

Chili & Peperoni

AUSWAHL

SORTE	BESCHREIBUNG	SCHÄRFE
ANAHEIM (<i>C. annuum</i>)	Pflanze bis 1,2 m hoch, Triebe mit schwerem Fruchtbehang anbinden, fleischige Beeren 8–12 cm lang, 2–4 cm breit, von Grün nach Rot abreifend, fruchtig, milde Schärfe	2–4
BLACK CUBAN (<i>C. annuum</i>)	Anspruchsvoll in der Kultur, Blätter und Stiele violettgrün, schwarze kegelförmige Beeren, Rot abreifend	8–9
BOLIVIAN RAINBOW (<i>C. annuum</i>)	Kleinblättrige, locker aufgebaute Pflanze, mehrjährig zu halten, Beeren 2–3 cm lang, lila- bis orangefarben, durch die verschiedenfarbigen Früchte sehr dekorativ, außer der Schärfe wenig Aroma	7–9
CHERRY, KIRSCHPAPRIKA (<i>C. annuum</i>)	Pflanzen etwa 60 cm hoch, runde, kirschförmige Früchte, fleischig und mild bis mittelscharf, werden gerne gefüllt und in Öl eingelegt	1–6
CRIOLLA SELLA (<i>C. baccatum</i>)	Hohe, dünntriebige verzweigte Pflanzen, reife Beeren orangefarben, 5 cm lang, reicher Fruchtansatz	5–7
FATALII (<i>C. chinense</i>)	Buschiger Wuchs, 50–70 cm hoch, gelbe faltige Beeren, 5 cm lang, Kelch breit, spitz zulaufende Beere, reich tragend, fruchtiges Aroma, heftige, anhaltende Schärfe	9–10
GLOCKENCHILI (<i>C. baccatum</i>)	Auch als Lampion- oder Tulpenpaprika bezeichnet, Strauch starkwüchsig, verholzend, mehrjährige Kultur möglich, reife Beeren rot, hängend wie Glöckchen, 3–4 cm Umfang, sehr dekorative Sorte, Früchte zum Einlegen und Füllen, Schärfe sehr variabel	3–8
HABANERO (<i>C. chinense</i>)	Pflanzen etwa 1,20 m hoch, benötigt zum Reifen viel Sonne, orangegelbe, dünnfleischige Beeren, gilt als eine der schärfsten Sorten	10
HUNGARIAN HOT WAX (<i>C. annuum</i>)	Reife über Hellgrün nach Gelb und Orange, Paprikageschmack	5–6
JALAPENO (<i>C. annuum</i>)	Pflanze etwa 75 cm hoch, dickfleischige Beeren, 4–6 cm lang, mit stumpfem Ende und markanten Korkrissen auf der Schale, Abreife von Grün nach Rot, pikant im Geschmack, frisch für Salate, für Fleischgerichte, in Öl einlegen	5–7
JOE'S LONG (<i>C. annuum</i>)	Sehr lange und schlanke Beeren, von Grün nach Rot abreifend	8
LOCOTO (<i>C. pubescens</i>)	Strauch breit wachsend, robust, mehrjährig zu halten, gelbe Beeren wie kleine Dudelsäcke	8–10
MITAL (<i>C. annuum</i>)	Kompakte Pflanzen, für die Topfkultur geeignet, rote Beeren, 5–6 cm lang und dünn, aufrecht stehend	7–8
PASILLA (<i>C. annuum</i>)	Großfruchtig, Beeren bis 20 cm lang und 4 cm breit, fleischig, Reife von Dunkelgrün nach Rot, getrocknet rotbraun, für mittelscharfe Gewürzpasten	3–4
ROCOTO (<i>C. pubescens</i>)	Strauch bis 2 m hoch, kann kühl überwintert mehrere Jahre alt werden, Blätter behaart, Blüte blau, Früchte mit schwarzen Samen, Früchte rot, tomaten- bis birnenförmig	9
SAFI (<i>C. chinense</i>)	Reife Beeren rot, blockig breit, dickfleischig, scharf und fruchtig	8–9
SERRANO (<i>C. annuum</i>)	Verzweigte, hohe Pflanzen, Beeren dickfleischig ähnlich Jalapeno, 3–5 cm lang und walzenförmig, werden grün und rot gegessen	6–7
SIBIRISCHER HAUSCHILI (<i>C. annuum</i>)	Für die Kultur im Topf geeignet, rote, aufrecht wachsende Beeren, 2–3 cm lang, blüht und fruchtet fortlaufend, Verwendung frisch oder getrocknet	6–8
STARFISH (<i>C. baccatum</i>)	Pflanze mit großen Blättern, bis 2 m hoch, hängende rote Früchte, glockenförmig, aber flach gedrückt, fleischig	7–8
TABASCO (<i>C. frutescens</i>)	Buschige Pflanzen, lassen sich im Topf ziehen, kleine Beeren dünnschalig, aufrecht wachsend, reifen von Grün über Gelb nach Rot, Grundlage der weltbekannten Tabasco-Soße	9
ZIERCHILIS	Die Sorten sind auf hohen Zierwert der Beeren gezüchtet, die bunt abreifen und lange an der Pflanze bleiben. Pflanzen buschig kompakt, für die Topfkultur, Beeren sind essbar, wenn selbst angebaut, meist geschmacklich uninteressant.	

