



# CHILI & PEPERONI 2022



**4,50 €**  
**PFLANZE**

**3,00 €**  
**SAATGUT**

**PFLANZENRARITÄTEN, SORTENVIELFALT,  
REGIONALWARENLADEN, SAATGUT  
UND EVENTS**

Regionalwarenladen  
Pflanzenverkauf  
Saatgut

● 13 - 17 Uhr ● Mi - Fr

Sonderöffnungszeiten  
Mitte April - Mitte Juni

● 10 - 17 Uhr  
● 10 - 14 Uhr

● Mo - Fr  
● Sa



# LIEBE BESUCHER!

In diesem Katalog haben wir unser Angebot an Bio-Chili und Peperonisorten für Sie übersichtlich und gemäß den speziellen Bedürfnissen und Anforderungen der Pflanzen geordnet. All unsere Sorten sind **samenecht und frei verfügbar**. Das bedeutet, dass die Vermehrung bei richtiger Befruchtung der Blüten ohne Verlust der sortentypischen Eigenschaften möglich ist. **Tragen Sie mit uns dazu bei, die Vielfalt unserer Kultursorten zu erhalten, zu verbreiten und zu schützen.**

Eine **Saatgutpackung** umfasst **ca. 10 Samen** für **3,00 Euro**. Darüber hinaus finden Sie unser gesamtes **Pflanzenortiment** (an Jungpflanzen) ab **Mitte April** vor Ort.

Bitte beachten Sie, dass wir aus Kapazitätsgründen keine individuelle Einkaufsberatung anbieten können – aber mithilfe unserer Infoschilder sowie der vor Ort kostenfrei erhältlichen **Übersichtskarte** können Sie sich problemlos **selbst Ihre gewünschten Pflanzen zusammenstellen**. Diese sind in der Gärtnerei bereits nach den hier genannten Kategorien sortiert. Bitte denken Sie nach Möglichkeit an **eigene Transportboxen und festes Schuhwerk**.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit, Saatgut und Jungpflanzen **per Onlinebestellung** zu sich nach Hause zu bestellen:

- Seit diesem Jahr besteht die Möglichkeit, dass sie unseren neuen **Onlineshop** für Ihre Bestellung nutzen – wir liefern **deutschlandweit!** Schauen Sie doch mal unter [www.gaertnerei-schwarzach.de](http://www.gaertnerei-schwarzach.de) vorbei.
- Außerdem bietet, wie bisher, die Ökokiste Schwarzach in ihrem ausgewiesenen Liefergebiet Lieferungen von Tomatenpaketen und anderen Pflanzen zu Ihnen nach Hause an. [www.oekokiste-schwarzach.de](http://www.oekokiste-schwarzach.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen ein schönes und ertragreiches Gartenjahr!



# ÜBER UNS

Unser Traditionsbetrieb wurde 1983 von Veit Plietz gegründet und durchgehend biologisch bewirtschaftet. Seit 2021 wird die Gärtnerei nun in diesem Sinne von Martin Schäfer weitergeführt. Das kleine, familiäre Team der Gärtnerei besteht dabei aus zwei Vollzeit-Beschäftigten, einer Minijobberin und einer anzugehenden Auszubildenden — sowie ganz viel Herzblut!

Auf unserer drei Hektar großen Freiland-fläche und der ein Hektar großen Gewächshausfläche werden zahlreiche Fein- und Fruchtgemüse angebaut. Vor Ort befindet sich zudem ein Regional-warenladen mit regionalem, saisonalem Gemüse, sowie einer großen Auswahl an samenfestem Saatgut. Zusätzlich bieten wir fast das ganze Jahr über Gemüsejung-pflanzen, Beerenobst, Heilkräuter und Gewürzkräuter an.

