

Capsicum annuum (Paprika) / Paprika



ID Pflanze	213
Lateinischer Name betont	5
Höhe in cm	20 bis 50
Lichtbedarf	sonnig oder halbschattig
Wasserbedarf	normal
Bodenbeschaffenheit	leicht sauer bis neutral, leicht sandig, locker, nährstoffreich, tiefgründig
Lebensdauer	einjährig W: Samen (einjährig)
Bestäubung	selbstbestäubend oder durch Insekten
Keimverhalten und Pflege KT = Keimtemperatur	Vorzucht im Haus ab März in gedeckter Saatschale, Auspflanzen frühestens Mitte Mai (frostempfindlich); vereinzeln, wenn Pflanze 5 cm hoch (545) nicht frosthart Wärmekeimer KT 25 Grad Dunkelkeimer 1 cm tief
Pflanzenanleitung	Pflanzen mit Stäben stützen; bei Temperaturen unter 15 Grad Wachstumsstockungen, bestes Grössenwachstum der Früchte bei 23 - 25 Grad (566)
Düngekategorie	Mittelzehrer

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		

Krankheiten und Schädlinge	Spinnmilben, Schnecken, Mehltau
Geografische Verbreitung	heimisch in Mittelamerika
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 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 checked="" type="checkbox"/>
Oktober	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
November	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dezember	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Quelle Bild Leonhart Fuchs
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/10/Breyter_Indianischer_Pfeffer_Leonhart_Fuchs_1543.jpg

Heilpflanze? nein

Kulinarische Nutzung als Gemüse roh oder gekocht, reich an Vitamin C, kalorienarm

Quellen und weiterführende Infos:

- 376 <http://www.infoflora.ch/de/flora/1646-capsicum-annuum.html>
- 397 Handbuch Bio-Balkongarten (Andrea Heistinge Arche Noah)
- 405 <http://www.stadt-gemuese.de/paprika-chili-capsicum-spp>
- 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
- 544 http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/10/Breyter_Indianischer_Pfeffer_Leonhart_Fuchs_1543.jpg
- 545 <http://www.garten-freunde.com/tipp-paprika-selbst-anbauen/496>
- 566 <http://www.enzazaden.de/GrowerServices/tips/paprika.aspx>

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

Version: 31.12.2022 11:27:07