

Gewürzpaprika

Auch dieses Sortiment hat in den letzten Jahren einen deutlichen Aufschwung erfahren. Gründe dafür sind der zunehmende Kontakt mit der mediterranen und exotischen Küche durch Urlaubsreisen und die Gastronomie sowie der verbreitete Wunsch, sich gesund zu ernähren und bei der Zubereitung der Speisen auch selber aktiv zu sein.

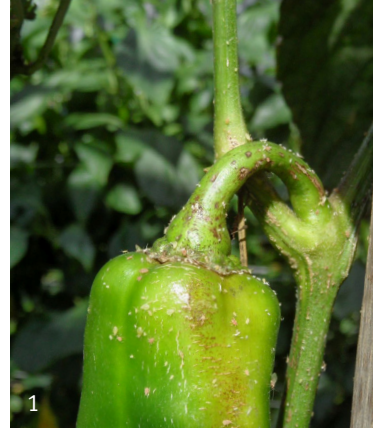
Das im Handel angebotene Sortiment hat eine sehr vielfältige und breite Palette, doch die Früchte aus eigener Ernte sind natürlich etwas Besonderes. Da gibt es inzwischen gut vernetzte Gruppen, die Sorten sammeln, Saatgut vermehren und anbieten und immer auf der Suche nach dem „allerschärfsten“ Paprika sind.

Gewürzpaprika wird nach der Angebotsform, der Farbe und Form der Früchte und vor allem nach dem Schärfegrad unterschieden. Die gängigen Bezeichnungen wie Peperoni, Chili oder Cayenne (pfeffer) sind dabei nicht klar abgegrenzt, daneben werden einige Sorten auch bestimmten Typen, wie den sehr scharfen „Habanero“ oder „Jalapeno“ zugeordnet.

Die Früchte der scharfen Sorten sind im reifen Zustand häufig kräftig rot, seltener auch grün oder gelb. Es gibt Sorten mit kleinen und langen schlanken Früchten, aber auch mit kurzen spitzen, runden oder gedrungenen.

Die Einteilung nach dem Schärfegrad ist in der Scoville-Skala mit den Stufen von 0 bis 10 entsprechend des Gehaltes an Capsaicin in den Früchten geregelt. So werden die Sorten von Stufe 0 (Gemüsepaprika ohne Schärfe) über Sorten mit milder (1-2), mittlerer (3-4), starker (5-6), sehr starker (7-8) bis zu extrem starker

Schädlinge:
1 + 2 - Blattläuse an
Frucht und Laub
3 - Weichhautmilben



Schärfe (9-10) aufgeführt. Manchmal sind aber auch die Gehalte an Capsaicin von 0 bis > 1 Mio. Scoville-Einheiten angegeben.

Pflanzenschutz

Beim Paprika kann es wie auch bei Tomaten zur Blütenendfäule kommen. Es bildet sich ebenfalls eine dunkel verfärbte Stelle an der Unterseite bzw. der Spitze der Frucht. Grund dafür ist auch hier ein Mangel an Kalzium in der Frucht, besonders bei großer Hitze. Man sollte dann etwas kräftiger gießen, eventuell auch mal mit Leitungswasser, da dieses einen höheren Nährstoffgehalt als Regenwasser hat. Da die kleinen schwarzen Stellen keine Infektion mit einer Krankheit sind, können die Früchte trotzdem verzehrt werden.

An Paprikafrüchten können durch einen Befall mit Botrytis graue Faulstellen auftreten. Das geschieht im Freiland besonders bei Nässe und im Gewächshaus bei zu dichten Beständen und zu hoher Luftfeuchte.

Es können an den Früchten auch weiche, faulige Flecken durch Bakterien hervorgerufen werden.

Am Paprika können durch die höheren Temperaturen besonders im Gewächshaus auch tierische Schaderreger ein Problem werden. Besonders häufig werden Paprikapflanzen von Blattläusen befallen. Durch deren Saugtätigkeit verkrüppeln die Triebe und auf ihren Ausscheidungen entsteht Rußtau. Weitere am Paprika vorkommende Schaderreger sind Weiße Fliege und Spinnmilben, die beide helle Saugschäden an den Blättern verursachen sowie Weichhautmilben, durch deren Befall die Früchte grau berosten und verkorken.

Paprika – angenehm mild bis feurig scharf



Sortenvielfalt von Chili

Herausgeber:

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum

Kontakt:

Lehr- und Versuchszentrum Gartenbau (LVG)

Telefon: +49 361 574157-700 Fax: -777

Mail: post.lvg-ef@tllr.thueringen.de

Fotos: LVG

Februar 2021, 1. Auflage

Herkunft und Botanik

Der Paprika stammt ursprünglich aus dem tropischen Zentral- und Südamerika und wurde von den Spaniern nach Europa gebracht. Von dort verbreitete er sich über Italien und den Balkan weiter bis nach Ostasien. Zuerst kannte man den Paprika nur als scharfes Würzmittel und nannte ihn daher auch „Spanischen Pfeffer“. Der Gewürzpaprika enthält das scharf schmeckende Capsaicin in unterschiedlicher Menge, während der später gezüchtete milde Gemüsepaprika frei davon ist. Der Paprika gehört wie Kartoffel und Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse und ist eine einjährige frostempfindliche Pflanze mit einem hohen Wärmebedürfnis.

Der Gemüsepaprika und die mäßig scharfen Sorten Gewürzpaprika gehören zur Art *Capsicum annuum*, während bei den besonders scharfen Sorten auch die Arten *C. frutescens*, *C. chinense* und *C. pubescens* vertreten sind.

