

Prairie Fire Chili Samen

Info: Die Pflanze Prairie Fire Chili ist eine kleinwüchsige Zierchili, die auf dem Balkon oder Fensterbrett sehr schön aussieht und noch dazu essbar ist. Die Pflanzen werden nur maximal 30 cm groß und tragen eine Vielzahl der kleinen, länglichen, ca. 2 cm langen Chilis, die von grün über gelb nach rot abreifen - das ergibt ein schönes Farbspiel die der Pflanze auch den Namen gibt: Es befinden sich Chilis in unterschiedlichen Reifegraden an der Pflanze und das sieht dann so aus wie ein Feuer. Viel „Feuer“ haben auch die kleinen Schoten: sie erreichen Schärfegrade bis 70.000 Scoville.

Pflege: Die Keimtemperatur liegt zwischen 22 und 28°C (8 - 21 Tage Keimdauer). Wir empfehlen deshalb die Verwendung eines Gewächshauses (Zimmer-Gewächshaus mit Lüftungslöchern, Lüftungsklappen und am besten gleich mit passenden Kokos-Quelltabletten) und einer Heizmatte (Die Heizmatte legt man unter das Gewächshaus. Sie bietet ideale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Anzucht und Kultur von Pflanzen und gibt eine konstante Wärme ab). Die Pflanzen brauchen einen frischen, gut gedüngten durchlässigen Boden und vertragen keine Staunässe. Sie sollten an einem vollsonnigen, geschützten Platz stehen mit mindestens 6 Stunden Sonnenlicht, besser mehr. Stellen Sie die Pflanzen ca. 2 bis 3 Wochen nach dem letzten Frost nach draußen.

Chili-Zuchtanleitung

Voraussetzungen für einen erfolgreichen Chili-Anbau: Das brauchen Sie A

1. AWO-Samen-Aktionstüte Alte Sorte Prairie Chili Fire
2. Anzuchterde, Töpfchen, Anzuchtschalen oder Kokos-Quelltabletten
3. Einen warmen geschützten Platz zum Keimen der Samen (Fensterbank auf der Südseite mit viel warmem Licht, am besten ein kleines Zimmergewächshaus mit Wärmematte)
4. Sehr viel Licht

Aussaat

Zeitpunkt: Chilis lieben Wärme sehr und brauchen lange, bis sie gereift sind, deshalb sollten sie entsprechend früh im Jahr ausgesät werden (je nach Sorte zwischen Ende Dezember und Anfang März)

Keimtest: Sie können mit einem Keimtest beginnen, dabei wird der Chili Samen nicht direkt in die Erde oder das Substrat gelegt, sondern erst z. B. auf etwas feuchter Watte zum Keimen gebracht. Somit lassen sich nicht keimfähige Samen schnell aussortieren.

Substrat: Es ist wichtig, hochwertige Anzuchterde (keimfrei, wenig Dünger) oder Kokos-Quelltabletten zu verwenden, in die Sie die Samen ca. 0,5 - 1 cm tief einsetzen und konstant feucht halten (günstig: lauwarmes Wasser!). Garten- oder Komposterde kann im Backofen bei 200°C innerhalb von ca. 20 Minuten von Keimen und Schädlingen befreit werden. Gönnen Sie jedem Samenkorn ein Töpfchen oder eine Quelltablette, so haben Sie beim späteren Umsetzen keine Schwierigkeiten, die zarten Pflänzchen auseinander zu bekommen.

Keim-Temperatur: Die Samen brauchen eine Mindesttemperatur um zu keimen, und diese sollte auch nachts beibehalten werden. Diese Keimtemperatur variiert von Sorte zu Sorte, bei vielen Sorten ist der Bereich zwischen 22° und 28°C optimal, viele tropische Sorten mögen es noch wärmer. Generell gilt: je höher die Temperatur (bis 32°C), desto kürzer die Keimdauer.

Chilipflanzen selbst ziehen - Tipps und Tricks: Infos zur alten Sorte „Prairie Fire“

Feuchtigkeit: Sie sollten die Samen unbedingt feucht halten, allerdings dürfen sie nicht nass sein! Überschüssiges Wasser in den Töpfen oder dem Gewächshaus (auch Kondenswasser) sollte unbedingt vermieden werden, sonst könnte sich auch Schimmel bilden. Chilis mögen keine Staunässe. Über die Art des verwendeten Wassers gibt es geteilte Meinungen: einige bevorzugen destilliertes Wasser, da es weder Chlor noch Kalk enthält, andere wiederum schwören auf „normales“ Wasser aus der Leitung. Entscheiden Sie selbst!

Keimdauer: Zwischen Aussaat und Keimung des Saatgutes verstreichen in der Regel zwischen 7 und 14 Tage bei optimalen Rahmenbedingungen mit ausreichend Wärme und Feuchtigkeit (keine Nässe!). Liegt die Temperatur eher am unteren Ende der empfohlenen Skala, kann sich das Ganze auch über mehrere Wochen hinziehen.

Standort: Sobald die Keimlinge sprießen, brauchen sie für weiteres Wachstum vor allem eines: Sonnenlicht. Die Pflänzchen sollten also unbedingt an einem Südfenster oder im Wintergarten/Gewächshaus stehen. Dass Ihre Keimlinge zu wenig Licht haben, erkennen Sie daran, dass sie "vergeilen", das heißt, dass sich dünne, sehr lange, instabile Stängel bilden, weil der Keimling versucht, in Richtung der stärksten Lichtquelle zu wachsen. Wenn Sie nur Nordfenster zur Verfügung haben oder die Pflanzen sogar im Zimmer stehen müssen, können Sie mit speziellen Pflanzenlampen die Pflanzen mit genügend Ersatzlicht versorgen (hier ist eine Belichtungsdauer von 12 bis 14 Stunden täglich empfohlen).

