

Die   
Paprika



von Mirjam Holzinger

7.8.2004

# Bio-Chilli und Paprika am Markt

Präsentation zur Studie  
für Arche Noah und Bio Austria  
Pfarrzentrum Podersdorf  
Di 27.9.2005

Dipl.-Ing. Helmut REINER  
Pflanze-Lebensmittel-Qualität

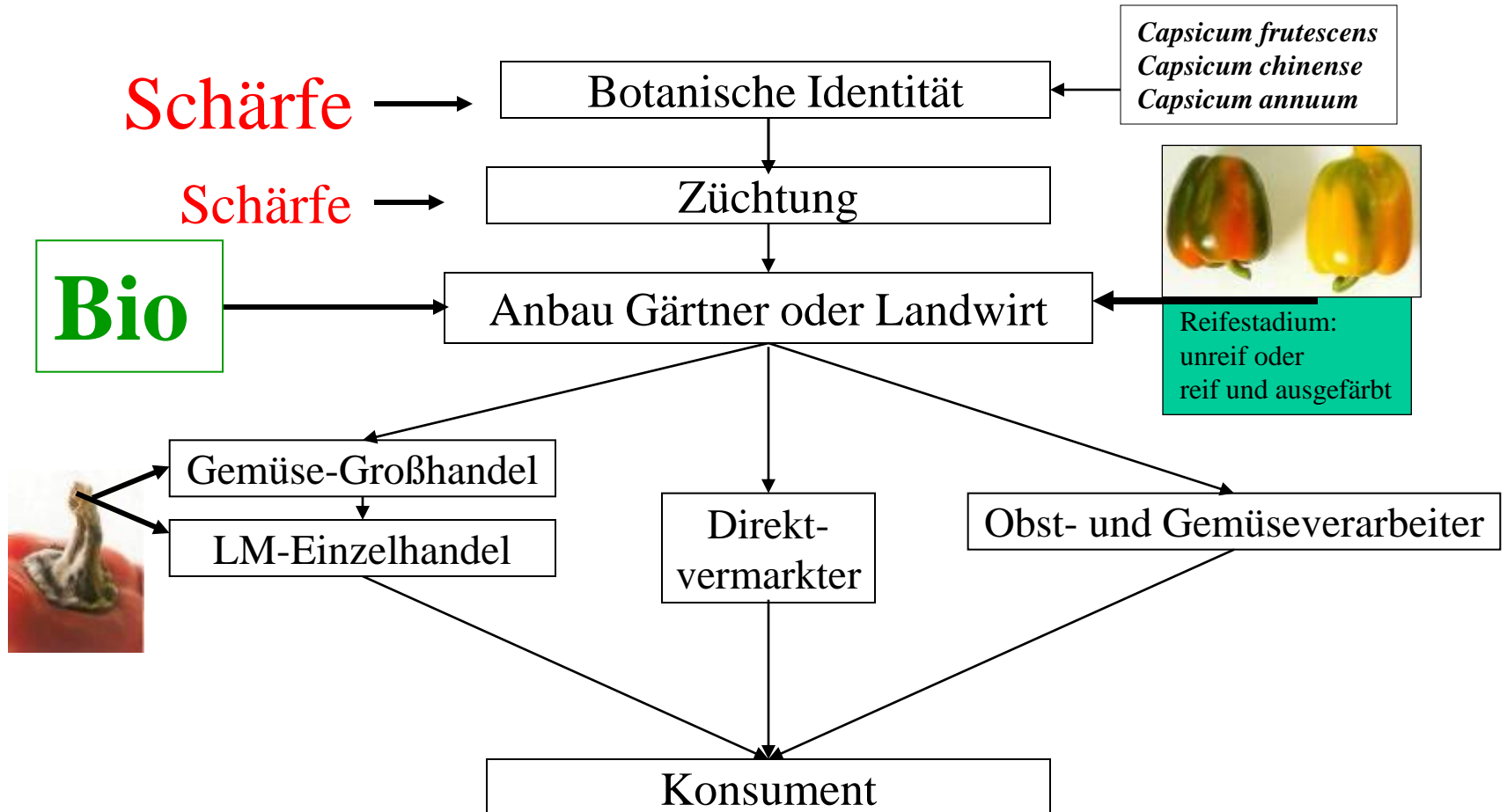
# Aufgabenstellung

- Aufgabenstellung ist die Analyse:
  - Lebensmittelkette Capsicum: vorhandene Vielfalt, Analyse der Identität
  - Verbrauchergruppen: ethnische Küche vor allem Türkei, Balkan, Ungarn, Amerika, Afrika und Asien
  - Versorgung des Marktes: welche Paprika werden derzeit produziert und importiert
  - Spezialgemüsebau in Österreich: Überlegungen zu den Perspektiven des Gemüsebaues von Capsicum

# Arbeitsmethodik

- Klärung der Paprika-, Chili- und Pfefferoni-Typen am österreichischen Markt, Auflistung der Sortenzugehörigkeit oder zumindest der Sortengruppen:
  - Fotos aus Sortenkatalogen
  - Fotos vom Markt und von Supermärkten
  - Abbildungen aus Kochbüchern
- Gespräche mit Anbauern, Händlern, Verkäufern und Konsumenten:
  - Welche typischen Speisen mit Paprika, Pfefferoni und Chili sind aus der Heimat bekannt ?
  - Welches sind die Lieblingsgerichte mit Paprika, Pfefferoni und Chili ?
