

**MDR Thüringen – Komm mit in den Garten -
Der MDR-Garten-Podcast**

Freitag, 24. Januar 2025

Thema: Paprika und Chili anbauen

Nadine Witt, Moderatorin & Kleingärtnerin
MDR Thüringen – Das Radio

Kerstin Scharf-Goldammer, Gemüseexpertin
hat Gartenbau studiert, Biohof-Inhaberin

ARD *Komm mit in den Garten!* Vom Anfänger
zum Auskenner – Der MDR-Garten-Podcast

Nadine Witt

Hallo und herzlich willkommen zu einer neuen Folge. Und in dieser geht es um Paprika und Chili. Denn jetzt, Ende Januar, beziehungsweise auch Anfang Februar, ist nämlich die perfekte Zeit, um Paprika-Samen auszusähen, um die Pflanzen vielleicht vorzuziehen. Und ich bin hier auf dem *Biohof Scharf* in Ollendorf bei Kerstin Scharf-Goldammer. Sie hat Gartenbau studiert und ist Gemüseexpertin und Chefin des Biohofs... Du schüttelst gerade schon mit dem Kopf? (*lacht*)

Kerstin Scharf-Goldammer

(*lacht*) Ja, also, ich würde die Anzucht von den Chilis und Paprika eher so Mitte Februar, Ende Februar machen.

Nadine Witt

Doch so spät! Weil, ich habe gehört, Ah, dass musste Anfang Februar machen oder schon Ende Januar, weil die brauchen ja so lange?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, die brauchen schon lange. Aber wenn ich noch eher anfang als Mitte Februar, brauche ich eine Zusatzbelichtung. Und dann muss ich auch schauen, bringt mir auch das wirklich was? Habe ich ein Gewächshaus, wo ich es dann reinmachen kann, wenn ich es ins Freiland machen will? Dann würde ich es nicht so früh machen, da würde ich es wirklich Ende Februar erst machen.

Nadine Witt

Okay, das heißt, ihr habt mit Paprika jetzt auch noch gar nicht angefangen.

Kerstin Scharf-Goldammer

Nein, haben wir auch noch nicht.

Nadine Witt

Paprika und Chili, da gibt es ja unendlich viele Varianten. Also es gibt ja allein von Paprika verschiedenste Sorten. Was würdest du sagen, eignet sich so richtig gut für den Anbau im Kleingarten oder Hobbygarten?

Kerstin Scharf-Goldammer

Na, es kommt immer drauf an, habe ich jetzt ein Gewächshaus oder kann ich nur draußen anbauen? Und ich sag dann immer, also bitte schauen, was schmeckt mir, ne? Also was mag ich gerne? Es gibt ja auch diese kleinen Snackpaprika, die gehen wunderbar im Freiland.

Nadine Witt

Okay, gibt es da große Unterschiede?

Kerstin Scharf-Goldammer

Naja, also, es steht immer eigentlich da, wenn man sich die Sortenbeschreibung anguckt, so geschütztes Freiland ist immer am besten. Aber wie gesagt, also die kleinen Sorten, die schneller reifen, die sind auf jeden Fall da besser geeignet als jetzt, wenn ich so eine große Block-Paprika habe. Also die wird zwar auch was, aber ob die dann am Ende rot wird, das ist ein so ein bisschen das Risiko.

Nadine Witt

Okay. Also lieber auf die kleinen setzen.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja genau. Und die sind auch lecker. Also die sind richtig süß. Und da gibt es schöne Sorten.

Nadine Witt

Und hast du ein paar Sortenempfehlungen?

Kerstin Scharf-Goldammer

Bei den Snackpaprika, da gibt es die *Flynn*, das ist so eine orange-gelbe. Dann eine rote kleine, die heißt *Fritz*. Oder wir haben im letzten Jahr eine neue angebaut, die heißt *Palila*, und das ist halt eine, die ist lila. Also, das Grün ist ein

lila sozusagen und später wird sie dann auch rot.

Nadine Witt

Und wenn du jetzt sagst, es wäre was für das geschützte Freiland. Was heißt denn geschützt? Wie geschützt muss das sein?

