

Gemüsesamen

Beitrag von „Don Pedro“ vom 5. Oktober 2016, 07:57

Ich möchte mir eine Sammlung von Gemüsesamen zulegen, für den Fall das ich im Hof etwas anbauen müsste und bin bei Amazon über sowas gestolpert:
<https://www.amazon.de/dp/B00TAD471Q?tag=httpswwwaustr-21>

Diese fertigen Sets gibt es in verschiedenen Variationen, nur sind sie auch halbwegs sinnvoll? Oder gibt es bessere Sets/Quellen?

Beitrag von „Austrianer“ vom 5. Oktober 2016, 08:51

Ich bin eher für Austrosaat Samen da die für unsere Gegend abgestimmt sind. Samenfest sollten sie sein und zu Deinem Grund passen!

LG Wolfgang

PS Rupf einfach aus dem Regal beim Starkl alles was Dir schmecken könnte!

Beitrag von „Moshu“ vom 5. Oktober 2016, 12:26

Du kannst dir zB Tomatensamen selbst 'ernten' . Die muss man nicht kaufen.

Ich hab voriges Jahr aus Feldgurken vom lidl dieses Jahr neue gezogen. Mit Tomaten funktioniert das auch.

Beitrag von „SirDogder“ vom 5. Oktober 2016, 12:34

Ich bring dir einen Hokaido mit, du entnimmst die Kerne. fertig.



Beitrag von „Austrianer“ vom 5. Oktober 2016, 12:39

Zitat von [Moshu](#) im Beitrag [#3](#)

Du kannst dir zB Tomatensamen selbst 'ernten' . Die muss man nicht kaufen.
Ich hab voriges Jahr aus Feldgurken vom lidl dieses Jahr neue gezogen. Mit
Tomaten funktioniert das auch.

Wundert mich das die keine Hybridsorten verkaufen



.

LG Wolfgang

Beitrag von „SirDogder“ vom 5. Oktober 2016, 13:12

Zitat von [Austrianer](#) im Beitrag [#5](#)

Zitat von [Moshu](#) im Beitrag [#3](#)

Du kannst dir zB Tomatensamen selbst 'ernten' . Die muss man nicht kaufen.

Ich hab voriges Jahr aus Feldgurken vom lidl dieses Jahr neue gezogen.
Mit Tomaten funktioniert das auch.

Wundert mich das die keine Hybridsorten verkaufen 🤔.

LG Wolfgang

Das mit den Tomaten funktioniert schon, bei mir geht auch immer was auf und da ist auch immer Ernte drinnen. Allerdings entwickeln sich die Pflanzen langsam zurück zur Urform - zumindest ist das mein Eindruck, weil die Früchte immer kleiner werden.

Was die Hybridsorten betrifft: Immer zu etwas greifen, wo NICHT F1 draufsteht.

Beitrag von „Don Pedro“ vom 5. Oktober 2016, 13:21

Ich habe derzeit leider noch keine Möglichkeit selber Samen zu ziehen o.ä. Bis ich soweit bin muss/möchte ich auf Päckchen oder so zurückgreifen.

Beitrag von „Moshu“ vom 5. Oktober 2016, 16:23

Zum dem Link:

Hast du schon bestellt?

8€ finde ich preislich okay. Wenn du die Sorten bei Obi kaufst vermute ich das du weit teurer unterwegs bist.

Beitrag von „Don Pedro“ vom 5. Oktober 2016, 16:35

Bestellt habe ich noch nichts, ich wollte mal eure Meinung dazu hören.

Beitrag von „Austrianer“ vom 5. Oktober 2016, 16:53

Austro Saat macht demnächst einen I-Shop auf. Warte einfach ab (oder kauf im 23ten)!

LG Wolfgang

Beitrag von „Mama Bär“ vom 5. Oktober 2016, 19:39

Grundsätzlich bin ich absolut dafür sich Saatgut einzulagern, aber zuerst muß du dir anschauen was hier überhaupt gedeiht, Wassermelone und Melanzani sind bei uns eher was fürs Glashaus.

Ich würde einfach im nächsten Gartencenter vorbeischaun und mir dort raussuchen was du gerne magst und was narhaft ist und sich gut lagern lässt.

Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben, Rohnen und stärkereiche Knollen die in Sand eingeschlagen den Winter überstehen.

Kraut und Kohl hält sich im Keller oder kann zu Sauerkraut vergoren werden.

Manche Kürbissorten halten bis ins Frühjahr oder können gut eingelegt werden.

Getreide und Hülsenfrüchte!

Es gibt Salate die auch im Winter geerntet werden können, Vogerlsalat, Winterportulak oder Endivie zB.

Die Auswahl ist riesig, die Qualität des Saatgutes ist üblicherweise sehr hoch, die meisten sind doppelt verpackt und lange keimfähig.

Auch Hybridsaatgut würde ich nicht von vorneherein Ablehnen, gerade für ungeübte Gärtner kann die Widerstandsfähigkeit und der höhere Ertrag ein großer Vorteil sein, allerdings müssen langfristig klarerweise samenfeste Sorten her.

Wer sich überlegt Kleinvieh zu halten sollte sich auch Saatgutmischungen mit geeigneten Futterpflanzen zulegen.

Beitrag von „SirDogder“ vom 5. Oktober 2016, 20:10

meine Erfahrung hat gezeigt, dass die Keimfähigkeit von diversen Sorten im 2.Jahr der Lagerung rapide abnimmt.

Dennoch: Mein Tipp mit dem Hokaido war durchaus ernstgemeint. Hintergrund:

- es gehen sich jede Menge Pflanzen aus, weil eine große Samenmenge rauskommt. Die Samenpäckchen hingegen sind extrem teuer, finde ich.
- Kürbisse geben gut aus, sind bekömmlich und wenn man kann nicht viel falsch machen
- nach einem Jahr weghaun und einen neuen Hokaido ausnehmen.

es geht natürlich jeder andere Kürbis aus, aber ich würde zu einem mehr stärkehaltigen tendieren.

Beitrag von „tanziopa“ vom 6. Oktober 2016, 05:41

Wir haben schon einige male bei [Reinsaat](#) gekauft.
Riesen Auswahl, Bio und auch wirklich größere Mengen lieferbar.

Beitrag von „Don Pedro“ vom 6. Oktober 2016, 07:36

Danke für den Tipp. Ich habe gerade nachgeschaut, da gibt es ja massenhaft Sorten ... z.b.

Karotten: http://www.reinsaat.at/shop/moehren_karotten/

Wie weiss man was die "richtigen" sind. Ich möchte ja nix extravagantes sondern einfach schöne orangene Karotten 😊

Beitrag von „Mama Bär“ vom 6. Oktober 2016, 11:42

Schau nach "Wirtschaftssorte", oder mach mir eine Liste was du haben willst und ich such dir was passendes raus.

Beitrag von „tanziopa“ vom 6. Oktober 2016, 14:37

Zitat von [Don Pedro](#) im Beitrag [#14](#)

Danke für den Tipp. Ich habe gerade nachgeschaut, da gibt es ja massenhaft Sorten ... z.b. Karotten: http://www.reinsaat.at/shop/moehren_karotten/
Wie weiss man was die "richtigen" sind. Ich möchte ja nix extravagantes sondern einfach schöne orangene Karotten 😊

Online habe ich das auch nicht geschafft.