Pikieren: Wenn nach den Keimblättern die ersten richtigen Blätter auftauchen, ist es Zeit, die Pflänzchen zu vereinzeln (pikieren) und in ca. 8 - 10 cm große Töpfe umzusetzen. Seien Sie dabei vorsichtig, da die zarten Wurzeln nicht verletzt werden sollten. In die mit Pflanzerde gefüllten Töpfe drücken Sie ein kleines Loch (z.B. mit dem Pikierstab), in das die Jungpflanzen gesetzt werden. Füllen sie dieses dann mit Erde auf und versorgen sie die Pflanzen mit ausreichend Wasser, aber vermeiden Sie Staunässe!

Damit die Pflanzen viel Licht bekommen und sich kräftig entwickeln, sollten Sie sie tagsüber, wenn die Temperatur über 12°C hat, nach draußen an einen geschützten, sonnigen Platz stellen. **Aber Vorsicht: Da die Pflanzen noch kein direktes Sonnenlicht gewöhnt sind, können sie in der Sonne Sonnenbrand bekommen! Deshalb ist zu Beginn ein halbschattiger Platz besser.**

Düngen: Bereits jetzt kann schon etwas Dünger an die Pflanzen gegeben werden, um das Wurzelwachstums von Beginn an kräftig zu unterstützen. Danach sollten Sie ca. alle 1 - 2 Wochen düngen. (im Fachhandel ist Bio-Chilidünger erhältlich).

Das Auspflanzen: 1 – 2 Wochen nach dem letzten Frost können die Chilis dauerhaft nach draußen. Für die Freiland-Kultivierung eignen sich jedoch nur wenige robuste Sorten mit einer Reifezeit unter 80 Tagen. Insbesondere Chilis mit langer Reifezeit sollten Sie im Topf kultivieren, damit Sie sie im Herbst nach drinnen holen und die Früchte nachreifen lassen können. Die Töpfe müssen groß genug für gesundes Wurzelwachstum sein (mind. 8 - 10 Liter Topfvolumen).

Staunässe können Sie vermeiden, wenn Sie die Töpfe oder Blumenkübel unten einfach mit etwas Granulat auslegen. Danach geben Sie Blumenerde und die Jungpflanzen mitsamt der Erde aus den alten Töpfen in die Gefäße und bedecken alles mit etwas neuer Blumenerde. Gegebenenfalls sollten sie noch etwas düngen und natürlich das Bewässern nicht vergessen. Die Töpfe stellen Sie an einen sonnigen und windgeschützten Platz; hier empfiehlt sich die Nähe zu Hauswänden (Südseite). Auf einem offenen Balkon können sie sich auch aus etwas Folie einen kleinen Windschutz basteln. Die Chilipflanzen vertragen nach einer Eingewöhnungszeit durchaus direktes Sonnenlicht und sollten auch mindestens die Hälfte des Tages welches erhalten. Wichtig ist hier nur, dass die Pflanzen dabei nicht völlig austrocknen. Deshalb ab und zu gießen und immer dafür sorgen, dass überschüssiges Wasser ablaufen kann.



Allgemeine Pflegetipps: Da Chilis viel Wärme und Sonne brauchen, wachsen sie am besten an einem windgeschützten, sonnigen Platz mit mindestens 6 Stunden Sonnenlicht, besser mehr.

- Verwenden Sie eine hochwertige Erde und düngen Sie regelmäßig ca. alle 1–2 Wochen.
- Chilis mögen keine Staunässe, Sie sollten sie regelmäßig gießen, aber nicht zu viel. Zur Vorbeugung von Staunässe können Sie in die Töpfe unten eine Lage Granulat oder Kieselsteine geben.
- Für eine geringere Verdunstung und als Schutz vor Unkraut können Sie eine Lage Mulch aufbringen.
- Die Schärfe der Schoten lässt sich erhöhen, wenn die Pflanzen in den Wochen der Reifezeit etwas unter Wasserstress (also Trockenheit) leiden (aber Vorsicht, dabei die Pflanzen genau im Auge behalten).

Um die Ernte zu erhöhen können Sie auch ab einer Höhe von 30 cm die Spitzen über den Blattverzweigungen abschneiden. Dadurch wächst die Pflanze buschiger und steckt mehr Kraft in die Früchte.

Die Ernte: Für einen guten Geschmack und eine intensive Schärfe sollten sie die Schoten erst dann ernten, wenn sie die optimale Erntefarbe erreicht haben. Diese Farbe kann von Sorte zu Sorte unterschiedlich sein, von rot über gelb oder orange bis hin zu violett, braun oder schwarz. Manche Sorten kann man auch bereits in unreifem Zustand grün ernten und verzehren (welche Sorten das sind, steht in den detaillierten Samen-Infos). Berücksichtigen Sie dabei, dass die Sorten unterschiedliche Reifezeiten aufweisen können. Das bedeutet, dass manche Sorten erst spät ihre optimale Reifefarbe und damit ihren typischen Geschmack erhalten. Es empfiehlt sich darauf zu warten, auch wenn sie dafür die Pflanzen ins Hausinnere bringen müssen und bereits der erste Schnee draußen fällt.

