

# DAS CHILI HANDBUCH

Dritte, überarbeitete Auflage  
von Martin Hornauer



WAS  
SORTENLEXIKON  
ANZUCHT UND ANBAU  
ERNT E UND VERARBEITUNG  
ALLGEMEINES CHILIWISSEN





CHILI HANDB...

RAU  
ITUNG  
SEM

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Vorwort</b>	6	Black Pearl	44
<b>Allgemeines Chili Wissen</b>	12	Bird Eye	46
Schärfebereiche	12	Bolivian Rainbow	47
Chilis vermehren durch Samen	12	Brazilian Starfish	48
Chilis überwintern	14	Cabai Chilli Tree	50
Chiligesundheit	15	California Wonder	52
Die Scoville Skala	16	Cayenne	56
<b>Chili Arten</b>	18	Cayenne, Golden	60
Capsicum Annuum	19	Cayenne, Yellow	61
Capsicum Baccatum	20	Cherry	62
Capsicum Chinense	21	Chinese Five Color	64
Capsicum Frutescens	22	Cumari Pullox	70
Capsicum Pubescens	23	De Arbol	72
<b>Chili Lexikon</b>	26	Elefantenrüssel	74
7-Pot	32	Fatalii	76
Aji White Wax	34	Feher	80
Antalya Dan	35	Fish Pepper	82
Anaheim	36	Fushimi	83
Bhut Jolokia / Geisterchili	40	Giant Rocoto	84
Bishops Crown	42	Habanero	88
		Habanero, Brown	94
		Habanero, Orange	95
		Habanero, White	96

Jalapeno	98
Jalapeno, Early	102
Jalapeno, Craig's Grande	104
Joes Long	106
Kirschnaprika	112
Lantern de Foc	114
Lemon Drop	116
Limon	120
Lombardo	124
Marconi Red	126
New Mex Big Jim	128
Paprika Superset	132
PC-1	134
Pequin	136
Peter Pepper	138
Pimento de Padron	140
Poblano / Ancho	142
Red Savina	144
Rocoto de Seda	148
Rocoto Rojo	152
Royal Black	156
Scotch Bonnet	158
Scotch Bonnet Foodorama	160
Sibirische Hauspaprika	162
Spiral Orange	164
Sweet Banana	166
Tabasco	170

Tepin / Urchili	170
Thai Prik Kee Noo	172
Trinidad Scorpion	174

<b>Anzucht und Anbau</b>	176
Zeitmodell	176
Saatgut	180
Der Termin	182
Material	182
Aussaat	184
Pikieren	188
Auspflanzen und Umtopfen	190
Wachstumsphasen	196
Pflege	200

<b>Ernte</b>	202
--------------	-----

<b>Verarbeitung und Lagerung</b>	214
Trocknen	215
Einkochen	218
Einlegen	218
Einfrieren	219
Verarbeitung zu Saucen	219

<b>Die Verkostung</b>	221
-----------------------	-----

<b>Rezepte</b>	222
----------------	-----



### **Die Chili: Des einen Freund, des anderen Feind.**

Bei kaum einem anderen Gemüse scheiden sich die Geister so stark wie bei der Chili. Diese Frucht (botanisch betrachtet handelt es sich um Beeren) spaltet die kulinarischen Vorstellungen von Köchen, sowie Konsumenten so stark, dass mittlerweile eine eigene menschliche Spezies, der „Chilihead“, entstanden ist. Auf der einen Seite gibt es absolute Freaks, die das Capsaicin, den Wirkstoff der Chilis, wie eine legale Droge regelmäßig einnehmen müssen — auf der anderen Seite gibt es die Gruppe von Leuten, die geradezu panisch auf die feurigen Früchtchen reagieren und jeden körperlichen Kontakt vehement ablehnen.

