

1 – Allgemeine Informationen

- Sortenname: ‘Oda’
- Botanischer Name: *Capsicum annuum* L.
- Pflanzenfamilie: Solanaceae (Nachtschattengewächse)

violette bzw. purpur-violette Gemüsepaprika, dickwandig und mild-süß im Geschmack; kompakte Wuchsform



Quelle: Tatgut

2 – Geschichte/Herkunft/Besonderheiten

Die violette Gemüsepaprika ‘Oda’ stammt aus gezielter Selektion in Polen und ist eine eher junge, dekorative Sorte. Sie fällt besonders durch ihre auffällige violette Fruchtfarbe auf, die beim Reifen zu Rot oder Braun-Rot wechselt. Oda ist kompakt und frühreifend, wodurch sie sich gut für Freiland, Gewächshaus und Kübel eignet. Die Sorte wurde fürs Hobbygärtnern entwickelt, wo neben Geschmack auch Wert auf optische Vielfalt gelegt wird. Die dicken, saftigen Früchte machen sie sowohl für frischen Verzehr als auch für die Zubereitung vielseitiger Gerichte beliebt.

3 – Anbau

Anzucht und Aussaat: Die Gemüsepaprika ‘Oda’ wird ab Februar bis März im Haus vorgezogen. Die Samen sind Lichtkeimer, das heißt, sie sollten oberflächlich auf die Erde gelegt und nur leicht angedrückt, aber nicht mit Erde bedeckt werden. Das Substrat sollte dabei gleichmäßig feucht, aber nicht nass gehalten werden. Die Keimdauer beträgt meist 7 – 14 Tage, bei konstanten 22 – 26 °C, kann aber bei kühleren Temperaturen bis zu 20 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 Mitte Mai ins Freiland gesetzt. Im Beet beträgt der Pflanzabstand etwa 40 – 50 cm, damit die Pflanzen sich gut entwickeln können.

Ernte: ab Juli bis Oktober; Früchte können lila geerntet werden, bei voller Reife sind sie aber braun-rot, fest und etwa 8 bis 12 cm lang

Standort: warm; sonnig; windgeschützt, lockerer, gut durchlässiger, humusreicher Boden; im Topf eignet sich Gemüse- oder Tomatenerde

Eignung für: Freiland, Topf, Balkonkasten

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 'Oda' sollten folgende Merkmale aufweisen:



- Blätter: mittelgroß, sattgrün
- Wuchs: klein, 50 bis 70 cm, buschig
- Früchte: blockig bis spitz, 8 bis 12 cm
- Farbe der Reife: violett → braun-rot

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.

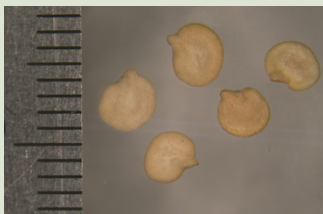
4 – Saatgutgewinnung

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

Saatgutgewinnung aus Früchten:

Bei Paprika 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 'Oda' 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 zurückgeben 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 Verzehrsfähigkeit von Pflanzenteilen. Die Verantwortung für die Überprüfung der Verzehrbareit von Pflanzenteilen obliegt der ausleihenden Person.

Informationen zusammengetragen aus verschiedenen Internetquellen und Büchern, ohne Gewähr