



ardenn  
piepr koreninová papryka  
pimentó pimientó  
**Das Paprika**  
fein Pfeffer poivre  
biber Pfeffer piment  
pepper spansk peber  
marka pippuri



## Inhaltsverzeichnis

I. Ein bißchen Botanik: der Stammbaum des Paprikas. . . . .	1
I.1. Capsicum annum, anders genannt die Familie des ausdauernden Paprikas. . . . .	3
I.2. Capsicum Pubescens, anders genannt die Familie des behaarten Paprikas. . . . .	3
I.3. Capsicum frutescens, anders genannt die Familie der “strauchigen Paprika” . . . . .	4
I.4. Die Familie “capsicum chinense” . . . . .	5
I.5. Die Familie des beerenförmigen Paprikas (“Capsicum baccatum”) . . . . .	6
II. Paprikasamen im Gepäck oder die Karrieregeschichte des europäischen Neuankömmlings . . . . .	7
III. Die Geschichte der Ansiedlung des Neuankömmlings “Paprika” . . . . .	11
IV. Wie der Paprika das Land-die Welt eroberte . . . . .	14
V. Die traditionellen Schritte des Paprikaanbaus und der Verarbeitung. . . . .	20
VI. Der Paprika als unentbehrliches Gewürz der ungarischen Küche. . . . .	24
VII. Der Paprika als Heilpflanze . . . . .	27
VIII. Der Paprika in der ungarischen Verzierungskunst: Schreiben, Stickerei, Wandbemalung . . . . .	30

## Einleitung

Die Dauerausstellung des Ungarischen Gewürzpaprikamuseums, die den Titel „Die Geschichte des Paprikas in Ungarn“ trägt, stellt mit Hilfe der vom Ungarischen Landwirtschaftlichen Museum in Kalocsa und der Umgebung gesammelten materiellen Gegenstände die Anbaugeschichte sowie die Geschichte der Verarbeitung des Paprikas, die traditionellen Arbeitsvorgänge und die wichtigsten Werkzeuge dar. Die vorliegende populärwissenschaftliche Publikation ergänzt ausstellungsbegleitend, aber auch über den geographischen Rahmen der Ausstellung hinaus die im Museum erworbenen Informationen. Sie macht den Leser mit dem Stammbaum und mit den wichtigsten Arten vom Paprika und mit seiner Heilwirkung bekannt. Darüber hinaus entführt diese Broschüre den Leser auch in die Welt der Gastronomie und der Volkskunst.

## I. Ein bißchen Botanik: der Stammbaum des Paprikas

Der Paprika (*Capsicum*) ist eine zu der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) gehörende Gewürz- und Heilpflanze, die wasserbedürftig ist und gleichzeitig viel Wärme braucht und im Küchengarten wächst. Die lateinische Bezeichnung für Paprika „*Capsicum*“ stammt vom griechischen Wort „kopto“ und bedeutet „prickeln“, „beißen“. Der Paprika bekam diesen Namen nicht



*Chili-Markt in Neumexiko*

von ungefähr, denn außer der veredelten und süßen Sorten ist die Mehrheit der Paprikaarten grundsätzlich immer scharf, wenn auch im unterschiedlichen Maße. Von den verschiedenen Paprikasorten kann jeder beliebig der Form, der Farbe und der Größe nach seinen Lieblingspaprika auswählen. Man kennt sowohl den winzigen, sehr scharfen Pfeffer-Paprika, als auch den fleischigen Delikatesspaprika. Es gibt keinen einzigen Farbton, der in der Welt des Paprikas nicht vertreten wäre. Heutzutage sind mehr als 200 Chiliarten bekannt. Die Bezeichnung „Chilipaprika“ ist eigentlich ein Sammelbegriff. Unter diesem Namen versteht man die diversen scharfen Paprikaarten, die im tropischen und subtropischen Klima angebaut werden. Der reife Chili ist in getrockneten, gebrochenen, zerstückelten und gemahlten Variationen zu kaufen. Diese Gewürze bilden die Grundlage für die meisten Chilisoßen und Pasten. Der Paprika gehört zusammen mit dem Pfeffer und dem Ingwer bzw. mit dem gelben Ingwer zu den in der heutigen Welt meistangebauten Gewürzen. Die Paprikasorten lassen sich in fünf große Kategorien einteilen.



*Paprikatrocknen in Argentinien*

### I.1. *Capsicum annum*, anders genannt die Familie des ausdauernden Paprikas

In Europa haben sich die domestizierten Arten des mexikanischen Wildpaprikas verbreitet. Darunter lassen sich zwei Hauptvarianten unterscheiden: der Delikatess-Paprika und der Gewürzpaprika. Der Kirschpaprika bildet wegen seiner Form eine Sondergruppe.



*Blüte und Frucht vom ausdauernden Paprika*

### I.2. *Capsicum Pubescens*, anders genannt die Familie des behaarten Paprikas

Zu dieser Familie gehören die ältesten domestizierten seit mehr als 8000 Jahren angebauten Paprikavarianten, die heute keine wildlebenden Verwandten mehr haben. Die traditionell in Hochbergregionen angebauten Sorten findet man heutzutage in Mittel- und Südamerika. Die Paprikapflanze schützt sich mit Hilfe ihrer Behaarung vor der Kälte. Sie ist zwar fähig bei niedrigerer Außentemperatur zu überleben, aber den harten Frost übersteht sie nicht. Nur diese Paprika-Familie verfügt über lilafarbige Blüten. In Südamerika benutzt man den Namen „rocoto“, in Mexiko werden die Bezeichnungen „chile manzano“ oder „chile perón“ verwendet, die der Form nach Apfelpaprika und Birnenpaprika bedeuten. Diese Paprikafamilie ist mit dem in Ungarn bekannten Apfelpaprika nicht verwandt. Die zu dieser Paprikafamilie gehörenden Sorten



*Blüte und Frucht des behaarten Paprikas*

sind wesentlich schärfer als die ungarische Variante, weil sie den Stoff Capsaicin, der für die Schärfe der anderen Paprikasorten verantwortlich ist, in spezieller Form enthalten. Nicht von ungefähr wird in Amerika im Zusammenhang mit dieser Paprikafamilie behauptet, dass sie die Schärfste unter den Schärfsten ist.

