

Chili pepers voor beginners

Deze handleiding is voor iedereen die wel eens chili pepers wil proberen te kweken. Misschien heb je nog nooit iets gekweekt en na wat onderzoek op het internet ben je compleet uit het veld geslagen door alle adviezen en tips die je leest, je zou niet weten waar je moest beginnen. Chillipeper.nl is een forum waar veel ervaren mensen hun verslagen neerzetten waarin je leest over vermiculite/perliet en verwarmde propagatorbakken, waarna je gaat twijfelen of chili pepers kweken wel iets voor jou is.

Laat dit je niet afschrikken er is immers een gemakkelijke manier! Ja de meeste bereiden hun zaden voor door ze te laten weken, ze gebruiken warmte-matten en hebben het over het vocht doorlatend maken van de aarde met perliet, maar dit is echter niet per se nodig. Peper planten zijn eenvoudige planten om te groeien. Vandaar dat ChilliPeper.NL een eenvoudige handleiding heeft gemaakt voor diegene die nog nooit een peperplant heeft gekweekt en alles lekker simpel wil houden.



Zaden



Om je eigen peper te kunnen groeien heb je natuurlijk eerst zaden nodig. Er zijn ongelooflijk veel soorten waar je uit kunt kiezen. Maar voor de beginnende kweker die gegarandeerd wat pepers wil en niet te lang wil wachten voordat ze klaar zijn, is de Capsicum Annuum een goede soort om mee te beginnen, zeker hier in Nederland en België waar het klimaat nou eenmaal wat kouder is.

De zaden kan je natuurlijk kopen bij je lokale tuincentrum of kijk even op het forum, in het topic links voor sites die zaden verhandelen. Maar dat hoeft niet, je kunt ook gewoon naar de supermarkt gaan, koop wat pepers haal daar de zaden uit. Deze zijn prima om mee te beginnen.

Ontkiemen

Dit is ongetwijfeld het meest besproken onderdeel van het kweken, er zijn ook veel mogelijkheden om te ontkiemen. Nu je eenmaal zaden hebt is het zaak om ze om te toveren tot peperplanten. Als eerste zal je de zaden moeten laten kiemen. Het belangrijkste voor het ontkiemen, warmte, vochtigheid en zuurstof. Zaden ontkiemen, kan in alles van keukenpapier tot steenwol- cubes, maar het gaat



prima in zaai en stek aarde.

Het maakt niet uit wat je gebruikt om je aarde in te stoppen, zolang er maar gaatjes onderin zitten om het teveel aan water weg te doen laten lopen. Zaai de zaden bovenop een laagje aarde om daarna te bedekken met nog een dun laagje aarde, niet meer dan 3mm. Zaden hebben een bepaalde hoeveelheid energie voor de eerste fase daarna halen ze die uit licht, dus als je ze te diep plant, is die eerste energie op voordat ze de oppervlakte bereiken.

Om vocht bij de zaden te krijgen geef je gewoon water op de aarde. Niet te veel, je wilt dat de aarde vochtig is, niet nat. Het laatste wat je nodig hebt is warmte. Plaats je bakje met gezaaide aarde b.v. boven een radiator, als het maar lekker warm is het goed. Maar houd wel in de gaten dat je ze niet wilt bakken, bovendien zal te warme temperaturen ervoor zorgen dat je vocht in de aarde snel zal verdwijnen.



Het hangt er van af welke soort je zaait, maar over het algemeen hebben zaden enkele dagen tot enkele weken nodig om aan de oppervlakte te verschijnen. Je hebt wat geduld nodig maar dat zal beloond worden als de zaailing eenmaal doorbreekt en zich laat zien aan de oppervlakte.

Het zijn weliswaar zaailingen maar deze plantjes zijn erg gevoelig en delicaat, zo min mogelijk aanraken is het beste. Warmte en licht zijn nog steeds erg belangrijk maar nu is het zaak de zaailingen goed te belichten. Dit kan eenvoudig door ze in de vensterbank te plaatsen, liefst op het zuiden gericht of in een kas als je die tot je beschikking hebt.

Verpotten

Peper planten hebben normaal gesproken blaadjes in setjes van 2. De eerst paar heten zaad blaadjes de volgende set zijn de zogenaamde echte blaadjes. Als je zaailingen deze echte blaadjes hebben zijn ze klaar om verpot te worden naar een grotere pot om ze meer ruimte te geven. Potjes zijn goedkoop en gemakkelijk te vinden. Het maakt niet uit in welke maat pot je ze verpot, maar de meeste kiezen als eerste een potje van 10cm x 10cm en langzaam voeren ze de maten op.

