

Mein Chili-Handbuch

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	2
Verwendung	5
Chilisorten	6
Chilianzucht	8
Chilianzucht zum Austesten	9
Chilianzucht für Sparsame	12
Chilianzucht für Enthusiasten	20
Dünger	31
Erde	34
Licht	36
Sortenreinheit.....	39
Temperatur.....	40
Wasser (und Luftfeuchtigkeit)	41
Zeit (oder besser Timing)	42
Weitere meiner Chilithemen online	45

Allgemeines

Interesse an Chilis? – Hier möchte ich ein bisschen „Appetit“ auf Chilis machen!

Appetit gab es auch schon durch mein „Starter-Pack“ in 2018! Das umfasste ungefähr die Dinge, die bei der Anzucht weiter unten „zum Austesten“ stehen und hatten anfänglich nur gut 20 Euro gekostet!



Links: So können die frischen Früchte aussehen – interessant und auch irgendwie schön!

Rechts: Eine Abbildung aus einem Lehrbuch.

Ein Hauch von Theorie

Chilis gehören zur Gattung der Paprika und haben oft deren Geschmack, wenn dieser auch häufig von Schärfe übertönt wird. Außerdem gehören sie zur Familie der Nachtschattengewächse, wie z. B. Tomaten, Auberginen, Tabak und Kartoffeln.

Chilis stammen ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, wobei ein gewisser Kolumbus nicht ganz unbeteiligt gewesen sein soll, die „Früchtchen“ bei uns einzuschleppen. Vor rund 500 Jahren waren die Einfuhrbestimmungen offensichtlich weniger streng als heute! Heute ist sogar die Einfuhr der Samen aus den weiter entfernten Ländern verboten! Ohne ein Pflanzengesundheitszeugnis geht da nichts!

Die Chilis versucht man in folgende Sorten einzusortieren, was aber bei manchen Sorten auf Schwierigkeiten stößt: *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. pubescens*. Jede dieser Sorten hat bestimmte Merkmale, die sich aber manchmal überschneiden. Chilis kreuzen sich nämlich sehr gerne! Manchmal streiten sich die Gelehrten auch, wie bei manchen Thai-Chilis, ob sie nun zur *annuum*-Familie oder zur *frutescens*-Familie gehören. Für mich ist das weniger wichtig.

Für die Gesundheit sind Chilis interessant, weil sie ein Vielfaches von Vitamin C haben, wie z. B. Zitronen! Ihre Schärfe verhindert allerdings häufig einen größeren Genuss!

Wer sich für Kochsendungen im Fernsehen interessiert, wird feststellen, dass dort immer wieder auch Chilis Verwendung finden. Das ist kein Muss, aber es zeigt die universelle Verwendbarkeit in essbaren Gerichten. Der Vorteil gegenüber anderen scharfen Gewürzen: der häufig nur minimale Eigengeschmack. Die Aktualisierung meiner Verwendungstipps hatte ich wegen dieser Vielseitigkeit irgendwann gestoppt. Bei den Thais sind Chilis fast in jedem Essen zu finden!

Die Schärfe – VORSICHT!

Die Schärfe ist der wesentlichste Punkt, der zu erwähnen ist! Scharfe Sorten, wie der Habanero (Foto rechts), können wirklich unangenehm bis gefährlich werden! Zum Schneiden scharfer Sorten zieht man besser Handschuhe an! Einmalhandschuhe aus Latex lassen die Schärfe durch, während Nitril-Handschuhe diese blockieren!



Auch eine Brille ist sinnvoll, bevor sich ein Spritzer ins Auge verirrt! Das Lüften des Zimmers während der Verarbeitung (besonders beim Braten) verringert die Hustenanfälle! Die Schärfe kann zum Stängel hin zunehmen! Die größte Schärfe ist nicht wirklich in den Samen, sondern in der Plazenta, an der die Samen kleben und natürlich auch im Fruchtfleisch. Die Früchte (Schoten) sollte nur in ganz winzigen Stückchen über einen großen gefüllten Teller verteilt werden, wobei ein Viertel Habanero für zwei bis vier Mitteleuropäer reicht! Die Peperoni, die häufig auf Pizzen verwendet werden, haben damit verglichen nur eine geringe Schärfe!

Hilfe bei zu viel Genuss erhält man nicht durch Wasser, sondern durch fetthaltige Produkte, wie Milch, Quark, Joghurt oder Käse. Hat man auf irgendeine Weise etwas in die Nase oder andere empfindliche Stellen (Schleimhäute) bekommen, kann man nur versuchen, diese mit fetthaltigen Produkten oder Cremes zu bearbeiten, was aber bei den Augen nicht geht! Bei den Augen kann man es mit Wasser versuchen, besser ist es aber, sich in eine stille Ecke mit genügend vielen Taschentüchern zu setzen und abzuwarten, bis es wieder vorbei ist. 15 bis 30 Minuten sollte man für solch einen Anfall einkalkulieren! In den Augen reiben ist noch schlimmer! Auch beim Magen ist Vorsicht geboten! Wer täglich extrem scharf ist, kann sich irgendwann beim Krankenhaus anmelden! Mir ist zumindest ein derartiger Fall bekannt!

Ich hoffe, dass deutlich geworden ist, dass Chilis kein Spielzeug sind und wer einem anderen Chilipulver ins Gesicht bläst, kann durchaus wegen Körperverletzung belangt werden! Pfefferspray enthalten schließlich auch Chilipulver! Aber es gibt auch positive Anwendungen, wie das Wärmepflaster und natürlich der sinnvolle Verzehr gemischt mit anderen Nahrungsmitteln.

Die Schärfe, die nicht alle Lebewesen empfinden können (z. B. Vögel, Schnecken), entsteht durch das Capsaicin. Ein Forscher namens Scoville hat vor ca. 100 Jahren ein Messverfahren erfunden, um die Scharfe von Chilis zu klassifizieren. Die Skala reicht von 0 bis 16 Millionen. Letzteres entspricht reinem Capsaicin. Weil der Mensch sich naturgemäß kleine Zahlen leichter merken kann, wurde die Skala für den Hausgebrauch vereinfacht. Diese geht von 0 bis 10. Allerdings entspricht zehn nun nicht dem möglichen Maximum, sondern dem bis ca. 2005 herrschenden Chili-Spitzenreiter „Habanero“ mit ca. 500000 Scoville. Es gibt aber inzwischen noch schärfere Züchtungen. Für diese hat man den Wert „10+“ oder auch „10++“ erfunden! In meiner Chilisortentabelle nutze ich „11“ dafür, um besser sortieren zu können.

Ein kleiner Anhaltspunkt: Nach meinen Erfahrungen ist die Schärfe „3“ für die meisten Mitteleuropäer schon das Äußerste, was man sich ohne weitere Zutaten in den Mund stecken könnte! Ausnahmen beim Empfinden von Schärfe gibt es immer! Bei Menschen, die aus heißen Ländern stammen, ist dieser Wert deutlich höher, aber es gibt auch vereinzelt Mitteleuropäer, die unempfindlicher bei Schärfe sind.

Weltrekordhalter in Sachen Schärfe

Die nachfolgenden Informationen sind zwar möglichst gut recherchiert, aber das Thema ist etwas undurchsichtig. Da wird von Mittelwerten und Höchstwerten geschrieben. Dann wird ein Weltrekord gemeldet, taucht aber erst Monate später im Guinnessbuch der Rekorde auf. Und jeder Chilifreak weiß, dass die Schärfe von sehr vielen Faktoren abhängig ist. Also wäre es geschickt, die folgenden Daten locker zu sehen!

Auf dem Foto links ist der Schärfe-Weltmeister von 2013 zu sehen: Carolina Reaper!

Die folgende Liste sollte zumindest ein brauchbarer Anhaltspunkt sein:

19xx, 350.000 SHU, Habanero

1994, 577.000 SHU, Red Savina

2006, 1.000.000 SHU, Bhut Jolokia

2011, 1.463.700 SHU (bis zu 2001931 SHU), Trinidad Moruga Scorpion / Trinidad Scorpion Butch Taylor

2013 November, 1.569.300 SHU (bis zu 2.200.000 SHU), Carolina Reaper (HP 22B selected)

2023 August, 2.693.000 SHU, Chili X (Pepper X)



Ohne Gewähr!

16.000.000 Sco wäre reines Capsaicin. SHU bedeutet "Scoville Heat Units", wobei es angeblich kein Unterschied zwischen diesen beiden Einheiten gibt.

Der aktuelle Weltmeister ist bisher (Anfang 2026) nicht als Samen zu bekommen, damit er erst einmal kräftig vermarktet werden kann. Immerhin stecken mehrere Jahre Arbeit dahinter. Es muss sichergestellt werden, dass eine Züchtung über mindestens vier Jahre stabil bleibt und sich nicht verändert, bis sie stabil ist. Das kostet!

Das [Guinnessbuch](#) wäre eine gute Alternative, um sich alles genauer anzusehen. Dort wird auch noch auf [Pepperhead](#) verwiesen.

Bisherige Erkenntnis:

Nachdem ich nun schon über 10 Jahre Chilipflanzen an Interessierte abgebe, ist ein Trend zu erkennen: Viele Interessierte wollen dauerhaft keine Weltrekordhalter in Sachen Schärfe, sondern Sorten, die gut genießbar oder hübsch sind. Meistens geht es um die Schärfen von 1 – 5. Außerdem verliert sich die Sammelleidenschaft und die Leute fragen zuerst sich und dann mich, was man mit den vielen frischen Chilis machen kann. Frisch verwenden, trocknen oder einfrieren? Bisher habe ich das größtenteils meiner thailändischen Frau überlassen, die das gut im Griff hat und die mehr als 50 % meiner jährlich 50 - 120 Pflanzen für ihren eigenen Jahresbedarf braucht! 😊

Antworten wären im Kapitel **Verwendung** zu finden und einfrieren geht immer! Trocknen sollte man nur dünnwandige Sorten wegen Schimmelgefahr!

Ausprobieren macht Spaß! Mach doch mit!

Verwendung

Was kann man kulinarisch mit Chilis machen?

Ich habe bereits drei wirklich gute Soßen erstellt (zu finden unter Essen/Aufstrich): fruchtig (Brottaufstrich), für Pizza und scharf (für alles andere).

Ristra: Chilis auf einen Faden aufziehen und als Dekoration aufhängen.

Chilis in Essig oder Alkohol einlegen. Das Einlegen in Öl ist mir wegen möglicherweise entstehenden lebensgefährlichen Botulismus-Sporen zu gefährlich und wird nicht von mir beschrieben.

Chilis in Honig einlegen. Süß und scharf: Das ist genau mein Geschmack!

Chilis kann man sowohl grillen, rösten, räuchern, wie auch kandieren.

Chilis als Flocken oder Pulver. Große Chilis oder Paprika kann man auch gut (mit Hack) füllen.

Chilis in den verschiedensten Speisen – das sollte jeder für sich einmal austesten – aber immer in Maßen! Beispiele, zum Teil aus dem Buch „Das Chili Pepper Buch“ von Pepperworld / Harald Zoschke:

Mit Ei, Käse, Paprika, Fisch, Pizza, Fleisch, Gulasch, Wurst, Suppe / Eintopf, rote Bohnen, Scheibchen auf Chips oder Tacos, mit Schinken ummantelt, mit Nudeln, Gemüsepfanne, Avocado, Salsa, Obst, Muffins, Schokolade, Kakao, Kekse, Eis. Natürlich ist Chili in fast jedem thailändischen Essen zu finden.

Zusammengefasst:

Chilis kann man generell für fast jedes warme Essen nutzen, da ihr Eigengeschmack eine untergeordnete Rolle spielt. Besonders sehr scharfe Sorten sind fast ohne Eigengeschmack, so dass das Augenmerk eher auf leicht bis mittelscharf sein sollte, wenn man das mag. Die Zeit von Mutproben vergeht schnell und danach folgt die Zeit des Genießens!

Chilisorten

Durch Züchtungen gibt es inzwischen viele hundert Sorten Chilis. Für die hier beschriebene Anzucht habe ich hier ein paar Sorten zusammengestellt, die ich mit gutem Gewissen empfehlen kann, auch wenn es nie eine Garantie für eine reiche Ernte geben kann. Es geht in meinen Empfehlungen um Verlässlichkeit, Ergiebigkeit, zumindest etwas Geschmack / Schärfe und möglichst mindestens eine interessante Eigenschaft.

Ich habe die Sorten in vier Gruppen nach Schärfe sortiert, wobei ein „normaler Mitteleuropäer“ ungefähr mit Schärfen zwischen 0 und 2 unverdünnt auskommt oder mit 3 bis 8 kleingeschnitten im Essen. Noch schärfere Chilis sollten sehr klein geschnitten oder kurz vor dem Verzehr aus dem Essen entfernt werden! Nicht alle Fotos zeigen reife Früchte und die Größe der Früchte ist darauf nur schwer erkennbar. Mehr Informationen zur jeweiligen Sorte gibt es im Steckbrief, der sich hinter dem Link im Namen verbirgt.

Schärfe 0,1,2 (kaum Schärfe)



[Cubanelle Sweet](#) - reift relativ früh - zum Füllen.

