

die geschichte des paprika in europa

- intensive Nutzung führt zu neuer Vielfalt -

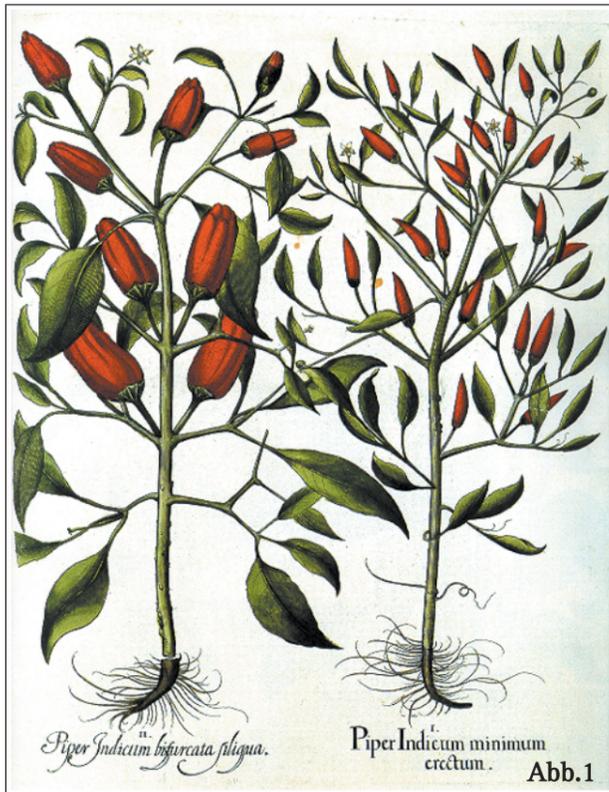
In Europa fand die Paprikapflanze nach ihrer "Entdeckung" rasche Verbreitung. Zunächst als Novität in botanischen Gärten, gelangte Paprika von der Iberischen Halbinsel nach Mitteleuropa und in den Mittelmeerraum. In südlichen Ländern und Ungarn wurde er als Alternative zum Schwarzen Pfeffer bald intensiv kultiviert.

In Mitteleuropa wurde Paprika zunächst als Zierpflanze kultiviert. Nur für den Raum Brünn ist bereits 1585 der Feldanbau überliefert!

Verglichen mit anderen eingeführten Kulturpflanzen wurde die kulinarische Nutzung des Paprika von der europäischen Bevölkerung rasch übernommen. Einerseits warnen zeitgenössische Haus- und Kräuterbücher vor übermäßigem Genuß, andererseits wurde Paprika auch heilende und kosmetische Wirkungen zugeschrieben (LONICER 1573).

Die Bedeutung von Paprika beschränkte sich im Europa des 16. Jh. und 17. Jh. mehr auf die südlichen Länder. In Italien Spanien und am Balkan wurde Paprika im 17. Jh. nicht nur als Gewürz verwendet, sondern auch roh als Gemüse gegessen. Dies dürfte wesentlich zur Entwicklung dickfleischiger Paprikasorten beigetragen haben.

In Ungarn wurde Paprika unter dem Einfluß der Türken in Kultur genommen und als billige Alternative zum Schwarzen Pfeffer vorwiegend in den Hausgärten der ärmeren Bevölkerung angebaut. Die steigende Nachfrage nach Gewürzpaprika im 17. Jh. führte bald zu größerflächigem Anbau (Zentren Szeged und Kalocsa). Manche Orte lebten fast



*"Man soll es nicht aber zwölf
körnlin auffeinmal brauchen /
sonst bringt es schaden /
unnd macht den Menschen
ganz toll. Jedoch so man
Honigwasser darauff trinckt /
so wirt ihm wider geholfen."*

(LONICER 1573)

Mittelalterliche Haus- und Kräuterbücher warnen vor übermäßigem Genuß.



ausschließlich vom Paprikaanbau. Auf lokalen Märkten häuften sich Bündel getrockneter Früchte wie andernorts Getreide. Ungarischer Gewürzpaprika wurde in ganz Europa und Nordamerika gehandelt. Im 19. Jh. ließen sich bei Szentes (Ungarn) bulgarische Siedler nieder. Unter ihrem Einfluß entwickelte sich die Nutzung als Gemüse.

Als Gemüsepaprika wurden hauptsächlich zwei Formen angebaut: "paradeisfrüchtige" und "kegelförmige", letztere wegen der gelben Farbe als "Wachspaprika" bezeichnet. Von beiden Formen gibt es milde und scharfe Varianten. Die uns heute bekannten, milden "Blockpaprikas" waren in Ungarn nicht gebräuchlich. Sie gehen z.T. auf Selektionen aus Spanien und Italien zurück.

Mit dem Aufkommen des Saatgut-handels Ende 19. Jh. gelangten aber viele nordamerikanische Sorten nach Europa, z. B. "Ruby King" und "California Wonder".

Im deutschsprachigen Raum begann die Paprikanutzung erst im späten 19. Jh. In älterer Gartenliteratur findet Paprika fast keine Erwähnung! 1877 beschreibt der Erfurter Züchter Benary einige Paprikasorten, u.a. gelbe und rote Blockpaprika und eine Sorte, die an Elefantenrüssel erinnert. In Österreich gab es in dieser Zeit nur im Osten einen nennenswerten Paprikaanbau (bedingt durch günstiges Klima und die Nähe zum Balkan). Hier entstanden eine Reihe regionaler Gemüsepaprika-Sorten z.B. "Neusiedler Ideal" (mild) und "Wiener Calvill" (rot, dann scharf).

QUELLEN: FUCHS L., 1543, Kräuterbuch. Frankfurt. IRISH, 1898, Revision of the Genus Capsicum. KOPETZ & WEHLMANN, 1941, Der Gemüsepaprika. LONICER A., 1573: Kräuterbuch. Frankfurt. SOMOS A., 1984, The Paprika. Budapest: Akadémia Kiadó. BECKER-DILLINGER, 1938, Handbuch des Gemüsebaus. BILDQUELLEN: BESLER, B. 1713/1750: Hortus Eystettensis. In Der Garten von Eichstätt, 1999 (Nachdr. Aufl. 1750), Köln, Taschen, Tafeln 326 u. 327.

Abb. 1 u. Abb. 2: Vor 1613 im Garten von Eichstätt (Deutschland) kultivierte Paprikasorten.