



Tomaten ! Vielfalt erleben

Anleitung zur Fermentierung von Tomatensaatgut

1. **Sammle reife Tomaten**

Wähle reife, gesunde Tomaten aus, die vollständig ausgereift sind. Verwende keine überreifen oder kranken Tomaten sowie Tomaten die aus der Königsblüte (meist extrem groß und anders aussehend) entstanden sind!)

2. **Glas inkl. Deckel und Beschriftungssachen bereitstellen**

Stell dir ein ausreichend großes Glas inkl. Deckel oder Abdeckfolie sowie Beschriftungssachen bereit.

3. **Entferne das Saatgut aus dem Fruchtfleisch**

Schneide die Tomaten in Hälften und hole das Saatgut mit einem Löffel aus den Kammern.

4. **Lasse die Mischung fermentieren**

Decke den Behälter mit Klarsichtfolie oder einem losen Deckel ab und lasse ihn an einem warmen Ort stehen. Die Fermentation dauert normalerweise etwa 2-3 Tage. Sollte es extrem warm sein, kann der Prozess auch nur 1 Tag dauern! Während dieser Zeit beginnt die Mischung zu gären und es können sich Schimmelpilze bilden. Dies gehört zum Prozess dazu! Es beeinträchtigt das Saatgut nicht.

5. **Entferne Schimmelpilze**

Überprüfe die Mischung regelmäßig und entferne eventuell auftretende Schimmelpilze mit einem Löffel. Rühre die Mischung gelegentlich um, um die Fermentation zu fördern.

6. **Spüle die Samen ab**

Nach der Fermentationszeit spülst du die Samen gründlich mit Wasser ab, um das Fruchtfleisch und andere Rückstände zu entfernen. Verwende ein feines Sieb, um die Samen zu spülen.

7. **Trockne die Samen**

Lege die gespülten Samen auf einen Kaffeefilter oder ein Backpapier aus und lasse sie an einem gut belüfteten Ort vollständig trocknen. Achte darauf, dass die Samen nicht zu feucht bleiben, um Schimmelbildung zu vermeiden. Der Trocknungsprozess dauert ca. 1 Woche.

8. **Lagere die Samen**

Sobald die Samen vollständig getrocknet sind, kannst du sie in einem luftdichten Behälter, einem Zipper Beutel oder einem Umschlag lagern. Bewahre sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort auf, um ihre Keimfähigkeit zu erhalten. In diesem Zustand sind sie ca. 10 Jahre keimfähig, wobei die Keimfähigkeit mit jedem Jahr abnimmt.



Tomaten ! Vielfalt erleben

9. **Saatgut mehrerer Sorten hintereinander entnehmen**

Solltest du Saatgut mehrere Sorten hintereinander entnehmen wollen achte bitte auf die Sauberkeit. Die Fläche danach gut abwischen, sodass sich kein Saatkorn der Vorgängersorte mehr dort befindet. Bitte auch dein Einsatzwerkzeug kontrollieren und ggf. waschen. Beim Verpacken mehrerer Sorten solltest du die Fläche nach jedem Packen wischen.