### **Warum reagiert der Mensch überhaupt so extrem auf Schärfe?**

Der für das brennende Gefühl im Mund (dies gilt auch für andere Körperöffnungen) verantwortliche Stoff ist das bereits erwähnte „Capsaicin“. Der brennende Schmerz, den wir verspüren, ist nicht tatsächlich vorhanden, sondern wird vom Capsaicin im Hirn mit

der Information „Vorsicht — da brennt was“ impliziert. Nur logisch, denn die Chili will, um ihr eigenes Leben zu bewahren, eigentlich nicht gefressen werden. Eine einfache aber wirkungsvolle Abwehrreaktion der Pflanze. Andererseits haben Nachforschungen ergeben, dass es bestimmte Tierarten, vor allem in der





Jalapeno

Vogelwelt gibt, die keinerlei Reaktion auf das ansonsten so extrem wirkende Capsaicin zeigen. Im Gegenteil — die Vögel werden von der Pflanze sogar genutzt, um zuerst gefressen zu werden, dann einen langen Weg im Flug zurück zu legen und schließlich durch den Kot an einer weit entfernten Stelle ausgeschieden zu werden. Dadurch kann sich die ein oder andere Pflanze über viele Kilometer sprunghaft verbreiten.

### **Wie viele Sorten gibt es?**

Nur eines ist gewiss: Weltweit gibt es unzählige Chilisorten in allen nur erdenklichen Formen, Farben und Schärfegraden. Eine Schätzung davon, wie viele Sorten es tatsächlich auf diesem Planeten gibt, ist angesichts der täglichen „Neuerfindung“ der Frucht von umtriebigen Züchtern kaum möglich. Es handelt sich bestimmt um eine Sortenvielfalt im vierstelligen

**Habanero**



Bereich. In diesem Buch wird auf die wichtigsten Sorten und deren Aufzucht und Anbau eingegangen und letztendlich auch auf Verarbeitungsmöglichkeiten als Saucen, Pulver, usw...

### **Andere Länder, andere Sitten**

In Indien soll es Dörfer geben, die Chilis, insbesondere die sagenumwobene „Bhut Jolokia“, zur Vertreibung von Wildtieren wie Elefanten verwenden. Die Früchte werden zermahlen und mit Öl vermischt. Die entstandene Tinktur wird zum Tränken von Seilen verwendet, die um die Dörfer gespannt werden. Elefanten hassen scharfe Substanzen und wenden sich ab, bevor Häuser und Menschen zu Schaden kommen.

### **Was ihr mit diesem Buch anfangen könnt und wobei es euch helfen soll**

Dieses Buch soll euch im ersten Schritt helfen, eine gewisse Vorauswahl bei den Sorten zu treffen. Unter den abertausenden von Chilis kann also jeder selektieren, was ihm wichtig ist und wo er seine Schwerpunkte legt. Der eine ist heiß auf die schärfsten Chilis der Welt, ein anderer legt mehr Wert auf das Aroma des Gemüses. Auch der Zierwert der Chili ist übrigens erwähnenswert! Was ist denn schöner als die leuchtend blaue Blüte einer Rocoto-Chili?



### **Weitere Kriterien**

Ein weiteres und nicht unwichtiges Auswahlkriterium ist die Vegetationsdauer der Pflanze. Leute in etwas höher gelegenen Regionen sind auf Pflanzen angewiesen, die mit etwas weniger Wärme und vielleicht sogar kürzerem Sommer klar kommen. Auch benötigen unterschiedliche Pflanzen verschieden große Pflanzgefäße. Ihr seht, die Selektion vorab ist auf jeden Fall sehr wichtig.

### **Aufzucht**

Nach der Sortenwahl folgt das Aufziehen der Sprösslinge. Es gibt einiges zu beachten, um die Samen keimen zu lassen damit aus den Minipflanzen auch ordentlich tragende Büsche werden.

