

„Anleitung“ zum Anbau von Chili/Paprika

Vorwort:

Ich werde hier beschreiben, wie ich erstmalig Chili und Paprika angebaut habe. Die Idee dazu kam durch ein leckeres Foto zu Fisch in Chilisoße welches ich in einem Unterforum zu www.norwegen-angelfreunde.de gefunden habe. In diesem Unterforum wurde über Jahre hinweg einiges über den Anbau beschrieben. Nicht nur dieses, sondern auch viele andere Foren waren Quellen für mein Vorhaben. Es werden dabei die unterschiedlichsten Meinungen vertreten, Tipps und Hinweise für einen erfolgreichen Anbau gegeben. Nochmals, ich beschreibe hier **meine** Vorgehensweise die für mich recht erfolgreich war. Auch werde ich hier nicht auf andere Möglichkeiten eingehen, denn dies kann man sich selbst im Internet erlesen oder erfahren. Ausufernde Fragen könnten ebenfalls mit diesem Hinweis enden.

Mitte Januar habe ich aus der Quelle <http://www.semillas.de/> die ausgesuchten Samen erhalten.



Es gibt je Chilisorte die unterschiedlichsten Blüte und Fruchtzeiten, doch ich habe alle generell Mitte Januar in die Erde verbracht. Günstige Anzuchterde aus dem Supermarkt gekauft und auch hier günstige Zimmergewächshäuser erstanden. Da die Samen zur Keimung angeregt werden müssen, habe ich diese 24Std in erkaltetem Kamillentee gelegt und anschließend einzeln in Tabs oder Kokosan-zuchtbecher verpflanzt. Zukünftig bevorzuge ich die einzelnen Becher mit Anzuchterde oder die Tabs. Die zusammenhängenden eher nicht, da sich hier evtl. bildender Schimmel schnell auf andere Bereiche verteilen kann. Der Schimmel kann

einfach abgekratzt werden. Die Erde oder Tabs mit den einzelnen Samen müssen feucht, nicht nass gehalten werden. Täglich 1-2 Teelöffel Wasser sollten reichen. Die Haube des Gewächshauses täglich einmal sich von dem innen bildenden Kondenswasser mit einem Küchentuch befreien, falls sich welches gebildet hat. Das Zimmergewächshaus sollte möglichst warm (Badezimmer) abgestellt werden. Ich habe das Gewächshaus immer mit einem Handtuch abgedeckt, da Chilis zu den Dunkelkeimern gehören. Ach ja, die Anzuchterde sollte vor Nutzung unbedingt sterilisiert werden. Eine alte dickwandige Kunststoffverpackung für Eis mit der Erde füllen und dann für 5 Minuten in die Mikrowelle bei 600 Watt sollte reichen um die darin befindlichen Milben und Ungeziefer zu töten. Die Erde vor Nutzung erkalten lassen. Das Samenkorn aus dem Kamillenteelbad entnehmen und ca. 1cm in die Erde drücken und leicht mit Erde wieder verschließen, Bei den Tabs ist ein Loch bereits vorgegeben und in dieses das Samenkorn legen und ein wenig mit dem Material verschließen.



Der Versuch nur mit Tongranulat hat nicht gefruchtet, eine Beimischung zur Erde jedoch sehr gut, denn dadurch wurde diese aufgelockert.



Da es unterschiedlichste Keimungszeiten gibt, kann es sein, dass die eine Sorte nach 3-4 Tagen die Köpfe rausstreckt und andere gar 1-2 Wochen oder gar länger benötigen.

Diese Pflanzengröße bzw. wenn sich das 2te Blattpaar bildet ist der richtige Zeitpunkt, diese in größere Töpfe mit Pflanzerde zu topfen. Außerdem sollten die Pflanzen unbedingt ans Licht gestellt werden, denn sonst schießen diese in die Höhe. Fachbegriff. vergeilen



Ich habe Anzuchttöpfe mit 12cm Durchmesser genommen. Im Internet günstig erstanden mit passendem Unterteller, denn die Chilis mögen keine Staunässe. Feucht, nicht nass heißt die Devise und die richtige Dosierung findet man dann selbst heraus. Lieber zu wenig als zu viel. Ob Tabs oder Kokosbecher, beide wurden so in die Erde der neuen Anzuchttöpfe verpflanzt denn beide lösen sich in der Erde dann auf. Bei den Tabs darauf achten, ob diese ein Netz herum haben. Dieses vorm Einpflanzen einschneiden/entfernen, damit die Wurzeln ihren Weg finden können. Ab damit auf die Fensterbank, wo viel Licht und Sonne ist. Es sollte schon einigermaßen warm im Raum sein.



Keine Sorge, das Wachstum stellt sich nach einiger Zeit ein. Ca. 4 Wochen nach dem Einpflanzen kann auch mal gedüngt werden. Ich habe mit Hakaphos Blau(duengerexperte.de) gedüngt. 1gr pro Liter und jedem Pflänzchen alle 2 Wochen die Menge von ca. 2 Esslöffeln pro Pflanze. Nicht zu viel, denn sonst verbrennen diese Nährsalze die noch recht zarten Wurzeln. So kann es dann nach ca 6-8 Wochen aussehen. Natürlich gibt es auch Bummelanten.



