

Bearbeiter: Barbara Schön, überarbeitete Auflage von Bernd Voigtländer
E-Mail: gartenakademie@smul.sachsen.de
Gartentelefon: donnerstags 14-17 Uhr 0351 2612-8080; Fax: 0351 2612-8099
Redaktionsschluss: 28.01.2014

Anbau von Paprika im Kleingewächshaus

Bedeutung

Paprika, *Capsicum annum* L., ist ein typisches Gemüse der Neuen Welt und gelangte erst im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa. Zunächst war es als Pfefferersatz hoch geschätzt. Nachdem es gelang, Sorten ohne das für die Schärfe verantwortliche Alkaloid Capsicin zu züchten, begann auch der Siegeszug als Frischgemüse.

Paprika ist heute aus unserer Ernährung nicht mehr wegzudenken. Vor allem die sehr hohen Gehalte an Vitamin C, Karotin und Zucker sowie der erfrischende Geschmack machen Paprika zu einem allseits beliebten Gemüse. Darüber hinaus ist er in der Küche leicht zu verarbeiten.



Gemüsekorb mit Paprika Foto: SCHÖN, B., LfULG

Der Geschmack, die breite Farbpalette und der Glanz der Früchte machen Paprika zu einem attraktiven Salat- und Dekorationsgemüse.

Standort

Der Anbau im Freiland ist unter unseren klimatischen Bedingungen nicht immer von Erfolg gekrönt. Paprika zählt zu den wärmeliebenden Kulturen. Um ein optimales Fruchtwachstum und eine entsprechende Fruchtqualität zu erreichen, sollte Paprika im Gewächshaus bzw. Folienzelt kultiviert werden. Hier stellt er an den verfügbaren Boden sehr hohe Anforderungen. Der natürlich gewachsene Kulturboden ist aber durchaus für den Anbau von Gewächshauskulturen geeignet, wenn einige Bedingungen eingehalten werden. Zum einen sollte er mindestens 50 cm tief keine Gesteinsschichten oder verfestigte Bodenschichten aufweisen. Diese Eigenschaft wird als Tiefgründigkeit des Bodens bezeichnet. Zum anderen ist auch eine gute Bodenstruktur wichtig. Diese kann man daran erkennen, dass der Boden feinkrümig ist.

Eine günstige Bodenstruktur bietet den Pflanzen:

- rasches Anwachsen durch eine unverdichtete Bodenoberfläche,
- gleichmäßiges Wachstum in die Tiefe des Bodens,
- eine schnelle Erwärmung des Bodens,
- gute Wasseraufnahmefähigkeit, hohe Wasserspeicherefähigkeit und
- hohe Nährstoffverfügbarkeit.

Mit Kompost, Stallmist oder Schälrinde lässt sich der Boden auf das erforderliche Niveau aufbessern. Der pH-Wert des Bodens sollte beim Anbau von Paprika im leicht sauren Bereich bei etwa 6,0 liegen. Staunässe ist in jedem Fall zu vermeiden.

Sorten

Das Sortenspektrum bei Paprika ist sehr vielseitig. Zunächst unterteilt man sie in determinante und indeterminate Sorten. Determinante Sorten haben nur ein begrenztes Längenwachstum. Indeterminante Sorten können unbegrenzt wachsen und bestimmen das moderne Sortiment.

Entsprechend der Fruchtform wird Gemüsepaprika in blockige, runde, flachrunde, stumpfe, spitze, schmale, dreieckige und viele andere Typen unterschieden. Diese werden in verschiedenen Größen und Farben angeboten. Blockige Früchte können bis 200 g wiegen. Die verbreitetsten Farben sind rot, gelb und orange. Rote und gelbe Sorten reifen in unseren Breiten nicht immer aus.

Für Liebhaber bietet sich auch der Anbau von sehr aromatischen Tomatenpaprika mit plattrunden roten oder gelben Früchten an. Die scharfe Gewürzpaprika mit schmalen länglichen Früchten kann ebenfalls den Anbau bereichern.

Tabelle: Ausgewählte Paprikasorten für den Hobbybereich

| Typ | Sorte | Fruchtform | Farbe |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------|
| Gemüsepaprika | 'Bontempi' F ₁ | blockig, mittelgroß | grün/rot |
| Gemüsepaprika | 'Goldflamme' F ₁ | blockig | gelb |
| Gemüsepaprika | 'Multi' F ₁ | blockig, groß | gelb |
| Gemüsepaprika | 'Yolo Wonder' | blockig, mittelgroß | rot/grün |
| Gewürzpaprika | 'Cayenne' | lang, spitz | rot |
| Gewürzpaprika, sehr scharf | 'Fireflame' F ₁ | lang, spitz | rot |
| Tomatenpaprika | 'Top Boy' | blockig, mittelgroß | grün |
| Tomatenpaprika | 'Top Girl' | blockig, mittelgroß | rot |



'Fireflame' F₁

'Multi' F₁

'Bontempi' F₁

'Goldflamme' F₁

alle Fotos: SCHÖN, B., LfULG

Anbau

Paprikapflanzen werden zugekauft oder auch selbst ausgesät. Die optimale Keimtemperatur beträgt 25 °C. Die Sämlinge werden nach etwa zwei Woche in größere Töpfe pikiert. Nach dem Einwurzeln sollten die Temperaturen im Bereich von 18 °C liegen. Von der Aussaat bis zur Pflanzung Mitte April im heizbaren Haus bzw. Anfang/Mitte Mai im Kaltthaus vergehen für die Anzucht etwa 60 Tage.

