



Mildere und nur leicht scharfe südosteuropäische Sorten eignen sich gut zum Einlegen in Öl als Snacks und zum Belegen von Pizza. Besonders aromatisch sind die meisten *C. chinense* Sorten, zu denen viele traditionelle Sorten aus Amazonien und der Karibik gehören. Sehr aromatisch sind auch viele asiatische Sorten sowie *C. baccatum* Chilis aus Südamerika.

Foto oben: in Olivenöl eingelegte Manzano rojo Chili mit Knoblauch. Foto rechts: Galapagos Wildchili mit interessantem, ganz eigenem scharfen Aroma, die mehrjährig auf der Fensterbank im Topf gezogen werden kann.



Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>
<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>
<https://kochkultur-leipzig.de/2015/01/06/das-feuer-in-der-kuche-chili-und-paprika-sind-gemuse-des-jahres-201516/>
Andrea Heisting: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004

Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover
www.universum-kleingarten.de
Text: Sibylle Maurer-Wohlatz + Jasmin Karp (VEN) – Gruene-Arche@nds.bund.net
Fotos: BUND Region Hannover – SMW
1. Auflage 2022 – Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele Archden für Rote-Liste-Nutzpflanzen“ durch die Gartenregion Hannover gefördert.



Grüne Arche: Chili

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Region Hannover knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten. Auch nur regional bekannte Haus- und Land-sorten gehören zu den vergessenen Schätzen.



Vielfalt mit Turuncy Spiral, Habanero, Sarit Gat, Bischofsmütze, Elefantenrüssel u.a.

Chiliarten (*Capsicum spp.*) wurden in Mittelamerika vor über 5000 Jahren dreimal unabhängig voneinander in Kultur genommen, so dass sich eine unglaubliche Sortenvielfalt innerhalb der heute genutzten fünf Hauptarten entwickelt hat: *C. annum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. baccatum* und *C. pubescens*. In Europa ist die Art *Capsicum annum* stark verbreitet. Dazu gehören die meisten Freiland-Peperoni oder Chili aus Süd- und Südosteuropa sowie alle milden Pap-

rika. Nach Kolumbus haben sich Chilis weltweit verbreitet und wurden dort regional an das jeweilige Klima und die Essgewohnheiten angepasst. Eine Verkreuzungsgefahr besteht vor allem innerhalb der Sorten. Insbesondere Sorten von *C. chinense* verkreuzen sich sehr leicht untereinander, d.h. diese sollten weit von einander entfernt stehen. Beispielsweise sollte die milde, sehr aromatische kubanische Sorte „La Habana“ weit weg von den höllenscharfen Habaneros stehen, die zu den schärfsten Sorten überhaupt zählen. Die Schärfe von Chilischoten wird in Scoville-Einheiten von 0 (keine Schärfe) bis 10 (absolut höllenscharf) gemessen. Dafür verantwortlich ist das Capsaicin, das nicht nur ein beliebtes Gewürz ist, sondern auch vielerlei positive Wirkungen hat: z.B. eine antibakterielle oder blutdrucksenkende und in Salben durchblutungsfördernd ist. Die Art *C. pubescens* kreuzt sich allerdings nicht mit anderen Arten und ist in ihren Ursprungsländern in Südamerika und Mexiko ein mehrjähriger Baumchili mit sehr scharfen, fleischigen, größeren Chilischoten und hat im Unterschied zu allen anderen Chilis schwarze Samen. Eigentlich sind alle Chilis mehrjährig in ihren Ursprungsländern, auch wenn bei uns aus klimatischen Gründen eine einjährige Kultur üblich ist.

