

## NUTZGARTENDATEI

Pflanzenart:	<b>Paprika</b> – Gemüsepaprika/Peperoni ( <i>Capsicum annuum</i> )
Botanische Familie:	Nachtschattengewächse (Solanaceae)
Kulturart:	Nach M. Thun: Fruchtgemüse
Klima und Standort:	im Freiland nur an warmen, hellen, geschützten Plätzen möglich
Nährstoffbedarf:	Starkzehrer, vor der Pflanzung reichlich reifen, nährstoffreichen Kompost oder gut verrotteten Stallmist in die Pflanzlöcher geben
Bodenansprüche:	lockerer, sehr humusreicher Boden (bis mind ca. 30 cm tief) mit gutem Wasserspeichervermögen, ohne Staunässe zu bilden

### Sorten

#### a) *Gemüsepaprika*

„*California Wonder*“, kräftige buschförmige Pflanzen, große grüne kegelförmige Früchte, später rot abreifend, dickfleischig; zum Füllen gut geeignet; in warmen Gebieten auch im Freiland möglich.

„Frühzauber“, glatte, kreiselförmige, aromatische Früchte. Ca. 11 cm lang, am Stielansatz 5-6 cm breit, stumpfspitz auslaufend; frühe Reife, zur Pflückreife grün, später rot abreifend, auch für Freilandanbau geeignet.

„Liebesapfel“, tomatenförmig, 7-8 cm im Durchmesser, abgeplattet, dickfleischig, Frucht dunkelgrün, später leuchtendrot, Reifezeit mittelfrüh, süß-aromatischer Geschmack.

„Pusztagold“, früh reifender Gemüsepaprika, hellgelb, später rot abreifende, lange blockig-dreikantige, glatte, fleischige Früchte, bis 14 cm lang, gut zum Füllen geeignet, mildwürziger Geschmack, relativ gesunder Wuchs, gute Standfestigkeit, auch für Freilandkultur geeignet.

#### **b) Gewürzpaprika (Peperoni)**

„De Cayenne“, scharfer Peperoni, 10-12 cm lange, schlanke Früchte, erst grün, dann rot abreifend, ca 60 cm hoch.

„Pfeffer, Westlandse Lange Rode“, scharfer, sehr reichtragender Paprika, schöne lange grüne Früchte, reifen dunkelrot ab.

**Positive Nachbarn:** Ringelblume, Petersilie, Kohlrarten, Senf, Brennnesseln, Gurken (bei der Anzucht)

**Negative Nachbarn:** Tomaten, Kartoffeln

**Günstige Vorkultur:** Feldsalat

**Günstige Nachkultur:** Senf

#### **Pflanzdaten**

**Saatbad:** 1/4 St. in Baldrianblütenextrakt (1 Tropfen auf 1 Liter) oder 1 Stunde in Humofixlösung

**Aussaat:** in Aussaatgefäße (unter Glas) je nach Sorte: März - April

**Pflanzzeit:** Mai/Juni, im Gewächshaus auch schon eher; (ca. 8 Wochen nach der Aussaat)

**Pflanzabstand:** 50 x 50 cm; die kleinfrüchtigen Sorten können enger stehen.

### **Saat- und Pflégetips**

Paprika stammt aus dem tropischen Amerika. Hinsichtlich ihres Wärmebedürfnisses ist sie anspruchsvoller als die Tomate, die ebenfalls aus Süd- und Mittelamerika stammt, jedoch aus höheren Lagen. Nur in klimatisch sehr begünstigten Lagen ist bei uns daher Freilandanbau mit zufriedenstellendem Ertrag möglich.

In jedem Fall muß vorgezogen werden. Man sät entweder in Saatkästen zum Pikieren (1 g ergibt ca. 100 - 120 Pflanzen) oder direkt in Erdpreßtöpfe oder Multitopflplatten. Aussaatgefäße mit Glasplatten abdecken!

Die Bodentemperatur zur Keimung muß mind. 22 Grad C betragen. Die Keimdauer beträgt 12 - 18 Tage. Zur weiteren Jungpflanzenanzucht soll die Temperatur tags 22 Grad C, nachts 18 Grad C betragen. Je heller die Anzuchträume, desto kompakter und standfester werden die Pflanzen.

Vor dem Auspflanzen muß der Boden sehr gut und tief gelockert werden; ins Freiland erst nach den Maifrösten auspflanzen. Paprika benötigt viel Feuchtigkeit, vor allem im Gewächshaus. Beim Gießen sollten die Pflanzen trocken bleiben. Paprika ist salzempfindlich, auch deshalb muß gut gewässert werden. Bei Trockenheit steigt die Salzkonzentration in den oberen Bodenschichten und kann Wachstumshemmungen hervorrufen.

