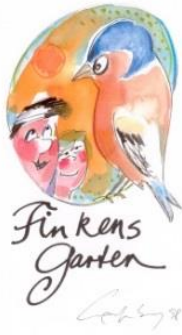


Kinderpflanze des Jahres 2020

aus Finkens Garten:

Die Paprika



Lust auf selbst geerntete, frische Paprika, die auch noch saftig und süß schmecken?

Die von uns ausgewählte Sorte ist eine ertragreiche, milde Spitzpaprika, die bei uns im Freien gut wächst. Die Früchte werden bis zu 20 cm lang und 5 cm dick. Wenn sie reif werden, sind sie anfangs gelb und später rot.

Wegen ihrer leicht gekrümmten Form erinnern sie im gelben Zustand an Bananen. Daher der Name „Sweet Banana“.

Die Früchte können sowohl gelb, als auch rot geerntet werden. Sie eignen sich besonders zum Frischverzehr, aber natürlich genau so zum Kochen, Braten, Grillen oder Füllen.

Wenn die Kinder beobachten, wie die Pflanze heranwächst und die Frucht reift, dann steigt selbst bei Gemüsemuffeln die Bereitschaft, ein Stück davon zu probieren.

Gärtner-Tipps zur Pflege:

Im zeitigen Frühjahr aussäen und nach der Ausbildung des ersten Laubblatts pikieren und topfen. Diese Arbeit übernehmen wir für euch - Ihr bekommt bereits fertig vorgezogene Pflanzen im Topf.

Die Pflanzen können frühestens Anfang Mai, am besten erst nach den „Eisheiligen“ (11.-15.5.) nach draußen gepflanzt werden. Paprikapflanzen haben normalerweise eine gute Standfestigkeit und kommen ohne Stützhilfe zurecht.

Wir empfehlen, die Königsblüte zu entfernen. So nennt man die erste Blüte, die sich in der ersten Y-förmigen Verzweigung der Pflanze bildet. Dadurch wächst die Pflanze insgesamt buschiger und produziert später mehr Blüten und Früchte.



Bei euch gibt's keinen Garten?

Paprika lässt sich problemlos in Kübeln oder Hochbeeten ziehen. Das Pflanzgefäß sollte 5-10 Liter Erde fassen und ausreichend große Abflusslöcher haben.

Gerade wenn es in eurer Kita keinen zuverlässigen Sommerferien-Gießdienst gibt, ist die Pflanze im Kübel besser aufgehoben. Dann kann sie in den Ferien mit nach Hause genommen werden.

Ernte: Eure Paprika werden etwa ab August reif. Werden die ersten ausgewachsenen Früchte unreifem grünem Zustand gepflückt, hat die Pflanze mehr Kraft für die nachfolgenden Früchte. Im Lebensmittelhandel angebotene grüne Paprika sind übrigens unreif geerntete Früchte, die aber bekanntermaßen köstlich sind. Die letzten Früchte müssen dann vor dem Frost grünreif abgenommen werden.

Und was passiert im Winter?

Die Pflanzen werden meist einjährig angebaut, können aber auch mehrjährig wachsen und Früchte tragen. Dazu müssen sie frostfrei im Haus überwintert werden. Es ist wichtig, die Pflanzen im Winter sehr wenig zu gießen, damit sie nicht krank oder von Blattläusen befallen werden.

Bei guter Nährstoffversorgung im Folgejahr - Umtopfen im Frühling- tragen überwinterte Pflanzen früher reife Früchte.

„Innere Werte“:

Neben anderen gesunden Inhaltsstoffen enthalten Paprika vor allem viel Vitamin C.

Übrigens: Den Nobelpreis für Medizin gab's 1937 für die erstmalige Extraktion von Vitamin C aus einer Paprikafrucht.

Verwendung:

Lange Zeit wurde Paprika in Europa vor allem in getrockneter Form als Gewürz genutzt (z.B. „edelsüß“ und „rosenscharf“). Später setzte sich die Verwendung von Paprika als Gemüse immer mehr durch.

