

Aarau, im Februar 2018

Superheisse Schoten

Chilis gehören zu den beliebtesten Balkon- und Gartengemüsen. Ihr feuriges Temperament und ihre farbenfrohen, dekorativen Schoten heizen die Stimmung im wahrsten Sinne des Wortes an. Dazu sind Chilis äusserst gesund und so pflegeleicht, dass auch gärtnerische Greenhorns problemlos erste Ernten einfahren können.



Kultpflanze Chili ...

Chilis lassen fast niemanden kalt. Davon zeugen unzählige Webseiten und Foren im Internet, die sich der Feuerschote widmen. In den letzten Jahren ist sie zum eigentlichen Trendgemüse geworden und ihre Liebhaber – es sind zu einem guten Teil Männer! – werden immer zahlreicher. Chilis sind einfach zu kultivieren und der Ertrag ist dank immer besserer Zuchtformen so gut wie sicher. So ist sogar Garten-Anfängern Erfolg beschieden.

Ideales Balkon-Gemüse

Chilis gehören wie Peperoni und Peperoncini zu den Paprikagewächsen (*Capsicum*). Ihre ursprüngliche Heimat ist Lateinamerika. Die ideale Balkonpflanze liebt Sonne und Wärme und sollte erst nach Mitte Mai ins Freie gestellt werden. Sie wird 60 bis 120 Zentimeter hoch und zwischen ihren sattgrünen Blättern wachsen zahlreiche Schoten heran. Kunterbunt und fröhlich – mal hängend, mal aufrecht, mal lang und spitz, mal pummelig-rund – sorgen Chilis schlicht für gute Stimmung! In Töpfen ist es den Pflanzen wohler als im Gartenbeet, weil sich die Erde im Topf schneller erwärmt. Und steht das Pflanzgefäss erst noch auf einem wärmespeichernden Plattenboden, dann sollte dem Erfolg nichts mehr im Wege stehen.

Die Schoten, die botanisch gesehen Beeren sind, wandeln je nach Sorte ihre Farben: von Grün zu Rot, von Hellgelb zu Rot, von Dunkelvioletts zu Rot und so fort. Es ist also von Vorteil, wenn der Gärtner weiss, welche Farbe sie im Reifestadium haben sollten. Erst dann sind sie voll aromatisch – und haben ihre Schärfe voll ausgebildet.

«Superfood» dank Superpflanzen

Chilis werden den sogenannten «Superfood» zugerechnet. «Superfood» sind gut schmeckende und gleichzeitig gesunde Nahrungsmittel, die besonders viele Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Für die Schärfe verantwortlich ist die Substanz Capsaicin, die je nach Sorte in unterschiedlicher

Ausprägung vorhanden ist. Je mehr Capsaicin, desto höher der Schärfeegrad. Das natürlich vorkommende Alkaloid löst einen Hitze- bzw. Schärfereiz aus. Es befeuert nicht nur, sondern wirkt auch verdauungsfördernd, entzündungshemmend und schmerzlindernd.

Beste Voraussetzungen für guten Ertrag bringen Pflanzen aus Gärtnereien und Gartencentern mit. Sie sind in optimalen Bedingungen herangewachsen und besonders robust. Züchtungen der letzten Jahre verstärkten diesen Fokus und haben besonders dankbare Sorten hervorgebracht. Im Fachhandel sind zudem veredelte Varianten erhältlich. Diese haben besonders robuste Wurzeln, so dass die Pflanzen grösser werden und mehr Ertrag liefern als ihre unveredelten Kollegen. Oft sind sie als stattliche, bereits Früchte tragende Exemplare erhältlich und eines ist garantiert: Sie werden Feuer und Flamme verbreiten!

Infobox 1

Pflanz- und Pflegetipps

Pflanzung: Erst nach Mitte Mai auspflanzen oder in Töpfen auf den Balkon stellen.

Pflanzgefäss: Sollte mindestens 20 cm Durchmesser aufweisen und Löcher haben, damit das Wasser abziehen kann. Um Staunässe zu verhindern, ist eine Drainage im untersten Topfteil ratsam, z.B. mit Lavakügelchen oder Kies.

Standort: An geschütztem Ort mit viel Sonne und Wärme. Platten- und Steinböden beschleunigen das Wachstum.

Erde/Düngung: Nährstoffreich Erde; Langzeitdünger.

Giessen: Die Erde stets gleichmässig feucht halten. Staunässe und Trockenheit ist zu vermeiden.

