

GEWÜRZPAPRIKA oder PFEFFERONI

Wissenschaftlicher Name: *Capsicum frutescens*

Pflanzenfamilie: *Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

Weitere Namen: Peperoni, Cayennepfeffer

Herkunft: Unser Pfefferoni oder Gewürzpaprika stammt aus Südostasien. Durch die Türken gelangte er im 16. Jahrhundert nach Europa und ist heute das Nationalgemüse Ungarns schlechthin.

Kultur: Die Paprika werden bei uns als einjährige Pflanzen kultiviert. Im Freiland erreichen sie bei uns einen halben Meter an Pflanzhöhe. Nach der Jungpflanzenanzucht werden sie im Freiland oder Gewächshaus weiter kultiviert. Gewürzpaprika ist sehr wärmebedürftig. Wesentliche Voraussetzungen für den Anbau sind lockernde Bodenbearbeitung und Einarbeiten von organischen Materialien, wie zum Beispiel Stallmist, Stroh oder Kompost. Paprika ist anfällig für verschiedene Schadpilze, wie *Verticillium*, *Cladosporium*, *Colletotrichum*, *Phytophthora* u. v. a. Zahlreiche Sorten weisen bereits Toleranzen oder Resistenzen gegenüber Krankheitserregern auf.

Düngung: Pfefferoni hat einen sehr hohen Düngerbedarf, ist jedoch gegenüber chloridhaltigen Düngung und frischer Kalkung empfindlich. Es sind 5 bis 6 Kopfdüngungen erforderlich.

Beschreibung: Der Gewürzpaprika ist eine einjährige Pflanze. Der Hauptspross ist radial angeordnet. Der Stängel endet in der Regel nach 9 bis 11 Blättern mit einer Terminalknospe. Aus der Achsel des obersten Blattes entstehen Verzweigungen, die ebenfalls mit einer Terminalknospe enden. Die länglichen bis ovalen Blätter sind am Grunde keilförmig und gestielt. Die zwittrigen Blüten entwickeln sich meistens einzeln und sitzen mit dem Blütenboden am Spross. Die Blüten sind weiß und haben violette Staubfäden. Paprika ist mehrheitlich ein Selbstbefruchter. Die Frucht ist botanisch eine Beere und keine Schote!. Die hängenden oder aufrechten Früchte sind in Form und Farbe und Größe sehr variabel. Die Früchte sind kleiner als beim Gemüsepaprika, kantig, schmal, bis 15 cm lang, etwas gebogen und am Ende spitz zulaufend. Die Schale ist ledrig dünn, grün und rot nachreifend. Die Hauptwurzelmasse befindet sich in Bodentiefen von 20 bis 50 cm. Die Adventivwurzelbildung ist beim Gewürzpaprika deutlich geringer als beim Paradeiser. Das Alkaloid Capsaicin verursacht den überaus scharfen Geschmack, das beim Gewürzpaprika konzentrierter vorhanden ist als beim Gemüsepaprika.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Der Capsaicin Gehalt ist beim Pfefferoni höher als beim Paprika, Vitamine A, E, B₁, B₂, C.

Sorten, Varietäten, Formen: Die Früchte werden allgemein als Schoten bezeichnet. Die richtige botanische Bezeichnung ist aber Beere. Die Früchte sind kleiner als beim Gemüsepaprika, schmal, kantig, etwas gebogen, spitz zulaufend. Sie werden ca. 5 bis 15 cm lang und 0,5 bis 3 cm dick. Zunächst sind sie grün, später werden sie rot oder schwarzrot. Ihr Geschmack ist scharf bis feurig, es gibt aber auch relativ mild schmeckende Sorten.

„de Cayenne“: Frucht länglich, leicht gekrümmt, 5 bis 15 cm lang und 0,5 bis 3 cm dick, leuchtend rot bis schwarzrot.

„Spitfire“: schmal, 15 cm lang, leuchtendrot.

„Milder Spiral“: sehr lang, spitz, spiralförmig, rot, groß, mild, für den Frischverzehr geeignet.

‚Ziegenhorn‘: sehr lang, spitz, rot, halbscharf, für den Frischverzehr geeignet.
‚Halblanger Vulkan‘: mittellang, spitz, rot, scharf.
‚Grospi‘: sehr lang, spitz, spiralförmig, rot, groß, mild, für den Frischverzehr geeignet.

Vermarktung: Pfefferoni werden per Stück oder nach Gewicht verkauft. Pfefferonipaprika wird auch zu Sauergemüse verarbeitet.

Pfefferoni wird jedoch hauptsächlich zu Pulver vermahlen.

Nutzung des Capsaicins in pharmazeutischen Produkten (zur äußerlichen Anwendung)

Wir unterscheiden

a) Delikateß - Paprika: Pulver hellrot, sehr fein gemahlen, mild.

b) Edelsüßer Paprika: Pulver dunkler, gemahlen ohne Scheidewände aber mit Samen, denen das Capsaicin größtenteils entzogen wurde, mild bis scharf.

c) Gulasch - Paprika: wie Edelsüßer Paprika, Scheidewände sind mit vermahlen, würzig scharf bis scharf.

d) Rosen - Paprika: Gesamte Frucht, ohne Stängel und Kelch, vermahlen, scharf, mindere Qualität.

e) Merkantil(Scharf-)paprika: Minderwertige Früchte vermahlen, Farbe braunrot, sehr scharf, geringste Qualität.

Das Mahlgut kann auch zu Öl verarbeitet werden.

Lagerung: Pfefferoni sind kein Lagergemüse, können aber kurzfristig aufbewahrt werden.

Optimale Lagerbedingung: Temperatur: 7-8°C, rel. Luftfeuchtigkeit: 90-95%.

Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen bis zu 2 Wochen.

Hinweise: Bei tieferen Temperaturen, etwa unter 6°C, verderben die Früchte rasch. Paprika nie in ein siedendes Fett geben. Durch Karamellisierung des in ihm enthaltenen Zuckers entsteht ein unangenehmer bitterer Geschmack.

Verwendung: Gewürzpaprika wird frisch, ganz oder gehackt eingelegt oder getrocknet und gemahlen als Pulver zum Essen zugegeben. Würze für Gulasch, Paprikaschnitzel, Reisfleisch, Huhn, Saucen, usw. Er wird auch zu Mischgemüsen verarbeitet, findet sich in Kartoffelchips und in der Konservenindustrie als eingelegter Pfefferoni. Die Extraktion des Mahlgutes ergibt das tiefrote und scharfe Paprikaöl Oleoresin, in dem alle Farb- und Geschmacksstoffe des Gewürzpaprikas in konzentrierter Form enthalten sind.