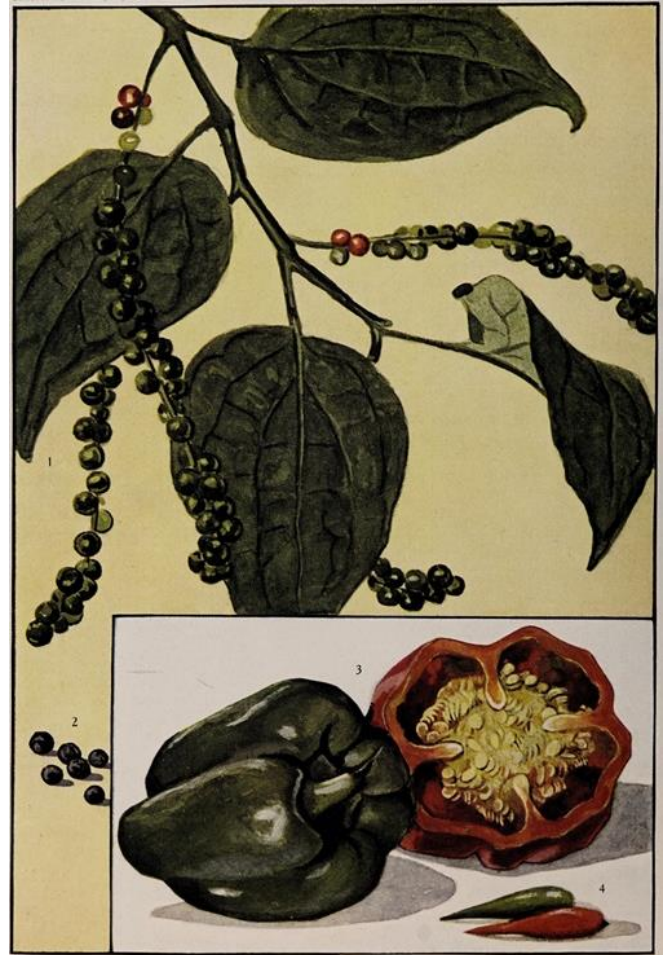


Hintergrundinfo:

Paprika und Chilis stammen aus der Gattung Capsicum und zählen zu den Nachtschattengewächsen, wie auch Tomaten und Kartoffeln.

Nach der Ankunft von Christopher Columbus in Südamerika 1492 sind Paprika und Chili rasch über fast alle Kontinente verbreitet worden. Heute gibt es regionale Sorten in vielen Ländern, selbst in Schweden z.B. gibt es Freiland geeignete Paprikasorten. Mit mehr als 3.000 Sorten weltweit ist die Vielfalt entsprechend groß.

Die ältesten Nachweise der Nutzung von Chili und Paprika in Mexiko werden auf etwa 5.000 v. Chr. datiert. Schon damals gab es dort sehr scharfe und milde, schärfefreie Sorten.



Zum Vergleich: Schwarzer Pfeffer und Paprikafrucht

Eigentlich sollte Columbus von seiner Amerikareise den wertvollen Pfeffer zurück nach Europa bringen. Stattdessen brachte er milde Chilis der Art Capsicum anuum mit, die noch heute in vielen Sprachen „Pfeffer“ genannt werden.

Diese Art gilt als weniger wärmebedürftig und ist nach wie vor in Europa die am häufigsten kultivierte Art.

Viel Spaß beim Gärtnern und Naschen wünscht das Finkens-Garten-Team und der Lions Club-Köln-Hanse, der uns das Saatgut gespendet hat.



Herzlichen Dank!

Bildrechte:

Saatgutpackung: Finkens Garten

Verschiedene Chili/Paprika: CC-BY-NC-ND/Eric Hunt

Blüte: CC-BY-NC-ND/Shizhao

Illustration: Encyclopedia of Food, 1921