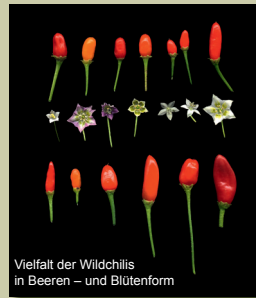




# CHILIS - SCHARFE VIELFALT

## VON DER WILDEN ZUR DOMESTIZIERTEN SORTENVIELFALT

Die rund 30 bekannten Paprika-Wildarten der Gattung *Capsicum* L. sind in Süd- und Mittelamerika beheimatet. Bereits in präkolumbianischer Zeit wurden fünf Arten kultiviert. Wie Kartoffel, Tomate und Tabak stammen auch Paprika aus der neuen Welt und gehören zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceen*). Ihre Früchte sind - botanisch betrachtet - Beeren. In kolonialer Zeit wurden sie in warme Regionen Asiens und Afrikas gebracht, wo sich ein weiteres Zentrum der Vielfalt entwickelt hat. Alle Arten können unter entsprechenden Kulturbedingungen mehrjährig gezogen werden und wachsen als verholzende Halbsträucher. In unseren Breiten erfolgt die Kultur meist einjährig. Bäuerliche und gärtnerische Auslese brachte



Vielfalt der Wildchilis in Beeren- und Blütenform



Rad der domestizierten Arten: *C. annum* L., *C. frutescens* L., *C. chinense* Jacq., *C. baccatum* var. *pendulum* und *C. pubescens*

eine immense Farben- und Formenvielfalt hervor, lange bevor eine gezielte Züchtung erfolgte. Unterschieden werden die scharfen, meist etwas kleineren und dünnfleischigeren Chili und die milden, oft größeren und dickfleischigeren süßen und Gemüse-Paprikas. Die Schärfe der Früchte hängt von ihrem Capsaicin Gehalt ab und wird in 10 Schärfegrade unterteilt. Die höchste Capsaicin-Konzentration weisen die hellen Samenleisten auf. Bei vielen scharfen Sorten ist die Spitze mild. Scharfe und milde Früchte kommen unregelmäßig bei allen kultivierten Arten vor.

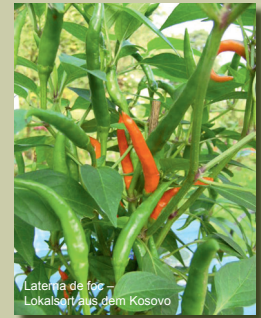


Tepin - *Capsicum annum* var. *glaberrimum*

Die Art *Capsicum annum* ist sehr variabel. Zu ihr gehören unsere milden Gemüsepaprika ebenso wie südeuropäische Peperonis, Peperoncino und Chilis. Die Blüten der Art sind weiß, selten auch violett und haben bläuliche Staubblätter. Die Früchte stehen einzeln oder in Gruppen aufrecht oder sie hängen. *C. annum* wird meist einjährig kultiviert. Einige Sorten sind in Mitteleuropa freilandtauglich und werden als Farb-, Heil- und Zierpflanze verwendet. Die wilde Ausgangssippe dieser Art ist var. *glabriusculum*. Sie ist auch als Chiltepin, Tepin oder Vogelchili bekannt. Sie hat kleine, meist aufrecht stehende, leuchtend rot oder selten gelb gefärbte, sehr scharfe Früchte, die gerne von Vögeln gefressen werden, wodurch der Samen verbreitet wird.



Black Beauty - Aromatische milde Gemüsepaprika



Laterna de foc - Lokalsort aus dem Kosovo



Turuncy Spiral



lidaten *Capsicum annum* convar. *longum*



Dschuljinska Schipka



Sarit Gat



Kulturvielfalt für Augen und Gaumen in Farbe, Form, Aroma und Schärfe

Beschrieben wurde für *Capsicum annum* eine Form mit runden und eine mit eher spitzen Früchten: Die convar. *fasciculatum* bringt ein Bündel meist aufrecht stehender, dekorativer Früchte hervor, wie bei der italienischen Sorte „Laterna de foc“. Die conv. *grossum* hat höchstens 20 cm lange und 12 cm breite, kugelige bis platt gedrückte, ei-, kegel- oder würfelförmige Früchte, deren Spitze wie bei Gemüsepaprika eingedrückt ist. Die conv. *longum* hat bis zu 25 cm lange und 6 cm breite, zugespitzte Früchte. Sorten vom Cayenne-Typ haben längliche Früchte mit spitzem Ende wie bei vielen Peperonis. Dazu gehören vielfältige, südeuropäische Lokalsorten wie „Elefant Chili“, „Dschuljinska Schipka“, „Sarit Gat“ oder „Turuncy Spiral“. Doch wie lange wird es möglich sein, diese Regionalvielfalt zu erhalten, wenn nur noch Einheitsaatgut im Supermarkt angeboten wird?



„Nutzpflanzenvielfalt“; Tafel 4 - Chilis - Scharfe Vielfalt -  
Fotos: Sibylle Maurer-Wohlitz (7) Boris Reinsch (3);  
Text: Dr. Thomas Gladis und Boris Reinsch; Redaktion: Sibylle Maurer-Wohlitz;  
Layout: Ingrid Ohlendorf  
Das Copyright an den Fotos unterliegt dem jeweiligen Fotografen.  
www.bund-hannover.de

