

Gartenfachberatung Frühjahr 2013

Da sich alle Pflanzen an ihre speziellen Lebensräume angepasst haben, unterscheiden sie sich auch bezüglich der Keimbedingungen ihrer Samen. Grundsätzlich unterscheidet man auf der einen Seite Licht- und Dunkelkeimer, auf der anderen Seite Kalt- und Warmkeimer.

Lichtkeimer

Die Samen von Lichtkeimern darf man nicht oder nur ganz dünn mit Erde bedecken, da sie zur Keimung Licht benötigen. Zu den Lichtkeimern gehören z.B. viele Kräuter wie Estragon, Basilikum, Bohnenkraut, Brunnenkresse, Gartenkresse, Dill, Kamille, Kerbel, Lavendel, Majoran, Melisse, Oregano, Pfefferminze, Rosmarin, Sauerampfer oder Thymian. Auch Gemüsesorten wie Sellerie oder Kopfsalat, auch die meisten Unkräuter sind Lichtkeimer.

Dunkelkeimer

Die Samen von Dunkelkeimern müssen dunkel liegen, solange sie nicht gekeimt haben. Deshalb müssen sie bei der Aussaat mit Substrat bedeckt werden, ungefähr zwei- bis viermal so hoch wie die Samendicke ist. Dunkelkeimer sind bei den Kräutern z.B. Borretsch, Koriander, Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel, bei den Gemüsen z.B. Gurke, Kürbis, Zichorie oder Mais.

Wenn man unsicher ist, ob bestimmte Samen zu Licht- oder Dunkelkeimern gehören, kann man auch eine Faustregel beachten: je größer der Samen, desto eher handelt es sich um Dunkelkeimer. Feine Samen gehören eher zu Lichtkeimern.

Kaltkeimer

Kaltkeimer kommen meist aus kälteren Landstrichen. Deren Samen haben oft harte Samenschalen, und müssen eine Kälteperiode von mindestens sechs Wochen durchlaufen, damit die Samenruhe aufgehoben wird und die Keimung beginnen kann. Zu den Kaltkeimern gehören u.a. die Christrose, Bärlauch, Dill, Enzian, Eisenhut, Phlox, Bergenie und Taglilie.

Die Samen von Kaltkeimern sät man entweder im Herbst oder im zeitigen Frühjahr aus, am besten in Saatschalen. Diese werden als erstes 2-4 Wochen bei ca. 20°C aufgestellt und feucht gehalten. Danach kommen die Gefäße in eine kalte Umgebung bei zwischen -4 und +4 °C, am besten draußen im Freien und unter einer Schneedecke. Wenn im Frühjahr die Temperaturen steigen, fängt die Keimung an, die sich manchmal über mehrere Wochen erstrecken kann, bei manchen Arten sogar über Jahre.

Obwohl die Aussaat im Freiland hier am erfolgreichsten ist, kann man den Winter auch in der Wohnung simulieren. Dafür wird das Saatgut mit feuchtem Sand vermischt und in einen Plastikbeutel gefüllt. Dieser kommt für zwei Monate bei knapp 5°C in den Kühlschrank (nicht in den Gefrierschrank). Da es dabei schon zur Keimung kommen kann, muss der Beutel öfters kontrolliert werden. Danach wird in Gefäße mit Aussaaterde gesät und diese warm aufgestellt.

Warmkeimer

Warmkeimer können direkt ins Freiland gesät bzw. in der Wohnung vorgezogen werden. Auch hier gibt es allerdings unterschiedliche Keimtemperaturen zu beachten. Manche Samen keimen schon bei 12°C, Basilikum keimt erst bei 17-25°C.

All diese Informationen sind besonders wichtig zu wissen, wenn man Samen von eigenen Pflanzen zum Keimen bringen will. Bei gekauften Samen ist es deutlich leichter, das Richtige zu tun: Einfach die Kulturanleitungen beachten, die auf den Samentüten vermerkt sind.