Da die Pflanzen keine Kälte mögen, sollte die Auspflanzung nach draußen erst nach der Kalten Sophie erfolgen. Ich habe pro Pflanze einen 12ltr Eimer aus dem Baumarkt genutzt. Diese habe ich bereits Wochen vor Bepflanzung draußen stehen lassen und dem Wetter ausgesetzt, damit sich Weichmacher und Co verflüchtigen konnten. Bei der genutzten Menge ist so ein Eimer schon wesentlich günstiger gegenüber eines Pflanzkübels. Auch die zu verwendende Erde wird in allen Foren häufig diskutiert. Ich habe mich für TKS II von Floragard (Raiffeisen) entschieden und diese mit 2-8mm Vermiculite (duengerexperte.de) vermischt. 4 Teile Erde + 1 Teil Vermiculite. Vermiculite lockert den Boden auf und gibt auch Mineralien ab. Die Eimer haben 5 Löcher a 8mm bekommen, eine Schicht groben Kies und dann die gemischte Erde. Sollte nun keine Staunässe mehr auftreten können.





Ca 4 Wochen nach dieser Einpflanzung habe ich dann mit Hakaphos Soft(10,20,30+2) für Regenwasser gedüngt. So alle 2 Wochen mit 1gr pro 1 Liter Wasser. Ebenfalls hier nicht zu viel düngen. Ebenfalls feucht, nicht nass halten. Im Hochsommer sicherlich jeden 2ten Tag mit Wasser versorgen. Die Pflanzen stehen auf der Südseite unter einem Balkon. Bekommen frühmorgens die ersten Sonnenstrahlen und dann bis ca 14Uhr. Habe mir die Mühe gemacht die Eimer dann auch nach dieser Zeit auf die Terrasse zu bringen, damit diese noch ca. 3 Stunden Sonne bekamen. Richtig nass wie im Freiland sind die Pflanzen nie geworden. Ach ja, ich habe mir die Mühe gemacht und jeden 2ten Tag die Blüten mit einem Pinsel bzw. Ohrenstäbchen selbst bestäubt. Hat sich sehr positiv ausgewirkt.
Lohn der Arbeit

Ernte 1



Ernte 2



Ich habe mir einen Dörrapparat für etwas mehr als 30€ gekauft und zerkleiner die Schoten dann zu Flocken/Pulver. Natürlich kann man auch Chilis einlegen oder gar eine Salsa zubereiten. Ideen dazu siehe Internet.



Nach 6 Monaten wurden die roten hier geerntet und es sind noch zig neue Blüten gekommen.

Es stehen also noch weitere Ernten an.

Versuchsweise habe ich Paprikas und Tomaten aus gekauften Früchten aus dem Supermarkt gepflanzt. Was soll ich sagen, es funktioniert. Ich habe den Samen den Früchten entnommen und in Küchenpapier gelegt. Hierin ist dieser dann getrocknet. Bei den Paprikas funktioniert dies nur aus Samen von roten, gelben oder orangen Papis, denn diese sind abgereift. Grüne sind also noch unreif, schmecken halt nicht so süßlich und sind natürlich auch billiger. Mit dem Samen wurde wie oben beschrieben verfahren.

Die Tomatensamen habe ich ebenfalls in Kamillentee gelegt, jedoch habe ich diese dann in den Kokosbechern gezogen. Diese kleinen Samenkörner habe ich auf die Erde gestreut und leicht mit ca. 0,5cm Erde bedeckt. Es sind natürlich mehrere Pflanzen gewachsen und ich diese dann vereinzelt. Heißt, den Kokosbecher aufgebrochen und die zarten Sämlinge dann einzeln in die 12 cm Anzuchttöpfe eingepflanzt. Falls also jemand auf wohl-schmeckende Tomaten trifft(es gibt neben dem Supermarkt Standardsortiment noch viele mehr und besonders wohlschmeckend), der kann sich den Samen ja zur Seite legen und im ab März/April mit der eigenen Zucht beginnen. Das Ausgeizen nicht vergessen(siehe Internet)

Abschließend muss ich sagen, das Ganze ist recht spannend. Schön zu sehen wenn aus einem kleinen Samenkorn derartig große Pflanzen mit neuen Früchten werden. Natürlich kann man auch diesen wieder den Samen entnehmen und wie oben verfahren. Ach ja, mangels Bienen die ja die Arbeit der Bestäubung übernehmen, habe ich dies selbst bei jeder einzelnen Blüte jeden zweiten Tag getan. Ein kleine Pinsel, ein Ohrenwattestäbchen kreiste dabei von Blüte zu Blüte. Somit habe ich zwar keine sog. sortenreine Früchte, aber das macht denen und deren Geschmack nichts.

Falls jemand von dem Hakaphos etwas haben möchte bitte melden. Ich habe noch für Jahr-Zehnte davon.