CHILI

MILD

Jimmy Nardello Numex habanero orange Piment d'espelette Shishito Suave red

FEURIG

Anaheim Cascabelle Elefant Jalapeno Jalapeno Gigantia Luciel Serrano

SCHARF (SG 7-9)

Aji Charapita De Cayenne Kaleidoskop Lemon Drop

EXTREM SCHARF

Bhut Jolokia Habanero Red



Jimmy Nardello

Bratpaprika Variante aus Italien.



Numex Habanero Orange

Diesem NuMex Habanero wurde im Chili Pepper Institute (New Mexico) die berüchtigte Schärfe abgezüchtet (Schärfegrad 0 – 1). Die Früchte besitzen aber noch ihr typisch fruchtiges Aroma. Die Pflanze ist wärmebedürftig. Die wenigsamigen, typisch aussehenden Früchte sind dünnwandig, ca. 4-5 cm groß. Sortentyp mit orangen Früchten.



Piment d'espelette

Roter kegelförmiger Paprika ideal für Pulver. Spezialität aus dem Baskenland. Bereits im 17. Jahrhundert erwähnt. Sonniger, warmer Standort mit gutem Boden und ausreichend Feuchtigkeit.



Shishito

Fantastischer, hochwachsender, sehr produktiver, milder Pfefferoni japanischen Ursprungs. Die dünnschaligen Früchte eignen sich ganz hervorragend zum Grillen und werden dafür traditionell im grünen Zustand geerntet. Fruchtgewicht ca. 20 g. Sehr ertragreiche, stabile Freilandsorte mit langem Erntefenster. Auch für die Topfkultur. Schärfegrad 0.



19



Suave Red

Man mag es nicht glauben, aber hier gibt es endlich eine Habanerovariante für Nicht-Extremesser. Gezüchtet wurde sie im New Mexico Chile Pepper Institute. Beibehalten wurde das fruchtige Aroma der karibischen Habaneros, dafür wurde einiges, um nicht zu sagen fast alles, an Schärfe weggenommen. So kann man nun geniessen ohne sich den Mund zu verbrennen. Der Name Suave bedeutet soviel wie mild und kommt aus dem Spanischen.





Anaheim

Sehr ertragreiche Chili, deren Früchte man sowohl grün als auch rot ernten kann. Vielseitig verwendbar: gefüllt mit Käse grillen, mit Knoblauch rösten oder einfach frisch verzehren.



Cascabelle

Die Cascabelle Saat besitzt einen süßen Eigengeschmack und ist ideal zum Würzen von Eintöpfen, Suppe, Salsas und Saucen. Der Name bedeutet übersetzt "Rassel". Dies entstand durch das rasseln, die die getrocknete Chili erzeugt. Die Früchte reifen von dunkelgrün nach rot hin ab und haben eine Durchmesser von circa 20-40 mm. Trotz des kleinen Durchmesser besitzt die Frucht eine feste Außenhaut. Die Pflanze besitzt eher einen schmalen, hohen Wuchs und wird bis zu 75cm hoch. Schärfegrad 4



Elefant

Außergewöhnlicher, sehr scharfer, reichtragender Pfefferoni mit sortentypischer, ledriger, von hellen Korkrissen durchzogener Maserung. Lange (ca. 18 cm), spitzkegelige, dickfleischige, von Grün auf Rot abreifende Früchte. Vollmundiger, scharf-fruchtiger Geschmack. Für den Frischverzehr, zum Kochen, Einlegen und Grillen. Schärfegrad 5 – 6.



Jalapeno

Die dickfleischigen Früchte werden ca. 7 cm lang und bis zu 3 cm im Durchmesser. Charakteristisch ist die plumpe, abgerundete Spitze. Die Früchte dieser ertragreichen Sorte reifen von dunkelgrün zu einem kräftigen rot ab. Fruchtig, mit angenehmer, erträglicher Schärfe.



21



Jalapeno Gigantia

Recht Scharfe Jalapeno Variante, die auch sehr große, schöne Früchte bildet. Tipp für den Jalapeno-Freund!



Luciel

In der Sortenprüfung, Saatgut für den Versuchsanbau. Leuchtend gelber, auf mittlere Schärfe selektierter Jalapeño aus der Züchtung Rein-Saat. Enorm reichtragende, sehr stabile Pflanzen mit dickfleischigen, fruchtig- scharfen Früchten. Für den Frischverzehr und die Verarbeitung. Freiland-, Gewächshaus- und Topfkultur. Schärfegrad 4 – 5.



Serrano

Serranos sind DIE Chili-Sorte für mexikanische Küche, ein Muss für frische tomatenbasierte Salsa. Diese Neuzüchtung liefert besonders große und zahlreiche Schoten! Die kräftigen Pflanzen bekommen schon frühzeitig zahlreiche Früchte, die bis zu doppelt so lang werden wie herkömmliche Serranos, und die schnell von dunkelgrün nach leuchtend rot wechseln. Dazu kommt Super-Aroma und schneidende Schärfe (schärfer als Jalapenos). Ob grün oder rot geerntet - (nicht nur) in Mexiko DER Hit auf Nacho-Chips mit Käse! Schärfegrad: 6





Aji Charapita

Die Pflanzen werden bis 80 cm hoch und verzweigen gerne seitlich, sodass sie sich im Umfang bis zu 90, ja sogar bis zu 110 cm ausbreiten können. Winzige weiße Blüten mit blauen Staubgefäßen. Die Pflanzen zeigen sich als sehr ertragreich und bilden bei guten Bedingungen viele hundert Früchte aus. Die kleinen orangenen runde Früchte 1 bis 1,5 cm Durchmesser bleiben auch nach ihrer Reife lange knackig-frisch.



De Cayenne

Eine Sorte, die in keinem Chiligarten fehlen sollte, zumal sie früh und ertragreich ist. Die Pflanzen werden ca. 60 cm hoch, die Früchte von dunkelgrün nach leuchtend rot abreifend. Schärfegrad: 7



Kaleidoskop

Die Kaleidoskop Chili ist ein buschiger Masseträger mit dünnwandigen, ca. 5 cm langen Früchten

SG: 7



Lemon Drop

Diese südamerikanische Chili wächst buschig und kann ziemlich groß werden. Sie sind dicht belaubt und stark verzweigt. Kombiniert mit der nicht allzu langen Reifezeit, kann man also eine wirklich große Ernte erwarten. Die Früchte reifen von Grün nach leuchtend Gelb ab. Die Fruchtform ist tropfenförmig, länglich, dünnfleischig und hängend. Die frischen Früchte sind sehr schön für Salate, Saucen, Salsas und Gewürze verwendbar, trocknen aber auch gut, weil dünnwandig.



23



Bhut Jolokia

Extrem scharfe Sorte, die aus dem Nordosten Indiens stammt. Galt lange als die schärfste Chili der Welt. Sie hat das typisch fruchtige Aroma.



Habanero Red

Sehr schöner, intensiv-roter, fruchtig-aromatischer Habanero. Die dünnwandigen, länglich spitzen, Früchte reifen von Hellgrün über Orange zu leuchtendem Rot ab. Hohe, buschförmige, außerordentlich ertragreiche Pflanzen. Schärfegrad 9 – 10.