Habe mir den Katalog senden lassen.

Da ist es einfacher die rechte Sorte zu finden.

Beitrag von „innviertler“ vom 11. Januar 2017, 22:51

[@Don Pedro](#)

Wenn die Suche noch aktuell ist ,vermute ich mal da ja die Gartensaison 2017 noch nicht gestartet ist, kann ich dir gerne ein paar alte Sorten Tomatensamen und chilisamen aus meiner Sammlung zukommenlassen Garantiert keine Hybriden und 100% Bio Stuttgarter Riesen Samen hab ich auch noch

Beitrag von „Don Pedro“ vom 12. Januar 2017, 11:09

Danke für dein Angebot, für 2017 habe ich schon Samen. Mal schauen was daraus wird ...

Beitrag von „rand00m“ vom 29. Juni 2018, 09:30

Hab mir das auch schonmal überlegt.

Aber da gibts einige Haken zu beachten und umschiffen. Bzw beträchtlicher Aufwand. nonaned

Im zweiten Jahr sinkt die Keimrate bei den Samenpäckchen dann sehr schnell. Rotation müsste oft erfolgen.

Heuer ist mir eine Reihe Karotten bis auf drei Samen garnicht aufgegangen. die waren aber ncith sehr alt.

Pastinake ist in dieser Hinsicht leider noch heikler.

In Norwegen/Island gibts ja eine Samenbank im Eis. Das müsste man irgendwie nachmachen denk ich.

Getreide kann man sich zwar aufheben. Das sollte wenn mans optimal trocken und luftig lagert (Vakuum gehört da nicht dazu) 5+ Jahre halten und keimfähig bleiben. Möglicherweise Marmeladenglas mit Parafilm versiegeln.

Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,...) macht aber erst sinn wenn mans maschinell ernten und verarbeiten kann. (pflüge, säen, schneiden, dreschen, reinigen, polieren, mahlen, schroten, backen).

Und Getreide muss in der jeweiligen Größenordnung angebaut werden damit das skaliert um einen positiven Ertrag für den Aufwand zu haben.

Hackfrüchte kann man einfacher noch manuell bewirtschaften. Getreide ist da fast nicht drin

ohne das passende Werkzeug.

Man sollte starke Reiche Arten wählen. Gleich abgestimmt auf das lokale Klima hier wo man vorhat anzubauen. Italienische Sorten bringen halt wenig wenn die bei kühlerer Luft umknicken.

Orientieren an Kochbüchern aus 1800 - 1950 was dort verkocht wurde. Ich schmökere gern in <https://books.google.at/books?id=dMliAAA...%B6chin&f=false>

Da wird auch beschrieben wie man seine Vorratskammer einrichten sollte. Einrexen etc. Da gibts einiges an Literatur. meist schon von Google digitalisiert als PDF.

Immer nach Mangelzeiten gabs Bücher zu diesem Thema, zum Beispiel Rübenliteratur aus den Rübenwintern vom ersten Weltkrieg.

Diese Drei sind in meiner Whishlist auf ZVAB:

Lohnende Gemüsezuht im kleineren und größeren Garten, Bier Alfred 1949

Der Nutzgarten Klug angelegt und bewirtschaftet mit zahlreichen Abbildungen, Karl Erwig 1947

Obst- und Gemüsebau., Nattermüller Otto 1894

Thema dazu passend:

<https://www.derkleingarten.de/nutzgarte...quarisch-1.html>

<https://www.derkleingarten.de/mehr-info...a/autarkie.html>

<https://www.derkleingarten.de/gartenges...geschichte.html>

Da wird in etwa ein Garten so geplant wie ein Vorrat bei den Preppern. Hinsichtlich Kalorien (die ~2k/Tag) und Nährwerte. Und auf Personen hochgerechnet die Fläche.

Die Sorten müssen Samenfest sein. Also die dürfen keinesfalls hybridsorten sein die 1x überdurchschnittlichen Ertrag bringen, dann aber degenerieren.

Man sollte wenn man mehrere Sorten Karotten hat diese wenn möglich immer weiter selektieren, damit diese drei Sorten nicht zu einer verwurschteln und aufpassen das diese sich nicht kreuzen. Sonst hat man früher oder später Dingos. Bis es aber Dingos sind die wieder eine stabile Form entwickelt haben, hat man Chihuahas und Wölfe. Die einen zu klein, die anderen nicht essbar.

Bei Gurken, Kürbissen, Zuchinis muss man gut drauf achten keine wilden/Ziersorten mitreinzukreuzen aus versehen. Das Gift Cucurbitacin wurde über Jahrhunderte aus diesen Sorten rausselektiert. Jeder Zierkürbis wurde aber auf Schönheit und nicht auf Gift-Freiheit und Geschmack hin optimiert. setzt man einen Zierkürbis neben einen Hokaido, kann man die Hokaido-Samen wohl nicht mehr bedenkenlos verwenden nächstes Jahr. Sonst hat man Hokaidos die aber bitter schmecken und Vergiften.

Ich hab voriges Jahr steckis von Gela Ochsenherz , und heuer Samen von dort: <http://www.ochsenherz.at/wurzelgemuese/> besorgt. Aktuell schaut der Garten prächtig aus. Die machen nur eigene Samengewinnung. Demeter/Bio halt. Und versuchen auch alte lokale Sorten die aus den Regalen verschwunden sind zu reaktivieren. Produzieren und erhalten für Arche Noah.

Samengewinnung ist auch spannend bei zweijährigen pflanzen.

Beispiel Karotte: Ausgraben am Ende des Jahres. Sortieren und selektieren auf geraden Wuchs und schöne kegelige Form etc... halt nach definierten Kriterien.

Dann einmieten übern Winter.

Im Frühling wieder einsetzen und in einem Folientunnel blühen lassen damit die Sorte nicht wild Kreuzt. Und die Samen dann zum richtigen Zeitpunkt ernten.

Sollte man keine Samen verkaufen müssen, dann braucht man zwar nicht so viele blühende pflanzen. Aber man sollte auch keinen genetischen Flaschenhals produzieren und in einer Mindestmenge abblühen lassen.

Man muss dazu jedoch Brache einplanen die nicht wirklich brach ist, aber auch nix produziert.

Heuer lass ich mal einen Schnittsellerie abblühen. ist zwar nur einer. Aber der ist schon 1,5m hoch. Mal schau ob ich die samen gewinnen kann. So eine Art Samengewinnung müsste man auch iwie rotieren. Bei Gela Ochsenherz macht das aber ein ganzes Kollektiv gemeinsam. hauptberuflich. Man braucht Fläche, Wasser, Wärme, Sonne und Zeit.

Fruchtfolgewechsel/3 Felder wirtschaft wo immer was brach liegen muss.

<https://www.derkleingarten.de/nutzgarte...leingarten.html>

In der Selben familie sollte man 3-4 jahre nicht wieder von der selben familie was anbauen um den Krankheits und Schädlingsdruck niedrig zu halten im Erdreich.

