

# ¡Hola, Habañeros!

**Wettbewerb der Gärtner.** Wer die heißesten Chilis hat, gewinnt und kann bei Sisi in Schönbrunn feiern



Der Namen Habañero bedeutet soviel wie „aus Havanna stammend“, denn irrtümlich wurde Kuba als Herkunftsland dieser Chili-Sorte angesehen. Capsicum chinense hingegen, der botanische Begriff für die Pflanzenart, der diese Exoten angehören, beruht darauf, dass man deren Ursprung in China vermutet hatte. Auch das stimmt nicht. Die Heimat dürfte die mexikanische Halbinsel Yucatan sein. Da-

mit nicht genug. Namensverwirrung herrscht im ganzen bunten Paprika&Chili-Reich, sowohl in der Alten als auch in der Neuen Welt. So werden die Scharfmacher beispielsweise auch als Pfefferoni, Piri Piri oder Spanischer Pfeffer bezeichnet.

Apropos Pfeffer. Dieses kostbare, aus Indien importierte Gewürz erhielt nach der Kolonialisierung Mittel- und Südamerikas scharfe Konkurrenz durch Chili-Importe aus „West Indien“. Aus dieser Zeit stammt auch die Bezeichnung Spanischer Pfeffer.

Chilis, um bei dieser Bezeichnung zu bleiben, sind inzwischen bei uns heimisch geworden, im Schrebergarten genauso wie auf der Dachterras-

se. Durch ihren kompakten Wuchs eignen sie sich auch für die Topfkultur. Ausgepflanzt wird ab Mai, für eine Stütze muss gesorgt werden. Die erste Blüte, in der untersten Blattachsel, sollte man ausbrechen, damit sich die Pflanze gut entwickeln kann, denn zu frühe Fruchtbildung hemmt das Wachstum. Wichtig ist ein sonniger, wettergeschützter Standort.

Wer sich als Chili-Gärtner versuchen will, kann das heuer gleich im Rahmen eines Wettbewerbs in die Tat umsetzen. Am 30. April, zwischen 11h und 13h, werden auf der City Farm Schönbrunn in Wien hunderte Habañeros-Jungpflanzen verteilt (auch bei Schlechtwetter), die bellaflora, der Hauptsponsor dieses urbanen Erlebnisgar-

tens, zur Verfügung stellt. Im Rahmen dieser Verteil-Aktion werden auch Führungen durch das Gelände kostenfrei angeboten. Details zum Bewerb lassen sich in den Kästen auf diesen Sei-



Habañeros stehen im Zentrum des Wettbewerbs „Chili King 2016“. Es gibt sie auch in Orange, Gelb und Schokobraun

ten nachlesen. Das Team der City Farm Schönbrunn stellt die Jury, der Capsaicin-Gehalt, der die Schärfe der reifen Früchte bestimmt, wird in einem Labor gemessen. Er ist nur ein Kriterium

für die Ermittlung der „Chili-Kings 2016“. Wer gewinnen will, muss vor allem eine möglichst originell dokumentierte „Biografie“ seines Habañeros, der ihm sicher bald ans Herz ge-

wachsen ist, einreichen. Habañeros gehören zu den schärfsten Chili-Sorten. Freuen Sie sich schon jetzt auf das „Pepper High“, das eine Verkostung auslöst. – INGRID GREISENEGGER

## So wird man Chili King 2016

Am Wettbewerb kann jeder, auch ohne Starterpaket, teilnehmen, der eine Habañero-Chili-Pflanze, gleichgültig ob im Garten oder in einem Topf auf dem Balkon, betreut. Bis spätestens 12. September muss ein Bericht vorliegen, wie sich der Chili entwickelt hat. Gefragt sind Fotos und ein schriftliches Protokoll, das den Standort der Pflanze, die Art der Pflege und Besonderheiten beschreibt. Bewertet werden die Qualität und Kreativität des Protokolls. Von jenen Chili-King-Anwärtern, die in die Endauswahl kom-



men, wird die Einsendung mehrerer reifer Früchte erbeten, deren Schärfe Grad Experten ermitteln. Gewinner sind jene drei Teilnehmer, die den originellsten Bericht und die schärfsten Chilis vorzuweisen haben. Sie erwartet ein mehrgängiges Dinner in der historischen Meierei auf der Cityfarm Schönbrunn (in der Sisi frühstückte) mit Spitzenkoch Johann Reisinger. Bewerbung und Protokoll schicken Sie an: City Farm Schönbrunn, Grünbergstraße 24, 1130 Wien oder eMail: info@cityfarm.wien

## So kommt man zu einem Starterpaket

Zum Auftakt findet eine Verteilung von gratis Starterpaketen statt, solange der Vorrat reicht. Diese enthalten jeweils eine Habañero-Jungpflanze, eine Anleitung zur Pflege und ein Informationsblatt zum Ablauf des Wettbewerbs.

**Datum:** Samstag, 30. April 2016  
**Zeit:** 11 bis 13 Uhr  
**Ort:** City Farm Schönbrunn, Seckendorff-Gudentweg 6, 1130 Wien  
[www.cityfarm.wien](http://www.cityfarm.wien)



## Junior City Farmer – Trostpflaster

Weil die „Scharfe Sache“ für Kinder nicht geeignet ist, wir die Junioren aber nicht enttäuschen möchten, halten wir für sie bei der Verteilung der Starterpakete Jungpflanzen von milden Naschpaprikas bereit. Solange der Vorrat reicht.



Bilder: iStockphoto (Bx)

grünewelt/grünewelt/grüne welt 9.3. - #20 # - 09.03.2016 gedruckt am 02.03.2016 11:32:41 von ghallgal