

2021 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus Chili und Paprika



Bild	Pflanze	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung	Freiland	Reifezeit
	Aji Golden	Chili		Dies ist eine mittelscharfe Chili (<i>Capsicum baccatum</i>) mit sehr aromatischen Früchten. Sie bildet einen relativ grossen Strauch mit vielen schmalen länglichen Früchten. Die Pflanze ist ziemlich kältetolerant. Die Chilis reifen von grün auf gelb-orange und sind ca. 9 cm lang.		
	Aribibi Gusano	Chili		Die kleinen Chilis sind cremeweiss und länglich geformt. Typisch ist die stumpfe, nach innen eingedrückte Fruchtspitze und die geknautschte Haut. Die Sorte ist mit einer 10 auf der Schärfeskala als sehr scharf einzustufen. Das Aroma ist typisch für <i>Capsicum chinense</i> : fruchtig, reich und intensiv. Die Pflanze wächst buschig und nicht sehr hoch (ca. 40 cm).		
	Chinesische 5 colour Pepper	Chili		Eine farbige Liebhabersorte mit vielen kleinen scharfen Chilis, welche an der gleichen Pflanze unterschiedliche Farben ausbildet (je nach Reife von violett, weiss, gelb, orange bis rot). Sie gilt als alte traditionelle Sorte, die in China gezüchtet wurde. Unser Favorit!		
	Elefantenrüssel rot	Chili		Diese scharfe Chilisorte ist eine Lokalsorte aus dem Kosovo. Einzigartig macht sie die rindenartige Maserung, die an eine runzelige Elefantenhaut erinnert. Sie bildet bis 18 cm lange, dickwandige, rote und scharfe Früchte mit rindenartiger Faserung. Für Töpfe und Freiland geeignet.		
	Fuego	Chili		Fuego = Feuer, eine ziemlich feurigscharfe Angelegenheit. Die dunkelroten, in Spitz zulaufenden, 15-20 cm langen Früchte hängen dicht nebeneinander. Diese Sorte eignet sich sowohl für die Topfkultur als auch für die Kultivierung im Freiland.	Freiland	
	Glocken-Peperoni / Bischofsmütze	Chili		Stammt ursprünglich aus Ostafrika. Milder Chili mit angenehmer Schärfe. Sehr wüchsige und ertragreiche Sorte.		spät
	Habanero orange	Chili		Extrem scharfe, orange Chili. Hat kleinere, dicke und etwas unförmige Früchte, ein tropisch-fruchtiges Aroma und eignet sich besonders gut für Saucen und Salsas. Sehr ertragreich.		
	Habanero red	Chili		Extrem, scharfe, rote Chili. Kleinere dicke und etwas unförmige Früchte, tropisch-fruchtiges Aroma, eignet sich besonders gut für Saucen und Salsas. Sehr ertragreich.		
	Lemon Drop	Chili		Scharfe, gelbe Chili-Sorte mit gutem Ertrag. In Öl eingelegt eine wunderbare Alternative zu den bisherigen Chili-Ölen. Mehrjährig bei warmer Überwinterung (10°C).		spät
	Pimient d'Espelette (Capsicum Annum)	Chili		Der Champagner unter den Chilis darf nur im französisch-baskischen Dorf Espelette angebaut werden und geniesst den AOC-Status. Ein hochgeschätztes Original und heiss begehrt. Es verschönert die Küche, lässt Gerichte funkeln und erquickt den Gaumen. Espelettes sind sehr aromatisch, mit einem intensiven, beerigen und süsslichen Geschmack und einer aparten, leicht rauchigen Note.		