Kreuzblütler/Brassica(Rot/weiss-Kraut, wirsing, kohlrabi, broccoli, karfiol, Romanescu, Kohlröschen, steckrüben, senf, rettich, radi), Doldenblütler(Karotte, pastinake und petersilie, ...)

Starkzehrer (Brassica und Kürbisse, etc...) nach dem Düngen/Brache anbauen, nicht hintereinander.

Ich bin persönlich Fan von Kraut, Kohlröschen und Pastinaken. Da die Winterhart sind, und ich nur die schneedecke abkratzen muss und dann ernten. Die muss man nicht extra einlagern. Eine Herbstsaat ist damit aber nicht zu machen und kein herbstliches umgraben/düngen.

Pastinake ernte ich im Winter vor Weihnachten wenns nochmal warm wird vor den Raunächten. Danach ist der Boden sonst potentiell zu gefroren und man bekommt die Wurzeln nicht mehr raus.

Beitrag von „decordoba“ vom 29. Juni 2018, 11:29

Jemand aus meiner Familie hat versucht, alte Landsorten von Gemüse anzupflanzen, um davon den Samen zu gewinnen. Der Erfolg war sehr bescheiden, er konnte nur wenig Samen ernten.

Wir haben schon von im Supermarkt gekauften Paprika und Melonen die Samen entnommen und angebaut. Das funktioniert gut.

In Deutschland ist ein Mann an einem Zucchini-Gericht gestorben. Er hatte den Samen selber gewonnen. Es ist möglich, dass es eine Kreuzung mit Zierkürbis gewesen ist. Dieser Zucchini hat sehr bitter geschmeckt, der Mann hat das trotzdem gegessen.

Ich weise deswegen darauf hin, dass bei selber gewonnenen Samen ein Risiko damit verbunden sein kann - weil es nicht das ist, was man glaubt.

Beitrag von „SNAFURob“ vom 29. Juni 2018, 12:12

auch wenn die Ursprungsfrage alt ist...ich lese hier nur" Möchte Samen kaufen und lagern"...ohne Erfahrung bei der Aufzucht zu haben wird das im Ernstfall nix werden, ich wurschtel im Garten auch so vor mich hin und bin nach 3 Jahren gerade mal soweit einige Dinge so anbauen zu können das sie auch gut liefern bzw habe ich einige Dinge mittlerweile abgehakt unter: "funktioniert hier aus Klimagründen oder wegen des Bodens nicht bzw ich bin einfach zu dumm dafür" Manches klappt wenn man es exakt nach Anleitung tut, manches wenn man genau das Gegenteil macht, man experimentiert mit Düngern, Standorten etc. Bisläng aber alles noch auf der Schiene des Hobbygärtners, ergo, keine Aufzeichnungen.

Was du so im Hof oder andere im Garten anbauen könne ist selbst bei intensiver und ausgeklügelter Nutzung "nur" Zubrot, eine Selbstversorgung nur aus dem eigenen Garten funktioniert nicht, zumindest wenn wir davon reden mehrere Personen gesund dauerhaft zu ernähren

Beitrag von „Tinah“ vom 29. Juni 2018, 12:29

Was man meiner Meinung nach auch haben sollte, sind Sprossensamen. Für Langzeit ist das natürlich nix, weil sie ja nicht satt machen und man viele Samen braucht, aber das Keimen geht schnell und im schlimmsten Fall hat man nach 10 Tagen Sprossen, um den

Vitaminmangel, den Langzeitnahrung vielleicht verursacht, auszugleichen. Ich bau die sowieso an, somit wird auch fleissig rotiert. Und so ein Sackerl keimt auch brav, wenn es schon ein oder zwei Jahre vorher herumgelegt ist. Und wenn es sein muss, isst man die Sprossen halt nicht, sondern lässt die Pflanzen weiter wachsen.

Beitrag von „rand00m“ vom 29. Juni 2018, 22:09

Ich muss SNAFURob da beipflichten, das ist einiges know How das man da mal aufbauen muss bevor man darin "gut" genug ist. Nur die Samen alleine machen da noch lang nicht satt.

Zitat von [SNAFURob](#) im Beitrag [#21](#)

....ohne Erfahrung bei der Aufzucht zu haben wird das im Ernstfall nix werden...
"funktioniert hier aus Klimagründen oder wegen des Bodens nicht

Was du so im Hof oder andere im Garten anbauen könne ist selbst bei intensiver und ausgeklügelter Nutzung "nur" Zubrot, eine Selbstversorgung nur aus dem eigenen Garten funktioniert nicht, zumindest wenn wir davon reden mehrere Personen gesund dauerhaft zu ernähren

Also alles was so Paprika und Chili Gewächse sind, kann man hier eigentlich knicken. Die werden nicht richtig fertig. einzelfälle hab ich auch schon geschafft. aber ich könnte nicht sagen die haben gut ausgesehen. Ausweg: Glashaus.

Praktisch sollte es aber möglich sein sich selbst zu versorgen:

Das was ich in meinem vorigen post eigentlich verlinken wollte:

<https://www.derkleinegarten.de/nutzgarte...-groesse-1.html>

Um mehrere Personen dauerhaft, also über mehrere Ernten vollständig zu ernähren ist laut Otto Nattermüller wohl 150 - 300m² pro Nase notwendig.

Zitat

Es zeigte sich, dass die veranschlagten 2000 m² (20 Ar) Gartenland (inclusive Wege usw.) eine Familie der damaligen Zeit (mit sehr wenig Fleischverzehr) vollwertig ernähren konnte.

Zitat

Ein geübter Kleingärtner schafft 200 bis 300 m² Gemüseland zu bewirtschaften und parallel dazu einen Obstgarten in ähnlicher Größe, wenn er ca. 2 Stunden pro Tag aufwendet. Wer also plant, sich mit einem Selbstversorgergarten überwiegend vegetarisch zu ernähren, sollte wissen, dass er pro Person ca. 250 m² Bruttogartenland einplanen muss.

Ich vermute mal, wenn man das alleine macht mit 250m² Garten + 250m² Wiese/Obst dann hat man da einiges zu tun. Und es skaliert je mehr der Familienverband zusammenhilft. Bei den zwei Stunden pro Tag ist das aufarbeiten, einmachen, einlagern und haltbar machen wohl noch garnicht eingerechnet. Das braucht natürlich dann nochmal extra Platz über den Winter.

Hier wird das vom Balkon bis zum 3ha Gutshof durchgespielt. Familie mit 4 Nasen auf 3000m², mit Gemüse + "Luxus": Fleisch, Wolle, Brot, Kartoffeln, Eier und Öl. Fläche für Energiewald ist extra zu rechnen.

