

## Anbau

### Kulturinfos & Start-Voraussetzungen

- Jahreszeit: Paprika sind nicht frosthart, Pflanzung im unbeheizten Folientunnel ab Ende April; im Freiland erst nach den letzten Frösten ab Mitte Mai
- Jungpflanzen: gesunde Pflanzen mit guter Bewurzelung, vor dem Setzen gut eingießen
- Kulturdauer: lange, nach ca. 3 Monaten ist die erste Ernte zu erwarten, danach durchgehende Ernte bis zum ersten Frost
- Beetvorbereitung: Trockenenes, möglichst feinkrümeliges und unkrautfreies Beet
- Kompost: wird direkt beim Setzen in die Pflanzlöcher gegeben

### Arbeitsutensilien

- Rechen mit Markierstäbchen
- Optional: Pflanzschnur mit zusätzlichem Metallstab zum Spannen
- Spaten, Handschaufeln (je 1x pro Person)
- Schafwolle
- Kompost
- Bewässerung (2 Tropfschläuche pro Beet)

### Gewünschtes Ergebnis

- In gleichmäßigem Abstand gepflanzte Gurken, die guten Bodenkontakt vorfinden und möglichst schnell anwachsen können

## Arbeitsschritte

### 1. Schritt: Pflanzabstände markieren

- Markierstäbchen im Abstand von ca. 50cm auf die Zinken des Rechens stecken und den Rechen möglichst mittig und gerade über die gesamte Beetlänge führen (Hierzu kann die Pflanzschnur genau in der Beetmitte an beiden Enden des Beetes mit den Metallstäben gespannt werden, um eine gerade Rechenführung sicherzustellen)
- Pflanzpunkte auf einer der entstandenen Linien im gleichen Abstand (50cm) mit dem Rechen markieren

### 2. Schritt: Pflanzlöcher graben und füllen

- An den Pflanzpunkten mit dem Spaten ca. 15cm tiefe Löcher graben und mit einer Hand voll Schafwolle und einer Handschaufel voll Kompost befüllen
- Schafwolle und Kompost mit einer dünnen Erdschicht bedecken, damit die Wurzeln nicht in direkten Kontakt damit kommen
  - ➔ Achtung: die zweite Reihe im Beet erst nach der Pflanzung der ersten Reihe graben und füllen, um die Löcher nicht vorzeitig gegenseitig zuzuschütten! Die zweite Reihe in Längsrichtung mit 25cm Versatz (im Dreiecksverband) graben!

### 3. Schritt: Pflanzen

- Die Jungpflanze neben das Pflanzloch positionieren, bei Bedarf die ersten kleinen Seitentriebe entfernen, vorsichtig kopfüber aus dem Topf nehmen und knapp unter Erdniveau einpflanzen
- die ausgegrabene Erde (wenn nötig) zerbröseln und vorsichtig um die Pflanze herum anhäufen und leicht andrücken
- Pflanzen in einer möglichst geraden Linie setzen, um die Kulturarbeiten zu erleichtern
- Tropfschläuche am Zuleitungsrohr anschrauben und möglichst nah an den Pflanzen verlegen. Bewässern und gleichmäßig feucht halten.

## **FAQs (Antworten auf häufig gestellte Fragen)**

# Pflege

## **Kulturinfos & Start-Voraussetzungen**

- Sobald die ersten Seitentriebe („Geiztriebe“ oder „Geize“) zu sehen sind, werden sie einmal pro Woche entfernt („ausgegeizt“)
- Beim Ausgeizen arbeiten wir ohne Handschuhe, wir desinfizieren unsere Hände am Beginn und nach jeder Reihe bzw. nach jeder kranken Pflanze. Zum Ausgeizen ist ein sonniger Tag ideal.
- Paprika werden sowohl im Folientunnel als auch im Freiland angebaut. Pflegearbeiten im Folientunnel werden möglichst zu Tagesbeginn erledigt, wo es noch nicht so heiß ist

## **Arbeitsutensilien**

- Beim Hochbinden: Schnurrolle, Schere, Holzstäbe und Hammer
- Beim Ausgeizen: Desinfektionsmittel zum Desinfizieren der Hände (hier arbeiten wir ohne Handschuhe)

