

Mein Chilishandbuch

Chilizucht für Enthusiasten, die Wert auf eine optimale Chilizucht legen.



Foto oben: Die Habanero-Sorte „Kathumby Yellow“ von Semillas in 2019.

In dieser Anleitung wird beim folgenden Beispiel ein einzelnes von mir optimiertes Mini-Gewächshaus genutzt, welches durch ein einfaches Mini-Gewächshaus mit zusätzlichen Gerätschaften ersetzt werden kann. Aber ohne Heizmatte und ohne eine gute Lichtquelle geht es hier nicht! Bei den zu erwartenden **300 Euro** Gesamtkosten muss man schon ziemlich verrückt oder chiliverliebt sein, um hier mitzumachen! Einer der Vorteile: Man kann sich seine gewünschten Sorten selber aussuchen! Bei mehreren hundert Sorten ein gutes Argument!

Weiterhin wird hier von 24 ausgesäten Samen und 15 daraus resultierenden Chilipflanzen ausgegangen. Meine jährliche Praxis: Ich versuche jedes Jahr 20 verschiedene Chilisorten zu ziehen und rechne anfangs mit drei Pflanzen pro Sorte, womit sich 60 gesunde Keimlinge ergeben würden. Somit brauche ich dafür mindestens vier Anzuchtboxen mit mehr als 90 Samen, aus denen ich versuche, Keimlinge zu ziehen. (90 Samen bei 24 Samen pro Gewächshaus = 3,75 Wannen oder auch 60 Pflanzen bei 15 Stück 7x7-Töpfchen pro Wanne = 4 Wannen.)

Eine annähernd komplette Liste mit den genutzten Dingen steht auf der nächsten Seite in kleiner Schrift, damit alles auf eine Seite passt.

Es geht natürlich immer noch besser oder optimaler. So könnte man beispielsweise das Mini-Gewächshaus isolieren, um eine höhere Temperaturdifferenz zu bekommen, um es im kalten Keller betreiben zu können und um Energie sparen zu können.

Das Thema Dünger ist etwas kompliziert und wird deshalb nur kurz beschrieben. Aber die Themen Krankheiten oder Schädlinge sind für mich momentan dermaßen aufwändig und komplex, dass ich ganz auf eine Beschreibung verzichte. Bei Bedarf bitte selbstständig nach Lösungen suchen oder mir Fotos mailen. Ich habe dazu ein Buch mit Abbildungen der möglichen Krankheiten.

Mein Chilishandbuch

Anzahl	Einheit	Benennung	Hersteller	Lieferanten	Preis [€]	Gesamtpreis [€]
1	Stück	Zimmer-Gewächshaus 38 x 24 cm	Romberg	Internet	10,00	10,00
1	Stück	Heizmatte	Romberg	Internet	30,00	30,00
1	Stück	1x Anzuchtplatte (je 24 Töpfchen)	Romberg	Internet	5,00	5,00
1	Stück	Aluminiumprofil 40 x 3 mm; 1m lang	–	Internet	6,00	6,00
1	Stück	Styroporplatte 28cm x 35 cm > 1 cm dick + Alu-beschichtet	–	Internet	3,00	3,00
1	Stück	Verspiegelungsfolie selbstklebend 100 cm x 50 cm		Internet	5,00	5,00
1	Stück	Anzuchterde (z. B. 5 Liter)	CompoSana	Baumarkt	5,00	5,00
1	Stück	Agrar-Perlit Perligran (z. B. 10 Liter)		Internet	8,00	8,00
1	Stück	Vermeculite 2 – 4 mm (z. B. 10 Liter)		Internet	8,00	8,00
x	Liter	Wasser (möglichst Regenwasser)	–	–	0,00	0,00
2	Stück	21-Samsung-LED-Strips LM301H Streifenplatine 3500K		LED-Tech.de	6,00	12,00
2	Stück	Wärmeleitklebepad für 21-Samsung-LED-Strips		LED-Tech.de	2,00	4,00
1	Stück	Klettband Dual Lock (1 m, 25 mm breit)	3M	Internet	11,00	11,00
1	Stück	Moosgummi 8 x 8 mm, 1 m lang		Internet	5,00	5,00
1	Stück	Einstich-Thermometer, digital		Internet	9,00	9,00
24	Stück	Chilisamen (z. B. 3 Sorten)	–	–	10,00	10,00
1	Stück	LED-Netzteil 700mA	–	Internet	11,00	11,00
1	Stück	Netzkabel mit Eurostecker	–	Internet	2,00	2,00
1	Stück	Lautsprecherleitung 2-polig 0,75mm ² 10m	–	Internet	3,00	3,00
1	Stück	Klingeldraht 0,6 mm 10m 2-polig	–	Internet	4,00	4,00
2	Stück	Schaltuhr, mechanisch (oder elektrisch)	–	Baumarkt	3,00	6,00
2	Stück	Lüfter 12V 12dB 40x40x20mm	Sunon	Reichelt	3,00	6,00
1	Stück	Personenschutzadapter	–	Baumarkt	18,00	18,00
1	Stück	Steckernetzteil 12V 1A		Reichelt	9,00	9,00
1	Stück	Bau-Silikon		Baumarkt	10,00	10,00
1	Stück	Klemmen-Set	Wago	Internet	14,00	14,00
1	Stück	Rolle Tesafilm	–	Baumarkt	1,00	1,00
2	Stück	5-fach-Steckdose	–	Baumarkt	4,00	8,00
1	Stück	Zipp-Tütchen (50 Stück)	–	Internet	2,00	2,00
1	Stück	Pflanzenschilder (20 Stück)	–	Baumarkt	3,00	3,00
15	Stück	7x7cm Anzuchttöpfchen	–	Internet	7,00	7,00
15	Stück	Gelochter großer Blumentopf	–	Baumarkt	2,00	30,00
15	Stück	Blumentopf-Untersetzer	–	Baumarkt	1,50	22,50
2	Stück	Tomatenerde (z. B. 60 Liter)	–	Baumarkt	7,50	15,00
Summe		(ohne Versand!)			Euro	302,50

