

Paprikas, von ganz mild bis Chilis „die Hölle“

Von unglaublich scharfen bis milden Paprikaformen reicht das Spektrum der Art *Capsicum annuum*. Die scharfen Paprika sind die ursprünglichen, die milden Paprika wurden erst in den 1950er Jahren in Ungarn gezüchtet.

Kulturhinweise

Gemüsepaprika und Chili sind sehr wärmebedürftig und benötigen hohe Keimtemperaturen um etwa 22 °C, besser 25 °C.

Aussaat: Anfang/ Mitte Februar bis Anfang April;
Saattiefe: 0,5 - 1 cm; vollsonniger Fensterplatz/
Gewächshaus; nach ca. 3 Wochen pikieren und kühler stellen (20 °C); Kultur im Gewächshaus oder ab Ende Mai an einem sehr sonnigen, warmen und windgeschützten Gartenplatz; geerntet wird im August und September; auch Paprikas sind balkon- und dachgartentauglich



Paprika, *Capsicum annuum*, Milde und scharfe Sorten mit hohem Zierwert

CAP 363

rote, spitze, mittelgroße Paprika, milder und aromatischer Geschmack; Herkunft: IPK Gatersleben, ursprünglich Guatemala

Earliest Red

Gemüsepaprika; rote, zeitig reifende, stumpfe, walzenförmige Früchte mit mildem Geschmack; Wuchshöhe: ca. 50 cm; Herkunft: urspr. Dreschflegel

Sweet Chocolate

Gemüsepaprika; mittelgroße, glatte, längliche Früchte, die von dunkelgrün auf schokoladenbraun abreifen; ziegelrotes Fruchtfleisch; mild aromatisch; Herkunft Dreschflegel

CAP 1102

Landsorte aus Albanien mit wechselnder Schärfe; relativ dünnwandige spitze, rote Frucht; bis 10 cm lang; Herkunft: IPK Gatersleben

Chili Rotes Teufele

feurig, scharfe Freilandchili; viele kleine rote aufrecht stehende Früchte; Herkunft Dreschflegel
Elefantenrüssel spitz, gelb; sehr scharfer Paprika; Herkunft Dreschflegel

Elefantenrüssel

spitz, gelb und sehr scharfer Paprika, Herkunft: urspr. Dreschflegel

VERN Heftreihe: Alte Sorten erhalten und nutzen

Heft Alte Kartoffelsorten erhalten

Sortenvielfalt von Kartoffeln und Tipps für den Anbau im Garten und auf dem Balkon

Heft Alte Tomatensorten erhalten

Sortenvielfalt von Tomaten und Tipps für den Anbau im Garten und auf dem Balkon

Heft Kochen mit alten Nutzpflanzen

Alte und neue Rezepte mit Kerbelrübchen, Sauerampfer und Co

Faltblatt Historische Zierpflanzen entdecken



Bestellungen der Hefte können Sie auf dem Bestellformular auf der letzten Seite tätigen.