


 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

Artikel-Nr: 18479

303

BIO - Chili - Habanero Orange

Capsicum annum

Wird von geübten Scharfessern gerne im Ganzen, gefüllt und mit Speck ummantelt gegessen. Nach Abklingen der Schärfe im Mund fruchtig im Aroma. Sorten bis Schärfegrad 5 eignen sich geschnitten im Salat und gefüllt mit Hackfleisch oder Käse und dann überbacken. Schärfere Sorten fügt man in kleineren Mengen Eintöpfen, Gemüsepfannen, Gulasch und Bohnengerichten zu. Entfernen der Kerne und der innere

Naturstandort: Tropisches Mittelamerika.

Anzucht: Damit die Pflanze bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Kokosfaser-substrat oder BIO-Gemüseerde. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Substrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelt) werden. Achten Sie bitte darauf, die noch feinen Wurzeln nicht zu verletzen und die frische Erde leicht zu wässern. In den kommenden Wochen werden die Pflanzen dann nach und nach in immer größere Töpfe umgesetzt, wenn sie ihren bisherigen Topf gut durchwurzelt haben.

Standort: Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eisheiligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden.

Pflege: Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chilis und Paprika ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter BIO-Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit BIO-Dünger erst erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen.

Im Winter: Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher und schneiden sie für einen buschigen Wuchs im kommenden Jahr.

Chili und Paprika sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!