



DER CHILI GUIDE

-INFORMATIONEN ZUR HERKUNFT,
ANBAU & VERWENDUNG-

GLIEDERUNG:

SEITE:

1. WAS SIND CHILIS?	2
2. BOTANISCHE EINORDNUNG & MERKMALE	2
3. SCOVILLE-SCALA	2
4. ANBAU	3
5. WICHTIGE NÄHRSTOFFE UND GESUNDHEITLICHE VORTEILE	3
6. CHILISORTEN AUS DER SAATGUTBIB	4
6.1 ELEPHANT CHILI	4
6.2 JOE'S LONG CAYENNE	5
6.3 SCARLET LANTERN	6
6.4 SHU VARIEGATED	7
6.5 SUCETTE DE PROVENCE	8
6.6 TRICOLOR CHILI	9
7. BILD- & QUELLENVERZEICHNIS	10

WAS SIND CHILIS?

Chilis gehören zur Familie der Nachtschattengewächse und sind eine Variante der Paprika. Daher werden sie auch als Fruchtgemüse klassifiziert. Sie entstehen aus der befruchteten Blüte der Chilipflanze und deren Samen. Ursprünglich stammen Chilis aus Mittel- und Südamerika. Heute werden sie aufgrund ihrer Vielseitigkeit weltweit angebaut und existieren in zahlreichen Sorten, Farben, Größen und Schärfegraden.

BOTANISCHE EINORDNUNG & MERKMALE:

Obwohl oft von "Schoten" gesprochen wird, handelt es sich bei Chilis und Paprika botanisch gesehen um Beeren. Abhängig vom Reifegrad und der Nutzung können sie sowohl als Gemüse aber auch als Gewürz betrachtet werden. Ihre Familie, die Nachtschattengewächse, umfasst giftige Pflanzen wie Bilsenkraut und Tollkirsche sowie Nutzpflanzen wie Kartoffeln und Tomaten. Innerhalb dieser Familie bilden Chilis und Paprika die Gattung *Capsicum*.

SCOVILLE- SCALA:

Die Scoville-Skala misst die Schärfe von Chilis anhand des Gehalts an Capsaicin. Das ist eine Substanz, die die Schmerzrezeptoren in den Schleimhäuten reizt und so die Schärfe erzeugt. Ursprünglich wurde der Schärfeegrad durch einen subjektiven Geschmackstest ermittelt. Heute erfolgt die Messung mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC). Dabei werden die Anteile verschiedener Capsaicinoide bestimmt, die für das Schärfeempfinden verantwortlich sind. Obwohl die Ergebnisse dieser Messmethode in Scoville-Einheiten umgerechnet werden, ist diese Umrechnung nicht immer exakt, da unterschiedliche Capsaicinoid-Mischungen variierende Schärfeempfindungen hervorrufen können.

ANBAU:

Die Planung des Chilianbaus sollte frühzeitig erfolgen. Wichtige Aspekte sind die Auswahl der Sorte, die Herkunft der Samen und der verfügbare Platz. Zudem sollte bedacht werden, dass Chilipflanzen stetig gepflegt werden müssen und so bei Abwesenheit ggf. Vorkehrungen zu treffen sind.

Saatgutpackungen enthalten meist 20 bis 100 Samen. Da es einfach ist, eine große Anzahl von Keimlingen heranzuziehen, sollte vorab überlegt werden, ob genügend Platz für ausgewachsene Pflanzen vorhanden ist. Eine einzelne Pflanze benötigt in der Regel einen Radius von 30 bis 45 cm.

Zudem ist bei der Sortenauswahl zu berücksichtigen, wofür die Chilis verwendet werden sollen. Manche Sorten eignen sich besonders für die frische Verarbeitung, andere sind ideal zum Trocknen, Einlegen oder Einfrieren. Auch farbenfrohe Zuchtformen für dekorative Zwecke sind erhältlich. Der Winter eignet sich bestens zur Sortenauswahl und Beschaffung von Saatgut.

Für den Anbau bieten sich Mini-Gewächshäuser und Anzuchtschalen an. Falls die Pflanzen nicht in transportierbaren Behältern gehalten werden, sollten Sorten mit einer kurzen Reifezeit von 50 bis 70 Tagen bevorzugt werden. Ein Keimtest vor der Aussaat hilft festzustellen, ob das Saatgut noch keimfähig ist.

