

Ernte für die Küche

Die dicken saftigen Gemüsepaprika können roh pur oder im Salat auf den Tisch kommen. Gut schmecken sie in wenig Olivenöl angedünstet. Weitere klassische Gerichte sind Ratatouille, wobei sie mit Zwiebel, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und Chili gemeinsam geschmort werden. Gemüsepaprika können auch gefüllt mit Hackfleisch oder gewürztem Reis mit Kräutern und Käse überbacken werden. Die schlanken Paprikasorten eignen sich zum Grillen und werden anschließend mit weiteren Gewürzen, Ziegen- oder Schafskäse in Öl eingelegt. Besonders lecker sind im Ofen gegrillte Paprika, deren Pelle anschließend abgezogen wird und die mit Basilikum gewürzt und etwas Olivenöl beträufelt werden.



Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>
<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>
<https://kochkultur-leipzig.de/2015/01/06/das-feuer-in-der-kuche-chili-und-paprika-sind-gemuse-des-jahres-201516/>
Andrea Heisting: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004

Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover
www.universum-kleingarten.de
Text: Jasmin Karp (VEN) – Gruene-Arche@nds.bund.net
Fotos & Layout: BUND Region Hannover – Sibylle Maurer-Wohlatz
1. Auflage 2022 - Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

**Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts
UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele
Archen für Rote-Liste-Nutzpflanzen“
durch die Gartenregion Hannover gefördert.**



Grüne Arche: Gemüsepaprika

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Hannover Region knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten.



Foto: Milde Paprika Mischung

Paprika gehört zu den Capsicum-Arten, die ihren Ursprung in den winzigen, sehr scharfen Vogelaugen-Chilis haben, deren Samen durch Vögel in Mittel- und Südamerika weit verbreitet wurden. Aus ihnen züchteten die Ureinwohner dort schon vor vielen tausend Jahren eine unvorstellbar große Kulturvielfalt. Mit den Handelsrouten der Portugiesen wurden sie weltweit verbreitet und in Europa, vor allem im Balkan und Italien, seit dem 16. Jahrhundert in Kultur genommen. Milde – also capsaicinfreie - Paprika wurden in Ungarn durch Zufallskreuzung von Gewürzpaprika im 19. Jahrhundert gezüchtet. In dieser Zeit entstand auch die Bezeichnung für die süßen, schärfreien als „Paprika“. Anfangs wurde in Deutschland nur das mild-aromatische Pulver damit bezeichnet und erst später der Gemüsepaprika. Die meisten Paprika sind fleischig, aber es gibt auch dünnchalige schlanke Sorten, die eher an Pfefferoni erinnern.

Aussaat und Pflege

Ab Mitte Februar, bei frühen Sorten reicht Mitte März, werden die Paprikasamen bei mindestens 20 °C, optimal sind 24 °C, in ein nährstoffarmes Anzuchtsubstrat etwa 0,5 cm tief ausgesät. Nach dem Keimen reicht eine Raumtemperatur von 20°C an einem sehr hellen Standort (Fensterbank). Wir nehmen dazu kleine, stapelbare Terrarien mit Glasabdeckung oder Anzuchtkästen mit Haube. So hält sich die Wärme und die Feuchtigkeit, sodass kaum gewässert werden muss. Sobald sich nach den Keimblättern mindestens zwei Laubblätter gebildet haben, werden die Pflänzchen einzeln in kleine Töpfchen gesetzt. Bei Temperaturen

über 12°C ab Ende April können die Pflanzen tagsüber draußen abhärten, bevor sie nach den Eisheiligen endgültig draußen verbleiben. Im Beet, auch im Hochbeet gedeihen Paprika und Freilandchili gut in Mischkultur mit Salat, Kohl, Gurken und Tomaten. Paprika sind auch sehr gut für den Gewächshausanbau geeignet und sie können auch gut in einem größeren Topf kultiviert werden. Auf jeden Fall brauchen alle Paprikasorten ausreichend Wasser und einen nährstoffreichen Boden und viel Kompost. Foto: stapelbare Glasterrarien zur Anzucht



Sortenerhaltung und Saatgut ernten

Da alle Paprika der Art *Capsicum annuum* angehören, können sie sich kreuzen. Paprika sind zwar überwiegend Selbstbefruchter, die hübschen weißen Blüten werden sehr gerne von Wildbienen, Schwebfliegen und anderen Insekten angefliegen, sodass eine Fremdbestäubung möglich ist, wenn Pflanzen derselben Sorte nah neben einander stehen. Reichliches Blütenangebot von Blumen und blühendem Gemüse im Umfeld verringert die Gefahr. Zur Erhaltung der Sortenreinheit konzentrieren wir uns auf eine Sorte und geben den Pflanzen einen ausreichenden Platz zur Entwicklung: Die anfangs sehr zierlichen Pflanzen wachsen bis Ende der Saison zu großen, kräftigen, teilweise weit verzweigten Pflanzen heran, allerdings langsamer als wir es von Tomaten kennen. Für die Samengewinnung werden nur die ersten Früchte von gesunden sortentypischen Pflanzen genutzt; wir markieren sie mit einem bunten Faden und lassen sie gut ausreifen. Paprika brauchen unbedingt eine Stütze!!



Fotos: sehr alte Freiland-Sorte „Augsburger“ Paprika, russ. sehr große leckere „Barguzin“, rechts: amerik. Sorte „Jimmys Sweet Nardello“, extrem süß und aromatisch.

An den für die Vermehrung gekennzeichneten Pflanzen werden für eine gute Saatgutqualität 3-4 Früchte belassen, alle folgenden Blüten und Fruchtsätze werden ausgezwickt. Die Früchte sind reif, wenn sie sich deutlich sortentypisch in der Farbe entwickelt haben. Auch bei dunklen Sorten warten wir, bis sie von grün nach dunkelbraun gefärbt sind. Das ist wichtig, damit die Samen voll ausgereift und gut keimfähig sind. Um Paprika aber auch zu genießen, ziehen wir mehrere Pflanzen an, die wir regelmäßig beernten. Es gibt Sorten mit roten, gelben, orangenen, braunen und lila Früchten, die Früchte können z.B. klein und rund, groß und blockig, länglich blockig oder spitz zulaufend sein und dünnes oder dickes Fruchtfleisch haben. Die reifen Samen sind gelb. Sie werden mit einem Messer von den Scheidewänden abgeschabt und mindestens 14 Tage getrocknet und in kleine Behälter abgefüllt. Das Beschriften nicht vergessen!



Fotos: links: späte Sorte Aconcagua, die riesig wird und reif intensiv rot abreift und viele Früchte erzeugt, mittig: Mini Chocolate mit hohem Ertrag und kleinen blockigen Früchten, rechts: Kleiner Oranger spanischer Spitz mit sehr frühem und reichlichem Ertrag.