### **I.3. Capsicum frutescens, anders genannt die Familie der „strauchigen Paprika“**

Die Urheimat der Sorte „capsicum frutescens“ ist ebenfalls Süd- und Mittelamerika. Hierzu gehören die in den Tropengebieten der Welt am meisten angebauten Paprikavarietäten. In großen Massen werden sie in Indien, Japan, Kina, Mexiko und in der Türkei angebaut. Eine wild wachsende Variante dieser Paprikaart,



*Der Malagueta*

die „malagueta“ heißt, lebt an ihrem bis heute vermuteten ursprünglichen Fundort im Amazonasbecken. Zahlreiche zu dieser Familie gehörende auch heute bekannte Sorten wurden von den Indianervölkern domestiziert. Die bekannteste Art der Familie „Capsicum frutescens“ ist der Tabasco-



*Tabasco-Soßen*



*Bloody Mary Cocktail*

Paprika, der zu Beginn der 1840-er Jahre in Mexiko veredelt wurde. Von hier gelangte er nach Louisiana. Von diesem Bundesstaat erfolgte die Verbreitung der berühmten Tabasco-Soße. Die Tabasco-Soße wurde zur unentbehrlichen Zutat des „Bloody Mary Cocktails“. Zu dieser Familie gehört auch der Thai-Paprika und die Sorte „Naga Jolokia“, die als Kreuzung der Sorten „capsicum frutescens und „capsicum chinense“ gilt und im Jahre 2007 einen Weltrekord aufstellte. Diese Paprikaart gewann nämlich den Titel des schärfsten Paprikas der Welt.



*Naga Jolokia*

#### **I.4. Die Familie „capsicum chinense“**

Diese Paprikafamilie bekam irrtümlicherweise den Namen „chinesischer Paprika“, da es sich hier nicht um in Asien einheimische, sondern um aus Mittel- und Südamerika, sowie aus der Karibik stammende Paprikas handelt. Charakteristisch für die chinesische Paprikasorte ist der an die tropischen Obstsorten und an die Aprikose erinnernde Geschmack. Zu dieser großen Paprikafamilie gehören zahlreiche Sorten, die in Sachen Größe,

Farbe, Geschmack und Schärfe eine grosse Variabilität aufweisen. Die auf der ganzen Welt als die schärfsten Sorten geltenden „Habanero-Sorten“ können auch zu dieser Familie zugeordnet werden. Es waren die Indianer, die um etwa 2000-1000 vor Christus mit ihrer Domestizierung im Amazonas-Becken angefangen haben. Von dort aus verbreitete sich die Habanero-Sorte in der Karibik, dann auf der Halbinsel Yucatán. Bis zum Erscheinen der Sorte „Naga Jolokia“ war die Habanero-Sorte namens „Red Savina“ der schärfste Paprika der Welt.



*Red Savina*

### **I.5. Die Familie des beerenförmigen Paprikas („Capsicum baccatum“)**

Der beerenförmige Paprika wurde von den Indianern „ají“ genannt, was ganz einfach Chilipaprika bedeutet. Die zu dieser Gruppe gehörenden Paprikasorten sind außer Südamerika kaum



*Blüte und Frucht der Sorte Ají Margarita*



bekannt. Was den Geschmack, die Form und die Größe betrifft kennt man viele Varianten, die einerseits ihre Schärfe andererseits einen gewissen fruchtigen Geschmack gemeinsam haben. Ihre Blütenblätter sind weiß mit gelben Flecken.

Zur Herstellung des Cayennepfeffers benutzt man auch die beerenförmige Paprikavariante. Eines der beliebtesten Gewürze der peruanischen Küche ist der aus Peru und Mexiko stammende, beerenförmige, scharfe Paprika. Seine am meisten benutzten und fast ausschließlich in Peru angebauten scharfen Paprikasorte ist die Sorten „ají amarillo“.



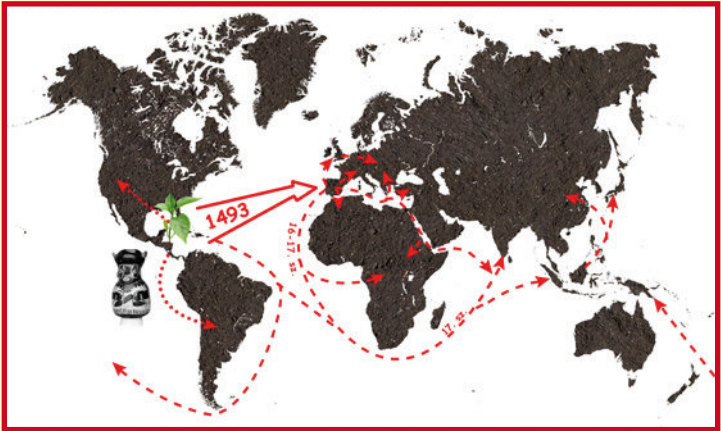
*Cayennepfeffer*



*Ají Amarillo*

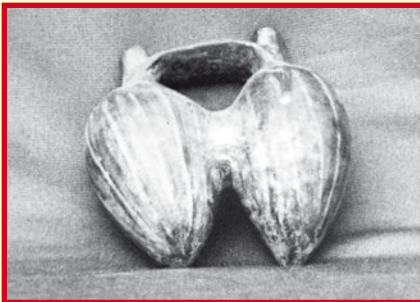
## **II. Paprikasamen im Gepäck oder die Karrieregeschichte des europäischen Neuankömmlings**

Einige behaupten, dass die Geschichte des Paprikas in Mittelamerika auf dem Gebiet von Mexiko und Guatemala begann, wo der Paprika, dessen ursprüngliche Name „ají“ war, vor Tausenden von Jahren, lange vor der spanischen Besetzung von den Indianern angebaut wurde. Andere Forscher betrachten das südamerikanische Peru und die Westindischen Inseln als die Urheimat des Paprikas. Die im Rahmen der in Peru stattgefundenen Ausgrabungen (Ancón, Huaca Prieta és Chavín de Huantar) zum Vorschein gebrachten, aus dem Zeitraum 2500 bis 2000 vor Christus stammenden Funde,



### *Die Urheimat und die Verbreitung von Paprika*

wie zum Beispiel Reste von Paprikafrüchten, mit Paprikamotiven verzierte Textilien und Keramiken sowie zum Lagern der Ernte dienende Gefäße weisen alle darauf hin, dass man den Paprika schon seit Urzeiten kennt. Die ans Tageslicht geförderten Paprikareste waren keine wild lebenden Sorten mehr. Vieles deutet darauf hin, dass die Indianer diese schon früher domestiziert und angebaut haben.