2021 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus Chili und Paprika



Bild	Pflanze	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung	Freiland	Reifezeit
	Árbol	Chili		Der Chili de árbol ist ein scharfer, mexikanischer Chili-Pfeffer, der auch als Vogelschnabel-Chili oder Rattenschwanz-Chili bekannt ist. Diese Chilis sind etwa 5 bis 7,5 cm lang und haben einen Durchmesser von 0,65 bis 1 cm. Die Schärfe liegt zwischen 15-30'000 Scoville. Das Aroma getrockneter Chile de Arbol ist jedoch von Natur aus etwas rauchiger, was hervorragend zu Eintöpfen und herzhaften Gerichten passt. Das Fruchtfleisch ist dünnwandig und eignet sich bestens zum Trocknen.		
	Guajillo	Chili		auch Chili Puya genannt und stammen aus Mexiko. Die grossen, tiefroten Chili-Schoten werden ca. 10-15 cm lang und haben eine mittlere Schärfe von ca. 2'500-4000 Scoville. Sie schmecken fruchtig nach Beeren und grünem Tee. Ihr würziges Aroma eignet sich besonders für herzhaftere Gerichte, werden aber in Mexiko traditionell zum Herstellen von Pasten und zum Färben von Speisen verwendet.		
	Pasilla mexicana	Chili		auch Chili Negro genannt, stammen aus Mexiko und werden hauptsächlich für die Moles verwendet. Sie haben einen intensiven, fruchtigen Geschmack nach Trauben und eine milde Schärfe. Wenn die Pasilla frisch verwendet wird, nennt man sie Chilaca und verleiht Enchiladas und Saucen einen reichhaltigen Geschmack. Getrocknet entwickeln die schokobraunen Schoten einen sanften und doch sehr komplexen Geschmack mit Aromen von Weintrauben und Beeren. Sie verleihen Suppen, Schmorgerichten und Saucen eine besondere Note.		
	Blockpeperoni	Paprika		Es handelt sich um eine rote und wenig gebuchtete Blockpeperoni. Auffallend sind die grossen Kerne. Die Frucht ist mild und hat ein süssliches Aroma. Farbe ist hellrot. Sehr ertragreiche Sorte. Mittelspät reifend.	Freiland	
	Le Souverain	Paprika		Grosse blockförmige bis in spitz zulaufende Paprika mit dunkelroter Farbe und wachsiger Oberfläche. Gleicht der konventionellen Paprika. Sehr aromatische Peperoni mit gutem Geschmack.		
	Pimientos de Padron	Paprika		Milde bis pikante Paprikasorte, buschige Pflanze, ca. 60 cm hoch. Früchte werden grün geerntet, sobald sie eine Grösse von ca. 4 cm haben. Wird in Spanien als Tapas serviert. Erwischt man eine scharfe Frucht, soll dies einem Glück bringen. Stammt ursprünglich aus Galizien.	Freiland	früh
	Purple Beauty	Paprika		Sie produziert wunderschöne und dickfleischige Früchte, welche im unreifen Zustand dunkelviolet und dann bei Reife ins rot übergehen. Es ist eine mittelspäte und niedrigwachsende Sorte und hat sehr dunkles Laub.		
	Roswitha	Paprika		Rote, mittelgrosse Peperoni, länglich und leicht zugespitzt. Dickfleischig und mild im Geschmack. Mittelspäte und ertragreiche Sorte. Benötigen aufgrund der vielen Früchte eine Stütze.	Freiland	mittelspät
	Sigaretta di Bergamo	Paprika		Die Sorte stammt ursprünglich aus der Region um Bergamo. Dort werden die langen, dünnen Schoten (sigarette) in Essig eingemacht. Sie schmecken aber auch frisch, bevor sie ganz rot sind, ausgezeichnet. Die buschige Pflanze wird bis zu 60 cm hoch und ist reichtragend. Freiland geeignet.	Freiland	
	Tequila Sunrise	Paprika		Niedrige Sorte mit kleinen, 10 cm langen, von dunkelgrün nach goldgelb abreifenden Früchten. Die süssen und dickwandigen Früchte stehen halbaufrecht an den Pflanzen. Sehr frühreifend.		

2021 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus Chili und Paprika



Bild	Pflanze	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung	Freiland	Reifezeit
	Tomatenpaprika Dottergelber	Paprika		Eine Tomatenpaprika, dekorativ und passend im Topf dem Balkon. Etwa 50 cm hoch wachsend. Zahlreiche Früchte sitzen dicht gedrängt in der Pflanzenmitte. Die Paprika ist gelb, flachrund und stark gerippt. Das Fruchtfleisch ist dickwandig und der Geschmack süsslich. Frisch als Salatpaprika und zum Füllen geeignet.		
	Tomatenpaprika rot	Paprika		Rote, flachrunde, stark gerippte, dickwandige Früchte, süsslich im Geschmack. Frisch als Salatpaprika und zum Füllen geeignet.		
	Violette Peperoni Ungarn	Paprika		Es ist eine wunderschöne, dunkelviolette und in Spitz zulaufende Paprika. Mit der Reife wird sie dunkelrot. Die unreife Frucht wird nur bei genügend Sonnenlicht wirklich schön dunkelviolett, sonst ist sie eher dunkelgrün. Die Sorte ist ausserordentlich ertragreich.		