

CHILI & PEPERONI

2021



4,00 €
PFLANZE

3,00 €
SAATGUT

Regionalwarenladen
Pflanzenvielfalt
Saatgut und
Events

Regionalwarenladen
Pflanzenverkauf
Saatgut

● 13 - 17 Uhr ● Mi - Fr

Sonderöffnungszeiten
Mitte April - Mitte Juli

● 10 - 17 Uhr ● Mo - Fr
10 - 14 Uhr Sa

Liebe Gäste,

Wir dürfen geöffnet bleiben, da wir in unserem Hofladen frisches Gemüse, Kräuter & Gemüsejungpflanzen anbieten (stand 16.04.2021).

Es gelten bei Ihrem Besuch folgende Corona bedingte Regeln:

- **max. 20 Personen auf dem Verkaufsgelände**
- **FFP2 Maskenpflicht**
- **min 1,5 m Abstand**
- **reduzierte Beratungsgespräche**

Eine **selbstständige Zusammenstellung der Pflanzen** ist notwendig.

Ihnen helfen werden dabei diverse Infoschilder und eine Übersichtskarte, die Sie vor Ort erhalten. Diese Liste entspricht der Sortierung auf den Tischen bzw. Gewächshausboden. Bitte denken Sie nach Möglichkeit an **eigene Transportboxen, festes Schuhwerk und persönliche Schutzmaßnahmen**.

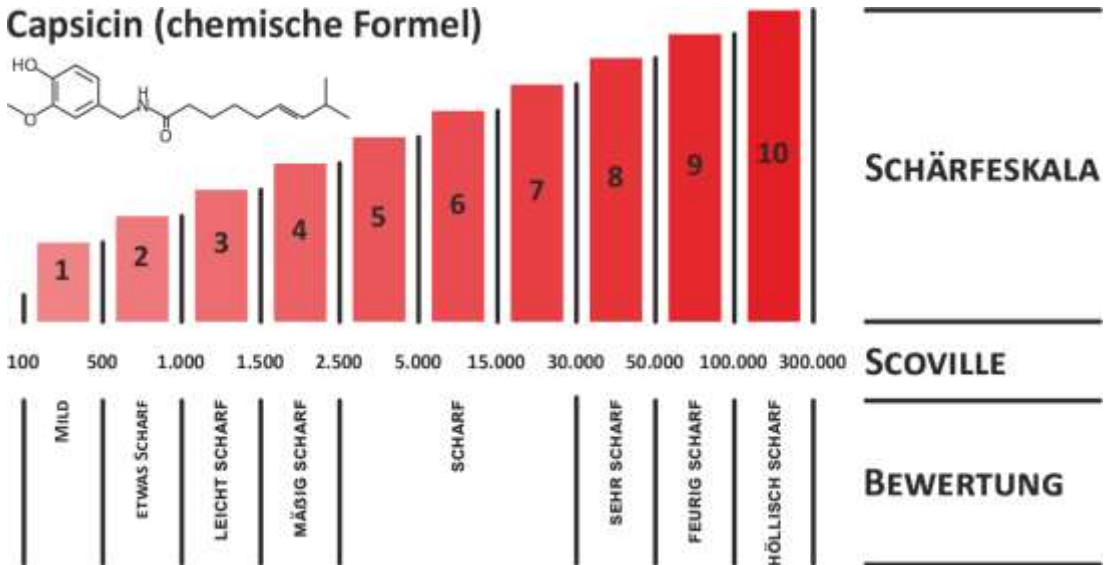
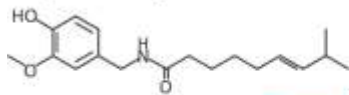
Nicht alle aufgelisteten Sorten werden über die Ökokiste Schwarzach erhältlich sein.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und bleiben Sie gesund,

Das Team der Raritätengärtnerei Schwarzach



Capsicin (chemische Formel)



Sowohl Peperoni als auch Chili werden botanisch zur Gattung der Paprikagewächse *Capsicum* zugeordnet. Beide Schoten sind miteinander verwandt, unterscheiden sich jedoch in Form und Geschmack. Verantwortlich für die empfundene Hitze- und Schärfereiz ist der chemische Stoff Capsicin, welcher zu den Alkaloiden zählt.

