

De Paprika

De milde of zoete paprika (*Capsicum annum*) en de scherpere Spaanse peper stammen beide af van dezelfde wilde soort. Net als andere nachtschaden is hij afkomstig uit Midden- en Zuid-Amerika. Vermoedelijk is de hete peper het eerst in cultuur is gebracht, want het zaad is al aangetroffen in Mexicaanse nederzettingen uit 7000 jaar vóór het begin van onze jaartelling. Ook weten we dat de Azteken de peper al op grote schaal verbouwden. Het is waarschijnlijk dat uit de hete soort de mildere, zoete variant is ontstaan. Tegen het einde van de 15de eeuw zijn ze in Spanje geïntroduceerd en in Midden-Europa bekend geworden vanaf 1585. Zo is geleidelijk aan de milde soort bekend geworden zoals wij die nu kennen: de grote klokvormige paprika's met hun zoete smaak.

In dit Groentje vindt u alle ingrediënten die voor een succesvolle teelt van belang zijn. Onder andere wordt ingegaan op de meest gebruikte rassen, het zaaien en opkweken van de jonge *Capsicums* en zijn mogelijke belagers.

Plant

De paprikaplant wordt buiten meestal niet veel hoger dan 30 cm. In een verwarmde kas kan hij wel zo'n anderhalve meter hoog worden en in een koude kas een meter. De stengel van de plant is houtachtig en hij wortelt tamelijk oppervlakkig. De blaadjes zijn meestal gaafrandig en de bloemen staan los van elkaar op de stengel.

De vrucht is groot, hoekig of kegelvormig. Onrijp zijn ze groen en rijp zijn ze rood, geel, oranje en zelfs bijna zwart. De vrucht bevat veel vitamine C en provitamine A. De paprika is voornamelijk zelfbestuivend maar kruisbestuiving is ook mogelijk.

Rassen

De meest bekende en erg in trek voor de glasteelt zijn de rassen:

- *Californian Wonder* en de Amerikaanse met hun milde smaak
- *Calwonder Wonder Early* is geschikt voor korte seizoenen evenals de
- *Zoete Westlandse*, een veelgebruikt ras voor de glasteelt
- *Lange rode*, een zoete met langwerpige vruchten van zaadteeltbedrijf 'De Bolster'
- *Red skin*, een compacte plant en zeer geschikt voor teelt in potten en de
- *Gypsy*, deze draagt vroeg, heeft wat taps toelopende vruchten en is ongevoelig voor het tabaksmozaiekvirus

Speciale rassen voor de buitenteelt zijn er voor zover bekend niet, maar vanwege de vroege rijping is daarvoor de *Calwonder* en de *Zoete Westlandse* nog wel het meest geschikt. Het gedroogde zaad van een gekochte paprika levert soms ook goede resultaten op.

Teelt

Paprika's groeien in ons klimaat het best onder glas, maar buiten lukt het op een warme, beschutte en zonnige plek soms ook wel. Het beste is dan om ze met kappen af te dekken of onder plastic tunnels te zetten. *Capsicums* hebben veel warmte nodig gedurende de hele groeiperiode. Het telen van paprika's kost veel tijd en het is daarom belangrijk om op tijd met zaaien te beginnen. De temperatuur mag niet beneden de 15°C komen want dat vertraagt de groei en eenmaal in knop dan kunnen ze afvallen.

Ze hebben ook een grote hoeveelheid (opgewarmd) water nodig dat niet op de plant, maar op de grond gegeven moet worden. De grond moet goed vocht vasthouden en goed doorlatend en vruchtbaar zijn.

Opkweek

Vanaf maart zaaien we binnen in bakken of potten bij een temperatuur van 23 tot 25 °C. Een ideale plek binnenshuis om een bak of pot neer te zetten is op de verwarming. Het zaad wordt dun uitgestrooid en met 3 mm zand bedekt. Leg er vervolgens een glasplaat of een stuk plastic overheen. Dit moet wel dagelijks omgekeerd worden om te luchten.

Na het kiemen kan de temperatuur geleidelijk naar beneden tot ongeveer 20 °C. Het glas of plastic halen we er dan vanaf. De kleine plantjes zetten we zo licht mogelijk. De wortelkruit mag nooit droog zijn want dat remt de groei. De plantjes hebben veel water nodig dat wel goed weg moet kunnen.

Tijdens de opkweek moeten de plantjes twee keer verspeend worden. De eerste keer gebeurt dat als ze twee à drie blaadjes hebben. Ze worden dan overgebracht naar (turf)potjes van 5 á 7,5 cm. De tweede keer 10 tot 12 weken na het zaaien. De planten worden dan in grotere potten gezet van 22 cm. Het oppotten doen we in luchtige, vochtige en zeer voedzame (pot)grond. Wanneer de paprika's zo'n 15 cm hoog zijn gaan ze naar hun definitieve standplaats.

In een verwarmde kas kan dat vanaf maart en in een onverwarmde kas vanaf half mei. Voor de buitenteelt moeten ze eerst afgehard worden. Vanaf eind mei begin juni worden ze buiten geplant op een minimum plantafstand van 50 cm tussen de rijen en 40 cm in de rijen. In de kas gebruiken we grotere afstanden van ongeveer 75 x 50 cm. Zeker in het begin is het goed de paprikaplantjes buiten te beschermen met kappen.

Het uitplanten dient zorgvuldig te gebeuren want de Capsicum is een trage groeier die vooral vlak na het planten moeizaam opstart. Om het de plant niet nog moeilijker te maken moeten we het breken of beschadigen van de wortels zien te voorkomen.

Wanneer de stengels van een plant aan de dunne kant zijn kunnen ze het beste getopt worden als ze ongeveer 30 cm groot zijn. Meestal is toppen niet nodig omdat de paprika's uit zichzelf goed vertakken.

