

Chilis

Beitrag von „Thomas“ vom 20. Juli 2021, 17:16

Hat hier eigentlich noch jemand Chili-Pflanzen ?

Ich hatte letztes Jahr ein paar in größeren Töpfen angebaut und der Ertrag war so gut, dass ich mir heuer wieder Pflanzen geholt habe.

Dieses Jahr hatten die Chilis einen sehr schlechten Start aber mittlerweile blühen sie prima und tragen einen Haufen Früchte. Ich hab ein bisserl mit Wuxal Super nachgeholfen, das ich ja für meine Kakteen immer daheim hab 😊

Demnächst kann ich die ersten ernten : 2 kleine Habanero El Remo und freu mich schon drauf.

[Habaero El Remo.jpg](#)

Beitrag von „bigottoo“ vom 20. Juli 2021, 19:12

Ja Thomas, Meinereiner

die meisten nur wegen der schönen Form und Farbe der Früchte. So doll scharf getraue ich mich gar nicht zu essen. Wußte gar nicht das es auch milde Habaneros gibt. Die wäre wohl auch was für mich.

Gruß Frank

[20210720_185123.jpg](#)[20210720_185141.jpg](#)[20210720_185148.jpg](#)[20210720_185213.jpg](#)
[20210720_185032.jpg](#)

[20210720_185100.jpg](#)

Beitrag von „Thomas“ vom 20. Juli 2021, 19:28

Tolle Pflanzen, Frank ! Die legen sich ja schon richtig ins Zeug !

So richtig schlimm-scharfe Chilis traue ich mich ehrlich gesagt auch nicht essen und pflanz die deswegen auch gar nicht an. Bei mir ist so bei 6 bis maximal 7 auf der Skala bis 10+ schluss. Bei meiner Frau schon bei 2-3 und da nehme ich auch immer ein wenig Rücksicht drauf und suche die Chilisorten entsprechend aus 😊

Meine schärfsten heuer sind die Monkey Face <https://www.chili-shop24.de/ch...3/monkey-face-chili-samen> und die Numex Orange Spice <https://www.pflanzen-jaeger.co...-jardin-48-334-335-detail> .

Die hab ich letztes Jahr immer genommen wenn ich mir Spaghetti mit Chilis und Olivenöl gemacht hab. Das hat echt super geschmeckt, davon hätte ich mich tagelang ernähren können. 😊

Beitrag von „Hutkaktus“ vom 20. Juli 2021, 19:41

Hallo Thomas

Auch bei mir gibt es 3-4 Sorten Chilis. Hab noch keine Bilder gemacht. Ich trockne sie meist im Backofen bei 80 Grad mehrere Stunden. Ein besseres Chilipulver gibt es kaum. Letztes Jahr war es der erste Versuch und hat mich sofort überzeugt. 😡

Beitrag von „Thomas“ vom 20. Juli 2021, 20:00

Hallo Jürgen,

was für Sorten hast du denn ? Ich hab auch schon Chilis getrocknet, aber ich hab sie dazu in ganz dünne Ringe geschnitten. Das hat auch prima funktioniert und sieht sehr hübsch aus 😊

Beitrag von „Hutkaktus“ vom 20. Juli 2021, 20:10

Ich kann dir leider keine Namen nennen. Die Samen habe ich vom Helmut Eder. Wir tauschen öfter Samen, ebenso sieht es bei den Tomaten aus. Auf alle Fälle sind es keine scharfen Chilis. Bei 5 ist bei mir die Grenze und das ist mir schon fast zu viel. Es gibt übrigens noch mehr Chilifans unter uns Kakteenfreunden.

Beitrag von „Thomas“ vom 22. Juli 2021, 16:53

Hallo Jürgen,

wenn du magst bringe ich dir gerne Samen nach Regensburg mit. Für Sortenreinheit kann ich

nicht garantieren, da ich sicherheitshalber viele Blüten mit dem Pinsel bestäube aber da ich heuer keine bö-scharfen Chilis habe sollte das nicht sooo schlimm sein 😊

Viele Grüße

Thomas

Beitrag von „Hutkaktus“ vom 22. Juli 2021, 19:06

Hallo Thomas

Danke für Dein Angebot, das ich gerne annehme. Hoffentlich fliege ich nicht vor Schärfe von dannen. 😊

Beitrag von „Pieks“ vom 22. Juli 2021, 19:47

[Zitat von Thomas](#)

...sicherheitshalber viele Blüten mit dem Pinsel bestäube...