Je moet opnieuw verpotten zodra de wortels aan de onderkant van de potjes te zien zijn. Als je ze laat zitten in te kleine potjes zal dat gevolgen hebben voor de groei van de plant. Wat de maat wordt van de laatste pot is geheel aan jezelf, de een is tevreden met een pot van 13 liter terwijl een ander aan 40 liter niet genoeg heeft.



Voeding



Een ander veel besproken onderwerp in de wereld van pepers kweken is de voeding. De meeste voeding bestaat uit een mix van NPK wat betekent N= (Nitrogen) Stikstof P= (Phosphor) Fosfor en K= (Kalium) .

Te veel stikstof en je planten krijgen veel blad maar geen vruchten, niet genoeg stikstof en je planten worden geel en verschrompeld. Maar je hoeft niet aan de extra voeding als je dat niet wilt. De optimale balans tussen licht en water is alles wat een plant eigenlijk nodig heeft. Als je tenminste een beetje goede aarde hebt die aan alle behoeftes van de plant kan voorzien.

Bloemzetten

Zodra de plant bloemen begint aan te maken zit je goed. Hier ontstaan de vruchten uit. De peper plant is een zelf-bestuiver maar je kunt de plant natuurlijk altijd een beetje helpen. Er is genoeg te lezen over hoe dit zou moeten maar het is ook erg eenvoudig – zo werkt dat, zodra de bloem zich opent, wrijf met je vinger in het midden van de bloem om zo wat pollen op te pikken, en herhaal dit met alle bloemen. Zo breng je de pollen van de ene naar de andere bloem en zo begint de chemische reactie die nodig is om een vrucht te krijgen.



De vruchten



Als alles goed is gegaan zal de bloem zijn blaadjes verliezen en het groene hart zal licht opzwellen. Dit is de peper die aan zijn groei begint. Zorg goed voor je planten en ze zullen tot laat in de herfst blijven produceren en misschien zelfs wel langer. Je zou ze bijvoorbeeld ook naar binnen kunnen verplaatsen om zo nog langer te kunnen genieten van verse pepers.

Let wel, dit is een eenvoudige A, B, C versie over het kweken van pepers. Dit is bedoeld je te laten zien dat het kweken van pepers niet echt moeilijk is en dat je aan de slag kunt met een klein budget en absoluut geen ervaring.

Zaaien

Gezonde zaden zijn slapende levende organismen. Om het meeste rendement te halen uit je zaden, zal je iets meer moeten weten van die zaden.

De handleiding belicht alle aspecten die komen kijken bij het starten met zaden in het bijzonder de vier meest voorkomende variabelen die nodig zijn om er voor te zorgen dat je de zaden uit hun slaapstand weet te krijgen. Zaad/soort, vochtigheid, temperatuur en groeimedium.



Wanneer begin je met zaaien?

Het antwoord op deze vraag hangt af van wat je wilt gaan doen, wil je binnen gaan kweken of buiten. Als je binnen wilt gaan kweken met behulp van kunstlicht, kan je zaaien wanneer je maar wilt. Als je van plan bent je planten naar buiten te verplaatsen dan bepalen de lokale klimaat condities, met name de temperatuur en het natuurlijke lichtintensiteit, wanneer je begint. In Nederland vriest het eind maart bijna niet meer, zorg dat 4 tot 6 weken hiervoor je eerste zaden hebt gezaaid. De meeste chilli soorten hebben minstens 6 tot 9 maanden nodig om tot volwassen plant uit te groeien en vruchten aan te maken. Begin je in februari met zaaien dan betekent dit vaak dat je kunt oogsten van juli t/m oktober.

Vitaliteit van zaad.

De gezondheid van je zaailingen zal afhankelijk zijn van de kwaliteit van je originele zaden. Koop je zaden bij gerespecteerde zaadhandelaren. De betere zaadhandelaren behandelen hun zaden met een chemisch middel om zaad overdragende ziekten te doden. Als je eigen zaden gebruikt uit een vorig kweek seizoen, de tijdige extractie en juiste manier van bewaren van zaden zal ook een grote invloed hebben op hun vitaliteit. Eerder geoogste zaden dienen periodiek te worden getest om hun levensvatbaarheid te bepalen. Om uw kansen op gezonde zaailingen te vergroten, is het raadzaam om voor het zaaien de zaden goed te inspecteren. Gebruik dus geen zaden misvormd zijn of verkleurd. Zit er bijvoorbeeld een donkere vlek op de zaden dan kan dit op een ziekte duiden.

Kiemkracht testen.

