

Die Geschichte von Chili & Paprika

Vom "Spanischen Pfeffer" Christoph Kolumbus' bis zur Züchtung schärfeloser Sorten



1493

Kolumbus

Christoph Kolumbus soll einen schnelleren Seeweg nach Indien finden um an begehrte Gewürze zu gelangen. Stattdessen stößt er in Amerika auf die scharfen Schoten und bringt sie als "Spanischen Pfeffer" nach Europa.

16. Jahrhundert

Ausbreitung

Die neue Pflanze breitet sich rasant aus. Ihre Verbreitung erfolgt über den Mittelmeerraum und die florierenden Handelsrouten des Osmanischen Reiches.

16. Jahrhundert

Kulinariische Integration

Die arabische und türkische Welt integriert die scharfen Schoten wesentlich schneller in ihren Küchen. Sie waren bereits an schärfere Speisen gewöhnt und schätzten das neue Gewürz sofort.

16. Jahrhundert

Weg nach Osteuropa

über die Türkei gelangen die Schoten nach Ungarn und Südosteuropa (Balkanhalbinsel). Hier etabliert sich die Bezeichnung "Türkischer Pfeffer" für das rote Gewürz.

17. Jahrhundert

Wirtschaftlicher Anbau

In Ungarn beginnt der planmäßige, wirtschaftliche Anbau von Paprika. Die Pflanze passt sich dem Klima hervorragend an und wird zum Nationalgewürz.

19. Jahrhundert

Die Entschärfung

Da die Schoten für den hiesigen Gaumen oft zu scharf waren, erfolgt die erste "Entschärfung" rein mechanisch: Die scharfen Scheidewände und Samen werden in mühsamer Handarbeit entfernt, die Beeren werden vor dem Trocknen ausgewaschen.

20. Jahrhundert

Entstehung milder Sorten

1916: Fabián García

... kreiert in den USA - basierend auf der Pionierarbeit von Emilia Ortega („Anaheim“) - die Sorte „New Mexico No. 9“. Mit einer sehr geringen, mild-würzigen Schärfe war das (wirtschaftliche) Ziel, die Feldfrucht für die breite Masse der Bevölkerung kulinarisch interessanter zu machen.

1928: Ferenc Horváth

Der ungarische Züchter entdeckt eine natürliche, schärfelose Mutation einer Paprika. Dies markiert den historischen Start des süßen Paprikas in Europa. Vermutlich wurden bei der Saatgutgewinnung bereits länger zuvor mildere Exemplare bevorzugt selektiert.

Paprika - Die Gattung *Capsicum*

50 Arten, 30 - 50.000 Sorten und Varietäten

Capsicum annuum



- typische Paprika / Pfefferoni
- viele verschiedene Formen
- CPEX Score A - D

Capsicum frutescens



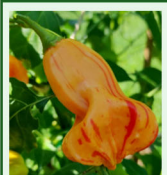
- typisch Vertreter: Tabasco & asiatische Sorten
- Beeren wachsen nach oben
- Blüten: grüne Färbung
- CPEX Score C - D

Capsicum chinense



- kleine Wildsorten oder
- typische Superhot
- unverkennbarer Geruch der geöffneten Beeren
- CPEX Score i.d.R. E - F

Capsicum baccatum



- Art mit dem fruchtigsten Aromaprofil
- viele verschiedene Formtypen
- Blüten: gelb, braun, grün gefleckt
- CPEX Score A - E

Chili & Paprika
Gesammeltes Wissen 2.0



Das neue Handbuch

Scanne den QR-Code für mehr Infos
(Webseite zum Buch)

- Bestimmungshandbuch über 200 Sorten und Arten
- 40 Rezepte und weitere Anleitungen
- Anzucht, Pflege, Zubehör, Schädlingsabwehr und vieles mehr

***Capsicum pubescens* Rocoto**



- violette Blüten, schwarze Samen
- meist behaarte Pflanzenteile
- Beeren länglich oval bis rund, starkes Fruchtfleisch, fruchtig
- CPEX Score D - E



CPEX Score	Schärfe-grad	Empfindung
A ₀	0	keine Schärfe
A ₁	1	mild bis würzig
B	B ₁ 2	würzig, leichte Schärfe
	B ₂ 3	
	B ₃ 4	
C	C ₁ 5	scharf
	C ₂ 6	
D	D ₁ 7	sehr scharf
	D ₂ 8	
E	E ₁ 9	beißend scharf
	E ₂ 10	
F	F ₁ 10+	SuperHot
	F ₂ 10++	
	F ₃	