

CHILI AUS DER WACHAU

DAS PRODUKT

Das Ausgangsprodukt für den „Wachauer Chili“ bilden knapp 100 Chili-Sorten. Die Zusammensetzung ändert sich jedes Jahr etwas, da immer wieder Sorten dazukommen und deren Eignung für das Wachauer Klima ausprobiert wird. Dieses spezielle lokale Klima wird von zwei Großklimazonen beeinflusst. Es ist dies das Aufeinandertreffen von der atlantisch gemäßigten Luft aus dem Westen, sowie der warmen pannonischen Luftmassen vom Osten. Große Hitzestaus werden vom Donaustrom verhindert, da dessen Wassermassen temperatúrausgleichend wirken. Die kühlen, spätabendlichen Fallwinde vom Norden verstärken die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, welche die Bildung der Aromen in den Schoten fördern. Ein Effekt, der auch den Wachauer Wein und die Wachauer Marille unvergleichlich macht. Und genau hier begegnen wir dem Unterschied zu Chili-Produkten aus südlichen oder asiatischen Ländern. Auch der Laie merkt sofort das **ei**

nzigartige Aroma

entstanden durch das spezielle

Wachauer Klima

. Ebenso die

stressfreie Kultur

der Pflanzen, die ausgeglichene Ernährung mit rein pflanzlichem

Biodünger

aus Österreich und die

biologische Schädlingsbekämpfung

durch den gezielten Einsatz von Nützlingen tragen das ihre zur Qualität dieses Produktes bei.

Unterschieden wird bei den Produkten zwischen den Kategorien CLASSIC, BLEND, HOT, 2HOT, sowie neu LIPTAUER und FISCH. Von Partnerbetrieben werden auch verschiedene Schokoladen und andere Confiserie-Produkte mit „Wachauer Chili“ hergestellt und angeboten.



WIE ES DAZU KAM

Obwohl der Pfefferoni = Chili sicher schon seit Jahrhunderten in den Wachauer Hausgärten beheimatet ist die Entstehungsgeschichte des „**Wachauer Chilis**“ in Pulverform eine relativ Junge. Eine Überproduktion von Chili-Pflanzen im Jahr 2004 führte dazu, dass der Seniorchef der Gärtnerei Hick, Herbert Hick die Pflanzen auspflanzte, die Schoten trocknete und zu feinem Pulver mahlte. Trotz der Vorliebe für`s scharfe Essen der ganzen Familie war das Ergebnis dann doch etwas zuviel für den Eigenverbrauch. So wurden im Jahr 2005 die ersten Gläser gefüllt und den Kunden der Gärtnerei angeboten. Was mit einer Sorte und einfachen Mitteln begann, wird ständig ausgebaut und verfeinert. So wurden die ersten Schoten noch mit einer

alten Kaffeemühle gemahlen und im Heizhaus getrocknet. Heute werden die vollreifen Schoten nach der Ernte einzeln auf ihre Qualität kontrolliert, händisch geschnitten und dann mit der Kraft der Sonne in einem großen

Solartrockner

schonend getrocknet. Reicht die Sonne nicht aus, wird der Trockner mit

Ökostrom

‘Optima Wasserkraft’ der EVN betrieben. Nach dem Trocknen werden die Schoten luftdicht verpackt und je nach Bedarf in einer Mühle aus Kiefernholz zwischen

Granitsteinen

fein gemahlen. Auch das Mahlgut wird in Aromaschutzbeuteln gelagert, ehe es in Gläser und Dosen abgefüllt wird. Da viel Kunden der Gärtnerei Hick auch unterwegs nicht auf die gesunde Schärfe aus der Wachau verzichten wollen, wird das Pulver neben dem, für die Küche sehr beliebten Glas, auch in flachen runden Dosen angeboten. Zum Selbermahlen gibt es Schoten im Aromaschutzbeutel in drei Sorten.



SCHÄRFE DER, FÜR DEN WACHAUER CHILI VERWENDETEN SORTEN

Wachauer Chili: Schärfegrad: Scoville:

LIPTAUER 0 – 6 0 – 15.000

Neu: Besteht aus milden und mittelscharfen Chillis verschiedener Sorten, welche ihm eine außergewöhnliche Würze verleihen. Ebenfalls in der Wachau sonnengereifte Paprika sind für die angenehme Süße dieser Spezialität verantwortlich. Erdacht und gemacht als einzigartige Zutat für pikanten Liptauer.

CLASSIC 2 – 6 500–15.000

Das erste Chilipulver der Gärtnerei Hick. Für Einsteiger und diejenigen, die es gern etwas würzig haben. Aus milden und mittelscharfen Sorten. Vielseitig verwendbar von der Gulaschsuppe bis hin zu Süßspeisen.

BLEND 6 – 8 15.000–50.000

Am beliebtesten bei den Kunden. Die aromatische Vielfalt von mehr als 30, zum Teil seltenen, Sorten zur vollkommenen Harmonie vereint.

FISCH 6 – 10+ 15.000-1.500.000

Neu: Ausschließlich aus gelben Sorten aller Kategorien produziert. Dieses fruchtige neue Produkt passt hervorragend, aber nicht nur, zu Fischgerichten aller Art.

