

---

# SAATGUT IST GEMEINGUT

---

Lehrfilme zur Samengärtnerei



## PFEFFERONI

Paprika und Chili gehören zur Familie der Nachtschattengewächse/Solanaceae. Die Gattung *Capsicum* zählt 5 Arten die kultiviert werden: *capsicum annum*, *capsicum baccatum*, *capsicum chinense*, *capsicum frutescens* und *capsicum pubescens*. Die meisten kultivierten Sorten von Gemüse- und Gewürzpaprika gehören zur Art *capsicum annum*. Es gibt tausende Sorten, die vom milden Gemüsepaprika über wenig scharfen, scharfen bis hin zu sehr scharfen Pfefferoni reichen. Die Vielzahl der Sorten unterscheidet sich ausserdem durch Größe, Form und Farbe.

### ▶ Bestäubung der Blüten von Paprika und Pfefferoni

Paprika und Chili haben Zwitterblüten: die weiblichen und männlichen Organe befinden sich in derselben Blüte. Sie können sich selbst befruchten.

Aber auch Fremdbefruchtung durch bestäubende Insekten, vor allem Hummeln und Bienen, kommt vor.

Die Blüten sind weiß, gelb, oder violett.

Die Blüten reagieren empfindlich auf Temperaturschwankungen: Ist die Temperatur nachts zu hoch (29°) oder zu niedrig (5°), werden sie nicht mehr richtig bestäubt. In der Folge haben die Früchte nur wenige oder gar keine Samen. Der Mangel an Samen beeinflusst die Größe der Frucht. Die beste Befruchtung erfolgt bei nächtlichen Temperaturen zwischen 12° und 16°C.

Um die Selbstbefruchtung zu fördern, die Pflanzen während der Blüte regelmäßig sanft schütteln.

Alle Arten der Gattung *Capiscum* verkreuzen sich untereinander, ausser mit Sorten der Art *Capsicum pubescens*.

Um Verkreuzungen zu vermeiden, werden in den gemäßigten Breiten zwei Paprikasorten im Abstand von 100m angebaut.

Gibt es zwischen ihnen ein natürliches Hindernis wie eine Hecke, kann dieser Abstand auf 50m reduziert werden.

In tropischen Klimazonen muss zwischen zwei Sorten ein Abstand von 1km eingehalten werden, und von 500m, wenn es zwischen ihnen eine Hecke gibt.

Auch die Isolierung mit Hilfe eines Isoliernetzes ist möglich um Einkreuzungen durch Insekten zu verhindern. Beim Anbringen der Abschirmung sollte man aufpassen, dass Pflanzen nicht zu sehr eingeeengt werden, da Paprika und Chili sehr lichtempfindlich sind: bei vermindertem Lichtangebot wachsen die Pflanzen schlecht und bilden nur wenig Früchte und Samen. In dem Abschnitt ?ABC der Samenproduktion? werden wir auf die Möglichkeiten der Isolierung näher eingehen.

## ▶ **Samenbau von Paprika und Chili**

Die Samenträger von Paprika und Chili werden genauso angebaut, wie die Pflanzen deren Früchte für den Verzehr bestimmt sind. Anbau und Vermehrung gelingen am besten in warmen Klimalagen. Meistens sind die Pflanzen einjährig, im tropischen Klima können manche Sorten auch mehrjährig sein.

Von jeder Sorte 6 bis 12 Pflanzen anbauen, um ausreichend genetische Vielfalt zu erhalten. Von der Blüte bis zur ausgereiften Frucht dauert es je nach Sorte 60 bis 100 Tage.

Die Samenernte der Paprika erfolgt nur an gesunden und kräftigen Pflanzen, die man während ihrer gesamten Wachstumsperiode beobachtet hat und die den gewünschten Selektionskriterien entsprechen: bei den Pflanzen: regelmäßiges und kräftiges Wachstum, viele gut bestäubte Blüten, und außerdem Zweige, die nicht brechen.

Bei den Früchten: guter Geschmack, sortentypische Form, Größe und Farbe, Dicke von Fruchtfleisch und Schale.

Wählt man nur unter schon geernteten Früchten aus, können nicht alle Wachstums-Eigenschaften der Pflanze in Betracht gezogen werden.

Für die Samenernte die Vollreife der Frucht abwarten: die grünen Früchte werden rot, braun, orange oder gelb, die hellgelben Früchte werden dunkelgelb, orange oder rot.

Dann sind auch die Samen reif, deren Farbe sich ins Goldgelbe verändert hat.

Keine Samen von unreifen Früchten ernten, da ihre Keimfähigkeit stark gemindert ist.

Immer die Samen der ersten reifen Früchte einer Pflanze ernten. Die von späteren Früchten geernteten Samen sind weniger keimfähig. Niemals Samen von kranken Früchten nehmen.

## ▶ Herauslösen, Sortieren und Aufbewahren von Paprika- und Pfefferonisamen

Achtung bei scharfem Chili! Die Samen unbedingt in einem gut gelüfteten Raum oder im Freien herauslösen, da die Schärfe Irritationen an Augen, Rachen und Nase hervorrufen kann. Dicke Gummihandschuhe und eventuell eine Schutzbrille tragen! Paprika- oder Chilischoten in zwei Hälften schneiden, und die Samen mit dem Messer herauslösen. Die Samen in eine Glasschüssel mit Wasser geben. Die tauben Samen schwimmen oben und können mit einem Sieb abgeschöpft werden.

Die guten Samen unter einem Wasserstrahl reinigen.

Nach dem Reinigen mit Wasser müssen die Samen innerhalb von höchstens zwei Tagen möglichst schnell getrocknet werden. Sie dafür an einem trockenen, warmen Ort (zwischen 23° und 30°C) auf einem flachen Teller oder feinmaschigen Sieb ausbreiten.

Kleine Samenmengen können in Kaffeefiltern getrocknet werden. Diese nehmen rasch Feuchtigkeit auf und die Samen kleben nicht fest. Höchstens einen Kaffeelöffel Samen in einen Filter geben. Mit wasserfestem Stift auf jeden Filter Art- und Sortennamen schreiben. Dann hängt man die Säckchen auf eine Wäscheleine an einem trockenen, luftigen Ort im Schatten.

Die Samen nicht der Sonne aussetzen oder auf Papier trocknen, von dem sie sich nur schwer ablösen lassen.

Immer ein Etikett mit Art- und Sortennamen sowie dem Erntejahr in das Samensäckchen geben, weil sich die Schrift auf dem Säckchen oft verwischt.

Einige Tage in der Gefriertruhe vernichten Parasitenlarven. Die Samen von Chili und Paprika bleiben mindestens 3 bis 6 Jahre keimfähig. Bei Lagerung in der Gefriertruhe verlängert sich die Dauer der Keimfähigkeit.

*Longo mai*

**civique**  
forum.org