

Paprika



Botanischer Name

Capsicum annum

Pflanzenfamilie

Nachtschattengewächse
(Solanaceae)

Sorten

Auch bei der Gemüsepaprika gibt es eine große Sortenvielfalt. Im Handel wird v.a. nach Farbe der Frucht, also grün, gelb, orange, rot oder auch fast weiß oder lila unterschieden, sowie der Form: länglich (spitz), eckig-abgestumpft, eckig-spitz („kreiselförmig“) und platt („Tomatenpaprika“).

Herkunft

Paprikapflanzen werden schon seit 5.000 - 6.000 Jahren in den Tropen Mittel- und Südamerikas kultiviert. Nach der Entdeckung Amerikas wurden Paprikapflanzen von spanischen und portugiesischen Seefahrern und Kaufleuten nach Europa gebracht, allerdings wurden sie hier zunächst nur als Zierpflanze gehandelt, zumal es sich um die mit scharfen Früchten vorkommende Gewürzpaprika handelte. Vor allem in Spanien und Ungarn wurde Gewürzpaprika aufgrund ihrer Schärfe als Ersatz für echten Pfeffer angebaut, der damals sehr teuer war. Aus der Gewürzpaprika ging vor etwa 100 Jahren auch die heute bekannte Varietät der Gemüsepaprika (*Capsicum annum* var. *grossum*) hervor, die nicht mehr das scharf schmeckende Alkaloid Capsaicin enthält. Allerdings sollten Gemüsepaprika nicht in der Nähe von Gewürzpaprika angebaut werden, da die Pflanzen großteils Fremdbestäuber sind und sich durch Kreuzung das Capsaicin so auch wieder in den Samen der Gemüsepaprika bilden kann.

Heute wird Gemüsepaprika weltweit angebaut, Hauptanbauländer sind u.a. China, Türkei, Spanien und die Niederlande.

Saison

In Mitteleuropa wird Paprika ganzjährig im Gewächshaus angebaut, da die Pflanzen sehr wärmeliebend sind und schon bei Temperaturen unter 7 °C Kälteschäden erleiden können. Deswegen sind Paprika häufig ganzjährig im Handel zu finden.

Aufbewahrung

Für Paprika liegt die optimale Lagertemperatur bei ca. 12 °C, der Kühlschrank ist daher eigentlich für sie zu kalt. Bei geeigneter Lagertemperatur sind Paprika einige Tage bis zu einer Woche haltbar. Überreife Paprika erkennt man daran, dass die Haut schrumpelig wird.



Experiment mit den Kindern

Lassen Sie die Kinder doch einmal mit verbundenen Augen verschiedenfarbige (grüne, gelbe, orange und rote) Paprika probieren: Können sie den Unterschied schmecken? Welche schmeckt ihnen am besten? Welche ist am süßesten?

Wissenswertes

Die Paprikaschoten sind botanisch gesehen Beeren.

Grüne Paprika sind im unreifen Zustand geerntete gelbe oder rote Paprika. Auch wenn man grüne Paprika lange lagert, reifen sie nicht mehr vollständig nach.

Rote Paprikaschoten enthalten etwa 10-mal soviel viel Beta-Carotin als grüne Paprikaschoten.

