



CHILIS - VIELFALT DER AROMEN

BIODIVERSITÄT DOMESTIZIERTER CHILIS IN SÜD- UND MITTELAMERIKA

Im südamerikanischen Hochland und den Hochebenen Mexikos wird die relativ kälteresistente *Capsicum pubescens* kultiviert. Sie hat behaarte und angenehm duftende Sprossen und Blätter und bildet dort mehrjährige Bäumchen aus. Gut zu erkennen ist diese „Baumchili“ an ihren hübschen blauvioletten, selten weißlichen Blüten und Staubblättern. Die dickfleischigen, breiten Früchte tragen ihr den Namen „Apfel“ ein: in Mexiko „Manzano“, in Peru „Rocoto“ und in Bolivien „Locoto“. Die Früchte sind sehr aromatisch und höllenscharf mit schwarzen Samen. Das Fruchtfleisch ist gelb, orange oder rot bis rotbraun gefärbt.



Blüte der Manzano 100



Gelber Manzano von den Zapotek-Indios



Chilivielfalt im Public Market Center in Seattle (USA)



Formenvielfalt der Capsicum chinense Jacq.



Capsicum chinense Jacq. Kuba: Eine typische milde Aji Dulce mit köstlichem Aroma

Die Art *Capsicum chinense* hat sehr vielfältige Ausprägungen und stammt wahrscheinlich ursprünglich aus klimatisch wärmeren Regionen Perus und Brasiliens. Die Blüten sind blass gelblich oder grünlich. Der Kelch der reifen Frucht hat oft eine ringförmige Einschnürung, die ihr ein glöckchenähnliches Aussehen verleiht. Die Früchte sind weniger fleischig und weiß, gelb, orange, rot oder braun gefärbt. Zu dieser Art gehören extrem scharfe Sorten wie die „Habanero“-Gruppe oder die asiatische

„Naga Morich“, aber auch die milden, verführerisch aromatischen Sorten der „Aji-Dulce“- Gruppe.

Die Art *Capsicum frutescens* ist ebenfalls eine Wärme liebende Art. Sie hat grünlich-weiße Kronblätter, deren Zipfel leicht zurückgeschlagen sind. Die Blütenstiele stehen aufrecht und sind gerade gestreckt. Die Blütenknospen bilden zum Stiel ein „Pfeifenköpfchen“, weshalb auch die reifen, gelb oder rot gefärbten Früchte etwas schief angesetzt wirken. Bekannt ist die Sorte „Tabasco“ und die nach ihr benannte scharfe Sauce.



Dedo de moca aus Brasilien



Bolivia wild – Wilde Capsicum baccatum var. baccatum aus Bolivien



Capsicum Frutescens L. aus Asien



Formenvielfalt der Capsicum Baccatum va pendulum (Willd.) Eshbaugh

Die Art *Capsicum baccatum* weist innen an der Basis der weißen Blütenblätter grünliche oder gelbe bis hellbraune Flecke auf. Die Art hat zwei Ausprägungen (Varietäten) mit unterschiedlichen Wuchsformen. So hat *var. baccatum* kleine, meist aufrecht stehende, das Laub überragende Beeren und *var. pendulum* größere, hinsichtlich ihres Aromas und der Farbe variabelere, meist hängende Früchte. Sie können rot, orange oder gelb gefärbt sein. Scharfe, sehr dankbare Sorten wie „Dedo de Moca“ blühen und fruchten später, lassen sich bei uns auf der Fensterbank erfolgreich ausreifen und überwintern. Einige Sorten gedeihen auch im Freiland.