

# Chilis

## Beitrag von „Pieks“ vom 1. August 2021, 16:38

Jetzt erst dran gedacht, 'tschuldige. Ich habe keinen großen Sortenzirkus, ich hab nur "Gochugaru". Das ist die Sorte, aus der man das scharfe Schrot für Kimchi macht. Erstens ist das Original hier fast nicht zu bekommen (sind praktisch immer nur koreanische Chinaimporte) und zweitens verbrauche ich im Jahr locker ein Kilo davon - das geht ins Geld 😊. Die Samen habe ich vor Jahren direkt in Seoul bestellt, durch Einfrieren bei knapp -30° sind die praktisch unbegrenzt haltbar. Aber dieses Jahr wollte ich mal sortenreinen Nachwuchs haben, außerdem habe ich auch im März die gleiche Sorte bei irgendeinem mir unbekanntem ebay-Fuzzy gekauft, aber ich zweifle, dass das originale Gochus sind. Außerdem habe ich noch zwei Pflanzen von echt leckeren mittelscharfen Edeka-Chilis gezogen, die ich für den Winter immer in Sojasauce einlege. Bei denen habe ich aber dieses Jahr gestreikt, weiterhin deren Kilopreis von 14,90 Euro zu unterstützen. Mach' ich sie eben selbst.

Ist nicht viel zu sehen (obwohl sie gut vollhängen), nur ein grünes Gebüsch.

[Gochugarucr.jpg](#)