



## Optimale Keimtemperaturen und Aussaattiefe

Art	Optimum	Minimum	Aussaattiefe
Andenbeere / Physalis	+22°C bis +25°C	+ 16°C	0,5 cm
Anis	+15°C bis +25°C	+ 4°C	0,5 cm
Arnika	+20°C bis +28°C	+ 8°C	Lichtkeimer
Artischocken	+18°C bis +25°C	+ 16°C	5 cm
Aubergine	+22°C bis +28°C	+ 18°C	0,5 cm
Baldrian	+15°C bis +25°C	+ 6°C	Lichtkeimer
Basilikum	+20°C bis +25°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Beifuß	+16°C bis +25°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Bergbohnenkraut	+20°C bis +25°C	+ 10°C	Lichtkeimer
Blattsalat	+15°C bis +18°C	+ 3°C	1,5 cm
Bleichsellerie	+22°C bis +30°C	+ 18°C	Lichtkeimer
Blumenkohl	+18°C bis +22°C	+ 8°C	1 cm
Bohnenkraut	+20°C bis +25°C	+ 10°C	Lichtkeimer
Borretsch	+20°C bis +25°C	+ 8°C	2 cm
Brennesel	+10°C bis +20°C	+ 2°C	Lichtkeimer
Brokkoli	+18°C bis +22°C	+ 8°C	1 cm
Brunnenkresse	+10°C bis +15°C	+ 6°C	0,2 cm
Buschbohnen	+18°C bis +25°C	+ 8°C	3 cm
Chicorée	+20°C bis +25°C	+ 12°C	1,5 cm
Chili	+20°C bis +25°C	+ 16°C	0,5 cm
Chinakohl	+20°C bis +25°C	+ 18°C	1 cm
Dill	+18°C bis +24°C	+ 6°C	1 cm
Eissalat	+15°C bis +18°C	+ 3°C	1,5 cm
Endivien	+20°C bis +25°C	+ 12°C	1,5 cm
Erbsen	+15°C bis +20°C	+ 6°C	5 cm
Estragon	+18°C bis +25°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Feldsalat	+15°C bis +20°C	+ 5°C	2 cm
Fenchel	+22°C bis +30°C	+ 6°C	0,5 cm
Feuerbohne	+18°C bis +25°C	+ 8°C	5 cm
Gartenkresse	+18°C bis +24°C	+ 3°C	Lichtkeimer
Grünkohl	+18°C bis +22°C	+ 3°C	1 cm
Gurken	+20°C bis +30°C	+ 10°C	2 cm
Kamille Echte	+16°C bis +25°C	+ 3°C	Lichtkeimer
Kapuzinerkresse	+18°C bis +25°C	+ 15°C	2 cm
Kerbel	+18°C bis +25°C	+ 6°C	Lichtkeimer
Knollenfenchel	+22°C bis +30°C	+ 8°C	0,5 cm
Knollensellerie	+22°C bis +30°C	+ 18°C	Lichtkeimer