Die Preise sind von Anfang 2025 und ohne Gewähr! Deine Liste kann durchaus länger ausfallen!

Mein Chilishandbuch

Die teilweise relativ günstigen Preise (Stand Januar 2025) kommen durch Sonderangebote oder durch Bestellungen von Mengen für zwei Personen inkl. Porto zu Stande. Weitere brauchbare, aber nicht zwingend notwendige Dinge sind in der folgenden Timeline zu finden.

Die obige Tabelle stammt von meiner [LED-Gewächshausseite](#). Dort sind einige Erklärungen zu den Positionen der Tabelle zu finden.

Der **Personenschutzadapter** ist ein neuer Zusatz und wird daher nicht beschrieben. Er wird einfach in eine Wandsteckdose gesteckt und von da aus geht es mit den 5-fach-Steckdosenleisten weiter. Weil bei der Anzucht Netzspannung auf Wasser treffen könnte, hat dieser Adapter seine volle Berechtigung!

In [Experimentelles](#) ist eine Seite zum Bau meiner [Chili-WebCam](#) enthalten.

Mehr zur WebCam-Nutzung: <https://spassamhobby.de/wp-content/uploads/2025/05/Mini-Gewächshaus-Automation.pdf>

Die Timeline

1. Woche (Januar) – Planung

Von welcher Chilisorte sollen wie viele Samen ausgesät werden, um die gewünschte Anzahl von Pflanzen zu bekommen? Reicht die geplante Ausstattung für einen Samen pro Kammer und einer Keimquote von 50%? Eigentlich reichen drei gut tragende, scharfe Chilipflanzen für einen durchschnittlichen Mitteleuropäer pro Jahr. Wer keine Chilisamen hat oder nicht im Internet kaufen will, kauft sich frische Chilis im Supermarkt oder im Asiashop und entnimmt die Samen daraus. Aber letzteres nur mit Augen- und Mundschutz, sowie Nitrilhandschuhen, die keine Schärfe durchlassen!

2. Woche (Januar) – Beschaffung aller fehlenden Materialien

Da wäre mein teures [selbstgebautes Mini-Gewächshaus](#) oder das Mini-Gewächshaus 38 x 24 x 19 cm aus meiner [Chilianzucht für alle](#) mit Heizmatte, Anzuchtplatte, Styroporplatte, Anzuchterde, Pflanzenleuchte, Einstichthermometer, Chilisamen laut Planung plus 2 Schaltuhren, 2 Fünffachsteckdosen oder einfach nur alle Dinge nach der obigen großen Tabelle.

Wer unbedingt einen Keimtest seiner Chilisamen machen möchte, hätte jetzt den passenden Zeitpunkt gefunden, sobald die Samen vorhanden sind. Ich verzichte aber darauf und rechne lieber mit der doppelten Anzahl von Samen zum Keimen. Solange die Samen nicht älter als zwei Jahre sind und richtig gelagert wurden, wird es so passen.

3. Woche (Januar) – Reinigung

Reinigung (keimfrei): Mini-Gewächshaus, Anzuchtplatte, Zipp-Tütchen, 7 x 7 cm Töpfchen, große Töpfe, Untersetzer, Thermometer.

4. Woche (Januar) – Entnahme der gewünschten Samen aus der Kühlung

Wer einen Kühlschrank oder Ähnliches nutzt, um die Samen zu kühlen, entnimmt diese nun dem kühlen Ort und legt sie nach Sorte sortiert in trockene, offene Zipp-Tütchen bei

Mein Chilishandbuch

Zimmertemperatur. Idealer Weise macht man das nur für die erste Box und wiederholt es jeweils für jede weitere Box eine Woche vor dem Einweichen der jeweiligen Samen.

