



© Africa Studio - Fotolia.com - About © : Contact SAFLAX - <http://www.saflax.de/copyright>

13509

Chili - De Cayenne

Chili - De Cayenne

© www.saflax.de

Capsicum annum

De Cayenne ist ein scharfer Chili-Klassiker, der früh und reichlich trägt. Die Pflanze erreicht eine Höhe von circa 60 Zentimetern und bildet auch in Zimmerhaltung reichlich ihre bis zu 12 Zentimeter langen Früchte von dunkelgrün nach leuchtend rot abreifend aus. Im oberen Bereich erzeugt sie kräftiges Blattgrün und zahlreiche Blüten. De Cayenne eignet sich hervorragend für Salsas, Saucen und Dips. Die Früchte lassen sich auch gut trocknen und sind dann für die Gewürzmühle geeignet.

:

Anzucht: Damit die Chili 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 Anzuchtsubstrat. 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 die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde 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 jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. 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:

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. 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. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chilis 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 Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit Tomatendünger erst dann erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. Düngen Sie keinesfalls mehr, als auf der Packung angegeben ist.

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. Jetzt ist auch die Zeit für einen Rückschnitt - falls gewünscht. Je stärker Sie zurückschneiden, desto buschiger wird die Pflanze im kommenden Jahr austreiben.

Achtung: Paprika und Chilli zählen zu den Nachtschattengewächsen. Die Pflanzenteile giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!