Kerstin Scharf-Goldammer

Naja, wenn man vielleicht eine Terrasse hat, die nah am Haus ist. Oder man hat irgendeinen Kübel, den man nah ans Haus setzen kann. Oder man hat irgendwie einen Hof, wo es ein bisschen geschützt ist, auch windgeschützt ist. Wo man eine Mauer hat, sie sich vielleicht auch tagsüber aufwärmen kann mit der Sonne. Oder man macht, es gibt ja auch so Hauben, die man darüber machen kann über die Pflanzen. Oder man macht ein kleines Dach. Also, das ist einfach ein bisschen, dass man so ein kleines Mikroklima schafft, einfach.

Nadine Witt

Weil, die mögen es schon wärmer, höre ich da raus.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja genau, also Paprika sind wirklich wärmebedürftig.

Nadine Witt

Okay. Wenn wir jetzt mal gucken auf Sorten, im Unterschied zum Freiland, die man im Gewächshaus anbauen kann: Habe ich da einfach mehr Optionen, weil ich es dauerhaft warm habe?

Kerstin Scharf-Goldammer

Also man kann die, die man im Freiland anbaut, kann man auch im Gewächshaus anbauen. Man könnte auch alles im Freiland anbauen, aber man hat immer das Risiko, vor allem jetzt wie im letzten Jahr, wo es halt so nass und kühl war, dann, dass die Früchte dann rot werden. Oder man hat dann halt nicht so viel Ertrag. Deswegen, also wir machen es hier zum Beispiel so, wir machen wirklich die großen Block-Paprika, die größeren Paprika im Folientunnel. Und alles, was kleiner ist. Snackpaprika und Chilis machen wir im Freiland.

Nadine Witt

Was ich total spannend finde, ist, dass die Paprika – man sieht es ihr ja nicht an – so unwahrscheinlich gesund ist. Die hat ja mehr Vitamin C als zum Beispiel eine Orange. Das ist total spannend. Ist das bei allen Sorten so?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, ich glaube, das ist jetzt... Weiß ich nicht, ob die Sorte dann groß eine Rolle spielt. Ich denke immer, das Klima spielt eine Rolle, der Boden. Also, man hat immer viele Faktoren, die darauf Einfluss nehmen, wieviel Vitamin C dann im Ende auch in der Frucht ist.

Nadine Witt

Und wenn die Paprika grün ist, ist sie ja eigentlich noch nicht reif. Aber ich kann sie trotzdem essen.

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau, also grüne Paprika ist immer eine unreife Paprika. Das ist genau wie mit den lilanen Paprika, die sind auch einfach unreif, die werden dann später rot. Ist halt auch nicht so beliebt, die grüne Paprika, weil sie natürlich nicht so süß schmeckt wie jetzt eine rote oder eine gelbe.

Nadine Witt

Aber gesund ist sie auch schon im grünen Zustand.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, aber ich denke, wenn sie dann ausgereifter ist, dann werden die Inhaltsstoffe noch besser sein.

Nadine Witt

Aber Paprika, die Erfahrung musste ich im letzten Jahr machen, ich habe das mit Block-Paprika versucht. Hatte irgendwie nur so zwei, drei Früchte. Es war jetzt nicht so der üppige Ertrag. Aber die reifen nicht nach, wenn ich die einmal abgeschnitten habe, ne?

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau, das ist die Sache beim Paprika, die reifen nicht nach. Die werden nicht roter oder... Ja, das ist leider so.

Nadine Witt

Schade. Und ich brauche auf jeden Fall einen geschützteren Standort, weil ich habe die dann rausgegraben, als es dann so kalt wurde, weil die einfach noch nicht reif waren. Habe sie in Töpfe gesetzt, aber das ist auch nicht wirklich etwas geworden.

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau, also die setzen ja auch nur bei einer gewissen Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden dann auch Blüten gebildet. Sie muss sich dann halt wirklich wohlfühlen, um Blätter zu bilden, um auch Blüten zu bilden.

Nadine Witt

Dann ist aber Hochbeet gar nicht so verkehrt, oder?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, das ist gut, weil, man ist ja ein bisschen höher. Weiter oben ist es natürlich auch ein bisschen wärmer und so ein Hochbeet, da kann man ja auch mal was drüber machen. Nein, das geht ja einwandfrei da.