Da sogar mit einem wasserfesten Stift erstellte Tütchen nach mehrfachem Gebrauch unleserlich werden, schreibe ich nur eine fortlaufende zweistellige Zahl auf die Tütchen und überklebe diese noch zum Schutz mit einem durchsichtigen Klebestreifen. Welche Zahl welche Sorte beinhaltet, wird anderweitig notiert. So lassen sich die Tütchen mehrmals nutzen, wenn man sie jedes Mal vorher gründlich reinigt.

5. Woche (Januar) – Einweichen der Samen und nachfolgende Aussaat

Das Einweichen der Samen wird gemacht, damit sie schneller aus der Samenschale ausbrechen und die Schale abwerfen können.

Für das Befüllen der Zipp-Tütchen nutze ich inzwischen wieder eine Salpeterlösung mit einem **Promille** Salpeter (**nicht ein Prozent**, sondern 1 g Salpeter auf 1 Liter Wasser). Mit kleinen Abstrichen ist aber auch destilliertes Wasser geeignet und zur Not geht sogar kalkarmes Leitungswasser. Nur der vielfach genannte Tipp mit Kamillentee kann nach hinten losgehen: Damit könnte man sich Keime einhandeln, die die Samen schädigen! Jedenfalls werden diese Tütchen zu mindestens 50% mit der Flüssigkeit gefüllt. Dann kommt die jeweilige Samensorte hinzu und der Zippverschluss wird so geschlossen, dass sich möglichst keine Luft im Tütchen befindet. Die Tütchen werden in die Wanne eines Mini-Gewächshauses gelegt, aber täglich auf Dichtigkeit geprüft, damit keine Samen austreten und genügend Wasser darin ist!

Nun wird eine Styroporplatte auf die Fensterbank gelegt. Darauf legt man die Heizmatte und die Wanne mit den Samen. Die Wanne wird zur Hälfte mit handwarmem Leitungswasser gefüllt, die geschlossene Haube darauf gesetzt, deren Schieber geschlossen und die Heizmatte aktiviert. Nach mehr als acht Stunden prüft man, ob sich im Wasser eine Temperatur von 25 – 30 Grad eingestellt hat. Wenn nicht, muss man entsprechend reagieren, um diese Temperatur zu erreichen. Für eine höhere Temperatur ist die Raumtemperatur zu erhöhen oder für eine niedrigere Temperatur eine Schaltuhr einzusetzen. Das Aufeinanderlegen zweier Heizmatten wird hiermit ausdrücklich **nicht empfohlen**, wegen möglicher **Brandgefahr!**



Die Samen müssen bei der Nutzung einer Salpeterlösung spätestens nach einem Tag aus der Lösung entnommen werden! Bei Leitungswasser oder destilliertem Wasser sind es zwei Tage!

Für optimale Ergebnisse wird die Anzuchterde gesiebt und in der Mikrowelle werden bei 600 Watt für drei Minuten eventuelle Keime abgetötet. Nach dem Abkühlen wird die Erde mit 1/3 Volumenprozent Perliten und 1/4 Volumenprozent Vermiculiten gemischt und die Anzuchtplatte bis zur Oberkante damit gefüllt. Nun die gefüllte Platte leicht auf eine Unterlage klopfen, gegebenenfalls Erde nachfüllen und nur ganz leicht andrücken. Überschüssige Erde wird entfernt.

Mein Chilishandbuch



Fotos von links nach rechts: Anzuchterde wird gesiebt, in der Mikrowelle erhitzt und in die Anzuchtplatte gefüllt.

Nun beschriftet man von außen die Bodenwanne (z. B. durch einen Ausdruck mit Klebstreifen), in welcher der 24 Kammern welche Chilisorte zu finden sein wird. Anschließend wird je ein Loch mittels eines Holzbleistifts ca. 5 mm tief von oben mittig in die Erde der Kammern „gebohrt“. In das erste Loch gibt man mit einer Pinzette den ersten Samen laut Ausdruck. Wenn der Keim bereits aus dem Samen herausschaut, gehört dieser so tief mit dem Keim nach unten, dass noch 5 mm Erde auf dem Samenkorn liegen können. Das wiederholt man mit allen Samen dieser Anzuchtbox. Anschließend gibt man ein wenig Erde über das Loch und glättet dann den kleinen Erdhügel ohne die Erde übermäßig anzudrücken. Damit ist der Samen zugedeckt. Das wiederholt man für alle Samen.