Chilis (meist Schärfeskala 5 - 10) sind normalerweise klein und sehr scharf. **Peperoni** (meist Schärfeskala 1 - 5), die auch als Gewürzpaprika bezeichnet werden, sind in der Regel größer und ähneln in ihrer Form den Spitzpaprika und weisen ein breiteres Spektrum an Geschmacksnoten auf.

Chilis dienen als Grundsubstanz für scharfes Chilipulver sowie für Cayennepfeffer. Aus Peperoni wird dagegen üblicherweise Paprikapulver in verschiedenen Geschmacks- und Schärfegraden von edelsüß bis scharf hergestellt.

SORTE	SCHÄRFE	BESCHREIBUNG
Lombardo	1	Ein langgestreckter, dünner, im Fleisch milder Peperoni (13 - 15 cm) mit zunächst gelborangen, dann rot abreifenden Früchten. Manchmal oben etwas geknickt und stark knautschig/runzlig und spitz auslaufend. Beachtlicher Ertrag an warmer Freilandstelle. Relativ kompakte, düntriebige Pflanzen, daher auch gut für Kübel und Balkon geeignet, selbst in 15-cm-Töpfen. Zum Einlegen, Pizza und Fleischgerichte. Samen und Scheidewände sind schärfer. In Italien verbreitet und feldmäßig auch kommerziell für die Konservenindustrie angebaut.
Michelangelo	1	Die Pflanze wird ca. 60 - 70 cm hoch und die Früchte werden ca. 17 - 20 cm groß, wobei diese schlank und dünnwandig sind. Von Hellgrün, orange auf leuchtend rot abreifend. Von einem süßen Geschmack, auch im hellgrünen Zustand. Besonders köstlich in Olivenöl gebraten. Hohe Ernte, wenn im Jungstadium geerntet wird, auch bis zu 3 mal möglich. Eine alte Dorfsorte aus Vallerona.
Pimento de Pequilo	1	Ein langer, dicker, rot abreifender Paprika der bestens zum Kochen und Einmachen geeignet ist. Originalsaatgut aus Spanien, von uns weiter vermehrt. Wurde von unseren Ökokistenkunden 2007 sehr gelobt.
Ancho Mulato	2	Diese Sorte ist eine mildere Peperoni der mexikanischen Küche, wo sie unter anderem für die beliebte braune Mole-Sauce verwendet wird. Außergewöhnlich ist ihr feines rauchiges, fast schokoladenes Aroma. Werden die Schoten in unreifem,

grünem Zustand gegessen, nennt man sie auch Poblano. Mit Hackfleisch und einer Walnuss-Granatapfelsauce **gefüllt**, werden sie für das mexikanische Nationalgericht "Chiles en Nogada" verwendet. Für das **trocknen** eignen sich die ausgereiften **schwarzen Früchte** (mehr Schärfe).