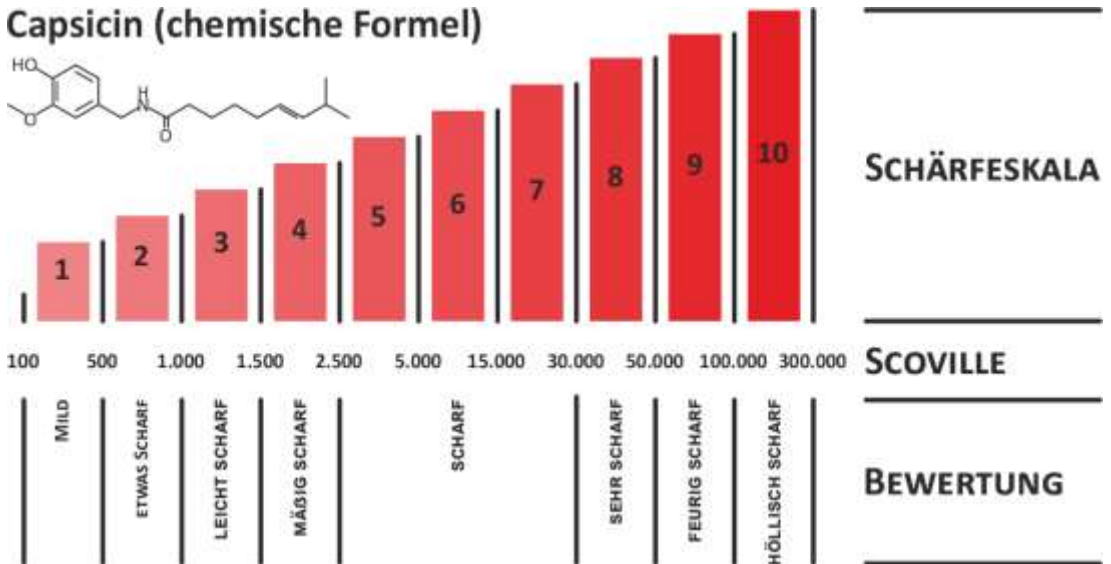
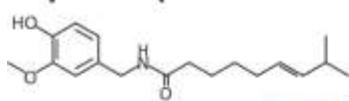
Der Erhalt alter und selten gewordener Gemüsesorten liegt uns dabei sehr am Herzen. Wir versuchen unseren Gästen mit Events und Veranstaltungen den Wert pflanzlicher Vielfalt näherzubringen und ihre Bedeutung für Mensch und Natur zu vermitteln.

Hauptabnehmer unserer Produkte ist unser Schwesternbetrieb, die Ökokiste Schwarzach. Außerdem zählen zu unseren Kunden verschiedene Regionalwarenläden, Restaurants und Verbraucher-Erzeugergemeinschaften (VEG). Für uns bietet die Natur jede Menge Inspiration und Herausforderungen. Daher brechen wir gern alte Gewohnheiten und probieren neue und exotische Dinge aus. Mit unserem Anbau von Yacon und Ingwer konnten wir z. B. viele unserer Abnehmer begeistern.

Neben der technischen Modernisierung der Gärtnerei ist Agroforst derzeit eines unserer Herzensprojekte. Dabei werden zukünftig zahlreiche Beeren und Obstgehölze in der Gemüseanbaufläche kombiniert und integriert. Ziel ist hierbei die Synergie zwischen den Pflanzen und dem Gelände zu nutzen, natürliche Ressourcen zu sparen, die Kulturlandschaft interessanter zu gestalten, die angebauten Gemüsekulturen vor immer stärkeren Wetterextremen zu schützen (Hochwasser, Sturm und Trockenheit), diversen Lebewesen einen Lebensraum zu bieten und die Vielfalt unserer Gärtnerei zu erweitern. Diese neuen Pflanzenkulturen dienen hierbei gleichzeitig als Mutterpflanzen für die Vermehrung und werden somit unser Sortiment neben Gemüsejungpflanzen, Heil-Gewürzkräutern für Sie im Bereich „Beeren und Obst“ erweitern.

Die Zukunft hält einige Überraschungen und Ungewissheiten bereit – doch mit unseren Ideen und unserem Engagement fühlen wir uns nachhaltig gewappnet.