WICHTIGE NÄHRSTOFFE UND GESUNDHEITLICHE VORTEILE:

Chilis enthalten Capsaicin, das antioxidative, entzündungshemmende, schmerzlindernde und immunstärkende Eigenschaften besitzt. Es wird bei Verdauungsproblemen, Kreislaufbeschwerden, Bluthochdruck, Durchblutungsstörungen und Migräne eingesetzt.

Capsaicin in Salben oder Gelen sorgt für eine wärmende Wirkung auf Muskeln und Gelenke. Beim Verzehr scharf gewürzter Speisen erhöht sich die Körpertemperatur, was zu verstärktem Schwitzen führt. Dieser Effekt wird in der Medizin genutzt.

Nach wiederholtem Kontakt mit Capsaicin gewöhnen sich die Nerven an den Reiz, was die Schmerzempfindlichkeit verringert. Dies erklärt, warum Menschen, die regelmäßig scharf essen, weniger empfindlich auf Chili reagieren.

Besonders in der kalten Jahreszeit kann Chili das Immunsystem unterstützen. In Form eines Tees hilft es, Erkältungen vorzubeugen und Symptome wie Husten oder Halsschmerzen zu lindern. Daher ist Chili oft Bestandteil von Lutschpastillen und Erkältungsmedikamenten.

CHILISORTEN AUS DER SAATGUTBIB:

ELEPHANT - CHILI:

Allgemeines:

Die Chilisorte 'Elephant' ist durch ihre auffälligen, quergestreiften Korkrisse unverkennbar. Ihre spitzkegeligen, bis zu 20 cm langen Früchte besitzen eine dicke Fleischwand und reifen von Grün zu leuchtendem Rot.

Ursprünglich stammt diese seltene Sorte aus Mazedonien, dem Kosovo und Bulgarien, wo sie unter dem Namen 'Vezena piperka' bekannt ist – was so viel wie „bestickter Pfeffer“ bedeutet. In westlichen Ländern erhielt sie den Namen 'Elephant Pepper', da die markanten Korkzellen an die Haut eines Elefantenrüssels erinnern.

'Elephant' ist eine scharfe Sorte mit intensivem Aroma. Ihr Geschmack zeichnet sich durch eine frische Süße mit leicht nussigen Noten aus. Aufgrund ihres hohen Fruchtfleischanteils eignet sie sich hervorragend für den Frischverzehr, zum Kochen, Grillen und Einlegen. Besonders gut harmoniert sie mit Bohnengerichten, Eintöpfen, Suppen und Soßen.

Anbau:

Schärfegrad: 6

Scoville: 10.000 SHU

Aussaat: Jan.- Febr. bei 22 – 28°C in ca 10 bis 30 Tagen,

beim Pikieren tiefer setzen

Auspflanzen: in gut gedüngte Komposterde ab Mitte Mai

Entereif: bis Nov.

Saattiefe: ca. 0,5-1 cm

Standort: sonnig warm, geschützt

Pflanzabstand: 35-45 cm

Pflanzhöhe: 50-80 cm

JOE'S LONG CAYENNE:

Allgemeines:



Bild 2: Joe's Long Cayenne. Eigene Darstellung.

Die Joe's Long Cayenne Chili ist eine Besonderheit in Bezug auf die Größe der Schoten. Die Schoten können ohne Probleme eine Länge von 25 cm erreichen können.

Der Geschmack der von grün nach rot reifenden Früchte ist paprikaähnlich, leicht süßlich, aber relativ scharf. Die dünnschaligen Früchte eignen sich gut zum Trocknen und zum Einlegen. Die Pflanze ist auch für Anfänger zu empfehlen, da viele Pflege-Fehler verziehen werden und sie einen reichlichen Ertrag bietet.

Anbau:

Es empfiehlt sich die Verwendung eines Gewächshauses und einer Heizmatte. Die Pflanzen brauchen einen frischen, gut gedüngten durchlässigen Boden und vertragen keine Staunässe. Sie sollten an einem vollsonnigen, geschützten Platz stehen mit mindestens 6 Stunden Sonnenlicht. Stellen Sie die Pflanzen ca. 2 bis 3 nach dem letzten Frost nach draußen. Wenn Sie ins Freiland pflanzen sollten die Pflanzen einen Abstand von 50 cm haben. Die Haupternte erfolgt nach ca. 3 Monaten Reifezeit

Schärfegrad: 8

Scoville: 20.000 - 50.000 SHU

optimale Keimtemperatur: 22 - 28°C (6- 20 Tage)

Aussaat: Jan. - Apr.

