

Paprika Anbau

Capsicum annuum

Nachtschatten-
gewächse.



Gemüse-Paprika blockig+länglich: enthalten wenig bis gar kein Capsaicin. Der bekannteste ist der Blockpaprika mit großen Hohlkammern und einer dickfleischigen Fruchtwand. Es gibt aber auch Tomatenpaprika oder andere mit länglichen Fruchtformen

Gewürz-Paprika = Chili, Peperomi: der Capsaicin-Gehalt, ein für die Schärfe der Schoten verantwortliches Alkaloid, variiert je nach Züchtung, von Frucht zu Frucht an einer Pflanze beträchtlich; entsprechend reicht die Schärfegradskala von „mild“ bis „höllisch-scharf“. Die Schärfegrade werden von (Bsp.) 0=(Gemüseparika), 1=(Ungarisch mild), 3= (Ungarisch scharf), 5= (Jalapeno), 8= (Tabasco) bis 10plus= (reines Capsaicin) angegeben.

Anbau

Paprika gedeihen in einem lockeren, humosen Garten**boden**, in einer handelsüblichen Blumenerde oder ein einer eigenen Mischung aus Gartenerde und Kompost. Der pH-Wert sollt im schwach sauren Bereich (5,5-6,5) liegen. Vor der Pflanzung wird der Boden mit organischen Volldünger nach Packungsaufdruck aufgedüngt. Die Pflanze(n) werden so tief gepflanzt wie sie auch im Pflanztopf gestanden haben. Zwei Wochen nach der Pflanzung und dem ersten Wachstumsschub kann zusätzlich flüssig in niedrigster Dosierung gedüngt werden. Dies dann alle ein bis zwei Wochen wiederholen.

Paprikapflanzen reagieren wie Tomaten empfindlich auf Kälte: Kalte und nasse „Füße“ sind bei Anbau von Paprika unbedingt zu vermeiden. Sie überstehen zwar kurzzeitig niedrige Temperaturen, zum Wachsen brauchen sie jedoch mindestens 14°C. Zu **warm** darf es jedoch auch nicht werden, bei Temperaturen über 30°C werden Paprikapflanzen Knospen, Blüten und auch junge Früchte ab. Am günstigsten ist der Temperaturbereich zwischen 18° und 22°C. Unter 15°C wächst Paprika kaum noch.

Der Auspflanztermin im Freiland (Bodentemperatur 14°C) ist deshalb frühestens Mitte Mai. Die Pflanzen stehen am besten mit einem Abstand von rund 40x40 cm.

Paprikapflanzen wachsen buschig. Man muss nicht ausgeizen. Es empfiehlt sich aber, die erste Blüte, die so genannte **Königsblüte** auszubrechen. Dann entwickeln sich in einem zweiten Schub sehr viele Blüten und Früchte gleichzeitig. Wüchsige Sorten mit reichem Fruchtansatz brauchen Stäbe als Stütze. Auch an Schnüren kann geführt/gestützt werden. Hat man mehrere Pflanzen kann man auch mit Hilfe von Drahtnetzen stützen! Diese werden vor dem Pflanzen auf den Boden gelegt und die Paprika in die Maschenlücken auf Abstand gesetzt. Das Drahtgeflecht wird dann mit dem Wachstumstempo hochgezogen. Bei sehr wüchsigen Pflanzen kann es nötig sein ein zweites Drahtgeflecht in zweiter Etage zu befestigen und die Pflanzen dadurch zu aufrecht zu halten. Da die Triebe der Paprikapflanzen leicht abbrechen. **Die ersten halbreifen Früchte** sollten nicht zu lange an der Pflanze hängen, sonst lässt die Blütenbildung und damit der weitere Fruchtansatz nach! Erst im Spätsommer und Herbst kann man die Früchte an der Pflanze hängen und ausreifen lassen.

Der Boden sollte mit **Mulch**vlies/-folie abgedeckt werden, dies senkt die Verdunstung und hebt die Bodentemperatur. Paprika ist wie die Tomaten ein „Starkzehrer“ und auf gute Nährstoffverhältnisse angewiesen.

Für eine erfolgreiche Paprikakultur ist ausreichendes **Wässern** entscheidend. Die Pflanzen bilden nur wenig Wurzelwerk, und dringen nicht sehr tief in den Boden ein. Mäßig und regelmäßig den Witterungsverhältnissen angepasst ist hier sehr wichtig!

Manche Sorten lassen sich auch in **Kübeln/Töpfen** kultivieren. Hier ist dringend eine Stütze geboten (Stäbe).

Kulturfolge: Paprika ist mit sich selbst nicht verträglich und sollte frühestens nach vier Jahren wieder an die gleiche Bodenstelle gepflanzt werden. Bei kürzeren Abständen kann es sehr schnell zu Fruchtfolgeschäden durch bodenbürtige Welkekrankheiten kommen.

Paprika sollte nicht zusammen mit anderen Nachtschattengewächsen stehen – andererseits vertragen sich Paprika und Tomaten (im Freien) gut nebeneinander, da sie ähnliche Kulturansprüche haben.

Rezepte, Informationen: www.gaertnereimuench.de