<http://www.biotopicafarm.de/wieviel-flae...lbstversorgung/>

Zitat

Kartoffeln: 30000 kg pro 1 Hektar= 3Kg pro 1qm (Mit 2,5kg-4kg Kartoffeln pro qm ist zu rechnen, das kommt auf die Kartoffelsorte, auf den Standort und der Witterung an)

Brot: 1,5qm an Weizenähren für ein Brot, 4 Brote pro Wochen, 52 Wochen im Jahr = 306qm an Weizen, bei 2qm sind es 416qm für 4 Brote in der Woche

Sonnenblumenöl: 1L Sonnenblumenöl aus 60 Sonnenblumen, 1 Hektar beherbergt 70000 Sonnenblumen = 700 Sonnenblumen auf 100qm = ca 11,7 L Sonnenblumenöl / 15 L Rapsöl pro 100qm

Huhn= 160g Futter am Tag (Legehennen)

Schaf= 1-2Kg Heu pro Tag, 30-60Kg Heu pro Monat (Mini-Schafrasse)

Ziege= 1-2Kg Heu pro Tag, 30-60Kg Heu pro Monat (mittlere Ziegenrasse)

Schwein =1,5-3kg pro Tag, 90Kg pro Monat, 3kg x 365 Tage=1095kg in Jahr

Schwein ist eigentlich schon sehr "teuer" in der Haltung.

Rind rentiert wohl überhaupt nur wenn man eine Mischrasse nimmt für Fleisch, Milch **und** Zugtier. Und das Zugtier die extra Leistung bringt um effizienter zu Ackern.

Fazit:

Wenn man sich Samen einlagert, um damit Erträge zu erwirtschaften, sollte man wenn möglich auch schon fast einen kleinen Hof dazu haben. 1000-3000m² angeschlossener Gemüse Garten am Hof, 5ha Wald, 5ha für Wiesen, Weide, Hutweide und Äcker. Wobei 5ha Äcker ohne Hilfsmittel wohl nicht zu bewirtschaften sind.

Und reichlich Vorräte um die ersten paar Jahre Ernteauffälle und misswirtschaft ausgleichen zu können bis man sich das notwendige Können angeeignet hat.

Beitrag von „decordoba“ vom 29. Juni 2018, 22:48

Das sind wohl theoretische Überlegungen 😊

Eine Kleinlandwirtschaft zu besitzen und zu betreiben, ist ein "Fulltime-Job". Da muss zumindest 1 Person anwesend sein, um die Felder und den Garten zu bewirtschaften, sowie die Haustiere zu füttern und den Stall auszumisten. Weiters braucht man noch einen Traktor,...

Wenn man so ein Häusel besitzt und nicht bewohnt, verwildern die Wiesen und Felder. Das lässt sich noch machen, indem man in "Friedenszeiten" diese paar Hektar Grund dem Bauern nebenan verpachtet, das kostet nix und bringt etwas Geld alls Pacht. Immerhin kann man das Häusel als BOL benutzen - und dementsprechend ausbauen.

Beitrag von „Don Pedro“ vom 29. Juni 2018, 23:11

Damals ging es mir darum die passenden Sorten zu finden. Mittlerweile nehme ich das was ich irgendwo bei Lidl, Hofer oder Bellaflora im Angebot sehe.

Und zum Thema Erfahrung ... Ich hatte (habe) keine, aber Karotten, Radieschen, Paradeiser, Zucchini und Kürbis sind trotzdem was geworden. Ab und zu gießen und das Unkraut jäten scheint gereicht zu haben.

Beitrag von „Tinah“ vom 29. Juni 2018, 23:36

Radieschen werden bei mir nie. Ich bin immer zu geizig mit dem Platz. Aber die Tomaten wuchern und Paprika konnten wir schon 6 Stück ernten und zwei weitere hängen reif herum und warten auf unseren Hunger. Die werden bei uns aber immer.

Gurken sind sensibel aber auch da haben wir heuer schon zwei Stück geerntet und auch Zucchini waren schon reif, die sind einfacher.

Und alles wächst gemütlich bei uns am Balkon. Ernähren könnte ich mich von der Ertragslage nicht aber als Ergänzung für Vitamine ist es trotzdem nicht schlecht.

Bei Tomaten und Gurke muss man aufpassen, die darf man nicht nebeneinander setzen, sonst gedeihen sie (und besonders die Gurke) nicht.

Beitrag von „12er_scout“ vom 1. Juli 2018, 20:46

Sind zwar keine Samen, aber wir haben mit den Tomatenpflänzchen vom Hofer immer wieder gute Erfahrung gemacht. Einsetzen, gießen, abwarten und genießen 😊.

Beitrag von „Mama Bär“ vom 2. Juli 2018, 08:48

Zitat von [Tinah](#) im Beitrag [#26](#)

Radieschen werden bei mir nie. Ich bin immer zu geizig mit dem Platz. Aber die Tomaten wuchern und Paprika konnten wir schon 6 Stück ernten und zwei weitere hängen reif herum und warten auf unseren Hunger. Die werden bei uns aber immer. Gurken sind sensibel aber auch da haben wir heuer schon zwei Stück geerntet und auch Zucchini waren schon reif, die sind einfacher.

Und alles wächst gemütlich bei uns am Balkon. Ernähren könnte ich mich von der Ertragslage nicht aber als Ergänzung für Vitamine ist es trotzdem nicht schlecht.

Bei Tomaten und Gurke muss man aufpassen, die darf man nicht nebeneinander setzen, sonst gedeihen sie (und besonders die Gurke) nicht.

Na hab ich ein Glück das meine Pflanzen das nicht wissen ☹️

[[File:image.jpeg|none|auto]]

Beitrag von „Tinah“ vom 2. Juli 2018, 09:09

Was glaubst du wie schön die erst mit Abstand wären □□□□

Aber ernsthaft... voll der Neid weil deine Tomaten schon so reif sind. Ich hab erst ein paar datteltomaten geerntet.

Beitrag von „Vaijon“ vom 2. Juli 2018, 09:15

Ich melde mich als passionierter Gärtner mal zu Wort und kann vielleicht etwas Hilfestellung geben. Als ich angefangen habe, mich mit dem "preppen" zu beschäftigen habe ich auch diese Samentüten in den entsprechenden Shops gefunden. Ich halte jedoch von reiner Samenlagerung ohne eigenen Anbau recht wenig - wenn ich ehrlich bin. Wenn ein Versorgungsnotfall eintritt, so tritt dieser natürlich oftmals nicht in der Saatzeit des entsprechenden Gemüses auf, so dass dieses dann entweder den Reifegrad nicht erreicht oder aber man bis zur nächsten Saatzeit warten muss. Das zum einen. Zum anderen macht - wie in jeder anderen Sache auch - die Übung den Meister. Wenn man noch nie Gemüse oder andere Pflanzen aus Samen gewonnen, bzw. diese dann auch zur weiteren Anzucht bis hin zur Ernte gebracht hat, dann wird zumindest der Ernteerfolg eingeschränkt sein. Ich kenne viele Gärtner, die sich die Mühe jährlich Pflanzen aus Samen zu ziehen gar nicht machen, weil dies eben auch Arbeit macht und Misserfolge nach sich zieht. Ich betreibe es seit Jahren, weil es einfach wesentlich günstiger ist, 40 - 50 Tomatenpflanzen selber zu ziehen oder aber zu kaufen.

