

EdelSaat®



Carolina Reaper Geschenkset

Capsicum chinense

Anzuchtanleitung für eine
erfolgreiche Keimung und Aufzucht



EdelSaat®

PREMIUM
SAATGUT

Echte Qualität.
Reine Saat.

Natur schenken – Freude ernten

Ihr Geschenkset im Überblick

Dieses Geschenkset enthält alles, was Sie für die erfolgreiche Anzucht benötigen.

Folgen Sie den einzelnen Schritten dieser Anleitung und beobachten Sie das Wachstum Ihrer Pflanze vom Samen bis zur ausgewachsenen Pflanze.

EIGENSCHAFTEN

	Keimdauer	14 – 21 Tage
	Standort	Sonnig & warm
	Wasserbedarf	Mäßig, gleichmäßig feucht halten
	Schwierigkeit	Fortgeschritten
	Wuchshöhe	60 – 100 cm
	Winterhärte	Nicht winterhart



Tipp

Die Carolina Reaper ist eine sehr scharfe Chili. Ein warmer Standort und viel Sonne fördern kräftiges Wachstum und eine reiche Ernte.



Aussaat & Keimung

SO WACHSEN IHRE CAROLINA REAPER

1



KOKOSQUELLTABLETTE VORBEREITEN

Die Kokosquelltablette in lauwarmem Wasser quellen lassen, bis sie vollständig aufgegangen ist.

2



SUBSTRAT EINFÜLLEN

Das lockere Kokossubstrat in den Anzuchtbecher geben und leicht andrücken.

3



SAMEN AUSSÄEN

Die Carolina Reaper-Samen auf die Oberfläche streuen und leicht andrücken. Nicht mit Erde bedecken, da Lichtkeimer.

4



STANDORT WÄHLEN

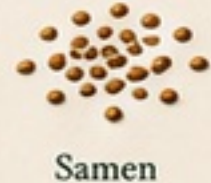
Den Becher an einen hellen und warmen Ort stellen. Direkte Mittagssonne während der Keimphase vermeiden. Die Erde stets leicht feucht halten.



HINWEIS

Die Keimdauer kann je nach Temperatur, Licht und Pflanzenart variieren.

VON DER AUSSAAT BIS ZUR ERNTE





Mit der richtigen Pflege bleibt Ihre Carolina Reaper gesund, wächst kräftig und belohnt Sie mit extrem scharfen Früchten.



TEMPERATUR

22–30 °C

Carolina Reaper liebt Wärme.
Ideale Temperaturen liegen zwischen 22 und 30 °C.
Unter 18 °C stellt das Wachstum sich ein.



LICHT

Sonnig & hell

Ein sehr heller Standort mit viel Sonne fördert kräftiges Wachstum, Blütenbildung und die Entwicklung extrem scharfer Früchte.
Mindestens 6 Stunden Sonne täglich.



WASSER

Regelmäßig gießen

Die Erde gleichmäßig feucht halten.
Staunässe unbedingt vermeiden.
In der Wachstumszeit etwas mehr Wasser benötigt.



STANDORT

Drinne & draußen

Ideal für Fensterbank, Balkon, Terrasse oder Gewächshaus.
Ab Mai auch ins Freie stellen – windgeschützt und sonnig.



SUBSTRAT

Nährstoffreich & gut durchlässig

Lockere, humusreiche Erde mit guter Drainage verwenden.
Leicht sandy Erde wird bevorzugt.



EdelSaat® TIPP

- Regelmäßiges Ausgeizen (Seitentriebe entfernen) fördert die Fruchtbildung und größere Früchte.
- Blüten nicht abschütteln – sie entwickeln sich zu extrem scharfen Früchten.
- Für eine lange Erntezeit die Pflanze gleichmäßig feucht und warm halten.
- Reife Früchte haben eine tiefröte Farbe und sind besonders aromatisch und scharf.



HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu dunkler Standort
- ✗ Zu wenig Licht
- ✗ Staunässe im Pflanzgefäß
- ✗ Austrocknen der Erde
- ✗ Zu kühle Temperaturen



WISSENSWERTES

Die Carolina Reaper (*Capsicum chinense*) gilt als eine der schärfsten Chilis der Welt.

- Der Schärfegrad liegt im Durchschnitt zwischen 1.400.000 und 2.200.000 Scoville.
- Die Früchte haben ein intensives, fruchtiges Aroma mit extremer Schärfe.
- Bei guter Pflege ist die Pflanze mehrjährig und kann überwintern.



Natur schenken – Freude ernten

EdelSaat®

PREMIUM BOTANICAL COLLECTION

