

Chilis & Paprikas 2023

	Name/Beschreibung	Farbe	Grad	Σ
	Aji Amarillo, orange (Capsicum baccatum) Die gelborangefarbenen Früchte werden sehr groß, etwa 12cm lang. Es ist eine der ältesten angebauten Chilisorten Südamerikas.	orange	5	150
	Aji Amarillo, red (Capsicum baccatum) Ähnlich der Aji Amarillo	Orange-rot	5	30
	Aji-Arion (Capsicum chinense) Fruchtiger, scharfer Chili. Früchte haben vier bis fünf Vertiefungen und sind etwa 7 cm lang. Total reichtragend. Sehr früh. Reift wie ein Regenbogen ab über grün nach orange zu rot. Paßt gut zu Käse - Früchte in feine Streifen schneiden und damit belegen.	Rot	6	8
	Aji Confusion (Capsicum baccatum) Schmeckt sehr lecker, schön fruchtig mit einem leicht blumigen Gefühl im Abgang und ist gut scharf. Einer der kuriosesten Neuentdeckungen.	cremeweiß	4	120
	Apricot Apple (Capsicum baccatum) Irre lecker, vollfruchtig und vor allem sehr süß! Ohne Kerne und Plazenta angenehm scharf. Der Durchmesser liegt bei ca. 4cm. Apricot Apple ist eine Rarität.	hell-pfirsich	2	50
	Aucaja-Amarilla (Capsicum chinense) Hübsche Sorte kleeblattartig geformt. Mild-scharf. Die Früchte können als Brotbelag, in feine Streifen im Salat, oder gefüllt mit Ziegenfrischkäse gegessen werden. Sie haben ein tolles, fruchtiges Aroma.	orange	2	8
	Aji Dulce Puerto Rico Capsicum chinense Sorte aus Puerto Rico mit fast keiner Schärfe. Die sehr schönen Früchte werden lokal sowohl unreif als auch reif verarbeitet. Sehr hoher Ertrag an kleinen Pflanzen.	Bunt	2	10
	Aji Panca Lima eine der wichtigsten Chilisorten Perus Nur leicht scharfe Capsicum chinense Sorte mit großen, dunkelbraunen Früchten. Die Früchte müssen langsam an der Luft getrocknet werden, dann entwickelt sich das charakteristische rauchige Aroma.	braun	2	10

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Aji Pinapple Sehr produktive Capsicum baccatum Sorte, deren sehr scharfe Früchte tatsächlich einen feinen Ton von Ananas aufweisen. Große Pflanzen, gut geeignet für die Kübelkultur.</p>	gelb	8	10
	<p>Bahamian Goat (Capsicum chinense) Beliebt bei Chiliheads in den USA: Die Chili ist eine schöne Chinense-Sorte aus der Karibik mit einem leckeren, fruchtigen Aroma mit leichter Süße. Zum Überwintern um 20 cm zurückschneiden und bei mind. 15°C an einen hellen Platz stellen.</p>	pfirsich	9	8
	<p>Biquinho Vermelho (Capsicum chinense) Biquinho Vermelho Chili stammt aus Brasilien und wird "Bi-KIN-dscho Ver-MEJ-scho" ausgesprochen. Übersetzt bedeutet das "kleiner Schnabel". Die kleinen, leuchtend roten Chilis sind tropfenförmig und haben einen reichen, fruchtigen und leicht rauchigen Geschmack</p>	rot	0-3	8
	<p>Bishop's Crown (Glockenchili) (Cap.bac.) Die orangeroten Chilifrüchte sind glockenförmig wie eine Bischofsmütze. Auch Peri-Peri genannt. Wächst schnell zu einem Busch (1,20 m hoch) und sind sehr ertragreich</p>	Rot	5	100
	<p>Burning Heart (Capsicum anuum) Herzförmiger, sehr großer Chili in leuchtendem Rot. Die Frucht hat eine leichte Spitze, an den Schultern abgerundet. Die Sorte ist sehr dickwandig (0,5cm dick) und saftig.</p>	Rot	1	8
	<p>Cheiro Roxa (Capsicum chinense) Sie duften sehr gut und schmecken fruchtig, sehr scharf, aber human. Sie besitzen viele Aromen, aber nicht so stark ausgeprägt. Stängel und Blätter der Pflanze haben ebenfalls einen lila Überzug.</p>	Bunt	9	8
	<p>Chile de Onza iese interessante Sorte aus Mexiko hat schwarz abreifende stark gewellte Schoten mit leichter Schärfe. Gut geeignet zur Herstellung von Mole, einer dunklen Salsa.</p>	dunkelbraun	2	10
	<p>Chilis von Kreta Leider gibt es keine Beschreibung noch Bild. Die Samen wurden mitgebracht</p>	orange		50
Ochsenherz	<p>Chilis aus der Provence Leider gibt es keine Beschreibung noch Bild. Die Samen wurden mitgebracht</p>	Rot		100