### **Verarbeitung**

Nach der Ernte folgt die Verarbeitung. Ob die Früchte frisch verzehrt, getrocknet, eingekocht oder in Essig eingelegt werden, muss jeder selbst entscheiden — aber gewusst wie! In diesem Teil des Buches wird auf die wichtigsten Varianten der Verarbeitung und vor allem der Konservierung eingegangen.

Auf jeden Fall soll eines klar sein: Das Handling mit Chilis ist nicht schwer, bedarf aber etwas Zeit und vor allem Hingabe. Ich wünsche euch an dieser Stelle vorab viel Erfolg und Spaß bei der eigenen Chilizucht!



Habanero

Limon



Jalapeno



### Die Schärfezonen der Chili

Innerhalb einer Chilifrucht gibt es Bereiche, die schärfer und andere, die weniger scharf sind. Wir unterscheiden bei einer Chili zwischen verschiedenen Zonen:

- **Das Fruchtfleisch** — mäßig scharfer Bereich aber aromatisch
- **Samen** — sehr scharf mit wenig Aroma
- **Die Samentrennwände** — sehr scharf und bitter
- **Stängel** — Beim Verzehr immer entfernen

Wenn Ihr in erster Linie auf die Schärfe der Frucht aus seid, könnt ihr bis auf den Stiel alles verwenden. Soll aber das Aroma im Vordergrund stehen, rate ich euch dazu, den Samen und die Samentrennwände zu entfernen.



## Chilis vermehren durch Samen

An dieser Stelle ein paar Tipps für die Vermehrung.

1. Nur reife Früchte liefern „funktionierendes Saatgut“.
2. Der Samen sollte nach der Ernte sofort entnommen und langsam an der Luft getrocknet werden.
3. Chilis können sich „kreuzen“. Wenn ihr sortenreines Saatgut entnehmen wollt, müssen die Pflanzen entweder einzeln aufgestellt oder deren Blüten mit kleinen Säckchen isoliert werden.
4. Die Samen sind nicht unbegrenzt haltbar. Die Keimrate nimmt im Regelfall nach etwa 3 Jahren rapide ab.
5. Das Saatgut sollte trocken und dunkel gelagert werden.



## Chilis überwintern

Die Pflanzen sind bei uns leider nicht fähig im Freien zu überwintern. Wenn ihr nicht glückliche Besitzer eines beheizten Wintergartens seid, bleibt nur die Möglichkeit die Pflanzen jedes Jahr neu auszusäen oder der „Versuch“, sie an einem kühlen Plätzchen zu überwintern.

„Versuch“? Ihr habt richtig gelesen.

Chilis zu überwintern ist eine etwas heikle Angelegenheit und nicht immer von Erfolg gekrönt. Die Pflanzen sollten, noch bevor im Herbst die Temperaturen nachts unter 5 Grad fallen, um etwa die Hälfte eingekürzt und von einem Teil der Seitentriebe befreit werden. Sucht euch ein kühles Plätzchen (ca. 10- 15 °C) in der Nähe eines Fensters und stellt dort die Pflanzen auf. Ab sofort nur noch alle 2 Wochen mäßig gießen, denn die Pflanze befindet sich jetzt in ihrer Vegetationspause. Wenn im Mai das Auspflanzen beginnt, könnt ihr die überwinterten Pflanzen ebenfalls nach draußen stellen und hoffen, dass sie wieder austreiben. Das Bild rechts zeigt eine Pflanze, die ihre Blätter bis zum Stamm abgeworfen hat und trotzdem von neuem austreibt.



Eine  
Jalapeño  
erwacht  
nach ihrem  
Winterschlaf

Chilis sind in allgemeinen nicht übermäßig anfällig gegen Krankheiten. Die üblichen „Wehwehchen“, wie wir sie von Tomaten oder Gurken kennen sind der Capsicum Art fast unbekannt. Folgende Symptome sollten trotzdem Beachtung finden.