Fotos von links nach rechts: Tütchen in Sieb entleeren und Samen mit einer Pinzette entnehmen, Samen in die jeweilige Kammer legen und mit Erde zudecken, Deckel schließen und Mini-Gewächshaus in Betrieb nehmen, also Heizmatte, LEDs, Lüfter und Raspberry anschließen.

Danach werden bei einer etwas zu kleinen Anzuchtplatte zwei ihrer Seiten von innen gegen den Wannenrand gedrückt und die gegenüberliegenden Seiten, die Luft haben, werden mit breitem Klebeband verklebt, damit dort möglichst wenig Wasser verdunstet. Es muss lediglich ein Loch für eine kleine Gießkanne freibleiben. Bei meiner Selbstbau-Anzuchtbox wird vorher noch der Erdfühler in die Bodenwanne gelegt (und nicht in die Erde), bevor er dann mit dem Klebeband fixiert wird. Anschließend wird die Box auf eine aktivierte Heizmatte gestellt, die auf einer Styroporplatte liegt, die wiederum auf einer Fensterbank liegt.

Damit die Samen genügend Wasser bekommen, wird die Anzuchtwanne einmalig mit mehr als die Hälfte mit handwarmem Wasser mittels einer kleinen Gießkanne gefüllt. Später sind es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserhöhe, wobei einmal wöchentlich vor dem erneuten Befüllen mit Wasser der Wasserstand in der Wanne ein bis zwei Tage auf Null sein sollte, damit die Wurzeln zwischendurch auch mal etwas Luft bekommen und die nasse Erde die feinen Wurzeln nicht zu stark verklebt.

Mein Chilishandbuch

Spätestens wenn sich der erste Keimling andeutet, sollte für eine gute Beleuchtung gesorgt werden (pro Box ca. 10 Watt LED-Tageslicht bei rund 10 cm Abstand zur Spitze der Keimlinge), die 14 – 16 Stunden tagsüber eingeschaltet ist. Wer meine Selbstbaobox nutzt, schließt somit die zwei Grow-LED-Streifen an und stellt die Schaltuhr für diese passend ein. Außerdem werden die Mini-Lüfter angeschlossen, wobei ich anfangs nur einen der beiden zur Vermeidung von Schimmel nutze. Bei mir laufen Lüfter und Heizung rund um die Uhr. Wer es aber richtig gut machen möchte, schaltet die Heizung so, dass sich nachts drei bis vier Grad weniger als am Tag ergeben.



Des Weiteren gibt es an meinem Mini-Gewächshaus noch einen Raspberry Pi Minicomputer mit einer Webcam plus Erdtemperaturfühler und Lufttemperaturmesser, deren Konfiguration jedes Jahr etwas angepasst werden muss, damit die Fotos in den richtigen Ordner meiner Webseite hochgeladen werden. Das Foto oben rechts zeigt erste Keimlinge und stammt von einer solchen [WebCam](#).

9. Woche (Februar) – Zweiter Lüfter ein, Heizung aus

Die Keimlinge müssen für unser kühles Klima langsam abgehärtet werden. Daher wird nun der zweite Lüfter eingeschaltet und nach einer weiteren Woche, die Heizung abgeschaltet.

11. - 13. Woche (März) – Umtopfen in kleine Töpfe

Wenn die Keimlinge kräftig genug sind und mehr als zwei Blattpaare (zuzüglich der zwei Keimblätter) gebildet haben, meistens nach sechs bis acht Wochen, werden sie in 7 x 7 cm große Kunststofftöpfe umgetopft. Übrigens, wenn die Erde der Keimlinge nicht vor Wasser trieft, geht das Umtopfen einfacher! – Eventuell vorhandener Schimmel auf der Erde sollte unbedingt entfernt werden, bevor der Keimling sein neues Zuhause bezieht!

Ein Vereinzeln der Keimlinge erspare ich mir, da ich normalerweise nur einen Samen pro Kammer nutze. Beim Vereinzeln ist aus meiner Sicht das Risiko sehr hoch, Keimlinge zu beschädigen und das wird durch diese Maßnahme umgangen. Ansonsten bitte dafür einen (preiswerten) Pikierstab nutzen und die Keimlinge nach spätestens sechs Wochen vereinzeln und umtopfen.