  - Welche Typen von Paprika, Pfefferoni und Chili verwenden Sie dafür und finden Sie diese am Markt in Österreich ?
- Marktbeobachtung:
  - Wie oft sieht man die einzelnen Typen am Markt ?
  - Können die Mengen in der Statistik eingeordnet werden ?

# Qualitätskette für Paprika und Chili Analyse der Identität



# Auf welcher Stufe der Kette entsteht die jeweilige Qualität ?

- Botanische Identität
- Sorten Identität
- Herkunfts-Identität
- Verfahrens-Identität
- Ökosoziale- und kulturelle Identität

# Sorten-Identität

## **Der Sortenbegriff ist rein nutzungsorientiert.**

- Farbe der Frucht vor der Reife (Merkmal 13):  
grünlichweiss, gelblich grün und purpur
- Farbe der Frucht bei der Reife (Merkmal 23):  
gelb, orange, rot und braun
- Überwiegende Form des Längsschnitts (Merkmal 19):  
siehe Tafel auf nächster Folie
- Capsaicin in der Plazenta (Merkmal 36):  
fehlend und vorhanden
- Resistenz gegen den Tabakmosaikvirus (Merkmal 39.1):  
fehlend und vorhanden

Ad/Add./Zu 19

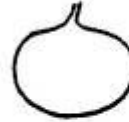
Fruit: predominant shape of longitudinal section

Fruit: forme prédominante de la section longitudinale

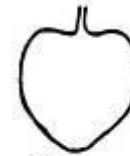
Frucht: Überwiegende Form des Längsschnitts



