

CHILI

💡 Schon gewusst?

Der Schärfeegrad einer Chili wird mit Zahlen zwischen 0 (ohne Schärfe) und 10 (brutal scharf) angegeben. Die schärfsten Chilis der Welt übertreffen sogar diese Skala. Die derzeit schärfste Chili der Welt ist die „Carolina Reaper“ mit 1.569.300 Scoville (auf der Scoville Skala wird Schärfe von Chilis gemessen). Im Vergleich: eine Chili mit dem Schärfeegrad 10 hat 100.000 – 500.000 Scoville. Übrigens: bei zu scharfen Chilis hilft am besten Joghurt.



Durst



stark

Licht



sonnig

Höhe



hoch

Säen

0,5-1 cm

tief

Platzbedarf

2

pro Pflanzbox

Reifezeit

16-28

Wochen

Aussaat



Für deine Chilis empfehlen wir die **Voranzucht**. Wenn du die Samen über Nacht in abgéhülhten Kamillentee einweichst, keimen sie besser. Setze die eingeweichten Samen 0,5 - 1 cm tief in die Erde im Anzuchttopf. **Je nach Sorte keimen die Samen in zwischen 1 - 3 Wochen. Ab Mai kann die Chili dann ins Freie wandern.** Härte sie davor langsam ab, indem du sie zuerst stundenweise nach draussen in Halschatten stellst. Nach einer Woche geht es dann endgültig in dein Beet.

Pflege



Wie bei der Paprika ist die häufigste Ursache, wenn Chili viele Blüten, aber kaum Früchte ansetzen, eine mangelhafte Befruchtung. **Du kannst nachhelfen, indem du leicht an der Pflanze schüttelst. Das kannst du ruhig öfters machen.** Sobald eine Blüte erfolgreich bestäubt wurde, schließt sie sich. Und dann kommt die „Königsblüte“: das ist die erste Blüte, die sich zwischen den ersten Verästelungen befindet. Diese musst du unbedingt entfernen, damit das Wachstum beschleunigt wird. **Ansonsten braucht die Chili vor allem zwei Dinge: Wasser und Sonne.**

Innere & Äußere Werte



Nicht nur der Geschmack von Chilis machen sie beliebt in der Küche – in Chilis steckt auch mehr Vitamin C als in Orangen. **Außerdem regt der Verzehr von Chilis die Verdauung und den Kreislauf an.** Daneben reagiert unser Körper auf die Schärfe der Schote, indem er Endorphine ausschüttet. **Wenn wir Chilis essen, sind wir also glücklicher.**

Krankheiten & Schädlinge



Gelegentlich treten Blattläuse auf. Oder die Weißen Fliege tauchen auf. Selten kann es zu Grauschimmel kommen.

Ernte



Anzeichen dafür, dass deine Chilis bald reif zum Ernten sind: **Farbwechsel und auf Druck gibt das Fruchtfleisch leicht nach.** Um die Chilis nicht zu verletzen, solltest du sie **mit einem scharfen Messer oder einer Schere ernten.**

	Jan	Feb	Mar	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	
Voranzucht	█												
Pflanzung Freiland					█								
Ernte						█							