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Chimayo (Capsicum annum) Die Pflanzen wachsen strauchig, die Chilis werden bis zu 12 cm lang und ähneln einer roten Jalapeno. Beliebt wegen ihres hervorragenden Aromas und moderaten Schärfe.</p>	Rot	5	500
	<p>Chihuacle Negro (Capsicum annum) Die sehr seltenen Chihuacle Negro Chilis stammen aus der Region Oaxaca in Mexiko. Viele behaupten, es sei der Chili mit dem besten Geschmack, der an getrocknete Pflaumen, Tabak und Lakritz erinnert. Die Pflanzen wachsen buschig und haben etliche der braun reifenden Früchte.</p>	braun	4	8
	<p>Cubanelle Sweet Süßer länglich-konusförmiger roter fleischeriger Gemüsepaprika mit einem starken würzigen Aroma. Entweder keine oder nur eine ganz leichte Schärfe. Früchte sind ca. 11-15 cm lang und bis ca. 6 cm im Durchmesser.</p>	rot	1	10
	<p>Devil's Tongue Chocolate Braune Variante von Devils Tongue mit etwas geringerer Schärfe. Die starkwüchsigen Pflanzen haben einen hohen Ertrag. Es gibt eine Ähnlichkeit zu Fatalii, wobei Devils Tongue etwas kürzer und weniger Stark gerippt ist.</p>	Braun	3	10
	<p>Dolce di Bergamo (Capsicum annum) Frühe, reichtragende, milde Peperoni, die in der Regel grün geerntet wird, prima zum Füllen oder Einlegen. Auch frisch lecker, Früchte von etwa 10 - 15 cm.</p>	Grün	1	200
	<p>Dulce Luna (Capsicum baccatum) Die Früchte sind groß, sie werden etwa 6cm lang und 5cm breit. Der Geschmack ist herausragend, fruchtig mit einem ganz leichten Schärfekick. Am besten schmeckt sie frisch in Salaten oder pur auf dem Brot.</p>	weiß	2	30
	<p>Dulce Marron (Capsicum baccatum) Mild mit wenig Schärfe, süß, knackig - ein Chili der lecker frisch auf dem Brot schmeckt. In Ringe geschnitten auch im Salat immer gut, die Schärfe verliert sich fast in der Blattmasse vom Pflücksalat.</p>	braun	2	8
	<p>Ecuador Purple (Capsicum annum) Eine essbare Pflanze, die ein prächtiges Farbenspiel liefert: Erst leuchtend lila, dann gelb, orange, und schließlich rot abreifend. Ein besonderes Farberlebnis entsteht, wenn mehrere Schoten in verschiedenen Stadien an einer Pflanze reifen.</p>	violett	6	24