Wuchsform: locker aufrecht, 90 - 120 cm Höhe

Reifung: grün nach rot

Aussehen: 20 - 25 cm lange, schmale Früchte

Reifezeit: 90 Tage

SCARLET LANTERN:

Allgemeines:

Die aus Peru stammende Scarlet Lantern Peru Chili ist für eine Capsicum chinense erstaunlich robuste Sorte und verträgt sogar in unseren Breiten einen Anbau im Freiland (in den wärmeren Regionen). Beim Reifen hat sie ein sehr schönes Farbspiel: sie reift von grün/wachsgelb über violett und orange zu einem kräftigen rot ab. Die Oberfläche der Schoten fühlt sich wachsartig an. Die Sorte erreicht sehr hohe Schärfegrade und eignet sich gut für Salsas, Saucen und zum Würzen.

Anbau:

Die Keimtemperatur liegt zwischen 22 und 28°C (8 - 20 Tage Keimdauer), daher empfiehlt sich die Verwendung eines Gewächshauses und einer Heizmatte. Die Pflanzen brauchen einen frischen, gut gedüngten durchlässigen Boden und vertragen keine Staunässe. Sie sollten an einem vollsonnigen, geschützten Platz stehen mit mindestens 6 Stunden Sonnenlicht. Stellen Sie die Pflanzen frühestens ca. 2 bis 3 Wochen nach dem letzten Frost nach draußen.

Schärfegrad: 9

Scoville: 50.000 - 100.000 SHU

optimale: Keimtemperatur 22 - 28°C

Aussaat: Jan. - Apr.

Wuchsform: ca. 80 cm Höhe

Reifung: von grün/wachsgelb über violett und orange zu rot

Aussehen: tropfenförmig, ca. 4-5 cm

Reifezeit: ca. 90 Tage

SHU VARIEGATED:

Allgemeines:

Die Variegata-Chili ist eine dekorative Pflanze mit dreifarbigen Blättern. Der dunkelgrüne Blattgrund wird von einer violetten Färbung und weißer Panaschierung durchzogen. Die violetten Blüten und kleinen, tropfenförmigen Schoten, die von Dunkelviolett zu Rot reifen, bilden einen auffälligen Kontrast. Die buschigen, kompakten Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 50 bis 60 cm und eignen sich somit hervorragend für die Kultivierung in Töpfen.



Bild 3: SHU variegated. Eigene Darstellung.

Anbau:

Die Keimtemperatur der Variegata-Chili liegt zwischen 22 und 28°C, wobei die Keimdauer zwischen 8 und 21 Tagen beträgt. Die Verwendung eines Gewächshauses und einer Heizmatte kann die Keimung begünstigen. Die Pflanzen benötigen einen frischen, gut gedüngten und durchlässigen Boden, der keine Staunässe zulässt. Ein vollsonniger, geschützter Standort mit mindestens sechs Stunden Sonnenlicht pro Tag ist ideal. Nach dem letzten Frost sollten die Pflanzen etwa zwei bis drei Wochen später ins Freie gesetzt werden.

Schärfegrad: 6

Scoville: 5.000 - 15.000 SHU

optimale Keimtemperatur: 22 - 28°C

Aussaat: Jan. - Apr.

Wuchsform: buschig, 50 - 60 cm

Reifung: von grün über violett nach rot

Aussehen: tropfenförmig, 1 x 3 cm

Reifezeit: ca. 75 Tage

SUCETTE DE PROVENCE:

Allgemeines:

Die Sucette de Provence ist eine traditionelle französische Chilisorte mit schlanken, 10 bis 15 cm langen, spitz zulaufenden Früchten. Diese reifen von grün zu leuchtend rot, sind dünnwandig und überzeugen durch ihr ausgezeichnetes Aroma. Mit einer moderaten Schärfe von etwa Stufe 4 eignet sich diese Sorte sowohl für den Frischverzehr als auch hervorragend zum Trocknen. Sie kann im Freiland angebaut oder im Topf kultiviert werden

Anbau:

Diese widerstandsfähige Sorte gedeiht in verschiedenen Klimazonen sowie Bodentypen und ist daher ideal für Gärtner: innen aller Erfahrungsstufen. Sie eignet sich sowohl für den Anbau im Garten als auch in Pflanzgefäßen auf Balkonen oder Terrassen.