1  
abgeflacht



2 rund



3 herzförmig



4 quadratisch



5 rechteckig



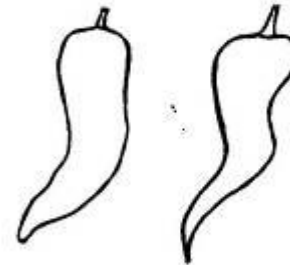
6 trapez-  
förmig



7 dreieckig



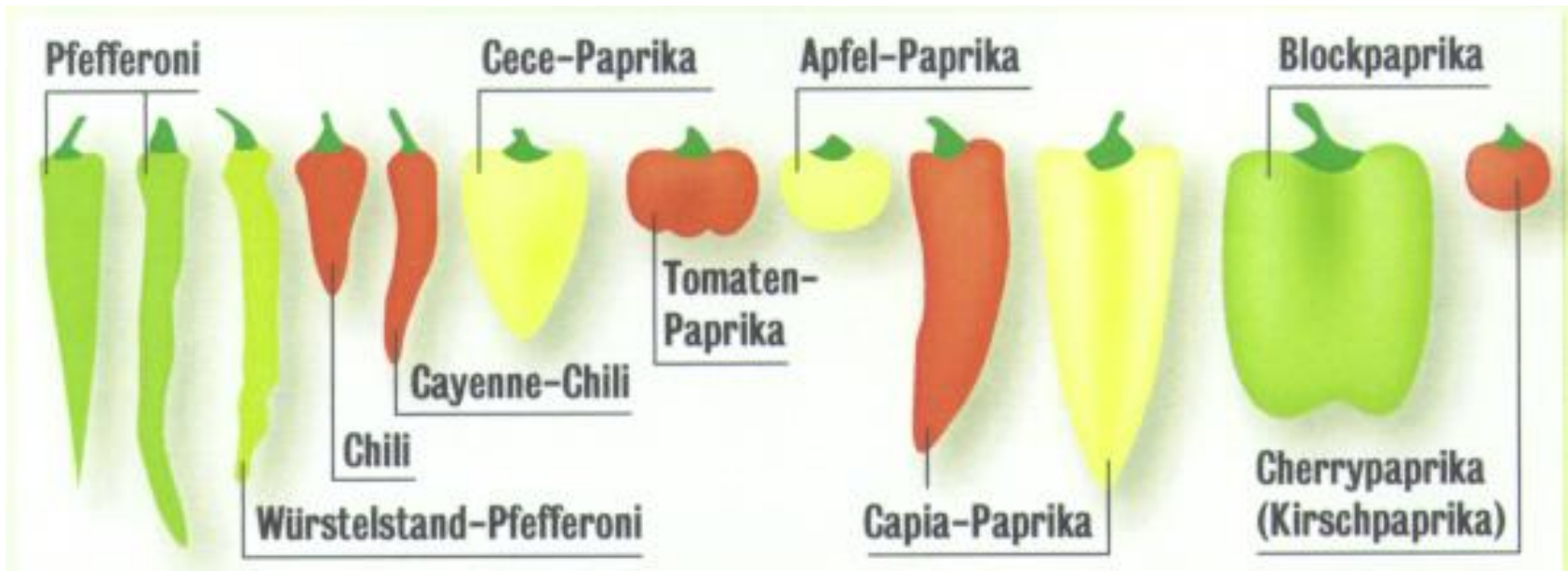
8 schmal-  
dreieckig



9 hornförmig

Überwiegende Form  
des Längsschnitts  
(UPOV- Merkmal 19)

# Sorten-Gruppen nach Nutzungsform





# Herkunfts-Identität

- **Ursprung der Arten:** alle 5 kultivierten Capsicum-Kulturarten haben ihren Ursprung in Mittel- und Südamerika.
- **Verbreitung der Arten:** *C. annuum*, *C. frutescens* und *C. chinense* finden sich heute in den tropischen und gemäßigten Breiten der gesamten Erde (siehe Kulturgeschichte)
- **Agrarische Herkunft:** sie werden in vielen Ländern angebaut und als Agrarprodukte exportiert, z.B. Indien, Mexico, Ungarn; in Österreich Anbau 2004: 9581 t von 152 ha.
- **Produktionsherkunft:** In vielen Ländern werden besondere Gewürzzubereitungen daraus hergestellt und exportiert, z.B. Tabasco Sauce aus den USA oder Sambal Oelek aus Indonesien; aus Österreich kommt: Paprikasalat, Ölpaprika, gefüllte Paprika, eingelegte Pfefferoni.

