

## Aussaat von Jungpflanzen

Die Auswahl beim Saatgutkauf ist meist sehr groß. Eine Beratung im Fachbetrieb hilft Ihnen, die richtige Gemüsesorte oder die passenden Zierpflanzen für Ihre Ansprüche aus einem breiten Angebot auszuwählen. Denn zwischen den verschiedenen Sorten der meisten Pflanzenarten gibt es oft große Unterschiede in Bezug auf Qualität, Ertrag, Geschmack, Wuchsstärke etc.

Besonders robuste Sorten mit verminderter Krankheitsanfälligkeit führen zu höheren Erträgen und problemloseren Kulturen.

Vorteilhaft ist der Kauf von Saatgut in Keimschutzpackungen. Darin sind die Samen bei 5 - 6 % relativer Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Keimfähigkeit wird dadurch länger erhalten. Werden beim Aussäen nicht alle Samen verwendet, kann der Rest in einem gut verschließbaren Marmeladeglas aufbewahrt werden. Korrektes Anschreiben nicht vergessen!



Alt bewährt ist das Vorquellen verschiedener Sämereien. Besonders schwer keimende Samen, wie z.B. Zwiebeln, Sellerie, Lauch oder Karotten werden dabei vor der Aussaat bis zu 8 Stunden in eine kleine Wasserschüssel gelegt. Längeres Wässern wirkt sich mangels Sauerstoff kontraproduktiv aus.

### Keimprobe

Älteres Saatgut kann auf seine Keimfähigkeit getestet werden, indem 10 Samen auf einem feuchten Löschblatt, feuchter Watte oder Erde in einem verschließbaren Marmeladeglas bei Zimmertemperatur angekeimt werden. Nach einer Woche wird geprüft, wie viele Samen antreiben. Je weniger gesunde Pflänzchen daraus hervorgehen, desto schlechter ist der Samen. Unter 60 % Erfolg sollte neues Saatgut gekauft werden.

Bei ganz hartschaligen Sämereien kann ein mehrmaliges Vorkeimen sinnvoll sein. Durch das Wasserbad wird die Keimruhe gebrochen und chemische Prozesse im Samen drängen die schlafenden Erbanlagen zum Austrieb. Sowie die Keimhüllen aufbrechen, werden die Sämlinge in die vorbereiteten Gefäße gesät.

Für Samen, die in der Wohnung, am Fensterbrett oder sonst geschützt vorgezogen werden, verwendet man am besten eine gekaufte Aussaaterde. Sie ist sehr locker, nährstoffarm und frei von Unkrautsamen. Eine lockere Anzuchterde ist wichtig, da es sonst bei zu hoher Feuchtigkeit leicht zu Sauerstoffmangel kommt. Beim Aussäen sollte man darauf achten, dass nicht zu dicht gesät wird.

Feines Saatgut wird mit Quarzsand vermischt. So kann es leichter gleichmäßig über verteilt werden. Der größere Abstand der Keimlinge vereinfacht das spätere pikieren wesentlich.

Beachten Sie, dass aus vielen Saatgutpäckchen bis zu 100 Pflänzchen und mehr entstehen können. Schätzen Sie Ihren Bedarf vorher ab. Die Aussaatmenge darf ruhig um 30 % höher liegen, dann können Sie die stärksten Pflanzen auswählen. Siehe dazu das Abfüll- bzw. Ablaufdatum am Samenpäckchen.

Saatgut unterscheidet sich in verschiedenen Klassen. Lichtkeimer wie z.B. Begonien, dürfen nicht mit Erde abgedeckt werden. Ein feuchtes Zeitungsblatt wirkt sich jedoch positiv aus.

Dunkelkeimer, zu denen die meisten Gemüsesorten zählen, werden in doppelter Samenstärke mit Erde abgedeckt.

Lichteinfluss kann hier sogar hinderlich für eine gleichmäßige Keimung sein.

Frostkeimer finden wir manchmal bei Stauden. Diese müssen eine Kühlphase durchlaufen.