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Facing Heaven Red (Capsicum annuum) Die Facing Heaven Red Chili stammt aus China. Sie trägt ihren Namen "Blick zum Himmel", da die kleinen länglichen roten Schoten in Bündeln aufrecht stehen. Die Pflanzen wachsen buschig und sind ertragreich.</p>	rot	6	8
	<p>Fantastic Colour Festival (Cap. Chinense) Pflanzen sind dicht behangen im Rausch der Farben, Blätter und Blattstiele sind lila überzogen. Pflanzen werden groß und breitausladend. Fruchtig, süßlich duftend</p>	bunt	6	8
	<p>Fish Pepper (Capsicum annuum) Aus Afrika stammend, wird - wie der Name sagt - vor allem zum Verfeinern von Fischgerichten verwendet und unterstützt den feinen Geschmack so mancher Meeresbewohner. Diese Chili ist besonders dekorativ durch ihre weiß panaschierten Blätter, und die Chilis sind zunächst grün-weiß gestreift und reifen dann mit orangefarbenen Streifen nach rot.</p>	rot	4	8
	<p>Frontera Sweet (Capsicum chinense) Ein Chili, den man pur aus der Hand essen kann. Das Aroma ist superlecker, exotisch blumig-fruchtig. Die Schärfe ist gering, es kitzelt lustig im Mund ohne zu brennen.</p>	gelb	1	20
	<p>Gabi (Capsicum baccatum) Mittelscharfe, sehr ertragreiche ungarische Freilandsorte, gelbe Früchte</p>	gelb	5	250
	<p>Gabi, rot (Capsicum baccatum) Mittelscharfe, sehr ertragreiche ungarische Freilandsorte, gelbe Früchte, rot abreifend,</p>	orange	5	250
	<p>Guadeloupe Black Sehr scharfer dunkelbrauner Scotch Bonnet aus Guadeloupe (kleine Antillen). Sehr guter Fruchtansatz. Capsicum chinense.</p>	braun	8	10
	<p>Habanero Orange (Capsicum chinense) Oval blockige Früchte. Ertragreich, mehrjährig bei Überwinterung auf heller Fensterbank. Ca. 50 cm hohe Pflanze mit stabilem Wuchs.</p>	orange	10	40

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Habanero Red (Capsicum chinense) Oval blockige Früchte. Ertragreich, mehrjährig bei Überwinterung auf heller Fensterbank. Ca. 50 cm hohe Pflanze mit stabilem Wuchs.</p>	rot	10	750
	<p>Jalapeno (Capsicum annuum) Diese Chilifrüchte sind sehr dickwandig und 6-10cm lang. Im unreifen Zustand grasgrün, im reifen rot mit den charakteristischen Rissen in der Haut.</p>	grün bis rot	5	200
	<p>Kirschpaprika, Ungarische (Cap. annuum) Ideal zum Füllen mit Frischkäse oder zum Einlegen in Essig und Öl</p>	rot	7	30
	<p>Lady Han – Koreanische Chili (Capsicum annuum) 'Lady Han' (65 Days Harvest Green, 80 Days Harvest Red). One of the most beautiful peppers. Lady Han hot pepper has perfectly balanced flavor and appearance.</p>	Grün-rot	6	8
	<p>Lemon Drop (Capsicum baccatum) Der Name bezieht sich nicht nur auf die zitronengelbe Farbe, die Früchte sind tatsächlich reich an Zitronenaromen. Die buschigen Pflanzen werden etwa 60 cm hoch und sind gut verzweigt.</p>	gelb	7	20
	<p>Madame Jeanette (Capsicum chinense) Die Habanero Madame Jeanette Chili stammt aus Surinam. Die Pflanze entwickelt eine Vielzahl der gelben Schoten, die in der Küche häufig Verwendung finden. Gute Schärfe und ein unglaubliches Aroma. Ein echter Gaumenschmaus (Mango und Ananas).</p>	gelb	10	8
	<p>New Mexican Anaheim (Cap. Annuum) Super zum Rösten, Befüllen und Grillen. Bevorzugt mit Hackfleisch gefüllt und auf den BBQ-Grill gelegt. Die Früchte sind 20 cm lang.</p>	rot	2	300
	<p>New Mexico Big Jim (Capsicum annuum) Längste Chilischoten der Welt mit einer Länge von fast 35 cm. Meist nur knapp einen Meter hoch. Sie wächst sehr buschig und hat einen recht dicken Stamm.</p>	rot	2	350
	<p>Orange Tiger Taj Mahal (Cap. Chinense) Diesen Chili kann man auch grün essen, wirklich, mindestens einmal. Aber selbst dann ist er schon so scheiße scharf, dass noch nicht mal ein Liter Milch hilft. Gehört nämlich zu den Superscheißerchen.</p>	bunt	10+	8