# Verfahrens-Vielfalt: Paprika und Chili

- Frisch
  - Angebot bei Umgebungstemperatur
  - Angebot gekühlt
- Konserviert
  - Pasteurisiert
  - in Öl eingelegt
  - bestrahlt
- Tiefgekühlt
- Getrocknet
  - ganz (besonders kleine Chillies)
  - als Flocken
  - als Pulver (Paprika)
- Extrakte (Oleoresine)
  - mit Hexan
  - mit überkritischem CO<sub>2</sub>

# Ökosoziale und Kulturelle Identität

- Man isst, was man kennt !
  - von der Familie
  - von Freunden und Bekannten
  - aus Kochbüchern und Journalen
- Man isst, um Neues zu entdecken !
  - auf Reisen
  - aus den Medien
  - die Küche ferner Länder
  - den schärfsten Chili zu kosten



# Der Neue Pfeffer aus Neu Indien

## **Aus dem Kräuterbuch des Leonhart Fuchs (Tübingen 1543) Von Indianischem Pfeffer (Kapitel 281)**

Indianischer Pfeffer wird er geheißen wegen der langen und großen Schoten und weil sein Same scharf ist wie Pfeffer.

Wird auch Capsicum geheißen, weil sein Same in den Hülsen ordentlich wie in einer Truhe oder Kiste verschlossen ist.

Macht Lust zu essen. Er ist den Zähnen und dem Zahnfleisch nützlich und bewirkt, dass darin keine Fäule entsteht.

In Summa: Hat fast alle Wirkungen und Tugenden des rechten Pfeffers.



# Garten Koralle ist er genannt worden

Stichwort aus: Zedler 1733:

## **Brasilien Pfeffer**

„wegen der schönen Farbe  
seiner Hülse wird er in den  
Lustgärten gezogen.“

Abbildung rechts:  
Aus dem Garten von  
Eichtstätt  
von Basilius Besler 1613



# Paprika, Pfefferoni, Chili in der Türkei

15



- Hauptprodukt: gefüllter Paprika: Dolma (sehr dünnwandiger Block)
- Paprika Gemüse mit Eiern (Sebzeli yumurta, Beyaz peynirli omlet, **Menemen**)
- Salate: **Coban Salatasi**, vor allem mit Carliston-Paprika
- Gegrillte Paprika mit Joghurt (Mezze)
- Eingelegte Gemüse, darunter Paprika (Tursi)

## Menemen



## Coban salatasi



# Capsicum am Balkan



- Paprika werden gegrillt oder in Olivenöl gebraten, oft wird die Haut abgezogen, mit Knoblauch und Weißbrot gegessen – ähnlich dem italienischen Peperonata - ideal sind Capia Typen !
- Letscho ist ein Hauptgericht der Balkanküche. (ungarisch Lecso), in vielen Varianten Letscho mit Ei, Letscho mit Fleisch und Letscho - Reis
- Verschiedene erfrischende Salate, oft mit Schafkäse, Oliven, auch mit scharfen Paprika und Pfefferoni

## Heiße gegrillte Paprika mit kaltem Joghurt



## Bulgarischer Paprikasalat



# Ungarn wurde das wichtigste Paprika-Land,

17

nicht nur für Gewürzpaprika !



- 1 Paprika zum Füllen
- 2 Bogyzaloi
- 3 Almapaprika
- 4 Widderhorn
- 5 Kirschpaprika
- 6 Scharfer Spitzpaprika
- 7 Tomatenpaprika



ungarisches Lecso

Aus: Ungarische Spezialitäten von Gergely Aniko und Büschel Christoph  
Aus der Serie: Culinaria Könnemann Verlag 2005

# Der Westen Europas war Neuland für Paprika

- Paprika wurde erst Mitte des 20. Jhs. bei uns bekannt:
  - im Krieg aus Italien ins Ruhrgebiet gelieferte Paprika fanden trotz Nahrungsknappheit keinen Absatz, weil die Leute dieses Gemüse nicht kannten.
- Erfolg des Paprika als Rohkost- und Salatgemüse:
  - der Verlust des Gefühls, eine grüne, frische Pflanze zu fühlen und hineinzubeißen.
- Die Knackigkeit, die Süße der Frucht, der hohe Vitamin C Gehalt und vor allem der hohe Convenience Grad des Gemüses begründeten den Erfolg !

