



ALB·GOLD

ANLEITUNG TOMATENSAMEN ERNTEN

1



Nur **vollreife Früchte** von gesunden, reichtragenden Pflanzen verwenden.

2



Früchte halbieren und Samen samt anhaftendem Fruchtfleisch in ein **Wasserglas** geben.

3



Samen in ein Glas geben und mit Wasser und Frischhaltefolie bedecken. Bei der nun einsetzenden Gärung löst sich die schleimige, keimhemmende Schicht, die den Samen umhüllt. Die Samen sinken dann im Glas zu Boden und fühlen sich rau an. Dieser Abbauprozess dauert in der Regel **ein bis zwei Tage**, und sein Ende muss genau abgepasst werden. dazu am besten die Rauigkeit der Samen erfühlen. Dann sofort aus dem Glas entfernen, da die Samen im Glas sonst die besten Keimbedingungen vorfinden – sie wären dann nicht mehr zu verwenden.

4



Die Masse aus dem Glas **in ein Sieb füllen** und das übrige Fruchtfleisch mit klarem Wasser unter einem harten Strahl abspülen.

5



Die Samen zum **Trocknen auf einem Kaffeefilter oder Küchenpapier** ausbreiten – es dürfen keine Samenkörner an- oder übereinanderliegen.

6



Die trockenen Samen in einer verschlossenen, lichtdichten Dose oder einem **Papiertütchen an einem trockenen Ort aufbewahren**.