Gemüsepaprika wird im Handel vor allem lose oder in farblich gemischten Packungen als frische Ware angeboten. Daneben gibt es auch Paprika in verarbeiteter und konservierter Form. Gewürzpaprika wird sowohl frisch als auch verarbeitet gehandelt (z. B. getrocknet, gerieben oder sauer eingelegt) und ist Bestandteil von Gewürzmischungen, Soßen, Dressings usw.

Paprika gehört mit einer verzehrten Menge an Frischware von ca. 4 kg/Kopf zu den 10 am meisten gekauften Gemüsearten in Deutschland. Allerdings stammt der größte Teil dieser Ware aus Importen, vor allem aus Spanien, Italien, Südosteuropa und den Niederlanden. Auch wenn der Anbau von Paprika in modernen Gewächshausanlagen in den letzten Jahren deutlich zugelegt hat, beträgt der Anteil des heimischen Anbaues immer noch weniger als 5 % der verkauften Ware.

Anbau im Kleingarten

Gewächshaus

Der Anbau von Paprika ist nur an günstigen Standorten mit Erfolg möglich. Im modernen Erwerbsanbau findet er daher nur im Gewächshaus statt. Ein entsprechendes Kleingewächshaus oder Folienzelt muss im Kleingarten vorhanden sein. Je nach Höhe des Hauses kön-



Anbau im Gewächshaus

nen dort 2 bis 3 kräftige Triebe je Pflanze wie bei Tomaten an Schnüren aufgeleitet werden. Die nicht benötigten äußeren Triebe kürzt man ein, da sie ohne Stütze ohnehin leicht brechen. Ohne Schnitt ist der Wuchs der Pflanzen buschig, da jeder Trieb mit einer Blüte abschließt und aus den beiden darunterliegenden Blattachsen jeweils ein neuer Trieb wächst. Da sich dies ständig wiederholt, verzweigt sich die Pflanze immer mehr.

Freiland

In kleinen Betrieben mit Selbstvermarktung oder im Hobbybereich kann Paprika in warmen und windgeschützten Lagen auch im Freiland an einem sonnigen Standort kultiviert werden. Dabei ist ein Anbau sowohl im Beet als auch in Kübeln auf einer Terrasse etc. möglich. Aufgrund der ungünstigeren Bedingungen im Freiland werden die Pflanzen jedoch nur 40 bis 80 cm hoch. Als Stütze für die Pflanze reichen daher meist ein oder mehrere Stäbe aus Holz oder Kunststoff, bei manchen stärker wachsenden kleinfrüch-

Anbau im Kübel



Fruchtansatz



tigen Sorten zusätzlich Schnüre, Netze, Ringe oder einige Klammern. Der Fachhandel bietet Jungpflanzen in guter Qualität an. Wenn man jedoch eine besondere Sorte möchte, kann man diese auch selbst heranziehen. Die Aussaat erfolgt in kleine Schalen oder Trays. Wenn die Keimblätter des Sämlings voll entwickelt sind, werden sie in einen 9 cm Topf gesetzt und an einem hellen Standort weiterkultiviert. Haben die Jungpflanzen 8 bis 10 Blätter ausgebildet und herrschen günstige Witterungsbedingungen, können sie ausgepflanzt werden. Beim Anbau im Beet ist der Einsatz von Mulchmaterial wie z. B. schwarzer Folie zu empfehlen. Dadurch erwärmt sich der Boden, das Bodenwasser verdunstet nicht so schnell und Unkräuter werden unterdrückt. Die Pflanzen benötigen eine gleichmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung. Günstig ist dafür eine Tropfbewässerung. Um den jungen Pflanzen ein zügiges Wachstum zu ermöglichen, ist es von Vorteil, dass man beim Gemüsepaprika die erste Blüte, die sogenannte „Königsblüte“ entfernt. Diese nimmt der noch recht kleinen Pflanze durch ihre Dominanz viel Kraft für Wachstum und Reife der Frucht. Durch ihr Entfernen fördert man das Triebwachstum und einen kräftigen Pflanzenaufbau mit weiteren Blüten und Früchten. Der Pflegeaufwand ist beim Anbau von Paprika ansonsten eher gering, da die Pflanzen recht langsam wachsen. Die Ernte setzt im Freiland meist erst Anfang August ein und endet mit dem ersten Frost.

Sortiment

Gemüsepaprika

Das Sortiment ist in den letzten Jahren deutlich größer geworden. Man findet im Handel außer den großen "blockigen" Früchten inzwischen auch lange und kurze, spitze Früchte sowie besonders kleine und süße Früchte, den sogenannten „Snackpaprika“. Auch das Farbspektrum hat sich erweitert, so gibt es neben



Typ: blockig



Typ: spitz

Gemüsepaprika



Typ: hell

den traditionellen Farben rot, gelb und grün sowie weißgelb inzwischen auch orange, violette und gestreifte Früchte. Das gilt sowohl für den Fruchthandel als auch für das Angebot an Saatgut und Jungpflanzen. Es ist eine Besonderheit beim Paprika, dass man neben den voll ausgereiften farbigen Früchten auch die unreifen grünen oder seltener gelblichen Früchte verzehren kann.

In der Praxis wird besonders bei großfrüchtigen Sorten ein Teil schon grün geerntet, um die Pflanzen zu entlasten und dadurch den Ertrag zu steigern. Da die grünen Früchte im Verkauf jedoch nicht so attraktiv sind, werden diese meist in mehrfarbigen Gebinden, z. B. als „Ampelpaprika“ (rot, gelb, grün) vermarktet.

Gemüsepaprikasorten in verschiedenen Farben