*Paprikaförmige und mit Indianermotiven verzierte Keramiken*

Michele de Cuneo, ein guter Kindheitsfreund und Reisegefährte von Kolombus hat 1495 während ihrer zweiten Reise über den Paprika folgendermaßen reflektiert:” Es gibt auf diesen Inseln dem Rosenstrauch ähnliche Sträucher, auf denen die Schoten, die die Länge einer Zimtstange erreichen, voll mit winzigen pfefferscharfen Samen sind. Die Bewohner der Karibik und die Indianer essen diese Früchte so als wären sie Äpfel.” Und warum wunderte sich Michele de Cuneo so? All diese Paprikasorten waren noch ohne Ausnahme giftig. Es musste noch lange Zeit vergehen, bis die ersten nicht scharfen Paprikaarten erschienen.



*Christoph Kolumbus*  
(1451-1506)



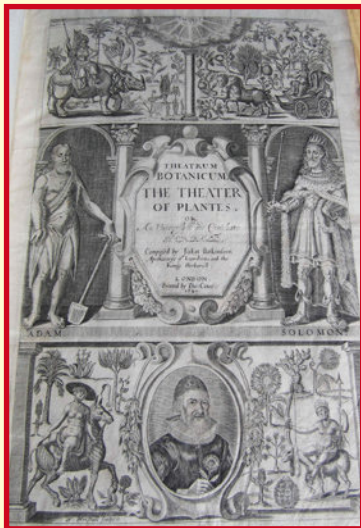
*Michele de Cuneo*  
(1448-1503)

Nach der Entdeckung von Amerika sind im Gepäck des Schiffarztes namens Dr. Alvarez Diego Chanca, der Kolombus auf seiner Reise begleitete, zusammen mit anderen exotischen Pflanzen die ersten Paprikasamen in Spanien angekommen, wo der Paprika innerhalb kurzer Zeit eine wichtige Rolle in der Esskultur bekam. Die Leute haben die neue Pflanze mit dem wohl bekannten und mit Vorliebe benutzten Pfeffer verglichen, die kurz darauf zu einem

beliebten Gewürz der spanischen Küche geworden ist. Da man in der damaligen Zeit davon ausgegangen war, dass die Konquistadoren nach Indien gelangten, bezeichnete man den Paprika als indischer Pfeffer. (latin *piper indicum*) John Parkinson hat schon im 17. Jahrhundert in seinem botanischen Buch davon berichtet, dass in Spanien und Italien an den Fensterbrettern gewohnheitsmäßig Chili-Girlanden hängten. Der Paprika gelangte nach Westeuropa auch durch spanische Vermittlung. Auf seine Herkunft deutet die Bezeichnung „spanischer Pfeffer“ hin. Auf die Balkanhalbinsel und ins Osmanische Reich kam er durch griechische Kaufleute.



*John Parkinson (1567-1650)*



*John Parkinson Theatrum Botanicum, London, 1640*

### III. Die Geschichte der Ansiedlung des Neuankömmlings „Paprika“

Die Expansion des Paprikas erfolgte in mehreren Schritten. Am Anfang erschien er in herrschaftlichen Gärten sowie in Pfarrgärten, worauf auch der Name „Gartenpfeffer“ hinweist. Im Jahre 1750 gab es Paprikapflanzen im Garten von Margit



*Boldizsár Batthyány*  
(1535-1590)



*Charles de l'Ecluse*  
(1526-1609)

Széchy, die den Namen „roter Türkenpfeffer“ trugen. Der Paprika akklimatisierte sich 1759 im Garten von Boldizsár Batthyány durch die Mitwirkung des französischen Botanikers Clusius (Charles de l'Ecluse). Der Garten des Erzbischofs von Esztergom György Lippay galt als einer der schönsten Gärten Europas. In dem außerhalb der Stadtmauern liegenden Garten der Sommerresidenz des an Botanik interessierten Prälaten blühte auch der Paprika in den Beeten, die sich zwischen gepflegten Promenaden und Rebenlauben



Ungarischen Tiefebene hat sich in der Zeit der Türkenherrschaft die Benutzung des Paprikas als Arzneimittel schnell verbreitet. Die Bezeichnungen Heidenpfeffer, Türkenpfeffer, tatarischer Pfeffer lassen auf seine Herkunft schließen. Im 18. Jahrhundert ist der Paprika in den Bauernküchen als Ersatzgewürz für den teuren Pfeffer erschienen. Der Historiker Mátyás Bél hat schon am Anfang des 18. Jahrhunderts in seinem mehrbändigen lateinischsprachigen Werk über Ungarn im Zusammenhang mit den in der Tiefebene liegenden Gebieten Folgendes geschrieben: „Ungarischer Pfeffer.“

An bestimmten Orten baut man eine Sorte des Pfeffers an, aber nur im Flachland. Deren Samen wachsen in einer solchen Kapsel, die man von der Bohne kennt. Von dem von Plinius beschriebenen langen Pfeffer unterscheidet sich diese Pfeffersorte kaum, obwohl ihre Samen im reifen Zustand rötlich sind und ihre Kapsel ist rot. Dieser ungarische Pfeffer ist so scharf, dass man auch das Augenlicht verlieren kann, wenn er in die Augen gestreut wird. Deshalb verzichten Viele darauf, aber seine Benutzung ist unabhängig davon sehr verbreitet. Niemand verzehrt so viele pfefferige Speisen wie die Ungarn.“ Das Wort Paprika kam zum ersten Mal als die Diminutivform des südslawischen Wortes für Pfeffer (papar) in dem 1775 mit dem Titel „Új füves és virágos magyar kert



*Mátyás Bél (1684-1749)*

magyar kert „(Neuer ungarischer Gewächs- und Blumengarten) herausgegebenen Gartenbuch des Debrecziner Mediziners József Csapó vor. Aus dem Wort „Paprika“ wurde durch die ungarische Benutzung ein Universalwort. So begann die Karriere des Paprikas in unserem Heimatland. Aus der ursprünglich aus der weiten Ferne angekommenen Pflanze ist in einem Zeitraum von 200 Jahren ein nationales Gewürz, ein echtes Hungaricum geworden.



