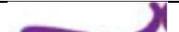


Bio- Chilis, -Habaneros u. -Jalapenos

Jungpflanzensortiment 2023

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|--------------------------------------|------------------|--|---|--|---|
| I Pfefferoni/ Chili | | | | | |
| Pfefferoni / Chili scharf | Aurora |  1-1,5cm lang, ,ca. 3-4cm Ø | violett→rot 5-6 | Späte Sorte Sehr dekorativer bunter Topfchili, schönes Farbspiel von violett über orange zu rot, bestens geeignet zu Trocknen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur , |
| Pfefferoni / Chili scharf | Aciburum |  Ca. 12-15cm Länge, ca. 2cm Ø | grün→rot 6-7 | Mittelspäte Sorte, sehr ertragreich, zeigt schon im grünen Reifestadium eine kräftige aromatische Schärfe | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Ballito |  ca. 3,5cm Länge, ca. 4cm Ø | dunkelgrün→rot 1-4 | Mittelfrühe Sorte, Sehr aromatische kleine runde Früchte, Fruchtgewicht ca. 16g, besonders geeignet zu Füllen und Einlegen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Bolivian Rainbow |  1-1,5cm lang, 0,5cm Ø | Violett, beige→rot 5-7 | Mittelspäte Sorte, wunderbares buntes Farbspiel der stetig nachreifenden Früchte | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|----------------------------------|----------------|--|--|--|---|
| Pfefferoni / Chili scharf | Capela gelb |  Keilförmig ca. 2,5-3cm Länge, 1,5-2cm Ø | dunkelgrün→gelb 6-8 | Mittelfrühe Sorte, aromatische Chili, sehr gut geeignet zum Einlegen, da Farbe erhalten bleibt | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Capela orange |  ca. 2,5-3cm Länge, 1,5-2cm Ø | dunkelgrün→orange 6-8 | Mittelfrühe Sorte, aromatisch-scharf, geeignet zum Einlegen und Trocknen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Capela rot |  3-3,5cm Länge, ca. 2cm Ø, | grün→rot 7-9 | Mittelfrühe Sorte, sehr gut geeignet zum Einlegen u. Trocknen, ganze Pflanze kann im Herbst zum Nachreifen aufgehängt werden | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Capela weiß |  2,5-3cm Länge, ca. 2cm Ø | weiß→violett→rot 5-6 | Mittelfrühe Sorte, zum Frischverzehr, Trocknen u. Einlegen gleichermaßen geeignet, schöner Topfchili | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | De Cayenne |  8-10cm Länge, ca. 2cm Ø | dunkelgrün→rot 6-7 | Mittelfrühe Sorte, feiner, leicht rauchiger Geschmack, werden frisch u. getrocknet verwendet | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Diavoletto |  Langgestreckter, dünner gebogener Chili, 15-15cm lang, 2cm Ø | lila→goldbraun→orangerot 6-7 | Chili mit attraktiven lilafarbenen Blüten, Gut geeignet zum Frischverzehr, in Salsas und zum Einlegen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Elefant |  18-25cm Länge, ca. 3cm Ø, | grün→rot Ledrige, von hellen Korkrissen durchzogene Maserung 5-6 | Mittelspäte Sorte, vollmundiger, scharf-fruchtiger Geschmack Frischverzehr, zum Kochen, Einlegen u. Grillen geeignet | Geschützter Anbau, Freiland, |
| Pfefferoni / Chili scharf | Gelbe Kirschen |  Kugelförmig ca. 2cm Länge, ca. 2cm Ø | grün→gelb 7-8 | Mittelspäte Sorte, feurig-scharf, die ganze Pflanze kann nach dem ersten Frost mit noch unreifen Früchten geschnitten u. zum Nachreifen aufgehängt werden | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|----------------------------------|----------------------------|---|---|---|--|
