Paprika

capsicum annum

filfilahmar halabi (arab.), paprika (eng., franz.), paprica (ital.), kırmızı biber (türk.)

Kategorie

Pflanzen, Nachtschattengewächse (solanaceae)

Beschreibung



capsicum annum



Paprika

Die Pflanzengattung Paprika (Capsicum) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Die Früchte werden als Gemüse und Gewürz verwendet. Je nach Größe, Farbe und Geschmack sowie Schärfe werden für viele Sorten besondere Namen wie Chili, Spanischer Pfeffer, Peperoni, Peperoncini oder Pfefferoni gebraucht. Die am weitesten verbreitete Art, zu der auch die meisten in Europa erhältlichen Paprika, Peperoni und Chilis gehören, ist Capsicum annuum. Fast alle Paprika enthalten, in sehr unterschiedlicher Konzentration, den Stoff Capsaicin, der die Schärfe erzeugt.Die Samen keimen oberirdisch (epigäisch), sie bilden zwei Keimblätter. Die meist mehrjährigen krautigen Pflanzen erreichen Wuchshöhen um 150 Zentimeter, aber es existieren sowohl bodendeckende als auch deutlich größere Arten und Sorten. Die Wurzeln bilden sich im Umkreis von 30 bis 40 Zentimetern knapp unter der Erdoberfläche aus und reichen bis zu 60 Zentimeter in die Tiefe. Als Keimling entwickelt sich zunächst ein Haupttrieb, der paarweise Blätter ausbildet, die kurz hintereinander erscheinen können. Die Blattpaare sind untereinander um etwa 90° versetzt (wechselständig).Die
Pflanze wird ca 50 bis 150 cm hoch und bildet rundliche Früchte, die ihre Farbe während der Reife von grün nach rot wechseln. Trotz der Bezeichnung »annuum« kann Paprika mehrjährig sein. Wenige Monate nach der Aussaat trägt sie schon Früchte.Während
die Frucht standardsprachlich und kulinarisch als Schote bezeichnet wird, handelt es sich botanisch gesehen um eine Beere. Diese Fruchtwand besteht von außen nach innen aus einer festen Haut gefolgt vom Fruchtfleisch und schließlich der Innenwand. An der Innenseite der ehemaligen Fruchtblätter befindet sich das deutlich hellere plazentale Gewebe, das auch oftmals in Form von Scheidewänden (Plazentarleisten) das Innere der Frucht in verschiedene, nicht vollständig getrennte Kammern unterteilt.
Die Früchte sind sehr formen- und farbenreich. Von schmal-zylindrisch bis kugelig gibt es viele Erscheinungsbilder. Unterschiedlich ist auch die Form der Spitze der Frucht, von kegelförmig zugespitzt über abgerundet bis hin zu von mehreren Rundungen eingekerbten Vertiefungen

© 2026 coquina.de

reicht die Vielfalt.

ÜBERSICHT üBER VERSCHIEDENE SORTEN VON BLOCKPAPRIKA UND SPITZPAPRIKA

Blockpaprika

California Wonder: Klassische Sorte mit großen, roten Früchten, die süß und knackig sind.
Ariane: Orangerote Früchte, früh reifend und sehr aromatisch.
Sweet Chocolate: Schokoladenbraune Früchte, dickfleischig und süß.
Aurelio: Große, rote Früchte, robust und widerstandsfähig.
Bendigo: Rote Früchte, ca. 140 Gramm schwer, widerstandsfähig gegen Nässe.
Bontempi: Rote, mittelgroße Früchte, resistent gegen Tomatenmosaikvirus.
Brownie: Dunkelbraune, süß-aromatische Früchte.
Coletti: Gelbe Früchte, süß-aromatisch, widerstandsfähig gegen Viren.
Fiesta: Gelbe, große Früchte.
Goldflame: Gelbe, aromatische Früchte.
Ice Age: Orangerote Früchte, fruchtig-süß.
Mavras: Tiefviolette bis dunkelrote Früchte.
Neusiedler Ideal: Grüne oder rote Früchte.

Spitzpaprika

Dolce Italiano: Lange, grüne Früchte, süß und saftig.
Sweet Palermo: Rote Früchte, sehr süß und aromatisch.
Lemon Drop: Gelbe Früchte mit Zitronennote.
Atris: Lange, rote Früchte, auch als Bullhorn-Paprika bekannt.
Roter Augsburger: Robuste, alte Sorte mit frühem Ertrag.
Hunor: Ungarische Sorte, gut für Kübel geeignet.
Agio: Orangerote bis rote Früchte, resistent gegen Viren.

Capsaicin

Die Schärfe wird durch Capsaicinoide, vor allem durch Capsaicin, verursacht. Diese Alkaloide kommen nur in der Gattung Paprika vor. Im Gegensatz zu Stoffen, die die Geschmacksnerven auf der Zunge reizen und damit für die Geschmacksempfindungen süß, sauer, salzig, bitter und umami verantwortlich sind, verursachen Capsaicin und verwandte Stoffe einen Hitze- bzw. Schmerzreiz, vergleichbar dem Kältereiz durch Menthol u. ä. Die ab etwa 1950 in Ungarn gezüchteten Gemüsepaprika enthalten fast kein Capsaicin, Peperoni oder scharfe ungarische Paprika bis 0,01 Prozent, Cayenne oder Thai-Chilis etwa bis 0,3 Prozent, sehr scharfe Sorten (Tepin, Habanero) maximal 0,85 Prozent. Für die Messung der Schärfe von Paprika und Chilis hat sich die Scoville-Skala etabliert.

