Silikatgel verwenden. Bei einem feuchten Keller und z. B. bei Salat- oder Kürbisgewächsen sollte aber ab und zu kontrolliert werden, sonst besteht die Gefahr, dass das Saatgut schimmelt.

Vor dem Abfüllen in Tüten kommt noch der Keimtest

Bei ca. 70 Keimtests inklusive Dokumentation geht das auch ganz schön auf's Zeitkonto.

Vor- und Nachfolgearbeiten

- *Aufdrucke der Tüten herstellen*
- *Tüten bestellen, bedrucken, abpacken und zukleben …*
- *Saatgutkatalog, Bestellliste und Kundenbrief erstellen*
- *Datenbank für Rundmail auf Stand bringen*
- *Website und Werbung erstellen bzw. erstellen lassen*
- *Anmelden auf Saatgutmärkten*
- *Computertechnische Dinge wie Datenpflege, Sicherungen, Neuordnung*
- *und last but not least: Einkommensteuer und anderen Bürokram machen.*

Vielleicht könnt Ihr jetzt eine Preiserhöhung besser verstehen :-) Auf den Saatgutmärkten kostet das Saatgut an den meisten Ständen 3 € pro Tüte.

Überschlagen haben wir bezogen auf unsere Arbeitsstunden nicht einmal den halben Mindestlohn.

Allgemeines

- ***Auswahl der Sorten***
  Die Sorten die wir verkaufen (z. B. Tomaten oder Bohnen) haben wir oft seit mehreren Jahren selbst im Gebrauch. Was uns nicht schmeckt vermehren wir auch nicht. So sind auch schon manche Sorten rausgeflogen.

- ***Keimfähigkeit***
  Bei Gemüse nehmen wir die Mindestkeimfähigkeit sehr ernst und haben eigentlich immer einen

höheren Prozentsatz als vom Bundessortenamt gefordert.
Bei Blumen und vor allem bei Kräutern geben wir aber auch Saatgut raus, das einen von uns selbst gestellten Prozentsatz gerade noch entspricht. Bei einem kleinen Garten ist es auch nicht sinnvoll zig z. B. Königskerzen oder Nachtkerzen anzubauen. Da reichen ein paar.

- ***Anspruch***
  Der Anspruch den ich an unser Saatgut stelle ist nicht nur, dass die Keimfähigkeit stimmt. Auch der Geschmack muss stimmen. Zusätzlich möchte ich dass beim Verzehr der Ernte ein Wohlgefühl entsteht das einem ein Lächeln ins Gesicht zaubert.
  Dafür habe ich keine Sorten ausgesucht, die möglichst mengenmäßig große Ernten einbringen. Manche tun dies aber trotzdem (Ochsenherz, De Berao, Superschmelz, ...)

Für Heute reicht's :-)

Liebe Grüße Theresia und Harald Zimmermann