

Preis pro Portionstüte: 2,50 €  
für Mitglieder: 2,00 €

# Paprikas, von ganz mild bis Chilis „die Hölle“

Von mild bis zu den unglaublich scharfen Paprikaformen, die übrigens erst in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts in Ungarn gezüchtet wurden, reicht das Spektrum der Pflanzen, die sich hinter dem Artnamen *Capsicum annuum* (und Verwandten) verstecken.

**PAPRIKA**, *Capsicum annuum*  
Milde und scharfe Sorten  
mit hohem Zierwert

- CAP 363** rote, spitze, mittelgroße Paprika, milder aromatischer Geschmack; Herkunft: IPK Gatersleben, ursprünglich Guatemala
- Earliest Red** Gemüsepaprika; rote, zeitig reifende, stumpfe, walzenförmige Früchte; milder Geschmack, Wuchshöhe: ca. 50 cm; Herkunft: Dreschflegel
- Sweet Chocolate** Gemüsepaprika; mittelgroße, glatte, längliche Früchte, die von dunkelgrün auf schokoladenbraun abreifen; ziegelrotes Fruchtfleisch; mild aromatisch; Herkunft Dreschflegel
- CAP 1102** Landsorte aus Albanien mit wechselnder Schärfe; relativ dünnwandige spitze, rote Frucht; bis 10 cm lang; Herkunft: IPK Gatersleben
- Chili Rotes Teufele** feurig, scharfe Freilandchili; viele kleine rote aufrecht stehende Früchte; Herkunft Dreschflegel
- Elefantenrüssel** spitz, gelb; sehr scharfer Paprika; Herkunft Dreschflegel



## Kulturhinweise

Gemüsepaprika und Chili sind sehr wärmebedürftig und benötigen hohe Keimtemperaturen um etwa 22 °C, besser 25 °C · Aussaat: Anfang / Mitte Februar bis Anfang April · Saattiefe: 0,5 - 1 cm · vollsonniger Fensterplatz / Gewächshaus · nach ca. 3 Wochen pikieren und kühl stellen (20 °C) · Kultur im Gewächshaus oder ab Ende Mai an einem sehr sonnigen, warmen und windgeschützten Gartenplatz · geerntet wird im August und September · auch Paprikas sind balkon- und dachgartentauglich!

## Kochen mit alten Nutzpflanzen

Sie würden gern einmal Kerbelrübchen, Haferwurzel oder Sauerampfer in Ihrem Garten aussäen, wissen aber nicht, wie Sie sie zubereiten können? Sie finden lila Kartoffeln und gelbe Tomaten prima, wissen aber nicht, ob man einen Salat aus ihnen machen kann? Und was tun, wenn die im Garten probeweise ausgesäten Schätze eine reiche Ernte einbringen?



Im VERN - Heft „Kochen mit alten Nutzpflanzen“ finden Sie Rezepte, für die sich die alten Kulturpflanzen besonders gut eignen. Wir haben alte Kochbücher gewälzt und bei unseren Mitgliedern eine Umfrage gemacht. Das Ergebnis: Suppen und Saucen, Hauptgerichte, Salate und Desserts, die mit den alten Sorten so richtig gut gelingen. Denn allein in Genbanken lassen sich so spannende alte Kartoffelsorten wie die „Schwarze Ungarin“, die Tomatensorte „Black Plum“ oder der „Danziger Kantapfel“ nicht sicher erhalten. Und das Beste: Sie schmecken auch noch gut!

Preis: 3,50 EUR pro Heft

Bestellung: Siehe Seite 48