

Chilis (*Capsicum frutescens* L.)

Ein Auszug aus Gernot Katzers Gewürzseiten. Eigentlich dachte ich, über Chilis einigermaßen Bescheid zu wissen - aber nach dem Lesen dieses Artikels wurde ich eines besseren belehrt. Es lohnt sich, ihn zu lesen!

Hinweis

In Lateinamerika, besonders México, gibt es fast unermesslich viele Namen für lokale Chilisorten; bei vielen davon sind die genauen botanischen Verwandtschaftsverhältnisse umstritten. In diesem Gewürzlexikon werden alle mexicanischen Chilis unter Paprika abgehandelt.

Verwendeter Pflanzenteil

Beerenfrüchte (oft als "Kapseln" bezeichnet); sie werden teils reif und teils unreif geerntet. Der Schärfegrad reduziert sich bei Entfernung der Samen und der Mittelrippen. In Indien werden auch die Blätter zur Aromatisierung von Getränken genutzt.

Pflanzenfamilie

Solanaceae (Nachtschattengewächse).

Geruch und Geschmack

Von Chilis kann man einen scharfen und beißenden Geschmack erwarten. Sobald man sich an ihren feurigen Geschmack gewöhnt hat, wird man jedoch überrascht sein, wieviele verschiedene Geschmacksrichtungen sie zeigen können: Fruchtig, erdig, rauchig, frisch, süß und blumig sind nur einige davon. Die größte Vielfalt an Geschmacksnoten findet man bei mexicanischen Chilis.

Die Schärfe von Chilis wird in "Scoville-Einheiten" gemessen; dabei handelt es sich ursprünglich um eine subjektive Maßzahl, die durch Geschmacksvergleich zwischen unterschiedlich verdünnten Chiliextrakten festgelegt wurde. Allerdings bestimmt man die Stärke von Chilis heute meist mittels HPLC (*high performance liquid chromatography* oder Hochleistungsflüssigchromatographie), deren Resultate sich mit der traditionellen Scoville-Skala grob korrelieren lassen: Demnach entsprechen 15 Scoville-Einheiten einem ppm an Capsaicin plus Capsaicinoiden. Die schärfsten Kultivare (*Capsicum chinense*) bringen es auf 200000 bis 300000 Scoville-Einheiten, während die immer noch extrem scharfen Thai Chilis kaum 100000 erreichen. Handelsübliche Formen wie der *jalapeño* (der Standardchili in den Vereinigten Staaten) oder der italienische *peperoncino* liegen generell unter 5000 Scoville-Einheiten.

Obwohl es Tabellen mit Daten über die Schärfe verschiedener Chili-Kultivare gibt, darf man deren Genauigkeit nicht überschätzen: Chilis sind sehr variabel in ihren Inhaltsstoffen, sogar Früchte, die zur selben Zeit von der selben Pflanze geerntet wurden, können sich in ihrer Schärfe dramatisch unterscheiden.

Inhaltsstoffe

Chilis enthalten mehr oder minder dieselben Geruchs- und Geschmacksstoffe wie Paprika, aber ihr Gehalt an Capsaicin (dem Amid von 3-Hydroxy-2-methoxy-benzylamin mit 8-Methyl-6-nonensäure) und verwandten Verbindungen (in ihrer Gesamtheit als Capsaicinoide bezeichnet) ist wesentlich höher und kann bis zu 1% (entspricht 160000 Scoville-Einheiten) betragen. Nur echtes Capsaicin trägt zur Schärfe bei, doch die konventionellen analytischen Methoden liefern immer die Summe aus Capsaicin und

Capsaicinoiden; daher ist der analytisch bestimmte "Capsaicingehalt" nicht immer ein verlässliches Maß für die physiologisch empfundene Schärfe.

Dihydrocapsaicin, das wichtigste Capsaicinoid, macht etwa ein Drittel der gesamten Capsaicin-&-Capsaicinoid-Fraktion aus. Andere Capsaicinoide (nor-Dihydrocapsaicin, homo-Dihydrocapsaicin, homo-Capsaicin) treten nur in Spuren auf. Es ist nicht ganz klar, ob die Capsaicinoide organoleptisch völlig inert sind oder ob sie den Geschmack und die Schärfe von Chilis mitbeeinflussen, auch wenn die meisten Quellen dies verneinen.

Die Art *Capsicum chinense* wurde lange Zeit für die schärfste Chili-Art gehalten; typische Capsaicinkonzentrationen liegen bei 2% oder 300000 Scoville. Eine proprietäre Sorte davon (*Red Savina Habanero*) hielt für einige Jahre unangefochten den Weltrekord mit gemessenen 3.7% Capsaicin (560000 Scoville). Diese Früchte sind atemberaubend scharf!

Achtung, ganz heiße Nachrichten: Im August 2000 berichteten indische Wissenschaftler von einer neuen Chilisorte, die in der Umgebung der assamesischen Stadt Tezpur kultiviert wird (*Capsicum frutescens* cv. *Nagahari*). Die Sorte wird zumeist als Tezpur-Chili oder *naga jolokia* "Chili der Nagas" bezeichnet (die Nagas sind ein Volksstamm im indisch-burmesischen Grenzgebiet, etwas östlich von Tezpur), gelegentlich auch als *Indian PC-1*.

