

Vorkulturanleitung

Paprika & Chilis

(Capsicum)

Du brauchst:

- Saatgut
 - Gefäße: Blumentöpfe, leere Joghurtbecher oä. (über 5 cm hoch). Bei Joghurtbechern etc mußt du Löcher in den Boden machen (mit einer heißen Nadel oä).
 - Substrat: Kokosfasern oder Blumenerde (am besten Anzucht- oder Kräutenerde). "Bio-Blumenerde" oder "torffreie Blumenerde" aus Deutschland ist in der Regel nicht auf Schadstoffe getestet und enthält zu viel Schwermetalle (aus urbanem Laubkompost)
 - Wasser
 - Schildchen, zB aus alten Joghurtbechern geschnitten
 - Foliestift/Permanentmarker (fein)
 - Klarsichtfolie oder durchsichtige Plastiktüten (zB Supermarkt-Gemüsetüten) und evtl Tesafilm
1. Fülle den Topf rund 5 cm hoch mit Substrat. Kokos-Substrat mußt du erst mit Wasser quellen lassen (Anleitung steht auf Packung). Drücke das Substrat dabei ein wenig fest.

2. Gieße das Substrat mit reichlich Wasser, bis es gut durchfeuchtet ist und das Wasser unten aus dem Gefäß herausläuft. (Dieser Schritt entfällt bei Kokossubstrat)
3. Verteile die Samen gleichmäßig auf der Oberfläche des Substrats. Bei einem kleinen Joghurtbecher solltest du bis zu 5 Samen pro Gefäß nehmen, bei einem 10er bis 13er Blumentopf (Nummer steht auf der Unterseite) bis zu 10.
4. Bedecke die Samen 1 cm hoch mit Substrat, und wenn dieses sehr trocken ist, feuchte es mit einer Blumenspritze noch etwas an.
5. Beschrifte ein Schildchen pro Topf mit der Sorte und dem Datum. Wenn du mehrere Sorten hast, fang immer erst mit einer neuen Sorte an, wenn du die vorige komplett ausgesät und beschriftet hast, sonst kommt es zu leicht zu Verwechslungen: die Samen sehen bei allen Sorten gleich aus.
6. Nimm ein Stück Plastikfolie und bedecke den Topf damit. Du kannst es mit Tesafilm festkleben, oder ein eher dreieckiges Stück nehmen, die langen Enden doppelt verknoten, und es wie eine Kapuze über den Topf ziehen.
7. Stell den Topf an einen warmen Ort - es sollten mindestens 20°C sein (optimal sind 25-30°C). Licht ist noch keins nötig.

8. Nach 1 bis 2 Wochen kommen die Jungpflanzen zum Vorschein. Erst siehst du nur einen hellen Bogen. Nach ein paar Tagen hat sich dieser gestreckt, und zeigt am Ende die Keimblätter, die sich in den folgenden Tagen entfalten.
9. Ab jetzt braucht die Pflanze Licht, und zwar möglichst viel. Wenn du eine LED-Pflanzenleuchte verwendest, sollte sie mindestens 45 Watt und eine Mischung aus orangen und violetten LEDs haben.
10. Manchmal (besonders bei altem Saatgut) kommt es vor, daß an der Spitze der Keimblätter noch die Samenschale festhängt. Warte in diesem Fall einfach ein paar Tage. Wenn die Keimblätter sich dann nicht mehr weiter entfalten, kannst du versuchen, die Schale vorsichtig von oben und unten zusammenzudrücken, oder du kannst mit einer Nagelschere das der Pflanze abgewandte Drittel der Schale abschneiden. Berühre die Pflanze dabei nicht, denn sie ist noch sehr empfindlich.
11. Wenn nach 2 Wochen nichts gekeimt ist, entferne die Folie und laß die Erde austrocknen. Beobachte den Topf jeden Tag, und wenn doch noch etwas keimt, bring sofort die Folie wieder an, und gieße wenn nötig. Wenn die Erde komplett ausgetrocknet ist (so daß sie in einem Stück aus dem Topf fällt, wenn du ihn umdrehst), ohne daß etwas gekeimt ist, stell den Topf in eine Schale und gieß gründlich, bis die Erde wieder

mit Wasser vollgesogen ist. Bring die Folie dann wieder an, und warte noch einmal 2-3 Wochen. Manche Sorten (vor allem aus Mexiko, Texas und den Anden) sind darauf eingestellt, am Ende der dortigen Trockenzeit zu keimen. Manchmal folgt dort aber auf den ersten Regen noch ein paar Wochen Trockenheit, so daß Pflanzen, die nach dem ersten Regen keimen, wieder vertrocknen würden. Mit der verzögerten Keimung wird das verhindert.

