





































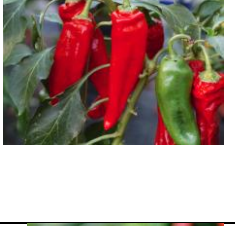




Chili-Sorten (Saison 2022)

Nr.	Sortenbezeichnung	Beschreibung	Stück
1.	Aji Ahuachapan 	Schärfegrad: 5-6 Die Schoten dieser peruanischen Sorte sind sehr aromatisch, saftig und weisen eine mittlere Schärfe auf. Sie reifen von cremeweiß über gelb nach rot ab. Hoher Ertrag.	
2.	Aji Charapita 	Schärfegrad: 9-10 Die Aji Charapita Yellow Chili stammt aus dem Grenzgebiet von Peru zu Brasilien und gilt als teuerste Chili der Welt. Aufgrund ihrer Seltenheit wird sie bisweilen auch Kaviar-Chili genannt. Ihre Früchte sind klein, gelb und eher unscheinbar, aber sie haben eine feurige Schärfe und einen unvergleichlichen, feinen Geschmack: fruchtig, blumig und exotisch. Die Kulturzeit der Pflanzen ist lang und von der Aussaat bis zur Ernte muss man mit 7 bis 10 Monaten rechnen.	
3.	Aji Colorado 	Schärfegrad: 6 Die Aji Colorado Chili stammt aus Bolivien und ist eine hierzulande wenig bekannte Sorte. Dabei stellt sie weniger Ansprüche als die tropischen Chili-Sorten. Sie verträgt durchaus mal kurze Schlechtwetterperioden und hat keine allzu lange Reifezeit - sie ist also ideal für den Anbau in unseren Breiten. Die länglichen Chilis haben ein ausgezeichnetes Aroma. Die Früchte eignen sich besonders gut für eine kräftige Salsa, aber auch zum Einlegen und Trocknen.	
4.	Ancho San Luis 	Schärfegrad: 2-3 Die Ancho San Luis Chili ist eine alte Sorte aus Mexiko. Sie wächst buschig und produziert viele bis 14 cm große Früchte, die ausgereift orangerot leuchten. Ihr Geschmack ist intensiv, fruchtig-süß mit einer leichten Schärfe. Sie eignen sich auch hervorragend zum frischen Verzehr, zur Herstellung von Salsas und Saucen und zum Grillen.	
5.	Avenir 	Schärfegrad: 10 Die Habanero Sorte ist sehr scharf und besitzt ein fruchtiges, typisches Habanero-Aroma. Die mittelgroßen bis großen Früchte reifen von hellgrün über orange nach rot ab und sind stark gefurcht. Die Sorte Avenir ist sehr ertragreich.	
6.	Ballito 	Schärfegrad: 1-4 (sogar innerhalb der Frucht variierend!) Mittelscharfe, geschmackvolle, rote, etwa kirsch- bis mirabellgroße, dickwandigen Früchte. Neben der Schärfe süß-aromatisch. Verwendung frisch, getrocknet oder eingelegt. Gut geeignet für den Anbau im geschützten Freiland. Dekorative Pflanze!	
7.	Bolivien Rainbow 	Schärfegrad: 4-5 Eine leicht zu kultivierende Chili, die farbenprächtig wächst und blüht. Diese aus Bolivien stammende Chilipflanze besticht durch ihre dunklen Blätter und blüht mit einer violetten Blüte welche daraufhin Früchte in den Regenbogen-farben produziert.	
8.	Buenos Caribe 	Schärfegrad: 3-4 Die Buenos Caribe ist eine seltene, schöne, mittelgroße und mittelscharfe Chilisorte. Sie hat ein leicht süßes Aroma und lässt sich mit der Jalapeno vergleichen. Die Pflanze ist sehr ertragreich, die Früchte reifen von Hellgrün nach Rot ab und schmecken am besten frisch. Die Pflanze wächst gut auf ca. 70 cm.	