Herkunft

Es gibt etwa 25 Arten von Capsicum, davon wurden fünf domestiziert. Der Ursprung der Paprikaarten und -sorten ist Mittel- und Südamerika, mit einem Verbreitungszentrum der Gattung im mittleren Südamerika (Brasilien und Bolivien). Fachleute geben die östlichen Andenhänge in Bolivien als Verbreitungszentrum aller Capsicumarten an. Von hier hätten sie sich durch Vögel und sehr viel später auch durch Menschen weiter ausgebreitet.
Capsicum annuum wurde vermutlich in Zentral- oder Nordost-Mexiko domestiziert, die anderen Arten in Südamerika. Capsicum baccatum und Capsicum pubescens stammen vermutlich aus den Anden, Capsicum baccatum wohl aus Bolivien.
Der Ursprung von Capsicum chinense liegt wahrscheinlich in der (oberen) Amazonasregion. Die Ursprungsregion von Capsicum frutescens ist immer noch umstritten, es kommen sowohl Amazonien wie auch Mittelamerika in Frage; von dieser Art ist bisher keine wilde, nicht kultivierte Ursprungsart oder Population gefunden worden.
Die Paprikapflanzen wurde durch die Spanier nach Europa importiert. Heute wird Paprika komerziell in Spanien, Ungarn, Türkei und den USA angebaut. Alle Capsicum-Pflanzen sind mit der Tomate und der Kartoffel verwandt.

Aroma

Das Aroma der Paprika variiert von leicht süßlich bis scharf.

Verwendung

Es gibt heutzutage kaum eine lokale Küche, in der Paprika nicht in irgendeiner Form eingesetzt wird. Jedoch ist die jeweilige Verwendung sehr unterschiedlich und stark an die regionalen Gewohnheiten angepasst. Einige Sorten wie Jalapeño, Serrano, Anaheim oder zum Teil die Gemüsepaprika werden im grünen, unreifen Zustand geerntet und verwendet.

Die scharfen Sorten werden bevorzugt in warmen Regionen eingesetzt, da die durch das Capsaicin verursachte Hitzeempfindung die Schweißbildung fördert, wodurch die Körpertemperatur gesenkt wird. Beispiele für diese Küchen sind in der ursprünglichen Heimat der Paprikas die mexikanische Küche, die Tex-Mex-Küche, aber auch die mittel- und südamerikanische Küche.

Auch Asien ist für scharfe Kochstile bekannt, so unter anderem die chinesische, indonesische, thailändische, koreanische und indische Küche. In Europa sind bevorzugt die Mittelmeer-Gebiete zu nennen, so die spanische, türkische, italienische oder griechische Küche; aber auch auf dem Balkan, in Ungarn und in Österreich wird die Schärfe der Paprika geschätzt.

Milde Paprika werden sowohl als Gemüse als auch als Gewürz in vielen anderen Küchen genutzt, unter anderem in der französischen Küche. Die Einbürgerung der Gewürzpaprika in der französischen Küche und damit in der Haute Cuisine ist auf den Koch Auguste Escoffier zurückzuführen. Er ließ das Paprikapulver 1879 über den befreundeten ungarischen Koch Károly Gundel aus Szeged in Ungarn nach Monte-Carlo kommen und verschaffte damit dem »ungarischen Gewürz« internationale Beachtung. Zu den Gerichten, die er servierte, gehörten Poulet au Paprika (Paprikahuhn) und Gulyas Hongroise (Gulasch). Ein weiteres bekanntes französisches Gericht, die Ratatouille, ist ohne Paprika undenkbar.

Die bekannteste Form, in der Paprika als Gewürz genutzt wird, ist das Paprikapulver. Zur Herstellung werden die Paprikafrüchte getrocknet und anschließend gemahlen. Je nach Sorte und ihrer Schärfe sowie dem Anteil der Samen und Scheidewände wird Paprikapulver in Kategorien eingeteilt. Ungarisches Paprikapulver wird (mit abnehmender Schärfe) wie folgt gegliedert: Rosenpaprika - Halbsüß - Edelsüß - Delikatess - Extra. Daneben gibt es unter anderem die spanischen Paprikapulver Dulce (vergleichbar mit Edelsüß) und das kräftigere Picante. Scharfes Paprikapulver wird oft als Cayennepfeffer bezeichnet, verweist aber eigentlich auf die verwendete Chilisorte Cayenne.

