

Pflanz- und Pflegeanleitung für Gemüsesamen Besondere Chilis und Paprika (6 Sorten)

37611

Aussaattvorbereitung

Als Aussaatgefäße kommen flache Schalen mit gutem Wasserabzug, Anzuchtplatten (bestehend aus vielen einzelnen Kammern) oder auch kleine Töpfe oder Quelltöpfe in Frage. Das Substrat muss locker und durchlässig, humusreich, aber nährstoffarm sein; Letzteres, um eine gute Wurzelentwicklung zu gewährleisten.

Besonders wichtig ist die Keimfreiheit, um dem Befall mit Pilzkrankheiten bei den jungen Sämlingen vorzubeugen. Selbstgemischte Erde sollte deshalb (für 30 min bei 100 °C im Backofen) sterilisiert werden. Ansonsten gibt es spezielle Aussaaterde, die genau auf die Bedürfnisse der Jungpflanzen abgestimmt ist. Wurde diese Erde bei niedrigen Temperaturen in Schuppen, Keller oder Garage gelagert, sollte sie vor der Aussaat frühzeitig hereingeholt werden, um Zimmertemperatur anzunehmen.

Aussaat

Von Mitte Februar bis Anfang März kann mit der Vorkultur im Haus begonnen werden. Stellen Sie die Aussaatgefäße an einen sonnigen Fensterplatz über der Heizung oder in ein beheizbares Zimmergewächshaus. Die ideale Keimtemperatur liegt bei 22 °C.

Das Substrat locker bis zum Rand einfüllen und glätten, mit der Hand oder einem Stück Holz leicht andrücken und mit einer feinen Brause noch vor der Aussaat gut angießen, da ein späteres Gießen ein Verschwemmen der Samen zur Folge haben kann.

Den Samen möglichst gleichmäßig verteilen und darauf achten, dass keine Samenkörner über- oder sehr dicht beieinanderliegen. (Dies gelingt gut, wenn sie durch leichtes Klopfen an das Samentütchen ausgebracht werden.)

Die Sämlinge entwickeln sich besser, wenn sie genug Platz haben. Sie wachsen in der Regel schneller, sind gesünder und entwickeln ein stärkeres Wurzelsystem. Dünn mit Erde übersieben, sodass die Saattiefe etwa 0,5 cm beträgt, und die Aussaat mit dem leeren Samentütchen oder einem Etikett markieren, insbesondere wenn mehrere Sorten in ein (größeres) Gefäß ausgesät werden.

Die Aussaatgefäße abdecken, um die für die Keimung nötige Feuchtigkeit zu erhalten; die Keimzeit beträgt etwa 14 Tage. Dazu eignen sich durchsichtige Folie oder Folienbeutel, die über das Gefäß gespannt und mit einem Gummi fixiert werden, oder eine aufgelegte Glasplatte, wobei Letztere nach erfolgter Keimung entfernt werden muss, während eine Folie bis zu einem gewissen Grad „mitwachsen“ kann.

Um zu hohe Temperaturen zu vermeiden, an sonnigen Tagen gut lüften und gegebenenfalls schattieren. Das geht auf der Fensterbank zum Beispiel einfach mit einem Stück Pappe, das zwischen Scheibe und Pflanzen gestellt wird. Die Luft direkt hinter einer Fensterscheibe erwärmt sich bei Sonneneinstrahlung schnell sehr stark; es können rasch Temperaturen von 30 °C und mehr erreicht werden, die zu einer Schädigung der zarten Jungpflanzen führen würden.

Generell auf ein ausgewogenes Verhältnis von Wärme und Licht achten. Die Temperatur darf bei bedecktem Himmel (und entsprechendem Lichtmangel) nicht zu hoch sein, denn die Pflanzen bilden unter solchen Bedingungen nur schwache, dünne, blasse Triebe – sie „vergeilen“. Um dies zu vermeiden und einen gedrungeneren Wuchs mit gesunden und kräftigen Trieben und Blättern zu fördern, die Aussaatgefäße an dunklen Tagen kühler stellen, jedoch nicht unter 16 °C.

Beim Erscheinen des zweiten Blattpaares auf einen Abstand von 5 cm pikieren oder in 8er-Töpfe pflanzen. Sobald die Temperaturen mehr als 5 °C erreichen, täglich einige Stunden in der Sonne abhärten.

Auspflanzen ins Freiland

Nach den Eisheiligen kann ins Freiland ausgepflanzt werden bzw. können die Pflanzen dauerhaft draußen stehen, zum Beispiel auch in Gefäßen auf dem Balkon. Der Pflanzabstand richtet sich nach der Höhe der Sorte.

Chili 'Anaheim'

Höhe 80–100 cm, Breite 45 cm

Paprika 'Ampuis'

Höhe 50 cm, Breite 30 cm

Apfelpaprika

Höhe 100 cm, Breite 45 cm

Paprika 'Petit Marseillais'

Höhe 70–80 cm, Breite 40 cm

Paprika 'Jimmy Nardello's'

Höhe 70 cm, Breite 30 cm

Chili 'Fish Pepper'

Höhe 70 cm, Breite 30 cm

Weitere Kultur und Pflege

Paprika und Chili benötigen einen sonnigen, warmen Standort mit nährstoffreichem Boden. Da sie zu den stark zehrenden Gemüsepflanzen zählen, ist regelmäßiges Düngen mit einem guten organischen Dünger, mit kompostiertem Mist oder Kompost notwendig. Sobald der Fruchtansatz beginnt, ist auch die Düngung mit Pflanzenjauchen vorteilhaft.

Die Pflanzen benötigen außerdem sehr viel Wasser, vor allem während der Zeit des Fruchtansatzes und der Reife. Frisch gesetzte Pflanzen gut angießen und in den nächsten zwei Wochen für eine gute Bodenfeuchtigkeit sorgen. Danach bis zum Beginn des Fruchtansatzes etwas zurückhaltender gießen, insbesondere bei kühlerer Witterung. Der Boden rund um die Pflanzen darf aber nie ganz austrocknen.

Vorteilhaft ist auch eine hohe Luftfeuchtigkeit; die Pflanzen sollten daher ab und an von oben „geduscht“ werden.

MANUFACTUM.

Manufactum GmbH · 45729 Waltrop · Telefon 02309 939050
Fax 02309 939850 · www.manufactum.de · info@manufactum.de