| Pfefferoni / Chili scharf | Guindilla Pequena Amarilla | 6-7cm lang, 1-2cm Ø  | gelb → grün → rot 6 | Ertragreicher früher Pfefferoni, niedriger, kräftiger Wuchs, Frischverzehr u. Verarbeitung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Kusburnu |  3-6cm lange Schoten | Grün → kräftig rot 5-6 | Aufrecht wachsende Fruchtstände, noch nicht ausgereifte Schoten können in Büscheln geerntet u. zum Trocknen u. Nachreifen aufgehängt werden. Sehr gut für die Herstellung von Chilipulver | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Langlang |  Ca. 10cm lang, 1-1,5cm Ø | grün → rot 4-6 | Mittelhohe Pflanzen mit gleichmäßigem, stabilen Fruchtaufbau, Frischverzehr oder getrocknet z.B. für die Kimchi-Herstellung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Orange Kirschen |  Kugelförmig 1,5-2cm Länge, 1,5-2cm Ø | grün → gelb 6-8 | Mittelspäte Sorte, Frischverzehr und Trocknung, ganze Pflanze kann im Herbst zum Nachreifen aufgehängt werden | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Piccante a Mazetti | länglich, schmal zulaufend, Länge: 4-6cm | grün → rot 8-10 | Attraktive Chilipflanze, Früchte wachsen in Büscheln nach oben, gut geeignet zum Trocknen, | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur, Pflanze kann in großen Töpfe mehrjährig gezogen werden (Überwinterung bei Temp. von mindest. 12°) |
| Pfefferoni / Chili scharf | Positano |  Länge: ca. 6-8 cm, Ø ca. 2cm | grün → rot 4-6 | Bildet aufrecht wachsende, in Büscheln stehende Fruchtstände, unausgereifte Fruchtbüschel reifen nach der Ernte nach, Frischverzehr und zur Chili-Pulverherstellung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Poot Pepper |  Ca. 16cm lang, ca. 2,5cm Ø | grün → rot 2-4 | Sehr ertragreicher, mittelscharfer Pfefferoni kompakte, mittelhohe Pflanzen mit gleichmäßigem Fruchtansatz, geeignet für den Frischverzehr und im Besonderen zum Grillen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|---------------------------|------------------|---|---|--|---|
| Pfefferoni / Chili scharf | Red cherry small |  Kleine runde Kugeln, ca. 2,5cm Ø | dunkelgrün→rot 6-7 | Feuriger Chili mit in Büscheln stehenden kleinen runden Früchten, Sehr gut für den frischverzehr, zum Einlegen, zum Füllen und Trocknen geeigneter, ertragreicher Pfefferoni | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Sarit Gat |  8-10cm lang, ca. 2cm Ø | Grün → gelb 6 | Knackig, feste feurige Früchte, sehr dekorativer, farbintensiver Einlegepfefferoni | Geschützter Anbau und warme Freilandlagen, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Taeyang hot |  12-13cm Länge, 2-2,5cm Ø | dunkelgrün→rot 4-6 | Mittelfrühe Sorte, verstärkt in der Trocknung seine Schärfe u. das fruchtige Aroma, ideales Würzpulver für Kimchi, nicht geeignet zu Einlegen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Chili Mix | Diverse Fruchtformen Von rund bis spitz | Bunte Mischung von tiefgelb über orange bis hin zu braun und leuchtend rot 1-6 | Vorwiegend milde, vereinzelt auch Hot Chili Sorten | Robuste Pflanzenhöhen von 40-60cm Geschützter Anbau, Freiland, |