# Ausbreitung über die Erde

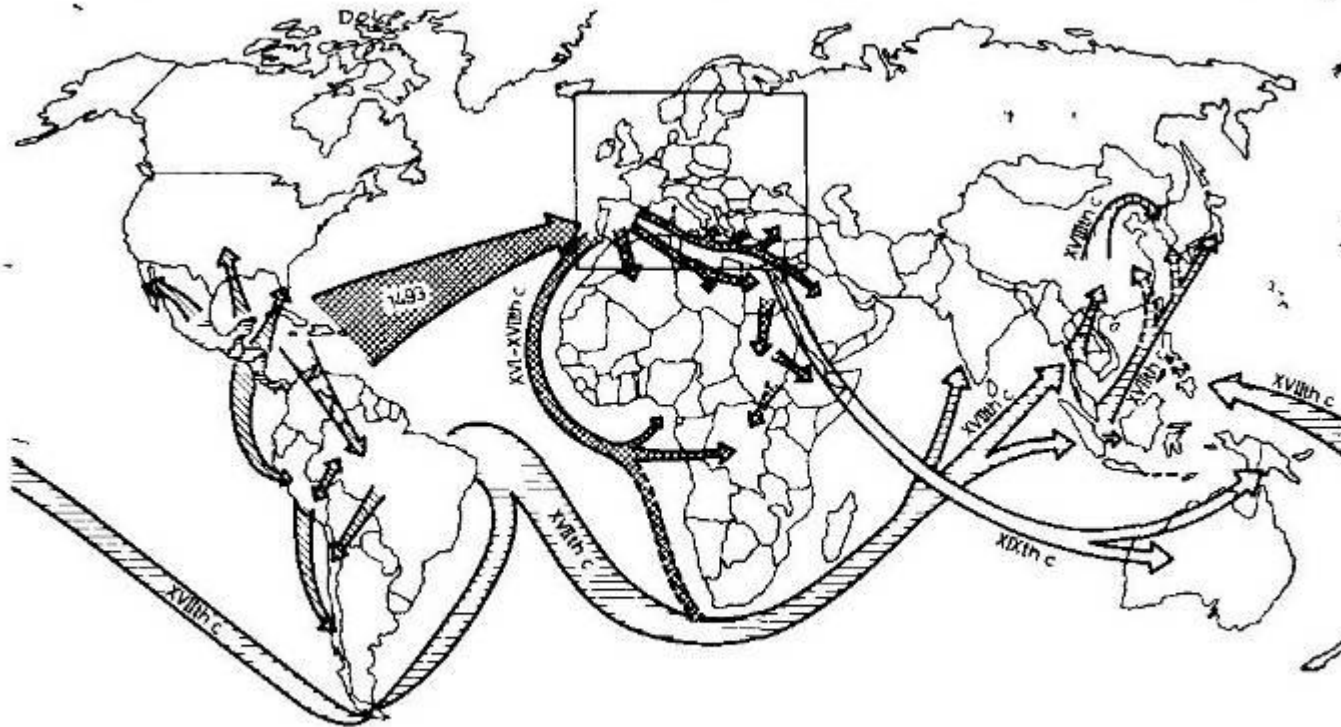


Fig. 1. Routes of the spread of paprika in the world from the 15th to the 18th centuries (Pénczes 1967)

## Der Standler vom Viktor-Adler-Markt sagt:

Sivri und  
Carliston kaufen  
Türken



Capia und  
Weiße Spitz  
kaufen Jugoslawen



Blockpaprika  
bunt kaufen  
Österreicher



# Paprika und Chili aus Amerika



Habaneros, Serranos und Jalapenos dekoriert in einem typischen indianischen Töpfergefäß, (aus *Culinaria USA*, Könemann-V.)