Man erstellt die Pflanzschilder mittels eines wasserfesten Stifts – je eines pro Keimling. (Holzschilder sind wegen des Schimmels unbrauchbar!) Die zu nutzenden 7 x 7 cm Töpfe werden heiß ausgewaschen, damit sie richtig sauber und keimfrei sind! Ich benutze eckige Töpfe, weil ich davon mehr unterbringen kann, als bei runden Töpfen. (Es passen 15 Stück 7x7cm-Töpfe genau in eine Bodenwanne!) Als Erde nutze ich inzwischen leicht gedüngte Blumenerde, in der der Keimling steckt und darauf eine dünne Schicht Anzuchterde, beides möglichst mit



Mein Chilishandbuch

Perlit und Vermiculit vermischt. Anschließend nimmt man den ersten Keimling sehr vorsichtig aus der Anzuchtplatte heraus, streift überschüssige Erde ab und steckt ihn in einen der Anzuchttöpfe, inklusive des passend beschrifteten Pflanzschildes. Aber nur ganz vorsichtig, damit die empfindlichen dünnen Wurzeln keinen Schaden nehmen! Dabei darf gerne etwas von der bisherigen Erde in den neuen Topf gelangen, nur kein Schimmel! Dann gibt man weitere Erde hinzu. Alle Blätter des Keimlings müssen dabei deutlich aus der Erde herausschauen, das bedeutet, dass die Oberkante der Wurzel mit gut 1 cm Erde bedeckt sein sollte. Diese Anzuchttöpfe stellt man dann in die Bodenwanne eines Mini-Gewächshauses. Das wiederholt man für alle Keimlinge. Wenn alle Töpfe dort untergebracht sind und die Wanne an ihrem zugedachten Platz auf der Fensterbank steht, gibt man Wasser 2/3 hoch in die Wanne. Später sollten es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserstandshöhe sein. Auch hier sollten die Keimlinge vor dem erneuten Befüllen ein bis zwei Tage ohne Wasser auskommen.

Da die Haube nicht mehr genutzt wird, ist vorerst auch kein Lüfter nötig, aber Licht wird sofort gebraucht! Erst wenn sich Schimmel bildet, wird irgendein Lüfter auf kleinster Stufe in Fensterbanknähe laufen gelassen. - Ich empfehle zusätzlich zum Tageslicht an einem Ost- oder Westfenster einen 10-Watt-LED-Tageslicht-Strahler pro Wanne mit ca. 10 cm Abstand zur Pflanzenspitze aufzustellen. Zur Gewöhnung an die Temperatur Ende Mai, sollte man die Heizmatten spätestens jetzt dauerhaft außer Betrieb nehmen und tagsüber für 18 - 21 Grad Raumtemperatur sorgen.

17. – 20. Woche (April / Mai), 2026 im Test: wöchentlich 1% Dünger

19. – 21. Woche (Mai) – Umtopfen in große Töpfe nach draußen

Sobald es im Mai **keinen Frost** und **keine Temperaturen unter 10 Grad** geben wird, kann man die kleinen Pflanzen aus den 7 x 7 cm Töpfchen nehmen, sie von eventuellem Schimmel befreien und in große Töpfe umtopfen. An dieser Stelle werden die schwächsten Keimlinge aussortiert!

Bei kleineren Chilipflanzen (Höhe < 40 cm) halte ich Töpfe mit einem Durchmesser von 22 cm (5 Liter) noch für ausreichend, aber bei mittleren (< 60 cm) bis großen Pflanzen kann es gerne doppelt bis fünfmal so groß sein! Unten wäre etwas Granulat hilfreich, um Staunässe zu vermeiden, wobei die Töpfe natürlich alle unten ein Loch haben müssen, damit das überschüssige Wasser ablaufen kann. Ein flacher Stein reicht ebenfalls, um das Loch grob abzudecken.



Auf das Granulat kommt im Idealfall Tomatenerde bis knapp unter die Topfoberkante, nachdem der Keimling eingesetzt wurde. Pflanzerde oder Blumenerde wären eine preiswerte Alternative. In diesem Moment wird auf Dünger verzichtet, da genug in der neuen Erde vorhanden ist. Zusätzlich ist ein Untersetzer nötig, der etwas Wasser vorrätig halten kann. Beim ersten Gießen sollte die gesamte Erde im Topf einmalig komplett gewässert werden. Später bei der Blüten- und Fruchtbildung muss eine zu trockene Erde vermieden werden. Aber nach wie vor gilt: Chilis mögen keine nassen Füße!

Mein Chilihandbuch

Extrem wichtig sind gute Standorte für die Pflanzen! Vollschattig geht gar nicht! In den ersten vier Wochen reicht es halbschattig, um Sonnenbrand zu vermeiden. Aber danach muss ein annähernd vollsonniges Plätzchen her! Dass in Norddeutschland ein vollsonniger Platz nur relativ wenig Sonnenschein bekommt, ist klar, geht aber nicht anders. Kunstlicht draußen kommt für mich nicht in Frage! Zu lange Trockenheit, viel Regen, Wind oder sogar Hagel wäre ebenfalls ein No-Go! Ich hatte in 15 Jahren schon zwei Jahre, wo mir Hagel im Mai einige junge Pflanzen zerstört hatte! - Besonders Tomaten mögen kein Wasser von oben! Für sie wäre ein Gewächshaus von Vorteil, wobei Buschtomaten nicht ganz so empfindlich sind.