[Habanero el Remo](#) - guter Geschmack - sieht aus wie ein scharfer Habanero.

[Numex Big Jim](#) - reift relativ früh - zum Füllen.

Schärfe 3,4,5 (nicht in den Mund stecken!)



[Aji Benito](#) - recht viele Früchte mit gutem Geschmack.

[Fresno \(KM\)](#) - sehr verlässlich in Norddeutschland, nur bei mir erhältlich.

[Nepalese Bell](#) - lustige Form.

[Texana Hot Red](#) - optisch nett (Zierchili), viele Früchte.

[Zébrange](#) - oranger Chili mit roten Längsstreifen.

Schärfe 6,7,8 (sehr scharf – Vorsicht!)



[Ecuador Purple](#) - robust - gut aussehend – am Ende mit roten Früchten.

[Explosive Ember](#) - optisch speziell - viele Früchte.

[Monkey Face](#) (rot und gelb) - recht verlässlich - große Früchte an kleiner Pflanze.

[Numex Twilight](#) - mein schönster, buntester Chili.



[Purrira](#) – verlässlich in Norddeutschland - am Ende mit roten Früchten.

[Rocoto not brown](#) - sehr langsam reifend, dafür fast apfelgroße Früchte bis Ende November.

[Thai Burapa \(bunt\)](#) - im Test seit 2025 als Ersatz für Thai Red Hot.

[Thai Prik Jinda](#) - im Test seit 2026 als Ersatz für Thai Red Hot.

[Thai Orange Hot](#) - wärmeliebend - reich tragend - sehr verlässlich in Norddeutschland.

9,10,10+ (extrem scharf – besondere Vorsicht!)



[Habanero Hawaii Beach](#) - gut tragend.

[Habanero Mexican Orange](#) - gut tragend.

[Kathumby Yellow](#) - dunkle Blätter und Früchte, über dunkelgrün nach orange abreifend - gut tragend.

[Limón](#) - leicht zitronig – sehr reich tragend.

Chilianzucht

Es geht um eine Chilianzucht für alle Menschen mit meinen neuesten Erkenntnissen. Hin und wieder sind auch Mini-Tomaten erwähnt, die ähnlich in der Anzucht zu behandeln sind, aber schneller wachsen.

Auch wenn ich schon über 15 Jahre die Chilianzucht betreibe, gibt es immer noch Dinge, die man verbessern kann oder Dinge, die sich erledigt haben. Daher ist dieses Buch als Sammlung meiner persönlichen, praktischen Erkenntnisse in Norddeutschland anzusehen.

Bei der Anzucht gibt es drei Abschnitte in diesem Buch: **Zum Austesten, für Sparsame und für Enthusiasten.** Damit ist der jeweilige (finanzielle) Aufwand gemeint, den man gewillt ist zu betreiben, um seine eigenen Chilis ernten zu können.

Die absolut preiswerteste Variante wäre, eine Chilipflanze zu kaufen und nach der Ernte zu versuchen, sie heil über den Winter zu bekommen, damit sie im Folgejahr wieder Früchte bildet! Diese Variante wird nachfolgend wegen ihrer Einfachheit aber nicht erklärt! 😊

Da die Möglichkeit besteht, sich nur den jeweiligen Abschnitt abzuspeichern oder auszudrucken, ist jeder Teil für sich autark. So kommt es also vor, dass einige Dinge doppelt beschrieben werden oder sich vielleicht auch kleinere Unterschiede ergeben. Eine Motivation könnte sein, sich alle drei Abschnitte durchzulesen, bevor man mit der Anzucht anfängt! 😊

Zum Austesten, ob die Chilianzucht überhaupt für Dich in Frage kommt.

Für Sparsame, die eine möglichst verlässliche Chilianzucht bei überschaubaren Kosten suchen.

Für Enthusiasten, die Wert auf eine optimale Chilianzucht legen. (Geld spielt keine Rolle!)

Chilianzucht zum Austesten

Kommt die Chilianzucht überhaupt für Dich in Frage?



Oben: Sieben Anzuchtwannen mit Chilikeimlingen auf einer Fensterbank (2015).

Hier die aus meiner Sicht nötigen Dinge, die man für einen ersten Versuch einer Chilianzucht braucht, wobei einige Dinge vermutlich bereits vorhanden sind und der endgültige Preis damit geringer ausfällt:

Anzahl	Einheit	Benennung	ca. Preis (€)
2	Stück	Gelochter kleiner Kunststoff-Blumentopf	1,00
2	Stück	2 - 4 cm hoher Untersetzer für kleinen Topf	1,00
1	Stück	Joghurtbecher o. ä. als Deckel für Topf	1,00
1	Stück	Einfache Lampe	Vorhanden
1	Stück	gute Anzucherde (z. B. 5 Liter)	5,00
10	Stück	Chilisamen (eine Sorte)	2,00
1	Stück	Fleisch- oder Einstichthermometer	9,00
1	Stück	Warmer, heller Platz für Topf und Lampe	Vorhanden
		Handwarmes Wasser (25 - 32 Grad)	Vorhanden
2	Stück	Gelochter großer Blumentopf (> 5 Liter)	3,00
2	Stück	Passender Untersetzer für großen Topf	2,00
		Flache Steine für Löcher im großen Topf	Vorhanden
1	Stück	Blumenerde (z. B. 10 Liter)	3,00
Summe			27,00

Die ersten drei Dinge auf der Liste kann man flexibel sehen und improvisieren. Sie müssen nur zusammenpassen. Dabei geht es darum, dass die Erde im Topf immer ausreichend, aber auch nicht zu viel Wasser von unten bekommt und dass oberhalb der Erde eine leicht erhöhte Luftfeuchtigkeit vorhanden ist.

Da es hier um einen sehr preiswerten Einstieg geht, muss eine einfache Lampe mit Tageslicht-Leuchtmittel ausreichen. Diese muss dann jeden Tag für 12 bis 16 Stunden eingeschaltet sein.

Wer befürchtet, dass Wasser seinen Weg zur elektrischen Lampe finden könnte, der sollte sich für ca. 20 Euro einen **Personenschutzadapter** (z. B. Brennenstuhl BDI-A 2 30) gönnen!

Eine Heizmatte würde die Anzucht deutlich beschleunigen, aber auch stark verteuern (20-30 €).

Bei der Anzuchterde ist es extrem wichtig, dass sie NICHT gedüngt ist. Damit entfällt Blumenerde oder Pflanzerde. Diese kommt erst nach dem Umtopfen zum Zuge.

Wer keinen Chilisamen hat oder kostenlos beschaffen kann, geht in einen Supermarkt oder Asia-Shop und kauft sich dort einen frischen Chili (Thai-Chili oder ähnlich), der aber nie gefroren gewesen sein darf. Aus diesem entnimmt man die Samen, entfernt alle Anhaftungen und legt sie für zwei Wochen auf Haushaltspapier zum Trocknen. Vorsicht beim Schneiden! Wer scharfe Chilis geschnitten hat und sich dann die Augen reibt, ist für ca. 15 Minuten wegen Schmerzen und tränender Augen lahmgelegt! **Ich empfehle Nitril-Handschuhe, Mund- und Augenschutz beim Schneiden!**

Ich rechne hier mit nur zwei Pflanzen bei 10 Samen, da diese Art der Anzucht keine optimalen Bedingungen hat. Damit wären dann zwei große Blumentöpfe mit Untersetzern fällig. Es kann aber auch mehr werden!

Die Timeline

Anfang Januar kauft man den oder die Chilifrüchte (Schoten) und legt die Samen zum Trocknen aus. Die nötigen Materialien werden beschafft und wenn nötig gereinigt.

Anfang Februar gibt man 4 - 10 Samen in einen mit Anzuchterde gefüllten kleinen Topf, bedeckt sie ca. 5 mm dick mit Anzuchterde und drückt diese ganz leicht an. Dabei sollten grobe Teile in der Erde entfernt werden. Der Topf findet in einem relativ hohen Untersetzer auf einer Heizung seinen Platz, wobei die Erdtemperatur unbedingt zwischen 24 und 30 Grad liegen sollte, aber nicht über 32 Grad! Das muss durch Experimentieren herausgefunden werden. Darauf kommt ein ca. 5 cm hoher „Deckel“ (hier ein durchsichtiger Joghurtbecher) mit ein paar kleinen Öffnungen, damit ein wenig Luft zirkulieren kann. Spätestens wenn sich der erste Keimling zeigt, wird die Lampe täglich für 12 bis 16 Stunden eingeschaltet. Dabei sollte der Abstand zum Keimling nicht mehr als 15 cm betragen. Unbedingt die Temperatur beim Keimling bei eingeschalteter Lampe prüfen! Maximal 32 Grad in Luft und Erde! - Der Wasserstand im Untersetzer sollte einmalig möglichst voll sein. Danach wären es dann 1 bis 1,5 cm Höhe. Einmal wöchentlich, bevor das Wasser im Untersetzer nachgefüllt werden muss, lässt man den Untersetzer ein bis zwei Tage leer, damit die Erde nicht zu matschig wird und die Wurzeln die Chance haben, Luft zu bekommen. Nach drei Tagen ohne Wasser kann man allerdings davon ausgehen, dass es der Keimling nicht überleben wird. Also aufgepasst! Übrigens: Dass die zwei Keimblätter irgendwann abfallen, wenn weitere Blätter vorhanden sind, ist normal!

Anfang März wartet man auf einen Tag, wo kein Wasser im Untersetzer und damit die Erde relativ trocken ist, was das folgende Umtopfen etwas erleichtert. Dazu entnimmt man vorsichtig den gesunden, stärksten, größten Keimling (> 4 cm) ohne dessen dünne Wurzeln zu beschädigen und gibt ihn in einen zweiten kleinen mit Anzuchterde gefüllten Topf inklusive Untersetzer. Die Wurzeln werden komplett mit neuer Anzuchterde bedeckt. Es sollte aber kein Blatt mit Erde bedeckt sein. Ein Deckel wird nicht mehr benötigt. Der neue Topf steht dann neben dem vorhandenen Topf, so dass die Lampe beide Töpfe mit Licht versorgen kann. Aus dem ersten Topf entnimmt man vorsichtig den zweitbesten Keimling und entsorgt die übrigen zusammen mit der obersten Erdschicht inklusive des Schimmels. Der zweitbeste Keimling wird nun zurück in diesen Topf gesetzt und neue Anzuchterde entsprechend aufgefüllt. Auch hier gibt es keinen Deckel mehr, aber das Licht von der Lampe. Außerdem muss jetzt unbedingt ein Platz an einem Fenster mit etwas Sonnenlicht her, damit die Keimlinge nicht zu dünn werden und sterben. Die Erdtemperatur darf nun auf Zimmertemperatur zurückgehen, aber nicht unter 20 Grad. Bei der ersten Wasserfüllung sollten die Untersetzer möglichst voll sein. Später sind es dann wieder 1 – 1,5 cm Wasserhöhe und wöchentlich einmal ein bis zwei Tage ohne Wasser.

Ende Mai, wenn absolut sicher ist, dass es keinen Frost mehr gibt, topft man ein zweites Mal um. Dieses Mal sollte es ein möglichst großer Topf pro Pflanze sein, mindestens 5, besser 10 Liter oder mehr. Zuerst legt man

flache Steine auf die Löcher im Boden, bevor man den Topf zu zwei Drittel mit Blumen- oder Pflanzerde füllt. Dort wird der inzwischen große Keimling (>> 10 cm) mittig und gerade hineingesetzt, der Topf mit weiterer Erde aufgefüllt und diese dann angedrückt. Es sollten dabei alle Wurzeln unter der Oberfläche liegen, aber die untersten Blätter ohne Erde sein. Der Topf wird inklusive Topfuntersetzer an den wärmsten und hellsten Platz im Garten oder auf der Terrasse gestellt, wobei die ersten zwei bis vier Wochen ein leichter Sonnenschutz nötig ist, damit die Pflanze sich auf das Sonnenlicht einstellen kann und keinen Sonnenbrand (helle Flecken) bekommt. Wind und Regen ist für Chilis fast kein Problem, aber Schnee oder Hagel geht gar nicht! – Das Thema Dünger lassen wir mal bei dieser vereinfachten Art der Anzucht. Es geht durchaus ohne!

Ab **Ende August** sollten die ersten Chilifrüchte zur Ernte bereit sein. Der richtige Zeitpunkt ist aber stark vom Wetter und der Chilisorte abhängig. Spätestens wenn der Chili eine leicht schrumpelige Haut bekommt, ist er reif. Mit etwas Erfahrung kann man es aber auch durch vorsichtiges Drücken der Frucht erkennen. Die Farbe gibt bei genügend Praxis ebenfalls Auskunft über die Reife. Aber auch unreife Früchte sind essbar. Sie sind nur weniger scharf!

Sollten im Spätherbst oder Winter noch Pflanzen draußen stehen, so sind diese vor Temperaturen unter 5 Grad zu schützen. Bei Frost sterben sie sofort!