Wenn auch nach dem zweiten Anfeuchten und Warten nichts gekeimt ist, sag uns bescheid - wir geben dir neues Saatgut, oder du kannst Jungpflanzen von uns haben.

12. Wenn die Jungpflanzen sich gestreckt haben, hebe die Folie immer wieder an - am besten anfangs nur über Nacht, und dann zunehmend länger, bis du sie schließlich (nach einer knappen Woche) ganz entfernen kannst. Gieß, wenn die Erde an der Oberfläche ausgetrocknet ist.

13. 3-4 Wochen nach der Keimung (meist Ende Februar/Anfang März) füll den Topf mit Substrat auf, bis auf Höhe der Keimblätter. Der Stiel unterhalb der Keimblätter kann nämlich auch Wurzeln ausbilden, und so bekommst du einen kräftigen Wurzelballen.

Rund einen Monat später (also um Anfang April) solltest du die Pflanzen vereinzeln. Dafür gibt es dann eine eigene Anleitung.

Diversität der Gattung *Capsicum*

Es gibt 5 häufig angebaute Arten Paprika/Chilis:

- ***C. annuum* - Paprika und milde Peperonis.**

Die meisten in Europa erhältlichen Sorten gehören zu dieser Art. Die Blüten sind weiß und stehen meist einzeln. Die reifen Früchte sind meist rot, aber auch gelb, orange, braun oder weißlich, saftig, und meist ziemlich groß, bei einigen Sorten aber winzig klein, und haben verschiedene Formen, meist aber ungefähr rechteckig (Blockpaprika) oder lang und spitz (Spitzpaprika, Peperoni).



Hierzu gehören die normalen Gemüsepaprikas und Peperonis, wie auch Kirschaprika, Jalapeño, Mulato, Pimiento de Padron, Poblano, Serrano, und einige Zierchilis. Sie werden meistens frisch verzehrt, nur einige Peperonis eignen sich gut zum Trocknen.

- ***C. frutescens* - Tabasco und Verwandte.** Sie

werden vor allem in Afrika, Süd- und Südostasien verwendet, und sind häufig in asiatischen Lebensmittelläden erhältlich. Die Blüten sind weiß oder lila. Die reifen Früchte sind meistens rot (unreife Früchte verfärben sich oft von lila

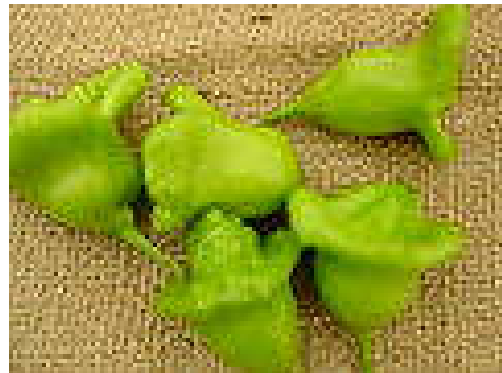


über gelb), nicht sehr saftig, klein, und tropfenförmig. Die Pflanzen sind niedrig und breitwüchsig, und manche Sorten haben dunkle (fast lila) Blätter.

Hierzu gehören Tabasco, Piri-Piri (= Pilipili; beide Namen werden auch für andere Arten verwendet), sowie die meisten Zier- und Vogelaugen-, und fast alle Regenbogenchilis. Sie werden in der Regel getrocknet verwendet.

- ***C. baccatum* - Zitronen- und Glockenchilis.**

2016 in Mitteleuropa noch nicht im Handel erhältlich, aber diese Art aus der südlichen Andenregion ist zunehmend populär. Die Blüten sind weiß mit



einem gelbgrünen Stern in der Mitte. Die reifen Früchte sind gelb oder rot, eher nicht so saftig, mittelgroß, haben eine wachsartige Oberfläche, und Beeren-, Glocken-, oder Peperoniform. Hierzu gehören Zitronenchilis, Glocken- und Bischofsmützenchilis, Peppadew und einige Regenbogenchilis. Einige eignen sich zum Trocknen, aber meist werden sie wegen ihres ungewöhnlichen "zitronigen" Aromas frisch verwendet, manchmal gefüllt.