Dem Kunden muss die Vielfalt der verschiedenen Chilis erklärt werden:

- Schärfe
- Botanische Identität
- Sorten-Identität
- Herkunft
- Verwendung in der Küche (z.B. mit Fleisch und Bohnen)

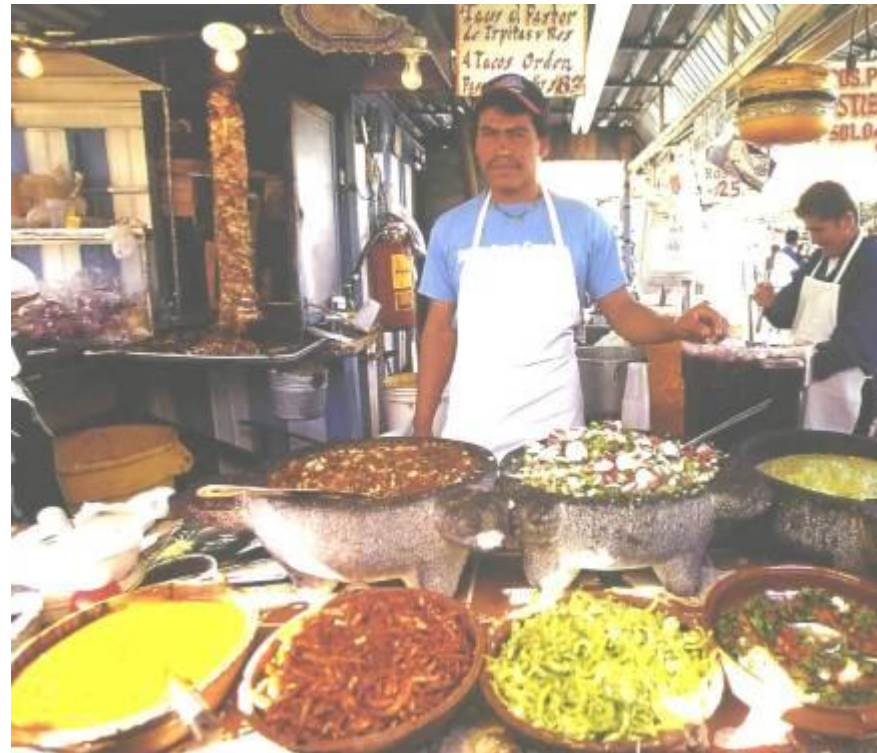


Große Vielfalt von Chilis am Stand von Fam. Lassnig am Biofest in Eisenstadt am 18. Sept 2005



# Mit der TexMex Küche nochmals um die ganze Welt

vom  
Säugling  
bis zum  
Greis -  
Mexiko:  
17,7 kg / EW  
und Jahr



# Die scharfen Chillies des Ostens

Alle Länder an den Pfefferhandelsrouten entdeckten die scharfen Chillies für ihre Küche:

- Pakistan
- Indien
- Sri Lanka
- Malaysia
- Indonesien
- Thailand
- Vietnam
- China



**Werbung für ein  
Sri-Lanka Restaurant  
Lenaugasse/Wien 8**



# Vielfalt der Verarbeitung von Capsicum in Korea





# Chili in Afrika

- Nigeria 91.000 ha
- Ghana 75.000 ha
- Benin 27.500 ha
  
- Ghana: auf 75.000 ha produziert 720.000 T für 20,5 Mill. Ew  
= 13,2 kg / Kopf u. Jahr
  
- Ungarn auf 3.533 ha produziert 110.000 T für 10 Mill. Ew  
= 11 kg / Kopf u. Jahr



## African Pots

Omoka: Graz / Keplerstr.

Coco House: Graz / Conrad von Hötzendorfstr.

