

Paprika

Familie: *Solanacea* (Nachtschattengewächse)

Gattung: *Capsicum*

Art: *C. ssp*

Bestäubungsbiologie

Paprika/Chili sind grundsätzlich Selbstbefruchter. Spontane Verkreuzung zwischen den Sorten kommt allerdings häufig vor. Auch eine Verkreuzung zwischen den kultivierten Arten (*C. annuum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. baccatum* var. *pendulum*, *C. pubescens*) kann vorkommen. Vor allem Bienen und Hummeln sind hier am Werk. Ein reiches Blühangebot im Garten und ein Abstand der Sorten von 50 bis 200 m kann evt. schon ausreichen. Je nachdem ob zwischen den Sorten natürliche Barrieren existieren. Eine Möglichkeit im geschützten Anbau Sorten zu isolieren ist Fließ/Netzvorhänge zwischen die Sorten zu hängen, oder einzelne Sorten mit einem ganzen „Netzzelt“ zu schützen.

Der Anbau mehrerer Sorten zur Saatgutgewinnung in einem Tunnel ohne Isolierung sollte vermieden werden.

Anbau und Pflege

Die Kulturführung für den Samenbau unterscheidet sich nicht von der zur Fruchtgewinnung. Fruchtfolge, Bodenvorbereitung, Saat und Pflanzzeit, Pflege, Düngung entsprechen dem üblichen Vorgehen des Gemüsebaus.

Allerdings: Wird eine Sorte über mehrere Jahre auf einem Betrieb vermehrt, ist der Anbau in Mutterboden (keine Topfkultur) durchzuführen! Bei einer einmaligen Saatgutgewinnung einer Sorte (mit folgenden Vermehrungsschritten wieder in Mutterboden) kann nach Absprache mit Arche Noah eine Ausnahme erfolgen.

Pflanzenschutz

Bislang sind bei Arche Noah samenbürtige Krankheiten nicht in großem Umfang aufgetreten. Allerdings gibt es auch bei dieser Kultur diverse samenbürtige Pathogene. Das Alfalfa Mosaic Virus, das Pepper Mild Mottle Virus, das Tomato Mosaic Virus und das Tobacco Mosaic Virus können Paprika befallen und mit dem Saatgut verbreitet werden. Auch bakterielle Schaderreger können Probleme bereiten – wenn Früchte befallen sind werden auch die Erreger übertragen. Obwohl die Übertragungsraten in der Regel eher gering sind, ist verseuchtes Saatgut die Hauptquelle für Neuinfektionen. Am bedeutendsten sind die Bakterienfruchtfleckenkrankheit verursacht von *Xanthomonas vesicatoria*, die Tüpfelschwärze (*Pseudomonas syringae*) und die bakterielle Paprikawelke (*Clavibacter michiganensis* ssp. *michiganensis*).

Auch Pilzkrankheiten wie der Grauschimmel, Verticillium- Fusarium- und Pythiumwelke, Echter Mehltau und die Samtfleckenkrankheit treten auf, eine Samenübertragung spielt in diesen Fällen aber eine untergeordnete Bedeutung.

Bestandesgröße und Anzahl an Samenträgern – Selektion

Für die Saatgutgewinnung von großen Saatgutmengen für den Wiederverkauf ergibt sich selbstverständlich ein großer Pflanzenbestand. Zum Erhalt der Sortenechtheit, sowie genetischer Variabilität und zur Verhinderung von Inzuchtdepression empfehlen wir für Kleinmengen eine Mindestanzahl von 6-12 Pflanzen pro Sorte anzubauen.

Für eine Selektion im Bestand gilt: Je mehr Pflanzen angebaut werden, um so mehr sind Einzelpflanzenunterschiede zu erkennen. Allerdings, je einheitlicher eine Sorte ist, desto weniger Unterschiede sind zu finden.

Samenernte

Die Ernte zur Saatgutgewinnung erfolgt von vollreifen Früchten. Die beste Saatgutqualität wird erreicht bei einer Ernte direkt nach dem Farbumschlag. Die Keimfähigkeit sinkt, wenn die Früchte überreif sind. Das Nachreifen von unreif geernteten Früchten führt zu keiner Keimfähigkeit. Die Samen sollten rasch nach der Ernte entnommen werden (Lagerung der reifen Früchte führt zu Pilzbildung am Samen und sinkender Keimfähigkeit).

Saatgutaufbereitung

Vollreife Früchte werden geerntet und die Samen ausgelöst. Die Zerkleinerung der Früchte über einen Fruchtrebler (wie für Äpfel) ist möglich, die Samen können anschließend mit Wasser aufgeschwämmt werden. Auch das auslösen der Samen in Wasser hat sich bewährt. Lässt man die Maische einige Stunden stehen, löst sich das restliche Fruchtfleisch und taube Samen schwimmen auf. Anschließend so oft mit klarem Wasser spülen bis das Saatgut sauber ist. Die Samen werden nun sofort an einem luftigen, warmen Ort getrocknet. Ein Luftentfeuchter und Ventilator im Trocknungsraum, fördert zügiges Rücktrocknen. Geeignete Unterlage wählen, auf welcher der Samen nicht festklebt. Bewährt haben sich Vliesreste, Backpapier, Kaffeefilter (für kleine Mengen) oder ähnliches. Die Trocknung bei 25-30 °C durchführen, anschließend Samen durch Reiben von verbliebenen Restfruchtfleisch trennen. Lagerung trocken, kühl, dunkel bei gleichmäßiger Temperatur (für alle Samen gültig)

Literatur

Becker-Dillingen 1929: Handbuch des Gesamten Gemüsebaues

Bedlan, Gerhard 2012: Handbuch des speziellen Gemüsebaus, Zentralverband der Kleingärtner und Siedler Österreich

Navazio, John 2012: The Organic Seed Grower, Chesla Green Publishing

Vogel, Georg 1996: Handbuch des gesamten Gemüsebaues, Eugen Ulmer