Das sollte man zumindest bedenken, wenn man Samen einlagert, ohne eine Ahnung zu haben, welche Bedürfnisse diese bei der Kultivierung haben. Dies fängt ja schon an, dass es Licht- und Dunkelkeimer gibt. Das man manche Samen 1cm in die Erde gibt, nur etwas mit Erde bedeckt oder aber oben aufliegen lässt. Natürlich ist auch die passende Zeit für die Saat und der richtige Ort wichtig. Daneben gibt es auch viele Tricks, zB das ein 24 Stunden Kamille-Bad die Keimfähigkeit bei älteren Samen stark erhöht usw usw.

Natürlich kann man auch vollkommen ohne Grundwissen zum Erfolg kommen. Schließlich kommt auch die Natur ohne Gärtner zum Erfolg. Da fliegt auch nicht jeder Samen exakt in eine passende Furche. Von daher hat man vielleicht Glück und es kommt auch vollkommen ohne Grundwissen etwas heraus. Aber jemand mit Grundwissen wird einfach mehr Pflanzen mit einem größeren Ertrag erwirtschaften. Es ist auch ein Unterschied, ob man mal 5 Tomatensamen hochbekommen hat, oder aber in einer Notsituation so viele Samen wie möglich für einen so hohen Ertrag wie möglich hochziehen muss.

Was die Gewinnung von Samen angeht, so ist der Grundstock der Pflanze entscheidend. Ist der Grundstock eine Hybridpflanze, dann wird der gewonnene Samen nicht mehr diese Pflanze repräsentieren. Der gewonnene Samen wird leider in eine der Urformen der Zuchtsorte

zurückfallen. Diese wird nicht mehr die Gesamteigenschaften der Pflanze haben (z.B. Resistenzen, Geschmack usw). Da kann man Glück haben und es kommt etwas Gutes heraus, oder aber man hat die Sorte erwischt, die für den Wuchs zuständig war, leider jedoch keine guten Früchte bringt. Dieser Zerfall in die Urformen setzt sich immer weiter fort. Ist der Grundstock von einer samenfesten (alten) Sorte, dann kommt mit dem gewonnenen Samen wieder genau diese Sorte mit den Eigenschaften der Grundpflanze heraus. Wenn man diese Sorte am eigenen Grundstück immer wieder anbaut und nur die Samen von den besten Pflanzen mit den wohlschmeckendsten und stärksten Eigenschaften / Früchten gewinnt, dann kann man sich mit der Zeit auch eigenen "Haussorten" heranziehen, also Pflanzen, die mit den Gegebenheiten vor Ort am Besten zurecht kommen. Das kann man schön mit Tomaten machen.

Was die Samen von Kürbis- und Zucchiniplanzen angeht, so muss man da etwas aufpassen. Kürbisgewächse können Bitterstoffe, sogenannte Cucurbitacine bilden. Diese können Übelkeit, Erbrechen und Durchfall auslösen, in hoher Konzentration sogar zum Tod führen (letztes Jahr ist ein älterer Mann deshalb verstorben). Durch entsprechende Züchtung ist das für die Bildung der Bitterstoffe verantwortliche Gen abgeschaltet. Es ist aber nach wie vor vorhanden und kann, etwa durch spontane Mutation oder die Kreuzung mit Wildtypen, wieder aktiviert werden. Deshalb heißen Zierkürbisse auch Zierkürbisse, bitte nie essen 😊. Wenn man Samen aus Kürbissen oder Zucchini gewinnen möchte, ist das unproblematisch möglich. Wenn das Ergebnis aber bitter schmeckt mit dem Essen bitte aufhören und wegwerfen.

Letztlich ist das Lagern von Samen sinnvoll - ich betreibe es ja auch. Aber es ist halt wie immer im Leben - ein paar Gedanken dazu sollte man sich schon gemacht haben. Man sollte nur Samen von Pflanzen lagern, die auch in der jeweiligen Anbauregion wachsen. Melonen und andere Südfrüchte sind schwierig - wird bis zum Ende der Vegetationsphase vermutlich nicht reif. Es gibt aber meistens auch Pflanzen / Samen, die mit höheren Lagen zurecht kommen oder aber auch Pflanzen, die eine kurze vegetationszeit bis zur reifen Frucht haben (z.B. bei Tomaten die Early Wonder). Es gibt so eine große Auswahl, dass man sich das nach seinen eigenen Bedürfnissen zusammenstellen kann. Kostet dann insgesamt vermutlich auch nicht mehr als so ein fertiger Prepperbeutel mit Samen von irgendwoher. Die so ausgewählten Samen dann einschweißen und dunkel, trocken und kühl lagern. Fertig.

Habe schon Tomatensamen mit 5-7 Jahren Lagerzeit ohne Probleme (natürlich mit Verlusten) zum Keimen gebracht.

Viele Grüße
Vaijon

p.s. wenn man sich Tierhaltung überlegt, dann würde ich (was Ertrag, Pflege und Platzbedarf angeht) Hühner und Stallhasen empfehlen.

Beitrag von „beewisperer“ vom 3. Juli 2018, 10:51

Tomatensamen kann man wirklich ganz leicht entnehmen und einlagern, wir machen das schon 20 Jahre lang. Mein Mann wäscht die Samen mittlerweile nicht mal mehr ab, sondern entnimmt sie aus der schönsten und reifsten Frucht und gibt sie direkt auf ein Stück Küchenrolle, darunter wird die Sorte vermerkt, getrocknet und eingewickelt gelagert. Genau so kann man mit Zucchini und Kürbissamen vorgehen. Paprikasamen werden trocken entnommen und müssen vorher gut nachgetrocknet werden. Ich habe schon Radischen,- Salat und Ruccolasamen geerntet, mit sehr großem Erfolg, besonders der Salat keimte unglaublich gut und in großer Zahl. Einfach das Gemüse auswachsen und so lange stehen lassen, bis die Samen reif sind. Gerade steht der Knollensellerie und Lauch vom letzten Jahr (blühen im zweiten Jahr) als Test in voller Blüte. Selleriesamen sind ja wahrlich nicht billig und sehr wenig drinnen. Meine Samen beziehe ich alle von Reinsaat, daher denke ich, ist die Keimfähigkeit sehr hoch. Wir waren vor 15 Jahren in Kos und nahmen von dort Tomaten von einer Straßenverkäuferin mit nach Hause, diese Tomaten reifen heute noch immer in unserem Garten und schmecken einfach himmlisch, also am Besten keine Hybridsorten, meist an F1 erkennbar, sondern samenfeste alte Sorten verwenden, so kann man sich einen schönen Samenvorrat einlagern.

Beitrag von „Vaijon“ vom 3. Juli 2018, 18:13

Da stimme ich voll zu. Nur bei Kürbis und Zucchini muss man halt aufpassen und sollte nach einigen Jahren wieder frische Samen kaufen. Diese Cucurbitacine sind nicht zu unterschätzen. Allerdings schmeckt man es wenigstens, wenn die Frucht zu viel davon hat.