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Pasila Chilaca (Capsicum annum) Diese Chili ist eine der beliebtesten in Mexico und wird dort im getrockneten Zustand als "Pasilla", mit Ancho und Guajillo für die berühmten Mole verwendet.</p>	braun	3	300
	<p>Peter Pepper (Capsicum annum) Eine alte Sorte, die wegen ihrer besonderen Form bestens bekannt ist. Sie werden etwa 10 cm lang, sind leuchtend orange, haben ein stumpfes Ende.</p>	orange	9	150
	<p>Piment d'Espelette (Capsicum annum) Die Franzosen schwören darauf, dass ihre Chilisorte die weltweit beste sei. Lecker ist das Fruchtfleisch auf jeden Fall. Die Früchte sind rot, dick und 14cm lang.</p>	rot	4	20
	<p>Poinsettia (Capsicum annum) Die Poinsettia ist eine essbare Zierchili, die sich sehr gut für die Kübelkultur und die Fensterbank eignet. Die kleinen buschigen Pflanzen tragen zahlreiche, in Bündeln aufrecht stehende kleine längliche Chilis, die leuchtend rot abreifen.</p>	rot	2	8
	<p>Rat's Tail (Capsicum annum) The Chile de árbol is a small and potent Mexican chili pepper also known as rat's tail chili. These chilis are about 5 to 7.5 cm long, and 0.65 to 1 cm in diameter.</p>	rot	6	200
	<p>Scotch Bonnet Red (Capsicum chinense) Die Früchte sind sehr groß, sie erreichen 5cm in der Breite und 4cm in der Höhe. Charakteristisch ist der fruchtige Aprikosen-Mango-Geschmack, süß und lecker.</p>	rot	10	200
	<p>Serrano (Capsicum annum) Die Früchte sind starkglänzend rot. Die Fruchtwand ist sie richtig dick. Es ist einer der am meisten verwendeten Sorten in der mexik. Küche. Sie werden roh gegessen</p>	rot	6	1000
	<p>Serrano Tampiqueno (Capsicum annum) In Mexiko werden sie grün geerntet, reifen dann aber relativ schnell nach. Sie entwickeln im reifen Zustand eine angenehme Süße, zusammen mit ihrer mittleren Schärfe.</p>	rot	6	400
	<p>Sibirische Hauspaprika (Cap. annum) Klein wüchsige Chili mit aufrechtstehenden, bei Reife dunkelroten ca. 2 cm langen Früchten. Sorte für mehrjährige Zimmerkultur geeignet.</p>	rot	5	600
	<p>Somborka aus Serbien ((Cap. annum) Der ca. 70cm hohe Strauch ist voll behangen mit kurzen spitzzulaufenden Früchten. Sie färben sich von gelb über orange bis dunkelrot. Ihre leichte Schärfe macht Speisen interessant.</p>	gelb	5	500

