

Wie wird aus Tomaten Samen?

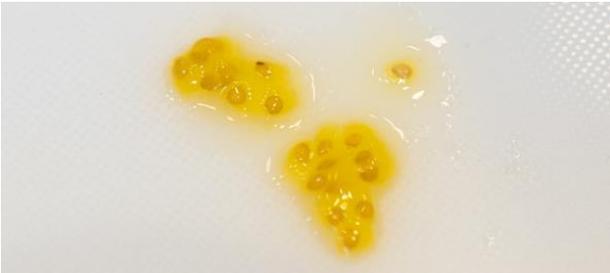


Man braucht reife Tomaten  
(z.B. Cocktailtomaten ‚Sunviva‘)



und

- scharfes Messer
- kleiner Löffel
- Glas mit Deckel
- Engmaschiges Sieb
- Trockentuch

	<p>Tomate mit den Messer halbieren</p>
	<p>Die glibbrige Masse heraus kratzen</p>
	<p>Saatgut mit Glibber</p>
	<p>Fruchtfleisch</p>



Saatgut  
in ein Gefäß mit Deckel geben



Wasser hinzufügen

Ggf. 1-2 Tage stehen lassen. Der Glibber  
löst sich dann besser vom Samenkorn.



gut schütteln



In ein engmaschiges Sieb schütten



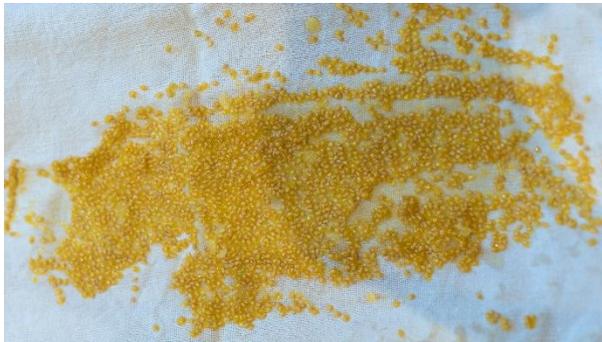
Den Glibber unter klarem Wasser  
abspülen



So gut wie möglich



Die nassen Saatkörner auf einem sauberen Trockentuch verteilen



Trocken lassen (1-2 Tage)



Trockenes Saatgut vom Trockentuch nehmen



In einer gut beschrifteten Tüte bis zum nächsten Jahr aufbewahren



Das übrig gebliebene Fruchtfleisch kann weiter verwendet werden, z.B. für eine leckere Tomatensauce.

Gestaltung: Silke Wunsch  
Fotos: Christian Reiß/Silke Wunsch