Gruß Vaijon

Beitrag von „Tinah“ vom 3. Juli 2018, 19:52

Wenn eine Zucchini schon etwas älter ist wird sie auch bitter. Sind da dann auch diese Stoffe drin?

Beitrag von „rand00m“ vom 3. Juli 2018, 21:32

Genau das sind die giftigen Bitterstoffe.

Beitrag von „Vaijon“ vom 3. Juli 2018, 21:33

Wenn eine Zucchini oder ein Kürbis bitter schmeckt würde ich nicht mehr weiter essen. Neben der Geschichte mit dem wieder eingeschaltetem Gen durch Mutation oder ungewollten Einkreuzen einer Wildform können diese Stoffe auch durch große Hitze entstehen. Einfach mal googeln. Da findet man viel Info.

Letztlich nehme ich von meine Kürbissen deswegen keine Samen, obwohl es eigentlich sehr einfach und verlockend ist. In den Samen selbst sind diese Stoffe btw nicht. Die könnte man also durchaus dennoch ernten, rösten und als Snack vertilgen.

Beitrag von „Mama Bär“ vom 4. Juli 2018, 08:41

Kürbisgewächse neigen zur Bastardisierung, was halt auch zu unangenehmen Überraschungen führen kann. Sortenreines Saatgut gewinnt man am einfachsten wenn man die Blüte vor Fremdbestäubung schützt indem man sie kurz vor dem Aufblühen, zB mit einem Fließ-, oder Papiersacker einpackt und die Blüte mit der Hand bestäubt. Wichtig ist das die so befruchteten Früchte markiert werden, damit man weiß welche man zur Saatgutgewinnung reifen lässt.

Beitrag von „Vaijon“ vom 4. Juli 2018, 10:36

Danke für den Tipp Mama Bär!

Gruß Vaijon

Beitrag von „PippiLotta“ vom 11. März 2019, 11:18

Passend zum Frühjahr keimt bei uns auch das Thema Gemüsesamen auf (*Wortspiel* 😊)

Wie [@Vaijon](#) schon sagte: Man sollte nur Samen von Pflanzen lagern, die auch in der jeweiligen Anbauregion wachsen.

Daher beschränken wir uns auch eher auf typisch Nord-Europäisches Gemüse (Möhren, Sellerie, Rosenkohl, Kohlrabi, Pastinake, Blumenkohl, Zwiebeln etc.), haben aber im eigenen Garten schon große Erfolge mit Zucchini gehabt.

Selber den Samen sammeln, trocknen etc. würd ich nicht machen. Ist mir zu viel Aufwand...

Was ich noch mache: Ich kaufe die Gemüsesamen von verschiedenen Herstellern! Wenn mal der Wurm drin ist, dann kann ich auf Samen eines anderen Herstellers zurück greifen.

Das diese alle vorher von mir getestet werden, ist auch klar. Nur was von Erfolg gekrönt ist und gut funktioniert, darf in den Prepper Keller 😊

Beitrag von „Tinah“ vom 11. März 2019, 19:17

Auch wenn man praktische Erfahrung braucht.. Samen zu haben und keine Erfahrung ist besser als meine Samen zu haben (und keine erfahrung). Klar, alles soll man üben und man soll sich keinen Illusionen hingeben aber ich finde Samen zu haben schon sinnvoll. Wobei man ja auch diese rotieren muss weil sie nicht mehr funktionieren bzw weniger gut keimen wenn sie zu alt sind.

Beitrag von „consuli“ vom 11. März 2019, 20:48

Zitat von [decordoba](#) im Beitrag [#20](#)

In Deutschland ist ein Mann an einem Zucchini-Gericht gestorben. Er hatte den

Samen selber gewonnen. Es ist möglich, dass es eine Kreuzung mit Zierkürbis gewesen ist. Dieser Zucchini hat sehr bitter geschmeckt, der Mann hat das trotzdem gegessen.

Hast Du eine Quelle dazu? Diese Story glaub ich erst, nachdem sämtliche andere Möglichkeiten einer (wesentlich naheliegenderen) chemischen Vergiftung ausgeschlossen sind.

In Deutschland gab es kürzlich einen Fall, in dem ein Mann seinen Arbeitskollegen Schwermetallsalze auf die Pausenbrote gemacht hat. Eines der Opfer liegt im Wachkoma.

Beitrag von „rand00m“ vom 11. März 2019, 23:33

[@consuli](#)

Siehe: [Giftigkeit von Cucurbitacinen](#)

Zitat

Alle Cucurbitacine sind **toxisch und wirken auch insektizid und fungizid**. Die zytotoxische Wirkung wurde experimentell als Chemotherapeutikum in der Krebstherapie erprobt.

Eine besondere Vergiftungsgefahr geht von Zier- und Wildkürbissen aus. Durch Rückmutationen oder unkontrollierte Rückkreuzung kultivierter Kürbisse, vereinzelt auch von Garten-Zucchini, mit Wildkürbissen können die Cucurbitacine auch schwere, in seltenen Fällen tödlich verlaufende Lebensmittelvergiftungen verursachen.

Wenn du Gurken immer mit kaltem Wasser ausn Brunnen gießt, reagieren die auch mit Ausbildung von Stressmitteln, eben den Bitterstoffen. => warmes Regentonnenwasser für die Gurken verwenden!!! Sonst werden die ungenießbar und teilweise auch giftig.

Schmeckt man aber, bzw Schmeckts dann nicht mehr. Jetzt im Winter sind die Gurken auch eher bitter wenn man sie im Geschäft kauft. Das ist im Sommer besser.

Cucurbitacine werden von der Pflanze bei Stress gebildet. Stress wäre zum Beispiel um einen Fressfeind abzuwehren mit einem Insektizid.

Bei Kürbissen wird grundsätzlich seit Jahren drauf selektiert einen "Speisekürbis" zu haben. Kriterien wären zum Beispiel der Kohlehydratgehalt, Größe, Haltbarkeit, etc... Insbesondere wird drauf wert gelegt ungiftige Kürbisse zu selektieren.

Bei Zierkürbissen wird auf Form gezüchtet, da wird alles andere ignoriert. Deshalb sind Zierkürbisse keine Speisekürbisse und nicht zum verzehr geeignet. Wenn du jetzt beides im selben Beet anbaust, und die gemeinsam abblühen kreuzen sich die. Dann sind die Samen potentiell unbrauchbar. Ich würde dir nicht raten so einen Kürbis dann zu verzehren.

Es gibt bei den Samenvermehreren Mindestabstände zu anderen Feldern mit anderen Pflanzen die sich eventuell gegenseitig bestäuben könnten.

Zitat von **wp kürbisgewächse**

Die seit der Antike belegbare medizinische Verwendung der Kürbisgewächse ist äußerst vielseitig, sowohl bei den verwendeten Arten als auch bei den Anwendungsgebieten. Guha und Sen geben in ihrem auf Indien konzentrierten tabellarischen Überblick 79 Anwendungsgebiete an. Weit verbreitet sind Anwendungen als **Abführmittel, Emetikum und Wurmmittel**. Die Wirkung ist meist auf den Gehalt an Cucurbitacinen zurückzuführen. Die Wurzeln von *Trichosanthes dioica* werden als Gift verwendet.