### Tipps zur Aussaat unter Glas:

- Säen Sie nicht zu früh aus! Mit wachsender Tageslänge steht den Pflanzen mehr Licht zur Verfügung. Licht ist eine Energiequelle für die Pflanzen und somit ein besonders wichtiger Faktor für problemloses Wachstum. Die richtige Aussaatzeit ist auf den Saatguttüten vermerkt. Siehe auch untenstehende Tabelle.
- Wählen Sie immer die bestmögliche Sorte aus! Ein wenig mehr Geld für eine bessere Züchtung sichert ein deutliches Mehr an Krankheitsresistenz, Ertrag und innerer Qualität. Mit „F1“ gekennzeichnete Sorten zeichnen sich durch einen besonders gleichmäßigen Pflanzenaufbau aus. Sie stammen aus konventioneller Hybridzüchtung. Ein Nachbau durch eigene Samengewinnung ist jedoch nicht möglich.
- Verwenden Sie eine schwach gedüngte, keimfreie Aussaaterde. Blumenerde ist zu stark aufgedüngt. Füllen Sie Töpfe oder Schalen mit Erde, drücken Sie die Oberfläche vorsichtig glatt und verteilen Sie die Samenkörner gleichmäßig. Großer Samen wird in zweifacher Samendicke mit Erde übersiebt, feine Samen werden mit einem Blatt feuchtem Zeitungspapier und einer Glas-

scheibe oder einem Frischhaltebeutel abgedeckt. So bleibt die Luftfeuchtigkeit konstant und die Erde trocknet nicht aus.

### **Kompost als Aussaaterde**

Komposterde enthält viele Bakterien, Keime und Nährstoffe, welche den Sämlingen gefährlich werden können. Verwenden Sie Kompost daher nur desinfiziert:

In eine Bratfolie gewickelt und gut verschlossen wird die Komposterde im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 °C 20 bis 30 Minuten lang „gedämpft“. Dabei bleiben die Feuchtigkeit und auch die Struktur der Erde erhalten.

Keime, Samenunkräuter und Bakterien werden durch die Wärmebehandlung unschädlich gemacht. Nach dem Abkühlen ist die Erde sofort zur Aussaat fertig. Eine Beimengung von Sand im Verhältnis 1 : 1 erhöht die Wasserdurchlässigkeit und vermindert den Düngergehalt.

- Lassen Sie die Saat während der Keimung nicht austrocknen! Daher ist die Saatschale nach der Aussaat mit feiner Brause anzugießen und am besten in einem Zimmergewächshaus (Keimbox) aufzubewahren. Alternative: ein transparenter Plastikbeutel, der locker verschlossen wird. Besonders empfindlich auf ein Austrocknen des Saatbeetes sind Zwiebeln, Sellerie, Kopfsalat, Randig und Karotten.

- Achten Sie auf die richtige Temperatur! Fensterbänke sind oft zu kalt für junge Sämlinge. Kontrollieren Sie die Erdtemperatur und vergleichen Sie die Angabe mit den Hinweisen auf den Samenpäckchen.

Weniger als 18 – 20 °C benötigen nur Salat (8 – 15 °C) und Monatserdbeeren (14 – 16 °C). 18 – 20 °C eignen sich für Tomaten, Kohlartern, Fenchel, Kräuter und Zucchini. Wärmebedürftiger sind Paprika und



Auberginen (20 – 22 °C) sowie Gurken, bei denen ständig wenigstens 22 - 24 °C vorhanden sein sollten.

Im Gewächshaus werden diese Temperaturen nachts gerne unterschritten!

Mit einer Wärmeplatte direkt unter der Saatschale kann die Erde sowie die Lufttemperatur in unmittelbarer Umgebung entsprechend wärmer gehalten werden.

- Nach dem Auflaufen des Saatguts sollte die Saatschale unbedingt hell und luftig gehalten werden, um gedrungene Pflänzchen zu erreichen. Wenn nach den Keimblättern die ersten Laubblätter kommen, ist es Zeit, die Pflanzen zu vereinzeln.

Die Gärtner nennen diese Tätigkeit „pikieren“. Dabei werden die Pflänzchen in Multizellplatten oder Töpfe versetzt. Achten Sie darauf, dass die Wurzeln gerade in die Erde kommen und mit dem Pikierholz (ev. ein Bleistift) gut im Substrat festgedrückt werden.

