

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 98 (2020)
Heft: 9

Artikel: Garten : die Samen des Liebesapfels
Autor: Kunovits, Christine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1087427>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Samen des Liebesapfels

Tomatensamen lassen sich ganz einfach gewinnen mithilfe der etwas aufwändigeren Nassgärung oder der sofortigen Trocknung. Wie es geht und worauf Sie achten müssen, erfahren Sie hier.

Wie gern hätte ich vor 30 Jahren, nach meiner ersten Ernte selbstgesäter Cherrytomaten, just dieselbe Sorte im Jahr darauf gezogen. So fein aromatische habe ich nie wieder gegessen. Leider wusste ich als Gartengreenhorn damals noch nicht, wie einfach sich Saatgut aus Tomaten gewinnen lässt. Vorausgesetzt, es sind samenfeste Sorten, also solche, die dieselben Eigenschaften haben wie ihre Mutterpflanzen. Das ist bei Biosaatgut immer der Fall. Zur privaten Nachzucht benötigen Sie in der Regel drei Früchte. Bei kleineren Sorten wie Cherrytomaten sind es fünf bis sechs. Und so geht es:

Samen sofort trocknen

Im Gegensatz zur Nassgärung (siehe weiter unten), bei der die keimhemmende Schicht der Samen im Wasser abgelöst wird, bleibt sie bei der Soforttrocknung erhalten. Vorteil: Die Samen sind deswegen länger haltbar.

Das braucht es dazu: Tomaten, 1 Teelöffel, Haushaltspapier
So wird es gemacht: Tomaten waschen, halbieren. Samen mit einem Teelöffel aus dem Fruchtfleisch lösen und direkt auf das Haushaltspapier legen.

Samen durch Nassgärung gewinnen

Diese Methode ist etwas aufwändiger, dafür keimen die Samen im nächsten Frühjahr schneller.

Das braucht es dazu: Tomaten, 1 Sieb, 1 Konfiglas, 1 Teelöffel

So wird es gemacht: Frisch gepflückte Früchte waschen, vierteln. Fruchtfleisch mit Samen herauslöfeln. Konfiglas mit lauwarmem Wasser füllen, Fruchtfleisch mit den Samen hineingeben. Glas mit Frischhaltefolie an einem warmen Ort (20 °C) ein bis drei Tage gären lassen. Täglich umrühren. Bereit zum Trocknen sind die Samen, wenn sie sich vom Fruchtfleisch lösen, das Wasser milchig wird, die Samen auf den Glasboden sinken und sich das Fruchtfleisch an der Wasseroberfläche sammelt. Dann kann die Masse in ein Sieb gekippt und mit Wasser abgespült werden.



Trocknen

Für beide Methoden gilt bezüglich Trocknung dasselbe: Es soll langsam und schonend geschehen.

Das braucht es dazu: Ein Holzbrett oder Haushaltspapier. Der Vorteil des Holzbrettes ist, dass es gut saugt und die Samen schneller trocknen. Ausserdem lässt sich das Saatgut leichter ablösen als beim Haushaltspapier. Bei letzterem können Reststücke vom Papier an den Samen kleben bleiben, die mit einem Messer entfernt werden müssen.

So wird es gemacht: Tomatensamen einzeln auf der gewählten Unterlage mit ca. 1 cm Abstand verteilen. Brett/Haushaltspapier zwei bis drei Tage an einem warmen, luftigen Ort (25 °C bis 30 °C) platzieren. Wichtig: Werden verschiedene Samen getrocknet, nicht vergessen, sie mit Namen zu kennzeichnen. Pro Sorte ein Brett / ein Blatt Haushaltspapier verwenden.

Lagern

Ist das Saatgut trocken, keimen die Samen fünf, zuweilen auch bis acht Jahre nach der Ernte. Wichtig: Samen in einem Briefcouvert (Sorte anschreiben!) an einem dunklen, trockenen, kühlen Ort (2 °C bis 12 °C), beispielsweise im Keller, lagern. *



● Christine Kunovits

ist Leiterin Redaktion und Verlag von «Bioterra». Vermutlich auch, weil selbst gezogene Cherrytomaten vor bald 30 Jahren ihre Liebe zum Gärtnern erweckt haben.