

DAS CHILI HANDBUCH

Sortenlexikon

Anzucht und Anbau

Ernte und Verarbeitung

Allgemeines Chiliwissen



Zweite Auflage

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	6	Black Pearl	44	Jalapeno	98	Tepin / Urchili	170
Allgemeines Chili Wissen	12	Bird Eye	46	Jalapeno, Early	102	Thai Prik Kee Noo	172
Schärfebereiche	12	Bolivian Rainbow	47	Jalapeno, Craig's Grande	104	Trinidad Scorpion	174
Chilis vermehren durch Samen	12	Brazilian Starfish	48	Joes Long	106	Anzucht und Anbau	176
Chilis überwintern	14	Cabai Chilli Tree	50	Kirschpaprika	112	Zeitmodell	176
Chiligesundheit	15	California Wonder	52	Lantern de Foc	114	Saatgut	180
Die Scoville Skala	16	Cayenne	56	Lemon Drop	116	Der Termin	182
Chili Arten	18	Cayenne, Golden	60	Limon	120	Material	182
Capsicum Annuum	19	Cayenne, Yellow	61	Lombardo	124	Aussaart	184
Capsicum Baccatum	20	Cherry	62	Marconi Red	126	Pikieren	188
Capsicum Chinense	21	Chinese Five Color	64	New Mex Big Jim	128	Auspflanzen und Umtopfen	190
Capsicum Frutescens	22	Cumari Pullox	70	Paprika Superset	132	Wachstumsphasen	196
Capsicum Pubescens	23	De Arbol	72	PC-1	134	Pflege und Wartung	200
Chili Lexikon	26	Elefantenrüssel	74	Peguin	136	Ernte	202
7-Pot	32	Fatalii	76	Peter Pepper	138	Verarbeitung und Lagerung	214
Aji White Wax	34	Feher	80	Pimento de Padron	140	Trocknen	215
Antalya Dan	35	Fish Pepper	82	Poblano / Ancho	142	Einkochen	218
Anaheim	36	Fushimi	83	Red Savina	144	Einlegen	218
Bhut Jolokia / Geisterchili	40	Giant Rocoto	84	Rocoto de Seda	148	Einfrieren	219
Bishops Crown	42	Habanero	88	Rocoto Rojo	152	Verarbeitung zu Saucen	219
		Habanero, Brown	94	Royal Black	156	Die Verkostung	221
		Habanero, Orange	95	Scotch Bonnet	158	Rezepte	222
		Habanero, White	96	Scotch Bonnet Foodorama	160		
				Sibirische Hauspaprika	162		
				Spiral Orange	164		
				Sweet Banana	166		
				Tabasco	170		



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 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 Vogelwelt gibt, die keinerlei Reaktion auf das



Jalapeno

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

FATALII

STECKBRIEF

Herkunft:	Afrika
Schärfegrad:	●●●●●●●●
Art:	Capsicum Chinense
Farbe:	gelb
Größe Pflanze:	50 cm
Größe Frucht:	5- 7 cm
Reifezeit:	70 Tage
Aroma:	2
Optik:	2
Ertrag:	4
Vitalität:	5
Einsatz:	frisch und getrocknet

Bemerkung:
Sehr scharfe Capsicum Chinense aus Afrika.

Die Fatalii aus Afrika ist im wahrsten Sinne des Wortes „fatal“. Typisch für die Art der Chinensen ist die unglaubliche Schärfe, die erst nach mehreren Minuten eintritt. Die Pflanze erzeugt leuchtend gelbe, sehr schöne Schoten. Der Geschmack wird oft, abgesehen von der brutalen Schärfe, als „zitronig“ beschrieben. Der Anbau in Pflanzgefäßen hat sich bei mir über Jahre hinweg bewährt.





GIANT ROCOTO

STECKBRIEF

Herkunft:	Mexiko
Schärfegrad:	●●●●●○○○
Art:	Capsicum Pubescens
Farbe:	rot
Größe Pflanze:	200 cm
Größe Frucht:	6- 7 cm
Reifezeit:	80 Tage
Aroma:	3
Optik:	2
Ertrag:	3
Vitalität:	2
Einsatz:	frisch

Bemerkung:
Ein sehr großer Vertreter der Capsicum Pubescens mit fruchtigen und dickfleischigen Früchten.

