



Slow Food[®] Karlsruhe

Geschmackserlebnis „Vielfalt der (regionalen) Paprika“ am 17. September 2022

Im Sommer können wir in Karlsruhe seit einigen Jahren eine wachsende Anzahl verschiedener Paprika- und Chilisorten aus regionalem Anbau auf dem Wochenmarkt kaufen. Wie unterscheiden die sich eigentlich geschmacklich? Welche Sorten baut ein regionaler Gemüseproduzent aus welchen Gründen eigentlich an? Welche Rolle spielen dabei samenfeste Sorten und sogenannte Hybrid-Sorten? Das waren die wesentlichen Ausgangsfragen für unser Geschmackserlebnis „Vielfalt der regionalen Paprika“ am 17.09.2022.

Wie bei unseren Geschmackserlebnissen üblich, haben wir Theorie und Praxis miteinander kombiniert: Zuerst die theoretische Seite, in diesem Fall kompetent vertreten durch den Gartenbaumeister Georg Schmäzle von der Demeter Gärtnerei Schmäzle in Sinzheim, gefolgt von einer Verkostung roher Paprika- und Chilisorten. Anschliessend ging es an die praktische Seite: Nach vorher von Angelika Uhlig zusammengestellten Rezepten sind gemeinsam eine wunderbare Paprika-Suppe und eine Paprika-Tortilla produziert worden.

An der gemeinsamen Tafel wurden diese Gerichte dann zusammen mit (aus Zeitgründen) vorher bereit fertig vorbereiteten kleinen Vorspeisen mit Genuss verspeist – während das spannende Fachgespräch trotzdem fortgeführt worden ist.

Eine Übersicht über bekannte Paprika- und Chilisorten findet sich übrigens bei Wikipedia auf dieser Seite:

https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_Paprika-_und_Chilisorten

Der erste Hinweis von Gartenbaumeister Georg Schmäzle bezog sich auch gleich auf diese Liste: Es seien zunächst mal grundsätzlich die beiden Arten Paprika und Chili zu unterscheiden – und von beiden Arten gibt es wiederum eine grosse Anzahl von einzelnen Sorten. Was für den Gärtner-Profi oder für die Biologin selbstverständlich sein mag, ist es für Laien nicht unbedingt...

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow
Food Deutschland e.V.

Vereinsregister
Berlin
Charlottenburg
VR 34593 B



Slow Food® Karlsruhe

Auftakt der Veranstaltung:

Anstossen mit einem Glas alkoholfreiem Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne (einem Slow Food Arche-Passagier und Presidio) vor einer Auswahl von rund 10 verschiedenen, in unserer Region gewachsenen Paprika- und Chilisorten



Bunte Paprika-Vielfalt: Die gelben, roten und violetten Feldfrüchte waren im Zuge ihrer Vegetationsphase alle einmal grün – und haben anschliessend erst die jeweilige Reife-Farbe ihrer Sorte angenommen.

Die grünen Paprika auf dem Bild sind daher zwar bereits problemlos (auch roh) verzehrbar – würden aber ihre Farbe noch ändern, wenn sie noch nicht geerntet worden wären.

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art: Georg Schmälzle hatten unter anderem vier verschiedene Paprikasorten mitgebracht, die sich äusserlich kaum unterscheiden, aber die erkennbare Unterschiede in der Geschmackswahrnehmung aufweisen, vor allem, wenn sie roh verzehrt werden.

Ein Entscheidungskriterium für die Gärtnerei Schmälzle bei der Wahl der Sorten für den Eigen-Anbau im kommenden Jahr ist es, wie geschmacklich attraktiv die jeweilige Paprika-Sorte für Kundinnen und Kunden ist. Daher hatten wir hier die konkrete Aufgabe, die mitgebrachten vier Sorten im Vergleich zu testen und den Geschmackseindruck zu bewerten. Tatsächlich schälten sich zwei der vier Sorten dabei als eindeutige Favoriten heraus.





