







Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	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.
	Árbol	Chili		Scharfer, mexikanischer Chili-Pfeffer (auch bekannt als Vogelschnabel-Chili oder Rattenschwanz-Chili). Dünne rote Frucht, ca. 5 bis 7,5 cm lang. Die Schärfe liegt zwischen 15-30'000 Scoville. Das Aroma getrockneter Chili 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.
	Aribibi Gusano	Chili		Die kleinen Chilis sind cremeweiss und länglich geformt. Typisch ist die stumpfe, nach innen eingedrückte Fruchtspitze und die geknauschte 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).
	Biquinho Vermelho Red	Chili		Die kleinen, spitzen Früchte werden ca. 3 cm gross und haben einen einzigartigen, leicht säuerlichen Geschmack mit einer leichten Schärfe. Die Chilis können roh oder gekocht gegessen werden. Die Biquinho-Chili werden typischerweise in Essig eingelegt und zu Mahlzeiten serviert. Die Fruchtfarbe entwickelt sich von sehr blassgrün zu rot.
	Biquinho Amarelo Yellow	Chili		Sie ist spritzig und süss mit einem schönen Schärfekick. Die gelben, ca 3 cm großen Schoten laufen in eine Spitze zu, wie eine umgedrehte Träne. Typischerweise wird diese in Brasilien beliebte Sorte auch in Essig eingelegt.
	Chinese 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!
	Cornetti	Chili		Die roten Früchter des scharfen Peperoncini sind ca. 5 cm lang mit dicklichem Fleisch. Eher spätreifend. Pflanzung im Topf besser.
	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.
	Glocken-Peperoni / Bischofsmütze	Chili		Einfach ein Hingucker! Milder Chili mit angenehmer Schärfe. Sehr wüchsige und ertragreiche Sorte. Stammt ursprünglich aus Ostafrika.















Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	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.
	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.
	Jalapeño Zapotec (Capsicum annuum)	Chili		Die Früchte erreichen eine Länge von bis zu 8 cm und fallen durch ihr typisch abgerundetes Ende auf. Sie haben oft eine rissige, verkorkte Oberfläche, was von den Mexikanern sogar als Qualitätsmerkmal betrachtet wird. Unreife Jalapeños sind grün, ausgereift bekommen sie eine kräftige rote Färbung. Die saftigen, dickfleischigen Chilis haben eine mittlere Schärfe und werden sowohl frisch verzehrt als auch gefüllt oder eingelegt und - eine typische Variante aus Mexiko - geräuchert (Chipotles genannt).
	Lemon Drop	Chili		Scharfe, gelbe Chili-Sorte mit gutem Ertrag. In Öl eingelegt eine wunderbare Alternative zu den bisherigen Chili-Ölen.
	Pasilla Bajio	Chili		Die Pasilla Bajio Chili ist in der mexikanischen Küche unverzichtbar. Die Pflanzen wachsen buschig und erreichen eine Höhe von ca. 1 m. Die bis zu 15 cm langen Früchte reifen von grün zu dunkelbraun bis schwarz und haben eine mittlere Schärfe sowie ein fruchtiges und rauchiges Aroma. Daher werden sie traditionell für Suppen, Eintöpfe, Salsas und Aufläufe verwendet. Sie eignen sich aber auch hervorragend zum Rösten, trocknen und zur Pulverherstellung.
	Pimenta da Neyde	Chili		Diese Sorte ist einzigartig, da die Chilis auch bei Vollreife lila bleiben. Die ganze Chilipflanze ist violett-schwarz gefärbt. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert leicht an die fruchtige Note der Habanero. Die Schärfe setzt recht spät ein und steigert sich dann langsam. Sie eignen sich zur Herstellung von (violett) Saucen und zum Trocknen, wodurch man ein dunkles, fast schwarzes Pulver erhält.
	Pimient d'Espelette (Capsicum Annuum)	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.
	Criolla de Coccina	Paprika		Die Früchte von 'Criolla de Cocina' haben zwar das Aussehen eines Habanero, sind aber völlig süss, sehr fruchtig und duftend. Sie sind 10 cm lang und haben eine dünne geknautschte, rote Haut. Es handelt sich um eine Sorte, die aufgrund ihrer frühen Reife auch an kühlere Regionen angepasst ist.
	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.



Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	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, niedrigwachsende und ertragreiche Sorte und hat sehr dunkles Laub.
	Roswitha	Paprika		Rote, mittelgrosse Peperoni, länglich und leicht zugespitzt. Dickfleischig und süss. Sehr ertragreiche Sorte. Benötigen aufgrund der vielen Früchte eine Stütze.
	Schwarze	Paprika		Ursprünglich tschechische Sorte, aber schon länger verbreitet. Die Früchte sind fingerlang, dünnwandig und von schwarz/dunkelgrün zu rot abreifend. Nur ein Hauch von Schärfe spürbar, sehr ertragreich und schön. Verwendung in gekochten Gerichten oder roh im Salat.
	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.
	Tequila Sunrise	Paprika		Niedrige Sorte mit kleinen, 10 cm langen und von dunkelgrün nach goldgelb abreifenden Früchten. Die süssen und dickwandigen Früchte stehen halbaufrecht an den Pflanzen. Sehr frühreifend. Perfekt zum Naschen zwischendurch.
	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.
	Violet Mist	Paprika		Russische Sorte. Reift von lila nach dunkelrot. Dickwandiges Fleisch mit einem intensiven Pfeffergeschmack.
	Violette Peperoni Ungarn	Paprika		Es ist eine wunderschöne und in Spitz zulaufende Paprika. Unreif ist sie schwarz. Mit der Reife wird sie bräunlich und dann unglaublich schön dunkelrot. Die Sorte ist ausserordentlich ertragreich.