Wer die Samen in einem der folgenden zwei Jahre nutzen möchte, lässt eine Frucht an der Pflanze schrumpelig werden und erntet sie erst dann. Diese hoffentlich gesunde Frucht legt man noch für zwei Wochen an einen möglichst dunklen Ort bei Zimmertemperatur, bevor man die Samen entnimmt, von allen Anhaftungen befreit und für weitere zwei bis vier Wochen auf einem Küchenpapier trocknen lässt. Anschließend sollten sie an einem dunklen, kühlen Ort möglichst luftdicht und beschriftet (Sorte, Erntejahr) auf ihren Einsatz warten.

Wenn es mehr Früchte sind, als man in nächster Zeit verbrauchen kann, kann man Früchte mit dünnem Fruchtfleisch trocknen, wie beispielsweise die Thai-Chilis. Dickes Fruchtfleisch (z. B. beim Habanero) würde dabei schimmeln. Solch eine Frucht wird deshalb komplett (mit kurzem Stiel) und gewaschen eingefroren. Bei Bedarf wird solch eine Frucht später aus dem Gefrierfach genommen, sofort passend geschnitten und kann dann ihrer Bestimmung zugeführt werden. Wer Samen und Plazenta dabei entfernt, der muss mit verminderter Schärfe rechnen. – Die getrockneten Chilis eignen sich neben der Nutzung im warmen Essen auch zur Herstellung von Chilipulver. Das sollte man aber nur bei geöffnetem Fenster und mit **Mundschutz** herstellen! Auch **Augenschutz** und **Handschuhe aus Nitril** sind bei der Bearbeitung von Chilis angesagt! **Safety first!**

Viel Spaß mit Deinen Chilis und guten Appetit!

Chilianzucht für Sparsame

Für Personen, die eine möglichst verlässliche Chilianzucht bei überschaubaren Kosten suchen.

Es wird bei dem folgenden Beispiel ein einzelnes von mir optimiertes Mini-Gewächshaus genutzt, welches aber auch durch ein einfaches Mini-Gewächshaus mit zusätzlichen Gerätschaften ersetzt werden kann. Aber ohne Heizmatte und ohne eine gute Lichtquelle geht es hier nicht! Eine Bereitschaft, das dafür nötige Startkapital in die Hand zu nehmen, wird vorausgesetzt. Weiterhin wird von 24 ausgesäten Samen und 10 daraus resultierenden Chilipflanzen ausgegangen. Aktuell dürften die Gesamtkosten bei ca. 100 Euro liegen, wenn nichts vorhanden ist. Sparsam ist somit ein dehnbarer Begriff! Wer einfach nur ein paar Chilis unbekannter Sorte für sein Essen braucht, ist hier falsch!

Anzahl	Einheit	Benennung	ca. Preis
1	Stück	Zimmer-Gewächshaus	8,00
1	Stück	Reptil-Heizmatte 20 Watt 42 x 28 cm mit Eurostecker	17,00
1	Stück	Pflanzenlampe => 18W mit Timer	18,00
1	Stück	Anzuchtplatte (mit 24 Töpfchen)	4,00
1	Stück	Styroporplatte Alu-beschichtet 28 cm x 35 cm	1,00
1	Stück	4 Kunststoff-Füße, selbstklebend, 4 mm dick	1,00
1	Stück	gute Anzucherde (z. B. 5 Liter)	5,00
24	Stück	Chilisamen	Vorhanden
1	Stück	Fleisch- oder Einstichthermometer	9,00
10	Stück	7x7 cm Anzuchttöpfchen	5,00
1	Stück	Pflanzenschilder (20 Stück)	3,00
50	Stück	Zipp-Tütchen (Verschlussbeutel)	2,00
1	Stück	Platz auf der Fensterbank	Vorhanden
		Wasser	Vorhanden
10	Stück	Gelochter großer Blumentopf (> 5 Liter)	15,00
10	Stück	Untersetzer für großen Blumentopf	10,00
		Flache Steine für Löcher in den Blumentöpfen	Vorhanden
1	Stück	Blumen- oder Pflanzerde (z. B. 80 Liter)	5,00
Summe			103,00

Die teilweise günstigen Preise (Stand Januar 2025) kommen durch Sonderangebote oder durch Bestellungen von Mengen für zwei Personen inkl. Porto zu Stande. - Chilis oder Chilisamen kann man oft von Bekannten kostenlos bekommen oder man kauft sich ein paar Chilis, denen man den Samen entnimmt. – Empfehlenswert ist noch ein **Personenschutzadapter** (z. B. Brennenstuhl BDI-A 2 30) für ca. 20 Euro, der die Netzspannung im Fehlerfall trennt! - Weitere brauchbare, aber nicht zwingend notwendige Dinge sind dem folgenden Text zu entnehmen.

Die Timeline

2. Woche (Januar) – Planung

Von welcher Chilisorte sollen wie viele Samen ausgesät werden, um die gewünschte Anzahl von Pflanzen zu bekommen? Reicht die geplante Ausstattung aus bei einem Samen pro Kammer und einer Keimquote von 50%? Eigentlich reichen drei gut tragende Chilipflanzen für einen durchschnittlichen Mitteleuropäer pro Jahr. Wer keinen Samen hat, holt sich Chilis und entfernt die Samen daraus, aber nur mit Augen- und Mundschutz, sowie Nitrilhandschuhen!

3. Woche (Januar) – Beschaffung aller fehlenden Materialien

Da gibt es 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, Chilिसamen laut Planung, 3 Schaltuhren, 2 Fünffachsteckdosen oder einfach nur alle Dinge nach obiger Tabelle.

Wer unbedingt einen Keimtest seiner Chilिसamen 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 kühl und dunkel gelagert wurden, kann man es so machen.

Man legt jetzt die Samen bei Zimmertemperatur bereit, die man in dieser Saison einweichen will. Sie brauchen angeblich etwas Zeit im Warmen, um aus dem „Winterschlaf“ herauszukommen. Man kann das auch nur mit den Chilिसamen eines Mini-Gewächshauses jeweils eine Woche vor deren Aussaat machen.

5. Woche (Januar) – Reinigung der Werkzeuge und Einweichen der Samen

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

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

Die gewünschte Anzahl von Pflanzen pro Sorte wird mit 2 multipliziert und diese Anzahl von Samen in je ein beschriftetes Zipp-Tütchen gefüllt. 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.

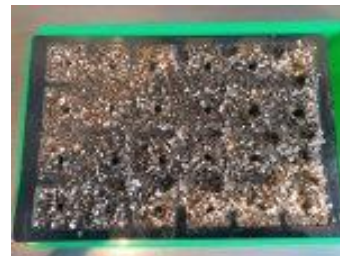
Für das Befüllen der Zipp-Tütchen nutze ich in dieser Anleitung Leitungswasser oder auch destilliertes Wasser. Der häufig im Internet genannte Tipp mit Kamillentee kann nach hinten losgehen: Damit könnte man sich Keime einhandeln, die die Samen schädigen! Jedenfalls werden diese Tütchen zu mindestens 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 darauf stellt man 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 die Raumtemperatur steigern oder für eine niedrigere Temperatur eine Schaltuhr einsetzen. Das Aufeinanderlegen zweier Heizmatten wird hiermit ausdrücklich **nicht empfohlen**, wegen möglicher **Brandgefahr!**



6. Woche (Februar) – Aussaat

Für optimale Ergebnisse wird die Anzuchterde gesiebt und in der Mikrowelle werden bei 650 Watt für drei Minuten eventuelle Keime abgetötet. Nach dem Abkühlen wird 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. (Auf den Fotos ist eine Mischung der Anzuchterde mit Perliten und Vermiculiten zu sehen, die aber erst im Abschnitt für Enthusiasten genutzt wird.)



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. 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 Beschriftung. Wenn der Keim bereits aus dem Samen herauschaut, 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 Kammer mit Erde legen, Deckel schließen und Mini-Gewächshaus in Betrieb nehmen.

Danach werden bei einer etwas zu kleinen Anzuchtplatte zwei ihrer Seiten von innen gegen den Wannenrand gedrückt und die 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 noch der Erdfühler vorher unten in die Bodenwanne gelegt, bevor er dann mit dem Klebeband fixiert wird. Anschließend wird die Box auf einen aktivierte Heizmatte gestellt, die auf einer Styroporplatte auf einer Fensterbank liegt.

Damit die Samen genügend Wasser bekommen, wird die Anzuchtwanne zur Hälfte mit warmem Wasser mittels einer kleinen Gießkanne gefüllt. Später sind es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserhöhe, wobei aber 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 Luft bekommen. Da die Wurzeln sich dann das Wasser suchen, stärkt es das Wurzelwachstum. Die Keimlinge dürfen dabei aber nie die Blätter wegen zu geringem Wasserstand hängenlassen! Ein- bis zweimal kann man das kurz machen, aber spätestens beim dritten Mal könnten die Keimlinge sterben!

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), die 14 – 16 Stunden tagsüber eingeschaltet ist. Wer meine Selbstbaubox nutzt, schließt somit die Grow-LED-Streifen an und stellt die Schaltuhr für die Beleuchtung passend ein. Außerdem werden die Mini-Lüfter angeschlossen, wobei ich anfangs nur einen der beiden zur Vermeidung von Schimmel nutze.



Des Weiteren gibt es in meinem Mini-Gewächshaus noch eine Webcam plus Temperaturfühler, deren Konfiguration jedes Jahr etwas angepasst wird, damit die Fotos in den richtigen Ordner meiner Webseite hochgeladen werden. Das Foto rechts zeigt erste Keimlinge und stammt von einer solchen [WebCam](#).

8. Woche (Februar) – 2. Lüfter ein, Heizung aus

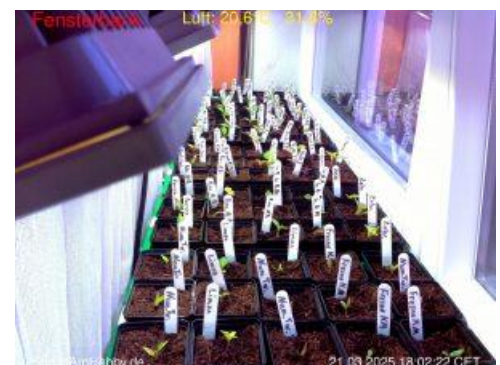
Die Keimlinge müssen für unser kühles Klima langsam abgehärtet werden. Daher wird nun der zweite Lüfter eingeschaltet und nach einer weiteren Woche, die Heizung abgeschaltet. Die Nutzung von Dünger zu diesem Zeitpunkt beschreibe ich erst in der Anleitung für Enthusiasten.

12. 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 6 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.

Man erstellt die Pflanzschilder mittels eines wasserfesten Stifts – je eines pro Keimling. 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 Wanne!) Als Erde nutze ich inzwischen leicht gedüngte Blumenerde und darauf eine dünne Schicht Anzuchterde, beides möglichst mit Perliten und Vermiculiten vermischt. Anschließend nimmt man den ersten Keimling sehr vorsichtig aus der Anzuchtplatte heraus und steckt jeden in einen der Anzuchttopfe, 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 herauschauen, also die Oberkante der Wurzel sollte mit gut 1 cm Erde bedeckt sein und der Keimling sollte fest und geradestehen. Diese Anzuchtöpfe 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 zu mindestens 2/3 hoch in die Wanne. Später sollten es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserstandhöhe sein. Wie schon im Mini-Gewächshaus sollten die Keimlinge einmal wöchentlich 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 jetzt schon gebraucht! Erst wenn sich Schimmel bildet, wird irgendein Lüfter auf kleinster Stufe in Fensterbanknähe laufen gelassen. - Ich nutze zusätzlich zum Tageslicht an einem Ostfenster einen 10-Watt-LED-Tageslicht-Strahler pro Wanne mit ca. 10 cm Abstand zur Pflanzenspitze. Zur Gewöhnung an die Temperatur Ende Mai, sollte man die Heizmatten jetzt dauerhaft außer Betrieb nehmen und eher tagsüber für ca. 20 Grad Raumtemperatur sorgen.

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

Sobald es im Mai **keinen Frost** und **keine Temperaturen unter 5 Grad** geben wird, kann man die kleinen Pflanzen aus den 7 x 7 cm Töpfchen nehmen, sie von eventuellem Schimmel befreien und in größere 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 ist 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 abzudecken.

Auf das Granulat kommt im Idealfall Tomatenerde. Pflanzerde oder Blumenerde wären noch in Ordnung. 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 zu trockene Erde vermieden werden. Aber nach wie vor gilt: Chilis mögen keine nassen Füße!

Extrem wichtig sind gute Standorte für die Pflanzen! Vollschatig geht gar nicht! In den ersten vier Wochen reicht es halbschattig, damit Sonnenbrand vermieden wird. Aber danach muss ein annähernd vollsonniges Plätzchen her! Dass in Norddeutschland ein vollsonniger Platz nur relativ wenig Sonnenschein hat, ist klar, geht aber nicht anders. Kunstlicht draußen ist für mich kein Thema. Zu viel Regen, Wind oder sogar Hagel wäre ebenfalls ein No-Go! 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 sehr lang 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!

24. Woche (Juni) – Erste wöchentliche Düngergabe

Fotos aus Ende Juni mit Chiliblüten:



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

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). Mehr zum Thema Dünger ist weiter hinten im Düngerkapitel zu finden.