# 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 Schärferreiz 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
<b>HABANERO NU MEX SUAVE</b>	1	Die Pflanze ist im Vergleich mit <b>ca. 90 cm</b> ausgeprägt höher, ausladend breitkroniger als andere Habaneros. Früchte mit <b>karibisch fruchtigem Aroma</b> , jedoch nicht annähernd so scharf wie andere Habneros. Ein <b>langgestreckter, dünner</b> , im Fleisch milder Peperoni ( <b>13 - 15 cm</b> ) mit zunächst <b>gelborangen</b> , dann <b>rot</b> abreifenden Früchten. Manchmal oben etwas geknickt und stark <b>knautschig/runzlig und</b> spitz auslaufend. <b>Beachtlicher Ertrag</b> an warmer Freilandstelle. Relativ <b>kompakte, dünntriebige</b> Pflanzen, daher auch gut für <b>Kübel</b> und <b>Balkon</b> geeignet, selbst in 15-cm-Töpfen. Zum <b>Einlegen, Pizza</b> und <b>Fleischgerichte</b> . Samen und Scheidewände sind schärfer. In Italien verbreitet und feldmäßig auch <b>kommerziell für die Konservenindustrie angebaut</b> .
<b>LOMBARDO</b>	1	Die Pflanze wird <b>ca. 60 - 70 cm hoch</b> und die Früchte werden <b>ca. 17 - 20 cm groß</b> , wobei diese schlank und <b>dünnwandig</b> sind. Von <b>Hellgrün, orange</b> auf leuchtend <b>rot</b> abreifend. Von einem <b>süßen Geschmack</b> , auch im hellgrünen Zustand. Besonders <b>köstlich in Olivenöl gebraten</b> . <b>Hohe Ernte</b> , wenn im Jungstadium geerntet wird, auch bis zu 3 mal möglich. Eine alte Dorfsorte aus Vallerona.
<b>MICHELANGELO</b>	1	Ausgesprochen dekorativer, kompakter Minipfefferoni. Die unzähligen, kleinen, ca. 5 – 6 cm langen, milden Früchte wachsen spitz nach oben und reifen von Hellgelb über Orange auf leuchtend Rot ab. Pflanzenhöhe 25 – 30 cm. Hoher Zierwert. Hervorragend geeignet für die Topfkultur.
<b>POUPILA</b>	1	