Slow Food[®] Karlsruhe

Kriterien für die Sortenauswahl der Demeter Gärtnerei Schmälzle:

- Geschmackliche Attraktivität der jeweiligen Sorte für Kundinnen und Kunden
- Zu erwartender Ertrag einer Sorte
- Hybrid- oder samenfeste Sorte (der Demeter Verband schreibt Gartenbaubetrieben einen Mindestanteil von samenfesten Sorten bei Paprika vor)
- Pflegeaufwand der jeweiligen Sorte, Resistenz gegenüber tierischen oder pflanzlichen Schädlingen
- Saatgut aus biologischer Saatgutzucht oder aus konventioneller
- Verlauf der Reifepériode einer Sorte: Erfolgt die Reifung mehr oder weniger gleichmässig, oder reift zunächst fast nichts – und dann sehr viele Früchte auf einmal?

Eine interessante Diskussion entspann sich rund um das Thema samenfeste Sorte oder Hybrid-Sorte und den „CO₂-Abdruck“ der jeweiligen Sorte. Slow Food tritt weltweit für Ernährungssouveränität ein, eine wichtige Voraussetzung dafür sind in weiten Teilen der Welt samenfeste Sorten von Nutzpflanzen. Samenfeste Sorten sind selbst keimfähig und können daher vom jeweiligen Gärtnereibetrieb oder landwirtschaftlichen Betrieb selbst weiter vermehrt werden. Sogenannte Hybrid-Sorten sind nicht selbst keimfähig und müssen daher jedes Jahr zugekauft werden. Die Sortenrechte der Hybridsorten liegen dabei bei einer weltweit überschaubaren (und tendenziell immer kleiner werdenden) Zahl von grossen Saatguthändlern. Das schafft für die landwirtschaftlichen Betriebe Abhängigkeitsverhältnisse und wird daher von Slow Food kritisch gesehen.

Georg Schmälzle argumentiert aus Sicht seines Betriebes mit dem grösseren zu erwartenden Ertrag einer Hybrid-Sorte im Vergleich zu einer samenfesten Sorte, die daher im Grunde (in Deutschland) einen kleineren CO₂-Abdruck mit sich bringt, da mit demselben Einsatz an manueller und maschineller Arbeit einerseits und dem selben Einsatz von (biologischen) Pflanzenschutzmitteln pro Pflanze bei den Hybrid-Sorten ein höherer Ertrag zu erwarten ist als bei einer samenfesten Sorte.

Diese Argumentation macht einmal mehr deutlich, dass es im Bereich der Landwirtschaft selten einfache, pauschal auf alle Länder und Regionen übertragbare Rezepte gibt. Sondern dass es meist dann auf die Gegebenheiten in der konkreten Anbau-Region geht und welche Bedingungen dort vorzufinden und wie zu gewichten sind.

Dieser Gedanke lässt sich weiterspinnen im Hinblick auf die Frage, ob regionale Produkte in jedem Fall unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit einem importierten Produkt vorzuziehen sind. So haben wir in der Veranstaltung erfahren, dass die Vegetationsperiode für Paprika in unserer Region ca. 2 Monate im Jahr dauert, in Spanien hingegen mehr als doppelt so lange dauert. Das bedeutet, dass bei gleichem Anbau- und Pflegeaufwand pro Paprika-Pflanze in Spanien über einen längeren Zeitraum



Slow Food® Karlsruhe

wesentlich mehr Früchte geerntet werden können, als in unserer Region. Unter sonst gleichen Bedingungen ist somit der CO₂-Abdruck einer in Spanien geernteten Paprika voraussichtlich kleiner, als der einer in unserer Region geernteten Paprika. Eine andere Frage ist natürlich die Nachvollziehbarkeit der Herkunft für Lebensmitteleinkäuferinnen und -einkäufer hier bei uns z.B. auf dem Wochenmarkt: Mit einem regionalen Produzenten kann ich zum Beispiel darüber reden, welche Sorten er warum und auf welche Weise anbaut – das ist bei Import-Ware nicht der Fall.

Nach dem spannenden theoretischen Teil
die Praxis:

Volle Konzentration beim Vorbereiten der
Zutaten für die verschiedenen Rezepte.



Volle Konzentration auch in der Küche.



Slow Food[®] Karlsruhe

Auch der Backofen kam (für die Tortilla) zum Einsatz.



Und zum krönenden Abschluss der gemeinsame Genuss der zubereiteten Speisen:

- Salat von marinierten Paprikaschoten mit Pecorino
- Paprika-Aufstrich Muhammara
- Gedämpfte, gelbfleischige Süßkartoffel mit Olivenöl angemacht
- Baguette
- Paprika-Suppe
- Paprika-Tortilla

Text und Fotos: Jens Herion