Zu dieser Zeit der Anzucht empfehle ich Dünger für eine gute Blüte, also mit erhöhtem Phosphoranteil. Weiterhin sollte es etwas weniger Stickstoff (Blattbildung) und mittelmäßig Kalium (Fruchtbildung / Gesundheit) sein. Das wäre im Idealfall N-P-K von 10-20-15. Bei Hakaphos nutze ich zu diesem Zeitpunkt "rot" (8-12-24). Ansonsten muss es zur Not der untenstehende organische Tomatendünger mit ähnlichen Werten tun. Allerdings kostet er ungefähr 1 € pro Jahr pro Pflanze, während der Hakaphos 0,03 € pro Jahr pro Pflanze kostet. Der organische Bio-Tomatendünger hat also seinen Preis! **Für diese Anleitung empfehle ich organischen Dünger, bei dem man nicht viel falsch machen kann.**

Hier ein paar Hakaphos-Sorten, wobei ich bei dieser Firma 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	wenig 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! Besonders bei Mineraldünger ist das oberste Pflicht! Es wäre doch schade, wenn wegen Überdüngung die Ernte eines ganzen Jahres ausfällt!

Laut Semillas (vor 2025) braucht die Familie Capsicum Chinense zusätzliches Kalzium (Knochenmehl).

Beim Vorkommen von gelben Blättern beim Aji Habanero hilft etwas Dolomitmalk. Aber man muss nicht unbedingt darauf reagieren. Er wird es trotzdem überleben!

25. Woche (Juli) – Zweite wöchentliche Düngergabe

Die zweite Düngergabe wird genauso behandelt, wie die erste und auch die der folgenden Wochen. Sobald die Blühphase (im August?) beendet ist, wäre aus meiner Sicht ein N-P-K von 15-15-20 ideal. Meine Empfehlung nach der Blüte wäre weiterhin ein Hakaphos "rot" (8-12-24), Hakaphos „Soft Spezial“ (16-8-22) oder weiterhin 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 deutlich mehr Blüten als Früchte geben, wäre die Zugabe von Magnesium eine Idee. Zusammengefasst: Alle 7 Tage mit 1% Hakaphos rot düngen! Das hatte in 2026 gut funktioniert! **Aber für diese Anleitung empfehle ich weiterhin organischen Dünger!**

32. Woche (August) – Wöchentliche Düngergabe und Erntebeginn

Diese Düngergabe unterscheidet sich nicht von den vorhergehenden, aber so langsam hat sicherlich die Ernte begonnen, je nach Sorte und je nach Wetter. 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 schimmeln, kann man sie noch essen. Nur für die Optik ist es dann nichts mehr.

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 perfekt!

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. Dickes 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 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 Chilitriebsspitzen 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.

Viel Spaß mit Deinen Chilis und guten Appetit!

Chilianzucht für Enthusiasten

Für Personen, die Wert auf eine optimale Chilianzucht 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 käufliches Mini-Gewächshaus mit zusätzlichen Gerätschaften ersetzt werden kann. Aber ohne Heizmatte und ohne eine gute Lichtquelle geht es hier nicht! Bei den zu erwartenden gut **300 Euro** Gesamtkosten muss man schon ziemlich verrückt oder chiliverliebt sein, um hier mitzumachen! Vorteile: Man kann sich seine gewünschten Sorten selber aussuchen! Bei mehreren hundert Sorten ein gutes Argument! Und bei Befolgung der Anleitung sollten mehr als 50% der ausgesäten Samen zu Pflanzen mit reifen Früchten führen!

Hier wird von 24 ausgesäten Samen und 15 daraus resultierenden Chilipflanzen ausgegangen. Meine jährliche Praxis: Ich versuche jedes Jahr 20 unterschiedliche 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 mindestens 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 und um Energie sparen zu können. Eine automatische Wasserversorgung wäre auch noch denkbar, aber ich verzichte bewusst darauf, um mich zu motivieren, täglich nach den Keimlingen zu sehen.

Das Thema Dünger ist etwas kompliziert und wird deshalb hier nur kurz beschrieben. Die damit verbundenen 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 von möglichen Krankheiten.

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; 1 m 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	Vermiculite 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 (z. B. Brennenstuhl)	-	Internet	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 (min. 5 Liter)	-	Baumarkt	2,00	30,00
15	Stück	Blumentopf-Untersetzer	-	Baumarkt	1,50	22,50
3	Stück	Tomatenerde (z. B. 60 Liter)	-	Baumarkt	7,50	22,50
1	Stück	Dünger (siehe Anleitungen)	-	Internet	10,00	10,00
Summe		(ohne Versand!)			Euro	320,00

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

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.

Der **Personenschutzadapter** ist ein neuer, wichtiger Zusatz! 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! Ob ein sogenannter FI-Schutzschalter im Sicherungskasten genauso schnell und sicher funktioniert, kann ich nicht sagen. Ich gehe da lieber auf Nummer sicher!

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%? Wer keine Chilिसamen 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 und Keimtest

Auch wenn es sehr teuer wird, hier nutze ich alle Dinge aus der obigen großen Tabelle. Wenn sie beschafft wurden, ist es in den folgenden Jahren gut bezahlbar!

Wer unbedingt einen Keimtest seiner Chilिसamen machen möchte, hätte jetzt den passenden Zeitpunkt gefunden, sobald die Samen vorhanden sind. Ich verzichte aber darauf und rechne lieber mit der doppelten Menge 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

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 reinigt.

Wer einen Kühlschrank oder Ähnliches nutzt, um die Samen zu kühlen, entnimmt diese nun dem kühlen Ort und legt sie nach Sorte sortiert in die beschrifteten, trockenen, offenen Zipp-Tütchen bei Zimmertemperatur. Idealerweise macht man das nur für die erste Box und wiederholt es jeweils für jede weitere Box eine Woche vor dem Einweichen der jeweiligen Samen.

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 einfacher abwerfen können.

Im Frühjahr 2026 sehe ich diese Methoden:

1. Die Samen der folgenden Aussaat werden einen Tag in eine Salpeterlösung gelegt.
2. Die Samen werden zwei Tage in destilliertes oder kalkarmes Leitungswasser eingeweicht.
3. Die Samen werden ein bis zwei Wochen in Leitungswasser eingeweicht. (Meine alte Methode.)

Der vielfach im Internet genannte Tipp mit Kamillentee kann nach hinten losgehen: Damit könnte man sich Keime einhandeln, die die Samen schädigen!

Ich hoffe irgendwann zu erkennen, warum manche Keimlinge den Samen nicht abstreifen können und manche Keimlinge trotz abgestreiftem Samen ohne Blätter bei einer Wuchshöhe von ca. 3 cm sterben.

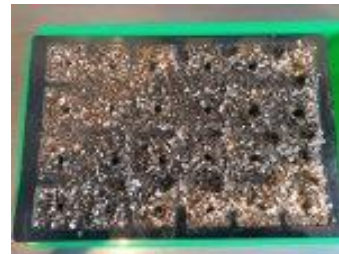
Für das Befüllen der Zipp-Tütchen nutze ich 2026 die erste Methode, bei der eine Salpeterlösung mit **einem Promille Salpeter (nicht ein Prozent, sondern 1 g Salpeter auf 1 Liter Wasser)** die Hauptrolle spielt. Man gibt die jeweilige Samensorte hinein und füllt das Tütchen zu mindestens 50% mit der Flüssigkeit. Dann wird der Zippverschluss 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 ausreichend Wasser darin ist!

Nun wird eine Styroporplatte auf die Fensterbank gelegt. Darauf legt man die Heizmatte und die Wanne mit den Samentütchen. Die Wanne wird zur Hälfte mit handwarmem Leitungswasser gefüllt, die Haube darauf gesetzt, deren Schieber geschlossen und die Heizmatte aktiviert. Nach mindestens 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 nutzt man eine Schaltuhr. Das Aufeinanderlegen zweier Heizmatten wird hiermit **ausdrücklich nicht empfohlen**, wegen möglicher **Brandgefahr!**



Je nach Methode müssen die Samen nach einem Tag, nach zwei Tagen oder nach 7 bis 14 Tagen entnommen und abgespült werden, um sie gleich danach auszusäen.

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 Anzuchterde mit 1/3 Volumenprozent Perliten und 1/4 Volumenprozent Vermiculiten gemischt. Die Anzuchtplatte wird damit bis zur Oberkante gefüllt. Nun klopft man die gefüllte Platte leicht auf eine Unterlage, füllt gegebenenfalls etwas Erde nach und drückt diese nur ganz leicht an. Überschüssige Erde wird entfernt.



Von links nach rechts: Anzuchterde wird gesiebt, in der Mikrowelle erhitzt und gemischt 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 herauschaut, 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.



Von links nach rechts: Tütcheninhalt 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 inklusive Erdfühler anschließen, sofern vorhanden.

Danach werden bei einer etwas zu kleinen Anzuchtplatte zwei ihrer Seiten von innen gegen den Wannенrand 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 auf den Boden der 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.

Damit die Samen genügend Wasser bekommen, wird die Anzuchtwanne einmalig ca. 3 cm hoch mit handwarmem Wasser mittels einer kleinen Gießkanne gefüllt. Später sind es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserhöhe, wobei ab der dritten Woche jedes Mal 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. Da die Wurzeln sich dann das Wasser suchen müssen, stärkt es das Wurzelwachstum. Die Keimlinge dürfen dabei aber nie die Blätter wegen zu geringem Wasserstand hängen lassen! Ein- bis zweimal kann man das kurz machen, aber spätestens beim dritten Mal könnten die Keimlinge dadurch sterben!

Nach ein paar Tagen (oder sofort) 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 Selbstbaubox nutzt, schließt somit die zwei Grow-LED-Streifen an und stellt die Schaltuhr 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 ein paar 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, schwache Düngergabe

Sobald vier Blätter gut sichtbar sind, müssen die Keimlinge für unser kühles Klima langsam abgehärtet werden. Daher wird nun der zweite Lüfter eingeschaltet und nach einer weiteren Woche, die Heizung abgeschaltet.

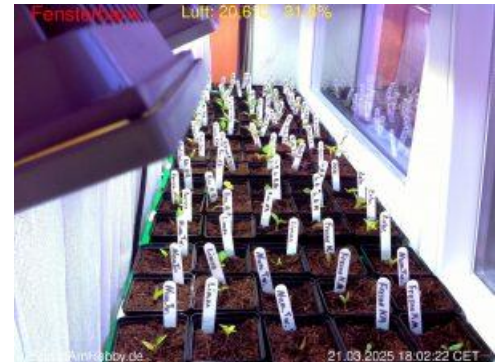
Da bei mir seit mehreren Jahren die Keimlinge bei Weitem nicht mehr bis zum Deckel wachsen, sehe ich hier ein Wachstumspotential, welches man mit Dünger erreichen könnte. Dabei dürfen die Keimlinge aber nicht sichtbar schwächer werden, sondern einfach nur mehr wachsen. Dazu mischt man in einer 1-Liter-Gießkanne 50% der angegebenen Menge eines stickstoffreichen Düngers (z. B. Pflanzennahrung NPK 7-3-5) mit einem Liter Wasser. Also nur die Hälfte der üblichen Düngermenge nutzen! Das gießt man dann einmalig gut 1 cm hoch in die leere Bodenwanne des Mini-Gewächshauses. (50% einer Hakaphosmischung geht zur Not auch.)

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

Wenn die Keimlinge kräftig genug sind und mehr als zwei Blattpaare (zuzüglich des Keimblätterpaares) 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. (Dünne Holzschilder sind wegen der Feuchtigkeit 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 der 7x7cm-Töpfe genau in eine Bodenwanne!)



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. Als Erde nutze ich an dieser Stelle leicht gedüngte Blumenerde, gerne mit Perliten und Vermiculiten vermischt.

Alle Blätter des Keimlings müssen dabei deutlich aus der Erde herausschauen. Die Oberkante der Wurzeln sollte dabei mit gut 1 cm Erde bedeckt sein. 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 inklusive Styroporplatte an ihrem zugedachten Platz auf der Fensterbank steht, gibt man Wasser 3 cm hoch in die Wanne. Später sollten es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserstandhöhe 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 10-20 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.

15. – 19. Woche (April / Mai), 2026: zweiwöchentlich Dünger, nur bei Bedarf!

Hier gießt man die Keimlinge mit einem einfachen „Wachstumsdünger“ (z. B. NPK 7-3-5) nach Vorschrift. Im Test in 2026 hatte sich aber ergeben, dass die Pflanzen durch der Düngergabe in der neunten Woche so stark gewachsen sind, dass mir im April der Platz am Fenster für 60 Pflanzen ausging und ich deshalb zukünftig auf die hier genannte Düngergabe verzichten würde! Bei der Hälfte der Anzahl von Pflanzen sollte es aber gehen. Allerdings braucht es ein weiteres Umtopfen, da die Wurzeln dann mehr Platz brauchen oder man verzichtet auf die 7x7cm-Töpfchen und nutzt gleich mindestens 10x10cm-Töpfchen für das erste Umtopfen.

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 mir sind es bis zu 10% der Keimlinge.



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. Ein passender Untersetzer ist als „Wasserspeicher“ sinnvoll!

