

### 1 – Allgemeine Informationen

- Sortenname: 'Zipfelmütze'
- Botanischer Name: *Capsicum annuum* L.
- Pflanzenfamilie: Solanaceae (Nachtschattengewächse)

kompakte, frühreife Sorte mit mild-süßem Geschmack



Quelle: Bio-Saatgut Klaus-Lang

### 2 – Geschichte/Herkunft/Besonderheiten

Die Paprika 'Zipfelmütze' ist eine traditionelle, samenfeste Sorte, die über mehrere Generationen hinweg in Familiengärten erhalten wurde. Bekannte Quellen berichten, dass sie seit fünf Jahrzehnten in Bayern kultiviert und weitergegeben wurde, bevor sie ihren Weg in den Hobbygarten-Bereich und Saatgutsortimente fand. Der Name „Zipfelmütze“ leitet sich von der charakteristischen Form der Früchte ab, die spitz zulaufen und an eine Mütze mit Zipfel erinnern. Besonders auffällig sind ihre leuchtende Farbentwicklung sowie der hohe, gleichmäßige Ertrag. Die Früchte bleiben klein, entwickeln aber ein mildes, aromatisches Paprika-Aroma, das sie sowohl für den Frischverzehr als auch für die Zubereitung vielseitiger Gerichte geeignet macht.

### 3 – Anbau

**Anzucht und Aussaat:** Die Paprika 'Zipfelmütze' wird ab Februar bis April 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. 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 grün geerntet werden, bei voller Reife sind sie aber leuchtend rot, fest und etwa 6 bis 10 cm lang

**Standort:** warm; sonnig (mindestens sechs Sonnenstunden täglich); 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 Fruchtsätze nicht entfernen; Stützhilfen sind nicht notwendig



Gesunde Pflanzen der Sorte 'Zipfelmütze' sollten folgende Merkmale aufweisen:

- Blätter: mittelgroß, sattgrün
- Wuchs: klein, 50 cm, buschig
- Früchte: rot, glatt, konisch, spitz, glänzend
- Farbe der Reife: grün → gelb-orange → 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.

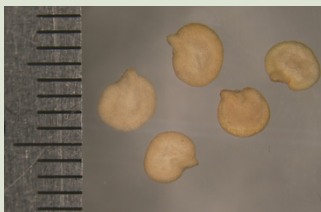
## 4 – Saatgutgewinnung

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 'Zipfelmütze' 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