Nadine Witt

Okay, wo ist denn der Unterschied jetzt? Paprika, Chili – klar, die Chili ist scharf – aber es gibt ja auch noch Peperoni. Können wir das mal so ein bisschen eingrenzen?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, Chili, Peperoni, also, die einen sagen, es wäre es gleiche. Die anderen sagen, Chili ist es eine kleinere Frucht und schärfer. Und eine Peperoni ist ein bisschen größer und so mittelscharf. Dann gibt es dann auch Jalapeños. Genau, die sind so dickfleischig und scharf. Also das ist, es geht wieder weit auseinander von Forum, Farben, Schärfe... Ja.

Nadine Witt

Okay, da kann man sich einfach aussuchen, worauf man Lust hat und was man auch an Schärfe verträgt.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, genau, und was ich immer noch ganz interessant finde, sind diese Bratpaprika. Die haben wir auch. Und die sind so, dass die im grünen, kleinen Zustand relativ mild sind und auch

nicht ganz so dick. Und die kann man halt gut braten. Und dann mit Salz, Öl braten und essen. Lecker!

Nadine Witt

Einfach snacken. Genau, die kenne ich, die finde ich total toll. Ach ja, da stört mich das zum Beispiel auch nicht, dass die noch grün sind.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, genau, das schmeckt einfach auch mal eine grüne Paprika lecker.

Nadine Witt

Ach, sehr schön! Und wichtig ist bei Chili, wenn wir jetzt sagen: Chili, Peperoni, Paprika – die sind im Anbau alle sehr ähnlich.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, die sind ähnlich. Genau, da gibt es eigentlich keinen Unterschied so, ne? Die einen werden halt ein bisschen größer, die Pflanze wird größer oder kleiner. Da muss ich vielleicht einen Stab – manche halten sie von ganz alleine, weil sie vom Wuchs her gar nicht so groß werden, andere werden höher – dann braucht man doch mal einen Stab, damit nichts abbricht, dass mir keine Früchte abbrechen. Genau.

Nadine Witt

Und wie ist das dann mit dem Vorziehen? Also du sagst, Mitte Februar reicht locker, wenn man die vorzieht. Wie macht ihr das hier?

Kerstin Scharf-Goldammer

Man kann das auf verschiedene Arten und Weisen machen, das Vorziehen. Man kann einfach eine Kiste nehmen, das Saatgut da reinmachen. Also mehrere Körner, so wie viel man braucht, dann Erde drüber, angießen, richtig warm stellen. Oder ich ziehe sie gleich in ganz kleine, wie wir es jetzt hier stehen, in so kleinen Multitopfplatten vor, wo jede Pflanze schon einzeln steht. Ich sage mal, die haben aber dann noch nicht so die Endgröße, die Töpfchen. Die werden dann auch noch mal umgetopft. Und dann so nach zwei, drei Wochen werden sie dann pikiert, vereinzelt und richtig getopft.

Nadine Witt

Bin ich dann immer noch mit der Anzuchterde dabei, wie bei Tomaten zum Beispiel auch?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, genau. Also auf jeden Fall. Man kann dann im zweiten Schritt, wenn ich sie topfe, dann kann man schon vielleicht eine Erde mit dazu nehmen, die ein bisschen mehr Dünger hat. Oder man nimmt schon einen Dünger dazu, um der größeren Jungpflanze dann ein bisschen mehr Kraft zu geben. Wenn ich auch weiß, okay, die steht vielleicht ein bisschen länger noch in dem Topf. So ist es dann manchmal bei uns, ne? Man weiß jetzt nicht genau, wann kann man dann auch draußen pflanzen, wann sind die Eisheiligen wirklich vorbei?

Nadine Witt

Okay, und wenn die dann die Keimblätter haben, dann pikiert ihr ja wahrscheinlich auch erst. Dann sind sie in den Töpfen, wachsen vor sich hin und irgendwann, du sagst es gerade, nach den Eisheiligen dürfen die raus. Im Prinzip wie bei Tomaten auch.