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. 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! Lieber kräftig gießen und dann Gießpausen einlegen!

Extrem wichtig sind gute Standorte für die Pflanzen! Vollschatig geht gar nicht! In den ersten vier Wochen ist es halbschattig besser, 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. Später müssen diese Verzweigungen sogar abgestützt werden damit sie nicht brechen, wenn die großen Früchte daran hängen! Auch andere Sorten können durch viele Früchte ein paar Stützen vertragen!

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 draußen

Ich bin kein Düngerexperte und erwarte es auch nicht von anderen. Daher eine kurze Erklärung eines Anfängers: 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).

Wenn der Keimling wachsen soll, bekommt er vorwiegend Dünger mit viel Stickstoff, beispielsweise NPK 7-3-5. Zu dieser Zeit der Anzucht (im Juni) 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 nutze 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 (7-7-10). 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, da sich die Pflanze nur so viel nimmt, wie sie braucht. Er ist also ideal für „Düngeranfänger“ und für Personen, die eine sehr geringe Anzahl an Pflanzen haben.

Ein fester, unverdünnter Dünger, wie der genannte 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!**

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

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 Dolomitmalk. Aber man muss nicht unbedingt darauf reagieren. Er wird es trotzdem überleben! Die gelblichen Blätter geben ihm eine interessante Note! Seine jährlich stark wechselnde Schärfe ist bei mir 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 stellen. 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 vorsichtig zu schütteln, damit der Blütenstaub der Blüte auf deren Stempel fällt und so die Blüte bestäubt wird. Chilis können sich nämlich selbst bestäuben!

26. Woche (Juni) – Eventueller Erntebeginn und wöchentliche Düngergabe

Möglicher Erntebeginn, 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. Meines Wissens hatte Semillas 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 Fruchtsätze 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.

36. Woche (Ende August) – Letzte Düngergabe und weitere Ernte

Die letzte Düngergabe unterscheidet sich nicht von der vorhergehenden. Da die Pflanzen den Dünger kaum noch benötigen und im Oktober oder November entsorgt werden, ist nun Schluss mit dem Düngen.

Die **Ernte**: Wer zu früh erntet, riskiert lediglich, zu wenig Schärfe und / oder Geschmack zu bekommen. Aber ansonsten spricht nichts dagegen. Für eine noch genießbare 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 folgenden zwei Wochen verbrauchen kann, kann man Früchte mit dünnem Fruchtfleisch einschließlich Stiel waschen, abtrocknen und anschließend bei Zimmertemperatur trocknen, wie beispielsweise die Thai-Chilis. Dickes Fruchtfleisch (z. B. beim Habanero oder Rocoto) würde allerdings dabei schimmeln. Solch eine Frucht wird deshalb komplett (mit kurzem Stiel) gewaschen, abgetrocknet und danach eingefroren. Bei Bedarf wird die Frucht später aus dem Gefrierfach genommen, sofort passend geschnitten und dann ihrer Bestimmung zugeführt. 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!

Zur **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 die 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 und dann ebenfalls "luftleer" gemacht wird. Diese große Tüte macht im Kühlschrank bei ca. 6° Celsius ihren Winterschlaf und sollte bis zum nächsten Gebrauch möglichst nicht mehr geöffnet

werden. Daher ist es sinnvoll, sich den Bestand aller Tüten außerhalb der großen Sammeltüte irgendwo zu notieren. Dann kann man Anfang des Folgejahres die neue Saison planen, ohne die Tüten unnötig 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 nur gerade 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 Chiltriebsspitzen 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 und die Pflanze nicht überwintert werden soll, kann sie entsorgt werden. Die Rocotos sind Anfang Dezember meistens die letzten. Bei denen lohnt es sich, zu warten! Rocotofrüchte sind meistens sehr dickwandig (saftig), recht groß, ausreichend scharf (5 – 7) und haben einen guten Geschmack! Zu den vermutlich ebenfalls langsam fruchtenden Chili-Ursorten (Chiltepin) fehlt mir die Praxis.

Mein tabellarischer Anzuchttablauf 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, Heizung ausschalten, etwas Dünger.

Woche 12 (März): Umtopfen der Keimlinge in 7x7cm Töpfchen.

Woche 18 (April) 2026 im Test: bis zum Umtopfen zweiwöchentlich düngen.

Woche 20 (Mai): Umtopfen der Pflanzen und nach draußen bringen (>>5 Grad).

Woche 25 (Mitte Juni): Erste Düngergabe draußen.

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 36 (Ende August): Letzte Düngergabe.

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

Viel Spaß mit Deinen Chilis und guten Appetit!

Dünger

Allgemeines

Für „Düngeranfänger“, wie mich, folgen einige Informationen zu diesem Thema, die Dir aufzeigen können, ob sich ein tiefer Einstieg für Dich in das Thema lohnt!

Dünger habe ich seit meinem Einstieg in das Chilithema (vor 2002) bis 2016 für nicht besonders wichtig gehalten. Nachdem aber einige meiner Pflanzen in 2016 verdächtig viel und frühen Blatt- und Blütenverlust hatten, und ich für 2017 im Vergleich zu 2016 gesündere Pflanzen haben wollte, kam Dünger in mein Blickfeld. Natürlich kann ich nicht in fünf Minuten den Dünger-Durchblick bekommen und schon gar nicht weitergeben, aber ich beginne mal mit ein paar Erkenntnissen aus dem Internet, von meinem Chili-Freund und von mir. Dabei fange ich bei Null an, wohlwissend, dass um das „richtige“ Verhältnis von NPK (N=Stickstoff, P=Phosphor, K=Kalium) „Kämpfe“ in einigen Foren laufen!

Es gibt Mineraldünger (Chemie) und organischen Dünger (Natur, meistens Bio). Der Mineraldünger kann 1:1 von der Pflanze aufgenommen werden und wird deshalb von mir näher untersucht und getestet. Die Ergebnisse dieser Düngerform sollten einigermaßen reproduzierbar sein. Der organische Dünger hängt mehr oder weniger von den Bedürfnissen der Pflanze ab und sie kann daher nicht so schnell überdüngt werden, was sich für Anfänger sehr anbietet. Allerdings lässt sich deshalb die Verwendung dieser Düngung nicht besonders gut reproduzieren.

Ich beschäftige mich vorerst nur mit sogenanntem Volldünger „NPK“, wobei Phosphor und Kalium als Oxyd genutzt werden und somit eigentlich als Phosphor und Kalium geringere Mengen als angegeben enthalten. Es wird jeweils angegeben, wie viel Prozent von jedem Stoff im Dünger enthalten ist. Mir dienen die Werte mehr als relative Werte und somit spielt für mich die echte Menge keine Rolle, also ob es nun 5-5-5 oder 10-10-10 ist, ist mir egal.

Eine eventuell vierte Zahl gibt den Gehalt von Magnesium an. In den meisten Düngersorten sind noch weitere Elemente enthalten, die ich mir vielleicht später ansehen werde. Und wer es genauer nehmen möchte, der muss berücksichtigen, dass beispielsweise der häufig genutzte „Phosphorsatz“ P_2O_5 nicht identisch ist mit dem gleichen Anteil Phosphor. Und diese „Ersatzstoffe“ gibt es auch bei den anderen Inhaltsstoffen! Also noch einmal: **Das Thema ist nichts für Laien!** Außerdem habe ich meine Chilis alle in Töpfen und brauche damit ein etwas anderes Verhältnis von NPK, als manche Freiland-Berechnung von Chilidünger angibt.

In den ersten drei Monaten nach der Keimung (bis Mitte Mai) ist für die Chilianzucht ein leicht erhöhter Stickstoffanteil empfehlenswert. Bis zur vollen Blüte (Ende Juli) wäre ein erhöhter Phosphoranteil gut. Bis Anfang des siebten Monats (Anfang September) sollte dann Kalium den größeren Anteil im Dünger haben.

Es sind noch weitere Chemikalien, wie Magnesium, Kalzium, Schwefel, Eisen, Kupfer, Zink und Spurenelemente im Dünger, allerdings in geringer Konzentration. Aber was bewirken nun all diese Stoffe? Hier in Kurzform und nicht komplett überprüft:

Stickstoff (N)

sorgt für das Wachstum und das Grün der Pflanze und besonders der Blätter und Zweige. Zu wenig Stickstoff sorgt für eine kleine Pflanze, kleine Früchte und oft gelbliche Blätter. Diese können sogar abfallen. Zu viel Stickstoff beschleunigt das Wachstum so sehr, dass die Stängel dünn und kraftlos werden. Die Blätter werden manchmal besonders dunkel grün, die Blütenbildung ist unzureichend oder die Pflanze macht einen verbrannten Eindruck.

ist für eine gute Blüten- und Fruchtbildung zuständig. Auch die Wurzelbildung wird gefördert. Zu wenig Phosphor sorgt für Probleme beim Wachstum und der Reife der Pflanze und ihrer Früchte. Außerdem verfärben sich die Blätter.

Phosphor (P)

Kalium (K) wirkt auf die Gesundheit und Widerstandsfähigkeit der Pflanze, sowie auf den Fruchtansatz und die Fruchtentwicklung. Bei zu wenig Kalium verformen sich die Blätter und können am Rand braun werden. Später bilden sich Risse in den Früchten (nicht die typischen Jalapeno-Korkrisse).

Magnesium (Mg) Gelbe Blätter können ein Mangel an Magnesium sein.

festigt das Gewebe und verbessert den Boden und das Wurzelwachstum. Sind die Blätter gelb gesprenkelt oder sind die (jungen) Blätter gelb und die Adern grün, ist von einem Kalziummangel auszugehen.

Kalzium (Ca)

Eisen (Fe) Bei gelben jungen Blättern könnte Eisenmangel im Spiel sein.

Schwefel (S) Gelbe Blätter können ein Mangel an Schwefel sein.

Stark vereinfacht dargestellt:

N	P	K
Wachstum der Pflanze	Blütenbildung	Fruchtbildung und Gesundheit
Frühjahr	Sommer	Herbst

Um den Umgang mit Dünger zu lernen und nicht im folgenden Jahr die komplette Anzucht in den Sand zu setzen, wurde 2016 Folgendes getestet:

„Hakaphos Soft Spezial“ {NPK 16+8+22(+3) = 1+0,5+1,4} und „Jaeger Bio-Chili-Tomatendünger“ {NPK 7+7+10 = 1+1+1,4}. Erste getrennte Tests waren bei beiden zumindest nicht negativ! In meiner Chilienzuchtanleitung mit LEDs für 2017 wurden sie zusammen mit „Hakaphos rot“ {NPK 8+12+24(+4) = 1+1,5+3} eingearbeitet. Für 2017 war außerdem noch eingetroffen: „Hakaphos grün“ {NPK 20+5+10(+2) = 1+0,25+0,5}. Ob ich diesen trotz des sehr hohen Stickstoffanteils nutzen werde, werde ich mir noch überlegen. Den letzten im Bunde, den Hakaphos blau {NPK 15+10+15(+2) = 1+0,7+1} werde ich gar nicht einsetzen. – Nachfolgend die angegebenen Düngersorten noch als Tabelle zur besseren Übersicht, wobei ich bei den Herstellern keine Aktien habe:

N-P-K	bei N=1	Name	Wirkung (vereinfacht)
15-10-15(+2)	1:0,7:1	Hakaphos Blau	Wuchs ++, Blüte +, Frucht ++
20-5-10(+2)	1:0,25:0,5	Hakaphos Grün	Wuchs +++, Blüte +, Frucht ++
8-12-24(+4)	1:1,5:3	Hakaphos Rot	Wuchs +, Blüte ++, Frucht +++
16-8-22(+3)	1:0,5:1,4	Hakaphos soft Spezial	Wuchs ++, Blüte +, Frucht +++
7-7-10	1:1:1,4	Jaeger Bio-Chili-Tomatendünger	Wuchs +, Blüte +, Frucht ++

Das Ende des Düngerthemas

Diese Seite ist am 06.07.2016 begonnen worden. Ich musste aber im Oktober 2016 erkennen, dass das Thema Dünger, Nährstoffmangel und Nährstoffüberschuss für mich zu komplex ist. Daher verzichte ich auf weitere Erklärungen und auf weitere Seiten zum Thema Dünger! Ich verweise hiermit nur noch auf Visuplant, eine Spezialseite für das Thema, deren Wahrheitsgehalt ich bei Weitem nicht abschätzen kann, die mir aber einen seriösen Eindruck macht und die das Thema so behandelt (mit Fotos), wie ich es ursprünglich wollte! Es gibt

dazu auch noch ein Buch: „Handbuch zur visuellen Diagnose von Ernährungsstörungen bei Kulturpflanzen“, was wegen der vielen Fotos für Laien zumindest teilweise verständlich ist.

Ich habe sehr oft einen „Mittelwert“ in den Foren für die Chilienzucht gefunden, der aber nicht klar ausdrückt, ob es für meine Topf-Chilis das Richtige ist und ob es eher für die Anzuchtmonate oder die Blüte- und Erntemonate gedacht ist: **2+1+3** bzw. 1+0,5+1,5, was beides dem Hakaphos Soft Spezial entspricht.