- ***C. chinense* - Habaneros.** Vor allem im Karibikraum und Ostasien verwendet, und zunehmend oft in Mitteleuropa erhältlich. Die



Blüten sind weiß und stehen meist in Büscheln zusammen. Die reifen Früchte sind meistens rot (seltener gelb, orange oder braun), etwas saftig, mittelgroß, und meistens rundlich und sehr runzelig.

Hierzu gehören die sehr scharfen bis extrem scharfen Sorten, wie Habanero, Datil, Madame Jeanette, Scotch Bonnet, Laternenchilis und Fatalii. Die saftigen Sorten werden meist frisch verwendet, die weniger saftigen getrocknet.

Wichtig bei der Vorkultur: Sorten dieser Art brauchen meist sehr hohe Temperaturen (möglichst nicht unter 25°C)!

- ***C. pubescens* - Rocoto.**

Aus den Nordanden; fast nie im Handel erhältlich. Die Blüten sind lila. Die reifen Früchte sind rot, orange oder gelb, saftig, mittelgroß, rund oder oval, mit glatter und stark



glänzender Haut. Typisch sind die schwarzen Kerne sowie die flaumige Behaarung der Pflanze, die etwas wie eine Auberginenpflanze aussieht. Diese Art wird in Europa selten kultiviert, weil die Samen aus unklaren Gründen nur sehr schwer keimen, und die Pflanzen sehr groß sind.

Diese Art hat nicht sehr viele Sorten, die meist Rocoto, Locoto oder Manzano genannt werden. Die Früchte sind ziemlich scharf, dabei sehr fruchtig, und werden üblicherweise gefüllt oder zu Sauce verkocht.

Hybriden

Die meisten *C. annuum* und einige *C. chinense* aus kommerziellem Anbau sind F₁-Hybridsorten, die sich nicht sortenecht vermehren lassen. Generell ist *Capsicum* fremdbestäubt (von Bienen und Hummeln), so daß, wenn mehrere Sorten derselben Art nebeneinanderstehen, meist kein sortenechtes Saatgut produziert wird. Die einzelnen Arten hybridisieren jedoch in der Regel nicht, so daß sie nebeneinander gestellt werden können.

Die Ausnahme sind *C. chinense* und *C. frutescens*, die sich kreuzen können. Einige ihrer Hybriden sind mittlerweile sogar sortenecht vermehrbar. Hierzu gehören die allerschärfsten Chilis, wie Geister- und Skorpionschilis.

Typisch für diese sind rote und eher kleine Früchte mit runzeliger Oberfläche und einer deutlichen, mehr oder minder langgezogenen und gekrümmten Spitze.



Auffallend ist neben extremer Schärfe auch ein intensives süß-harziges Aroma. Die Schärfe-Weltrekordhalter sind weiter hybridisierte Formen dieser Gruppe, die in der Regel nicht sortenecht vermehrbar sind und in den Folgegenerationen "nur" noch so scharf sind wie eine normale Geisterchili. Auch die Anbaubedingungen wirken sich sehr stark auf die Schärfe aus - bei Trockenheit und Insektenbefall werden alle Chilis schärfer.

Die wissenschaftlichen Namen sind übrigens bei fast allen Arten irreführend. Das liegt an der Regel, daß der älteste offiziell publizierte Name gültig ist, wenn dieser nicht vorher für eine andere Pflanze vergeben wurde - auch dann, wenn die Namensgebung auf einem Irrtum des Erstbeschreibers beruht:

- *annuum* ("einjährig") - Chilis und Paprikas sind eigentlich mehrjährig, werden aber bis auf *C.pubescens* meist einjährig angebaut.
- *baccatum* ("beerenförmig") - zwar haben einige Sorten dieser Art beerenähnliche Früchte, aber die meisten nicht. Sorten mit kleinen runden Früchten gibt es auch von *C.annuum* und *C.chinense*, und technisch gesehen sind alle Paprikas und Chilis Beeren.
- *chinense* ("chinesisch") - die Gattung *Capsicum* kommt wild nur in Lateinamerika vor; die erste wissenschaftlich beschriebene Habanero war allerdings eine chinesische Sorte.
- *frutescens* ("strauchig") - bezieht sich auf die eher buschige Wuchsform, aber einen echten verholzten Strauch bildet höchstens *C.pubescens*.
- *pubescens* ("flaumig") ist tatsächlich eine passende Beschreibung dieser Art; allerdings gibt es einige nah verwandte wilde Arten, die ebenfalls flaumig behaart sind.