



Pressemitteilung

Ihre Ansprechpartnerin:
Rut Alker
Tel. 089-17867-25
E-Mail: alker@bgv-bayern.de

Ein sonniger Typ, der für Überraschungen gut ist: Der Bratpaprika Pepe ist das „Bayerische Gemüse des Jahres 2025“

Sie liegen im Trend und sorgen für Urlaubsgefühle: Die Rede ist von Tapas, den kleinen Gerichte, wie wir sie aus Spanien oder von Abenden mit Freunden kennen. Oft mit dabei: Der Bratpaprika „Pimientos de Padron“. Auch in Deutschland wird der immer beliebter – und man kann ihn sogar im eigenen Garten oder auf dem Balkon ernten, sofern man einen sonnigen Platz hat. Mehr braucht es nicht. Und der Bratpaprika ist nicht nur leicht anzubauen, sondern auch vielseitig zu verwenden.

Bayerns Gärtner sind daher der Meinung, dass er noch viel mehr Bekanntheit und Aufmerksamkeit verdient hat und haben den Bratpaprika zu ihrem „Gemüse des Jahres 2025“ gewählt. Dabei haben sie auch gleich einen Spitznamen statt des komplizierten Sortennamens ausgesucht: „Pepe“ nennen sie den Bratpaprika seither liebevoll.

Ab dem „Tag der offenen Gärtnerei“ am 26.04.2025 wird Pepe bei den teilnehmenden bayerischen Gärtnereien erhältlich sein.

Ein Sunnyboy blüht auf

Pepe liebt die Sonne, an einem warmen Platz fühlt er sich besonders wohl. So lange es nur nicht zu kalt ist, spielt es daher keine Rolle, ob Pepe in großen Töpfen, im Hochbeet oder einfach in einem traditionellen Gemüsebeet wächst.

Wird Pepe nach den Eisheiligen ausgepflanzt, kann der Frost ihm nichts mehr anhaben. Mit dem Beginn der Ernte ist dann ab Juli zu rechnen.

Gedulden muss man sich beim Ernten nicht lange, denn die Früchte werden schon sehr klein geerntet - sobald die Schoten einige wenige Zentimeter groß sind. Werden die Früchte größer als 5 cm ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass sie sehr scharf werden. Bleiben sie

stattdessen unter dieser Länge, kann man sich darauf verlassen, dass sie mild im Geschmack sind.

Wer gern scharf isst, der kann sich natürlich den Spaß gönnen, auch größere Früchte auf den Tisch zu bringen. Für die eine oder andere Überraschung ist der „Roulettepaprika“ Pepe dabei immer gut.

Tipps für reiche Ernte

Damit genug kleine Früchte für eine Tapas-Portion zusammenkommen, empfiehlt es sich, zwei bis drei Pflanzen zu setzen. Werden (z.B. für Gäste) mehr Früchte benötigt, kann man auch einige Tage vorher bereits mit der Ernte beginnen und die kleinen Früchte im Kühlschrank aufbewahren, bis weitere Früchte für die gewünschte Menge reif geworden sind.

Denken sollte man daran, die Paprikapflanzen regelmäßig zu düngen (am einfachsten ist die Verwendung eines Langzeitdüngers beim Pflanzen, später kann auch beim Gießen flüssig gedüngt werden). Ab einer bestimmten Größe der Pflanze hilft ihr ein Stab oder Bambusstecken im Gleichgewicht zu bleiben und die zahlreichen Früchte zu tragen.

Mehr Pflege ist nicht nötig – nur das Ernten sollte man nicht allzu lange vergessen. Sonst macht der Roulettepaprika seinem Namen Ehre und wartet mit scharfen Überraschungsfrüchten auf.....

Inspiration für die Verwendung der Früchte bieten die Rezepte die unter www.gemuese-des-jahres.de zur Verfügung stehen.



Links: Kleine Früchte mit weniger als 5 cm Länge erntet man vom Bratpaprika Pepe, um einen milden Genuss zu haben.
Bildquelle: Katrin Winner

Rechts: Klassischer Bratpaprika (rechts) oder bunte Tapas-Varianten: Rezeptideen liefert die Seite www.gemuese-des-jahres.de
Bildquelle: Katrin Winner



Bayerischer Gärtnerei-Verband e.V.

Sigmund-Riefler-Bogen 4, 81829 München
Telefon 089 / 17 867-0 ◊ Telefax 089 / 17 867-99
info@bgv-bayern.de ◊ www.bgv-bayern.de