Angeblich nehmen kaufwillige Spezialisten grünen Hakaphos zur Anzucht, blauen für die Blütezeit und roten bis zur Ernte. (Stand Frühjahr 2017: Den blauen schenke ich mir und nehme auch dann den roten!) Andererseits liest es sich so, dass die farbigen Sorten **nur bei hartem Wasser** ihre Berechtigung haben!

Die meisten Leute wollen aber nur **einen** Dünger kaufen und nicht mehrere. Da wäre der „Hakaphos Soft Spezial“ angeblich einer der richtigen wasserlöslichen mineralischen Dünger (**16+8+22+3**) für die gesamte Saison. Falls Datenblatt gewünscht: Suche nach „Compo Expert Hakaphos Soft“.

Ich selber habe auch gute Erfahrungen mit einem Dünger aus einem Kräuter-/Chili-Gärtnerei aus meiner Nähe (bei Bremen): organischer Dünger in als Granulat mit N-P-K von **7-7-10**.

Wie man an den unterschiedlichen Zusammensetzungen erkennen kann, ist noch viel Raum für eigene Experimente! Aber **Vorsicht!** Besonders mit mineralischem Dünger kann man sehr schnell überdüngen und dann stirbt die Pflanze!

Zusammengefasst:

Im Haus gibt es für meine Chilis nur einen mineralischen, flüssigen Pflanzendünger (von Substral) mit NPK 7-3-5 für die Zeit des Wachstums. Für draußen habe ich zwei Empfehlungen, wobei es dort hauptsächlich um Blütenbildung und Gesundheit geht, also mit relativ wenig Stickstoff:

Bei **organischem Dünger** kann es nach meinem Verständnis kaum zur Überdüngung kommen. Insofern wird das **meine Empfehlung für alle!** Um ein Beispiel zu geben: der körnige Bio-Langzeitdünger aus der Gärtnerei aus meiner Umgebung mit **NPK 7-7-10** für knappe 20 € / kg, wobei ich am liebsten 2 kg pro Saison bei 70 Pflanzen nutzen würde. Sparsamkeit ist also angesagt!

Aus Kostengründen gibt es meine mineralische (anorganische) Empfehlung aus 2025 **nur für Freaks**, die in der Lage sind, sich an Vorgaben zu halten! Aus Platzgründen habe ich erst nach dem Umpflanzen in die endgültigen Töpfe und dann ausschließlich mit dem **roten Hakaphos (NPK 8-12-24)** gedüngt, unter der Berücksichtigung der maximalen Düngermenge (1 Gramm auf 1 Liter Wasser)! Die Einhaltung der Werte in der zugehörigen Anleitung ist bei mineralischen Düngern Pflicht, **sonst gibt es das große Pflanzensterben!**

ACHTUNG! Es sind Angaben in Promille, nicht in Prozent!

Neben dem fast täglichen Gießen (bei großer Wärme) mit einfachem Wasser gieße ich einmal wöchentlich ca. 70 Pflanzen mit 70 Liter eisenhaltigem Brunnenwasser und einem leicht gehäuften Teelöffel Hakaphos rot (ca. 10 Gramm) pro 10-Liter-Gießkanne. 1 kg Hakaphos rot dürfte somit bei mir für eine Saison (14 Wochen düngen) ausreichen! Weniger als 10 € / kg und damit ein deutlich geringerer Verbrauch, als beim organischen Dünger, ein Schnäppchen!

Meine Frau bleibt bei ihrem organischen Rinderdung in Pelletform. Auch das funktioniert irgendwie! 😊

Zur Not geht es sogar ganz ohne Düngung! Es ist dann nur nicht optimal, sprich, es gibt einen deutlich geringeren Ertrag von Chilifrüchten!

Erde

Anzucherde (bis März / April)

Bei der **düngerarmen Anzucherde** darf man nicht sparen, was ich in der Chilisaison 2017 wieder einmal bestätigen konnte! Der Preisunterschied zwischen guter und billiger Erde ist minimal. Und mit 10 Litern Erde für ca. 7 Euro kommt man eine Saison lang für Chilis und Tomaten hin, wenn man nicht gerade Unmengen produziert! Für 50 Pflanzen reicht es jedenfalls locker, wenn man die Anzucherde nur für die Anzuchtplatten nutzt! Aus meiner Sicht „klebt“ normale Blumenerde zu stark und ist bekanntermaßen leicht gedüngt, wodurch die Keimlinge zu schnell wachsen und dann umknicken würden.

2025: In diesem Jahr scheint meine bevorzugte Anzucherde von Compo "verbessert" worden zu sein (Bio und torffrei). Wegen des damit verbundenen starken muffigen Geruchs während der ersten Tage ist sie nun nicht mehr als Anzucherde im Haus geeignet! In 2026 werde ich nach einem Ersatz suchen.

Ende 2025: Die für 2026 neu gekaufte "COMPO BIO Anzucherde und Kräuternerde" stinkt nun nicht mehr und ich kann sie wieder nutzen. Wegen der kleinen Holzstückchen ist aber nach wie vor das Sieben empfehlenswert!

Dazu empfehlen Chilispezialisten noch **Perlite** und **Vermiculite**. Ich nutze inzwischen eine Mischung von Erde 60%, Vermiculite 15% und Perlite 25% oder falls keine Vermiculite vorhanden sind, geht auch Erde 67% mit Perlite 33% – jeweils immer Volumenprozent und nicht Gewicht! Sand soll angeblich ein preiswerter „Ersatz“ für Perlite sein, aber aus mir unbekanntem Gründen (evtl. zu feiner oder falscher Sand) sind bei meinen eigenen Tests mit Sand die Chilis generell sehr schlecht gewachsen. Monate nach dem Umtopfen konnte ich beobachten, dass zu viel Sand die Pflanze und besonders die Blätter, sehr schlapp werden lässt! Von daher (und auch wegen vermehrter Moos- und Schimmelbildung) **kann ich Sand nicht empfehlen** und empfehle stattdessen Perlite oder auch zusätzlich Vermiculite, die inzwischen sogar in kleinen Mengen beschaffbar sind! Wer das nicht möchte, nimmt einfach nur die gute Anzucherde!

Zum Abtöten eventuell vorhandener Keime wird die gesiebte Erde (ohne Perlite) 3 Minuten bei ca. 600 Watt in der Mikrowelle erhitzt. Schimmel- und Moosbefall verhindert man damit allerdings nicht. Selbst Mini-Fliegenlarven scheinen nicht komplett zu sterben.

Erde nach dem ersten und zweiten Umtopfen (ab März / April)

Wenn die Keimlinge dem Zimmergewächshaus entwachsen sind, gibt man sie in 7x7cm-Töpfchen (oder 8x8cm). Da sie nun keine Heizmatte mehr bekommen und ihr Wachstum dadurch stark verringert wird, bekommen sie Blumen- oder Pflanzenerde, die generell etwas Dünger enthält. Lediglich auf die Oberfläche könnte man etwas Anzucherde geben, wenn es wegen eines unangenehmen Geruchs nötig wird.

Ende Mai ist in Nord-Deutschland die richtige Zeit, die 15 bis 30 cm hohen Pflanzen aus den 7x7cm-Töpfchen in größere gelochte Töpfe (15 bis 40 cm Durchmesser) umzusetzen. Dann wird **lockere, leicht gedüngte Pflanzenerde** genutzt (oder auch Blumenerde, aber optimal wäre eine teurere Tomatenerde), die man vorher durch Sieben von groben Stücken befreien kann. Auch hier schaden Perlite oder Vermiculite keinesfalls! Manch einer gibt unten feines, gewaschenes Granulat in den Topf gegen Staunässe. Ich verzichte darauf, da es bei mir nicht viel genutzt hatte. Gedüngt wird anfangs noch nicht, da in dieser Erde bereits etwas Dünger enthalten ist. Nach vier Wochen wird dann die Zugabe von Dünger empfohlen, was man aber lieber im entsprechenden Kapitel „Dünger“ nachlesen sollte. Auch hier hat sich Sand bei mir wieder als negativ für die Gesundheit der Pflanze erwiesen.

Zusammengefasst:

Die gute **Anzuchterde** wird zuerst gesiebt, dann drei Minuten in der Mikrowelle bei 650 Watt entkeimt. Anschließend wird sie im ungefähren Verhältnis von 60% Erde, 25% Perlite und 15% Vermiculite gemischt und kann dann in die **Anzuchtplatte** gefüllt werden. Wenn sie kalt ist, gibt man die Samen hinein.

Nach dem ersten Umtopfen kommen die Keimlinge in **7x7cm-Töpfchen** mit (evtl. gesiebter) **Blumen- oder Pflanzerde** und bekommen bei Bedarf etwas Anzuchterde oben darauf als Geruchschutz.

Für die **Pflanzerde** (zur Not Blumenerde, im Idealfall Tomatenerde) und **die endgültigen Töpfe** nach dem zweiten Umtopfen habe ich kein festes Rezept. Manche halten Tongranulat als unterste Schicht für sinnvoll. Mir reicht dafür ein flacher Stein auf den Löchern im Topfboden, worauf die Erde gefüllt wird. Wichtig wäre noch ein möglichst großer Topf, besonders für groß werdende Pflanzen oder Capsicum chinense und pubescens!

Licht

Bei der einfachen Anzuchtvariante ohne LEDs muss das Sonnenlicht die Hauptrolle spielen. Leider ist das weder ein-, noch auszuschalten und daher nicht planbar. Somit ist der Erfolg noch weniger planbar! Bei zu viel Sonne „verglühen“ die kleinen Keimlinge förmlich, weshalb ich nie ein Südfenster für die ersten Monate der Anzucht nehmen würde. Ein Fenster im Osten oder Westen verringert die Verbrennungsgefahr! Bei zu viel Sonne ist eine Jalousie oder Ähnliches zu nutzen! UV-Schutzfolie muss heutzutage bei aktuellen Fenstern mit eingebautem UV-Schutz nicht mehr sein. – Bei zu wenig Licht wachsen die Keimlinge zwar schnell und hoch, sind aber sehr dünn, nicht belastbar und knicken leicht um!

Das planbare Licht ist ganz klar DER Vorteil bei der teureren LED-Box-Variante und wird von mir seit 2010 jedes Jahr ausschließlich genutzt!

Hier der Hinweis, dass ich seit 2021 nur noch **Samsung-LED-Streifen mit LM301H** für die Mini-Gewächshäuser nutze. Deren Daten habe ich [hier](#) gefunden.

Chili-LED-Berechnung

(Ein Beispiel einer Berechnung der Lichtmenge meines Zimmergewächshauses findet man in meinem Archiv.)

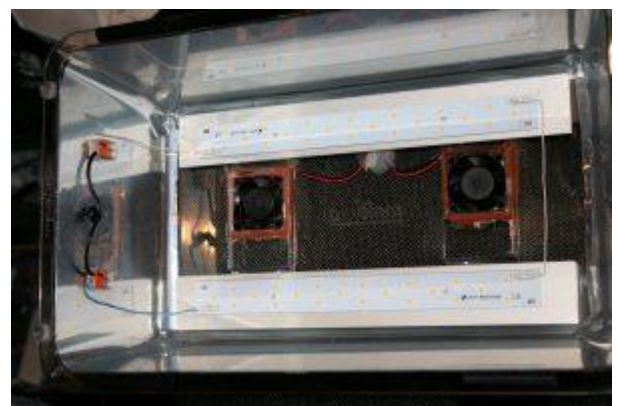
Generell spielt die richtige Farbe bei der Anzucht mit künstlichem Licht eine große Rolle. Ich habe viel dazu im Internet gelesen und wenn ich das zusammenfasse, so regt das rote Licht (ca. 650 nm) die Blüte an und das dunkelblaue Licht (ca. 450 nm) ist gut für das Wachstum in die Breite (kräftigere Stängel). Das vertikale Wachstum wird beim blauen Licht etwas ausgebremst. Dadurch vergeilen die jungen Pflanzen deutlich weniger und bleiben gesünder. Gibt man zu viel davon, verbrennen die Keimlinge, wie auch bei anderen Lichtfarben. Macht man die blaue "Bestrahlung" zu lange, bleiben die Pflanzen auch nach dem Umtopfen sehr kleinwüchsig und es gibt wenig zu ernten!



Seit 2021 nutze ich Grow-LEDs von Samsung und bin sehr zufrieden damit, trotz geringem Blau-Anteil. Sie sind speziell für die Anzucht von Pflanzen gedacht. Sie haben das volle Lichtspektrum, wenn auch noch lange nicht konstant über den ganzen Bereich. Aber das ist auch gar nicht erwünscht, bzw. in Teilen sogar nutzlos.

Im Internet findet man nur selten Berechnungsgrundlagen zur Anzucht, aber immerhin habe ich einmal 200 Watt pro m² gefunden. Ich halte bei meinen LEDs mit der innen verspiegelten Haube ungefähr 150 Watt pro m² für ausreichend. Das ergäbe rund 11 Watt bei meinen Zimmergewächshäusern.

