

## **Chili-Anbau bringt Spaß und Genuss / Jetzt ist die richtige Zeit, die Saat in die Erde zu bringen / Chili-Experte Harald Zoschke gibt Tipps für den Chili-Anbau zuhause**



Chili-Vielfalt aus dem eigenen Garten - Foto ausschließlich zur redaktionellen Verwendung mit Presse-Info "Chili-Anbau bringt Spaß und Genuss" Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Suncoast Peppers GmbH"

Credit: obs/Suncoast Peppers GmbH  
Fotograf: obs/Suncoast Peppers GmbH

(EUN) -

~

Chili-Buch Info  
<http://ots.de/M0mZk>

~

Kressbronn (ots) -

~

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -

~

Chilis im Garten bieten für jeden etwas - die Pflanzen mit ihren leuchtenden Früchten sind echte Hingucker, und zur Ernte gibt es eine interessante Vielfalt an Aromen, und je nach Sorte Schärfe von mild bis wild.

Auch wenn sie eigentlich aus dem warmen Südamerika stammen, lassen sich Chilis auch bei uns problemlos anbauen, wenn man ein paar einfache Regeln beachtet. Das Wichtigste in Kürze:

Chili-Saat gibt es im Gartencenter, in der Gartenabteilung im

Baumarkt und im Internet (hier auf vertrauenswürdige Quellen mit sortenreiner Qualität achten).

Die Aussaat erfolgt ab Februar/März etwa 5 mm tief in Töpfen, Schalen oder Quelltöpfchen. Die Anzuchterde sollte immer feucht aber nicht nass sein. Zum Keimen mag es die Saat warm, die Temperatur muss konstant mindestens 20°C, maximal 28°C betragen. Am einfachsten gelingt dies mit einer Wärmematte oder einer beheizten Anzuchtbox. Je nach Sorte beträgt die Keimdauer etwa 8 bis 20 Tage.

Das Pikieren (Vereinzeln) erfolgt nach Bildung von mindestens zwei echten Blattpaaren, meist zwei bis vier Wochen, nachdem die Keime aus der Erde schauen.

Nach vier bis sechs Wochen und wenn kein Frost mehr droht, kommen die Jungpflanzen ins Freiland, vorzugsweise auf die Südseite. Alternativ lassen sich Chilipflanzen auch in großen Töpfen oder Blumenkästen ziehen; so kann man sie auch auf Balkon und Terrasse kultivieren und im Herbst bei Frostgefahr ins Haus holen. Besonders gut gedeihen sie auch im Gewächshaus.

Chilis benötigen gute Düngung. Tomatendünger hat sich bewährt, ebenso ein wenig Kompost. Regelmäßig wässern, aber Vorsicht: Chilis mögen keine Staunässe.

Geerntet wird je nach Wetter von August bis Oktober. Die Früchte lassen sich frisch verwenden, trocknen, einfrieren oder einlegen. Besonders bei der Verarbeitung sehr scharfer Chilis sollte man unbedingt Schutzhandschuhe tragen.

Eine detaillierte Anleitung vom Saatkorn bis zur Ernte mit vielen Tipps und Rezepten bietet "Das Chili Pepper Buch 2.0" von Harald Zoschke (ISBN 978-3-937862-02-6). Speziell für Grill-Fans gibt es vom selben Autoren in CHILI BARBECUE (ISBN 978-3-937862-03-3) eine Fülle an interessanten Rezepten für Grills, Smoker und Dutch Oven.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Harald Zoschke, Email [hzoschke@suncoastpeppers.de](mailto:hzoschke@suncoastpeppers.de)

Telefon 07543/5009-97, Fax -98

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/DE66720/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0005 2013-02-04/08:01

040801 Feb 13

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20130204\\_OTS0005](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20130204_OTS0005)