<b>GLOCKENPAPRIKA</b>	2	Ein <b>mehnjähriger</b> Chili in <b>Glockenform</b> . Die Pflanze ist bis zu <b>1,2 m</b> hoch. <b>Früchte hängen in verschiedenen Farben</b> an der Pflanze (sehr <b>dekorativ</b> und <b>ergiebig</b> )
<b>JOES LONG</b>	4	Der längste uns bekannte Peperoni. Von <b>grün auf rot</b> abreifend. Bildet bereits bei einjähriger Kultur äußerst <b>dekorative Kübelpflanzen</b> . Die <b>kräftigen, reichtragenden</b> Pflanzen bieten auch auf dem Gemüsebeet einen phantastischen Anblick.
<b>MOJO</b>	4	Ein <b>roter Spitzpaprika</b> von Gomera aus dem die berühmte <b>Mojo</b> hergestellt wird. Ein guter Speisepaprika, der besonders zum <b>Kochen</b> geeignet ist.
<b>ELEFANT</b>	5	Außergewöhnlicher, <b>reichtragender Pfefferoni</b> mit sortentypischer, <b>ledriger, von hellen Korkrisen durchzogener Maserung</b> . Lange ( <b>ca. 18 cm</b> ), spitzkegelige, dickfleischige, von <b>Grün auf Rot abreifende Früchte</b> . Vollmundiger, scharf-fruchtiger Geschmack. Für den Frischverzehr, zum Kochen, Einlegen und Grillen.
<b>GELBES RÜSSELCHEN</b>	5	<b>Sonnengelbe Chili</b> mit gebogenen Früchten. <b>Gutes Ertragsniveau</b> durch sehr frühe Reife ca. 60 Tage nach Pflanzung. Fruchtgewicht ca. 10 g, Länge <b>10-14 cm</b> . Durch die Wuchshöhe von 80-100 cm und lange Seitentriebe Stütze empfohlen. Für Freilandanbau im Kübel geeignet. Sehr angenehmes Aroma mit guter Schärfe.
<b>JALAPEÑO RUBEN</b>	5	Sehr ertragreicher, dickfleischiger Jalapeño mit ca. 7 cm langen, von Dunkelgrün auf Rot abreifenden Früchten. Bei Vollreife auftretende längliche Verkokungen gelten als Qualitätsmerkmal. Fruchtig- angenehme Schärfe von 3 - 5. Für den Frischverzehr (grüne und rote Früchte) und zum Einlegen geeignet.. Die <b>sehr ertragreiche</b> Pflanze ist <b>sehr robust</b> und kann im Herbst sogar eingetopft (Triebe etwas einkürzen) und am <b>Zimmerfenster</b> weiterkultiviert werden. In Mexiko und den südlichen USA sehr beliebt.
<b>LILA LUZI</b>	7	Dekorative, sehr <b>kleinfrüchtige</b> , reich fruchtende Chili mit <b>violetten Blättern</b> . Die Früchte reifen von <b>Violett über Gelb und Orange auf Rot</b> ab. Besonders geeignet als attraktive <b>Topf- oder Kübelpflanze</b> . Auch für den Anbau im <b>Freiland</b> geeignet.
<b>ROCOTO BAUMCHILI</b>	7	sehr dekorativ: Behaarte Blätter, dunkle Stängel und tief violette Blüten, <b>rot oder gelb abreifende, saftige und scharfe, apfelförmige Früchte mit schwarzen Samen</b> . Besonders geeignet für den mehrjährigen Anbau in Kübeln oder Wintergarten. Frostfrei überwintern.
<b>MITLA</b>	8	Äußerst <b>reichtragende</b> (ca. 30 Schoten/Pflanze), <b>kräftige Pflanzen</b> (ca. 50 cm) mit hängenden, keilförmigen, dickfleischigen Schoten, die relativ groß ( <b>ca. 8 x 2,5 cm</b> ) und <b>sehr saftig</b> sind. Werden selbst nach <b>monatelanger Lagerung</b> in Heizungsnahe nicht trocken! Faulen im Zimmer (hängend) auch nicht, daher bestens als Wintervorrat geeignet. Zunächst dunkelgrün, sonnenseite oft schwarzgrün, dann im Herbst <b>orangerot</b> bis rot werdend. Auch für <b>Kübel</b> als <b>Zierpflanze</b> geeignet. Empfehlenswerte, <b>einfach zu kultivierende</b> Sorte.
<b>TABASCO GREEN LEAVES</b>	9	Eine <b>schöne Pflanze</b> , deren aufrechtstehende Früchte von <b>gelb auf rot</b> abreifen. Die Pflanze lässt sich <b>problemlos im Haus überwintern</b> und hält sich viele Jahre als <b>Topfkultur</b> .
<b>HABANERO ROT</b>	10	Die Früchte sind <b>dünnwandig, rundlich, faltig</b> und werden <b>ca. 5 cm lang</b> und <b>ca. 3 cm breit</b> . Sie reifen von <b>hellgrün</b> über <b>orange</b> zu einem intensiven <b>Rot</b> . Der Geschmack ist <b>fruchtig-aromatisch</b> und die Pflanze ist <b>sehr ertragreich</b> .
<b>ORANGE TIGER TAJ MAHAL</b>	10+	<b>Vorsicht extrem Scharf!</b> Die Sorte bildet <b>orangefarbene Früchte mit stumpfer oder spitzer Ausbuchtung am Fruchtende</b> . Das Laub ist vor allem bei jungen Pflanzen ganz dunkel gefärbt. Diesen Chili kann man auch grün essen,

### HAFTUNGSAUSSCHLUSS

#### 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.