Neben Paprikapulver wird eine Vielzahl an Würzsaucen und -pasten aus Paprika hergestellt. Wohl die bekannteste ist die durch Fermentation von Chilis hergestellte Tabascosauce. Oft wird auch eine Grundlage aus Essig und Gemüse (meist Tomaten) oder Früchten für Chilisaucen verwendet. Zu den bekanntesten Würzsaucen mit Paprika gehören Sambal Oelek (Indonesien), Ajvar in weiten Teilen Südosteuropas, Eras Pista (Ungarn), Adschika (Westkaukasus und Südrussland), Harissa (Nordafrika), Mojo (Kanarische Inseln), Lajiaojiang (China), Mole und diverse Salsas (Mexiko).

Einkauf / Aufbewahrung

Frischer Paprika wird ganzjährig angeboten, der Preis variiert nach Saison jedoch stark. Alle frischen Paprikas sollten sich hart und knackig anfühlen und eine glänzende Haut haben. Falls Sie sie nicht trocknen wollen, sollten frische Paprikas binnen zehn Tagen verbraucht werden, ehe sie weich, schlaff und runzlig werden. Rote Paprikapaste und Paprikapulver gibt es in arabischen und türkischen Läden und einigen Supermärkten. Beide halten sich gut an einem kühlen, trockenen Ort, Paprikapulver sollte zudem luftdicht und lichtgeschützt aufbewahrt werden, damit das Aroma erhalten bleibt. Wird Paprikapulver überlagert, wird die Farbe dunkel und der Geschmack schal.

Ersatz

Je nach Geschmack kann bei Paprikapulver zwischen den Schärfegraden edelsüß, halbsüß, Rosen-Paprika oder Scharf-Paprika gewählt werden. Liebhaber der pikanten Küche können von Paprika zur milden Chili wechseln.

Gesundheit

Paprika ist reich an Beta-Carotin und verwandten Substanzen, denen Schutzwirkungen gegen Krebs und andere Zivilisationskrankheiten nachgewiesen wurden. Paprikapulver ist extrem reich

an Beta-Carotin und enthält auch viel Vitamin C. Guter ungarischer Paprika enthält 30 Milligramm pro 100 Gramm, das ist mehr als doppelt so viel, wie in einem durchschnittlichen Apfel von 100 Gramm steckt. Paprika ist auch reich an Vitamin A, B6 und E. Paprika hat antibakterielle Eigenschaften und trägt zu einer gesunden Sehkraft bei.

Geschichte

Die Domestikation von Capsicum wird in den Zeitraum zwischen 5200 und 3400 v. Chr. datiert. Forscher um Linda Perry vom Smithsonian National Museum of Natural History in Washington, D.C. konnten nachweisen, dass in Südwest-Ecuador bereits um 4100 v. Chr. Chili verwendet wurde, dessen Stärke sich von wildem Chili unterscheidet. Alle fünf heute angebauten Arten wurden bereits lange vor der Entdeckung Amerikas durch die Einheimischen kultiviert.

Christoph Kolumbus’ Reisen ab 1492 hatten auch zum Ziel, das Monopol Venedigs im Pfeffer- und Gewürzhandel zu brechen. Auf Hispaniola lernte er scharfe Früchte kennen, die von den Einwohnern zum Würzen von Speisen verwendet wurden. Zunächst wurden diese Früchte nach dem bereits aus Indien bekannten schwarzen Pfeffer Pimienta genannt. Es ist unklar, ob Kolumbus glaubte, Verwandte des ihm bekannten schwarzen Pfeffers gefunden zu haben, oder ob er den Vergleich heranzog, um die Verwendung als Gewürz hervorzuheben. Die erste schriftliche Erwähnung der Pflanzengattung stammt von der zweiten Fahrt Kolumbus’, als der mitgereiste Arzt Diego Alvarez Chanca die Pflanze in einem Brief an die Auftraggeber der Reise erwähnte. Durch nach Europa mitgebrachte Früchte konnten schon bald in Spanien die ersten Pflanzen angebaut werden. Noch heute sind Paprika auch unter dem Namen »Spanischer Pfeffer« bekannt. In Spanien heißt die Paprika heute Pimiento. Die einheimischen Arawak nannten die Pflanze axil ají.

Durch den Kolonialismus und den zunehmenden Welthandel, vor allem durch die Portugiesen, breiteten sich Sorten der Pflanzengattung schnell in Afrika, im Nahen Osten und in Südostasien bis nach Japan aus. Sie wurde in vielen Ländern wie Indien und Thailand fester Bestandteil der heimischen Küche. Vorher waren dort unter anderem Ingwer und Pfeffer als scharfe Gewürze genutzt worden.

Das Osmanische Imperium kam wahrscheinlich bei einer der Belagerungen der portugiesischen Kolonien Ormus (Persien, 1513) oder Diu (Indien, 1538) zum ersten Mal in Kontakt mit Paprikapflanzen. Der erste Nachweis von Paprikapflanzen in Deutschland stammt aus dem Jahre 1542, als Leonhart Fuchs die Pflanze unter dem Namen Siliquastrum in seinem Werk De Historia stirpium beschrieb. Erstaunlicherweise berichtet er bereits zu diesem Zeitpunkt von einer weiten Verbreitung als Topfpflanze.

© 2026 coquina.de