### Keimtemperaturen und Aussaattiefe

Kohlrabi	+18°C bis +22°C	+ 12°C	1 cm
Kohlrüben	+18°C bis +25°C	+ 8°C	1 cm
Kopfsalat	+15°C bis +18°C	+ 3°C	1,5 cm
Kümmel	+18°C bis +25°C	+ 6°C	Lichtkeimer
Kürbis	+20°C bis +25°C	+ 10°C	3 cm
Lavendel	+20°C bis +25°C	+ 16°C	0,5 cm
Liebstöckel	+18°C bis +25°C	+ 6°C	3 cm
Löffelkraut	+18°C bis +25°C	+ 6°C	0,5 cm
Löwenzahn	+18°C bis +25°C	+ 12°C	1 cm
Mairüben	+18°C bis +22°C	+ 3°C	1 cm
Majoran	+18°C bis +25°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Mangold	+16°C bis +22°C	+ 6°C	2 cm
Melone	+20°C bis +30°C	+ 18°C	2 cm
Möhren	+18°C bis +25°C	+ 3°C	3 cm
Oregano	+18°C bis 25°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Pak Choi	+20°C bis +25°C	+ 18°C	1 cm
Paprika	+20°C bis +25°C	+ 16°C	0,5 cm
Pastinaken	+15°C bis +25°C	+ 6°C	3 cm
Petersilie	+18°C bis +25°C	+ 3°C	1 cm
Pfefferminze	+18°C bis +25°C	+ 16°C	Lichtkeimer
Pflücksalat	+15°C bis +18°C	+ 3°C	1,5 cm
Pimpernelle	+16°C bis +25°C	+ 6°C	2 cm
Porree	+20°C bis +25°C	+ 8°C	1,5 cm
Portulak	+18°C bis +25°C	+ 12°C	0,2 cm
Puffbohne	+15°C bis +20°C	+ 6°C	5 cm
Radicchio	+22°C bis +28°C	+ 12°C	2 cm
Radieschen	+15°C bis +22°C	+ 3°C	1 cm
Rettich	+18°C bis +25°C	+ 8°C	1 cm
Romanasalat	+15°C bis +18°C	+ 3°C	1,5 cm
Rosenkohl	+18°C bis +22°C	+ 8°C	1 cm
Rosmarin	+18°C bis +25°C	+ 3°C	1 cm
Rote Beete	+16°C bis +22°C	+ 8°C	2 cm
Rotkohl	+18°C bis +22°C	+ 8°C	1 cm
Salbei	+18°C bis +25°C	+ 12°C	0,2 cm
Sauerampfer	+16°C bis +23°C	+ 3°C	Lichtkeimer
Schnittknoblauch	+18°C bis +25°C	+ 5°C	2 cm
Schnittlauch	+18°C bis +25°C	+ 5°C	2 cm
Schnittsellerie	+22°C bis +30°C	+ 18°C	Lichtkeimer
Schwarzwurzeln	+15°C bis +25°C	+ 3°C	2 cm
Senf	+18°C bis +25°C	+ 3°C	Lichtkeimer
Sellerie	+22°C bis 30°C	+ 18°C	Lichtkeimer
Spinat	+10°C bis +20°C	+ 2°C	3 cm
Stangenbohnen	+18°C bis +25°C	+ 8°C	3 cm
Stangensellerie	+22°C bis +30°C	+ 18°C	Lichtkeimer
Stielmus	+18°C bis +22°C	+ 3°C	1 cm
Thymian	+16°C bis +22°C	+ 6°C	Lichtkeimer

### Keimtemperaturen und Aussaattiefe

Tomaten	+22°C bis +28°C	+ 18°C	0,5 cm
Waldmeister	-4°C bis -5°C dann +5°C bis +12°C		1 cm
Weißkohl	+18°C bis +22°C	+ 8°C	1 cm
Wermut	+18°C bis +25°C	+ 6°C	Lichtkeimer
Winterkresse	+12°C bis +22°C	+ 3°C	Lichtkeimer
Winterportulak	+8°C bis +12°C	+ 2°C	0,5 cm
Winterzwiebel	+18°C bis +25°C	+ 3°C	2 cm
Wirsing	+18°C bis +22°C	+ 8°C	1 cm
Wurzelpetersilie	+18°C bis +25°C	+ 3°C	1 cm
Ysop	+18°C bis +25°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Zitronenmelisse	+20°C bis +30°C	+ 12°C	Lichtkeimer
Zitronenminze	+18°C bis +25°C	+ 8°C	Lichtkeimer
Zucchini	+20°C bis +25°C	+ 10°C	3 cm
Zuckerhut	+20°C bis +25°C	+ 12°C	2 cm
Zwiebel	+18°C bis +25°C	+ 3°C	2 cm

### Wichtige Hinweise zur Tabelle

1. Viele Sorten brauchen Licht zum Keimen, deshalb nennt man sie auch Lichtkeimer. Die Samen werden nur auf die Erde gelegt und leicht angedrückt. Ihr könnt sie auch mit einer ganz dünnen Schicht Erde bedecken.
2. Mit der optimalen Keimtemperatur ist natürlich die Erde gemeint, in der die Samen sind und nicht die Luft drum herum.
3. Wichtig sind relativ konstante Temperaturen, Pflanzen sind schlau, sie keimen erst schnell und zuverlässig, wenn über einen längeren Zeitraum optimale Bedingungen herrschen. Dies schützt sie davor, in der Natur zu erfrieren. Sie würden ohne diesen Schutz an einem warmen Tag bereits anfangen zu keimen, obwohl die Temperaturen insgesamt noch zu kalt für sie sind.
4. Das Minimum ist nicht das Optimum. Pflanzen würden ab der minimalen Temperatur bereits keimen, allerdings stark verzögert. 3 bis 4 Mal so lange können sie dann brauchen, um zu keimen. Wenn ihr wollt, dass eure Pflanzen schnell und gleichzeitig keimen, solltet ihr euch an das Optimum halten. Dadurch reduziert ihr auch das Risiko, dass etwas schiefgeht.
5. Ebenfalls solltet ihr die optimale Keimtemperatur nicht zu stark überschreiten. Bei mehr als 3 bis 4°C zu viel wird die Keimfähigkeit auch negativ beeinflusst, oder der Samen kann sogar ganz absterben.
6. Die Samen sollten während des Keimens feucht gehalten werden und die Erde darf nicht austrocknen, genauso sollte sie aber auch nicht zu nass sein, denn auch dies kann ihnen schaden.