Etwa 4 Wochen nach der Pflanzung Stützen der Pflanzen durch Längsdrähte, die an Moniereisen befestigt sind oder durch sogenannte „Paprikastühlchen“. Das Befestigen an Stäben oder Aufleiten an Schnüren ist selten. Die Sorte „California Wonder“ wächst relativ hoch und muß daher auf jeden Fall abgestützt werden.

Mulchen hat einen günstigen Einfluß auf die Reife.

### **Erntetips und Lagerung**

Etwa 6 Wochen nach der Pflanzung kann geerntet werden.

Bei den grün/roten Sorten sind dunkelgrün ausgefärbte Früchte halbreif, bei den gelb/roten Sorten (Pusztgold) sind gelbe Früchte halbreif. Man pflückt wöchentlich die halbreifen Früchte. So können sich neue Fruchtstände bilden. Läßt man die Früchte rot ausreifen, ist der Ertrag geringer. Bei Temperaturen von + 8 Grad bis 10 Grad C läßt sich Paprika etwa 1 Woche lagern.

### **Verwendung/Bedeutung für die Ernährung**

Gemüsepaprika gehört mit 130-200 mg Vit C /100 g zu den vitaminreichsten Gemüsearten. Weiterhin enthält die Pflanze an Vitaminen: 0,06 mg B1; 0,05 mg B2; 0,65 mg E; 0,6 - 4,14 mg Carotin und an Mineralstoffen: 11,2 mg Kalzium, 21,2 mg Kalium, 0,72 mg Eisen, 29 mg Phosphor, 12 mg Magnesium, jeweils pro 100 g.

Ernährungsphysiologisch gesehen ist es somit sinnvoll, die Paprikaschoten möglichst roh zu essen, z.T. kleingeschnitten in andere Salate, was außerdem sehr ansprechend aussieht. Außerdem wird Paprika gern gedünstet als Gemüse verzehrt; auch gefüllt mit Hackfleisch einlage. Kleingeschnitten läßt es sich auch einsäuern als Mixed-pikles, zusammen mit anderen Gemüsearten.

Peperoni können ebenfalls eingelegt werden. Wegen ihrer Schärfe sind sie nur sehr sparsam zu verwenden.

### **Samengewinnung**

Die Samengewinnung ist sehr einfach. Man läßt einfach einige Früchte ganz ausreifen. Bei der Zubereitung als Gemüse oder Salat werden die Kerne sowieso entfernt. Man schabt sie sorgfältig heraus und läßt sie auf saugfähigem Haushaltstuch nachtrocknen. Später werden sie in Tütchen abgefüllt und beschriftet. Bei Hybridsorten (F1) ist die Samengewinnung nicht sehr sinnvoll, da meist minderwertige und sehr unterschiedliche Pflanzen entstehen.

*Keimfähigkeit:* 3-4 Jahre      *Tausendkorngewicht:* 6-8 g.

### **Schädlinge und Krankheiten**

**Welkekrankheiten** verursacht durch die Pilze aus dem Boden: Verticillium, Fusarium und Sklerotinia: Blätter und ganze Triebe werden gelb und sterben ab, später stirbt die ganze Pflanze ab;

**Abhilfe:** weite Fruchtfolge (nicht nach Gurken oder Tomaten pflanzen), kranke Früchte und Pflanzen entfernen; Boden vor dem Auspflanzen mit Ackerschachtelhalmbrühe überbrausen; Pflanzen mit Ackerschachtelhalmbrühe angießen.

**Blattläuse: Abhilfe:** Spritzungen mit Rainfarn- oder Rhabarberblätterbrühe.

**Weißer Fliege: Abhilfe:** Einsatz der Schlupfwespe Encarsia formosa; Zwischenpflanzen von Duftgeranien; Aufstellen von Fallen: In gelbe Schalen Wasser mit Zitronensaft oder nach Zitrone duftendem Spülmittel.

**Spinnmilben: Abhilfe:** Einsatz von Raubmilben; Spritzungen mit Brennnessel-Ackerschachtelhalmbrühe (1/2 l Brennnesseljauche, 1/4 l Schachtelhalmbrühe): diese Mischung 1 : 20 bis 1 : 50 verdünnt; an 3 Tagen hintereinander spritzen (weitere Maßnahmen s. W 96/1 S.6).

### **Sonstige Schädigungen**

**Abstoßen der Blütenknospen:** häufig nach dem Auspflanzen; zu niedrige Bodentemperatur (unter 16 Grad C), zu trocken, Lichtmangel.

**Schwarzwerden der Triebspitzen:** Übersalzung; - möglichst reichlich wässern.

**Rote Blattränder:** Kalimangel; - Düngen mit Holzasche, Comfreyjauche oder Kalimagnesia.