Paprika sollten so tief gepflanzt werden, wie er bereits im Anzuchtgefäß stand. Der Pflanzabstand im Gewächshaus hängt stark von der Sorte ab. Determinante Sorten werden mit 10 bis 12 Pflanzen/m² (ca. 30 cm x 30 cm bis 30 cm x 35 cm) vergleichsweise eng gepflanzt. Indeterminante Sorten dagegen pflanzt man so, dass im Endeffekt 6 Triebe/m² stehen. Das bedeutet, es werden entweder 2 Pflanzen/m² dreitriebig oder 3 Pflanzen/m² zweitriebig erzogen. Zwischen den Reihen liegt der Abstand bei 80 cm und in der Reihe zwischen 35 und 50 cm. Ab einer Höhe von ca. 45 cm brauchen die Pflanzen Stützen in Form von Pflanzstäben, Staudenhaltern. Eine weitere Möglichkeit besteht im Aufleiten an Schnüren.

Paprika stellt hohe Temperaturansprüche und wächst nur bei Tagesmitteltemperaturen von 20 bis 22 °C optimal. Bis zum beginnenden Fruchtwachstum sollten die Nachttemperatur bei 18 °C und die Tagetemperatur bei 22 °C liegen. Gelüftet wird ab 28 °C.

Pflege

Bei groß fruchtigen Paprikasorten führt das Ausbrechen der Königsblüte zum Anregen des Blatt- und Triebwachstums und zur Erhöhung des Fruchtansatzes. Sie bildet sich in der Gabelung zwischen dem Haupttrieb und dem ersten Seitentrieb. Sie lässt sich leicht mit den Fingern seitlich herausbrechen.

Paprika hat hohe Ansprüche an die Wasserversorgung weil die Pflanzen nur über wenig Wurzelmasse verfügen. Deshalb sollten die einzelnen Wassergaben häufig, dafür aber mengenmäßig geringer sein. Das Ausbringen der Wassergabe im Wurzelbereich verringert das Auflaufen von Unkräutern. Denselben Effekt hat auch der Einsatz von Mulchfolie oder Mulchvlies.

Bei Trockenheit werden Blüten und kleinen Früchte abgestoßen, oder bekommen längliche Risswunden. Wassermangel kann in der Entwicklungsphase zu geringerem Blattwachstum und bei ausgebildeten Früchten zu Blütenendfäule führen.



Paprika an Schnüren Aufleiten
Foto: SCHÖN, B., LfULG

Düngung

Mit der organischen Grunddüngung durch Kompost und Stallmist sind insbesondere die Nährstoffe Stickstoff, Phosphor, Kalium und Magnesium ausgebracht. Liegen keine Ergebnisse einer Bodenuntersuchung vor, können bis zwei Wochen vor Ende der Kulturzeit, wöchentlich je 2g/m² weiteren Gaben Stickstoff und Kalium verabreicht werden. Ist die Düngermenge als Reinnährstoff angegeben, erfolgt die Umrechnung nach folgender Formel:

$$\frac{\text{g N/m}^2 \times 100 \%}{\%}$$

Beispiel: Es sollen 2 g Stickstoff ausgebracht werden. In einem Handelsdünger ist der Stickstoffgehalt z. B. mit 14 % angegeben.

$$\frac{2\text{g N/m}^2 \times 100 \%}{14 \%}$$

Ergebnis: 14 g/m² des Handelsdüngers mit 14 % werden wöchentlich als Kopfdüngung verabreicht.

Pflanzenschutz

Gemüse-, und Gewürzpaprika leiden gelegentlich unter der Weißen Fliege (*Trialeurodes vaporariorum*), unter Spinnmilben (*Tetranychus urticae*), und Blattläusen (*Myzus persicae*).

Kräftige, gesunde Pflanzen sind generell weniger krankheitsanfällig. Jedoch können schon beim Einräumen und Pflanzen Schädlinge in das Gewächshaus eingeschleppt werden. Deshalb ist es wichtig, bereits vor der Pflanzung die Neuzugänge auf Schädlingsbefall zu untersuchen.

Der Einsatz von Gelbtafeln gegen Weiße Fliege ist wirksam, wenn man die Tafeln direkt über die Pflanzen hängt und Sie quasi mitwachsen. Die auffliegenden Tiere kleben an den gelben Tafeln an. Die Weibchen legen ihre Eier an der Unterseite von frischen Blättern ab. 4 bis 5 Generationen pro Jahr sind möglich, die bereits nach 4 Wochen ausgewachsen sind. In und um das Gewächshaus herum sollten sich das ganze Jahr keine Unkräuter befinden. Sie dienen der Weißen Fliege als Wirtspflanze.

[Unter:

<http://www.landwirtschaft.sachsen.de/landwirtschaft/26200.htm>

können geeignete Pflanzenschutzmittel für den Haus-, und Kleingartenbereich abgerufen werden.

Ernte

Bei blockigen Sorten kann die Ernte der Früchte sowohl grün als auch in sortentypischer Farbe erfolgen. Zur Entlastung der Pflanzen wird eine teilweise Ernte von grünen Früchten empfohlen. (z.B. 2 Früchte grün, 2 Früchte rot)

Verarbeitung und Verwendung

Scharfe Gewürzpaprika sind in der Küche unverzichtbar. Baut man sie im Garten selbst an, sind einzelne Pflanzen schon sehr ertragreich, so dass man nicht alle Früchte auf einmal verarbeiten kann. Gerade scharfer Gewürzpaprika eignet sich besonders als Vorrat für den Winter. Dabei muss man beachten, dass die Früchte Kühl und Trocken aufbewahrt werden. Peperoni lassen sich für scharfe Fleischspeisen oder zum Verfeinern für sauer eingelegtes Gemüse verwenden. Für die Zubereitung eines eigenen Chilipulvers lassen sich die Früchte im Mörser zerreiben.



Scharfer Gewürzpaprika Foto: SCHÖN, B., LfULG