Siehe: [Gemüsesamen](#) #19

Zitat von **rand00m**

Bei Gurken, Kürbissen, Zuchinis muss man gut drauf achten keine wilden/Ziersorten mitreinzukreuzen aus versehen. Das Gift Cucurbitacin wurde über Jahrhunderte aus diesen Sorten rausselektiert. Jeder Zierkürbis wurde aber auf Schönheit und nicht auf Gift-Freiheit und Geschmack hin optimiert. setzt man einen Zierkürbis neben einen Hokaido, kann man die Hokaido-Samen wohl nicht mehr bedenkenlos verwenden nächstes Jahr. Sonst hat man Hokaidos die aber bitter schmecken und Vergiften.

siehe: [Vorsicht bei selbstgezüchteten Kürbisgewächsen](#)

Zitat

Das Gemüse könnte die giftige Substanz Cucurbitacin enthalten. Der Bitterstoff ist aus Kürbisgewächsen wie Gurken und Zucchini eigentlich herausgezüchtet worden. In Einzelfällen können sie durch Rückmutationen und Rückkreuzungen das Gift aber enthalten. Dann löst das Gift die Schleimhaut im Magen-Darm-Bereich auf. Das Hauptrisiko liegt im Kleingärtnerbereich, wenn die Gärtner mit eigenen Samen jedes Jahr wieder Zucchini hochziehen.

[Giftiges Gemüse: Selbstgezüchtete Zucchini tötet Gärtner](#)

Beitrag von „Vaijon“ vom 12. März 2019, 12:31

Bitte nicht böse sein, aber manchmal sind die Beiträge hier etwas sinnfrei.

[@consuli](#): sorry aber google doch einfach mal - also hier eher eine Fremdvergiftung herzuleiten ist schon starker Tobak. Das Pflanzen giftig sein können ist doch nichts außergewöhnliches.

Wie man von dem Thema auf den Fall mit dem Irren kommt, der seine Kollegen vergiftet erschließt sich mir ehrlich nicht ...

<https://de.wikipedia.org/wiki/Cucurbitacine>

<https://www.bing.com/search?q=zucchini+m...OZI&form=MOZTSB>

Danke rand00m - warst schneller

Beitrag von „consuli“ vom 12. März 2019, 19:05

Zitat von [rand00m](#) im Beitrag [#41](#)

Siehe: [Giftigkeit von Cucurbitacinen](#)

[quote]Alle Cucurbitacine sind toxisch und wirken auch insektizid und fungizid. Die zytotoxische Wirkung wurde experimentell als Chemotherapeutikum in der Krebstherapie erprobt.

Eine besondere Vergiftungsgefahr geht von Zier- und Wildkürbissen aus. Durch Rückmutationen oder unkontrollierte Rückkreuzung kultivierter Kürbisse, vereinzelt auch von Garten-Zucchini, **mit Wildkürbissen** können die Cucurbitacine auch schwere, **in seltenen Fällen tödlich** verlaufende Lebensmittelvergiftungen verursachen.

Wenn man den Fettdruck anders setzt, schaut's schon wieder anders aus.



Ich muss zugeben, ich habe bis jetzt noch nie von Vergiftungen durch Rückmutationen/ Rückkreuzung gehört.

Können solche durch Vergiftungen durch Rückmutationen/ Rückkreuzung eigentlich auch bei Zuchtsorten auftreten, die nach der

[CRISPR/CAS Methode](#)

genmanipuliert worden sind? Die

[CRISPR/CAS Methode](#)

ist lange Zeit als sichere Genmanipulation angepriesen worden, weil sie nur angeblich nur solche Genmutationen erzeugen kann, die auch die Umwelt (insbesondere durch viralgenetischen Austausch) entstehen (nur halt wesentlich schneller). Und sie kann auch von kleinen Saatzuchtunternehmen angewendet werden, die kein großes Genlabor betreiben können.

Aber wenn sich schon aus natürlichen Kreuzungen was giftiges Zurückkreuzen kann.



Im Darknet gab es auch mal Horrorstory, dass Porton-Down einen Virus entwickelt hätte, der in normale Darmbakterien eindringt und diese in hämorrhagische Bateriaen verwandeln soll. Aber im Darknet steht ja vieles drin ...

Ich persönlich glaube, die böartigen Sachen laufen in der Regel auf Chemie.

Beitrag von „Tinah“ vom 12. März 2019, 19:41

[@consuli](#) ich hatte bis zum prepperforum auch noch nicht von der giftigen rückkreuzung gehört. Ich wusste nur dass man zermürbende nicht essen soll aber auch das habe Ich nicht so ernst genommen. Nach der Info aus dem Forum habe ich dann recherchiert... Keine Ahnung warum man solche Dinge nicht schon in der Volksschule lernt! Aber Hauptsache wir können einen eisvogel bestimmen.... Falls wir einen sehen.

Beitrag von „rand00m“ vom 12. März 2019, 21:44

Zitat von [consuli](#) im Beitrag [#43](#)

Wenn man den **Fettdruck** anders setzt, schaut's schon wieder **anders** aus.



Du kannst das gerne ignorieren.



Eine Warnung an Dich: Keine wilden Kürbisse essen. Wenn Früchte Bitter schmecken sofort das ganze Menü in den BioMüll. Die Pflanze von der, die ungenießbare Frucht geerntet wurde, gleich komplett entnehmen und in den BioMüll und nicht am Kompost. Davon kann man auch keine Samen mehr gewinnen. Und am Kompost wird die vielleicht nochmal austreiben oder Samen nächstes Jahr antreiben und blühen und eventuell geerntet werden.

weitere unabhängige Quellen damit du dir ein eigenes Bild machen kannst:

<https://www.ages.at/Vorsicht-bei-bitteren-Zucchini-und-Kürbissen>

<https://www.lgl.bayern.de/Vermehrte-Vergiftungsfälle-durch-bittere-Zucchini>

<http://www.cvuas.de/Cucurbitacine-in-selbst-angebauten-Zucchini>

<https://www.cleankids.de/Nach-Todesfall-BfR-warnt-vor-Verzehr-von-bitteren-Zucchini-und-Kürbis>

Zitat von [consuli](#) im Beitrag [#43](#)

Ich muss zugeben, ich habe bis jetzt noch nie von Vergiftungen durch Rückmutationen/ Rückkreuzung gehört.

Vielleicht fallen dir die Warnungen jetzt auf wenn Sie vorbeiflimmern. Jedes Jahr im Sommer kommt das Thema wieder. Wenn du bis jetzt nicht viel geGärtnerst hast und nicht mit Samengewinnung dich beschäftigt hast, dann war das bisher nur ein unwichtiges Detail das dich nicht betroffen hat. Jetzt solltest du sensibilisiert sein.

Alle möglichen pflanzlichen Nahrungsmittel sind erstmal unverträglich bis giftig und werden erst bei der Zubereitung oder durch Jahrzehntelange Selektion genießbar. Zum Beispiel Hülsenfrüchte sind der Klassiker dafür.