- 1. Blattläuse** — Die saugenden Schädlinge treten normalerweise nur im Gewächshaus oder im Wintergarten auf. Der Freilandanbau ist von Blattläusen im Regelfall nicht betroffen. Abhilfe schaffen Präparate auf der Basis von „Neem“, einem Extrakt aus dem Neembaum.
- 2. Bakterielle Erkrankungen** — Bilden sich an den Früchten weiche Stellen, so habt ihr unter Umständen das Problem einer bakteriellen Erkrankung. Bakterien vermehren sich relativ stark bei feuchtem Wetter. Ihr könnt Abhilfe schaffen, indem ihr die befallenen Früchte und Blätter, sowie Triebe im Bodenbereich entfernt und jedes Jahr den Standort der Pflanzen im Gemüsebeet ändert.
- 3. Raupen, Schnecken und Würmer** — sind in erster Linie für Jungpflanzen gefährlich. Ihr könnt beim Auspflanzen eine ausrangierte Klopapierrolle über die Pflanzen stülpen und die umgebene Erde mit etwas Schneckenkorn bestreuen.
- 4. Pilzbefall** — Wenn sich an den Blättern helle Flecken bilden, hat sich evtl. ein Pilz über die Pflanze hergemacht. Bei mäßigem Befall könnt ihr die betroffenen Blätter einfach entfernen. Möchte man dem Pilz mit bestimmten Präparaten zu Leibe rücken, sind auf jeden Fall die vom Hersteller angegebenen Wartezeiten bis zur Ernte einzuhalten.
- 5. Reaktionen auf zu wenig oder zu viel Dünger** — Egal, für welches Produkt ihr euch entscheiden solltet, haltet euch am besten immer an die Dosierungsanleitung des Herstellers. Über- oder Underdüngung ist relativ schwer zu erkennen und eine nachträgliche Regulierung des Nährstoffgehalts ist ebenfalls schwierig. Zeichen für eine falsche Ernährung sind gelbe Blätter und ein langsames oder zu schnelles Wachstum.

## DIE SCOVILLE-SKALA

Um Schärfe besser einstufen zu können hat 1912 ein findiger Pharmakologe Namens Wilbur L. Scoville den sogenannten „Scoville-Test“ eingeführt.

### Die Theorie dazu:

Ein Tropfen einer scharfen Substanz muss mit „X“ Tropfen Wasser verdünnt werden, um kein Anzeichen von Schärfe mehr in der Flüssigkeit feststellen zu können. „X“ ist dabei die Scoville-Einheit.

### Beispiel:

Eine Cayenne mit angenommen 30.000 Scoville muss 30.000-fach verdünnt werden, damit keinerlei Schärfe mehr vorhanden ist.

Eine Habanero mit 200.000 Scoville muss dagegen schon 200.000-fach verdünnt werden, um nicht mehr registrierbar zu sein.



Bild oben:  
Die Bhut Jolokia muss in dem Verhältnis 1:1.000.000 verdünnt werden, damit die Schärfe nicht mehr nachweisbar ist!





Folgende Tabelle ist eine Übersicht der Scovilleinheiten anhand klassischer Chilisorten und verschiedener Chilisauzen. Die Werte können natürlich je nach Wachstum der Pflanze und Ungenauigkeiten bei der Messung abweichen.

0-10	Paprika
1.000	Sambal Olek
2.500	Tabascosauce
5.000	Jalapeno
40.000	Cayenne
100.000	Tepin
200.000	Habanero
500.000	Red Savina
1.000.000	Bhut Jolokia
1.400.000	Trinidad Scorpion
2.000.000	Pfefferspray
bis 9.000.000	Diverse Chilisauzen

Mittlerweile hat sich eine zweite, vereinfachte Skala herauskristallisiert, die einfach nur von 0 bis 10 reicht. „0“ ist dabei völlig ohne Schärfe und bei „10“ ist das Maximum erreicht. Da die vereinfachte Skala bereits länger existiert, als der aktuelle Scovillewert der schärfsten Chilis, gibt es noch die Erweiterung „+“ und für die allerschärfsten Sorten „++“. Die schärfste Chili hat somit die Einstufung „10++“.