Vermutlich für reicheren / sichereren Ertrag? Wenn es um Sortenreinheit geht, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Für die kleinen Blüten kann man mit den Hüllen von Teebeuteln (denen zum selbst füllen) und einem Faden die Fremdbestäubung verhindern, was aber auch funktioniert, ist das Tauchen von fast reifen Knospen in Latex(milch) oder Fensterfarben (Window-Color, kleinere Gebinde), weil man dadurch die Blüten am Öffnen hindert und somit der Stempel zuverlässig mit dem eigenen Pollen in Berührung kommen muss - Chilis / Paprika sind ja von Hause aus Selbstbestäuber. Sicher geht das nur für den Privatmenschen, im großen Stil wäre das zu aufwändig und lässt sich effektiver über Rüttler und Ventilation bewerkstelligen. Meist funktioniert auch nur eine von zwei Knospen, weil sie gerne mal gammeln, aber jene, bei denen es funktioniert, sind 100% erbstabil, es sei denn, es wären F1-

Hybriden, dann natürlich nicht. Vor allem aber macht es Spaß. Mir. 😊

Beitrag von „Thomas“ vom 22. Juli 2021, 20:04

Das klingt echt interessant Tim, aber den Aufwand tu ich mir nicht an. Eigentlich sind mir die Samen ja egal, weil ich eh keine aussäe, dazu fehlt mir der Platz. Was für Sorten hast du denn angebaut ?

Bestäuben tu ich nur zur Sicherheit, weil ich dann einfach ein besseres Gefühl hab. Ich traue den Bienen nicht und dem Wind noch weniger und ich will halt möglichst viele Chilis 😊

Jürgen: Sooo schlimm wirds bei den Ausgangssorten schon nicht werden, die sind ja harmlos. Ausser es schlägt irgendwo was durch und ich hab dann aus Versehen die erste "11" gezüchtet. Vielleicht könntest du beim Probieren ein Video drehen, damit wir auch dann bescheid wissen, wenns ein bisserl schärfer wurde 😡

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](#)

Beitrag von „bigottoo“ vom 1. August 2021, 17:22

Explosiv Ember und Feuerküsschen werden langsam reif. Da werd ich wohl Chiliöl mit machen

[20210801_165233.jpg20210801_165618.jpg](#)

Beitrag von „Thomas“ vom 1. August 2021, 17:57

Kein Problem Tim, ich war ja nur neugierig 😊

Von Kimchi hab ich mal irgendwo was gehört, beachtlich was du da für einen Aufwand treibst um es möglichst original hinzubekommen. 👍

Zitat von bigottoo

Explosiv Ember und Feuerküsschen werden langsam reif. Da werd ich wohl Chiliöl mit machen

[20210801_165233.jpg20210801_165618.jpg](#)

Ich geb zu, vor so kleinen Chilis hab ich immer einen Riesenrespekt. In meiner Kindheit hab ich mal in so eine "Fensterbankchili" reingebissen, weil die so hübsch bunt waren und das war ein

unvergessliches Erlebnis 😄

Meine Chilis haben jetzt noch mal extrem zugelegt, wuchern und tragen jetzt auch recht ordentlich. Nur reif werden müssen sie noch, sonst ist auch das Fotografieren eher blöd. Grüne Chilis in grünen Büschen machen irgendwie nicht so viel her finde ich 😊

Ich wünsche uns allen noch eine unwetterfreie Saison und dann ertragreiche Ernte 😊

Viele Grüße

Thomas

Beitrag von „Pieks“ vom 1. August 2021, 17:58

Die sind ja hübsch! Man kann ja wohl auch so Rheumasalbe draus machen, hab ich mich aber noch nicht getraut - aber Zeit wirds...

Ich hatte auch mal Chocolate Bhut Jolokia sehr erfolgreich angebaut, aber essen geht einfach nicht... Elefanten-Abwehr kann man allerdings wohl ganz gut damit hinbekommen:

[Afrika](#)

[Indien](#)

Beitrag von „Thomas“ vom 1. August 2021, 19:56

Ok Tim, wenn demnächst mal, als Folge des Klimawandels, die erste Elefantenhorde über

meine Kakteen herfällt, werde ich sicher bereuen die falschen Chilis angebaut zu haben 😂

Bis dahin bin ich mit der getroffenen Auswahl für mich noch essbarer Chilis aber recht zufrieden. 😊

Aufgefallen ist mir heuer, dass die ersten reifen Chilis alle sehr klein sind, erst die nachfolgenden werden jetzt so groß wie sie eigentlich sein sollen. Vermutlich sind das noch Auswirkungen des zu kalten Mai. Da hatte ich in einigen Nächten richtig Angst um meine Pflanzen 😞

Beitrag von „Thomas“ vom 14. Juli 2022, 17:23

So langsam gehts wieder mit den Chilis los und ich hoffe ich kann die nächste Woche die ersten beiden ernten und mir endlich wieder Spaghetti mit frischen Chilis und Olivenöl machen 😊

Ich bin mal gespannt wie sich die viele Sonne und die Hitze auf die Schärfe auswirken 😂

[Numex Orange Spice 14.07.22.jpg](#)