

# Sorteninformationen – 'Maya Purple Passion'

## Chili



### 1 – Allgemeine Informationen

- Sortenname: 'Maya Purple Passion'
- Botanischer Name: *Capsicum annuum* L.
- Pflanzenfamilie: Solanaceae (Nachtschattengewächse)
- Schärfegrad: 4 von 10

buschiger, kompakter Strauch; mehrjährig mit Überwintern, sonst einjährig; Wuchshöhe ca. 40 cm; viele Seitentriebe; hohe Fruchtzahl; aufrechter Wuchs



Quelle: Tatgut

### 2 – Geschichte/Herkunft/Besonderheiten

Die Chilisorte 'Maya Purple Passion' stammt aus moderner Züchtung sie wurde für ihre außergewöhnliche Farbentwicklung selektiert. Die Herkunft liegt in Zierchili-Linien von *Capsicum annuum* L., die starke Anthocyan-Einlagerungen in Früchten und Blattwerk zeigen. Besonders typisch ist das spektakuläre Farbspiel der Früchte, das von tiefem Violett über Rosa bis zu warmem Apricot reicht. Die Sorte vereint dekorative Eigenschaften mit mittlerer Schärfe und eignet sich daher sowohl für den Kübel als auch zur Küchennutzung. Durch ihren kompakten Wuchs und die hohe Fruchtzahl gilt sie als attraktive, pflegeleichte Ziersorte.

### 3 – Anbau

**Anzucht und Aussaat:** Die Chilisorte 'Maya Purple Passion' wird ab Januar bis März im Haus vorgezogen. Die Samen werden leicht mit Erde bedeckt. Das Substrat sollte dabei gleichmäßig feucht, aber nicht nass gehalten werden. Die Keimdauer beträgt meist 10 – 14 Tage, bei konstanten 24 – 30 °C, kann aber bei kühleren Temperaturen bis zu 25 Tage dauern. Nach der Keimung benötigen die Jungpflanzen viel Licht und werden nach Bildung der ersten echten Blätter pikiert (vereinzelt). Vor dem Auspflanzen werden sie einige Tage abgehärtet und ab Mitte Mai ins Freiland gesetzt.

**Ernte:** ab Juli bis Oktober; Früchte können lila geerntet werden, bei voller Reife, nach etwa 95 bis 120 Tagen, sind sie aber apricot, fest und etwa 4 bis 10 cm lang

**Standort:** warm, sonnig, Halbschatten; lockerer, gut durchlässiger, humusreicher Boden; 40 cm Pflanzabstand; im Topf eignet sich Gemüse- oder Tomatenerde; Überwintern ab Oktober

**Eignung für:** Freiland, Topf (ab 0,5 l)

**Pflegemaßnahmen:** gleichmäßige Wasserversorgung, Staunässe jedoch vermeiden; alle zwei Wochen Düngergabe während Wachstumsphase; verwelkte Blüten und erste kleine Fruchtansätze nicht entfernen; Stützhilfen sind nicht notwendig

Gesunde Pflanzen der Sorte 'Maya Purple Passion' sollten folgende Merkmale aufweisen:



- Blätter: klein bis mittelgroß, oval sattgrün
- Wuchs: dichter, verzweigter Busch, 40 cm
- Früchte: viele, kleine, aufrechtstehende, hell-orangene Schoten
- Farbwechsel: lila → pink → apricot

Sollten die Eigenschaften davon abweichen, ist die Pflanze weder für den Verzehr noch für die Saatgutgewinnung geeignet.

→ Beachten Sie bei der Ernte, dass ein Teil der Pflanzen zur Saatgutgewinnung benötigt wird.

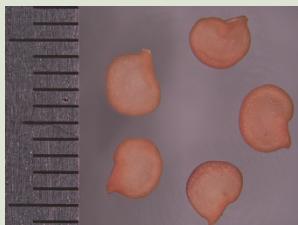
## 4 – Saatgutgewinnung

Grundsätzlich sollte Saatgut ausschließlich von gesunden und kräftigen Pflanzen gewonnen werden, die sortentypische Merkmale aufweisen.

### Saatgutgewinnung aus Früchten:

Bei Chili sollten weiche, richtig reife Früchte mitten in der Saison ernten (nicht die ersten und nicht die letzten nehmen). Die Samen sind trocken im/am Fruchtfleisch und können direkt aus der halbierten Frucht gekratzt und auf einem Tuch getrocknet werden.

Um die Sorte mit ihren Eigenschaften zu erhalten, ist es wichtig, dass ausschließlich sortentypische Samen zurückgegeben werden. Im Falle der Sorte 'Maya Purple Passion' sollten die Samen folgende Beschaffenheit haben:



- gelblich
- 3 bis 5 mm

Bestenfalls sammeln Sie Saatgut von verschiedenen Früchten und Pflanzen. Dadurch soll der Erhalt der genetischen Vielfalt der Sorten sichergestellt werden.

Quelle: Saatgutbibliothek

**Trocknung:** Hat man die Samen gewonnen, muss man sie auf einem Tuch trocknen lassen (bei Zimmertemperatur und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt). Der Prozess kann bis zu 3 Wochen dauern. Um Schimmelbildung zu vermeiden, ist es wichtig, dass die Samen wirklich komplett getrocknet sind.

**Aufbewahrung:** Sind die Samen vollständig getrocknet, bewahrt man sie am besten in einer Papiertüte dunkel und trocken auf. Um eine Verwechslung zu vermeiden, sollte man die sie direkt beim Abfüllen mit Namen, Sorte und Datum beschriften.

Sofern mehrere Saatgutsorten ausgeliehen wurden, ist es besonders wichtig, dass die Samen für die Rückgabe in der richtigen Papiertüte verpackt sind! Achten Sie demnach auf die Beschriftung der Papiertüte mit dem Barcode.

Das zurückgegebene Saatgut kann nur genutzt werden, wenn sicher ist, um welche Sorte es sich handelt. Andernfalls ist das Saatgut unbrauchbar.

## 5 – Rückgabeinformationen

Damit das Konzept der Saatgutbibliothek funktioniert, ist es wichtig, dass ausreichend Saatgut zurückgegeben wird. Im Optimalfall werden mehr Samen zurückgebracht, als entliehen wurden. Dadurch kann die Saatgutbibliothek wachsen und das Saatgut steht mehr Menschen zur Verfügung.

Die gewonnenen Samen geben Sie in der beigelegten Papiertüte mit dem Barcode an der Auskunftstheke der Zentralbibliothek ab. Sollte eine Ernte von Samen beispielsweise aufgrund der Witterung oder einer Pflanzenkrankheit nicht möglich sein, wäre es hilfreich, wenn Sie der Bibliothek Bescheid geben.

## 6 – Hinweise

Die zur Verfügung gestellten Samen dienen nicht dem Verzehr. Ebenso übernimmt die Saatgutbibliothek Hohenheim keine Haftung für die Verzehrfähigkeit von Pflanzenteilen. Die Verantwortung für die Überprüfung der Verzehrfähigkeit von Pflanzenteilen obliegt der ausleihenden Person.

Informationen zusammengetragen aus verschiedenen Internetquellen und Büchern, ohne Gewähr