Ich hatte mich dann für die **LM301H** als Streifenplatine (Strip) von **LED-Tech.de** ohne den Zusatz "One" entschieden. Diese hat die Lichtfarben und die Intensität, die ich für richtig halte. Außerdem gibt es besagten "Strip" mit 25 x 2,5 cm Größe, der in doppelter Ausführung perfekt in den Deckel meiner Anzuchtbox passt (Foto rechts). Und er wird nur angeklemt,



was den Einsatz eines Lötkolbens überflüssig macht! Dass die gewünschte Leistung von 11 Watt pro Box auch ok ist, zeigt dieses Rechenbeispiel: 2 Stück mit je $8,34V \cdot 0,7 A$ ergibt rund 11,5 Watt – ein Volltreffer!

Das von mir anfänglich genutzte dunkelrote Licht (ca. 650 nm) sollte im späteren Anzuchtverlauf die Blütenbildung anregen. Das hatte ich den gesamten Monat Mai bei den Chilis genutzt, die auf meiner Fensterbank standen. Dazu hatte ich 16 rote 3Watt-LEDs auf einer 120 cm langen u-förmigen Aluschiene verteilt, die dann auf einer Fläche von ungefähr 0,36 m² Licht geben. Das wären also rund 50 Watt auf einem m², was deutlich unter den vorher genannten Werten liegt. Da es aber hin und wieder Unterstützung durch Sonnenlicht durch das Fenster gibt und die LED-Fluter auch etwas Rotlicht abgeben, reicht es so einigermaßen. Bei noch mehr LEDs pro Schiene würde diese zu heiß werden! – Seit 2022 wird auf dieses Licht komplett verzichtet und es werden nur noch die LED-Strahler auf der Fensterbank genutzt, da der Nutzwert der roten LED-Schiene nicht wirklich nachweisbar war.



Meine fünf **10-Watt-LED-Fluter**, die ich seit April 2016 auf der 1,8 Meter langen Fensterbank nutze, sind mit 3500K- oder 4000K-LEDs bestückt. Diese reichen für fünf in Längsrichtung gestellte Wannen mit Chilis aus. Bei sieben quergestellten Wannen wären dementsprechend sieben Strahler optimal.



Wichtig ist es bei den Flutern, dass der hoffentlich vorhandene **Schutzleiter** nicht nur hineingeführt, sondern auch fest angeschlossen ist! Das ist nicht immer der Fall! **LEBENSGEFAHR bei den LED-Flutern!** Ein riesiger Fortschritt wäre es außerdem, wenn solche Fluter mehr als zwei Jahre überstehen würden! Wenn nicht die LED stirbt, dann ist es der Trafo! Meine zuletzt gekauften Strahler sind jetzt allerdings die vierte Saison in Betrieb. Vielleicht hat sich da schon etwas getan!

Zugegebenermaßen bin ich hier von meinen 150W/m² abgewichen, indem ich hier nur die Hälfte liefere. Ich hoffe, dass die fehlende Lichtstärke durch das Sonnenlicht halbwegs ausgeglichen wird. Ohne Fenster empfehle ich für jede Wanne einen eigenen 10-Watt-LED-Fluter, wie oben angemerkt.

Sollte jemand auf die Idee kommen, lieber preiswerte Kleinleistungs-LEDs für das Mini-Gewächshaus nutzen wollen, so kann ich als abschreckendes Beispiel folgende Rechnung für mein Zimmergewächshaus anbieten: Um auf 10 Watt zu kommen, werden rund 200 LEDs benötigt. Es müssen somit 19 x 11 LEDs im Deckel untergebracht werden, um die nötige Leistung zu erbringen! Was für eine riesige Arbeit und wie hoch die Chance einer Fehlfunktion! – Wer lieber mit Lumen rechnet: Ich hatte vor der Zeit mit den Samsung-LEDs grob ausgerechnet, dass ich ungefähr 1000 Lumen pro Mini-Gewächshaus habe. Mit den neuen zwei Samsung-LED-Strips pro Mini-Gewächshaus und 700 mA Strom komme ich sogar auf 2500 Lumen bei nur gut 11W! Auch hier hat sich etwas in der Lichtausbeute / Watt getan!

Eine andere Möglichkeit wäre noch, sich ein fertiges LED-Growing-Panel zu kaufen. Aber häufig haben diese aus meiner Sicht nicht die richtige Farbmischung und einen zu großen Abstand zwischen den einzelnen LEDs, was eine zu geringe Leistung und Lichtausbeute zur Folge hat! Hier käme höchstens der bereits erwähnte Samsung-Strip in Frage. Bei einem Preis von ca. 12 Euro pro Mini-Gewächshaus-LED-Licht (+ Kosten für ein 700mA-Netzteil) werden keine einzelnen LEDs mithalten können, wenn es um die gleiche Lichtausbeute geht!

Nach über zehn Jahren Praxis sehe ich die richtigen Lichtfarben allerdings nicht mehr ganz so eng. Sicherlich stellen die oben gemachten Angaben das von mir geglaubte Optimum dar, aber **eine Anzucht nur mit tageslichtweißem oder kaltweißem Licht ist im Hobbybereich ausreichend** und nicht wesentlich schlechter. Da ist die richtige Lichtmenge wichtiger!

Zusammengefasst:

Für die Anzucht ohne künstliches Licht habe ich keine Tipps, wenn man nicht bereit ist, in sonnenverwöhnte Gebiete umzuziehen! 😊

Für die Anzucht mit LED-Licht gibt es mehrere Tipps:

Anzucht in einem Mini-Gewächshaus von Januar/Februar bis März/April mittels Samsung LM301H-Strips oder ca. 150 Watt / m² pro Haus (38 x 24 cm) bei 10 bis 20 cm Abstand bei rund 16 Stunden pro Tag. Ab April / Mai gibt es dann tageslicht-weißes Licht durch LED-Strahler mit ca. 100 Watt pro m² und etwas Sonnenlicht auf einer Fensterbank ohne Deckel. Ab Juni reicht reines Sonnenlicht draußen, wobei in den ersten Wochen auf Sonnenbrand geachtet werden muss.

Sortenreinheit

Bis 2025 war für mich das Thema Sortenreinheit von Chilis kaum ein Thema. Sporadisch kamen Kreuzungen in meinem überfüllten Garten vor, aber ich konnte es durch Samen einer anderen gleichartigen Pflanze oder durch Zukauf neuer Samen ausgleichen. Seitdem mein Hauptlieferant (Semillas) wegen eines Umzugs in ein anderes Land nicht mehr alles liefern kann (Besitzer- und Standortwechsel in 2025) und andere Händler nicht die gewünschte Qualität oder Auswahl liefern können, bin ich gezwungen, mir bei manchen Sorten selber etwas auszudenken.

Wann ist ein Chili sortenrein? Ich habe seit über zehn Jahren die Sorte „Numex Twilight“ und da gab es bei mir schon immer zwei Sorten, eine mit etwas helleren Blättern und eine mit etwas dunkleren Blättern. Ansonsten war alles gleich. Nun ist von zwei wirklich verschiedenen Samenshops eine gemeinsame dritte Variante aufgetaucht, die deutlich höher wächst und dafür keine so gut ausgebildete Krone hat, wie die bisherigen Sorten, die ich besonders schön fand. Welche dieser Sorten ist denn nun die „originale“ Sorte? Wer legt das fest? Im Fall von „Numex Twilight“ war es relativ einfach: Es ist das Chile Pepper Institute der New Mexico State University, die diese Sorte aus anderen Sorten gezüchtet hatten. Auf deren Fotos (1) (2) (3) sind recht eindeutig Kronen zu erkennen! – Die grüne Farbe der Blätter erscheint mir nun nicht mehr ganz so relevant. Momentan bevorzuge ich allerdings die Sorte mit den dunkleren Blättern.

Was bedeutet das alles für mich? **Selber für Sortenreinheit sorgen!** Und wie geht das?

Natürlich gibt es dazu im Internet viele Beiträge und zwei erscheinen mir machbar:

1. Die komplette Pflanze mit ihren geschlossenen Knospen in ein Vlies zu wickeln oder
2. nur ein paar Knospen pro Pflanze in Teebeutel einzupacken.

Bei beiden Varianten sollte die Pflanze weit entfernt von den anderen stehen!

Die Bestäubung müsste jeweils entweder manuell mit Pinsel oder durch Vibrationen an den Blüten erfolgen.

Da wir die Pflanzen immer wieder beernten wollen, kommt nur die Teebeutelvariante in Frage. Selbst die ist aber nicht 100%ig sortenecht, da Teebeutel mit 0,25mm Netzweite schon die untere Grenze sein dürften, während die Chilipollen bis zu 0,02mm klein sein können (Quellen: Internet)!

Was mache ich ab 2026?

Mögliche Varianten:

1. Auf Semillas warten, die zwar Anfang 2026 neu gestartet sind, aber noch Jahre brauchen werden, um an die alten Qualitäts- und Quantitätsstandards heranzukommen. Außerdem wurden die Preise so stark erhöht, dass sie momentan nicht interessant für mich sind.
2. Die in Frage kommenden Sorten mit mehr als einem Meter Abstand zu den anderen Pflanzen stellen und zusätzlich die Teebeutelvariante nutzen.
3. Auf den einzigen bisher gerade noch zufriedenstellenden Samenshop zu vertrauen, der aber nicht alle meiner gewünschten Sorten im Programm hat.
4. Ich habe einen Chilihändler in meiner Nähe, bei dem ich zumindest Pflanzen kaufen könnte, um daraus Samen zu gewinnen. Eine echte Alternative zum "alten" Semillas ist das aber nicht.
5. Selber Chilisorten züchten (z. B. einen Kathumby Yellow mit Kathumby und Pimenta da Neyde, wie einst Semillas) mit Pflanzen des Chilihändlers in meiner Nähe. Aber mit welchem Ergebnis?

Temperatur

Es gibt verschiedene Stadien bei der Anzucht von Chilis für die unterschiedliche Temperaturen optimal sind:

1. Einweichen der Samen: 26 – 30 Grad Wassertemperatur zum schnelleren Keimen.
2. Samen in Erde der Anzuchtplatte: 26 – 30 Grad Erdtemperatur zum schnelleren Keimen.
3. Keimling mit Blättern in der Anzuchtplatte: 22 – 26 Grad Erdtemperatur für kräftigeren langsameren Wuchs.
4. Keimling nach dem erstem Umtopfen: Zimmertemperatur – also 18 bis 22 Grad zur Gewöhnung an das Wetter draußen und für kräftigeren langsameren Wuchs.
5. Junge Pflanze draußen: 10 – 30 Grad, anfangs mit UV-Schutz. Bei hoher Temperatur, ausreichender Wassermenge und reichlich Sonnenlicht blüht und fruchtet die Pflanze schneller.
6. Alte Pflanze draußen: 5 – 35 Grad. Dringende Empfehlung: Bei unter 5 Grad die Pflanze ins Haus holen.

Ein Frost und die Pflanze ist sofort tot!

Wasser (und Luftfeuchtigkeit)

Das Wasser habe ich bisher nicht so kritisch gesehen, weil wir in Bremen recht gutes Wasser haben. 2015 war die gesamte Anzucht bis Mitte Mai mit (abgestandenem) Leitungswasser erfolgt. Wichtig bei Leitungswasser: nicht hart, wenig Chlor und wenig Kalk. Wer kein Regenwasser und auch sonst kein geeignetes Wasser hat, kann zumindest bei kleinen Chilimengen (15 – 30 Pflanzen) bis Ende Mai billiges Wasser ohne Kohlensäure aus dem Supermarkt verwenden.

2016 hatte ich eine Kombination von zerstoßenem Moringasamen und Micropur Classic getestet, um Bakterien im stehenden Wasser vorzubeugen. Im Mini-Gewächshaus, was nach vier bis acht Wochen geräumt wird, bringt es nichts. Dort wurde Chinosol zur Schimmelbekämpfung getestet, wobei mir der Geruch nicht gefällt, sobald die Wassertemperatur steigt. Aber bei der Aufzucht, wo die Pflanzen zwei bis vier Monate im Wasser stehen, könnte Moringa oder Micropur hilfreich sein. **Ich habe all diese Mittel aus meinen zukünftigen Anzuchtversuchen verbannt, weil ich keinen Unterschied zu früher sehen konnte.**

Im Mini-Gewächshaus mit Anzuchtplatte:

Solange kein Keimling zu sehen ist, sollte der Wasserstand in der Bodenwanne zwischen ein bis zwei cm betragen. Damit erreicht man eine halbwegs konstante Temperatur, die dann auch noch mit ca. 30 Grad recht hoch sein sollte, damit die Samen schnell keimen. Wenn Keimlinge zu sehen sind, empfehle ich so zu gießen, dass der Wasserstand 1 - 1,5 cm beträgt. Danach wartet man ab, bis der Wasserstand auf null ist. Nach zwei Tagen Pause gießt man wieder die 1 - 1,5 cm Wasserstand und wartet ab, bis ...

Seitdem ein Mini-Lüfter im Mini-Gewächshaus rund um die Uhr läuft und ich ca. 1 cm Abstand zwischen Deckel und Bodenwanne habe, gibt es deutlich weniger Schimmel! Beim Herbstexperiment in 2019 war der Schimmel auch noch nach 10 Wochen gering, aber inzwischen sind 8 Wochen Aufenthalt im Gewächshaus das absolute Maximum vor dem ersten Umtopfen!