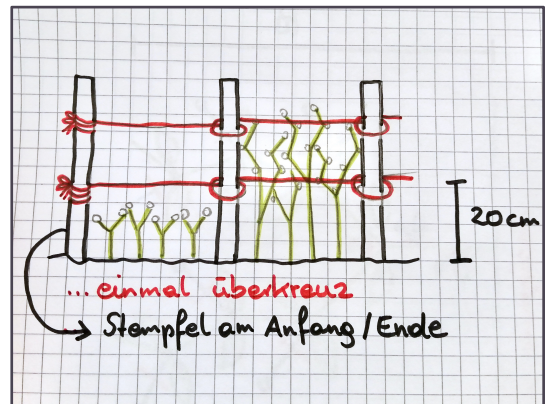
## **Gewünschtes Ergebnis**

- Gesunde Paprikapflanzen wachsen schnell, haben ein dunkelgrünes Laub und einen mind. fingerdicken dicken Stamm
- Im Folientunnel sind große Früchte das Ziel (max. 8 Früchte pro Pflanze), luftiger Wuchs, entblätterter Stamm
- Im Freiland sind kleinere Früchte das Ziel, die gut von den Blättern beschattet werden (Vorbeugung gegen Sonnenbrand)

## **Arbeitsschritte (einmalig bzw. 2-3 Mal):**

### **Stützen und Aufbinden**

- Alle 4 Pflanzen einen Holzstab („Stempfel“) einschlagen. Am Anfang der Reihe und am Schluss besonders fest und tief einschlagen (hier lastet das größte Gewicht)
- Ca. 20cm über dem Boden die erste Schnur wickeln (siehe Skizze), am ersten Stempfel wird die Schnur befestigt, dann geht man mit der Schnurrolle die ganze Reihe entlang und auf der anderen Seite des Beets wieder zurück. Die Schnur immer auf Zug halten. Bei jedem Stempfel wird die Schnur einmal überkreuz gewickelt. So werden die zwei Paprikareihen von beiden Seiten umspannt, sodass die Pflanzen nicht mehr nach außen fallen können
- Wenn die Pflanzen wieder gewachsen sind, wird ca. 20cm oberhalb der ersten Schnur eine zweite Schnur gespannt. Je nach Bedarf kann noch eine dritte Schnur gespannt werden.
- Falls sich einzelne Pflanzen in der Reihe in Richtung ihrer Nachbarpflanzen neigen, können an dieser Stelle die zwei gespannten Schnüre mit einem Clip zusammengespannt werden, um die Pflanzen auch in der Reihe zu stützen



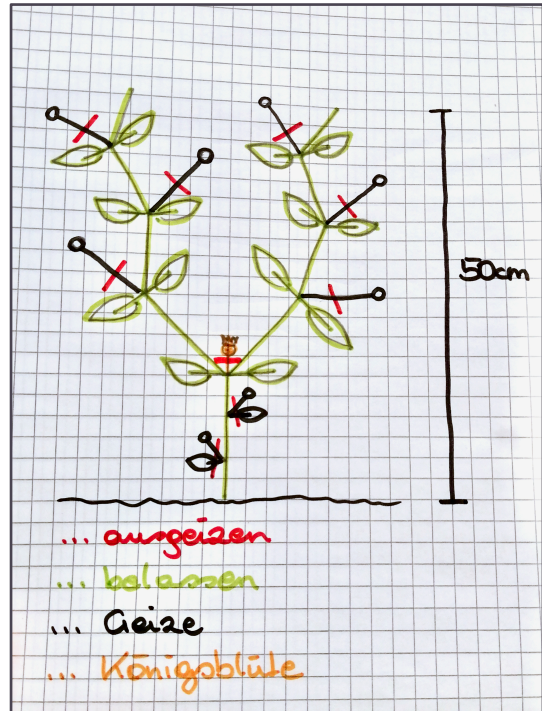
Skizze "Stützen und Aufbinden"

## **Arbeitsschritte (einmal pro Woche):**

### **Ausgeizen**

- Sobald die ersten Seitentriebe („Geiztriebe“ oder „Geize“) zu sehen sind, werden sie einmal pro Woche entfernt („ausgegeizt“) - bis die Pflanzen eine Höhe von ca. 50cm erreicht haben
- Oft ist auch direkt vor der Pflanzung ein Ausgeizen notwendig
- Bis zur ersten starken Verzweigung werden sämtliche Seitentriebe am Stamm entfernt

- Auch die große Blüte („Königsblüte“) in der Mitte der ersten Verzweigung wird entfernt
- Große Geiztriebe werden abgebrochen, kleinere/dünnere Triebe werden mit den Fingernägeln abgezwickelt
- Ausgeizen ist im Folientunnel besonders wichtig und sollte hier tatsächlich möglichst einmal wöchentlich erfolgen, im Freiland reichen insgesamt etwa vier Durchgänge
- Generell ist das Ziel des Ausgeizens das Ziehen und Erhalten einer 2-stämmigen Pflanze (siehe Skizze)



Skizze "Zweitriebig Ziehen durch Ausgeizen"

### FAQs (Antworten auf häufig gestellte Fragen)

**Welche Schnur nehme ich?** Am besten eine biologisch abbaubare Schnur. So kann die Schnur am Ende der Kulturzeit einfach zusammen mit den Pflanzen kompostiert werden und ein aufwendiges Trennen von Pflanzen und Schnüren fällt weg.