Die Giant Rocoto ist eine besonders große Pflanze und somit ein Kandidat für den Anbau im Freiland. Sie ist im übrigen eine der wenigen Sorten, die bedingt „winterhart“ sein sollen. Ich persönlich kann das aber nicht bestätigen. Die Schoten eignen sich hervorragend für die Herstellung von fermentierten Saucen.





HABANERO

STECKBRIEF

TOP-SORTE

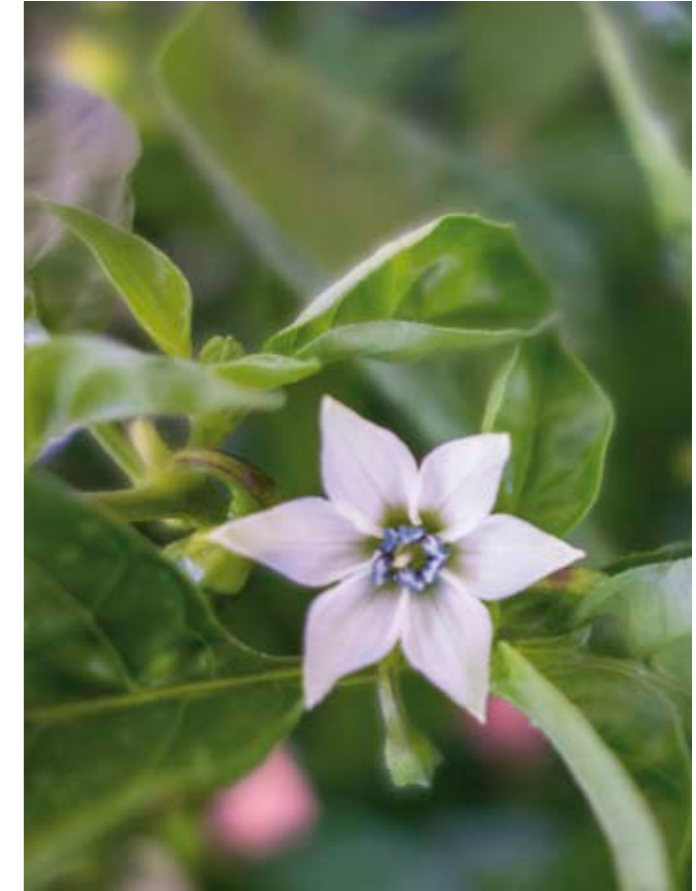
Herkunft:	Mexiko
Schärfegrad:	●●●●●●●●
Art:	Capsicum Chinense
Farbe:	rot
Größe Pflanze:	80 cm
Größe Frucht:	5- 6 cm
Reifezeit:	65 Tage
Aroma:	2
Optik:	3
Ertrag:	2
Vitalität:	3
Einsatz:	frisch

Bemerkung:
Neben der Cayenne und Jalapeno ein weiterer Klassiker unter den Chilis.

Die Habanero ist die berühmteste Chili unter der Art der Capsicum Chinense. Ihre gemeine Schärfe hat schon viele Chiliheads weinend die Flucht ergreifen lassen. Die Habanero ist Ausgangspunkt von vielen Züchtungen, wie z.B. Red Savina oder Scotch Bonnet.

Die Frucht hat ein sehr ausgeprägtes Aroma, welches ich als „fruchtig-rottig“ beschreiben möchte. Auch kann man eine Spur an Rauchigkeit herauschmecken. Auch wenn die Chili unfassbar scharf ist, dieses Aroma schmeckt man selbst mit schmerzverzerrtem Gesicht noch heraus.

Die Pflanzen gedeihen sowohl im Freiland, als auch in mittelgroßen Töpfen hervorragend. Allerdings ist ein trockener Sommer Voraussetzung für eine gute Ernte. Mit Nässe kommen die Pflanzen nicht besonders gut klar.





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.das-chili-handbuch.de
info@martin-hornauer.de

© 2015 Martin Hornauer, Straubing

ISBN: 9783000500619