Infobox 2

Fünf empfehlenswerte Sorten und Serien

Türkischer Chili (mittelscharf)

Aufrecht wachsende, sehr dekorative Sorte, die traditionell in der Türkei angebaut werden. Die Pflanze ist sehr ertragreich und bildet längliche rote Früchte.

Jalapeno Chili (scharf)

Gehört zu den beliebtesten und schärfsten Sorten. Die länglichen, abgerundeten Früchte entwickeln ihr volles Aroma und ihre volle Schärfe, wenn sie rot und ganz ausgereift sind.

Thai-Chili (scharf)

Die Pflanze bildet eine Vielzahl kleiner, schlanken Schoten, die aufrecht nach oben wachsen. Die reifen Früchte sind anfangs grün, werden dann rot und zeichnen sich durch eine nachhaltige Schärfe aus.

Karibik-Chili (sehr scharf)

Gehört zu den sehr scharfen Chilis. Die eher kleinen Schoten sind ein echter Hingucker. Sie reifen von hellgrün nach hellrot. Die Pflanze wächst buschig und kann bis 120 cm erreichen.

Indischer Chili (sehr scharf)

Seine Früchte gehören zu den schärfsten Chilis der Welt; die voll ausgereiften Früchte sind orangerot. Die Pflanze wird ist sehr wärmebedürftig.

Achtung: Bei der Verarbeitung von scharfen Chilis ist es ratsam, Handschuhe zu tragen, da Reste vom Pflanzensaft an den Händen in die Augen geraten könnten.

Bilder & Legendenvorschläge:

(Nutzung ausschliesslich im Rahmen dieses redaktionellen Artikels)

01_Paprika ernten_PICTA00095.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die fruchtig-süssen Schnackpaprika sind – im Gegensatz zu den scharfen Chilis – auch für Kinder ein Genuss.

02_Topfchili_DSC08582.JPG (Bild Picturegarden | Rohner)

Viele Topfchilis trumpfen mit knallroten Schoten auf, die meist ziemlich scharf sind ...

03_Snackpaprika_geniessen_DSC00954.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Manche Paprika sehen teuflisch aus sind aber sehr mild und können roh als Snack verzehrt werden!

04_Peperoni_DSC08131.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Ob frisch oder getrocknet, die langschotigen türkischen Chili sind beliebte Sorten mittlerer Schärfe.

05_Glocken-Chili_DSC9095.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die Form der Glocken-Chilis ist einprägsam, ja reizend, der Schärfegrad hingegen sehr moderat.

06_Jalapeno Chili_IMG_7856.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Der 'Jalapeno' ist ein Klassiker aus Mexiko mittleren Schärfegrades.

07_Piri Piri_DSC04384.JPG (Bild Picturegarden | Rohner)

Piri Piri sind hierzulande vor allem als Paste oder Pulver ein Begriff.

08_Thai-Chili_DSC03360.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Typisch für die Thai-Chilis sind die schlanken, nach oben wachsenden Schoten – scharf!

09_Indischer Chili_DSC08553.JPG (Bild Picturegarden | Rohner)

Man sieht es den orangefarbenen Früchten gar nicht so an, aber dieser Indische Chili hat's in sich ...

JardinSuisse ist der Branchenverband des Schweizer Gartenbaus. Ihm gehören 1700 Betriebe des Garten- und Landschaftsbaus, der Topflanzen- und Schnittblumenproduktion, der Baumschulproduktion sowie des Gärtnerischen Detailhandels an. Er bietet seinen Mitgliedern eine umfassende Palette an Dienstleistungen. Dazu gehören die Beratung, die Unterstützung bei der Werbung, die Zertifizierung von Produktionsbetrieben und vieles anderes mehr. Der Verband betreut zudem die gärtnerische Berufsbildung von der Grundbildung bis zur Ausbildung zum Gärtnermeister.

Kontakte:

JardinSuisse

Othmar Ziswiler, JardinSuisse – Unternehmerverband Gärtner Schweiz, Bahnhofstrasse 94, 5000 Aarau
Tel. 044 388 53 00, www.jardinsuisse.ch; medien@jardinsuisse.ch

Pressebüro

Irène Nager, Nager Promotions GmbH, Seeburgstrasse 49F, 6006 Luzern, Tel. 041 377 21 01, www.nager-promo.ch ;
irene.nager@nager-promo.ch

Bilderauswahl

Reto Rohner, Picturegarden | Rohner; Agentur Rohner GmbH, Busskirchstrasse 97, 8645 Jona, Tel. 055 285 82 00,
www.agentur-rohner.ch; r.rohner@agentur-rohner.ch

Übersicht der Bildauswahl
in der Anlage zu diesem Artikel:

01



02



03



04



05



06



07



08



09