Die kornweise Aussaat von je zwei Samenkörnern in Multizellplatten und das anschließende Entfernen des jeweils schwächeren Sämlings wäre eine Alternative zur Pikierarbeit.

Aussaatzeiten für Sä- und Pflanzgemüse im Hausgarten						
Gemüseart	Aussaat Vorkultur	Aussaat / Pflanzung am Beet	Ernte	Reihenabstand	Abstand in Reihe	
V = Vorkultur unter Glas empfohlen		A = Anfang, M = Mitte, E = Ende		in cm	in cm	
D = Direktsaat ins Freie						
Blumenkohl (Karfiol)	V	März - Juni	Mai - Juli	E Juni - Nov.	55	40
Bohnen - Buschbohnen	D		Mai - A Juni	M Juli - Okt.	30	5
Bohnen - Stangenbohnen	D		M Mai - M Juli	E Juli - Okt.	60	60
Brokkoli	V	Feb - Juni	E März - Aug.	M Juni - Nov.	40	40
Chinakohl	D		M Juni - A Aug.	E Aug. - Nov.	40	30
Erbsen Mark- und Zuckere.	D		M April - M Juli	M Juni - Sept.	25	3
Erbsen - Schalerbsen	D		E März - Mai	A Juni - E Juni	25	3
Endivien	V	E Mai - M Juli	Juni - A Aug	Juli - Nov.	35	35
Fenchel	V	E Feb. - A Juli	April - M Juni	Juni - Nov.	35	25
Gurken	V	M April	Mai - A Juni	Aug. - Okt.	130	30
Karotten	D		E März - Juli	Juni - Okt.	35	5
Kohlrabi	V	M Feb. - A Juli	März - Aug.	M April - Okt.	30	25
Kürbis	V	A April	A. Mai	Sept. - Okt.	150	50
Lauch (Porree)	V	März - April	Mai - A Juni	Juli - Dez.	50	15
Mangold	D		April - E Juni	Juni - Okt.	30	30
Menanzani	V	E Feb. - A März	M Mai	Aug. - Okt.	60	40
Melone	V	April - A Mai	E Mai	E Aug. - Sept.	130	30
Paprika	V	M Feb. - M März	März - Mai	Aug. - Sept.	60	40
Radieschen	D		März - Sept.	E April - Nov.	20	5
Rettich	D		März - A Aug.	Mai - Nov.	30	20
Randig (Rote Beete)	D		M Mai - Juni	M Juli - Okt.	25	10
Salat - Kopfsalat	V	Jän. - Juli	März - M Aug.	E April - Okt.	25	25
Salat - Eissalat	V	März - Juni	M Mai - Juli	Mai - Sept.	30	30
Salat - Pflücksalat	D		Feb. - Aug.	April - Okt.	30	20
Schwarzwurzel	D		März - April	E Sept.	30	10
Sellerie	V	E Feb. - A März	Mitte Mai	Aug. - Nov.	40	40
Spinat (Frühjahr)	D		März - A Mai	A Mai - Juni	20	5
Spinat (Herbst)	D		M Juli - Aug.	M Sept. - Okt.	20	5
Sprosskohl (Rosenkohl)	V	März - April	April - Juni	Okt. - Jän.	45	40
Tomaten	V	E Feb. - März	A Mai	E Juli - Okt.	80	40
Weißkraut	V	A Feb.- A April	März - A Juli	M Juni - Nov.	45	55
Wirsing (Kohl)	V	M Feb. - Juni	März - A Juli	M Juni - Nov.	45	55
Zucchini	V	M April	Mai	M Juli - Okt.	80	80
Zuckermais	D		April - E Mai	E Aug. - Sept.	80	40
Zwiebel (früh)	D		E März - April	Juli - Sept.	30	5
Zwiebel (Winter)	D		E Juli - M Aug.	Juni - A Juli	30	5

Falls Ihnen diese Vorgehensweise zu umständlich ist, können Sie natürlich auch vorkultivierte Jungpflanzen im gärtnerischen Fachhandel erwerben. Meist in Erdpresstöpfen angeboten, steht Ihnen hier ein breites Sortiment an Jungpflanzen in guter Qualität zur Verfügung.

Ing. Harald Rammel  
Landwirtschaftskammer Vorarlberg