

Paprika und Chili

Capsicum spp.

Vorwiegend Selbstbefruchter

Platzbedarf

Es sollen mindestens 12 Pflanzen angebaut werden, entspricht ca. 2 m²

Gunstlagen

Warme Klimatalen - Wein und Maisbaugebiete. Kleinfrüchtige Sorten wachsen auch gut in Kübeln/Töpfen.

Vorkultur

Paprika: 8 – 10 Wochen vor den letzten Frösten, frühestens Mitte Februar säen, dann pikieren.

Scharfe Chilis: 12 Wochen vor den letzten Frösten, ab Anfang Februar säen, dann pikieren.

Keimtemperatur: 25-30°C. (z.B. Saatkiste auf Heizung)

C. chinense und C. pubescens. Keimtemperatur 28-30°C, sehr wärmebedürftig & oft spät blühend, für Frühbeet, Folientunnel oder Glashaus.

Aussaat/ Auspflanzung

Auspflanzen ab Mitte Mai bis Anfang Juni, Abstand 40 x 40 cm.

Kultur

Paprika sind wärmebedürftig, sollen für eine gute Entwicklung über 15°C und viel Wasser haben

Bestäubung

Sie sind vorwiegend Selbstbefruchter, jedoch können alle Arten von Bienen und Hummeln bestäubt werden.

Zwischen allen Capsicum-Arten besteht untereinander Verkreuzungsgefahr (C. annuum, C. frutescens, C. chinense, C. baccatum). (Ausnahme: Capsicum pubescens kann gefahrlos neben den anderen Arten vermehrt werden.) Im Gewächshaus sollte daher nur eine Sorte angebaut werden.

Im Garten sollte man beachten:

Mindestabstand von 50 m zu anderen Sorten.

Reichliches Blütenangebot zur „Umlenkung“ schaffen.

Selbstbestäubung fördern, indem man die Blüten regelmäßig sanft schüttelt, so dass der Pollen auf die Narbe fällt.

Im besonderen Fall (z.B. Nähe zu anderen Sorten) geschlossene Blüten oder einzelne fruchtende Äste unter Vlies verpacken und schütteln, nicht aber die gesamte Pflanze unter Vlies bringen, da die Paprika dann zu wenig Licht erhalten

Saatgutgewinnung

Für beste Saatgutqualität sollen nur die vollreifen Früchte genommen werden. Samen unreif geernteter oder notreifer Früchte reifen nicht nach bzw. bilden Samen minderer Qualität aus.

Samen aus der Frucht nehmen und in Wasser legen. Taube Samen schwimmen oben auf und können entfernt werden. Gut trocknen.

Bei scharfen Chilis Gummihandschuhe anziehen!

Dünnwandige Chilis: Samengehäuse herauslösen und Samen unter scharfen Wasserstrahl in einem Behälter waschen.

Der Anteil fürs Archiv

die Menge von 4-5 gestrichenen Esslöffeln (ca. 20 g) ist ausreichend, die Samenmenge pro Frucht ist sehr von der Sorte abhängig.