Beim Platzbedarf kann man sagen, dass für kleine Pflanzen ein Durchmesser von 30 cm reicht, während große Pflanzen 60 cm brauchen können. Rocotos brauchen oftmals noch mehr Platz, da sich die Spitze meistens zu zwei Seiten verzweigt. Manchmal müssen diese Verzweigungen sogar abgestützt werden damit sie nicht brechen, wenn die großen Früchte daran hängen!

Man sollte außerdem wissen, dass in unserem norddeutschen Klima manche Sorten über sechs Monate benötigen, um erntereife Früchte zu produzieren. So habe ich Rocotos noch im Dezember (im Haus) geerntet!

25. Woche (Juni) – Erste Düngergabe

Ich bin kein Düngerexperte und erwarte es auch nicht von anderen. Daher eine kurze Erklärung: Dünger wird mit dem Verhältnis von Stickstoff (N), Phosphor (P) und Kalium (K) angegeben. Manchmal gibt es noch andere wichtige Stoffe, wie beispielsweise Magnesium (Mg).

Zu dieser Zeit der Anzucht empfehle ich Dünger für eine gute Blütenbildung, also mit erhöhtem Phosphoranteil. Weiterhin sollte es etwas weniger Stickstoff (Wachstum, Blattbildung) und mittelmäßig Kalium (Fruchtbildung / Gesundheit) sein. Das wäre vermutlich im Idealfall ein N-P-K von 10-20-15. Von der Firma Hakaphos empfehle ich zu diesem Zeitpunkt "rot" (8-12-24), auch wenn er nicht ganz zu den gedachten 10-20-15 passt. Ansonsten muss es zur Not der untenstehende organische Tomatendünger mit seinen mehr oder weniger passenden Werten tun. Allerdings kostet er ungefähr 1 € pro Jahr pro Pflanze, während der chemische Hakaphosdünger 0,03 € pro Jahr pro Pflanze kostet. Der organische Bio-Tomatendünger hat also seinen Preis! Dafür kann man bei Letzterem nur wenig falsch machen. Er ist also ideal für „Düngeranfänger“!

Hier ein paar Hakaphosdüngersorten und ein organischer Dünger als Beispiele, wobei ich bei Hakaphos keine Aktien habe:

Name	NPK (+Mg)	Bedeutung
H. Blau	15-10-15 +2	mittleres Wachstum, weniger Blütenbildung, mittlere Fruchtb.
H. Grün	20-5-10 +2	viel Wachstum, wenig Blütenbildung, mittlere Fruchtbildung
H. Rot	8-12-24 +4	weniger Wachstum, mittlere Blütenbildung, viel Fruchtbildung
H. Soft Spezial	16-8-22 +2	mittleres Wachstum, wenig Blütenbildung, viel Fruchtbildung
Org. Dünger	7-7-10	mittleres Wachstum, mittlere Blütenbildung, mehr Fruchtb.

Ein fester Dünger, wie der obige organische Dünger, muss etwas in die Erdoberfläche eingearbeitet werden. Auch wenn man bei organischem Dünger nur wenig falsch machen kann, empfehle ich, die Vorgaben des Herstellers zu befolgen! Bei Mineraldünger ist das sogar oberste Pflicht! Es wäre doch schade, wenn wegen Überdüngung die Ernte eines ganzen Jahres ausfällt!

Mein Chilishandbuch

Ich gebe einen leicht gefüllten Teelöffel mit Hakaphos rot (10g) in eine 10-Liter-Gießkanne mit Brunnenwasser und gieße damit meine Chilpflanzen.

Laut dem bekannten Chilisamenhändler Semillas (vor 2025) braucht die Chilifamilie Capsicum Chinense zusätzliches Kalzium (Knochenmehl).

Beim Vorkommen von gelben Blättern beim Aji Habanero hilft etwas Dolomitkalk. Aber man muss nicht unbedingt darauf reagieren. Er wird es trotzdem überleben! Die gelblichen Blätter geben ihm eine interessante Note! Die stark wechselnde Schärfe ist noch in Klärung.

Fotos aus Ende Juni mit Chiliblüten:



(Das Foto ganz rechts zeigt Chilis mit Hagelschaden aus Mai 2025.)

Das Thema **Sortenreinheit** ist ebenfalls etwas schwierig. Wer in den folgenden Jahren Wert auf sortenreine Chilis legt, muss verhindern, dass fremder Blütenstaub an die Blüte des gewollten Chilis kommt. Da selbst ein mit Bindfaden verschlossener Teebeutel um die Blüte, der als Schutz vor Fremdbestäubung empfohlen wird, noch winzigen Chiliblütenstaub durchlässt, sollte die in Frage kommende Pflanze mindestens 10 Meter von allen anderen Chilipflanzen entfernt stehen. So verringert sich die Wahrscheinlichkeit einer ungewollten Fremdbestäubung.

