

# PEPPERS

## ARCHE NOAH Sortenarchiv

### Sichtung von Paprikas & Chilis

Bei einer Feldsichtung dutzender Paprika und Chili-Sorten am Betrieb von Erich Stekovics im Burgenland 2005 wiesen lokale Herkünfte aus dem mittel- und osteuropäischen Raum immer wieder hervorragende Eigenschaften auf. Sortenbeschreibungen stehen unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) - Services - Sortendatenbanken zu Verfügung.



Paprikas & Chilis sind heuer Schwerpunkt im ARCHE NOAH Pflanzenverkauf - mit 48 Sorten von lokal bis exotisch in alle Schärfegraden. Gesamtes Sortiment auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)!

Der Standort in Frauenkirchen bietet gute Bedingungen für die Paprikakultur - wärmebegünstigtes, pannonisches Klima. Der nasskalte Frühsommer 2005 jedoch unterzog die Kultur einem regelrechten Härtestest. So zeigte sich die gute Freilandtauglichkeit der Sorten.

Bei den Gemüsepaprikas konnten wir beobachten, dass vor allem mittelosteuropäische Sorten guten Fruchtbehang und tendenzielle Frühreife zeigten - zum Beispiel „Ardei Lung“, „Bulgarischer Paprika“, „Neusiedler Ideal“. Ehemalige Handelssorten westeuropäischen Ursprungs reiften hingegen erst spät - so „Danube“ oder „Bull Nose“. Eine mögliche Erklärung ist, dass letztere für die Glashauskultur gezüchtet wurden. Auch südeuropäische Herkünfte wie „Corno di Torro rosso“ oder „Largo de Reus“ kamen oft nicht zur Reife oder faulten noch davor.

45% des ARCHE NOAH Paprika-Sortiments stammen aus Mittel-Osteuropa. Charakteristisch für diesen Raum sind Sortentypen wie hellchalige Spitz-, Block- und Apfelpaprikas (Wachspaprikas). Die milden oder scharfen Varianten werden gerne zum Füllen verwendet. Leider konzentrieren sich Saatgutanbieter derzeit auf milde Sorten, da milde und scharfe Sorten im (Groß-)Handel leicht verwechselt werden. Bedauerlich für Schärfe liebende KonsumentInnen - die „pikanten“ Gemüsepaprikas verschwinden! Die Erhaltung solcher Sorten wird uns daher ein besonderes Anliegen sein.

Der gerippte, rot (selten gelb) abreifende

Paradeispaprika und der Kapija - Paprika (z.B. „Ardei Lung“, „Ochsenhorn“) sind weitere osteuropäische Spezialitäten. Letzterer ist ein länglicher Gemüsepaprika, der gerne für Letscho und zum Einmachen verwendet wird (z.B. Salat, „Ajwar“).

Ein wichtiger Bestandteil der Balkan-Küche sind Gewürzpaprikas - meist scharfe Sorten, die sich gut trocknen und vermahlen lassen. Aus unterschiedlichen Quellen haben wir außergewöhnliche, vermutlich lokale Sorten erhalten. Schon seit einigen Jahren bekannt ist der „Vesena“-Pfefferoni (auch als „Elefant“ oder „Tigerpfefferoni“ in Umlauf): ein dickfleischiger Pfefferoni mit ungewöhnlichem, Korkrippen-Muster, der sich ausgezeichnet im Ganzen trocknen lässt. Ein Mitglied hatte diese Sorte auf einem Bauernmarkt in Skopje gefunden. „Vesena“, die Bezeichnung des Bauern für diese Sorte, bedeutet übersetzt „bestickt“.

Ebenfalls aus Mazedonien stammt ein Kirschkpfefferoni mit aufgesetzter Spitze, dem wir den Namen „Herzpkfefferoni“ gegeben haben. Er eignet sich wegen der hübschen Form und dem Farbenspiel von blassgelb über orange nach rot besonders zum Einlegen in kleinen Gläsern.

Am Betrieb Stekovics gilt der Essiggemüseproduktion besonderes Augenmerk. Kriterien bei der Sortensichtung waren daher Geschmack (Aroma, Süße), Schärfe (leicht- bis mittelscharf), Form, Farbe(n!), Größe (Eignung für kleine Gläser!) und Konsistenz. Als besonders geeignet erwiesen sich u.a. folgende Sorten:

- „Spiralförmiger Gelber“ - eine ehemalige österreichische Handelsorte
- Kirschkpfefferoni „Koral“: eine tschechische Sorte, die nicht zur Rissigkeit neigt
- dickfleischige, runde Typen zum Einlegen von Paprikahälften: „Paprika Cunko“ (Rot. Herkunft Kroatien). „P 953“ (Dunkelgelb. Herkunft Mittelitalien via IPK Gatersleben)

Viele Chilis (sub-)tropischer Herkunft schnitten unter den Bedingungen von 2005 schlecht ab. „Habanero“ (*C. chinense*) setzte praktisch keine Früchte an. Recht gut schnitten hingegen ab: „Chili aus Vietnam“ (*C. frutescens*), „Serrano“ (*C. annuum*), „Angelo“ (*C. baccatum*).

### PRAXIS-TIPP

Generell empfiehlt sich für Chili die Kultur unter Folie, im Glashaus oder im Topf, der „ins Warme“ gebracht werden kann. Viele tropische Sorten kommen zudem erst im Spätsommer zur Blüte, wenn die Tage wieder kürzer werden, sodass sich die Fruchtreife weit in den Herbst hineinzieht.



Text & Fotos:  
Michaela Arndorfer

Danke an Helene Weissinger für ihre Unterstützung!