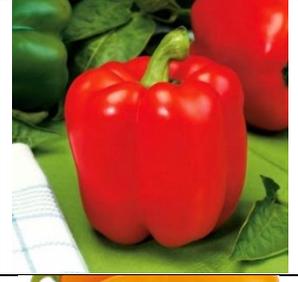
Chilis & Paprikas 2023

	<p>Tabasco (<i>Capsicum frutescens</i>) Eine der besten ausdauernden Sorten für die Topfkultur! Kleine, 5cm lange, aufrecht wachsende, orangerote Pfefferschoten, die im Herbst reifen.</p>	rot	9	30
	<p>Thunder Cacho Brown Pepper (annuum) Extrem langer, brauner Chili in Nudeloptik. Die Früchte erreichen gut 30 cm, teilweise auch länger. Die Pflanzen sind äußerst ertragreich. Die Schärfe ist äußerst angenehm, nur leicht scharf.</p>	braun	3	10
	<p>Vincentes Sweet Habanero (<i>C. chinense</i>) Keinerlei Schärfe, aber mit leckerem Habanero-Aroma! Ein echter Geschmacksknaller. Die Früchte sind etwa 6cm groß. Wächst prima.</p>	rotgelb	0	30
	Diese Jahr nicht verfügbar			
	<p>Aji-Mandarin (<i>Capsicum baccatum</i>) Chili mit bauchigen Früchten, die in einer abgerundeten Spitze enden. Die Früchte sind entweder ganz platt oder dreieckig im Querschnitt. Schmecken nach einem süßen Beerenmix mit angenehmer Schärfe.</p>	orange	4	8
	<p>Bhut Jolokia (<i>Capsicum chinense</i>) Die Früchte sind rot, mit runzlicher Haut, was typisch ist. Das Fruchtfleisch ist dünn, und eignen sich sehr gut zum Trocknen.</p>	Rot	10+	50
	<p>Giant Rocoto (<i>Capsicum pubescens</i>) Große Rocoto mit mittelscharfen Früchten. Das Fruchtfleisch ist dickwandig und sehr saftig. Schwarze Samen und lila Blüten sind typisch für Rocotos. 1,50 hoch, großen Topf benutzen (20 L+)</p>	rot	8	8
	<p>Habanada (<i>Capsicum chinense</i>) Früchte sind orange, in Richtung apricot, sehen wie eine Spitzpaprika nach einem Auffahrunfall aus, schön groß. Die Pflanzen selbst sind kompakt mit 40cm Höhe.</p>	orange	0	100
	<p>Pumpkin (<i>Capsicum baccatum</i>) Ein hübsches Bürschchen mit Kürbisform und ein bunter noch dazu. Unreif lila, dann gelb, orange, hellrot bis hin zu rot. Der Geschmack der Früchte ist gehaltvoll würzig bei nicht zu starker Schärfe</p>	bunt	3	20
	<p>Rain Forrest (<i>Capsicum baccatum</i>) Rain Forest blüht sehr früh. Die Pflanzen verzweigen sich im oberen Teil vielfältig, es ist ratsam, sie mit einem Stab zu stützen um die Last der vielen Früchte etwas zu nehmen.</p>	rot	7	8

