## ¡Hola, Habañeros!

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



er Namen Habañero beirrtümlich wurde Kuba als Her- sierung Mittel-und Südamerikunftsland dieser Chili-Sorte kas scharfe Konkurrenz durch versuchen will, kann das heuer angesehen. Capsicum chinense Chili-Importe aus "West Indien". hingegen, der botanische Be- Aus dieser Zeit stammt auch die grifffür die Pflanzenart, der die- Bezeichnung Spanischer Pfef- 30. April, zwischen 11h und se Exoten angehören, beruht fer. darauf, dass man deren Ur-

deutetsovielwie "aus Habare, aus Indien importierte Gevanna stammend", denn würz erhielt nach der Koloniali-

mitnichtgenug. Namensverwir- se. Durch ihren kompakten rung herrscht im ganzen bun- Wuchs eignen sie sich auch für ten Paprika&Chili-Reich, so- die Topfkultur. Ausgepflanzt wohl in der Alten als auch in wirdabMai, füreine Stützemuss der Neuen Welt. So werden die gesorgt werden. Die erste Blüte, Scharfmacher beispielsweise in der untersten Blattachsel, auch als Pfefferoni, Piri Piri sollte man ausbrechen, damit oder Spanischer Pfeffer bezeichkann, denn zu frühe Fruchtbil-Apropos Pfeffer. Dieses kost-dung hemmt das Wachstum. Wichtig ist ein sonniger, wettergeschützter Standort.

Wer sich als Chili-Gärtner gleich im Rahmen eines Wettbewerbs in die Tat umsetzen. Am 13h, werden auf der City Farm Chilis, um bei dieser Be- Schönbrunn in Wien hunderte

tens, zur Verfügung stellt. Im Rahmen dieser Verteil-Aktion sprung in China vermutet hat- zeichnung zu bleiben, sind in- Habañeros-Jungpflanzen ver- werden auch Führungen durch te. Auch das stimmt nicht. Die zwischen bei uns heimisch ge- teilt (auch bei Schlechtwetter), die das Gelände kostenfrei angebo-Heimat dürfte die mexikani- worden, im Schrebergarten ge- bellaflora, der Hauptsponsor ten. Details zum Bewerb lassen sche Halbinsel Yucatan sein. Da- nauso wie auf der Dachterras- dieses urbanen Erlebnisgar- sich in den Kästen auf diesen Sei-

tennachlesen. Das Teamder City für die Ermittlung der "Chili- wachsen

Farm Schönbrunnstellt die Jury, Kings 2016". Wergewinnen will, Habañeros gehören zu den der Capsaicin-Gehalt, der die muss vor allem eine möglichst schärfsten Chili-Sorten. Freuen Schärfe der reifen Früchte be- originell dokumentierte "Bio- Sie sich schon jetzt auf das "Pepstimmt, wird in einem Labor ge- grafie" seines Habañeros, der per High", das eine Verkostung messen. Er ist nur ein Kriterium ihm sicher bald ans Herz ge- auslöst. - INGRID GREISENEGGER



## 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.

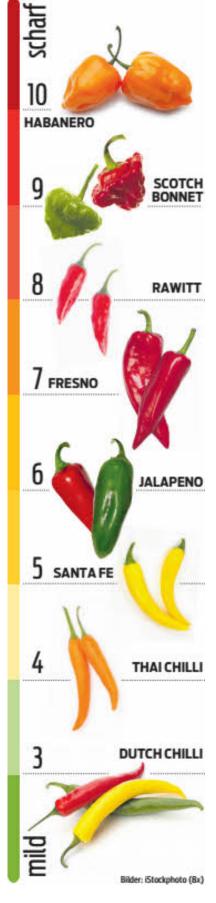
Datum: Samstag, 30. April 2016 Zeit: 11 bis 13 Uhr Ort: City Farm Schönbrunn, Seckendorff-Gudentweg 6, 1130 Wien www.cityfarm.at



## 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.





So wird man Chili King 2016





men, wird die Einsendung mehrerer reifer Früchte erbeten, deren Schärfegrad 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.at