

Wichtige Informationen

rund um unser Saatgut

Haltbarkeit (MHD) & Keimfähigkeit

Im Vergleich zu Lebensmitteln hat Saatgut kein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und auch kein Ablaufdatum wie Frischware. Zwar bedrucken einige Hersteller ihre Saatguttüten trotzdem mit einem Datum, wir finden das jedoch irreführend und auch aus ökologischen Gesichtspunkten bedauernd, da möglicherweise gutes Saatgut grundlos kompostiert wird.

Was gilt es zu beachten?

- Mit der Zeit und den gewählten **Lagerbedingungen (Erläuterungen unten)** verändert sich die Keimfähigkeit, i.d.R. sinkt sie.
- Ausnahmen bilden Sorten, bei denen zur Samenreife absichtlich eine längere Lagerung stattfinden muss oder die Keimfähigkeit sogar in den ersten Jahren zunimmt (z. B. Tomaten).
- Ein Gesundheitsrisiko besteht durch Überlagerung keinesfalls!
- **Beratungstipp 1:** Einfach ausprobieren & aussäen! Falls nicht alle Samen keimen, kann bei Bedarf noch nachgesät werden.

Da die Keimfähigkeit von Natur aus sehr unterschiedlich lange erhalten bleibt, haben wir zur Orientierung einige Richtwerte zusammengestellt:

max. 1 Jahr: Pastinake

2 bis 3 Jahre: Kopfsalat, Majoran, Schnittlauch, Zwiebeln

3 bis 4 Jahre: Fenchel, Malabarspinat, Melone, Sellerie

4 bis 5 Jahre: Buschbohne, Endivien, Erbse, Feldsalat, Gurke, Kohl, Kürbis, Lauch, Mais, Möhren, Petersilie, Radicchio, Spinat, Zucchini

über 5 Jahre: Aubergine, Basilikum, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Kresse, Mangold, Paprika, Radieschen, Rosenkohl, Rote Bete, Tomaten

- **Beratungstipp 2:** Keimfähigkeit online prüfen! (siehe Schaubild)
Dies ist möglich, solange die Partie bei uns im Verkauf ist.

Keimfähigkeitsprüfung online



Die fünfstellige Partienummer online eingeben, diese ist auf der Rückseite der Tüte unten aufgestempelt. Solange sich eine Partie bei uns im Verkauf befindet, prüfen wir in regelmäßigen Abständen deren Keimfähigkeit.

Mit dem Kennbuchstaben wird das Wirtschaftsjahr vermerkt, in dem die Tüte verschlossen wurde:

R: 2018/2019

Z: 2019/2020

A: 2020/2021

G: 2021/2022

B: 2022/2023

W: 2023/2024

Keimfähigkeit
jetzt online prüfen unter:



bingenheimersaatgut.de/de/keiminfor

Lagerbedingungen beeinflussen die Haltbarkeit & Qualität

Bei uns wird das Saatgut klimatisiert und je nach Arten bei konstanter Luftfeuchtigkeit von 35-45% und einer Temperatur von 15°- 18°C gelagert. Ähnliche Bedingungen können mit einfachen Mitteln hergestellt werden:

Auf der Ladenfläche/am Warenständer:

- Möglichst konstante Temperaturen ermöglichen:
→ Zugluft/ Eingangsbereich vermeiden
- Einen lichtgeschützten Standort für den Warenständer wählen:
→ Schaufenster/Außenbereich vermeiden

Im Lager & nach der Saison:

- Trocken und luftdicht verpacken:
→ ideal sind Vorratsbehälter mit dicht schließenden Deckeln
- An einem kühlen, lichtgeschützten Platz abstellen:
→ z. B. im Keller/Lager