Die Früchte des *naga jolokia* erwiesen sich als wesentlich schärfer als der amerikanische Red Savina und erreichten unfaßbare 855000 Scoville-Einheiten, entsprechend einem Gesamtcapsaicin-Gehalt von 5.7% (davon 4.3% Capsaicin und 1.4% Dihydrocapsaicin; andere Capsaicinoide fehlen interessanterweise fast völlig). Es gibt Pläne, diese Chilis zur kommerziellen Herstellung von Verteidigungswaffen (Pfefferspray) für private und militärische Anwendungen zu nutzen.

Herkunft

Chilis stammen aus Südamerika.

Anders als fast alle anderen tropische Gewürze sind Chilis sehr einfach anzubauen. Daher verbreiteten sie sich im 16. Jahrhundert rasch über die ganze Welt, vor allem in Gegenden mit tropischem oder subtropischen Klima. Indien ist heute der Hauptproduzent, allerdings mehrheitlich für den Inlandsmarkt.

Etymologie



In vielen europäischen Sprachen ist der Name der Chilis vom Namen des Pfeffers abgeleitet oder sogar identisch damit, oft mit einem Beiwort das die rote Farbe, die große Schärfe oder den amerikanischen Ursprung (oder Vermittlung durch die Spanier) andeutet. Beispiele dazu sind italienisch *peperoncino*, französisch *poivre rouge*, spanisch *pimienta picante* und niederländisch *spaanse peper*. Das italienische *divoletto* ist einer Verkleinerungsform von *diavolo* "Teufel" und weist auf die satanische Schärfe dieses Gewürzes hin.

Das Element *Cayenne*, das man in vielen europäischen Namen des Chilis finde, ist eine Entlehnung aus einer amerikanischen Sprache: Mit der ursprünglichen Schreibung *cayan* geht es

auf ein Mitglied der Tupi-Sprachfamilie zurück, in dem das Gewürz *kyinha* hieß. Heute ist *Cayenne* auch der Name der Hauptstadt von Französisch Guayana.

Als Columbus erstmals in der Karibik mit diesem Gewürz Bekanntschaft machte, überlieferte er den lokalen Namen *aji* (oder *axi*), der auch heute noch in Lateinamerika für manche Kultivare verwendet wird. Der Name *Chili* ist dem Nahuatl (Aztekisch, Sprache der mexicanischen Ureinwohner) entlehnt, in dem der Pflanzennamen *chilli* angeblich von einer Wurzel mit der Bedeutung "rot" abgeleitet ist. Von den beiden englischen Bezeichnungen *chilli* und *chile* verwendet die neuere Literatur in den USA nur letztere, während sich die andere Form in England und Australien behaupten kann.

Für den Gattungsnamen *Capsicum* siehe Paprika; der Artnamen *frutescens* bedeutet "buschig" (lateinisch *frutex* "Busch", *fruticari* "sprießen"; damit verwandt griechisch *bryein* "üppig treiben" und auch deutsch "Kraut"; siehe dazu Bohnenkraut). *Pubescens* ist lateinisch "haarig" und beschreibt damit gut das wesentliche Merkmal dieser Art (die behaarten Blätter); dagegen ist *baccatum* "beerenförmig" (lateinisch *bacca* "Beere", siehe auch Lorbeer) nicht so gut gewählt, da diese Chiliart neben kugeligen bis beerenförmigen Früchten auch die gewöhnlichen langen Schoten bildet. Letztlich ist der Artnamen *chinense* ein völliger Fehlgriff, die diese Chilis mit China absolut nichts zu tun haben. Übrigens ist auch *annuum* im Artnamen des Paprikas sachlich falsch.

Sehr kleine und scharfe Chilis werden oft als *Vogelaugenchilis* (englisch *bird's eye*) bezeichnet, da sie in der Form an eine Vogelpupille erinnern. Weiteres gibt es den Ausdruck *Vogelchili* (englisch *bird pepper* oder *bird chile*) für die Wildformen, deren kleine, gewöhnlich sehr scharfe Früchte sich leicht vom Kelch lösen und bevorzugt von Vögeln verbreitet werden.

Als die Chilis von Columbus in Europa eingeführt wurden, stießen sie gar nicht auf besonderes Interesse, weil schwarzer Pfeffer, seit kurzem über den Seeweg zugänglich, kulinarisch viel mehr versprach. Chilis wurden aber von den Eingeborenen in portugiesischen und spanischen Provinzen Asiens begeistert aufgenommen und verbreiteten sich innerhalb von ein paar Dekaden über ganz Süd- und Südostasien, wobei sie ein fester und nicht mehr wegzudenkender Bestandteil der Nahrung jedes einzelnen wurden. Ihre Popularität erklärt sich daraus, daß andere scharfe Gewürze viel schwerer zu züchten und daher wesentlich teurer waren; Chilis aber wachsen fast ohne alle Pflege im feuchtheißen Klima Thailands, in der glühenden Wüste Nordindiens und auch in den Kalt- und Trockengebieten des Himalaya in Tibet.