*József Csapo: Neuer ungarischer Gewächs-und Blumengarten*

## IV. Wie der Paprika das Land-die Welt eroberte

Der Paprikaanbau begann in der Zeit um die 1700-er Jahre in der Umgebung von Kalocsa und Szeged im Großen und Ganzen gleichzeitig. Der Paprika wurde am Anfang charakteristischerweise in den Bauernhaushalten lieber für den eigenen Bedarf angebaut und verarbeitet. Unter der Bezeichnung „Kalocsaer Paprika“ verstand man immer den in etwa 60 in der Umgebung von Kalocsa sowie in den benachbarten transdanubischen Gebieten liegenden Siedlungen angebauten Paprika. Die Geschichte des Paprikas nahm in Kalocsa und seiner Umgebung auf den erzbischöflichen Gütern ihren Anfang. Von den ersten Spuren zeugen die Dokumente des Erzbischöflichen Archivs. Der Familienname „Paprika“ kam schon in den Steuerregistrierungen von 1703 vor. Diese Tatsache beweist, dass aus dem Paprika in dieser Gegend schon sehr früh ein bewährtes Gewürz und Medikament wurde. In dem ersten bekannten Namensregister des auf dem Gebiet des Erzbistums



von Kalocsa liegenden Ortes „Csanád“ kam ein Leibeigener mit dem Namen „István Paprika“ vor. Nach der im Jahre 1748 in Bátya vorgenommenen Kanonischen Visitation bekam der Notar und Kantor János Molnár auch ein Paprikafeld als Naturallohn. Die Paprikagirlande als kleiner Zehnt erschien erstmals 1766 im erzbischöflichen Zehntverzeichnis. Aus Szeremle wurden 15 Paprikakränze abgeliefert.

In Szeged findet man die erste Aufzeichnung über den Paprika im Rechnungsbuch der in der Unterstadt ansässigen Franziskaner.



*Kirche und Ordenshaus der Franziskaner  
in der Unterstadt von Szeged*

Bei der Entstehung und beim Aufschwung der beiden Anbaugebiete haben neben den Naturgegebenheiten auch die wirtschaftlichen Faktoren eine wichtige Rolle gespielt. Zum Beispiel am Anfang des 19. Jahrhunderts während der Kontinentalsperre von Napoleon stieg die Nachfrage nach dem Paprika, der den Pfeffer ersetzen konnte. Anfang des 19. Jahrhunderts eroberte der Paprika auch die Adelsküchen. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts avancierte er zum gefragten Inlandsartikel. Ein anderer wichtiger Grund

für den Aufschwung des Paprikaanbaus in der Umgebung von Szeged war, dass der früher florierende Tabakanbau bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zusammenbrach, denn die österreichische Regierung errichtete 1851 ein Monopol auf die Tabakvermarktung. Infolgedessen sank die Rentabilität der Produktion. Die früheren Tabakzüchter begannen mit dem Anbau des immer gefragter werdenden Paprikas.

Bei der Bevölkerung des Kalocsaer Scharbruchs (Kalocsai Sárköz) erschien der Paprika neben dem Zwiebel- und Knoblauchanbau als neuer Zweig der Hortikultur.

Die erhöhte Nachfrage hatte zur Folge, dass man in der Mitte des 19. Jahrhunderts in der Gegend von Kalocsa und Szeged anfang, die Paprikaanbaugelände auszudehnen. In den 1880-er Jahren erschien der Paprika aus Szeged auch auf den ausländischen Märkten. Zuerst hatte er Wien, die Hauptstadt des Habsburgerreiches erobert.



*Den Szegediner Paprika  
popularisierendes  
Kochbuch von János  
Kotányi*

János Kotányi aus Szeged betrieb in Wien eine Paprikamühle, wo der in Szeged vorbereitete Paprika von Szegediner Müllern gemahlen wurde. Die Länder der Österreich-Ungarischen Doppelmonarchie gehörten zu den wichtigsten Aufnahmemärkten für den Paprika aus Szeged. In den letzten Jahren des 19. Jahrhunderts interessierte man sich sogar in den USA für den Paprika. Zur Abwicklung des immer intensiver gewordenen Überseehandels wurde 1933 in Szeged die „Ungarische Paprikaexport-GmbH“ auf die Beine gestellt. Die Erhöhung der Nachfrage bewirkte die Entwicklung der Produktions- und Verarbeitungstechnik.

Mehrere Arbeitsprozesse erschienen, um den Schärfegrad des Paprika-Mahlgutes zu mindern. Die ersten schärfefreien Paprikaarten sind nämlich in Ungarn erst in den 1930-er Jahren erschienen.

Die im Jahre 1850 eingeführte Methode des Abzupfens hatte das Ziel, die Schärfe zu mildern. Bei dieser Methode ging es darum, die Schoten von ihren Stengeln abzureißen und dadurch auch einen Teil des Kerngehäuses zu entfernen. Früher pulverisierte man die Paprikaschoten zusammen mit ihren Stengeln. Das andere Verfahren zur Minderung der Schärfe war das sogenannte „Spalten“, dessen Verbreitung János und Balázs Pálffy aus Szeged zu verdanken ist. Das Spalten wurde von den sogenannten „spaltenden Mädchen“ erledigt, die die Schoten aufschnitten und die Rippen und das Samengehäuse mit der Hand entfernten. Dann haben sie das Fruchtfleisch (Paprikahaut) aufgefädelt und getrocknet. Die Samen wurden getrennt behandelt (getränkt, gestampft, getrocknet und gelagert) und später beim Mahlen hatte man sie beliebig mit den getrockneten Paprikaschoten gemischt.



*Abzupfen von Paprika*



*Spalten von Paprika*

Am Anfang der 1930-er Jahre erschien als Erfindung von János Elekes die sogenannte Paprikasamen-Waschanlage. Mit Hilfe dieser Maschine konnte man die für die Schärfe verantwortliche Capsaicin-Konzentration senken und so auch den Schärfeegrad des Mahlgutes. Das Funktionieren dieser Samen-Waschanlage ähnelte sich dem Wäscheschleuder.

Die Pulverisierung des Gewürzpaprika war eine ungarische Erfindung, worüber man zuerst im oben genannten im Jahre 1775 herausgegebenen Pflanzenbuch des Debreziner Oberarztes József Csapó lesen konnte. Am Anfang zerkleinerte man den Paprika in Mörsern oder mit Hilfe von auf Ungarisch „küli“ genannten Vorrichtungen, die man mit den Beinen antrieb. Später wurde in Windmühlen, in Trocken- bzw. in Wassermühlen gemahlen.



