

## Tipps und Tricks zu Anzucht und Pflege von Capsicum-Sorten (Paprika, Chilis, Rocotos)

### Wann und wie zieht man Capsicum vor?

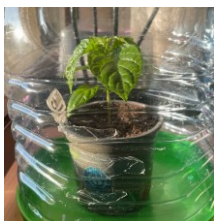
Mit der Anzucht von Paprika, Chilis und vor allem Rocotos muss man in Mitteleuropa viel früher beginnen als anderen Sorten, da diese Pflanzen sehr lange Reifezeiten haben. Wenn man im Sommer schon Früchte ernten möchte, sollte man mit Capsicum pubescens (Rocoto-Sorten) schon um den Jahreswechsel, Capsicum baccatum und chinense (fruchtbare Chilisorten) im Januar und Capsicum annuum (viele Chili- und alle Paprikasorten) spätestens im Februar beginnen. Man kann natürlich auch später noch säen, jedoch kann man in dem Fall erst im Herbst mit ersten Früchten rechnen.

Capsicumsamen keimen schwieriger als Tomaten. Sie benötigen für eine Keimung sowohl Wärme als auch Zeit. Um den Samen beim Keimen zu helfen, legt man Chili- und Paprikasamen üblicherweise 1-2 Tage vor dem Säen in lauwarmes Wasser oder Kamillentee. Danach gibt man die Saat in ein Substrat oder Erde. Die Temperatur beim Keimen sollte zwischen 25 und 28 Grad betragen. Licht brauchen die Samen in dem Stadium nicht. Daher empfiehlt es sich, die gesäte Saat auf die Heizung oder eine Heizmatte zu stellen.

Die Keimdauer liegt zwischen 8 und 50 Tagen. Nach zwei – in Einzelfällen bis zu 6 – Wochen sollte dann ein kleines Pflänzchen seinen Kopf aus der Erde stecken.

### Welches Material nimmt man zum Vorziehen?

Die einfachste Methode ist ein kleiner Blumentopf und etwas Erde (ungedüngte Anzuchterde oder normale Blumenerde). Weil überwinterte Blumenerde oder auch gekaufte Anzuchterde oftmals mit Trauermücken befallen ist, empfiehlt es sich, die Erde vor der Nutzung für eine halbe Stunde bei 200 Grad in den Backofen zu geben, so werden Trauermückenlarven und anderes Ungeziefer abgetötet.



Der Topf kann bis zum Erscheinen der Pflanze mit Frischhaltefolie oder einem leeren umgestülpten Glas/halbe Plastikflasche bedeckt werden (Mini-Gewächshaus). Wer es bequemer haben will, besorgt sich vorgefertigte Anzuchtpaletten, auch Stecklingsblöcke genannt, die über eine spezielle Erdzubereitung mit optimaler Nährstoffmenge und bessere Wasserspeicherkapazität und eine Aussparung für den Samen verfügen.

## Was muss ich beim Vorziehen noch beachten?

Der Topf oder die Palette mit den Samen sollte in jedem Fall warm stehen. Paprika und Chili sind Dunkelkeimer - Licht braucht die Pflanze erst, wenn das erste Grün aus der Erde schaut.

Sobald die Pflanze sichtbar ist, muss das Pflänzchen kühl (gerne nur 15 Grad) und so hell wie irgend möglich gestellt werden. Ich setze die Pflänzchen, sobald etwas Grün zu sehen ist, von der Heizung im Wohnzimmer aufs kühle Fensterbrett in unsere Veranda.

Kommt das Pflänzchen mit „Helm“, also ist die Samenkapsel noch nicht abgestreift, war die Erde zu locker – in diesem Fall muss man die Samenkapsel behutsam über mehrere Tage feucht halten, bis sie abfällt. Kleiner Trick hier: Ein kleines Schnapsglas über das Pflänzchen stülpen. Nach zwei Tagen sollte die Samenkapsel abgefallen sein.

Ein Anzeichen dafür, dass die Pflanze nicht genug Licht bekommt, ist das „Vergeilen“, eine zu lange und zu dünne Pflanze. Sollte dies passieren, vorsichtig und großzügig die Pflanze und umliegende Erde mit einem Löffel herausheben und etwas tiefer einsetzen.

Sollten kleine Fliegen um die Töpfe schwirren, sind die Pflänzchen von Trauermücken befallen (ist der Befall stark, kann man das schon am mangelnden Wachstum oder sogar Tod der Pflanzen sehen). Ist der Befall stark, kann man sich im Internet ein Beutelchen Nematoden (winzige Fadenwürmer, die die Trauermückenlarven fressen) bestellen und die Pflänzchen damit nach Anleitung gießen. Hier ist eine Ad-hoc-Maßnahme, die Erde mit etwas Zimt oder Sand zu bedecken. Wer fleischfressende Pflanzen besitzt: In der Nähe der Keimlinge positioniert, sind ebenfalls ein bewährtes Mittel gegen Trauermücken.



Wenn die Pflanzen so groß sind, dass sie den Topf komplett bewurzelt haben oder wenn das erste normale Blattpaar vollständig ausgebildet ist (also zwei Keimblätter und zwei normale Blätter entwickelt sind), setzt man sie in einen größeren Topf um. Bei mir sind die Pflänzchen in den 3 cm x 3 cm-Blöcken dann 10-12 cm groß und kommen dann in ihre Endtöpfe mit Durchmessern zwischen 25-50 cm. Beim Umsetzen in den größeren Topf wird noch reichlich frische und gedüngte Erde hinzugegeben.

## Wann und wie setze ich die jungen Pflanzen ins Freie?

Wenn die Paprikapflanzen eine Höhe von etwa 20 cm haben, können sie bei sonnigem Wetter und keinem oder leichten Wind täglich schon ein paar Stunden ins Freie gestellt werden. Man nennt das „Abhärten“. Auch Paprikapflanzen müssen sich an Sonne gewöhnen. Kommen sie ohne Gewöhnung ins Freie, können sie Sonnenbrand bekommen (helle Flecken auf den Blättern, die übel aussehen, aber nicht behandelt werden müssen). Dieses Abhärten kann

man je nach Größe der Pflanzen Ende April beginnen und bis Mitte Mai langsam ausdehnen. Es heißt, dass die Pflanzen bei leichtem Wind stabiler werden. Wichtig ist aber, dass sie nachts wegen der Frostgefahr immer wieder reingeholt werden (Paprika sterben bei Frost sofort). Der Kübel oder Topf kann direkt nach den Eisheiligen (Mitte Mai) dauerhaft draußen stehen.

## Entnahme und Aufbewahrung der Samen

Hat man endlich reife Früchte, erfreut man sich zunächst an ihnen! Bald schon aber muss man ans nächste Jahr denken: Samen müssen entnommen und haltbar gemacht werden. Capsicum-Samen entnimmt man von sehr reifen Früchten (Früchte dafür so lang wie irgend möglich an der Pflanze lassen).

Capsicum-Saatgut wird nicht fermentiert wie Tomatensaatgut, man nimmt es einfach aus der Frucht und lässt es trocknen. Wenn es vollständig durchgetrocknet ist, kann es luftdicht gelagert werden (bspw. in Druckverschlussbeuteln).

Die Samen sind etwa 5 Jahre lang gut zu nutzen. Ab dem 4. Lagerjahr nimmt die Keimfähigkeit langsam ab, das heißt, nicht mehr jedes Korn wird keimen. Man kann die Saat aber durchaus viel länger aufheben.

Ich wünsche euch gutes Gelingen mit diesen Tipps und eine reiche Ernte!

Eure Andrea ♥  
(Tomatenheldin)