De hele opkweek-periode duurt ongeveer 8 tot 12 weken. Kies daarom het zaaitijdstip afhankelijk van de verdere kweekwijze; in een verwarmde kas kan in januari al met zaaien begonnen worden. In een koude kas vanaf maart.

Snoeien

Bij de meeste rassen is het nodig ze terug te snoeien tot op twee of drie hoofdstengels. Zo houden we het overzichtelijk en het stimuleert bovendien de vruchtontwikkeling. Wanneer de planten ongeveer 35 cm hoog zijn kiezen we de twee of drie beste stengels uit en de rest snoeien we weg. Elke stengel binden we op of wordt aan de stok gezet. Paprika's die buiten geteeld worden, hoeven praktisch nooit gesnoeid te worden omdat de planten een stuk kleiner blijven, hierdoor hebben ze ook niet veel steun nodig.

Bodem en bemesting

De paprika is een plant die op bijna alle gronden te telen is. Alleen op droge of zoute gronden doen ze het minder goed en blijft de plant en de vrucht klein. Op zulke gronden krijgt het blad een zeer donkere kleur groen. De zuurgraad van de grond is niet zo belangrijk, maar moet niet té laag zijn.

De bodemtemperatuur is wel erg belangrijk want de paprika houdt van een 'warme voet'. Om hieraan te voldoen kunnen we in een kas bodemverwarming plaatsen of een groeivoor maken. Een groeivoor maak je door de plek waar de planten komen te staan eerst één spade diep uit te graven en vervolgens op te vullen met halfverteerde stalmest en compost. Dan bedekken met een laagje aarde van 20 à 40 cm en daar boven op de paprika's planten. De verteerde mest geeft warmte af waar de ze veel profijt van hebben.

De grond moet veel lucht bevatten en een constant rijk aanbod van voeding en water is noodzakelijk. De grond moet dus voldoende humus bevatten, verrijkt met goedverteerde stalmest en compost. Afhankelijk van de grondsoort en voedingstoestand geven we jaarlijks 3 kg stalmest per m².

Oogsten en bewaren

Omstreeks half juni begin juli kunnen we in de kas met het oogsten beginnen. De vruchten kunnen groen of rood geplukt worden. Wanneer we de groene paprika's nog zo'n 2 à 3 weken laten hangen worden ze rood. Buiten kunnen we niet eerder met plukken beginnen voor eind augustus of begin september als er al wat te plukken valt. Groen plukken vergroot de opbrengst.

De vruchten kunnen het beste bewaard worden op een koele, vochtige plaats bij een temperatuur van 13 tot 15 °C. Ze blijven dan ongeveer 14 dagen goed. Bij 10-13 °C ongeveer 7 of 8 dagen en zonder koeling een dag of vijf.

Tegen het einde van het tuinseizoen kunnen de planten geroooid worden. Hang ze dan aan hun wortels in een vorstvrije schuur of kas waar ze zo nog een hele poos na kunnen rijpen. De paprika kan ook uitstekend ingevroren worden.

Ziekten en plagen

Paprika's kennen veel en vaak lastige belagers en het is daarom van belang het gewas in een zo gezond mogelijke omgeving te kweken. De meest voorkomende aantasters zijn:

Spint (Tetranychus urticae). Kleine roodachtige tot geelgroene mijten die aan de onderkant van het blad zuigen. Ze veroorzaken witgele vlekjes op het blad dat later geel wordt en afvalt. In de kas zetten we ter bestrijding de roofmijt in.

Bladluizen (Aphidoidea). We kennen groene of zwarte. Ze zitten aan de onderkant van het blad en omdat ze aan het jonge blad zuigen scheiden ze daarbij honingdauw af. Hierop kan zich dan de roetdauwschimmel ontwikkelen. Bladluis kan bestreden worden met zijn natuurlijke vijand de sluipwesp of de gaas- of zweefvlieg.

Virussen. Deze veroorzaken dikwijls gele vlekjes op de bloemen en op het blad en er kunnen misvormingen optreden. Een speciale stam, het mozaïekvirus, veroorzaakt veel hinder bij de paprika's. Het zijn vooral aaltjes in de bodem en bladluizen die de virussen verspreiden. Een ruime vruchtwisseling en bestrijding van luizen kan besmetting voorkomen.

Sclerotiniarot (Sclerotinia sclerotiorum) of rattenkeutelziekte. Deze ziekte wordt veroorzaakt door een schimmel die veel schade aan kan richten. De schimmel veroorzaakt eerst rotte plekken waarop een wit schimmelpluis ontstaat. Hieruit ontstaan later de sporendragers die op rattenkeutels lijken. Die vallen op de grond en blijven nog jarenlang actief. Bij aantasting verwelken de takken. Besmetting heeft vooral te maken met een gebrekkige vruchtwisseling.

Grijsrot (Botrytis cineria). Dit is een andere schimmel die ook veel schade aanricht. Hij maakt kleine lichtbruine vlekjes op de stengels die later afsterven. De oorzaak is gelegen in het niet tijdig kunnen drogen van het gewas. Zorg voor een goede bodemstructuur, ontwatering en beluchting.

Tot besluit

Willen we het gewas gezond houden en een goede opbrengst krijgen dan ontkomen we ook in de kas niet aan de noodzaak de gewassen af te wisselen. Daartoe moet om de paar jaar de teeltlaag (de bovenste 25 cm) vervangen worden óf de paprika's telen op een kwart van de oppervlakte zodat ze eens in de vier jaar weer op dezelfde plaats komen te staan. Ook kunnen we overwegen een verplaatsbare kas te maken.

Tekst: Liliane Rombout