Kiemkracht testen is een bruikbare methode om zaden te testen op levensvatbaarheid, dit geldt voor gekochte maar ook voor de door u bewaarde zaden. Voordat je een kiemtest gaat uitvoeren, probeer een beetje meer uit te vinden over de kiemtijd en eisen van de soorten die je wilt ontkiemen, helemaal als het gaat om soorten die je nog nooit eerder hebt gekweekt. Sommige chinense en wilde soorten bijvoorbeeld staan bekend om hun slechte kiemkracht en trage kiemtijd. Geduld is zeker van belang als het gaat om soorten als habanero of tepin, deze kunnen er wel 6 weken over doen alvorens te ontkiemen.

Om de kiemkracht test te beginnen, heb je vochtig keukenpapier of koffiefilters nodig, leg de zaden netjes in rijen op het papier (dat helpt met tellen). Hoe meer zaden je test, hoe beter de nauwkeurigheid van de test. Bedek de zaden met nog een stuk vochtig keukenpapier of koffiefilter, en vouw deze zorgvuldig op, stop ze daarna in een zip-lock bag of iets dergelijks als het er maar voor zorgt dat het vocht niet kan verdampen. Bewaar deze zak op een warme plek waar de temperatuur constant is. Heb je niet zo'n plek dan is een warmte-mat een goede optie. Na 5 tot 10 dagen, tel je de gekiemde zaden, verwijder deze en plaats de niet gekiemde zaden terug op de warme plek, zo heb je na bepaalde tijd een goed beeld van de kiemkracht van je zaden.

Bedenk wel dat een goede kiemkracht niet vanzelfsprekend ook veel gezonde en grote planten zal opleveren, ze kunnen dan wel snel op een warm vochtig stukje keukenpapier ontkiemen maar dat is garantie voor een gezonde volwassen plant. Jonge zaailingen die achterblijven op de rest zijn vaak ook vatbaarder voor ziekten en mutaties. Om er zeker van te zijn dat je tenminste 1 top exemplaar van elke soort groeit, moet je op zijn minst 6 zaden zaaien. Houdt er rekening mee dat je zaden zodra ze ontkiemd zijn veel licht nodig hebben. Als je niet voor voldoende licht zorgt (kunstlicht of zonlicht) zullen je stekje erg lange stammen krijgen, dit noemen we ook wel leggy. De meeste zaden die worden aangeboden door zaadhandelaren moeten een kiempercentage hebben van 80%. Ligt je percentage lager dan 50%, test ze dan nog een keer en als het laag blijft moet je dit melden bij de handelaar.

Verbetering van de kiemen

Chilli-kwekers en zaadbedrijven gebruiken verschillende technieken in een poging de kiemkracht te bevorderen. De meest bekende zijn het voorzichtig insnijden van zaden of de zaden voor te weken in een chemisch goedje. Met het voorzichtig insnijden is het de bedoeling dat je de zaden ontdoet van de buitenlaag of een kleine incisie maakt in de zaden. Dit kan middels een scherp mesje of met een stukje schuurpapier. Met het voor weken van zaden is het de bedoeling om de buitenlaag van de zaden zachter te maken, eigenlijk boots je zo de natuurlijke weg na omdat normaal gezien de zaden eerst door het verteringskanaal van een vogel gaan. Het is een gebied van veel mythen en folklore onder de chili telers als het gaat om het weken in chemische substanties, zoals exotische hormoon oplossingen b.v. Gibberellinezuur (GA3) maar ook weken in gewoon kraanwater, slappe thee en zelf duiven mest.

We hebben ondervonden dat het voorweken in gewoon kraanwater (voor 8 uur) om de buitenkant van de zaden zachter te maken, even efficiënt is als welk chemisch middel dan ook. De zaden even onderdompelen in azijn is ook een goede manier om ze te ontdoen van ziektes en schimmels. Mocht je nu wat lastige kiemers hebben (tepin of ander wilde soorten) dan is de slappe thee methode of de duivenmest methode een goede oplossing, al is die laatste wel een beetje smerig en het ruikt ook niet plezant.

De theezakjes methode:

Het is de tannine in thee (welke de zaadhoes zachter maakt) die zorgt voor het succes met deze methode. Elke thee is goed, maar verschillende kwekers zeggen dat kamille thee DE beste thee is omdat het een antischimmelmiddel zou bevatten. Hoe ga je te werk:

1. Verwijder het theezakje en drink je thee op.
2. Maak nu nog een kopje thee met hetzelfde theezakje, laat een paar minuten trekken. Je hebt nu een slap kopje thee.
3. Doe je zaden tussen een stukje keukenpapier, leg dit op een schoteltje en schenk de slappe thee op dit papier.
4. Vouw dit natte stukje papier zorgvuldig op en leg dit op een warme plek (8 uur).
5. Als dit allemaal klaar is, heb je wel weer een kopje thee verdiend.

Vocht.