Klar, das ist kein VX oder Novitschok, aber die Personen die, die Zucchini zusammengegessen haben sind dann auch im Spital verreckt. Tod ist Tod.

Ich möchte mich da

[@Vaijon](#)

vollinhaltlich anschließen und die Genshere und das Virus gleich dranhängen. Das ist bestenfalls Themenverfehlung.

Beitrag von „consuli“ vom 13. März 2019, 20:42

Es ist grundsätzlich schon richtig, dass Ihr vor den giftigen Rückkreuzungen warnt.

Ich finde es auch böse, dass jemand - nur aus Ertragsgründen - überhaupt giftige

Wildkürbisse (gentechnisch oder natürlich) in die Nutzpflanze Zucchini eingekreuzt hat und damit das Problem überhaupt erst verursacht hat. Es ist ja ein Irrwitz, dass man kommerzielle Zucchini-Züchtungen jetzt anscheinend nur noch dann genießbar sind, wenn es genug regnet.

Zitat von <https://www.ages.at/service/se...zucchini-und-kuerbissen/#>

Vermutlich bedingt durch große Trockenheit scheint es in diesem Jahr vermehrt zur Bildung darmschädigender Bitterstoffe, der so genannten Cucurbitacine, in Zucchini und Kürbis aus privatem Anbau zu kommen.

Wenn ich aber das Vergiftungsrisiko durch Zucchini mit chemischen Vergiftungen vergleiche, dann ist es eine absolute Rarität.

Unsere Lebensmittel werden bekanntlich hauptsächlich in Plastikverpackungen geliefert. [Plastik wirkt wie ein Magnet für alle möglichen Toxine](#). Wenn Wissenschaftler Meereswasser auf Giftstoffe untersuchen, dann verwenden sie dazu kleine Plastikpellets, die sie ein paar Wochen im Meereswasser lassen. Das Plastik zieht bereits kleinste Giftmengen an und lagert sie ein.

Das bedeutet, wenn unsere Plastikverpackungen auf dem Logistikweg mit Luft in Kontakt kommt, die Lösungsmittel oder irgendwelche anderen chemischen Stoffe enthält, dann lagert das Plastik auch diese Schadstoffe ein.

Aus Kostengründen fahren die Supermärkte ihre Waren schon seit Jahren nicht mehr selbst. Das Ausliefern der Waren wird ausgeschrieben und der billigste Spediteur bekommt den Zuschlag. Das bedeutet, heute fährt ein LKW Lebensmittel für Lidl, morgen fährt er Farbe für den Supermarkt, übermorgen fährt er Pflanzenschutzmittel für die Agrargenossenschaft und am darauf folgenden Tag wieder Lebensmittel für Lidl.

In den Umschlaglagern werden die Lebensmittel, die nicht gekühlt werden müssen, auch neben Farbe, Reinigungsmittel etc. in einem Raum gelagert.

Über das Plastik gehen die Giftstoffe auch ins Essen.

Wenn ich die ganzen chemischen Stoffe aus Lebensmitteln, Innenraumfarbe, Teppich, imprägnierte Hölzer zusammen rechne, dann verkürzt das die Lebenserwartung eines

Europäers im Schnitt um 5 bis 10 Jahre. Nur wird das anders erfasst. Nämlich als "ja der soundso hatte ja Krebs bekommen. Vor zwei Monaten war die Beerdigung."

Deshalb finde ich es etwas irreführend, wenn ihr um die Rarität von ein paar giftigen Zucchini so einen Bohei macht, und damit andere Prepper von einer gesunden (Teil-)Selbstversorgung ohne Giftplastik abhältet.

Beitrag von „Makoto“ vom 14. März 2019, 06:09

Von deiner beratungsresistenten Art hängt hoffentlich keine Familie ab.

Hier geht es um die Gewinnung von Samen und damit verbundene Gefahren. Nimm den mit Links untermauerten Rat erfahrener Foristi an oder lass es bleiben, den restlichen OT-Schmarrn erspar uns aber bitte!

Beitrag von „Tinah“ vom 14. März 2019, 07:13

Zucchini setzen die Gifte frei wenn sie unter Stress stehen. Grosse Trockenheit ist Stress. Dass wir Zucchini einfach so essen können wurde mühselig hineingezüchtet und nicht die giftigkeit der Zierpflanzen.

Thema ist einfach dass sich vermutlich auch bei "normalen" gut gezüchteten Kürbisse und zuchinis die giftigkeit sich Irgendwann wieder einkreuzen kann. Selbst wenn keine Zierpflanze in der nähe ist. Da hilft dann nur ein Netzwerk an Leuten mit denen man Samen austauschen kann. Das wird wahrscheinlich sowieso sinnvoll sein dass man vielleicht regelmäßig dann Samen tauscht und "gemischt" setzt auch wenn sich noch nichts zurück gekreuzt hat. Dann ist im schlimmsten Fall nicht die ganze Ernte verdorben.

Beitrag von „Mama Bär“ vom 14. März 2019, 10:32

Wenn Gurken, Zucchini oder Kürbisse bitter schmecken nicht essen. Problem gelöst.

Beitrag von „Vaijon“ vom 14. März 2019, 12:53

Und wieder einmal: DANKE Mama Bär 😊

Beitrag von „consuli“ vom 14. März 2019, 15:49

Zitat von [Tinah](#) im Beitrag [#48](#)

Zucchini setzen die Gifte frei wenn sie unter Stress stehen. Grosse Trockenheit ist Stress. Dass wir Zucchini einfach so essen können wurde mühselig hineingezüchtet und nicht die giftigkeit der Zierpflanzen.

Das Problem ist einfach dass sich vermutlich auch bei "normalen" gut gezüchteten Kürbisse und zucchinis die giftigkeit sich Irgendwann wieder einkreuzen kann. Selbst wenn keine Zierpflanze in der nähe ist.

Ich persönlich finde Zucchini vom Geschmack sowieso nicht so attraktiv. Z.B. französisches Ratatouille kann man auch sehr gut ohne Zucchini machen. Das Gemüse, das dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack gibt, ist die Aubergine.

Beitrag von „PippiLotta“ vom 13. Februar 2020, 16:23

Da die Gartensaison jetzt bald los geht, wollte ich den Thread auch wieder hochholen.

Ich habe auch zu Hause diverse Gemüsesamen "eingelagert", aber eher für den Eigengebrauch und nicht um kommerziell anzubauen.

Und entgegen dem Vorschlag eines richtigen Gärtners hier in einem anderen Thread, sind es leider auch keine Samen, aus denen die Pflanze neue Samen für das nächste Jahr produziert. Damit wären wir wieder bei der Zucchini und Kürbis Debatte 😊 denn die produzieren zwar Samen, aber was da raus kommt, kann möglicherweise bitter schmecken, dann nicht essen... also im Grunde von Anfang an unbrauchbare Samen.

Nichtsdestotrotz wollte ich euch mal an meiner Gemüse-Samen-Liste teilhaben lassen.

Die letzte Seite ist auch eine Übersicht, speziell zum Herbst- und Wintergemüse: Welche Sorte hält bei wie vielen Temperaturen aus.

[Samen.pdf](#)