

## Paprika im Porträt

Der Ursprung der Paprika-Arten und Sorten ist Mittel- und Südamerika. Durch den Kolonialismus und den zunehmenden Welthandel vor allem durch die Portugiesen breiteten sich Sorten der Pflanzengattung schnell in Afrika, im Nahen Osten und in Südostasien bis nach Japan aus. Heutzutage wird Paprika weltweit in tropischen und gemäßigten Zonen angebaut. Durch Anbau in Gewächshäusern wird eine längere Vegetationsperiode erreicht.

Die Gattung **Paprika** (*Capsicum*) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Sie ist vor allem wegen ihrer Früchte bekannt, die als Gemüse und Gewürz verwendet werden. Je nach Größe, Farbe und Geschmack (Schärfe) werden für viele Sorten besondere Namen wie **Chili**, **Spanischer Pfeffer**, **Peperoni**, **Peperoncini** oder **Pfefferoni** gebraucht. Die am weitesten verbreitete Art, zu der auch die meisten in Europa erhältlichen Paprika, Peperoni und Chilis gehören, ist *Capsicum annuum*. Fast alle Paprika enthalten – in sehr unterschiedlicher Konzentration – den Stoff Capsaicin, der die Schärfe erzeugt.

In der Mitte der Reifeperiode ist das Wachstum am stärksten, während zu Beginn und Ende ein sehr geringes Wachstum zu beobachten ist. In 28 bis 35 Tagen nach der Befruchtung haben die Früchte ihre endgültige Größe erreicht, anschließend steigert sich das Fruchtgewicht durch Verdickung der Fruchtwand weiter. Abhängig von der Sorte und den äußeren Bedingungen sind Paprikas 50 bis 120 Tage nach der Befruchtung ausgereift. Reife Früchte können die Farbtöne rot, orange, gelb, braun oder auch weiß annehmen. Grüne, violette oder schwarze Früchte sind immer unreif; einige Sorten reifen über mehrere Farbstadien, z.B. von grün nach gelb zu rot. Warum sind Paprika grün, rot, gelb, orange oder...?

Grüne Paprika sind unreif und haben eher einen herben Geschmack, heißt aber nicht sie sind nicht zum Verzehr geeignet. Schließlich essen wir auch unreife Erbsen und Bohnen.

In einer Paprikaschote werden Carotinoide zunächst durch das grüne Chlorophyll überlagert. Sie kommen erst während des Reifungsprozesses zum Vorschein, denn dann baut das Nachtschattengewächs die grünen Farbstoffe ab. Das grüne Paprika meist billiger sind als rote liegt daran, dass sie früher geerntet werden. So wachsen schneller neue Früchte nach. Auf die mildereren roten muss man länger warten und der Ertrag ist nicht so hoch.

Diese Paprika haben wir 2019 angebaut:



#### **Paradeisfrüchtige**

Grüne, sehr dickfleischige, mittelgroße, tomatenförmige Früchte von süßem aromatischem Geschmack, rot und gelb abreifend

#### **Petit Marseillais**

Schaut auf den ersten Blick aus wie eine riesige Habanero, da die Früchte ähnlich geknautscht sind. Kleinbleibende Pflanzen tragen Massen an Früchten, die herrlich süß schmecken.

#### **Pantos (roter Spitzpaprika)**

Länglicher Sortentyp mit spitzen großen, glänzend dunkelgrünen, spät rotreifenden Früchten. Die dickwandigen, rotreifen Früchte sind sehr schmackhaft und ein wahres Gaumenerlebnis! Bestens geeignet saftig frisch zum Rohverzehr oder als Schmor- und Gemüsepaprika.

#### **Blockpaprika (Quadrato d' Asti)**

Großer, länglich-blockiger Paprika, welcher von dunkelgrün auf rot abreift. Kräftig aromatischer, süßwürziger Geschmack.

#### **Paprika Frühzauber**

Frühe Sorte mit länglich-herzförmigen, zunächst grünen, in der Reife sehr aromatisch-süßen, roten Früchten.