Glockenpaprika	2	Ein mehnjähriger Chili in Glockenform . Die Pflanze ist bis zu 1,2 m hoch. Früchte hängen in verschiedenen Farben an der Pflanze (sehr dekorativ und ergiebig)
Ziegenhorn gelb	2	Die gebogenen Früchte (ca. 10 - 12 cm) sind gelb, fleischig, saftig, süß, reichtragend und von sehr milder Schärfe. Bestens zum Rohverzehr geeignet. Eine private Züchtung, die uns 2018 überreicht wurde.
Joes Long	4	Der längste uns bekannte Peperoni. Von grün auf rot abreifend. Bildet bereits bei einjähriger Kultur äußerst dekorative Kübelpflanzen . Die kräftigen, reichtragenden Pflanzen bieten auch auf dem Gemüsebeet einen phantastischen Anblick.
Mojo	4	Ein roter Spitzpaprika von Gomera aus dem die berühmte Mojo hergestellt wird. Ein guter Speisepaprika, der besonders zum Kochen geeignet ist.
Poot Pepper	4	Ist für den Frischeverzehr , zum Trocknen oder zum Grillen geeignet. Eine ReinSaat-Weiterentwicklung einer ertragreichen koreanischen Landsorte. Bildet eine kompakte, mittelhohe Pflanze , mit gleichmäßig langen (ca. 16 cm), roten und glänzenden Früchten aus.
Elefantenrüssel	5	Diese Sorte ist sehr reichtragend mit schlanken, gelben , nicht allzu scharfen Früchten, die reif oder unreif - z.B. zum Einlegen in Essig - verwendet werden können. Sie wächst gut im Freiland (auch bei schlechter Witterung) und kann auch als Zierpflanze eingesetzt werden.
Jalapeno	5	Ein stumpfspitzer und dickfleischiger Chili. Die sehr ertragreiche Pflanze ist sehr robust und kann im Herbst sogar eingetopft (Triebe etwas einkürzen) und am Zimmerfenster weiterkultiviert werden. In Mexiko und den südlichen USA sehr beliebt.
Tricolor Variegato	5	Eine sehr schöne Pflanze , deren Früchte (1 - 2 cm) in Regenbogenfarben abreifen. In vielen Ländern wird diese Pflanze zur Zierde gepflanzt, aber natürlich kann man die leckeren Früchte auch gerne verzehren.
Mini - Pfefferoni	6	Diese Sorte bringt sehr kleine rote Früchte , die sich z.B. gut zum Gurkeneinlegen eignen. Bildet mit seinen zahlreichen aufrechtstehenden Früchten hübsche Topfpflanzen . An sehr geschützten Stellen für das Freiland geeignet, ansonsten für sonnige Zimmerfenster, Balkone etc.
Schafsnase	6	gelb orange 10 - 12 cm
Bolivian Rainbow	7	Der Kracher an Schönheit: lila-rote Blätter und aufrechtstehende von cremeweiß über lila bis rote Früchte, sehr scharf, mehrjährig . Die Pflanze ist so schön, dass sie einen Platz in ihrer Nähe (Balkon, Terrasse) erhalten sollte. Die Pflanze kann bei min. 8°C überwintert werden.
Capela	7	Eine sehr ertragreiche Sorte, die leuchtend orange, keilförmige, kleine und aromatische Chilis entwickelt. Bestens geeignet zur Konservierung und zum Trocknen . Eine Lokalsorte aus dem Kosovo.
Lemon Drop	7	Eine hochwüchsige Sorte, die zur Reifezeit überladen ist mit länglichen hellgelben Früchten ist. Diese sind scharf und würzig . Das Aroma wird als zitrusartig beschrieben und liegt irgendwo zwischen Grapefruit und schwarzen Johannisbeeren. Lemon Drop passt ausgezeichnet in jeden frischen Salat . Gute Freilandeignung
Mitla	8	Äußerst reichtragende (ca. 30 Schoten/Pflanze), kräftige Pflanzen (ca. 50 cm) mit hängenden, keilförmigen, dickfleischigen Schoten, die relativ groß (ca. 8 x 2,5 cm) und sehr saftig sind. Werden selbst nach monatelanger Lagerung in Heizungsnähe nicht trocken! Faulen im Zimmer (hängend) auch nicht, daher bestens als Wintervorrat geeignet. Zunächst dunkelgrün, sonnenseite oft schwarzgrün, dann im

