

GEMÜSEPAPRIKA

Wissenschaftlicher Name: *Capsicum annuum*

Pflanzenfamilie: Nachtschattengewächse (Solanaceae)

Weitere Namen: Paprika, Süßpaprika, Spanischer Pfeffer

Herkunft: *Capsicum annuum* ist nur als Kulturpflanze bekannt. Die erste In-Kultur-Nahme erfolgte wahrscheinlich in Mexiko. 1493 gelangte er durch Kolumbus nach Spanien. Von dort und Portugal verbreitete sich der Paprika über Italien und Bulgarien in den Orient und schließlich bis nach Asien. In Europa sah man damals den gemahlene Paprika als willkommenen Ersatz für den wertvollen und teuren Pfeffer. Daher auch oft der Name „Spanischer Pfeffer“. Im 19. Jahrhundert gelang es capsaicinfreie Sorten, also den Gemüsepaprika oder „süßen Paprika“ zu züchten.

Kultur: Die Paprika werden bei uns als einjährige Pflanzen kultiviert. Im Freiland erreichen sie bei uns einen halben Meter bis 80 cm hoch. Nach der Jungpflanzenanzucht werden sie im Freiland oder Gewächshaus weiter kultiviert. Die Paprikapflanzen sind sehr wärmebedürftig. Sie bevorzugen sonnige, windgeschützte Lagen und humose, warme und durchlässige Böden mit einem pH-Wert von 5,5 – 7,0. Eine Aussaat erfolgt Mitte Februar bis Mitte März unter Glas oder am Fensterbrett in Saatschalen bei 22 – 24° C. Wenn die Keimblätter entwickelt sind, muss auf 5 x 5 cm pikiert werden. Ins Freiland werden dann abgehärtete Pflanzen nach den Eismännern gepflanzt und zwar in einem Abstand von 50 x 40 cm. Beim Pflanzen sollte man sie etwas tiefer setzen als sie vorher gestanden sind. 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. Boden mulchen, regelmäßig hacken und reichlich wässern. Ein Stützgerüst oder Schnüre sind notwendig, damit die Pflanzen nicht umknicken.

Recht viele Früchte kann man ernten, wenn man die erste heranreifende Frucht, die sogenannte Königsfrucht, herausbricht. Dann entwickeln sich nämlich umso mehr Seitensprosse. Die Frucht ist botanisch eine Beere, die in Form und Farbe sehr unterschiedlich sein kann: gelb, grün, orange, rot, violett, schwarz, braun.

Eine Ernte beginnt im Juli und kann bis in den Oktober hinein dauern. Die Früchte sollte man nicht abreißen, sondern abschneiden, damit die Triebe nicht beschädigt werden.

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

Beschreibung: Der Gemüsepaprika wird einjährig kultiviert. 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 können flachrund, rund, blockig, schmal dreieckig, dreieckig, herzförmig, trapezförmig, stumpf oder spitz, klein, mittelgroß und groß sowie grün, rot, gelb, gelb-orange, orange, weiß, braun, violett oder schwarz-violett sein. Grüne Früchte sind unreif, sie reifen in der Regel rot nach bzw.

in den o. a. Farben. Die Hauptwurzelmasse befindet sich in Bodentiefen von 20 bis 50 cm. Die Adventivwurzelbildung ist bei Paprika deutlich geringer als beim Paradeiser. Das Alkaloid Capsaicin verursacht den überaus scharfen Geschmack, das bei Gewürzpaprika konzentrierter vorhanden ist als beim Gemüsepaprika.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Capsaicingehalt geringer als bei Gewürzpaprika, Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalium, Kalzium, Phosphor Provitamin A, Vitamine P, B₁, B₂ und C.

Sorten, Varietäten, Formen:

einige Beispiele

orange: ‚Ariane‘, ‚Eagle F₁‘

grün/rot: ‚Bell Boy‘, ‚Bendigo F₁‘, ‚Delphin F₁‘, ‚Neusiedler Ideal‘, ‚Yolo Wonder‘

violett: ‚Mavras F₁‘, ‚Tequila F₁‘

schokoladefarben: ‚Choco F₁‘

gelb: ‚Luteus‘, ‚Feher‘, ‚Midal‘, ‚Pusztagold‘

wachsgelb: ‚Cece-As‘, ‚Caro‘, ‚Gelber Block‘

goldgelb: ‚Fiesta F₁‘

Eine **Besonderheit** ist der Tomatenpaprika. Vor mehr als hundert Jahren wurde er in Ungarn gezüchtet. Er sieht aus wie eine Kreuzung aus Gemüsepaprika und gerippter Tomate. Der Oberteil der Frucht ist gerippt wie bei einigen Tomatensorten, der Unterteil ist vierkantig und weist einen Hohlraum wie ein stumpfer Gemüsepaprika auf. Die Fruchtwände sind fleischig und saftig, der Geschmack ist etwas schärfer als der von Gemüsepaprika, gleichzeitig aber wiederum auch angenehm süßlich. Tomatenpaprika werden hauptsächlich in Rumänien, Ungarn und Italien angebaut. In Italien werden sie „Peperone rosso tipo pomodoro“ genannt. Man isst sie roh, z. B. als Salat und legt sie süßsauer ein, meist mit Kraut gefüllt.

Sorten: ‚Paradeisfrüchtiger Frührot‘, ‚Szenteseer Tomatenpaprika‘, ‚Topeporossa‘

Vermarktung: Die Ernte des Paprika kann bei Grün- oder Vollreife geschehen. Vermarktet wird nach Stück oder Gewicht.

Lagerung: bei 7 – 8° C und hoher Luftfeuchtigkeit bis zu 2 Wochen, bei 8 – 10° C 1 Woche. Bei tieferen Temperaturen verderben die Früchte rasch.

Pflanzenschutz: An Paprika können schädigen: Blütenendfäule (nichtparasitär, Kalziummangel), Virose, Grauschimmel, Sklerotinia-Welke, Wurzelfäulen, Blattläuse, Thripse, Spinnmilben und Weiße Fliege.

Hinweise: Der Erntezeitpunkt für die Grünreife ist erreicht, wenn die volle Fruchtgröße und –festigkeit gegeben sind. Äußeres Kennzeichen dieser Reife ist der Glanz der Fruchtschale und gegebenenfalls der beginnende Farbumschlag.

Prof. Dr. Szent-Györgyi von der Szegeiner Universität, der 1932 das Vitamin C entdeckte, fand auch 1936 das eigens nach dem Paprika benannte Vitamin P im Paprika, das nur hier in beachtlichen Mengen vorkommt. Paprika hat von allen bei uns gehandelten Frischgemüsen den höchsten Gehalt an Vitamin C und übertrifft darin auch jede Obstart.

Die Schärfe der Paprika wird durch das Capsaicin, ein Alkaloid, verursacht, das sich hauptsächlich in den Scheidewänden und Kernen der Frucht befindet

Verwendung: Für den Verzehr werden die Früchte gewaschen, aufgeschnitten, Stielansatz, die bitteren Rippen, Scheidewände und Kerne entfernt und je nach Belieben geschnitten. Man

isst Paprika roh, als Salat, geschmort, gekocht, gebraten, gegrillt, für sich allein oder gemischt mit anderen Gemüsen, als Warmgemüse, Eintopf oder als Sauergemüse. Beliebt sind auch Paprika mit diversen Fleischfüllungen. Industriell wird Paprika zu Sauergemüse, Tiefkühlgemüse und Mark verarbeitet. Die Zahl der Paprika-Rezepte ist schier unendlich.