Schärfegrad: 4

Reife: über grün nach rot

Herkunft: Frankreich

Wuchs: ca. 1m hoch

Größe der Früchte: ca. 8 cm

TRICOLOR CHILI:

Allgemeines:

Die Tricolor Chili stammt aus den Niederlanden und ist eine milde Spitzpaprika mit besonders aromatischen Früchten. Die Pflanzen wachsen buschig und erreichen eine Höhe von etwa 80 cm. Sie sind sehr ertragreich und für den Freilandanbau bestens geeignet. Die 12 cm großen Schoten durchlaufen während der Reifung ein attraktives Farbspiel von grün über orange bis hin zu leuchtendem Rot. Sie sind saftig und süßlich und lassen sich hervorragend frisch verzehren, einlegen oder zum Kochen und Grillen verwenden.

Anbau:

Die Keimtemperatur liegt zwischen 20 und 28°C, mit einer Keimdauer von 8 bis 20 Tagen. Zur optimalen Anzucht empfiehlt sich die Nutzung eines Gewächshauses oder einer Heizmatte. Die Pflanzen bevorzugen einen gut durchlässigen, nährstoffreichen Boden und vertragen keine Staunässe. Sie sollten an einem sonnigen, geschützten Standort mit mindestens 6 Stunden Sonnenlicht pro Tag stehen. Etwa 2 bis 3 Wochen nach dem letzten Frost können sie ins Freiland gesetzt werden. Beim Pflanzen im Beet sollte ein Abstand von etwa 45 cm zwischen den Pflanzen eingehalten werden.

Schärfegrad: 1

Scoville: 0 - 500 SHU

optimale Keimtemperatur: 20 - 28°C

Aussaat: Feb. - Apr.

Blüten: weiß (Mai- Jul.)

Wuchsform: buschig, ca. 80 cm Höhe

Reifung: von grün über orange nach rot

Aussehen der Früchte: länglich, ca. 3 x 12 cm

Reifezeit: 60 - 80 Tage

BILD- & QUELLENVERZEICHNIS:

BILDER:

Bild 1: Rensing, M. (2024) *Coverbild* [eigene Darstellung].

Bild 2: Spenner, N. (2024) *Joe's Long Cayenne* [eigene Darstellung].

Bild 3: Rensing, M (2024) *SHU variegated* [eigene Darstellung].

BILD- & QUELLENVERZEICHNIS:

QUELLEN:

ALIMENTARIUM-Stiftung (Hrsg.). (o. J.). Die Scoville-Skala | alimentarium. Abgerufen 16.02.2025, von <https://www.alimentarium.org/de/story/die-scoville-skala>ArcGIS.

u.A. (o.J.). Der ultimative Chili Guide – Alles über Chilis, Peperoni & Co. Pepperworld. Abgerufen 16.02.2025, von <https://pepperworld.com/chili-guide/#comments>.

u.A. (o.J.). Scarlet Lantern Peru Chili Samen. Chili Food. Abgerufen 16.02.2025, von <https://www.chili-shop24.de/chili-zucht/chili-samen/schaerfegrad-9-10/613/scarlet-lantern-peru-chili-samen>.

u.A. (o.J.). Chili Elefant (Bio-Saatgut). Biogartenbedarf. Abgerufen 16.02.2025, von <https://www.biogartenbedarf.de/bio-saatgut/chili-saatgut/chili-elefant/>.

u.A. (o.J.). Joe's Long Cayenne. Der Tomatenflüsterer. Abgerufen 16.02.2025, von <https://www.tomatenfluesterer.at/products/joe-s-long-cayenne>.

u.A. (o.J.). Susette de Provence. Chilifée.de. Abgerufen 16.02.2025, von <https://chilifée.de/Sucette-de-Provence-rote-Chili-alte-Chilli-Sorte-aus-Frankreich>.

u.A. (o.J.). Variegata Chili Samen. Chili Food. Abgerufen 16.02.2025, von <https://www.chili-shop24.de/chili-zucht/chili-samen/schaerfegrad-4-6/3008/variegata-chili-samen>.

u.A. (o.J.). Tricolor Chili Samen. Chili Food. Abgerufen 16.02.2025, von <https://www.chili-shop24.de/chili-zucht/chili-samen/schaerfegrad-0-3/1617/tricolor-chili-samen>.