

# Samenernte

**Beitrag von „ACIDO“ vom 25. Juli 2011, 16:31**

Hallo alle zusammen,

welche Techniken verwendet Ihr beim Reinigen der Samen ? Je nach Sorte sind diese nach der Ernte relativ klebrig und es ist sehr mühsam diese zu reinigen. Vielleicht hat ja jemand ein paar Tricks auf Lager.

Viele Grüße  
Ralf

---

**Beitrag von „Stachelbär“ vom 25. Juli 2011, 16:57**

Hallo Ralf!

Ich öffne die Samenkapsel und scharbe mit einem Löffel das Fruchtfleisch mit den Samen in ein Sieb welches auf einem Glas mit handwarmen wasser aufliegt.

Mit dem Löffel presse ich sanft (!) das Fruchtfleisch mit den Samen duch die Maschen. Die Maschen vom Sieb müssen nur etwas größer sein als die Samen selber.

Die fruchtbaren Samen sinken nach unten und das Fruchtfleisch mit den nicht keimfähigen Samen treibt nach oben.

Dies kann ein paar Minuten dauern.

Durch mehrmaliges vorsichtiges abgießen bleiben nur noch Samen und etwas Wasser übrig.

Dies verteile ich gleichmäßig auf ein beschriftetes Stück Küchenpapier und lasse es über Nacht trocknen.

Am nächsten Tag ist das Wasser verdunstet und die Samen lösen sich leicht von dem Papier.

Gruß,

---

## **Beitrag von „taube2412“ vom 25. Juli 2011, 17:06**

Hallo Ralf,

nachdem ich die letzten Wochen viele viele Samenkapseln zum reinigen hatte, erzähle ich dir einfach mal wie ich es mache.

1. Samenkapsel mittig durchschneiden, mit einem Teelöffel den gesamten Inhalt in ein sehr feines kleines Teesieb geben.

2. Das Teesieb lege ich in die linke Handfläche und mit der rechten Hand "zerdrücke" ich unter ganz leicht fließendem lauwarmen Wasser das Fruchtfleisch mitsamt den Samenkörnern solange bis das ganze ziemlich breiig ist.

3. Den breiigen Inhalt des Teesiebs entleere ich nun kopfüber wiederum unter leicht fließendem warmen Wasser in einen durchsichtigen hohen, jedoch nicht zu weiten Messbecher.

4. Mit einem batteriebetriebenen Milchschaummixer rühre ich nun in dem Messbecher die ganze Masse ca 3 bis 4 Minuten und durch den dadurch entstehenden Wasserwirbel werden die Samenkörner schön vom Fruchtfleisch getrennt.

5. Nachdem sich das Wasser beruhigt hat, setzen sich die guten Samenkörner mittig im Messbecher unte ab und die nicht guten Samenkörner bzw. solche, an denen noch zuviel Fruchtfleisch klebt schwimmen dann oben.

6. Das Wasser und alles was oben schwimmt giesse ich nun wieder vorsichtig in das Teesieb, alle sauberen und guten Samenkörner sind unten und werden mit einem kleinem Rest Wasser auf ein gefaltetes Küchentuch gekippt.

7. Mit der Masse im Teesieb ab 2. wiederholen, dananch solltest du das Maximum an guten Samenkörner auf dem Küchtenkrepp haben.

Natürlich muß nach zwischen den einzelnen Samenkapseln alles feinsäuberlich gereinigt werden!!!

Das ist so meine Methode, damit komme ich gut klar, allerdings wird Samen reinigen niemals zu meinen Lieblingsbeschäftigungen gehören!

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!

---

## **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 Lobiva 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.

---

## **Beitrag von „Volgan“ vom 25. Juli 2011, 23:01**

Guten Abend Ralf,

es gibt natürlich auch noch andere Methoden, die Samen aus den Kapseln zu bekommen, z.B. die der eher faulen Liebhaber wie ich. Es ist zwar das erste Jahr, daß ich eigene Samen aussäe, aber die ersten Aussaaten mit dem neuen Samen sind gemacht, die einen werden gerade pikiert und die nächsten sind am keimen. Hier nun wie ich es gemacht habe: Die reifen Samenkapseln (wenn sie weich werden und aufplatzen) habe ich auf dem Arbeitstisch im GWH in flache Tonschälchen gelegt und das wars fürs erste. Vor dem aussäen zerreibe ich die staubtrockenen Kapseln zwischen den Fingern, Samen, die in den Schalen bleiben, hole ich mit einer Stricknadel heraus, dann noch mit einer Pinzette die Krümel herausnehmen und ab ins Töpfchen. Bei mir wird nichts gebeizt, oder abgekocht oder desinfiziert. Bei mir klappt das in