9.	Bulgarian Carrot		Schärfegrad: 5-7 Eine sehr lohnenswerte Chilisorte, da sie viele saftige und aromatische Früchte produziert und dazu noch eine kurze Fruchtreifezeit hat. Verarbeitet man die Chilis in Salsas, Saucen oder Chutneys, so färben sie diese leuchtend orange. Ausgezeichnet für Topfkultur, da die Pflanze klein bleibt.	
10.	Candle Light		Schärfegrad: 2 Eine sehr schöne, kleinbleibende Chilipflanze mit Büscheln von aufrechtstehenden Früchten, die sich bei der Reife von grün nach rot verfärben. Die Früchte haben nur eine geringe Schärfe. "Candlelight" ist eine sehr ausdauernde Sorte, die sich auch bestens für die Fensterbank eignet.	
11.	Capela		Schärfegrad: 7 Sehr ertragreiche Chili-Sorte, entwickelt Massen an leuchtend orangen, keilförmigen, kleinen, scharfen, aromatischen Chilis. Bestens geeignet zur Konservierung und zum Trocknen. Herkunftsland: Kosovo	
12.	Cherry Bomb		Schärfegrad: 3-4 Cherry Bomb trägt ihren Namen daher, weil die Chilis äußerlich einer Kirsche ähneln. Die Pflanzen produzieren meist recht viele Früchte und bietet daher auch einen schönen Anblick im Garten oder auf dem Balkon. Die Früchte sind sehr schmackhafte kirschgroße runde Schoten mit angenehmer Schärfe, die sich hervorragend zum Einlegen oder Füllen eignen.	
13.	Chris de San Remo		Schärfegrad: 5 Setzt unzählige Früchte an. Sie sind sehr gut geeignet zum Frischverzehr oder zur Herstellung von Soßen. Dickwandige, saftige Früchte.	
14.	Crocanti di Rossi		Schärfegrad: 1 Ein ganz früher Chili mit 10-15 cm langen und etwa 1 cm dicken Früchten. Mild im Geschmack und daher in der Küche gut zu verarbeiten. Sehr dünnwandig und daher auch gut zu trocknen. Absoluter Massenträger!	
15.	De Cayenne		Schärfegrad: 7-8 De Cayenne ist eine der am meisten verbreiteten Chili-Sorten weltweit. Die Früchte der Cayenne-Chili zeichnen sich durch dünne Fruchtwände, gesundes Wachstum und den charakteristisch feurig-rauchigen Geschmack aus. Sie eignen sich sehr gut zum Trocknen oder zur Herstellung einer Ristra, wobei viele Schoten auf eine Schnur aufgefädelt werden.	
16.	Edler Tropfen		Schärfegrad: 1-2 'Edler Tropfen' ist eine bisher wenig bekannte Sorte, Die Pflanze produziert eine Vielzahl an kleinen, sonnengelben Früchten, die tropfenförmig sind. Sie haben ein herrlich fruchtiges Aroma mit dem Anklang einer feinen Schärfe gekostet.	