Tijdens het kiemproces nemen de zaden water op en beginnen op te zwellen totdat de kleine zaailingen zich een weg weten te banen door de zaadhoes om daarna hun voeding uit fotosynthese te halen. Hoewel vocht essentieel is voor het kiemproces houd er wel rekening mee dat je groei medium vochtig is, niet nat. Natte ondergrond bevordert de groei van schimmels en de zaden zullen eerder rotten dan ontkiemen.

Bodemtemperatuur

Chiliplanten, net als tomaten, zijn een warm seizoen gewas. Deze soorten hebben een vochtige omgeving, maar ook voldoende warmte nodig. Slaaptoestand is de zaden een ingebouwd overlevingsmechanisme, ontkiemen de zaden in koude omstandigheden, zou dat de dood betekenen voor zaailingen. Echter, zelfs onder de meest optimale omstandigheden zijn er verschillen waar te nemen tussen de verschillende pepersoorten, als het om ontkiemen gaat.

Welke soort je ook wilt ontkiemen, over het algemeen wordt een temperatuur aanbevolen tussen de 24c en 32c, de meest optimale temperatuur is 29c. Licht is tijdens het kiemproces niet van belang, maar warmte daar in tegen wel. Een zaad propagator, een droogkast, bovenop de koelkast of zelfs een oude elektrische deken zijn prima plekken om goede voorwaarden te scheppen voor het kiemproces.

Het groeimedium.

Elke chilikweker heeft zijn eigen geheime grondmixen en dat kan je ook niet kwalijk nemen als je ziet hoeveel soorten er op de markt zijn. Compost op basis van turf en leem, perliet (een soort vulkanisch gesteente), vermiculite (verhitte mica, mica is een mineraal), steenwol pluggen en hydrocultuur zijn de meest gebruikte toepassingen. Maar wat is nou de beste, nou daar is geen duidelijk antwoord op te geven, het is misschien gemakkelijker om alle 3700 chili soorten uit je hoofd te leren.

Veel ervaren kwekers zweren bij hydrocultuur (het groeien van planten in water met chemische middelen i.p.v. aarde) en het heeft ook zijn voordelen. Een nadeel zijn de kosten. Traditionele mediums zoals aarde en aarde-mixen zijn alom verkrijgbaar, vandaar dat we in deze handleiding het bij aarde laten. Chilipepers houden van licht, goede vocht/lucht doorlatende aarde en PH waarde van ongeveer 6 (licht zuur). De wortels van jonge plantjes hebben lucht, voldoende warmte en vocht nodig. Het toevoegen van perliet of vermiculite zorgt ervoor dat de aarde niet hard en te dicht zal worden en zal zo dus zorgen voor meer zuurstof bij de wortels. Als je gaat zaaien vermijd dan aarde die te zout zijn en/of te veel voeding bevatten, deze kunnen zorgen voor het verbranden van de wortels. Welke geheime mix je ook wilt gebruiken, een turf-vrije aardemix met wat vermiculite, perliet of scherp zand zal bijdragen aan een goede start van je zaailingen.

Een goede mix om te beginnen:

Vijf delen turf-vrije aarde (zaai- en stekarde) gemixt met 1 deel vermiculite en 1 deel perliet. Gebruik alleen nieuwe verse aarde om te zaaien. Gebruik geen tuinaarde of oude zaai, en stekgrond. Beide kunnen onkruid bevatten en schimmels als ook beestjes die de nieuw opgekomen zaailing direct zullen aanvallen en doden. Waarom moeilijk doen als je bij elk tuincentrum, redelijk goedkoop nieuwe gesteriliseerde zaaigrond kan kopen. Als je toch tuinaarde wilt gebruiken zorg er dan voor dat je deze steriliseert, dit doe je door bijvoorbeeld kokend water erover te gieten of te bakken in een oven, ongeveer 45 minuten op 70c, een minuut in de magnetron werkt ook. Maar dit is best wat werk en het stinkt ook nog een, dus waarom?. Je zaaitrays moeten goed gereinigd zijn met kokend water met een beetje chloor, anders heeft het ook geen nut om gesteriliseerde aarde te gebruiken. Erg handig zijn de zaaitrays met meerdere cellen, bespaart ruimte en is gemakkelijk met verpotten.

Een veel gemaakte fout is het te diep zaaien. Een zaadje heeft net genoeg voeding in zich om zich even te redden, zaai je te diep dan zal hij al deze energie gebruiken om het oppervlak door te breken. Een goede tip is om na het zaaien de aarde met een laagje vermiculite te bestrooien, dit houdt goed vocht vast en is erg licht. Mocht je toch de zaden met aarde willen bedekken, niet meer dan 2mm tot 3mm. Als laatste vergeet niet je trays met zaden te labelen. Er is niets zo erg als maanden te moeten wachten alvorens te kunnen bepalen welke soort het ook al weer was.

ChilliPeper.nl

Alles over Chilli Peppers

