

Stadtbibliothek

Paprika

Capsicum annuum



© Claudia Weigel, www.chilifee.de

Schwierigkeit: mittel bis schwer (● und ● Symbol)

Verwendung: Paprika können roh, gedünstet, gegrillt oder gefüllt gegessen werden.

Aussaat: Vorkultur ist unbedingt nötig! Aussaat im Februar oder März in nährstoffarme Anzuchterde. Samen nur dünn mit Erde bedecken, gut angießen und mit Frischhaltefolie abdecken. An einen sehr warmen (ca. 25°C) und hell Platz stellen.

Keimdauer: ca. 4 Wochen

Pflege: Paprikapflänzchen etwa 4 Wochen nach der Keimung pikieren (= vereinzeln), ab April tagsüber zeitweise nach draußen stellen, um sie an UV-Strahlung sowie kühlere Temperaturen zu gewöhnen („abhärten“).

Nach den letzten Frösten im Mai (nach den Eisheiligen) können die Paprika ausgepflanzt werden. Wichtig ist ein warmer, sonniger, windgeschützter Standort im Gewächshaus, Beet

oder im Topf. Für gute Bewässerung sorgen und die Pflanzen aufbinden.

Bestäubung / Verkreuzung: bei Paprika kann es neben der Selbstbefruchtung ebenfalls zu Fremdbefruchtung mit anderen Paprika- oder Chilisorten kommen. Diese Fremdbefruchtung muss unbedingt verhindert werden, sonst könnte sich die milden Paprika mit scharfen Chilis verkreuzen. Dann könnte die Ernte im nächsten Jahr richtig scharf werden und die Sortenreinheit wäre dahin. Um das Verkreuzen zu verhindern, nutzt man z.B. die s.g. Teebeutel-Methode, die unten erklärt wird.

Gewährleistung der Sortenreinheit: über 2 oder 3 geschlossene (!) Knospen wird ein Teefilter gestülpt und unten z.B. mit einem Faden verschlossen, sodass keine Bestäubung durch Insekten erfolgen kann. Den Zweig mit den verhüllten Knospen (z.B. mit einem bunten Band) markieren und täglich vorsichtig schütteln, damit der Pollen auf die Narbe rieseln kann. Nach der Blüte (sobald eine winzige Frucht zu erkennen ist) kann der Teefilter entfernt werden.

Ernte: je nach Sorte Juli bis Oktober

Saatgutgewinnung: die Früchte der markierten Blüten am Strauch sehr gut ausreifen lassen. Anschließend die Paprika aufschneiden, die Samen herauskratzen und auf einem Teller gut trocknen lassen. Zum Schluss das gewonnene Saatgut in das Saatguttütchen verpacken und zurück in die Saatgutbibliothek bringen.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 5 Jahre

Paprikasorten der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Roter Augsburg: eine alte deutsche Sorte, überhaupt keine Schärfe, dafür toller Geschmack. Die Früchte verfärben sich während des Reifens von einem hellen gelb über orange nach rot.

Diese Sorte ist recht robust, verträgt auch etwas kühlere Standorte sowie den Freilandanbau. Gute Erträge und recht frühe Ernte.



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Sweet Chocolate: eine Sorte mit besonderer Färbung der Paprikaschoten; diese verfärben sich beim Reifen von grün nach schokoladenbraun. Guter, fruchtiger Geschmack.

Sie eignet sich bei viel Wärme und Licht auch fürs Freiland.