Chili & Peperoni

BEZUGSQUELLEN

Deutschland

Gärtnerei Dieter Haas, Obere Leberklinge 26, 97877 Wertheim, Tel.: 09342/856580, www.bioland-gaertnerei-haas.de

Blumenschule Rainer Engler & Sabine Friesch, Augsburg Str. 62, 86956 Schongau, Tel.: 08861/7373, www.blumenschule.de

Gärtnerei Palatini, Henning-von-Treschkow-Weg 2, 29614 Soltau, Tel.: 05191/978428, www.gaertnerei-palatini.de

Bio-Saatgut Ulla Grall, Inhaberin Gaby Krautkrämer, Eulengasse 2, 55288 Armsheim, Tel.: 06734/915580, www.bio-saatgut.de

Raritätengärtnerei Tremli, Eckerstr. 32, 93471 Arnbrück, Tel.: 09945/905100, www.pflanzentremli.de

Rühlemann's Kräuter und Duftpflanzen, Auf dem Berg 2, 27367 Horstedt, Tel.: 04288/928558, www.ruehlemanns.de

Monika Gehlsen, Willi-Dolgners-Straße 17, 06118 Halle (Saale), Tel.: 0345/5226423, www.monika-gehlsen.de

Österreich

Gartenbau Wagner, Gutendorf 36, A-8353 Kapfenstein, Steiermark, Österreich, Tel.: 0043(0)03157/2395, www.gartenbauwagner.at

Schweiz

BOTANIK – Pflanzen und Sämereien, Aemtlerstr. 48, CH-8003 Zürich, Tel.: 0041(0)439601967, www.saemereien.ch

Auch auf zahlreichen Gartenmärkten und Gartenfesten bieten Gärtnereien Jungpflanzen an.

Kulinarisches mit Chili

Pepperworld, Harald Zoschke, www.pepperworld.com

Auf der Internet-Seite gibt es Informationen zur Geschichte des Chili, Sortenbeschreibungen, Saatgut-Angebot, Rezepte, Saucen, Gewürzpulver und mehr Kulinarisches und Zubehör für Chili-Fans.

Mopeppers Hotshop, Anton Moser, Kösslarn 26, A-4092 Esternberg, Österreich, Tel.: 0043(0)7714/6864, www.mopeppers.at
Angebot von Chili-Produkten, von Saatgut über Saucen, Gewürzen bis zu Knabbereien und Gewürzsalz.