



Erfrischend süß bis feurig scharf – bunte Vielfalt bei Paprika und Chili

Bereits in der Zeit um 1500 kamen die ersten, damals ausschließlich scharfen Paprikafrüchte, aus Südamerika nach Spanien. Dennoch dauerte es bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts bis diese auch in deutschen Küchen Einzug hielten. Seit 1950 wurde Paprika, dank der erfolgreichen Züchtung von süßen, blockigen Sorten, beim Verbraucher immer beliebter und eroberte in Deutschland inzwischen Rang 5 bei den Gemüse-Einkaufsmengen.

Auch der Anbau im eigenen Garten verzeichnet eine deutliche Zunahme. Es gibt zahlreiche bunte, süß oder scharf schmeckende, alte Sorten, die auch selbst vermehrt werden können. Andererseits ergänzen auch viele hochwertige F1 Hybridsorten das Angebot für die Paprika- und Chilifans.

Bei aller Begeisterung für diese Vielfalt darf nicht unerwähnt bleiben, dass der Anbauerfolg in vielen Gärten gering ist, vor allem beim Anbau im Freiland. Paprika reagiert nämlich sehr sensibel auf ungünstige Anbaubedingungen. Erfolg hat man nur, wenn es gelingt die Anbaubedingungen bestmöglich zu gestalten.

Hohe Wärmeansprüche..

Je niedriger die Temperaturen in der Anwuchsphase, umso länger dauert die ertraglose Zeit. Die „Wohlfühltemperatur“ bei Paprika liegt zwischen 18 und 25°C. Natürlich wird keinerlei Frost toleriert. Der Standort sollte warm und sonnig, sowie wind- und regengeschützt, der Boden tiefgründig, humos und durchlässig sein.

Ideal ist der Anbau im Kleingewächshaus. Wer kein Gewächshaus besitzt, kann Paprika im überdeckten Frühbeetkasten oder im Kübel, geschützt auf Balkon und Terrasse, erfolgreich ziehen. Beim Anbau auf Freilandbeeten erfüllen sich meist nicht alle Ertragserwartungen. Eine anfängliche Vliesbedeckung und eine wärmende Mulchfolienauflage erleichtern den Pflanzen den "Kaltstart".

Anspruchsvolle Fruchtfolge..

Als Nachtschattengewächs ist Paprika verwandt mit Tomate, Aubergine und Kartoffel. Zu diesen sollte eine Anbaupause von mindestens 3 bis 4 Jahren eingehalten werden. Aufgrund fehlender Sortenresistenzen, z.B. gegen Fusariumwelke oder Korkwurzelkrankheit, kann eine zu enge Fruchtfolge, vor allem im Gewächshaus, Wachstum und Ertrag deutlich schmälern. Bei Tomaten begegnet man dieser Problematik zunehmend durch die Verwendung von veredelten Pflanzen. Bei Paprika bringt diese Maßnahme bisher nur mäßigen Vorteil. Den Unterlagen (z.B. `Capsifort`, `Tresor`) fehlt ein ähnlich breites Resistenzpaket und Wuchspotenzial wie es bei Tomatenunterlagen üblich ist. Bei starker Bodenmüdigkeit erweist sich alternativ der Anbau in Kübeln oder Pflanzsäcken als empfehlenswert.

Ellenlange Sortenlisten...

Die Anzahl und Vielfalt der Paprika- und Chilisorten ist beeindruckend. Neben der Fruchtgröße unterscheiden sich die Sorten in der Farbe, Form und im Geschmack. Ausladend wachsende Sorten gibt es ebenso wie sehr kleinwüchsige, kompakte Topfsorten. In Tabelle 1 findet sich eine kleine Auswahl an gut geeigneten Sorten für jeden Verwendungszweck.

Ähnlich wie bei Tomaten gibt es auch bei Paprika und Chili zahlreiche „Jäger und Sammler“, die ein umfangreiches Sortenspektrum testen möchten. Meist können dabei die Chilis gar nicht scharf genug sein. Entscheidend für die Schärfe ist der Inhaltsstoff Capsaicin. Je mehr Capsaicin in den Früchten, umso schärfer das Aroma. Ausgedrückt wird die Schärfe entweder in Grad Scoville oder in Schärfegraden von 1-10. Die schärfsten Chilisorten weisen Werte von mehr als 1 Mio auf der Scoville-Skala auf. Bei der Ernte oder bei Zubereitung und Verzehr solch scharfer Sorten ist eine gewisse Vorsicht anzuraten. In jedem Fall sollte man dort, wo Kleinkinder gerne im Garten naschen, auf sehr scharfe Alternativen verzichten und lieber süße Naschpaprikasorten ausprobieren.