# Ernte und Aufbereitung

## Kulturinfos & Start-Voraussetzungen

- wir beginnen mit der Ernte, sobald sich einige Früchte teilweise bis ganz umgefärbt haben (von grün auf rot/orange/gelb/braun)
- geerntet wird außerdem, sobald einzelne Pflanzen so viele Früchte tragen, dass die Last zu schwer wird, und wir sie ausdünnen wollen (in den Fall können die Paprika auch schon grün geerntet werden)
- grüne Paprika können für mehrere Wochen im Kühlraum gelagert werden
- die Paprikaernte im Folientunnel sollte gleich in der Früh erfolgen – weil es in den Tunnels sonst schnell zu heiß wird. Bei kühlem Wetter kann auch parallel im Freiland geerntet werden
- Bus muss verfügbar sein

## Arbeitsutensilien

- Rechen mit Markierstäbchen
- Optional: Pflanzschnur mit zusätzlichem Metallstab zum Spannen
- Spaten, Handschaufeln (je 1x pro Person)
- Schafwolle
- Kompost
- Bewässerung (2 Tropfschläuche pro Beet)

## Gewünschtes Ergebnis

- Sortierte und gewogene Paprika, zwischengelagert im Waschraum, bereit für die Verteilung

## Arbeitsschritte

### 1. Schritt: Erntevorbereitung

- Bus mit geöffnetem Kofferraum in der Nähe der Paprikabeete abstellen
- leere Erntekisten im Abstand von 4-5 Meter auf die Wege zwischen die Paprikareihen für die Ernte bereitlegen (je nachdem wie viele reife Früchte zu sehen sind, mehr oder weniger Kisten auflegen)

### 2. Schritt: Ernte

- die Paprika haben je nach Sorte eine unterschiedliche Farbe, wenn sie erntereif sind (sie können orange, gelb, rot oder braun sein)
- wir ernten alle Früchte, die zum Großteil ihre sortenspezifische erntereife Farbe erreicht haben, d.h. sie dürfen auch teilweise noch grün sein
  - ➔ Achtung: manchmal werden auch grüne Früchte geerntet. Das hängt davon ab, wieviel „Last“ die Paprikapflanzen schon tragen, ob die Zeit noch reicht, dass alle Früchte ausreifen können (je weniger Früchte an einer Pflanze, desto besser reifen diese aus), welche Erntemengen wir benötigen etc. – Infos dazu kommen von der Person, die für die Ernte verantwortlich ist
- Reihe für Reihe durchgehen und reife Paprika mit der Leseschere in die leeren Kisten ernten
  - ➔ Achtung: die Schnur, die die Paprikapflanzen stützt, darf beim Ernten nicht durchgeschnitten werden



- verdorbene Früchte von der Pflanze nehmen, am Beet liegen lassen und später extra einsammeln
- die Kisten sortenrein befüllen
- die Kisten nur so vollfüllen, dass sie noch gut stapelbar sind
- erst wenn die Ernte abgeschlossen ist, oder weitere Leerkisten aus dem Bus nachgeholt werden müssen, werden die vollen Erntekisten zum Bus getragen

### 3. Schritt: Erntemenge dokumentieren

- Alle Kisten wiegen, bevor sie in den Bus geschichtet werden (möglichst nach Sorten sortiert)
  - Achtung: Leergewicht der Erntekisten abziehen
- Gesamte Erntemenge notieren und nach der Paprikaernte in die Erntetabelle eintragen

### 4. Schritt: Aufbereitung

- Paprika werden nicht gewaschen. Die vollen Erntekisten werden mit einem trockenen (!) Tuch zugedeckt im Waschraum gelagert und warten auf ihre Verteilung
  - Achtung: bei zu viel Feuchtigkeit beginnen die Paprika zu schimmeln

## FAQs (Antworten auf häufig gestellte Fragen)