

## Paprikakultur

### Samenernte

Die Samenernte ist einfach, die Samen werden vom Fruchttinneren abgeschabt. Es sollte kein Fruchtfleisch mehr an ihnen haften. Sie sind zwei bis vier Jahre haltbar. Diese Samenernte geht auch bei gekauften Früchten, sofern es sich dabei nicht um F1- Hybriden handelt.

### Aussaart

Anfang bis Mitte Februar werden Paprika ausgesät. Idealerweise sollten sie einen Tag in einen, mit Wasser (Kamillentee) gefüllten, Gefäß vorquellen. Die Keimung erfolgt nach 10-25 Tagen bei über 25°C. Trotz frischen Saatgutes geht oft nur die Hälfte der Pflanzen auf, ohne das dabei nun eine gewisse Regelmäßigkeit zu erkennen ist. Manchmal keimt noch vier Jahre alter Samen gut, während der frische über sechs Wochen auf sich warten lässt.

Bei der Bildung des ersten Laubblattpaares werden die Keimlinge in Töpfe pikiert und etwas kühler bei 15 -20 °C und vor allem hell gehalten.

### Auspflanzen

Ab Mitte Mai werden die Jungpflanzen in gut vorgewärmten Gartenboden oder in Töpfe (mindestens 10 l Volumen) gesetzt. Ein kleiner Folientunnel in Verbindung mit gefüllten, dunklen Wasserkanistern gleicht die kühlen Nachttemperaturen aus. Es ist ratsam die Wärme liebenden Pflanzen bis zu den ersten richtig warmen Sommernächten (mit mindestens 10-15 Grad Celsius) bis Mitte Juni über Nacht mit Gärtnervlies abzudecken.

Paprika brauchen viel Sonne, Wärme und Wasser. Paprika braucht viel Nährstoffe aber in kleinen wöchentlichen bis 2 wöchentlichen Gaben.

Höheren Ertrag durch die bessere Verzweigung der Pflanze fördert das Ausbrechen der ersten Blütenknospe, der so genannten Königsknospe.

Paprika wachsen oft besser im Topf als im Freiland, gerade in schweren Böden tun sich die Pflanzen im Wachstum schwer. Erstaunlich gut geht die Kultur in normalen Erdsäcken.

Bewährte milde Sorten sind die rote blockförmigen California Wonder, `Splendit`, oder die reichtragenden `Bujan`, `Corno rosso` roter `Roter Augsburger`.

Eine große gelbe Blockpaprika ist Yolo Wonder` oder der leuchtend orange kleine `Sweet Orange`. Hellgelb spitz und robust hingegen ist die Sorte `Fehrer`.

Fruchtig und süß sowie früh und robust ist der 10cm längliche, dickwandige schokobraune `Sweet Chocolate`.

Fast schwarz ist die blockförmige Sorte `Sweet Black Hungarian`, der erst rot ausgereift sein volles Aroma ausbildet und violett die dünnwandige `Purple Beauty`.

Nicht zu vergessen sind die süß würzigen runden Tomartenpaprika.

Für die formenreichen Chili und Peperoni gelten ähnliche Anbauempfehlungen.

**Milde Paprika sollten stets weit von den scharfen Sorten getrennt stehen, da sich das vielgestaltige Gemüse sehr leicht untereinander verkreuzt.**