| Pfefferoni / Chili scharf | Taeyang medium |  12-13cm Länge, 2-2,5cm Ø | dunkelgrün→rot 2-4 | Mittelfrühe Sorte, , bestens geeignet zum Trocknen u. als Pulver zur Kimchi-Herstellung, ergibt ein würziges, etwas säuerliches Chilipulver, nicht geeignet zum Einlegen | Geschützter Anbau, Freiland, |
| Pfefferoni / Chili scharf | Thai Chili |  3-4cm Länge 0,5-1cm Ø | grün→rot 8 | Späte Sorte, niedrige buschige Pflanze dünnfleischig, ideal zum Trocknen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Turuncu Spiral |  8-12cm Länge, ca.1,5cm Ø | grün→orange 4-6 | Mittelfrühe Sorte, dünnfleischig, gut geeignet zum Frischverzehr u. zum Einlegen | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|----------------------------------|--------------------|--|---|--|--|
| Pfefferoni / Chili scharf | Lemon Drop NEU | länglich, faltig ca. 2x8cm | grün→leuchtend gelb 7 | Reichtragende Pflanze, Früchte zeichnen sich durch eine ausgewogene, frische Schärfe („zitronig“) aus, wenig Samen, daher sehr gut geeignet zum Trocknen und Herstellen von gelben Chilipulver | Pflanze wird bis zu 2m hoch! |
| Pfefferoni / Chili scharf | Piccante a Mazetti | länglich spitz zulaufend | grün→rot 8 | Attraktive Chilipflanze, kleine Früchte (ca. 1x4cm) wachsen senkrecht in Büscheln nach oben, typisches sehr scharfes Chiliaroma | Buschige Wuchsform, ca. 70cm hoch, Pflanze kann mehrjährig in Kübeln gezogen werden |
| Pfefferoni / Chili scharf | Wildpfefferoni | sehr kleine, läng- lich spitze Früchte | grün→rot 6-7 | Reichtragende buschige, robuste Pflanze, frisch und getrocknet ein toller Würzpfefferoni | Ca. 40cm hoch, Topfkultur warme Freilandlagen und geschützter Anbau |
| Pfefferoni / Chili mild | Croccanti rossi |  lang (12-15cm), schmal (1-2cm Ø) | grün→orange→rot 0 | Reichtragender, milder, dünnwandiger Pfefferoni, geeignet zum Einlegen und zum Trocknen (ergibt aromatisch-süßes Paprikapul- ver) und zum Grillen | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Biquinho |  ca. 3cm Länge, ca. 2cm Ø trapezförmig | grün→dunkelrot 0-1 | Mittelspäte Sorte, buschiger, sehr stabiler Wuchs, milder fruchtiger Geschmack, sehr attraktiver Chili zum Einlegen | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Milder Spiral |  Sehr lang, sehr spitz, spiralförmig | gelbgrün→rot 0 | Mittelfrühe Sorte, 22-25cm Länge, ca. 2cm Ø Klassischer Einlegepfefferoni, kann schon im frühen, gelbgrünen Stadium geerntet u. einge- legt werden | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Mauritz |  7-8cm lang, ca. 2cm Ø | grün→lila→rot 0 | Reichtragende Chilisorte mit mitteldick- Fleischigen, knackigen Früchten, aromatisch, zum Frischverzehr, Kochen und Einlegen. | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Poupila |  5-6cm Länge, ca. 1cm Ø, | gelb→rot 0 | Mittelfrühe Sorte, Dekorativer, kompakter Minipfefferoni, unzählige kleine Früchte wachsen spitz nach oben, | Freiland, Gewächshaus, Topfkultur Pflanzenhöhe ca. 25-30cm |
| Pfefferoni / Chili mild | Shishito |  9-10cm Länge, ca. 1cm Ø, | dunkelgrün→rot 0 | Mittelspäte Sorte, dünnschalige Früchte, hervorragend geeignet zum Grillen, werden traditionell im grünen Zustand geerntet | Freiland, Gewächshaus, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|--------------------------------|------------------------|---|---|--|---|