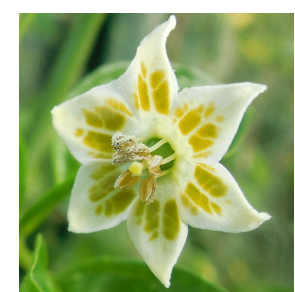
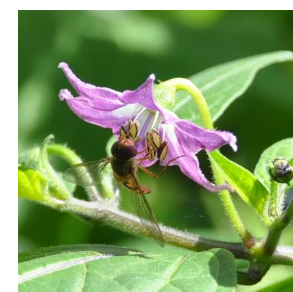
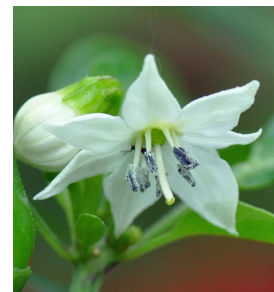


Foto: Manzano rojo (*C. pubescens*) und wilde *C. frutescens*

Aussaat und Pflege: Ab Mitte Februar werden die Samen bei mindesten 20 °C, optimal sind 24 °C, in ein nährstoffarmes Anzuchtsubstrat etwa 0,5 cm tief ausgesät. Nach der Keimung reicht eine Raumtemperatur von 20°C an einem sehr hellen Standort (Fensterbank). Wir nehmen dazu kleine Terrarien, die mit Glas abgedeckt werden oder Anzuchtkästen mit Haube. So hält sich die Wärme und die Feuchtigkeit, sodass kaum gewässert werden muss. Sobald sich zwei Laubblätter gebildet haben, werden die Pflänzchen einzeln in kleine Töpfchen gesetzt. Bei Temperaturen über 12°C draußen, etwa ab Ende April können die Pflanzen tagsüber draußen abhärten, bevor sie nach den Eisheiligen endgültig draußen verbleiben. Robuste Freilandchili können im Beet gut mit Gurken, Tomaten und Kräutern gedeihen. Die meisten Chilisorten aus tropischen Ländern wachsen besser in einem ausreichend großen Topf mit guter Komposterde. So können die Chili-Schoten ab September, wenn die Nächte kälter werden, auf

der Fensterbank bis Ende des Jahres weiter reifen. Alle Chilis brauchen ausreichend Wasser und einen nährstoffreichen Boden.

Sortenerhaltung und Saatguternte: Die Chili-Schoten sind botanisch eigentlich Beeren. Alle Chilis sind zwar Selbstbefruchter, indem die Blüte im Wind bewegt wird und sich selber bestäubt, doch es kann vor allem durch Hummeln und andere Wildbienen zu einer Fremdbefruchtung kommen. Wir konzentrieren uns daher auf nur je eine Sorte einer Art, um sie sortenrein zu erhalten. Zudem brauchen die Pflanzen ausreichend Platz (40x40cm), denn die anfangs sehr zierlichen Chilis wachsen bis Ende der Saison zu großen, kräftigen Pflanzen heran. Für die Samengewinnung werden nur die ersten, vollreifen Früchte von gesunden, sortentypischen Pflanzen genutzt. Vorsicht bei der Saatgutgewinnung: Einmalhandschuhe helfen, dass bei den scharfen Sorten unsere Hände nicht ebenfalls höllenscharf werden, was beim Reiben der Augen gefährlich werden kann, denn die Schärfe haftet lange an den Händen. Auch sollten die Chilis nicht unmittelbar vor der Saatgutgewinnung mit Wasser benetzt werden, weil durch die Tröpfchen das Capsaicin überall in die Luft gelangt. Die reifen Samen werden mit einem Messer von den Scheidewänden abgeschabt und mindestens 14 Tage getrocknet und in kleine Behälter abgefüllt. Das Beschriften nicht vergessen!
Foto: Chiliblüten unterschiedlicher Arten; mittig: mit Schwebfliege als Bestäuber



Ernte für die Küche: Dünnhäutige Chilis sowie die wilden Arten mit nur kleinen Beeren können am besten luftig getrocknet werden, bevor die Samen ausgekratzt werden und dann die Chilis zum Würzen aufbewahrt werden. Aus Dickfleischigen nehmen wir erst die Samen heraus und trocknen sie dann (im Ofen bei 70°C oder Kräutertrockner), weil sie leicht schimmeln. Oder wir legen sie in Öl mit etwas Salz und Knoblauch ein und stellen das Glas in den Kühlschrank. Chilis lassen sich vielfältig zum Schärfen und Würzen von Suppen, Chili con Carne, Körnerbohneintopf, Soßen und Reisgerichten verwenden.