		Herbst orangerot bis rot werdend. Auch für Kübel als Zierpflanze geeignet. Empfehlenswerte, einfach zu kultivierende Sorte.
Tabasco Green Leaves	9	Eine schöne Pflanze , deren aufrechtstehende Früchte von gelb auf rot abreifen. Die Pflanze lässt sich problemlos im Haus überwintern und hält sich viele Jahre als Topfkultur .
Habanero Orange	10	Sehr fruchtig aromatischer Habanero aus Yucatan (Mexiko). Farbe der laternenförmigen Früchte reift von grüngelb auf orange. Die Früchte werden meist roh verzehrt, damit sie das besondere Aroma nicht verlieren. Vegetationszeit: 100 Tage .
Habanero rot	10	Die Früchte sind dünnwandig, rundlich, faltig und werden ca. 5 cm lang und ca. 3 cm breit . Sie reifen von hellgrün über orange zu einem intensiven Rot . Der Geschmack ist fruchtig-aromatisch und die Pflanze ist sehr ertragreich .
Habanero Tropical Red	10	Eine der schärfsten Chili-Sorten . Früchte kleiner als bei Habanero rot. Die Pflanzen werden bis zu 1,2 m hoch. Die Früchte sind dünnwandig, rundlich bis länglich, faltig un werden ca. 5 - 6 cm lang und ca. 3 cm breit. Die Früchte reifen von hellgrün über orange zu einem intensiven Rot. Tropisch-fruchtig-aromatischer Geschmack . Relativ früh reifend und sehr ertragreich . Kann als Topfpflanze überwintert werden .

HAFTUNGAUSSCHLUSS

1. INHALT

Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen in diesem Dokument. Haftungsansprüche gegen den Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Der Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

2. URHEBER- UND KENNZEICHENRECHT

Die Autoren ist bestrebt, in allen Publikationen die Urheberrechte der verwendeten Bilder, Grafiken und Texte zu beachten, von ihm selbst erstellte Bilder, Grafiken und Texte zu nutzen oder auf lizenzfreie Grafiken und Texte zurückzugreifen. Alle innerhalb des Internetangebotes genannten und ggf. durch Dritte geschützten Marken- und Warenzeichen unterliegen uneingeschränkt den Bestimmungen des jeweils gültigen Kennzeichenrechts und den Besitzrechten der jeweiligen eingetragenen Eigentümer. Allein aufgrund der bloßen Nennung ist nicht der Schluss zu ziehen, dass Markenzeichen nicht durch Rechte Dritter geschützt sind! Das Copyright für veröffentlichte, vom Autor selbst erstellte Objekte bleibt allein beim Autor der Seiten. Eine Vervielfältigung oder Verwendung solcher Grafiken und Texte in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Autors nicht gestattet.

3. DATENSCHUTZ

Sofern innerhalb des Internetangebotes die Möglichkeit zur Eingabe persönlicher oder geschäftlicher Daten (Emailadressen, Namen, Anschriften) besteht, so erfolgt die Preisgabe dieser Daten seitens des Nutzers auf ausdrücklich freiwilliger Basis. Die Inanspruchnahme und Bezahlung aller angebotenen Dienste ist – soweit technisch möglich und zumutbar – auch ohne Angabe solcher Daten bzw. unter Angabe anonymisierter Daten oder eines Pseudonyms gestattet. Die Nutzung der im Rahmen des Impressums oder vergleichbarer Angaben veröffentlichten Kontaktdaten wie Postanschriften, Telefon- und Faxnummern sowie Emailadressen durch Dritte zur Übersendung von nicht ausdrücklich angeforderten Informationen ist nicht gestattet. Rechtliche Schritte gegen die Versender von sogenannten Spam-Mails bei Verstößen gegen dieses Verbot sind ausdrücklich vorbehalten.

4. Rechtswirksamkeit dieses Haftungsausschlusses

Dieser Haftungsausschluss/Disclaimer ist als Teil des Internetangebotes zu betrachten, von dem aus auf diese Seite verwiesen wurde. Sofern Teile oder einzelne Formulierungen dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht, nicht mehr oder nicht vollständig entsprechen sollten, bleiben die übrigen Teile des Dokumentes in ihrem Inhalt und ihrer Gültigkeit davon unberührt.