

# Chilis, Habaneros und Jalapenos

## Bio-F Jungpflanzen - Sortiment 2022

Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>I</b> <b>Pfefferoni/ Chili</b>					
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur,</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>



Zertifizierungsstelle  
DE ÖKO-006



Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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,
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>

Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	Lila Luzi	Kurz dreieckig	violett→gelb→orange→rot 7	Attraktive Topf- und Kübelpflanze Spezialität für den Hobbybereich	Geschützter Anbau, Freiland, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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°)
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>

Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	Sarit Gat	 8-10cm lang, ca. 2cm Ø	Grün → gelb 6	Knackig, feste feurige Früchte, sehr dekorativer, farbintensiver Einlegepfefferoni	Geschützter Anbau und warme Freilandlagen, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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,
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	Thai Chili	 3-4cm Länge 0,5-1cm Ø	grün→rot 8	Späte Sorte, niedrige buschige Pflanze dünnfleischig, ideal zum Trocknen	Geschützter Anbau, Freiland, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili scharf</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>



Zertifizierungsstelle  
DE ÖKO-006



Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	Poupila	 5-6cm Länge, ca. 1cm Ø,	gelb→rot 0	Mittelfrühe Sorte, Dekorativer, kompakter Minipfefferoni, unzählige kleine Früchte wachsen spitz nach oben,	Freiland, Gewächshaus, <b>Topfkultur</b> Pflanzenhöhe ca. 25-30cm
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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, <b>Topfkultur</b>

Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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,
<b>Pfefferoni / Chili mild</b>	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
<b>II Jalapenos</b>					
<b>Jalapenos</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Jalapenos</b>	Jalapeno Orange (Leon)	 ca. 8cm Länge, 2,5-3cm Ø	grün→orange 4-5	Mittelspäte Sorte, Frischverzehr und Verarbeitung	Geschützter Anbau, Freiland, <b>Topfkultur</b>
<b>Jalapenos</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Jalapenos</b>	Luciel	 Länglich, schmal Zulaufend	Gelb 4-5	Dickfleischige Früchte, fruchtig – scharf, Frischverzehr und Verarbeitung	Reichtragende, sehr stabile Pflanze, geschützter Anbau, Freiland, <b>Topfkultur</b>
<b>Jalapenos</b>	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, <b>Topfkultur</b>



Zertifizierungsstelle  
DE ÖKO-006



Art	Sortenname	Fruchtform	Farbe, (reift von → nach) Schärfegrad	Kurzbeschreibung	Weitere Informationen
<b>III Habaneros</b>					
<b>Habaneros</b>	Habanero Golden	 6-7cm Länge, 3,5-4cm Ø	hellgrün→gelb 9-10	Mittelfrühe Sorte, , tropisch-fruchtiges Aroma mit intensiver Schärfe	Geschützter Anbau, Freiland, <b>Topfkultur</b>
<b>Habaneros</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Habaneros</b>	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, <b>Topfkultur</b> geschützter Anbau, besonders hohe Erträge im geschützten Anbau
<b>Habaneros</b>	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, <b>Topfkultur</b>
<b>Habaneros</b>	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