Chilis & Paprikas 2023

	Paprikasorten	Farbe		Σ
	<p>Paprika Augsburg, rot Der Augsburg hat süße, spitze, leuchtend-rote Früchte. Er bereichert Salate und Gemüsepfannen, aber schmeckt besonders gut als Snack, zum Beispiel mit Frischkäse.</p>	Rot c. annum	0	
	<p>Paprika Bert Mit spitz zulaufenden Früchten. Die Paprika ist ca. 10 cm lang mit vorzüglichem Geschmack und früher Ernte. Kann auch im Freiland angebaut werden. Guter Ertrag.</p>	Goldgelb c. annum	0	
	<p>Paprika Corne de Taureau Chocolate Papikararität mit langen Früchten. Gut 25cm können diese erreichen. Die Sorte ist noch ganz jung, etwas ganz Besonderes, denn braune Paprika in dieser Länge und Form hat es bis dato noch nicht gegeben. Der Geschmack ist hervorragend, süß, diese Sorte strebt nach Perfektion!</p>	Braun C. annum	0	
	<p>Paprika Favolor F1 Schöne Paprika aus Ost-Europa.</p>	gelb	0	
	<p>Paprika Giant Aconcaqua Hat den Namen ‚Giant‘ wirklich verdient, wird nämlich etwa doppelt so lang wie ein „normaler“ Paprika. Manche Rekordfrüchte waren 40 cm lang! Das Gewicht einer einzigen Frucht liegt bei 300g. Sie sind dunkelrot, spitz und glänzend. Für Salate oder zum Grillen.</p>	Rot c. annum	0	
	<p>Paprika Mohawk Die orangefarbenen, schotenförmigen Früchte der Balkonpaprika sind bekannt für ihren aromatischen, süßen Geschmack. Sie können zum Beispiel in Salaten oder Suppen verwendet werden. Eine reiche Ernte ab Juli</p>	Orange c. annum	0	
	<p>Paprika Poromeo Poromeo (Fresno) ist eine frühreife, scharfe Würzpaprika mit hervorragender Freilandeignung und hohem Ertrag. Die Früchte reifen von grün nach dunkelrot ab, sind spitz und erreichen eine Länge von etwa 7 cm.</p>	Rot c. annum	5	

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Paprika Pusztagold Früchte mit aromatischem, würzigem, mildem Geschmack geeignet für die Topfkultur Ihr aromatischer, würziger, milder Geschmack ist einfach unverwechselbar</p>	<p>Gelb c. annuum</p>	<p>0</p>	
	<p>Paprika Red Skin Sie liebt direkte Sonneneinstrahlung. Auf Balkon und Terrasse, sowie im Beet findet die Pflanzung im Mai statt. Bei einer kräftigen Wuchsform von 40 Zentimetern Höhe bringt die Paprika hocharomatische Früchte hervor.</p>	<p>Rot c. annuum</p>	<p>0</p>	
	<p>Paprika Roberta Roberta ist ein kompakter, sehr früher Paprika mit roten Früchten. Die dickwandigen, mittelgroßen Früchte, etwa 120 g, sind länglich-blockig und verfärben sich von Grün auf ein kräftiges Rot. Durch den kompakten Wuchs und den frühen Ansatz bestens für das Freiland geeignet. R</p>	<p>c. annuum</p>	<p>0</p>	
	<p>Paprika Snacky Orange Ertragreiche Mini-Paprika für Balkon und Terrasse. Die kleinfruchtige Wächst buschig und ist bestens als Kübelpflanze geeignet. Die kleinen, süßlich-aromatischen Paprikafrüchte laden zum Snack zwischendurch ein.</p>	<p>Orange</p>	<p>0</p>	
	<p>Paprika Snacky Red Ertragreiche Mini-Paprika für Balkon und Terrasse. Die kleinfruchtige 'Snacky Red' wächst buschig und ist bestens als Kübelpflanze geeignet. Die kleinen, süßlich-aromatischen Paprikafrüchte laden zum Snack zwischendurch ein.</p>	<p>Rot</p>	<p>0</p>	
	<p>Paprika Tribelli (Snack-Paprika) Die Früchte sind saftig, süß, fruchtig und sehr appetitlich. Die wenigen Samen befinden sich alle im oberen Teil der Frucht, daher können Sie direkt nach dem Pflücken genascht werden. 'Tribelli® Mini Rot' hat ca. 7-9 cm hohe und 5 cm breite Früchte.</p>	<p>Rot c. annuum</p>	<p>0</p>	

Chilis & Paprikas 2023

	<p>Paprika Tuba Frühreifender, milder, ertragreicher Gemüsepaprika. Schöne, bis 15 cm lange, schlanke Früchte, unten spitz zulaufend. Tuba ist sowohl im unreifen Zustand mit grünen Früchten, als auch reif, mit roten Früchten zu ernten.</p>	<p>Rot c. annuum</p>	<p>0</p>	
---	--	--------------------------	----------	--

	<p>Neue Chili-Sorten in 2024</p>			