

Gemüse
des Jahres
2026



Das Dream-Team

Bell Brothers
Pflanz dir den Snack, der rockt!

Dieses Jahr stellen die Österreicherischen Gärtner ein echtes Farbenwunder in den Mittelpunkt: Das Paprika-Duo Bell Brothers ist Gemüse des Jahres 2026. Dieses charmante Doppel vereint zwei Mini-Paprikasorten – eine leuchtend gelbe und eine tiefrote Variante – die sich durch ihren kompakten Wuchs, ihre Robustheit und ihren hervorragenden Geschmack auszeichnen. Damit bringen die Bell Brothers alles mit, was modernes Gärtnern so attraktiv macht: pflegeleichte Pflanzen und aromatische Früchte, die zum Naschen einladen.

Ergebnis sorgfältiger Auslese

Das Paprika-Duo Bell Brothers gehört botanisch zu *Capsicum annuum* und ist durch gezielte, langjährige biologische Züchtung im Waldviertel entstanden. Beide Sorten zeichnen sich durch hohe

Erträge von kleinen dickfleischigen Früchten aus, die mit ihrem süß-aromatischen Geschmack begeistern.

Die rund einen Meter hohen Pflanzen zeigen sich standfest und äußerst pflegeleicht. Dank ihres buschigen Wuchses und ihrer leuchtenden Früchte sind die Bell Brothers nicht nur ein Gaumengenuss, sondern auch ausgesprochen dekorativ. Sie schmücken Terrassen, Balkone und Hochbeete und lassen sich wunderbar mit Kräutern oder Sommerblumen kombinieren. Gleichzeitig sind sie robust gegenüber Witterungseinflüssen und Schädlingen. Wer auf das Vermeiden von Staunässe achtet und die Pflanzen luftig hält, wird kaum Probleme haben. Für Familien mit Kindern sind die Bell Brothers ideal: Sie laden zum Naschen direkt vom Strauch ein und sind vollkommen mild – perfekt für kleine Gartenhelfer.

Pflanzung zum richtigen Zeitpunkt

Ins Freie dürfen die Bell Brothers erst, wenn keine Nachtfröste mehr drohen – nach den Eisheiligen, ab Mitte Mai. Da Paprika empfindlich auf Kälte reagieren, sollte die Bodentemperatur dauerhaft über 15 °C liegen. Für die Pflanzung eignen sich sowohl Beete als auch große Kübel mit mindestens 10 bis 15 Litern Fassungsvermögen.

Wichtig ist eine gute Drainageschicht aus Blähton oder Kies, damit keine Staunässe entsteht. Die beiden Paprika lieben sonnige, warme und windgeschützte Plätze. Eine südseitige Terrasse oder ein Platz vor einer Hauswand ist ideal. Die Mauern speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts wieder ab – perfekte Bedingungen für wärmeliebende Pflanzen wie Paprika.



REZEPT

Eingelegte Mini-Paprika mit Frischkäse-Füllung

Zutaten: 500 g frische Mini-Paprika, 2 EL Olivenöl zum Anbraten, 200 g Doppelrahmfrischkäse, 1/4 Bund frisches Basilikum, 1 Bio-Zitrone, 2 EL Parmesan gerieben, 1 Prise Salz, 1 Prise schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, 500 ml Olivenöl zum Auffüllen

Zubereitung: Die kleinen Paprika aushöhlen und auswaschen, um die restlichen Kerne zu entfernen. In Olivenöl kurz anbraten, bis sie weich werden. Für die Füllung Doppelrahmfrischkäse, gehacktes Basilikum, die Schale von einer Bio-Zitrone (und ein wenig Saft), geriebenen Parmesan, Meersalz und frischen gemahlenden Pfeffer vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Rand in die vorbereitenden Paprika spritzen. Die fertig gefüllten Paprika in ein Glas geben, mit Basilikum dekorieren und mit Olivenöl auffüllen. Eignet sich hervorragend fürs Picknick oder ein mediterranes Menü!