OhPotOhPot: Wien / Währingerstr.

Feed: Wien / Märzstr.

# Verwendung von Paprika in Österreich



- Für frische Sommer/Herbstsalate vor allem grüne, rote, gelbe und orange Block-Paprika.
- Als Rohkost: mit dem Messer aufschneiden, konsumiert meist mit Brot, zum Frühstück, zu Mittag im Büro, in der Freizeit, beim Sport, als Jause
- Für Gemüsepfannen, Gemüseintöpfe, Letscho, Gemüsesuppen ideal Blockpaprika und andere nicht-scharfe Sortentypen.
- Für gefüllte Paprika werden zunehmend verschiedene Sorten, auch Tomatenpaprika, verwendet.
- Für neue italienische Rezepte, oft vorher geröstet, die Haut abgezogen und dann mit Olivenöl konsumiert, wie italienische Antipasti.

# Was wird produziert und importiert?

- Anbaufläche in ha Österreich gesamt 2004 ..... 152 ha
- geschätzt für 2005 ..... 141 ha
  - davon im Burgenland ..... 82 ha
  - davon in der Steiermark ..... 24 ha
  - davon in Wien ..... 22 ha
- Produktion in Tonnen gesamt 2005 geschätzt ..... 8838 t
  - davon in Burgenland ..... 3.594 t
  - davon in Steiermark ..... 1.120 t
  - davon in Wien ..... 3.194 t
- Im **August** über den Großmarkt Inzersdorf importierte Paprika :
  - Türkei ..... 403 t
  - Holland ..... 38 t
  - Spanien ..... 35 t
  - Ungarn ..... 20 t
  - Italien ..... 9 t

# Handelsusancen und Qualitätsklassen Kontrolle durch das Marktamt

Schärfe vorhanden



Chillies, Cayennepfeffer,  
scharfer Gewürzpaprika  
meist getrocknet und  
vermahlen, manchmal  
frisch

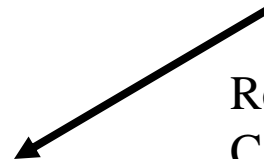
**relativ klein**

geregelt im Codex  
Kap. B 28, 22. Lieferung, 1990

Schärfe nicht vorhanden



Gemüsepaprika



Lange Form:

*C. annuum*

var. *longum* =

Pfefferoni

Länge > 5 cm

**relativ lang**

Rest:

*C. annuum* var. *annuum*

- längliche P. DM > 2 cm

- eckig abgestumpfte, DM > 4 (Block)

- eckig spitz, DM > 4 (Spitz)

- platt = Tomatenpaprika, DM > 5 cm

**breit und lang**

nur hier gilt das

Qualitätsklassengesetz !

---

Alle werden kontrolliert nach dem Lebensmittelgesetz 1975

# Leitgedanke beim Einkauf

- **Der Konsument hat einen Leitgedanken beim Einkauf:**
  - Geeignet für bestimmtes türkisches Rezept (zB Menemen)
  - Idealen Paprika zum Füllen mit Reis und Faschiertem
  - Bio-Paprika für bunten Bauernsalat im Sommer
  - Besonders scharfen Chili für selbst kreierte Sauce
  - Ausgiebiges Letscho für die ganze Familie, dicke Gemüsesuppe.
- **Der Verkäufer muss diesen Leitgedanken kennen und den Käufer bestärken**
  - Den Kunden auf die Verwendung des Paprika/Pfefferoni/Chili ansprechen
  - Nach alten Rezepten fragen und auf neue hinweisen.
  - Paprika/Pfefferoni/Chili nach Verwendungsgruppen präsentieren.
  - und die Vielfalt benennen und präsentieren

# Die Vielfalt benennen und präsentieren !



- Tasse: die bunten Minis
- Tasse: die Langen und die Dicken
- Scharfer Chilli-Pfefferoni Mix
- Einzelne Sorten (mit ansprechenden Namen)