Wie kommt nun der „richtige“ Blütenstaub an die Blüte? Mit einem feinen, weichen Haarpinsel und einer sehr ruhigen Hand! Leider nichts für mich! Mir bleibt höchstens, die mit einem Teebeutel geschützte Blüte hin und wieder leicht zu schütteln, damit der Blütenstaub der Blüte auf deren Stempel fällt und so die Blüte bestäubt wird.

26. Woche (Juni) – Wöchentliche Düngergabe und eventuell Erntebeginn

Inzwischen könnte die Ernte begonnen haben, je nach Sorte und Wetter.

Diese und die nächsten Düngergaben werden genauso behandelt, wie die erste. Sobald die Blühphase beendet ist, wäre aus meiner Sicht ein N-P-K von 10-15-20 ideal. Meine Empfehlung nach der Blüte wäre entweder weiterhin der Hakaphos "rot" (8-12-24), Hakaphos „Soft Spezial“ (16-8-22) oder besagter Tomatendünger. Semillas hatte früher einen 15-10-15-Dünger genutzt, was dem Hakaphos „blau“ entspricht. Ich hatte bisher nur den roten eingesetzt, was auch funktioniert hatte und was ich weiterhin so machen werde.

Sollte es im Juli deutlich mehr Blüten als Früchte geben, wäre die Zugabe von Magnesium eine Idee. Beim roten Hakaphos dürfte es wegen seines recht hohen Magnesiumanteils nicht auftreten, bzw. nicht der Grund dafür sein.

34. Woche (August) – Letzte Düngergabe und weitere Ernte

Mein Chilishandbuch

Die letzte Düngergabe unterscheidet sich nicht von der vorhergehenden und kann anschließend beendet werden, da die Pflanzen im Oktober oder November entsorgt werden.

Die Ernte: Wer zu früh erntet, riskiert lediglich, zu wenig Schärfe und / oder Geschmack zu bekommen. Aber ansonsten spricht nichts dagegen. Für eine Chilisoße ist ein Mix von reifen (scharfen) und unreifen (wenig scharfen) Chilis sogar erwünscht!

Die optimale Reife erkennt man erst nach etwas Praxis. Es geht um die richtige Fruchtfarbe und um das Gefühl, welches man beim leichten Eindrücken der Frucht hat. Anfangs sind die Früchte sehr hart und werden immer weicher, je reifer sie werden. Die Fruchtfarbe ist häufig ein bestimmtes Rot, aber auch hier hilft nur Praxis bei der Erkennung der Reife.

Spätestens wenn die Oberfläche einer Schote Anzeichen bekommt, schrumpelig zu werden, kann sie geerntet werden. Man kann sie aber auch länger hängen lassen. Solange sie nicht schimmelt, kann man sie noch essen. Nur für eine schöne Optik reicht es dann nicht mehr.

Wenn es mehr Früchte sind, als man in den nächsten zwei Wochen verbrauchen kann, kann man Früchte mit dünnem Fruchtfleisch einschließlich Stiel waschen und anschließend abtrocknen, wie beispielsweise die Thai-Chilis. Dicke Fruchtfleisch (z. B. beim Habanero oder Rocoto) würde dabei schimmeln. Solch eine Frucht wird deshalb komplett (mit kurzem Stiel) gewaschen, abgetrocknet und danach eingefroren. Bei Bedarf wird solch eine Frucht später aus dem Gefrierfach genommen, sofort passend geschnitten und kann dann ihrer Bestimmung zugeführt werden. Wer dabei Samen und Plazenta entfernt, muss mit verminderter Schärfe rechnen. – Die getrockneten Chilis eignen sich neben der Nutzung im warmen Essen auch zur Herstellung von Chilipulver. Generell gilt für die **Chili-Verarbeitung: nur bei geöffnetem Fenster, mit Mundschutz, Augenschutz und Handschuhen aus Nitril! Safety first!**

46. Woche (November) – Samengewinnung / Überwinterung / Stecklinge / Entsorgung

Bei unter 5 Grad müssen die Pflanzen unbedingt an einen frostfreien Platz gestellt werden!