*„Küli“ genannter Holzmörser  
zum Zerkleinern vom Paprika -  
Paprikamuseum Kalocsa*



*Modell einer alten Schiffsmühle,  
die früher in der Nähe des Ortes  
„Fajsz“ funktionierte*

Dank dem Patent der Gebrüder Pálffy aus Szeged wurde im Jahre 1859 die erste Dampfmaschine die man zum Paprikamahlen benutzt hat, gebaut.

Fürs Mahlen entwickelte man spezielle Verfahren, die sich aber erst um die Jahrhundertwende gegenüber den traditionellen Methoden durchsetzten. Der Paprikaanbau in der Gegend von Kalocsa hatte lange Zeit seinen hausindustriellen Charakter bewahrt, denn der Anbau und die Verarbeitung erfolgte im

familiären Rahmen. Im Jahre 1891 gründete man auch in Kalocsa eine Dampfmühle zum Paprikamahlen. Die Stadt stieg aber in das einheimische Paprikageschäft erst nach dem ersten Weltkrieg ein. Das weltweit erste Paprikaforschungsinstitut wurde mit dem Namen „Forschungsinstitut für Paprika und chemische Experimente“ 1917 in Kalocsa gegründet, wo einem Forscher des Instituts, Ferenc Horváth gelang es in den 1930-er Jahren, die ersten schärfefreien Sorten zu züchten.



Vitéz Horváth Ferenc (1854-1972)

**Kérje követelje mindenütt a Kalocsavidéki csipősségmentes paprikát**

amely a M. Kir. Mezőgazdasági Vegyészeti és Paprikakészítési Állomás kalocsai telepének vezetője vitéz Horváth Ferenc kir. fővegyész által lett nemesítve és kitermelve.

Ezen **csipősségmentes paprika** vitamintartalma igen magas, 1 gr. friss őrölt paprika A-vitamintartalma 20 vitaminyegység. A **csipősségmentes paprika** 1 gr. súlyú termékében a vizsgálatok szerint 3 mgr. C-vitamin foglaltatik. Ennekövegy az egészségre nézve igen hasznos és a betegnek által is fogyasztható fűszert sikerült előállítani.

**Csipősségmentes paprika megrendelhető:**

Árva Ferenc paprikatermelő	.....	Bátya
Boll János	.....	Foktó
Gombkötő B. Mihály	.....	Fajsz
Guzaván Ferenc	.....	Bátya
Hegedűs P. József	.....	Bátya
Illés F. József	.....	Bátya
János L. Mihály	.....	Fajsz
Uj. János Ferenc	.....	Fajsz
Kélemen Pál	.....	Bátya
Nagy Károly	.....	Fajsz
Németh János	.....	de máson L. Fajsz
Perity István	.....	Bátya
Rákics Ferenc	.....	Bátya
Rákics Péter igazgató és	.....	Bátya
Rockenstein Andor kereskedő és paprikatermelő	.....	Bátya
Söröstás András paprikatermelő	.....	Miske
Szavvas G. János	.....	Bátya
Varga B. József	.....	Fajsz

**Ha a kalocsavidéki csipősségmentes paprikát megismeri, mindig ezt a minőséget fogja venni.**

Hogy a **csipősségmentes fűszerpaprikát** minél több megismerhesse, ezért a szállítást igen olcsó árban eszközöljük.

Felelős kiadó: Hegedűs P. József. — Képz. munkásság P. István.

Werbung für die schärfefreie Paprikasorte

Schon am Anfang des 20. Jahrhunderts erschien auf den internationalen Märkten der billigere spanische Paprika, was für die heimischen Paprikahändler harte Konkurrenz bedeutete.

In der Zeit des ersten Weltkrieges wurde der Paprikaverkauf durch Handelsblockaden begünstigt. Nach dem Weltkrieg bedeutete die Auflösung der Österreichisch-Ungarischen Doppelmonarchie das Ende der Marktmöglichkeiten für den Paprika.

Der Paprikaexport blühte in den 1930-er Jahren wieder auf. Da exportierte man Paprika vorwiegend in die USA und in einige westeuropäische Länder, sowie in bestimmte afrikanische und asiatische Länder.

Um die Paprikaprodukte zu schützen und die Überproduktion zu verhindern, wurden im Jahre 1934 durch den Staat sogenannte geschlossene Paprikaanbaugebiete in Szeged und in Kalocsa ins Leben gerufen. Damit verhinderte man, dass der aus anderen Anbaugebieten stammende Paprika schlechterer Qualität vermarktet wird.

Die Paprikaindustrie wurde 1949 verstaatlicht und mit der Fusionierung von den kleinen Betrieben und Mühlen gründete man am Anfang der 50-er Jahre die Paprikaverarbeitungsbetriebe von Szeged und Kalocsa. Beide Großbetriebe wurden in den 60-er Jahren durch den Ausbau von Produktionskapazitäten für Konserven erweitert. Nach der Privatisierung wurde die Produktion durch die „Szegedi Paprika geschlossene AG“ -die seit 1998 Mitglied der Pick-Gruppe ist- sowie durch die aus der früheren „Agrarindustriellen AG von der Kalocsa-Gegend“ 1999 ins Leben gerufene „Kalocsaer geschl. Gewürzpaprika-AG“ fortgesetzt.

## **V. Die traditionellen Schritte des Paprikaanbaus und der Verarbeitung**

Der Paprikaanbau besteht aus zwei wichtigen Teilen; einerseits aus der Aussaat von Samen bzw. aus der Anzucht von Setzlingen in der Nähe des Hauses, andererseits aus dem Ackerbau. Der grösste Teil der Arbeitsprozesse wird bis heute von Hand verrichtet, genauso wie vor 100 Jahren.

Die Paprikasamen werden in dem Zeitraum vom Ende März bis 20. April auf den Feldern ausgesät.



### *Paprikasamen und Paprikasetzling*

Nach einer anderen Anbaumethode werden unter geschützten Bedingungen Setzlinge gezüchtet und dann in die Felder ausgesetzt. Die Paprikasamen werden 24 Stunden lang in Wasser getränkt und danach in Folienzelten zwischen dem 15. und 30. März ausgesät. Der Setzling entwickelt sich in 7-8 Wochen.

Da der Paprika eine wärmebedürftige Pflanze ist, werden die Setzlinge erst nach den Eisheiligen, d.h. nach dem 12-15 Mai ausgesetzt. Die ausgesetzten Stecklinge brauchen viel Hingabe und Pflege. Sie werden zuerst zwei Wochen nach dem Aussetzen gehackt,



*Werkzeuge zur Anpflanzung -  
Paprikamuseum Kalocsa*



*Hacken -  
Paprikamuseum Kalocsa*

dann müssen sie bis zum Reifwerden wieder mindestens zwei oder dreimal mit der Hacke von Unkraut gesäubert werden.