Kerstin Scharf-Goldammer

Also ja. Und man sollte natürlich schauen, dass wirklich die Pflanze auch die richtige Größe hat. Die erste Blüte soll schon zu sehen sein oder Knospe soll zu sehen sein. Und es sollen so ungefähr sieben neuen Blätter an der Pflanze sein.

Nadine Witt

Okay. Und dann habe ich mal gelesen, man muss die Blüten irgendwie ausknipsen, die ersten. Damit das dann mehr wird, ist das so?

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau. Also bei diesen ganzen kleinen Paprika oder Chilis machen wir das nicht, bei den Snackpaprika, weil, die setzen ganz viele Blüten an. Aber jetzt, bei so einer Block-Paprika oder eine Spitzpaprika kann man das machen. Die erste Blüte, die Königsblüte, wird ausgebrochen. Und dann wird der Anreiz an die Pflanze nochmal gegeben, noch mehr Blüten zu produzieren und nicht, dass sie die Kraft gleich in die erste Frucht steckt.

Nadine Witt

Danke für den Tipp! Also das hätte ich auch machen sollen bei meinen Block-Paprika, wären es wahrscheinlich mehr geworden.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, das kann sein.

Nadine Witt

Okay, wenn ich sie danach den Eisheiligen raussetze, hast du schon gesagt, geschützt sollten sie stehen. Gibt es dann beim Boden noch irgendetwas zu beachten?

Kerstin Scharf-Goldammer

Naja, sollte schon ein tiefgründiger Boden sein, Humus und locker. Ja, pH-Wert so um die sechs rum, das ist dann der richtige Boden. Und natürlich braucht so eine Paprika auf viele Nährstoffe.

Nadine Witt

Die ist hungrig, ne?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, genau. Deswegen: Kompost, keinen frischen Mist, das ist nicht so gut. Aber Kompost, vielleicht auch ein bisschen Hornspäne und Hornmehl dazugeben.

Nadine Witt

Okay. Und wann ist dann Erntezeit? Wenn wir jetzt Mitte Februar anfangen mit dem Vorziehen, das dauert ja schon eine ganze Weile, bis da die erste Frucht kommt nach der Blüte.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, das kommt dann auch so ein bisschen aufs Wetter drauf an. Und wie die Anzucht war, wie schnell das alles funktioniert hat, wie gut die Blüten dann eingesetzt haben. Aber man könnte sagen im Juli, Anfang Juli im Folientunnel oder Gewächshaus und dann so Mitte, Ende Juli, dann im Freiland.

10:10

Nadine Witt

Okay. Und was ist noch zu beachten? Also die Blüte ist auszuknipsen, damit man einfach mehr Früchte hat. Düngen muss ich ganz viel. Das ist natürlich auch klar, weil die hungrig

sind. Brennnesseljauche – geht so was auch, wie bei Tomaten?

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau, das hält dann vielleicht auch gleich ein paar Schädlinge ab, weil die sehr feine Blätter haben. Und das mögen vor allem Blattläuse. Und die Brennnesseljauche, die vertreibt das und gibt der Pflanze vielleicht auch nochmal ein bisschen mehr Stärkung.

Nadine Witt

Alles klar. Das ist nämlich die nächste Frage, also Schädlinge: Blattläuse gehen dran, was noch? Was ist da noch zu erwarten?

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, also wir hatten halt am meisten immer zu kämpfen mit Blattläusen, auch schon in der Anzucht. Da muss man aufpassen. Also auch schon, wenn sie jetzt hier geschützt steht, dann könnte auch schon Blattläuse drankommen. Und wo wir immer wieder Probleme hatten, war Sonnenbrand. Also vor allem im Gewächshaus. Da machen wir dann so einen Schattierungsnetz. Aber es kann auch im Freiland vorkommen. Das, ja, die Früchte verbrennen.

Nadine Witt

Die Früchte, nicht nur die Blätter auch, sondern auch die Früchte?

Kerstin Scharf-Goldammer

Nee, also nicht mal die Blätter, sondern wirklich eher die Früchte. Und die kriegen dann so oben so braune Flecken. Das, was verdeckt ist vielleicht von den Blättern, das geht. Aber wenn dann so eine Frucht vorschaut und es mal so richtig sonnig ist und heiß, dann kann das passieren.