HOT 9 – 10 50.000-500.000

Hergestellt aus vielen verschiedenen Habanero- und ähnlich scharfen Sorten. Für den geübten Scharfesser.

2HOT 10+ 500.000-1.500.000

Schärfer geht es bei Chilipulver nicht. Eine Mischung aus den 12 weltweit schärfsten Chilisorten, welche in den Gewächshäusern der Gärtnerei Hick kultiviert werden.

SORTEN UND SAATGUT

Die Sortenzusammensetzung der verschiedenen Schärfegrade des „**Wachauer Chili**“ ändert sich jedes Jahr und reicht von altbewährten Stammsorten aus Österreich und seinen ehemaligen Kronländern über Sorten aus Indien, Nepal, Sibirien, Afrika, Neuseeland, Neuentdeckungen aus der Karibik, bis hin zu Selektionen eines wahren Freaks auf

einer kleinen Insel, welcher über ein Sortiment von cirka 700 Sorten verfügt. Das

Saatgut

wird jedes Jahr

frisch

eingekauft, da es sonst bei der Kultur dieser Sortenvielfalt zu vielen unerwünschten Kreuzungen kommt.



BOTANIK UND GESCHICHTE

Die Gattung Paprika (lat. *Capsicum*), auch Chili (dieses Wort entstammt einer aztekischen Ursprache) oder Pfefferoni genannt gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae, wie auch z. B. Tomaten, Kartoffel, Auberginen und Tabak) mit den Arten *Capsicum annuum*, *C. frutescens*, *C. chinense*, *C. baccatum*, sowie *C. pubescens* und 26 nicht

kultivierte Arten. Bei den fünf kultivierten Arten unterscheidet man wieder unter mehr als **2000 Sorten**

. Die Früchte (botanisch gesehen Beeren, obwohl Schoten genannt) dieser Sorten unterscheiden sich in Farbe, Form, Fruchtgröße und Inhaltsstoffen. Allen voran das, die Schärfe verursachende und von Drüsenzellen gebildete Capsaicin, welches in

Scoville

gemessen wird. Der Ursprung von Paprika/Chili liegt in Mittel- und Südamerika, diese dienten dort schon bereits um

7000 v. Chr

. als Nutzpflanze. Mit Christoph Columbus kam Chili nach Europa und verbreitete sich durch den Kolonialismus dieser Zeit, sowie dem zunehmenden Welthandel von dort sehr rasch nach Afrika, den nahen Osten, Südostasien bis nach Japan aus und wurde in Ländern wie z. B. Indien u. Thailand fester Bestandteil der dort heimischen Küche. Der erste Nachweis aus Deutschland stammt aus dem Jahr

1542

und berichtet bereits zu dieser Zeit von einer weiten Verbreitung als Topfpflanze. Durch die Grundherrschaft vieler, auch bayrischer, Klöster in der

Wachau

ist es vorstellbar, dass

Chili

schon zu dieser Zeit den Weg hierher ins sonnige Donautal gefunden haben könnte.

Preisliste

Chilipulver Dose CLASSIC, BLEND, HOT 5g 6.50

Chilipulver Dose 2HOT 5g 7.50

Chilipulver Glas CLASSIC, BLEND, HOT 15g 9.50

Chilipulver Glas 2HOT, FISCH 10g 9.50

Chilipulver Glas LIPTAUER 40g 17.50

Chilischoten CLASSIC, BLEND, HOT 55g 19.50

Chilischokolade GEFÜLLT 70g 4.50

Chilischokolade BLOCK 50g 2.70

Chilischokolade BLÄTTCHEN 100g 5.80

Beim Chilipulver in Dosen mit Drehverschluß ist es möglich, daß das Pulver aufgrund der Luftfeuchtigkeit nicht gleich rieselt, da die Gärtnerei Hick keine künstlichen Rieselmittel zusetzt. Mit einem Zahnstocher oder ähnlichem ist dies jedoch schnell behoben.

Bei den Dosen mit Drehverschluss, finden im Gegensatz zu den Gläsern, leider manchmal Lebensmittelmotten den Weg hinein. Aus diesem Grund lagern wir die Dosen in dichten Wiederverschlussbeuteln und bieten sie auch nicht sichtbar im Geschäft an, sondern zeigen hier nur leere Dosen. Wir bitten dies bei der Aufbewahrung von Dosen zu berücksichtigen. In Handtaschen, Jacken usw gelagert ist es hier auch nach langer Zeit noch nie zu Problemen gekommen.

Dosen oder Gläser mit persönlichem Etikett oder Firmenlogo sind beliebte Geschenke, welche auch kurzfristig nach Kundenwunsch lieferbar sind.

In Wien bekommen Sie Wachauer Chili im [G`SCHAEFT](#) in der Neubaugasse 71!

In der Wachau bekommen Sie unseren Chili auch außerhalb unserer Öffnungszeiten im Wachauer Bauernladen in Weißenkirchen!

Medien:

Land für Genießer: ["Wachauer Schärfe"](#)

Buchtipps:

In der Gärtnerei Hick erwartet Sie immer eine wohlsortierte Auswahl guter Chili-Bücher!

Webtipps:

[Wikipedia-Eintrag zu "Paprika"](#)

[Wikipedia-Eintrag zu "Chili con Carne"](#)