*geflochtener Korb  
mit Paprikaschoten -  
Paprikamuseum Kalocsa*

Die Paprikaernte nimmt in der zweiten Augsthälfte oder Anfang September ihren Anfang. Der Zeitpunkt des Pflückens wird durch den Anteil der rot gereiften Früchte bestimmt. Die Handpflücke ist die arbeitsintensivste Phase des Gewürzpaprikaanbaus. In Abhängigkeit von der Quantität der gereiften Paprikaschoten kann man die Gewürzpaprika zwei oder dreimal ernten. Zur Zeit der ersten Ernte pflückt man nur die schönen

und gleichmäßig roten Schoten. Die rot-braunen, auch als rauchig bezeichneten Früchte, die noch heranreifen können, werden erst bei der zweiten oder dritten Nachlese eingesammelt.

Die geernteten Paprikafrüchte werden in Säcken gesammelt. Danach werden die Früchte in lange, schmale und luftdurchlässige Säcke gefüllt, die man auf Ungarisch „szüttyő“ nennt. ( Das zeitaufwendige Auffädeln wird heutzutage durch diese Methode ersetzt.) Man hängt diese Säcke unter der zugigen und sonnigen Traufe der Häuser und der Wirtschaftsgebäude auf und sie werden vom Wetter abhängig 25-40 Tage lang nachgereift. Der Nachreifprozess ist unerlässlich. Für die Stadt Kalocsa und ihre Umgebung ist zwar eine hohe Sonnenstundenzahl typisch,



*Netzsäcke für Paprika*



trotzdem kann hier der Gewürzpaprika nicht so gut heranreifen, wie in den Ländern, die sich über mehr Sonne freuen. Bei der Ernte bleibt nämlich immer ein gewisser Zuckergehalt übrig. Dieser Zuckergehalt und der Eiweißgehalt der Paprikafrüchte treten miteinander im Laufe des Nachreifens in chemische Reaktion. Diesem chemischen Vorgang beziehungsweise der während der Trocknung und des Mahlens erfolgenden Karamellisation des Zuckergehalts, zusammen mit dem aus den Samen stammende Pflanzenöl sind die nur für das Gewürzpaprikapulver aus Kalocsa typische tiefrote und rote Farbe, sowie die süße und reiche Geschmackswelt zu verdanken.

Die in auf Ungarisch „szütyő“ genannten Plastiksäcken nachgereiften Paprikafrüchte gelangen in den Trockner, wo sie bei konstanter Wärme, zwischen 47°C und 48°C durchschnittlich 22-28 Stunden verbringen.



*Kanonenofen - Früher  
benutzte man Kanonenöfen im  
Trocknungsraum*



*Paprikamahlgut*

Nach der Trocknung folgt die Sortierung, das sogenannte Abzupfen, das per Hand geschieht. Dabei wird die aus dem Trockner herausgekommene Paprikamenge von den beschädigten Stücken befreit. Die überflüssigen Teile, die ansonsten die Qualität verschlechtern würden, bezeichnet man als Stiel. (auf Ungarisch „csuta“) In die Mahlmaschine gelangen nur die absolut gesunden.

Während des Mahlprozesses werden die abgesonderten Paprikaschoten zu Pulver gemahlen. Um feinstes Pulver produzieren zu können, wird der Mahlvorgang mehrmals wiederholt. Die ungarischen Gewürzpaprika-Pulver lassen sich aufgrund ihrer chemischen und physischen Eigenschaften in vier Kategorien unterteilen:

- besondere Sorte
- delikate Sorte
- edelsüße Sorte
- rosarote Sorte

## **VI. Der Paprika als unentbehrliches Gewürz der ungarischen Küche**

Der am Anfang eher als Medikament benutzter Paprika wurde seit der Mitte des 18. Jahrhunderts zu einem nicht mehr wegzudenkenden Gewürz der ungarischen Bauernküche und das Erscheinen der Paprikagerichte brachte eine bedeutende Geschmacksveränderung mit sich. Nicht von ungefähr ist der Volksspruch „Wer Paprika und Salz hat, der hat alle Gewürze“ entstanden.

Mit dem Paprika konnte man den aus weiter Ferne kommenden teuren Pfeffer ersetzen. Bis zu den 1930-er Jahren kannte man nämlich nur scharfe Sorten. Die auf den Pfeffer hinweisenden ungarischen Paprikabezeichnungen können es sichtlich beweisen.

Der Chefarzt József Csapó aus Debrecen schrieb 1775 in seinem oben schon erwähnten Buch über den Paprika folgendermaßen: „Was seinen Nutzen anbetrifft, ich kann nichts anderes schreiben, dass er sehr scharf ist und er erhitzt einem das Blut“.

Die Nachfrage nach dem als Pfefferersatz benutzten Paprika stieg am Ende des 18. Jahrhunderts in der Zeit der napoleonischen Kriege enorm. Die Tradition der Paprikabennutzung hat sich in „höheren Kreisen“, d.h. in den Adelsküchen in der ersten Hälfte



*Ungarisches  
Nationalkochbuch von  
István Czfifray*

des 19. Jahrhunderts in der Reformzeit verbreitet. Darauf verweist der folgende Satz aus dem Vorwort des 1830 entstandenen Werks „Über den Credit“ von István Széchenyi: „Viele halten nur denjenigen für einen richtigen Meisterkoch, der zu allen Speisen reichlich Paprika verwendet und nur denjenigen für einen richtigen Ungarn, der den Paprika auch liebt.“ Aus der Hirtenwelt der Tiefebene kommend sind die mit Paprika gewürzten Gerichte in der Zeit der napoleonischen Kriege „in den Reihen der Armee“ erschienen. In dem Bericht einer an der rheinischen Front campierenden ungarischen Einheit können wir

Folgendes lesen: „Am 21. August, als wir gerade dabei waren, einen kleinen Gulasch zu kochen, wurden wir vom Feind angegriffen.“ Das heißt von den Franzosen. Mit diesen Gerichten haben dann wahrscheinlich auch die Offiziere Bekanntschaft gemacht. Die Vertreter der vornehmen Gesellschaftsschicht konnten im Zuge ihrer Reisen in eine Gaststätte einkehrend oder auf der Jagd diese Speisen kosten. Im genannten Zeitalter begann die Karriere von vielen Speisen, die heutzutage traditionellerweise zur ungarischen Küche gehören, zum Beispiel der Aufstieg der Gulaschsuppe, der Fischsuppe und des Paprikahuhns.