der Regel wunderbar, d.h. wenn die Samenqualität auch stimmt. Am besten Du probierst alle hier angeführten Methoden aus, dann bist Du ganz bestimmt ein Stück schlauer und weißt, was bei Dir den größten Erfolg bringt. Auf jeden Fall wünsche ich Dir viel Erfolg. MfG Volgan

---

### **Beitrag von „ACIDO“ vom 26. Juli 2011, 13:04**

Hallo,  
Sonja, Walter, Ernst und Volgan

vielen Dank für die nützlichen Tips. Werde alles ausprobieren, mal sehen was für mich die komfortabelste Methode ist.

Viele Grüße  
Ralf

---

### **Beitrag von „matteo2g“ vom 4. August 2011, 13:13**

I do like this:

- when the pod is opening, i take the seeds+pulp out of the external peel and put them on a square piece of tissue (common kitchen tissue)
- if necessary I crush the little ball of seeds&pulp into 2-3 pieces, sometimes even spread the pulp on the tissue
- I bend half the tissue, making a triangle
- I wrap the seeds in the tissue starting from the long side, going to the opposite angle (in this angle i write the cross code)
- I make a knot with the wrapped tissue so that it does not unwrap
- I put the tissue-knot in a box with the others (the box is open for the seeds to dry better)

after a couple of week I unwrap the tissue and the pulp has been completely absorbed by the tissue, thus you can separate seeds easily just passing them through your fingers, or just by scratching (gently) the tissue with the fingertips.

No need of water, filters, strainers.. this is why I like this method!

this works very well with echinopsis, while with big and juicy tricho fruits I use 2 or 3 pieces of

tissues together and spread the pulp carefully, as there is more to be absorbed and however in few cases some seeds get stuck to the tissue and need water to get them.

MfG  
Matteo

---

### **Beitrag von „ACIDO“ vom 5. August 2011, 15:10**

Hallo alle zusammen,

habe nun fast alle Samen geerntet und auch schon größtenteils gesäubert. Kann mir jemand einen Tip geben, wo man die kleinen Samentütchen her bekommt ?

Viele Grüße  
Ralf

---

### **Beitrag von „Frank0204“ vom 5. August 2011, 15:24**

Hallo Ralf,

die gibt es z.B. bei Georg Schwarz.

Viele Grüße  
Frank

[www.Lobivia-Online.de](http://www.Lobivia-Online.de)

---

### **Beitrag von „muddyliz“ vom 5. August 2011, 22:47**

Hallo Ralf, ich habe meine von Goldhahn:  
<http://www.goldhahn.de/Einstec...4c7c2863f5c3990c%2fmd5%7d>  
der ist recht günstig.

---

### **Beitrag von „Kakteen und mehr“ vom 14. August 2011, 10:46**

Wielange braucht ihr denn zum Reinigen für eine Trichofrucht mit 1.500 Samen drin. Bei mir hat es eine gute Stunde gedauert? Braucht ihr auch so lange oder geht es auch schneller?

---

### **Beitrag von „taube2412“ vom 14. August 2011, 18:45**

Hallo Jürgen,  
als ich würde mal sagen so 10 Minuten bis max. 15 Minuten benötige ich für eine Trichokapsel. 1 Stunde ist schon sehr lange 😞. Hast du die Samen gezählt oder was hat so lange gedauert?

---

### **Beitrag von „Kakteen und mehr“ vom 14. August 2011, 22:25**

Hallo Sonja,

sollte es evtl. mal nach deiner Art probieren. Bisher habe ich immer nur im Teesieb gewaschen und dann auf einen Zewa geleert, aber da geht eben nicht das ganze Fruchtfleisch ab, vielleicht sollte ich das ganze aber auch erst mal trocknen lassen bevor ich die Samen aus der feuchten Masse fische. 🙄