Nadine Witt

Ja, aber eigentlich müssen die in die Sonne, ne? Also Halbschatten ist nicht. Also Sonne braucht so eine Paprika schon.

Kerstin Scharf-Goldammer

Jaja, genau. Also Sonne brauchen wir schon. Aber trotzdem müssen wir da aufpassen mit dem Sonnenbrand.

Nadine Witt

Also vielleicht mal den Sonnenschirm bereitstellen und den vielleicht mal umspannen. *(lacht)*

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja also so ein Schattierungsnetz, das kann man sich auch draußen irgendwie aufspannen.

Nadine Witt

Und dann habe ich mal gelesen, dass es ja auch drauf zu achten gilt, wer denn neben der Paprika steht. Es gibt ja gute und schlechte Nachbarn. Ja, wer ist gut? Und wer es nicht so gut?

Kerstin Scharf-Goldammer

Also gut ist natürlich erstmal, wenn ich auch ein paar vielleicht Blumen habe, die Insekten anziehen zur Bestäubung. Also, so Ringelblumen, Studentenblumen, also, die vertreiben mit ihrem Duft auch gleichzeitig wieder die bösen Blattläuse oder andere Tierchen. Genau, ansonsten Salat, alles, was so Zwiebelgewächse sind, also Knoblauch, Zwiebeln, das ist ganz gut. Man kann auch Kohl daneben pflanzen. Da ist man so ein bisschen... Macht man es, oder macht man es nicht? Weil natürlich so Kohl auch ganz schön viele Nährstoffe braucht.

Nadine Witt

Achso, wäre dann Konkurrenz?

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau, genau. Da muss man schauen.

Nadine Witt

Und was geht nicht?

Kerstin Scharf-Goldammer

Kürbisse gehen nicht, Sellerie, Fenchel... Das ist alles so, was nicht so ganz funktioniert.

Nadine Witt

Und Tomaten?

Kerstin Scharf-Goldammer

Tomaten, also manche machen das ja auch, dass die zusammen ins Gewächshaus... Das kann schon funktionieren. Es ist natürlich dieselbe Pflanzenfamilie, ne? Wir haben, das ist, also Paprika ist ein Nachtschattengewächs und Tomaten auch. Und wenn die natürlich die

eine irgendwelche Schädlinge hat, dann kann es dann auch die andere bekommen.

Nadine Witt

Das heißt so eine Paprika kann auch eine Braunfäule kriegen?

Kerstin Scharf-Goldammer

Blütenendfäule auf jeden Fall, Braunfäule weiß ich jetzt gar nicht.

Nadine Witt

Eure nicht.

Kerstin Scharf-Goldammer

Nee. *(lacht)*

Nadine Witt

Das heißt auch nicht neben Kartoffeln, wie bei Tomaten macht man das ja auch nicht. Dann besser auch die Paprika nicht in Kartoffelnähe?

Kerstin Scharf-Goldammer

Also Kartoffeln ist auch kein guter Nachbar.

Nadine Witt

Okay. So, und dann züchte ich mir so eine Pflanze, und ich habe ja schon erzählt, im Herbst hatte ich meine dann ausgegraben aus dem Hochbett. Weil es dann kalt wurde, weil kalt verträgt die nicht. Kann man denn so eine Paprika auch überwintern? Also ich habe es versucht – hat nicht geklappt. Hast du da Tipps, wie das klappen könnte?

Kerstin Scharf-Goldammer

Erstmal ist es ja so wirklich, dass die, wenn es kälter als 15 Grad ist, wachsen sie nicht mehr. Das ist schon mal gut zu wissen, und wenn ich die überwintern will. Man kann die halt kalt überwintern, also so bei zehn Grad. Dann sollte man die auch ein bisschen zurückzuschneiden, also so Zweidrittel dann sollten zurückgeschnitten werden. Und man sollte die dann auch ins Haus holen, wenn es draußen nicht schon nur noch fünf Grad sind, sondern wenn es draußen auch schon so zehn Grad sind. Dass man so auf demselben Niveau ist dann wie die Pflanze. Ja.