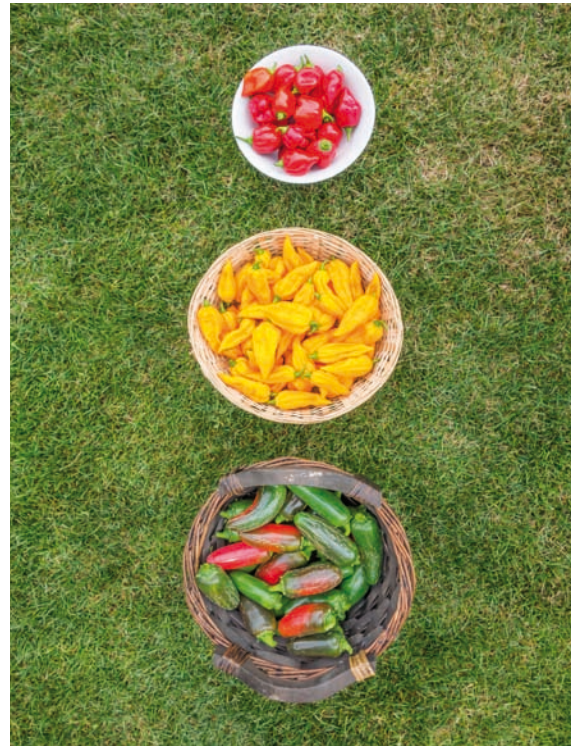


## DIE ARTEN

### Etwas Chili-Theorie

Man möge es mir verzeihen. Damit wir uns alle in „der gleichen Sprache“ unterhalten können, müssen wir auf ein paar Grundbegriffe, insbesondere die Chiliarten, eingehen. Es werden allgemein folgende Arten unterschieden:

- *Capsicum Annuum*
- *Capsicum Baccatum*
- *Capsicum Chinense*
- *Capsicum Frutescens*
- *Capsicum Pubescens*
- (Diverse Wildarten)



## Capsicum Annuum

Die C. Annuum ist mit Sicherheit die bekannteste Art unter den Chilis. Prominente Vertreter sind Cayenne, Jalapeno, Anaheim und die meisten Gemüsepaprikas. Die Blüten sind in den meisten Fällen weiß. Allen gemein ist der relativ „unaufdringliche“ Geschmack und ein Schärfegrad, der bei „10“ endet.



## **Capsicum Baccatum**

Typische Vertreter der Baccatum sind Brazilian Starfish und Lemon Drop. Zu erkennen ist die Art an den gelblich-grünen Blüten.



## CABAI CHILLI TREE

### STECKBRIEF

Herkunft:	Malaysia
Schärfegrad:	●●●●●●○
Art:	Capsicum Annum
Farbe:	rot
Größe Pflanze:	200 cm
Größe Frucht:	3 cm
Reifezeit:	80 Tage
Aroma:	3
Optik:	2
Ertrag:	5
Vitalität:	2
Einsatz:	frisch und getrocknet

Bemerkung:  
Eine bemerkenswerte Pflanze mit sehr großem Wuchs. Allerdings ist in unseren Breitengraden kein großer Ertrag zu erwarten.

Diese Chili hat Ihren Namen nicht umsonst erhalten. Der Cabai Chilli Tree aus Malaysia ist ein besonders großer Vertreter der Art *Capsicum Annum*. Allerdings ist auf Grund der langen Reifezeit von über 80 Tagen nur in äußerst heißen und langen Sommern mit einem vernünftigen Ertrag zu rechnen. Der Anbau im Gewächshaus wird unbedingt empfohlen.



