

Paprika – eine traditionelle Kulturpflanze für Bulgarien

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 24.05.2016 Брой: 5/2016



Paprika belegt weltweit den fünften Platz unter den Gemüsesorten in Bezug auf Produktion und Anbaufläche und in unserem Land den zweiten Platz nach Kartoffeln. Seine Bedeutung für den Menschen liegt in den wertvollen ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Eigenschaften seiner Früchte, die eine Quelle für Vitamine, organische Säuren, Zucker, das Alkaloid Capsaicin, das für die Schärfe einiger Paprikasorten "verantwortlich" ist, sowie ätherisches und pflanzliches Öl – Oleoresin – sind.

Sie sind auch reich an Vitaminen C, P, A, B, E, Polyphenolen, Carotinoiden und Zuckern. Paprikasorten werden in zwei Gruppen eingeteilt – süß und scharf. Süßpaprika übertrifft Zitronen, Orangen und alle anderen Gemüsesorten um das 4–5-fache im Vitamin-C-Gehalt. Sie enthalten mehr Zucker und weniger Capsaicin als scharfe Paprika. Paprikafrüchte enthalten auch viele

Pigmente – Lycopin, Carotin, Rutin usw. –, die eine ausgeprägte antioxidative Wirkung haben. Der Lycopingehalt liegt je nach Sorte zwischen 0,18 und 0,36 mg/%. Eine einzige grüne Paprika kann bis zu 8 % der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin A, 180 % Vitamin C, 2 % Calcium und 2 % Eisen liefern.

Die Paprika stammt aus Mittel- und Südamerika – Guatemala und Mexiko. Die indigenen Völker des tropischen Amerikas bauen sie seit der Antike an. Noch heute ist sie in ihrer Heimat als mehrjähriger Halbstrauch wild anzutreffen. Es wird angenommen, dass Peru das Land ist, in dem die größte Vielfalt an Paprika angebaut wird, und Bolivien gilt als das Land, in dem die größte Vielfalt an Früchten von Wildpaprika verzehrt wird. In Europa wurde die Paprika von Christoph Kolumbus eingeführt und verbreitete sich schnell auf dem Kontinent; nach Bulgarien gelangte sie im 16. Jahrhundert.

Die Gattung Capsicum umfasst 20–27 Arten. Davon sind 5 kultivierte Arten. Ihre Früchte variieren erheblich in Farbe, Form und Größe, sowohl zwischen den Arten als auch innerhalb einer einzelnen Art, was zu Verwirrung in den Beziehungen zwischen den Taxa geführt hat. Durch chemosystematische Studien wurden Unterscheidungen zwischen Sorten und Arten vorgenommen. Unter den Kulturpflanzen ist die Paprika in der Variation der sortentypischen Merkmale unübertroffen, die stark von den Anbaubedingungen beeinflusst werden. Unser Land ist auch für die Vielfalt an lokalen Formen und entwickelten Sorten bekannt. Dies hängt mit den günstigen Bedingungen für ihre Entwicklung, der gesammelten Erfahrung der Gemüsebauern im Anbau und den Vorlieben der Verbraucher zusammen, die durch den hohen biologischen Wert der Früchte bestimmt werden. Die Hauptgruppen der Paprika sind großfrüchtige, kleinfrüchtige und Bouquet-Typen. Großfrüchtige Paprika werden in breite und lange Paprika unterteilt. Die kleinfrüchtigen Vertreter sind hauptsächlich scharfe Paprika, und die Bouquet-Typen sind Paprika zum Mahlen. Je nach Vegetationsperiode werden die Sorten in frühe, mittelfrühe und späte unterteilt.

Paprika ist auf dem bulgarischen Tisch stets präsent, sowohl frisch als auch verarbeitet. Rohe oder geröstete Früchte werden für die Zubereitung von Salaten, vielen Gerichten und Konserven (geröstet, eingelegt, Säfte, Pürees, Ljuténiza, Pickles) verwendet. In der Medizin wird sie als Mittel zur Anregung des Appetits, zur Verbesserung der Verdauung, zur Behandlung von Anämie, Hypovitaminose usw. eingesetzt, und ihre bakterizide Wirkung hemmt die Entwicklung von Mikroorganismen. Scharfe Paprika werden ebenfalls zu medizinischen Zwecken verwendet. In der Pharmazie wird Capsaicin zur Herstellung von Salben und Pflastern verwendet, die bei Ischias, Radikulitis und Gicht angewendet werden.

Der größte Produzent von Paprika ist China, gefolgt von Mexiko, Indonesien, der Türkei und Spanien. Der größte Exporteur von Paprika in die EU ist Spanien. Im Jahr 2013 exportierte es 518 Tausend Tonnen. Dies entspricht 46 % der Paprika-Importe der EU. Der größte Importeur von Paprika in der EU ist Deutschland. Im selben Jahr importierte es 337 Tausend Tonnen.

In unserem Land wird Paprika hauptsächlich im Freiland angebaut. Sorten für den Frischverzehr und für die Verarbeitung werden im Feld gepflanzt. In Gewächshäusern sind hauptsächlich Sorten für den Frischverzehr und zum Füllen vertreten. In der Struktur der Gewächshausproduktion belegt Paprika zusammen mit Erdbeeren den dritten Platz – 10–20 % der Flächen. Bei den Freilandflächen wird über die Jahre eine erhebliche Schwankung beobachtet. Im Jahr 2014 waren die mit Paprika bepflanzten Flächen im Vergleich zu 2006 dreimal kleiner. Paprika hat einen bedeutenden Anteil am Gemüseexport. Traditionelle Märkte sind die Tschechische Republik, Deutschland, Österreich, Rumänien.

Die größten Importeure von Gemüse, einschließlich Paprika, nach Bulgarien sind die Türkei, Nordmazedonien, Griechenland, Spanien, die Niederlande und andere. Die Daten aus der Tabelle zeigen, dass die Bilanz bei Paprika negativ ist, zugunsten der Importe. Wir importieren hauptsächlich gewächshausangebaute Paprika und gegen Ende des Sommers – kleine Mengen für den Bedarf der verarbeitenden Industrie.