






Chilis, Habaneros und Jalapenos








Bio-F Jungpflanzen - Sortiment 2022







| 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 Reifsta- dium 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 |
| 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 |










Zertifizierungsstelle
DE ÖKO-006



| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|----------------------------------|-------------------|--|---|--|---|
| 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 gleich- ermaßen 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 Korkrisen durchzogene Ma- serung 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 un- reifen Früchten geschnitten u. zum Nachreifen aufgehängt werden | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Gelbes Rüsselchen | Gebogen schmale, längliche Früchte, Länge 10-14cm | grün→sonnengelb 5 | Frühe Sorte, ca. 10g Fruchtgewicht, sehr angenehmes Aroma mit guter Schärfe | 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 | Lantern de foc |  Schmale, lange, dünnen Schoten, Länge ca. 8cm | Grün→ leuchtend orange 5-7 | Weißer Blüten, Frischverzehr, trocknen, einlegen | Pflanze wächst buschig, ca. 80cm Hoch, geschützter Anbau,, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili scharf | Lila Luzi | Kurz dreieckig | violett→gelb→orange→rot 7 | Attraktive Topf- und Kübelpflanze Spezialität für den Hobbybereich | 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 Fruchtbuschel reifen nach der Ernte nach, Frischverzehr und zur Chili-Pulverherstellung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |








| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|----------------------------------|------------------|--|---|--|--|
| 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 |
| 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 | 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 |
| Pfefferoni / Chili mild | Bonbon | Kleine, bauchig-runde Früchte Ø 2-3,5cm | grün→gelb 0-3 | Halbhoher, sehr ertragreicher, stabiler Mini-Pfefferoni, ideal zum Einlegen und Füllen | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |



Zertifizierungsstelle
DE ÖKO-006








| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|--------------------------------|----------------|--|---|---|--|
| Pfefferoni / Chili mild | Crocanti 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 Paprikapulver) 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. eingelegt werden | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Mauritz |  7-8cm lang, ca. 2cm Ø | grün→lila→rot 0 | Reichtragende Chil Sorte mit mitteldick-fleischigen, knackigen Früchten, aromatisch, zum Frischverzehr, Kochen und Einlegen. | Geschütztes Freiland, Freiland, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Nadapeno | Länglich | grün→tiefrot Haut mit Korkrisse 0 | Dickwandige Früchte, werden auch grün geerntet, sehr würzig-fruchtiger Geschmack, geeignet zum Frischverzehr, zum Füllen u. Einlegen | Freiland und Gewächshaus |
| 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 Pflanzhöhe ca. 25-30cm |
| Pfefferoni / Chili mild | Shishito |  9-10cm Länge, ca. 1cm Ø, | dunkelgrün→rot 0 | Mittelspäte Sorte, dünnchalige Früchte, hervorragend geeignet zum Grillen, werden traditionell im grünen Zustand geerntet | Freiland, Gewächshaus, Topfkultur |
| Pfefferoni / Chili mild | Sigaretta |  18-20cm lang, ca. 2cm Ø | dunkelgrün→rot 0 | Frühreifender, spiralförmiger Pfefferoni, würzig-milder Geschmack, Frischverzehr, Verarbeitung zu edelsüßem Paprikapulver, sowohl im grünen als auch im roten Zustand zum Einlegen geeignet | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |

| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|--------------------------------|------------------------|---|---|---|---|
| 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 |  7-10cm lang, ca.2cm Ø | grün→orange 0-1 | Attraktiver, reich tragender Pfefferoni, mittelhohe, stabile Pflanzen mit halb aufrecht wachsenden Früchten, dünnwandig, mild, Frischverzehr und zum Einlegen | Geschützter Anbau, Freiland |
| II Jalapenos | | | | | |
| Jalapenos | Jalapeno Camillo |  ca. 6,5cm Länge, 2,5-3cm Ø | grün→gelb 4-5 | Mittelspäte Sorte, dickfleischige fruchtig-scharfe Früchte, Frischverzehr und Verarbeitung | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| 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 | Luciel |  Länglich, schmal Zulaufend | Gelb 4-5 | Dickfleischige Früchte, fruchtig – scharf, Frischverzehr und Verarbeitung | Reichtragende, sehr stabile Pflanze, geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| Jalapenos | 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 |



Zertifizierungsstelle
DE ÖKO-006



| Art | Sortenname | Fruchtform | Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad | Kurzbeschreibung | Weitere Informationen |
|--------------------------|-----------------------|---|---|--|--|
| III Habaneros | | | | | |
| Habaneros | Habanero Golden |  6-7cm Länge, 3,5-4cm Ø | hellgrün→gelb 9-10 | Mittelfrühe Sorte, , tropisch-fruchtiges Aroma mit intensiver Schärfe | Geschützter Anbau, Freiland, Topfkultur |
| 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 ge- schützten Anbau |