

Samenernte

Beitrag von „muddyliz“ vom 25. Juli 2011, 22:30

[Zitat von taube2412](#)

Falls du das Hybridenjournal hast, kannst du auch eine sehr gute Methode mit Kaffefiltern vom Ernst nachlesen, das funktioniert auch prima, hab ich auch schon ausprobiert!

Hallo Ralf,

hier ist die Kaffeefiltermethode:

Manche Samenkapseln (z.B. von *Lobivia pampana* oder *Lobivia pentlandii*) enthalten sehr zuckerhaltiges Fruchtfleisch, das die Samen wie Klebstoff umgibt. Hier meine Methode, um solche Samen zu reinigen:

Wenn die Samenkapseln reif sind öffne ich sie, damit das Fruchtfleisch schneller abtrocknet, und lege sie an einen warmen, schattigen Ort.

Die trockenen Samenkapseln lege ich über Nacht in ein Glas mit Wasser, so erweicht sich das Fruchtfleisch.

Mit dem Fingernagel oder einem Teelöffel schabe ich das Fruchtfleisch und die Samen in möglichst dünnen Schichten ins Einweichwasser, die Samenhülle selbst kommt nicht wieder ins Wasser. Bei größeren Samenportionen wie z.B. *Trichocereus*-Samenkapseln, kann man auch das Ganze mit einem Farbquirl auf der Bohrmaschine kräftig durchquirlen. Dann rühre ich Alles auf. Wenn die Rotation des Wassers nachlässt setzen sich die schweren, befruchteten Samen unten in der Mitte ab, die tauben Samen und ein Teil der Fruchtfleischflocken schwimmen noch und können vorsichtig abgegossen werden. Im Glas befinden sich jetzt noch die guten Samen, eventuell einige Fruchtfleischreste und ca. 5 ml Wasser, das alles schüttele ich in einen Kaffeefilter. Wenn das Wasser bis auf ca. 1 ml abgelaufen ist, halte ich die Filtertüte schräg, falte sie zusammen und drücke etwas drauf, so dass die meisten Samen sich seitlich am Filterpapier verteilen. Die Filtertüte wird nun zwischen 2 Seiten Zeitungspapier gelegt und so das überschüssige Wasser abgesaugt und dann auf der warmen Fensterbank getrocknet. Die getrockneten Samen kann man jetzt leicht vom Filterpapier lösen, während eventuelle Fruchtfleischreste nach dem Trocknen fest am Filterpapier kleben bleiben. Die Filtertüten kann man mehrfach benutzen.

Diese Methode funktioniert auch gut bei Epiphyllumsamen, die Glibberhülle trocknet total ein und man kann die Samen mit dem Fingernagel relativ leicht vom Filterpapier abkratzen.

Bei trockenem Fruchtfleisch warte ich bis dieses weitgehend getrocknet ist. Dann nehme ich

einen Teil des Fruchtfleischs heraus und reibe es unter kreisenden Bewegungen zwischen Daumen und Zeigefinger. Die Samen fallen so in eine Schale mit hohem Rand, das Fruchtfleisch mit kaugummiartiger Konsistenz bleibt zwischen den Fingern. Sollten trockene Fruchtfleischreste in die Schale fallen, dann schüttele ich den Schaleninhalt und puste gleichzeitig seitlich in die Schale. So fliegen die trockenen Fruchtfleischreste heraus und die Samen bleiben in der Schale.