

Capsicum annuum (Chili) / Chili



ID Pflanze	198
Höhe in cm	bis 150
Lichtbedarf	sonnig
Wasserbedarf	normal
Lebensdauer	mehrfährig W: Samen (einjährig)
Bestäubung	selbstbestäubend oder durch Insekten, d.h. 1 Pflanze genügt für Früchte
Keimverhalten und Pflege 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 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)
Düngeperiode	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

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
- 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
- 492 <http://de.wikipedia.org/wiki/Cayennepfeffer>

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