Bei der **Samengewinnung** für die nächsten zwei bis drei Jahre werden ein bis zwei wirklich reife und fehlerfreie Früchte pro Sorte für zwei Wochen an einen schattigen Platz bei Zimmertemperatur gelegt. Anschließend schneidet man sie auf und entnimmt die Samen, wobei anhaftendes Fruchtfleisch wegen Schimmelgefahr entfernt werden muss. Diese Samen legt man weitere zwei bis vier Wochen bei Zimmertemperatur auf ein Haushaltspapier zum Trocknen, gibt sie dann in ein beschriftetes Zipp-Tütchen und drückt überschüssige Luft vor dem Verschließen heraus. (Noch besser wären Behälter, die man wirklich luftleer machen kann.) Diese kleinen Zipp-Tütchen legt man alle gemeinsam in eine größere abgedunkelte Zipp-Tüte, die mit einem Trockenbeutel versehen wird und dann ebenfalls "luftleer" gemacht. Diese größte Tüte macht im Kühlschrank bei ca. 6° Celsius ihren Winterschlaf und sollte bis zum nächsten Gebrauch möglichst nicht mehr geöffnet werden. Dazu ist es sinnvoll, sich den Bestand aller Tüten außerhalb der großen Sammeltüte irgendwo anders zu hinterlegen. Dann kann man Anfang des Folgejahres die neue Saison planen, ohne die Tüten öffnen zu müssen!

Überwinterung: Zur Überwinterung kann ich nur wenig schreiben, da ich lieber neu aussäe. Aber trotz angeblicher Einjährigkeit von Chilipflanzen sollte man einen Versuch wagen. Man entfernt alle Früchte, kürzt alles bis zum zweiten Knoten nach der ersten Verzweigung, so dass nur noch ein „Y“ stehenbleibt. Man lässt die so behandelten Pflanzen ohne weiteren Dünger mit

Mein Chilishandbuch

nur ausreichend Wasser an einem hellen, kaum geheizten Ort bei 10 – 18 Grad stehen. Es reicht einmal monatlich leicht zu gießen! Sollten sich kleine Insekten zeigen, so wäscht man diese vorsichtig mit Seifenwasser ab oder nutzt ein Mittel, bei dem ein späterer Verzehr der Schoten unbedenklich ist. Der Vorteil der Überwinterung ist eine deutlich früher mögliche Ernte in den Folgejahren. Unendlich kann man eine Pflanze natürlich nicht überwintern. Im Alter setzen sich die „Adern“ zu, die für den Transport der Nahrung nötig sind. Aber ein Alter von fünf Jahren hatte ein mir bekannter Chilifreak bei einer Chilipflanze erreichen können, was allerdings sehr selten vorkommt.

Zu **Stecklingen** habe ich keine Praxis. Beispielsweise wird dazu empfohlen, kurz unterhalb eines Astauges (Blattknospen) einen kleinen, jungen Ast abzuschneiden und seine Chilitrieb spitzen zu kappen. Diesen steckt man in ein kleines, dunkles Wasserglas bei Raumtemperatur. Nach Wochen oder auch Monaten bilden sich in den Astaugen die Wurzeln. Da das aber nicht sicher funktioniert, sollte man mehrere solcher Äste in das Wasserglas stellen.

Entsorgung: Wenn keine Schoten mehr vorhanden sind, kann die Pflanze entsorgt werden. Die Rocotos sind Anfang Dezember meistens die letzten. Bei denen lohnt es sich, zu warten! Rocotos sind meistens sehr dickwandig (saftig), recht groß, ausreichend scharf und haben einen guten Geschmack! Zu den vermutlich ebenfalls langsam fruchtenden Chili-Ursorten fehlt mir die Praxis.

Hier der tabellarische Anzuchtablauf einer einzelnen Anzuchtbox in Kurzform:

Woche 1 (Anfang Januar): Planung der Chilisorten und Anzahl der Pflanzen.

Woche 2 (Januar): Beschaffung aller notwendigen Materialien.

Woche 3 (Januar): Reinigung aller Teile.

Woche 4 (Januar): Entnahme der gewünschten Samen aus der Kühlung.

Woche 5 (Ende Januar): Einweichen der Samen und nachfolgende Aussaat.

Woche 9 (Ende Februar): Zweiten Lüfter einschalten und Heizung ausschalten.

Woche 13 (März): Umtopfen der Keimlinge in 7x7cm Töpfchen.

Woche 17 (April) 2026 im Test: bis zum Umtopfen wöchentlich düngen

Woche 21 (Mai): Umtopfen der Pflanzen und nach draußen bringen (>>5 Grad).

Woche 25 (Mitte Juni): Erste Düngergabe.

Woche 26 (Juni): Düngergabe und evtl. Beginn der Ernte.

Woche 27 (Ende Juni): Düngergabe.

Woche 28 (Anfang Juli): Düngergabe.

Woche 29 (Juli): Düngergabe.

Woche 30 (Juli): Düngergabe.

Woche 31 (Ende Juli): Düngergabe.

Woche 32 (Anfang August): Düngergabe.

Woche 33 (August): Düngergabe.

Woche 34 (Mitte August): Letzte Düngergabe.

Woche 46 (Mitte November): Samengewinnung / Überwinterung / Stecklinge / Entsorgung.

Viel Spaß mit Deinen Chilis und guten Appetit!

Bitte beachten: meine anderen [Chili-Anleitungen](#) und diesen [externen Anzucht-Link!](#)