17.	Elephant's Trunk		Schärfegrad: 5-7 Die Elephant's Trunk Red Chili ist eine Sorte aus Indien, deren Name "Elefantenrüssel" bedeutet, und sie sehen wirklich durch ihre unebene Oberfläche aus wie kleine Rüssel. Die Pflanzen können recht große Ausmaße annehmen (bis 1,20 m) und die Chilis werden ca. 15 cm lang, können aber auch bis 20 oder 25 cm erreichen. Sie sind sehr aromatisch. Die Pflanze wächst sehr schnell.	
18.	Etna		Schärfegrad: 7 Chili Etna ein typischer italienischer Peperoncini mit kompaktem Wuchs. Kleine Chili, wie man sie in Italien oft auf Märkten zu schönen Sträußen gebunden sieht. Absoluter Massenträger, dünnwandig, kräftiger Geschmack, fruchtige Schärfe. Ideal auch zum Binden schöner Ristras. Sowohl getrocknet als auch frisch zu verwenden.	
19.	Explosive Ember		Schärfegrad: 7-8 Wunderschöne Pflanze, die sich durch die tolle Färbung der Blätter als auch die tolle Färbung der Früchte hervorhebt. Die leuchtenden Früchte und die fast schwarzen Blätter bilden einen herrlichen Kontrast und sind ein absoluter Hingucker. Die Pflanze bleibt sehr klein, daher ist sie hervorragend für die Kübelkultur geeignet.	
20.	Fireflame		Schärfegrad: 4-5 Die Früchte sind ca. 1,5 cm dick und 8 - 11 cm lang, zunächst grün und reifen dann leuchtend rot ab. Sehr robust und reichtragend. Bestens für das Freiland geeignet.	
21.	Fluorscent		Schärfegrad: 8 Schwarze Chili mit hohem Zierwert! Schwarze Blätter, anfangs schwarze Früchte, die dann zu einem dunklen rot abreifen. Das gibt einen herrlichen Kontrast.	
22.	Fresno		Schärfegrad: 5 Kompakte Pflanzen mit gutem Ertrag. Die Früchte reifen von grün nach rot ab und finden Verwendung in Salsas oder können gefüllt werden. Sie ähneln Jalapeños, das Fruchtfleisch ist aber nicht ganz so dick. Massenträger!!!	
23.	Hinkelhatz		Schärfegrad: 7-8 'Hinkelhatz' wird traditionell zum Einlegen und für Chili-Essig verwendet. Schmeckt aber auch hervorragend frisch verzehrt. Achtung scharf!!! Ideal auch für die Kultur in Töpfen auf dem sonnigen Balkon!	
24.	Inca Hot		Schärfegrad: 8-9 Dieser peruanische Chili setzt unzählige tropfenförmige Früchte an, die von grün nach gelb reifen und fruchtig scharf im Geschmack sind Schärfe 8 bis 9. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 1,20m mit einer ausladenden filigranen Krone. Diese Sorte ist nicht nur sehr produktiv, sondern auch äußerst dekorativ.	
25.	Jalapeno Ruben		Schärfegrad: 3-5 Sehr ertragreicher, dickfleischiger Jalapeño mit ca. 7 cm langen, von dunkelgrün auf rot abreifenden Früchten. Bei Vollreife auftretende, längliche Verkorkungen gelten als Qualitätsmerkmal. Für den Frischverzehr (grüne und rote Früchte) und zum Einlegen geeignet.	
26.	Jimmy Nardello		Schärfegrad: 0-1 Jimmy Nardellos sind etwas bananenförmige, bis 20 cm lange Früchte. Sie schmecken besonders süß-aromatisch und eignen sich für Salate, Gemüsepfannen und sogar zum Trocknen. Die Pflanze ist gut freilandtauglich. Sie bleibt recht kompakt und gedeiht auch gut im Kübel. Eine aus Italien stammende Sorte.	

27.	Lanterna de Foc		<p>Schärfegrad: 6 Die Lanterna de Foc Chili ist eine Züchtung aus dem Kosovo. Die Pflanzen wachsen buschig, oft reich verzweigt und produzieren zahlreiche der länglichen orangefarbenen schmalen Schoten. Die Chilis eignen sich gut zum Kochen, Einlegen und Trocknen für ein schönes leuchtend orangefarbenes Pulver.</p>	
28.	Lila Luzy		<p>Schärfegrad: 6-7 An dieser Chili sind die Blüten, Blätter und Früchte lila. Die scharfen Früchte färben sich beim Abreifen von lila über gelb und orange nach rot.</p>	
29.	Orange Lantern		<p>Schärfegrad: 7-8 Die Orange Lantern Chili stammt aus Peru, und sie trägt an ihren kleinen, buschig wachsenden Pflanzen unglaublich viele der hübschen orangefarbenen Früchte. Die Sorte ist nicht nur dekorativ, sondern die Früchte schmecken auch gut: die zahlreichen Chilis haben den typischen fruchtig-aromatischen Geschmack und eine intensive Schärfe. Sie reifen von grün über violett nach leuchtend orange ab.</p>	
30.	Pimento		<p>Schärfegrad: 0-1 Die Pimento Chili ist eine leicht scharfe Gemüsepaprika mit herzförmigen Früchten und einer fleischigen, saftigen Fruchtwand. Die zahlreichen dunkelgrünen Früchte reifen zu einem satten Rot und haben einen süßen, aromatischen Geschmack. Eine leckere Sorte für bunte Salate oder einfach als kleiner Snack für zwischendurch. Sie eignen sich aber genauso gut zum Kochen und zur Herstellung feiner Saucen.</p>	
31.	Pimentos de Padron		<p>Schärfegrad: 2-4 Pimentos de Padron stammt aus der Region Galizien aus der Gegend der Stadt Padrón. Auffällig bei dieser Sorte ist, dass die Schoten sehr unterschiedlich aussehen können und ebenfalls in der Schärfe variieren können. So gibt es oft viele milde Schoten, und dann plötzlich eine ordentlich feurige. Normalerweise werden diese Chilis in Öl angebraten und mit einer Prise Meersalz verkostet. Aber auch für den Grill und zum Einlegen oder Füllen eignen sich diese Chilis bestens. Ein Muss für alle Chilifans.</p>	
32.	Pinocchioes Nose		<p>Schärfegrad: 3-4 Die Pflanze erreicht eine Höhe von ca.1,00-1,20 m, an welcher unzählige Früchte wachsen. Die Früchte erreichen eine Länge von bis zu 25 cm. Sie reifen von grün nach rot ab und sind sehr gut, mit leichter Schärfe, im Geschmack.</p>	
33.	Riesenspitz		<p>Schärfegrad: 0 Die Pflanze setzt zahlreiche Früchte an, die schnell von grün über rot abreifen. Sehr große, knackige Schoten, die sich hervorragend zum Frischverzehr eignen.</p>	
34.	Rotes Teufelchen		<p>Schärfegrad: 7 Die Pflanzen sind schön buschig, das Laub oft lila gefärbt. Die Schoten reifen früh von grün nach rot ab. Absoluter Massenträger! Pflanze sollte deshalb gestäbt werden.</p>	