Das Rezept vom Paprikahuhn (*Paprikás Tsirke*) erschien zum ersten Mal 1830 in der vierten Ausgabe der Rezeptsammlung von István Czfifray mit dem Titel „Ungarisches Nationalkochbuch“. Eine Besonderheit ist, dass das erwähnte Kochbuch sowohl das Rezept für Gulyás, als auch für Pörkölt veröffentlicht. Schon damals wurde also zwischen den drei Zubereitungsarten unterschieden.

Paprikahuhn (Paprikás Tsirke, Tsibe, Pisellye): Nimm zwei Hühner oder mehr und zerlege sie. Schmelze ein Stück Butter oder Schmalz in einem kupfernen Topf, streue Paprika, Nelkenpfeffer, Zwiebeln hinein und schwitze sie zugedeckt goldgelb an – dann lege das zerlegte Huhn hinein und lass es wieder zugedeckt garkochen, bis es weich wird, schüttele einen Löffel Mehl hinein, übergieße es mit ein bisschen Fleischbrühe, gib nach Belieben saure Sahne dazu, um die Soße zu verdicken – streue Paprika hinzu und serviere es.

Nach dem Ausgleich zwischen Österreich und Ungarn ist er landesweit zu einer gängigen Speise auch in den bürgerlichen Haushalten geworden. Unsere traditionellen Speisen sind ohne den Paprika unvorstellbar. Wie würde beispielsweise die Fischsuppe ohne ihn aussehen?



*Typisch ungarische Gerichte mit Paprika: Gulaschsuppe, Fischsuppe, Paprikahuhn und eine Spezialität aus der Umgebung von Kalocsa: das Paprikagebäck*

## VII. Der Paprika als Heilpflanze

Zur Zeit der Türkenherrschaft haben die Ungarn den Paprika zuerst als Arzneimittel kennengelernt. Er wurde zu einem wichtigen Heilmittel gegen Malaria. Man benutzte ihn während der Choleraepidemie von 1831 als Vorbeugungsmittel und als immunstärkendes Medikament. Man konnte das „Heilmittel Paprika“ von Wanderapothekern kaufen, die samt ihren Waren das ganze Land durchquerten. Schon im 19. Jahrhundert bot man in den Apotheken Arzneimittel die Paprika beinhalten in vielen Formen an.

Außer den Pulverprodukten konnte man den Paprika in Form von Tinkturen, Linimenten, Extrakten, Emplastra und Unguenta verwenden. In kleinen Mengen hat das Pulver des Paprikas eine appetitanregende und harntreibende Wirkung. Man benutzte es als Komponente von Reibungsmitteln gegen Rheuma und Muskelschmerzen. Der Paprika wird in der Volksmedizin schon seit langer Zeit zur Schönheitspflege als Haarwuchsmittel oder als mit Honig vermengtes Mahlgut gegen Sommersprossen verwendet.



*Blüten, Früchte und Blätter der  
Paprikapflanze*

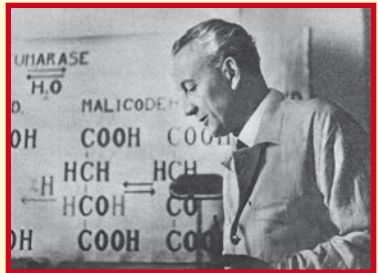
Die heilende Wirkung des Parikas beruht auf der scharfen Wirkung des Capsaicin, was er in sich trägt. Die Basis seiner physiologischen Wirkung ist, dass er die Gefäße im Laufe der Einreibung erweitert. Er fördert die Ausscheidung der Milchsäure und dadurch steigert sich die Leistungsfähigkeit der Muskulatur



*Capsaicin enthaltende Produkte mit Heilwirkung*

und die Blutzufuhr verbessert sich. Er fördert auch den Stoffwechsel und er hat entgiftende und fiebersenkende Wirkung.

Der Vitamin C-Gehalt des Paprikas wurde von Albert Szent-Györgyi entdeckt. Er erhielt im Jahre 1937 den Nobelpreis für seine Forschungen. Dank eines Zufalls identifizierte er das Vitamin C. In den 20-er Jahren des 20. Jahrhunderts studierte er die Funktion der Nebennierenrinde, um die Ursache der sogenannten Addison-Krankheit zu entdecken und ein Heilmittel dafür zu finden. Diese Krankheit, die zu einer mit der Zeit immer intensiv werdenden Braunfärbung der Haut führt, wird durch den Mangel an der von ihm entdeckten Hexuronsäure genannten Substanz verursacht. Er setzte seine Untersuchungen auch bei den Pflanzen fort. Im Falle der braun werdenden Früchte und im Falle derjenigen, die nicht braun werden, hatte er den Mangel und die Existenz der Hexuronsäure auch nachgewiesen. Mit seinem amerikanischen Kollegen stellte er fest, dass diese Substanz mit dem seit langer Zeit gesuchten Vitamin C gleichzusetzen ist.



*Albert Szentgyörgyi (1893-1986)*



*Zoltán Földi*  
(1895-1987)

Das Vitamin C als Gegenmittel gegen Skorbut ist eine außerordentliche Errungenschaft der Medizin. Auch bei der Steigerung der Widerstandsfähigkeit des Körpers spielt es eine bedeutende Rolle. Wir wissen aber bis heute nicht genau, wie groß die erforderliche Menge davon ist. Statt der in den 30-er Jahren empfohlenen 75 mg beträgt die vorgeschlagene tägliche Aufnahmemenge 200-500 mg. Die Überdosierung kann den Vorgang der Arteriosklerose beschleunigen. Das Verfahren zur Herstellung von Vitamin C auf synthetischem Wege wurde in Ungarn im Jahre 1942 von Zoltán Földi in der Pharmafirma Chinoin entwickelt. Sein Patent wurde 1942 angemeldet.

