

# Capsicum annuum (Chili) / Chili



|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ID Pflanze                                      | 198                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Höhe in cm                                      | bis 150                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lichtbedarf                                     | sonnig                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wasserbedarf                                    | normal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Lebensdauer                                     | <b>mehrfährig</b> W: Samen (einjährig)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bestäubung                                      | selbstbestäubend oder durch Insekten, d.h. 1 Pflanze genügt für Früchte                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Keimverhalten und Pflege<br>KT = Keimtemperatur | Samen einweichen, im Gewächshaus anziehen, bis Keimung auch ohne Licht, aber sehr warm und mit durchsichtigem Plastik abgedeckt; wenn Keimling 1-2 cm evtl. mit Pflanzenlampe weiterziehen; bewässern durch Einstellen in Schale mit warmem Wasser<br>nicht frosthart Wärmekeimer KT 25-30 Grad Dunkelkeimer 0.5-1 cm tief                                             |
| Abstand beim Pflanzen in cm                     | 45                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Pflanzenanleitung                               | die meisten Sorten werden einjährig gehalten; Anbau im Topf: mindestens 16cm Durchmesser, 5 bis 15L/Pflanze; erste Blüten ausbrechen (umstritten) -> führt zu reicherer Ernte; bei Temperaturen unter 5 Grad ins Haus nehmen; für Überwinterung nach Ernte kräftig zurückschneiden und an hellem Platz bei 15 Grad halten, im Frühjahr düngen und wärmer stellen (477) |
| Düngekategorie                                  | Mittelzehrer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Samenhaltbarkeit in Jahren                      | 4 Jahre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Zeigerwerte gemäss info flora unter <https://www.infoflora.ch/de/flora/art->

| Wasser | pH-Wert                 | Nährstoffe     | Temperatur       | Licht  | Klimatyp     | Humus | Partikelgr. |
|--------|-------------------------|----------------|------------------|--------|--------------|-------|-------------|
| frisch | schwach sauer (4.5-7.5) | nährstoffreich | sehr warm-collin | sonnig | subozeanisch |       |             |

**Allgemeine Bemerkungen** Chili und Paprika gehören zur gleichen Art, aber sind unterschiedliche Sorten; da sie sich in der Anzucht und Pflege unterscheiden, werden sie in der DB zweimal aufgeführt

|           | Saat                                | Blüte                               | Ernte                    |
|-----------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Januar    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| Februar   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| März      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| April     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| Mai       | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| Juni      | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Juli      | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| August    | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| September | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| Oktober   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| November  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |
| Dezember  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> |



**Quelle Bild** Franz Eugen Köhler  
[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/archive/5/57/20090908140416!!Illustration\\_Capsicum\\_annuum0.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/archive/5/57/20090908140416!!Illustration_Capsicum_annuum0.jpg)

**Heilpflanze?** nein  
**Wirkstoffe** Capsaicin (Alkaloid)  
**Kulinarische Nutzung** getrocknet wird Chili (meistens der Sorte Cayenne) zu Cayenne-Pfeffer verarbeitet (492)  
**Sonstige Nutzung** Schärfe bewirkt gesteigerte Durchblutung, deshalb auch Verwendung in Wärmepflastern (492)

### Quellen und weiterführende Infos:

- 15 [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/archive/5/57/20090908140416!!Illustration\\_Capsicum\\_annuum0.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/archive/5/57/20090908140416!!Illustration_Capsicum_annuum0.jpg)
- 376 <http://www.infoflora.ch/de/flora/1646-capsicum-annuum.html>
- 397 Handbuch Bio-Balkongarten (Andrea Heistingering Arche Noah)
- 405 <http://www.stadt-gemuese.de/paprika-chili-capsicum-spp>
- 418 <http://www.chili-balkon.de/chili-paprika-faq.htm>
- 477 <http://www.gemuese-info.de/chili/garten.html>
- 479 <http://suite101.de/article/paprika-peperoni-und-chili-im-garten-selber-ziehen-a99587>
- 485 [http://www.land-oberoesterreich.gv.at/files/publikationen/uak\\_altegartenpflanzen2.pdf](http://www.land-oberoesterreich.gv.at/files/publikationen/uak_altegartenpflanzen2.pdf)
- 492 <http://de.wikipedia.org/wiki/Cayennepfeffer>

Zusammengestellt von **Silvia Rothen, rothen ecotronics, Bern, Schweiz**  
<http://www.ecotronics.ch/blumen.aspx>