Diese  
Pflanze  
hat eine  
Wuchshöhe  
von über  
2 Metern  
erreicht



## CALIFORNIA WONDER

### STECKBRIEF

Herkunft:	USA
Schärfegrad:	oooooooooooo
Art:	Capsicum Annum
Farbe:	rot
Größe Pflanze:	60 cm
Größe Frucht:	10- 15 cm
Reifezeit:	70 Tage
Aroma:	2
Optik:	4
Ertrag:	1
Vitalität:	2
Einsatz:	frisch und als Pulver

Bemerkung:  
Eine wunderbare Gemüsepaprika, wie man sie klassischerweise auch aus dem Lebensmittelhandel kennt. Sehr ertragreich!

Bei der California Wonder handelt es sich um eine „einfache Gemüsepaprika“ mit gutem Geschmack und ordentlichem Ertrag. Die Pflanze wird nicht besonders groß und wächst am besten im Freiland. Eine reichliche Düngung sollte gewährleistet sein. Ein Anbau in Töpfen war bisher weniger erfolgreich.



Die kleinen  
Pflanzen  
haben einen  
gedrungenen  
Wuchs









TOP-SORTE

## STECKBRIEF

Herkunft:	Mexiko
Schärfegrad:	●●●●●●○○
Art:	Capsicum Annum
Farbe:	rot
Größe Pflanze:	90 cm
Größe Frucht:	10- 12 cm
Reifezeit:	60 Tage
Aroma:	1
Optik:	4
Ertrag:	1
Vitalität:	2
Einsatz:	frisch und getrocknet

## Bemerkung:

Der Klassiker unter den Annuums.

Kommen wir zum eigentlichen Star auf der Bühne der Chilil. Die klassische Cayenne ist mit Sicherheit die weltweit bekannteste und in der Küche am meisten verwendete Chili. Den Namen hat sie übrigens von der Hauptstadt Cayenne von Französisch Guayana in Südamerika.

Vielen ist die Sorte auch als „Cayennepfeffer“, die getrocknete und gemahlene Variante, ein Begriff. Die Früchte zeichnen sich durch eine Schärfe aus, die ohne jede Verzögerung oder Ankündigung gnadenlos zuschlägt. Das Aroma ist sehr gut, allerdings ohne auffallenden Charakter, was sie zur optimalen Alternative zum klassischen Pfeffer macht. Es werden in diesem Buch noch die unterschiedlichsten Zuchtformen der südamerikanischen Pflanze vorgestellt. Besonders markante Unterarten sind „Yellow Cayenne“ und „Joes Long“.

Den optimalen Ertrag erzielt ihr mit der Cayenne im Freilandanbau. Bei der richtigen Behandlung entwickeln sich die Pflanzen zu wahren Massenträgern.







## CAYENNE, GOLDEN

### STECKBRIEF

Herkunft:	Mexiko
Schärfegrad:	●●●●●○○○
Art:	Capsicum Annum
Farbe:	orange / gold
Größe Pflanze:	60 cm
Größe Frucht:	10- 12 cm
Reifezeit:	80 Tage
Aroma:	4
Optik:	4
Ertrag:	3
Vitalität:	4
Einsatz:	frisch und getrocknet

Bemerkung:  
Besondere Zuchtform der Cayenne.



# Impressum

Die Verwendung aller Texte und Bilder (auch auszugsweise) ist ohne Zustimmung des Autors urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Ein Titeldatensatz für diese Publikation ist bei der Deutschen Nationalbibliothek erhältlich.

Die Informationen in diesem Buch sind vom Autor sorgfältig recherchiert und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung des Autors und seiner Beauftragten für Personenschäden ist ausgeschlossen.

Sämtliche Bilder, sowie Design und Layout stammen von Martin Hornauer.

[www.buch-hornauer.de](http://www.buch-hornauer.de)  
[info@martin-hornauer.de](mailto:info@martin-hornauer.de)

© 2021 Martin Hornauer, Straubing

ISBN: 9783000500619