| Pfefferoni / Chili mild | Sigaretta |  18-20cm lang, ca. 2cm Ø | dunkelgrün→rot 0 | Frühreifender, spiralförmiger Pfefferoni, wüzig – milder Geschmack, Frischverzehr, Verarbeitung zu edelsüßem Paprikapulver, sowohl im grünen als auch im roten Zustand zum Einlegen geeignet | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Taeyang mild |  13-14cm Länge, 2- 2,5cm Ø | dunkelgrün→rot 0-1 | Mittelfrühe Sorte, Aroma entfaltet sich am besten beim Trocknen, gut geeignet für ein mildes rotes Chilipulver/Chiliflocken, auch für den Frischverzehr | Freiland, geschützter Anbau, |
| Pfefferoni / Chili mild | Yeluna | länglich, schmal spitz zulaufend 7-10cm lang Ca. 2cm Ø | grün→orange 0-1 | Attraktiver reich tragender Pfefferoni, dünnwandig, geeignet für Frischverzehr und zum Einlegen | Mittelhohe, stabile Pflanze mit halb aufrecht wachsenden Früchten, warme Freilandlagen, geschützter Anbau |
| II Jalapenos | | | | | |
| Jalapenos | Jalapeno Orange (Leon) |  ca. 8cm Länge, 2,5-3cm Ø | grün→orange 4-5 | Mittelspäte Sorte, Frischverzehr und Verarbeitung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Jalapenos | Jalapeno Ruben |  ca. 7cm Länge, 2-2,5cm Ø, | dunkelgrün→rot 3-5 | Mittelspäte Sorte, bei Vollreife auftretende Verkorkungen (Risse) sind ein Qualitätsmerkmal, fruchtig angenehme Schärfe, Frischverzehr (grüne u. rote Früchte) und zum Einlegen | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Jalapenos | Jalapeno Santiago | stumpf auslaufend längliche Form 7-9cm | dunkelgrün→rot 0 | Dickfleischige Früchte, können bereits im sehr frühen grünen noch nicht ausgereiften Stadium geerntet werden. Frischverzehr und Verarbeitung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|--------------------------|-----------------------|--|---|---|--|
| Jalapeños | Luciel |  Länglich, schmal Zulaufend | Gelb 4-5 | Dickfleischige Früchte, fruchtig – scharf, Frischverzehr und Verarbeitung | Reichtragende, sehr stabile Pflanze, geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Jalapeños | Santiago |  7-9cm lang, ca.3cm Ø | dunkelgrün→tiefrot 0-2 | Sehr produktive Pflanze mit fast schärfefreien dickfleischigen Früchten, Früchte können schon im frühreifen, grünen noch nicht ausgereiften Zustand geerntet werden, Frischverzehr, zum Füllen und zur Verarbeitung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| III Habaneros | | | | | |
| Habaneros | NuMex Suave Red |  Rund bis länglich 5-6cm Länge, 3- 3,5cm Ø | dunkelgrün→rot 0-1 | Mittelfrühe Sorte, verbindet das typisch tropische Habanero- Aroma mit einer sehr feinen, milden Schärfe | Warmes Freiland, geschützter Anbau, Topfkultur |
| Habaneros | Habanero Orange |  Laternenförmig 6-7cm Länge, 3,5-4cm Ø | hellgrün→orange 9-10 | Mittelfrühe Sorte, , typisch karibisch fruchtiges Aroma mit intensiver Schärfe | Freiland, Gewächshaus, Topfkultur geschützter Anbau, besonders hohe Erträge im geschützten Anbau |
| Habaneros | Habanero Rot |  7-8cm Länge, 3-3,5cm Ø | grün→orange→rot 9-10 | Späte Sorte dünnwandige Früchte, fruchtig-aromatisch, hohe buschige, sehr ertragreiche Pflanze | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Habaneros | Habanero Tropical red |  ca. 6cm Länge, ca. 3,5cm Ø, rund , faltig | grün→orange→rot 9-10 | Mittelfrühe Sorte, weltweit eine der schärfsten Chilisorten, tropisch-fruchtiges Aroma | Freiland, besonders hohe Erträge im geschützten Anbau |