Tab. 1 Paprika- und Chilisorten, geeignet für den Hausgarten und für Balkon oder Terrasse
(ohne Anspruch auf Vollständigkeit)

Sorte	Farbe unreif	Farbe reif	Höhe ca. cm	Frucht g	Topf ltr	Sonstiges
Früchte groß, blockig, süß						
Bontempi F1	grün	rot	50-60	170	5-10	beste Topfeignung, ertragreich
Ice Age F1	weiß	rot	50-60	150	5-10	dickschalig, saftig, süß
Gourmet	grün	orange	50-60	170	5-10	dickschalig, saftig, süß
Coletti F1	grün	gelb	70-80	160	5-10	dickschalig, saftig, süß
Mavras F1	violett	rot	50-60	170	5-10	attraktive dunkle Früchte
Neusiedler Ideal	grün	rot	50-60	130	5-10	alte Standardsorte
Pusztagold	weiß	rot	70-80	50	5-10	alte Standardsorte
Yolo Wonder B	grün	rot	60-70	130	5-10	alte Standardsorte
Früchte groß, spitz, süß (Bullhorn)						
Atris F1	grün	rot	70-80	150	5-10	ertragreich, süß
Palladio F1	grün	gelb	70-80	150	5-10	ertragreich, süß
Pinokkio F1	weiß	rot	60-70	60	5-10	ertragreich, sehr süß
Agio F1	mint	rot	50-60	140	5-10	ertragreich, süß, unreif hellgrün
Naschfrüchte klein, süß (Minipaprika)						
Ophelia F1	grün	orange	40-50	30	5	ca. 30-40 Früchte/Pflanze
Tribelli Mini F1	grün	orange	40-50	30	5	ca. 30-40 Früchte/Pflanze
Vitarossa F1	grün	rot	40-50	30	5	ca. 30-40 Früchte/Pflanze
Hamik F1	grün	orange	40-50	30	5	ca. 30-40 Früchte/Pflanze
Früchte länglich, spitz, scharf						
Shakira F1	grün	rot	50-60	85	5	sehr scharf
Sumher F1	grün	rot	50-60	30	5	mildscharf
De Cayenne	grün	rot	40-50	15	5	Schärfegrad 7-8
Bulgarian Carrot	grün	orange	40-50	15	5	sehr scharf
Elefantenrüssel	grün	gelb	60-70	5	5	sehr scharf, lange Früchte
Joe`s Long	grün	rot	50-60	20	5	Schärfegrad 6-8, lange Früchte
Sonderformen scharf						
Habanero	grün	divers	40-50	20	3-5	Schärfegrad 10, in 4 Farben
Fish	grün	rot	40-50	5	3-5	Laub weiß-grün panaschiert
Bhut, Naga Jolokia	grün	rot	40-50	20	3-5	Schärfegrad 10+, extrem scharf
Glockenpaprika	grün	rot	80-100	15	5-10	süß-scharf, glockenartige Frucht
Lila Luzi	violett	rot	40-50	3	3-5	buntfrüchtig, Laub violett
Balkon-, Topfchili, sehr niedrig wachsend, scharf						
Cayennetta F1	grün	rot	25-30	1-2	1-3	Schärfegrad 6-7, buschig, Ampel
Apache F1	grün	rot	25-30	15	1-3	Schärfegrad 8-9, buschig
Mohawk F1	grün	orange	25-30	15	1-3	Schärfegrad 8-9, buschig
Basket of Fire F1	lila	rot	25-30	1-2	1-3	Schärfegrad 8-9, buschig, Ampel



Abb. 1 Bunte Farben und Formen

Jungpflanzen in Gärtnerqualität..

Gute Erfolgchancen hat man mit kompakten, aber kräftigen Setzlingen, die etwa 9 bis 11 Blätter, aber noch keine Früchte ausgebildet haben. Man kauft diese am besten beim Gärtner oder Gartencenter vor Ort, wenn die gewünschten Sorten dort erhältlich sind. Seltene Sorten müssen meist selbst angezogen werden. Eine eigene Anzucht ist aber nur ratsam, wenn die hohen Temperatur- und Lichtansprüche erfüllt werden können. Die Aussaat erfolgt bei optimal 20 bis 25°C, die Weiterkultur der Jungpflanzen bei mindestens 18 bis 20°C. Auch auf eine ausreichende Substrattemperatur in der Anzucht (20°C) ist zu achten.

Für den Anbau im Gewächshaus empfiehlt sich ein Aussattermin ab Mitte Februar, für den Freilandanbau ein Termin um den 10. März.