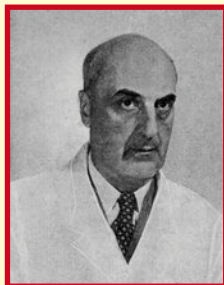
Die ungarischen Forscher haben tätigen Anteil an der Entdeckung der therapeutischen Wirkstoffe des Parikas genommen. Während sich Tibor Széli mit der Analyse, mit der Zusammensetzung und



*László Cholnoky*  
(1899-1967)



*Tibor Széli*  
(1879-1950)



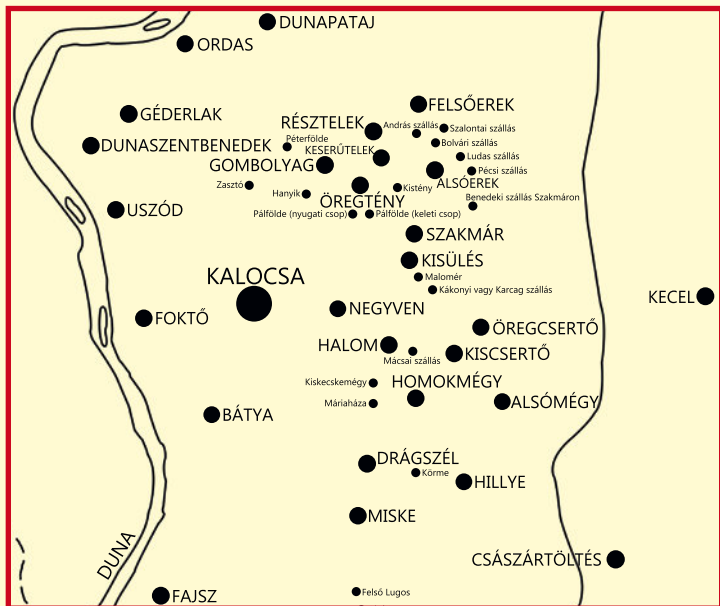
*László Zechmeister*  
(1889-1972)

Herstellung des Wirkstoffes Capsaicin befasste, isolierten darin László Zechmeister und László Cholnoky den Farbstoff Capsanthin, der dem Karotin nahe steht.

Forschungen laufen zur Nutzung von Capsaicin, dem eine Anti-Tumor-Wirkung zugeschrieben wird. Es wird auch in der Urologie und in der Dermatologie effizient eingesetzt.

## VIII. Der Paprika in der ungarischen Verzierungskunst: Schreiben, Stickerei, Wandbemalung

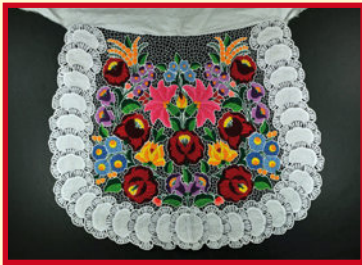
Die Rolle des Paprikas in der ungarischen Verzierungskunst ist räumlich und zeitlich beschränkt. Vor den 20-er und 30-er Jahren des 20. Jahrhunderts wurde das Motiv Paprika nicht angewendet und es hat sich außer der Volkskunst der Umgebung von Kalocsa



*Siedlungen in der Umgebung von Kalocsa*



anderswo nicht verbreitet. Die heute allgemein bekannten bunten Kalocsaer Motive sind dem allgemeinen Glauben entgegen relativ neu. Diese Kunst ist die traditionelle bäuerliche Kultur der im 18-19. Jahrhundert entstandenen Dörfer Homokmégy, Öregcsertő, Drágszél, Szakmár, Újtelek und der zu ihnen gehörenden ca.25 Siedlungen. Die Bewohner der Nachbarndörfer nennen diese ethnographische Gruppe, die sich durch ihre Volkskunst von den anderen klar abgrenzt, „pota“



*Kalocsaer Stickerei*

Ein wichtiger Zweig der Kalocsaer Volkskunst war die Stickerei. Sticken (nähen) konnte fast jeder, aber die Vorzeichnung der Motive vor dem Sticken wurde ausschließlich von den sogenannten Schreibfrauen gemacht. Einige von den Schreibfrauen wurden beliebter als andere. Zu ihnen gehörten

Ilus Király, Julis Pilisi, Maris Kővágó. Die stickenden Mädchen und Frauen haben sich lieber an sie gewandt. Anfangs wurden die Motive aufgrund der Traditionen vorgezeichnet. Später, am Anfang des 20. Jahrhunderts war man bestrebt, eigene individuelle Motive zu konzipieren, die immer größer und naturalistischer wurden.

Die Auswahl der Farben in der Kalocsaer Volkskunst ist in hohem Maße eingeschränkt. Die meisten Motive können nur in einer bestimmten Farbe erscheinen. Das Rote vom Paprika durfte nur mit der Farbe Rosa kombiniert werden, das ist die Erklärung dafür, dass das Paprikamotiv auf der Tracht nicht im übertriebenen Maße erscheint, die rote Rose ist ja ahnsehlicher als die in Rosa. Auf die Farben der Blumen von den ersten farbigen Stickereien am Anfang des 20. Jahrhunderts übten neben den Wand- und Möbelbemalungen die industriell gefertigten Stickmuster den größten Einfluss aus.

Eine besondere Form der Volkskunst von Kalocsa war die Wandbemalung. Die Frauen aus der Umgebung von Kalocsa haben ohne Vorzeichnung bunte, blumige Friese auf die Fassaden ihrer Häuser, unter die Traufe, zwischen die Fenster, sowie an die Wand der Küche und der Zimmer gemalt. Die auch in der Stickerei bekannten Motive hatten meistens einen einfarbigen gelben, roten oder blauen Grund. Der Paprika kommt des Öfteren auch als Thema der ungarischen bildenden Kunst vor, auch unter den Werken von Malern, Graphikern und naiven Malern.



*Die Wandbemalung als ein besonderer Zweig der Volkskunst von Kalocsa*



## Paprikaheft

Geschrieben von Adél Lakatos

Übersetzung: Edina Krausz, Zsolt Szarvas

Erschienen in der Reihe „Publikationen der Sammlungen der  
Erzdiözese Kalocsa-Kecskemét“ Heft 9.

Lektorin: Dr. Ágota Nagy

Umbruch: Zoltán Horváth

Herausgeber: Erzbischöfliche Schatzkammer von Kalocsa

ISBN 978-963-88882-3-5

ISSN 1587-3730



Ungarisches Gewürzpaprikamuseum

~~6300 Kalocsa, Hunyadi Str. 2. (Katona István Haus)~~

~~Tel.: 30/5750-702~~

~~infokincstar@gmail.com~~

~~http://paprika.asztrik.hu~~

perec  
cserven pipere

paprika

piparka

spansk peber

cservená

peperone

papryka

poivre

felfel

ardein

pfeffer

poivre