In kleinen Töpfchen einzeln auf der Fensterbank:

Ganz ohne Schimmel- und Moosbefall ging es bei mir nie. Seit 2022 war es wegen der neuen LEDs deutlich weniger, da die Keimlinge dort wesentlich kürzer untergebracht waren, meistens nur noch 6 Wochen statt ca. 10 Wochen. Hilfreich ist es, zumindest bei den 7x7cm-Töpfchen, wöchentlich die Bodenwanne zu reinigen und bei viel Schimmel die oberste betroffene Erdschicht abzukratzen (z. B. mit einem alten Teelöffel), den Topfinnerand zu reinigen und den Topf dann wieder mit Erde randvoll zu befüllen. Da ich ziemlich faul bin, reinige ich nur einmal monatlich die Wannen der Anzuchtboxen, was gerade noch in Ordnung ist.

Zum Thema Wasser gäbe es noch **das Thema Luftfeuchtigkeit**. Keimlinge und junge Chilipflanzen sollten eine recht hohe Luftfeuchtigkeit bekommen, was ich aber in meinen Mini-Gewächshäusern nicht so einfach herstellen kann. Ich habe dort meistens die Luftfeuchtigkeit des Raumes, also nur ca. 50%.

Interessant ist die Luftfeuchtigkeit auch bei „erwachsenen“ Pflanzen. Ich habe das Thema noch nicht bis zum Ende geprüft, aber es scheint so zu sein, dass wöchentlich zweimal eine Dusche mit einem Wassersprüher der Pflanzengesundheit zuträglich wäre! Eine Pflanze, die ich von einem warmen und sonnigen Platz in unseren relativ kalten aber dafür feuchteren Garten gestellt hatte, bekam danach noch einmal richtig Lust zu blühen! – Ein Tipp im Internet besagt tatsächlich, dass ein Einsatz eines Ultraschallneblers bei der Anzucht oder Aufzucht ohne Häuschen Sinn macht! Leider habe ich nach kurzer Zeit überall einen weißen Niederschlag bemerken müssen (auch auf unserem Fernseher 😞) und werde zukünftig auf den Nebler verzichten. Als Alternative muss die manuelle Sprühflasche herhalten. Ganz besonders im Winter ist das Sprühen mit Wasser empfehlenswert: Es gibt dann deutlich seltener Lausbefall!

Zeit (oder besser Timing)

Dieses Thema ist erst später hinzugekommen, obwohl es eines der wichtigsten Themen bei der Anzucht ist. Hier gebe ich Informationen, wann was getan werden sollte, unter der Berücksichtigung meiner eigenen Erfahrung in Norddeutschland (Raum Bremen). Diese kann durchaus von anderen Erfahrungen abweichen, ist aber für mich fast schon „Gesetz“.

Viele Informationen zur Zeitplanung sind bereits in meinen Anzuchtkapiteln zu finden.

In meinen ersten Jahren der LED-Anzucht wollte ich den Keimlingen möglichst lange den Luxus eines warmen Zuhauses gönnen und sie deshalb möglichst lange im Mini-Gewächshaus mit dem blauen Licht halten. Wie ich dann aber bemerkt hatte, gab es durch den **"Kälteschock"** beim Umtopfen einen sehr langen Wachstumstop, was sehr unbefriedigend war. Um dem entgegen zu wirken, könnte man in den ersten Tagen nach dem Umtopfen noch etwas Wärme durch eine Heizmatte dazugeben.

Durch die kürzere Zeit im Mini-Gewächshaus mit den neuen LED-Strips ist der genannte Wachstumstop kürzer geworden und die Keimlinge sind nun nach drei Monaten im Haus wüchsiger, als früher. Außerdem verringert man durch eine kürzere Anzuchtzeit die Wahrscheinlichkeit für Krankheiten und Schimmel.

Eine grobe Übersicht, wo das richtige Timing eine Rolle spielt, auch über die Zeit der Anzucht hinaus:

1. Planung des Zeitraums der gesamten Anzucht, inklusive der Beschaffung und Reinigung der nötigen Materialien.
2. Einweichdauer der Samen.
5. Zeitpunkt des ersten Umtopfens.
4. Zeitpunkte der Düngergaben im Haus.
5. Zeitpunkt des zweiten und letzten Umtopfens mit anschließendem Ausbringen in den Garten.
6. Zeitpunkt der Düngergabe.
7. Zeitpunkt der Ernte und Samengewinnung.
8. Zeitpunkt einer eventuellen Überwinterung oder Entsorgung.

Planung der Anzucht mit künstlichem Licht

Man beginnt mit der Planung der Chilianzucht, beschafft die fehlenden Teile und reinigt sie, wenn nötig.

Welche Dinge vom letzten Jahr müssen ersetzt werden?

Welche Werkzeuge oder welches Zubehör möchte ich zusätzlich nutzen?

Welche Chilisorten möchte ich aussäen und habe ich genug Platz dafür (30 cm bis 50 cm Durchmesser pro Pflanze bei 15 bis 30 cm Topfdurchmesser)?

Für die ungefähre Größe der Pflanzen und deren Anzuchtdauer können meine Datenbank oder meine Sortenseite herangezogen werden.

Wann ist es generell sinnvoll, mit der Anzucht zu beginnen? Aus meiner Praxis empfehle ich Anfang bis Mitte Februar (nie vor Januar), weil zumindest gefühlt die Keimlinge dann schneller wachsen, als beispielsweise im Dezember oder noch früher. Nach März ist es schon zu spät, weil die meisten Sorten dann zu wenig Zeit bis zur Ernte haben. Ich rechne 12 – 16 Wochen vom Einweichen der Samen bis zum Ausbringen nach draußen plus 10 bis 20 Wochen für die Bildung reifer Früchte. Ab Oktober tut sich dann in Norddeutschland fast nichts mehr mit dem Reifen der Früchte.

Ziel ist es generell, die Pflanzen bis Ende Mai groß genug zu haben, um sie frostfrei draußen wachsen lassen zu können. Ich beginne also bei meiner folgender Anzuchtplanung mit einer Beschreibung bei Ende Mai und gehe

dann **zeitlich rückwärts**, da der Zeitpunkt des letzten Umtopfens und der darauffolgenden Ausbringung der Pflanzen nach draußen mit Ende Mai (Ende Eisheiligen) ziemlich feststeht. Dieses Vorgehen empfehle ich auch für Deine eigene Planung! Abschließend folgt eine Tabelle mit drei Anzuchtboxen als Beispiel, die nacheinander aktiviert werden. Dabei sind zeitliche Kompromisse einzugehen.

Ich ziehe es vor, nicht mehrere Anzuchtboxen gleichzeitig zu starten, sondern im Abstand von zwei Wochen, weil ich dann besser auf nicht gekeimte Sorten reagieren kann.

Hier mein Zeitplan rückwärts gerechnet

Mitte / Ende Mai bis Oktober / November:

Die Pflanzen sind bereit für das letzte Umtopfen und die eingetopften Pflanzen werden bei mindestens 10 Grad in den sonnigen Garten oder auf den Balkon gestellt. Die ersten vier Wochen auf Sonnenbrand achten! Ab dann wöchentlich etwas Dünger nach Vorschrift und volle Sonne!

Mitte März (8 Wochen lang):

Erstes Umtopfen bei mindestens vier Blättern und zwei Keimblättern. Die Pflanzen kommen von den winzigen Kammern der Anzuchtplatte in 7 x 7 cm Plastiktöpfe einer Bodenwanne auf einer Fensterbank. Dazu gibt es tageslicht-weißes Licht von 10 Watt-LED-Strahlern. Die Heizmatten entfallen. Bei zu viel Schimmel wird ein schwacher Lüfter in Fensterbanknähe aktiviert, der die feuchte Luft wegsaugt und nicht hineinbläst! Nach vier und sechs Wochen gibt es etwas Dünger.

Anfang Februar (6 Wochen lang):

Die eingeweichten Samen werden nach dem Einweichen sofort in die Anzuchterde der Mini-Gewächshäuser gebracht. Dazu gibt es bis zum Erscheinen der ersten Keimlinge (ein bis drei Wochen) rund 30 Grad Erdtemperatur. Nach vier bis fünf Wochen sind es ca. 20 Grad. Von Anfang an gibt es täglich 14 – 16 Stunden Licht. Mutige geben nach vier Wochen einmalig eine verminderte Düngergabe (vermehrt Stickstoff).

Anfang Februar (1 bis 2 Tage lang):

Die Samen werden im dauerhaft warmen Wasser bei 26 bis 30 Grad eingeweicht oder einen Tag in Salpeterlösung. Danach abspülen!

Mitte Januar (2 Wochen lang):

Es beginnt die Planung und die Beschaffung der nötigen Materialien und deren eventuelle Reinigung, wie Chilisamen, Heizmatte, Anzuchterde und mehr. Werden Samen aus gekauften, frischen Früchten gewonnen, so lässt man sie eine Woche trocknen.

Bis hierher die Theorie. Es folgen genauere Beschreibungen in der „richtigen Reihenfolge“, wobei das genannte Datum bei mir früher liegt, da ich mit mehreren Anzuchtboxen arbeite und zwischen diesen immer zwei Wochen liegen. Trotz der vielen Details sollte man bei Interesse in das jeweilige Fachthema dieses Buches ansehen, um meine aktuellsten und möglichst vollständige Erkenntnisse zu verwerten.

Terminliche Folge der Tätigkeiten

Je nach Bedarf ist ein Blick in des jeweilige Anzuchtkapitel „Austesten“, „Für Sparsame“ oder „Für Enthusiasten“ ebenfalls sinnvoll.

So könnte bei mir ein Anzuchtplan mit drei LED-Anzuchtboxen aussehen:

Aktion	Dauer	Termin
Planung, Beschaffung und Reinigung der nötigen Materialien	2 Wochen	Mitte Januar

Samen von Box 1 in Wasser einweichen	2 Tage	Anfang Februar
Samen von Box 1 in Anzuchttöpfchen mit Anzuchterde setzen	6 Wochen	Anfang Februar
Samen von Box 2 in Wasser einweichen	2 Tage	Mitte Februar
Samen von Box 2 in Anzuchttöpfchen mit Anzuchterde setzen	6 Wochen	Mitte Februar
Samen von Box 3 in Wasser einweichen	2 Tage	Ende Februar
Samen von Box 3 in Anzuchttöpfchen mit Anzuchterde setzen	6 Wochen	Ende Februar
Erstes Umtopfen der Keimlinge aus Box 1 in 7 x 7 cm Töpfchen	8 Wochen	Mitte März
Erstes Umtopfen der Keimlinge aus Box 2 in 7 x 7 cm Töpfchen	6 Wochen	Anfang April
Erstes Umtopfen der Keimlinge aus Box 3 in 7 x 7 cm Töpfchen	6 Wochen	Mitte April
Zweites Umtopfen Box 1 in große Töpfe und ins beheizte Gewächshaus	5 Monate	Mitte Mai
Zweites Umtopfen Box 2 in große Töpfe und ins beheizte Gewächshaus	5 Monate	Mitte Mai
Zweites Umtopfen Box 3 in große Töpfe nach draußen	5 Monate	Ende Mai

Zusammengefasst:

Anfang bis Mitte Februar mit der Aussaat beginnen, dann hat man je nach Sorte und Wetter zwischen August und Oktober reife Früchte!

Für Details die jeweilige Anzuchtanleitung befolgen!

Weitere meiner Chilithemen online

Folgende experimentelle Themen sind vorerst nicht in diesem Buch zu finden, sondern über meine [Internetseite](#) aufzurufen:

Abgeschlossene An- und Aufzuchtexperimente alphabetisch sortiert:

[Anzucht drinnen](#) (PDF, Anzucht bis Ernte von Pflanzen im Haus aus 2016)

[Anzucht mit LEDs](#) (PDF, 2015)

[Aufbau eines LED-Mini-Gewächshauses](#) (Update 01/2025)

[Aufbau des LED-Mini-Gewächshauses](#) (PDF, vor 2021, für März + April drinnen)

[Aufzucht mit LEDs](#) (PDF, 2012)

[Aufzucht mit LEDs](#) (PDF, 2015)

[Aufzucht-Bewässerung](#) Aufzucht im Gewächshaus draußen mit Wasserversorgung (2013)

[Aufzuchtanleitung mit LED-Flutern](#) (PDF, 2015 – 2018, für April + Mai drinnen)

[Blogeinträge](#) und [Ergebnisse](#) der Anzucht mit farbigen LEDs (PDF, 2020)

[Blogeinträge](#) der Anzucht (PDF, 2019)

[Habaneros für Norddeutschland](#) (PDF, 2018)

[Habaneros für Norddeutschland](#) (PDF, 2020)

Weitere PDF-Dateien:

[Aji Habanero](#) mit gelben Blättern

[Keimtests 2015](#)

[LEDs berechnen](#) und [Lichtformel](#) (LED-Berechnung für die Anzucht inklusive einiger zugehöriger Formeln)

[Tomatensamen sammeln](#)

[WebCam 2015](#) (Einsatz der WebCam 2015, aus 2019)

[WebCam mit Raspberry](#) (Erstellung einer Raspberry Pi WebCam, aus 2025)