35.	Serrano Tepquino		<p>Schärfegrad: 6 Die Schoten werden ca. 5,5 cm lang und reifen von grün zu rot ab. Sehr gut geeignet für Salsas und Soßen. Die Schoten werden aber auch gerne frisch verzehrt. Äußerst ertragreich.</p>	
36.	Thai		<p>Schärfegrad: 9-10 Extrem produktive scharfe Chili-Sorte aus Thailand, die aufrechtstehende Büscheln von dünnwandigen Schoten trägt. Diese können leicht getrocknet werden und ergeben eine dunkelrotes Würzpulver.</p>	
37.	Trontarolo		<p>Schärfegrad: 0 Trontarolo ist ein leckerer und süßer Freiland-Paprika. Die Herkunft dieses leckeren Paprika ist Italien. Die Pflanze ist im Freiland-Anbau relativ nieder und erreicht eine Höhe von etwa 50cm. Durch die etwas buschige Wuchsform und dem guten Ertrag sollte die Pflanze auf jeden Fall eine Wuchshilfe erhalten. Die Früchte sind relativ groß, dickwandig und reifen von grün nach rot ab.</p>	
38.	Violets Cables		<p>Schärfegrad: 7 Die Violet Cables Chili stammt aus den USA und ist eine schöne Zierchili mit dunkelgrünem bis dunkelvioletten Laub, das einen schönen Hintergrund zu den von Grün nach Violett reifenden, aufrecht stehenden kleinen Chilis bietet. Die Chilis sind grün bereits essbar und schmecken dann wie eine milde Paprika, violett gereift entwickeln sie eine ordentliche Schärfe.</p>	
39.	Wild Zimbabwe Bird		<p>Schärfegrad: 9-10 Diese Sorte stammt aus Afrika. In Afrika kennt man sie auch unter dem Namen Piri-Piri. Wahrscheinlich gelangte sie schon früh über portugiesische Handelsschiffe dorthin. Ihren Namen verdankt sie den Afrikanischen Vögeln, die die kleinen Schoten gerne verspeisen. Achtung: Sehr scharf!!!</p>	
40.	Xigole		<p>Schärfegrad: 8-9 Xigole ist ein würziger Chili aus der Provinz Oaxaca, Mexiko. Die Pflanzen werden etwa 90 cm hoch, die Früchte sind 5 bis 7 cm hoch. Die Farbe reicht von grün bis hellgelb bis rot in voller Reife. Der Geschmack ist würzig mit einer ordentlichen Schärfe.</p>	
41.	7 Pot Orange Yellow		<p>Schärfegrad: 10+ Rarität!!!! Hell-orange abreifende 7 Pot. Extrem scharf bei ausgezeichnetem Aroma.</p>	