

# Infoblatt Chili



*Chilipulver (MEV)*

## Chili im Überblick

### Einordnung

Unter dem Begriff "Chili" versteht man die Frucht des Strauches *Capsicum frutescens*. Gemahlen werden Chilis auch als Cayennepfeffer bezeichnet. In Lateinamerika heißt das Gewürz auch Ají.

Paprika gehört ebenfalls zur Gattung *Capsicum* (siehe Infoblatt Paprika). Wie auch Kartoffeln, Tabak oder Tomaten gehören beide Pflanzenarten zur Pflanzenfamilie der Nachtschattengewächse.

### Beschreibung

Die *Capsicum*-Pflanze ist buschartig und kann bis zu 2 m hoch werden. Sie wird 2 - 3 Jahre alt. Die Blätter des Strauches sind bis zu 15 cm lang, ganzrandig und eiförmig. Die Blüten sehen der Kartoffelblüte ähnlich und sind grünlich-weiß. Bei den Früchten der Pflanze handelt es sich um Beerenfrüchte, die 1,5 - 3 cm lang werden können, spitzkegelig sind und drei Scheidewände besitzen. Im Sprachgebrauch werden sie auch Schoten genannt (Chilischoten). Zu Beginn sind sie grün, mit zunehmender Reife verfärben sie sich leuchtend-rot und glänzen. Die Früchte stehen aufrecht am Strauch. Sie fallen bei Reife i. d. R. nicht ab, sondern trocknen an der Pflanze ein. In der Frucht befinden sich zahlreiche gelb bis hellbraun gefärbte und flach abgeplattete Samen. Die Schärfe der Chili beruht auf dem Stoff Capsaicin, der zwischen 0,6 und 0,9 % in der Frucht enthalten ist, besonders an den Scheidewänden und in den Samen. Oft sind kleine Früchte schärfer als große.

### Herkunft / Verbreitung / Anbauggebiete

Chili zählt zu den ältesten Gewürzen der Welt. Schon 7000 v. Chr. wurde es in Mexiko verwendet. Die Heimat der Chilipflanze liegt im tropischen Südamerika. Mit der Entdeckung Amerikas durch die Spanier gelangte das Gewürz auch nach Europa. Heutzutage wird Chili in allen tropischen Gebieten der Welt angebaut. Indien ist der größte Erzeuger und Exporteur von Chili.

### Anbau / Standortansprüche

Chilipflanzen können nur in tropischen Gebieten angebaut werden, da sie eine absolute Frostfreiheit für ihr Wachstum benötigen. Außerdem brauchen sie insgesamt sehr hohe Temperaturen. Die Ansprüche an die Wasserversorgung sind nicht so hoch. Sie wachsen in Gegenden mit viel bis mittleren Niederschlagsmengen.

Die Samen der Pflanze werden 6 - 7 Wochen in Treibhäusern vorgezogen. Dann werden die kleinen Pflanzen ins Freie gepflanzt. Nach drei Monaten beginnt schon die Fruchtreife.

## Ernte und Lagerung

Wie beim Gewürz- und Gemüsepaprika müssen auch hier die Früchte per Hand geerntet werden, da die Fruchtreife nicht gleichzeitig einsetzt. Anschließend werden die Chilischoten einige Tage zur Nachreife gelagert und dann zum Trocknen in die Sonne gelegt, bis sie nur noch ungefähr  $\frac{1}{4}$  ihres ursprünglichen Wassergehaltes besitzen. In den USA werden die Chili auch künstlich bei 50 - 60 °C getrocknet, wodurch sie eine hohe Qualität erreichen.

## Verarbeitung und wirtschaftliche Bedeutung

Chili gelangt im Ganzen getrocknet, geschrotet, gemahlen oder auch eingelegt in den Handel. Das Gewürz ist besonders in der asiatischen und lateinamerikanischen Küche beliebt. Es dient als Zusatz zu Reis-, Mais- und Bohnengerichten. Des Weiteren wird es zum Würzen von Eier-, Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichten (z. B. Chili con Carne) verwendet. Bei uns wird es auch zur Herstellung von Fischwaren, Wurst oder Mixed Pickles verwendet. Außerdem ist es ein wichtiger Bestandteil von Curry. Weiterhin wird Chili als Zusatz zu vielen verschiedenen Soßen, Pasten und Dips verwendet. Für Tabasco-Soße werden die Schoten jahrelang mit Essig und Salz in Fässern gelagert. Bei der sehr scharfen Paste Sambal Oelek handelt es sich um zerstampfte und in Salz eingelegte Chilis. Sambal Manis ist etwas milder, hier sind in Zwiebeln und Öl gebratene Chilis enthalten. Die unreife Chilifrucht gelangt eingelegt als Pepperoni in den Handel.

Chilis haben auch eine Bedeutung in der Heilkunde. Das in der Frucht enthaltene Capsaicin wirkt durchblutungsfördernd, weshalb Chili auch als Mittel gegen Rheuma und andere Gelenkschmerzen eingesetzt wird. Außerdem besitzen Chilischoten, ebenso wie Paprika, viel Vitamin C.

## Literatur

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SIEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

### Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quelldatum: 2004

Seite: [www.klett.de](http://www.klett.de)

Bearbeitungsdatum: 12.06.2012

### Autor/Autorin:

Anett Siebert