

Infoblatt Paprika



Paprikaanbau im Gewächshaus (Leicht)

Paprika im Überblick

Einordnung

Wie die Chilipflanze gehört der Paprika zur Pflanzengattung *Capsicum* aus der Familie der Nachtschattengewächse (siehe Infoblatt Chili). Mit wissenschaftlichem Namen wird er *Capsicum annuum* genannt. Man unterscheidet hier, durch die unterschiedliche Verwendung der Pflanze, Gemüse- und Gewürzpaprika.

Beschreibung

Paprika ist in Kultur eine einjährige Pflanze. Es handelt sich hierbei um kniehoch werdende Büsche mit eiförmigen, gestielten Blättern. Die Blüten sind gelblich-weiß und ähneln denen der Tomaten oder Kartoffeln. Bei den 7 - 15 cm langen Früchten handelt es sich um Beerenfrüchte, im Alltag werden sie aber Schoten genannt (Paprikaschoten). Sie sind entweder rot, gelb, orange, hell- oder dunkelgrün sowie länglich oder auch nahezu rund. Die Beeren entstehen aus drei bis fünf verwachsenen Fruchtblättern. Die fleischige Frucht ist durch unvollständige Scheidewände gekammert. Sie enthält viele kleine hellgelbe Samen.

Wie beim Chili ist auch Capsaicin in der Frucht enthalten (vorwiegend in den Samen und in den Scheidewänden), das den scharfen Geschmack verursacht. Allerdings ist es hier in viel geringeren Mengen vorhanden (ungefähr nur 1/20 des Gehalts vom Chili), bei einigen Sorten wurde es sogar weggezüchtet.

Herkunft / Verbreitung / Anbauggebiete

Paprika stammt, wie Chili, aus den tropischen Gebieten Amerikas und gelangte mit der Entdeckung Amerikas durch die Spanier nach Europa. Paprika wurde oft als Pfefferersatz für den teuren "Echten Pfeffer" aus Asien (siehe Infoblatt Pfeffer) gehandelt und erhielt zeitweise den Namen "Spanischer Pfeffer", obwohl die Pflanzen nicht miteinander verwandt sind. Obwohl heute Ungarn als das "Paprikaland" gilt, gelangte die Pflanze erst in der Mitte des 18. Jh. dorthin. Außerdem wird der Gewürzpaprika heutzutage in Spanien, Marokko, Jugoslawien, Bulgarien, Brasilien und den USA angebaut.

Anbau / Standortansprüche

Über 50 verschiedene Sorten Paprika, die durch Züchtung entstanden sind, werden heutzutage auf z. T. sehr großen Feldern angebaut. Die Pflanze benötigt aufgrund ihrer kurzen Wachstumszeit schon im Frühjahr recht hohe Temperaturen, auch sollten in dieser Zeit keine Nachtfröste in den Anbaugebieten vorkommen. Sommerlicher Regen begünstigt das Wachstum der Pflanzen.

Zum Anbau werden die Samen in Treibhäusern vorgezogen. Drei Monate nach der Saat beginnt die Blüte der Pflanzen und nach drei weiteren Monaten sind die ersten Früchte reif.

Ernte und Lagerung

Vom Hochsommer bis zur Herbstmitte findet die Ernte statt. Die Ernte ist recht arbeitsintensiv, da nicht alle Früchte gleichzeitig reifen, so dass die Ernte per Hand stattfindet. Bis zu sechs Pflückungen sind nötig, um alle Paprikaschoten zu ernten. Dann werden die Früchte zur Nachreife einige Tage gelagert.

Verarbeitung

Der Gemüsepaprika wird nach der Ernte frisch verschickt und gelangt so in den Handel. Die Aufbereitung des Gewürzpaprikas ist aufwändiger. Wie man auch in den Gewürzregalen sehen kann, gibt es hier eine große Auswahl an verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Qualitäten. Das liegt an der unterschiedlichen Aufbereitung nach der Ernte. I. d. R. werden die Paprikafrüchte ca. 3 - 4 Wochen getrocknet, so dass die Feuchtigkeit in der Frucht auf unter 10 - 15 % sinkt. Der Gewürzpaprika wird dann gemahlen. Je nachdem, ob die Scheidwände und die Samen anschließend entfernt werden oder nicht, lässt sich die Schärfe des späteren Gewürzes regulieren. Z. T. werden sogar noch extra Samen zugegeben, um die Schärfe zu erhöhen. Auf jeden Fall kann man sich merken, dass der Paprika umso schärfer wird, je heller er aussieht, da hierfür immer mehr Samen zugegeben werden, die gelb aussehen und somit die ursprünglich rote Farbe des Gewürzes aufhellen.

Man unterscheidet im Handel fünf verschiedene Paprikagewürzsorten:

- Delikatess-Paprika: Hier werden vor dem Mahlen die Scheidewände entfernt. Der Paprika hat ein sehr mildes Aroma, eine dunkelrote Farbe und ist sehr fein gemahlen.
- Edelsüß-Paprika: Hier werden schon gemahlene Samen hinzugegeben, so dass er nicht mehr ganz so mild ist, aber noch hoch aromatisch. Er ist auch nicht mehr so tief rot.
- Gulaschpaprika: Hierbei werden auch die Scheidewände mit vermahlen, so dass er noch schärfer wird und eine hellere Farbe besitzt.
- Rosenpaprika: Die ganzen Früchte werden hierfür gemahlen, so dass er sehr scharf ist und eine noch hellere Farbe besitzt. Er besitzt eine geringere Qualität.
- Scharf-, Merkantil- oder Königspaprika: Dieser Paprika besitzt die höchste Schärfe. Hierfür werden nicht nur die ganzen Früchte vermahlen, sondern auch noch Samen und Scheidewände hinzugegeben, die bei den anderen Paprikasorten entfernt wurden.

Wirtschaftliche Bedeutung

Gemüsepaprika gilt als eine äußerst gesunde Frucht, da sie sehr viel Vitamin A, B1, B2 und C enthält. Er wird roh oder gedünstet gegessen. Hierbei müssen aber vorher Stielansatz, Scheidewände und Samen entfernt werden, da das Gemüse sonst sehr scharf schmeckt. Der Gewürzpaprika ist neben Pfeffer eines der am meisten verwendeten Gewürze in unserer Küche. Man nutzt ihn zum Würzen von Suppen, Soßen, Fleisch (z. B. Gulasch), Nudel-, Reis- und Fischgerichten, Geflügel und Wild. Er dient als Zusatz zu Wurst, Kartoffelchips, mit ihm werden Pommes frites gewürzt. Außerdem ist er Bestandteil vieler Gewürzmischungen.

Auch gilt Paprika, ebenso wie Chili, als Heilmittel, da das Capsaicin eine durchblutungsfördernde Wirkung besitzt. Er wird z. B. Mitteln gegen Rheuma und andere Gelenkschmerzen zugegeben.

Literatur

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SIEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett
Ort: Leipzig
Quellendatum: 2004
Seite: www.klett.de
Bearbeitungsdatum: 05.05.2010

Autor/Autorin:
Anett Siebert

<http://www.klett.de/terrasse>
Letzte Änderung: 29.07.2014