Bodenwärme wichtig..

Im Gewächshaus kann bereits ab Ende April gepflanzt werden, im Freiland sollten erst die Eisheiligen abgewartet werden. Die nötige Bodenwärme von 16°C unterstützt man durch das Abdecken des Pflanzbeetes mit schwarzer Mulchfolie. Förderlich ist eine tiefgründige Bodenvorbereitung im vorangegangenen Herbst sowie das Einmischen organischer Substanz, z.B. Kompost oder Stallmist (max. 5 l/m²), bei der Pflanzvorbereitung. Eine leichte Stickstoffdüngung vor der Pflanzung beträgt maximal 5 g Stickstoff/m² (z.B. 35 g Horndünger/m²), denn Paprika gilt anfangs als salzempfindlich.

Je nach Wuchseigenschaft der Sorten ist eine Pflanzdichte von 5 bis 8 Pfl./m² empfehlenswert. Der Abstand beträgt dann 30-50 cm x 40 cm. Für den Anbau in Kübeln eignen sich Gefäße mit 5 bis 15 ltr Substratvolumen. Verwenden Sie dafür am besten torfarme Pflanzsubstrate. Bei der Pflanzung in Substratsäcke können je nach Sorte 4 bis 6 Pflanzen in einen 40 ltr-Sack eingesetzt werden. Um Pflanzenausfällen vorzubeugen, sollten Paprika- oder Chilipflanzen nie tief eingesetzt werden.



Abb. 2
Mulchfolie erwärmt den Boden im Beet

Pflege wenig aufwändig..

Im Vergleich zu Tomaten ist der Pflegeaufwand bei Paprika gering. Es ist kein Ausgeizen nötig, auch kein Entblättern oder Entspitzen und die Bestäubung gelingt meist sicherer. Die Pflanzen benötigen jedoch einen stabilen Halt, da die Triebe leicht und schnell brechen. Als Stütze dienen Drahringe, Stäbe, Netze oder Schnüre.

Die erste ausgebildete Blüte, die sog. „Königsblüte“ sollte bei großfrüchtigen Sorten unbedingt frühzeitig entfernt werden. Dies ist wichtig für eine schnelle und kräftige Entwicklung der Seitentriebe.

Von dauerndem Schattieren sollte man Abstand nehmen, dies verringert das Lichtangebot und somit den Ertrag. Auch das Aroma und der gesundheitliche Wert der Früchte leiden darunter. Eine gleichmäßige, aber keineswegs übermäßige Wasser- und Nährstoffversorgung ist sehr wichtig. Bei stärkerem Auftreten von Blütenendfäule, durch Calciummangel in der Frucht, empfiehlt sich der Wechsel von Regen- auf kalkhaltiges Leitungswasser. Beim Anbau im Topf oder Substratsack muss regelmäßig, am besten flüssig, nachgedüngt werden. Ständige Begleiter von Paprikapflanzen sind Blattläuse. Da diese oftmals Auslöser von Virusinfektionen sind, sollte man einem stärkeren Befall durch Einsatz von Nützlingen oder Kaliseife vorbeugen.

Süß oder scharf..

Bei der Ernte von nicht ausgereiften Früchten fällt der Ertrag meist höher aus, als bei der Ernte farbiger Früchte. Dennoch sollten Sie die Früchte reif ernten, weil sie farblich ansprechender sind und süßer schmecken. Auch der Gehalt an Vitamin-C und Carotin ist deutlich höher. Die Früchte enthalten dann z.B. bis zu 50% mehr Vitamin C als im unreifen Stadium. Das Ertragspendel schlägt bei Paprika und Chili sehr stark sortenabhängig. Je nach Sorte variiert das Fruchtgewicht zwischen 1 und 300 g. Auch die Anzahl der Früchte pro Pflanze ist sehr unterschiedlich. Kleinfrüchtige Sorten setzen meist viele Früchte an, großfrüchtige nur wenige.

Es empfiehlt sich die Früchte bei der Ernte mit Messer oder Schere vorsichtig abzuschneiden und nicht von der Pflanze zu reißen.

Beim Umgang mit sehr scharfen Chilifrüchten sollte man Handschuhe benutzen und keinen Pflanzensaft in die Augen oder auf Schleimhäute bringen. Werden die Früchte nach der Ernte nicht sofort verarbeitet, können sie bei 8 bis 9°C in einer Folientüte aufbewahrt werden.



Abb. 3
Bunte Topfchili für Balkon oder Terrasse



Abb. 2
Nachpaprika-Sorten schmecken besonders süß