Nadine Witt

Und dann müsste sie auch hell stehen, ne? Weil, sie soll ja weiterleben.

Kerstin Scharf-Goldammer

Also, das ist so immer, egal ob bei der Anzucht oder beim Überwintern. Das Verhältnis zwischen Wärme und Sonne muss einfach richtig sein. Habe ich eine hohe Temperatur, brauche ich auch viel Licht. Habe ich jetzt nur diese zehn Grad, brauche ich halt nicht so viel Licht. Und deswegen schneidet man auch zurück. Und wir haben ja auch gar nicht mehr viele Blätter, die dann überhaupt arbeiten können. Aber wenn ich sie jetzt halt überwintere im Wintergarten, so bei 20 Grad oder noch mehr, dann braucht sie halt auch Licht. Und das eigentlich zwölf Stunden lang. Also, da müsste ich dann schon mit einer Zusatzbelichtung arbeiten.

Nadine Witt

Ja, könnte man ja machen, weil, man denkt immer so: Ja, das ist so eine Saisonpflanze, so eine Paprika. Aber ist es gar nicht. Eigentlich wäre die mehrjährig, wenn es bei uns wärmer wäre.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, das würde funktionieren. Man muss halt dann wieder schauen. Also dann habe ich noch mehr Probleme wieder mit den ganzen Schädlingen, die sich dann einnisten können über den Winter. Ich muss natürlich auch gießen. Und wenn ich dann eine Zusatzbelastung habe... Also, da kommen halt Sachen dann zusammen, ob sich das dann am Ende wieder lohnt, ne? Auch von Kosten her, das ist dann die Frage. Und ich muss natürlich den Platz auch haben.

Nadine Witt

Ja, das stimmt. Also das muss man abwägen, und am Ende kann man sich ja dann im nächsten Jahr einfach neue Paprikapflanzen vorziehen.

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau.

Nadine Witt

Oder Jungpflanzen kaufen. Das geht ja auch.

Kerstin Scharf-Goldammer

Ja, genau. Also wir bieten auch Jungpflanzen

an bei uns auf dem Hof. Genau, das kann man auch machen.

Nadine Witt

Ab wann?

Kerstin Scharf-Goldammer

Na, ich denke, wir werden so Mitte April und dann Anfang Mai, machen wir auf jeden Fall einen Pflanzenmarkt. Aber dann ist natürlich wieder gut. Außer, man will jetzt für das Gewächshaus kaufen, dann das erst auch Anfang Mai, dann sich die Pflanzen zu holen.

Nadine Witt

Genau sonst stapeln sie sich zuhause und man kann noch nicht raus damit.

Kerstin Scharf-Goldammer

Genau.

Nadine Witt

Sehr schön, dann vielen Dank für die Tipps! Hast du eine Lieblings-Paprikasorte, wo du sagst: Also die brauche ich jedes Jahr auf jeden Fall bei mir zu Hause, die esse ich total gerne?

Kerstin Scharf-Goldammer

Na, das ist schon diese *Flynn*, Snackpaprika, weil die kannst du schnell pflücken und mal essen. Wir hatten letztes Jahr auch immer diese Block-Paprika, da hast du dann, sage ich mal, so 200 Gramm auf einmal essen ist nicht ganz so schön. (*lacht*) Aber die ist halt wirklich, die hat auch ganz wenig Kerne die *Flynn* und richtig schön süß und saftig. Deswegen... super.

Nadine Witt

Okay, vielen, vielen Dank!

Kerstin Scharf-Goldammer

Danke!

Nadine Witt

So, und in der nächsten Folge, die in 14 Tagen hier erscheint – in der ARD Audiothek oder wo ihr sonst so Podcast hört – da geht es um den Heckenschnitt. Denn zwischen dem 1. März und 30. September darf man ja die Hecken nicht schneiden. Aber was ist da genau dran am Bundesnaturschutzgesetz? Was geht und

was nicht geht, das hört ihr in der nächsten Folge. Also bis dahin!

Diese Transkription ist ein Service der MDR Redaktion Barrierefreiheit. Mehr barrierefreie Angebote finden Sie hier: <https://www.mdr.de/barrierefreiheit/index.html>