Die Gattung *Capsicum* umfaßt nur fünf kultivierte Arten, alle aus Südamerika. Die wirtschaftlich bedeutendste davon, *Capsicum annuum*, wird auf einer eigenen Seite diskutiert.

Die kälterestistente Gebirgsart *Capsicum pubescens* (bekannt als *rocoto* und *locoto* in Peru und Bolivien oder *chile manzano* in México; eine gelbe Sorte heißt auch *chile canario*) ist von geringer Bedeutung; es gibt nur

wenige verschiedene Kultivare. Man erkennt sie leicht an haarigen Blättern, purpurfarbenen Blüten und relativ großen, apfel-, birnen- oder eiförmigen Früchten mit dunklen, fast schwarzen Samen.

Botanisch ist *C. pubescens* von den anderen Chilis weit getrennt; die geringe Verbreitung, verhältnismäßige Einheitlichkeit der Kultivare und das Fehlen einer Wildform geben den Botanikern Rätsel auf, doch bestehen offenbar engere Verbindungen zu einigen wilden, nicht kultivierten Chili-Arten.

Kulinarisch ist der *rocoto* durch dickfleischige, zum Trocknen ungeeignete Früchte mit eigenartigem Geschmack und stark variierender Schärfe gekennzeichnet. Wahrscheinlich ist er der schärfste Chili, der groß genug ist, um mit Fleisch oder Käse gefüllt zu werden (z.B. *rocotos bellenos* aus den peruanischen Anden); durch Entfernen von Samen und Scheidewänden kann man die Schärfe gut steuern.

Es gibt in der Literatur erhebliche Uneinigkeit über die Schärfe des *rocoto*. Wahrscheinlich bestehen, zusätzlich zu den boden- und klimabedingten Schwankungen, auch noch individuelle Unterschiede: Das ungewöhnliche Capsaicinoid-Spektrum des *rocoto* wird von manchen Menschen als extrem scharf wahrgenommen, während andere weniger empfindlich sind und diesem Chili nur eine durchschnittliche Schärfe zugestehen.

In Südamerika, vor allem in den Küstengebieten Perus, zieht man zahlreiche Sorten von *Capsicum baccatum* (lokaler Name *ají*; am bekanntesten in der gelbe *ají amarillo*). Die Art ist sehr variabel, es gibt viele Kulturformen in unterschiedlichen Formen, Farben und Größen. Ein allen Sorten gemeinsames Kennzeichen sind gelbliche oder grünliche Punkte auf den Blütenblättern. Nur wenige Sorten dieser Art werden heute auch außerhalb Südamerikas angebaut; Kultivare mit ausgesprochen glockenförmigen Früchten findet man gelegentlich auch in den Ländern der Alten Welt, so etwa den *peri peri* in Portugal und ehemaligen portugiesischen Kolonien in Ostafrika.



C. baccatum wird offenbar seit sehr langer Zeit, kultiviert; der älteste archäologische Fund ist 4500 Jahre alt. Entsprechend existieren sehr viele verschiedene Kultivare, deren Früchte fast alle erdenklichen Formen annehmen können: Am häufigsten trifft man auf kugelförmige, lampionförmige oder breit fingerförmige *ajís*. Die Schärfe schwankt zwischen mittelscharf und scharf (50000 Scoville), wird aber selten extrem. Viele Sorten entwickeln beim Trocknen ein Aroma, das an getrocknetes Obst erinnert.

Die Art *Capsicum chinense* ist für besonders scharfe, aber auch besonders aromatische Früchte bekannt; die meisten Sorten dieser Art wachsen auf den karibischen Inseln (*habanero* in Yucatán und Kuba, *Scotch bonnet* und *Jamaican hot* auf Jamaica, *rocotillo* auf den Cayman



Islands, *Congo* auf Trinidad). Einige Kultivare gelangten mit repatriierten Sklaven von der

Karibik nach Afrika (*Fatalii* in der zentralafrikanischen Republik, *Gambia*, *Safi* in Westafrika, *Ose Utoro* in Nigeria). *C. chinense* wird in Asien nur vereinzelt (z.B. *dundicut* in Pakistan) und in Europa überhaupt nicht angebaut. Die Schärfe beträgt oft 300000 Scoville-Einheiten oder mehr, aber man kennt auch milde Sorten, z.B. den *aji panca*.

Auch *C. chinense* wird schon seit langem kultiviert (ein Fund in Peru ist 6500 Jahre alt!); daher kennt man unzählige Züchtungen mit verschiedenen Fruchtfarben (orange, rot, braun) und -formen (ungefähr isometrische Laternenformen sind am häufigsten, aber es gibt auch längliche oder spitze Sorten). Die Blüten sind klein, grünlich oder weiß mit blauen oder violetten Staubgefäßen. Eine einzige Stengelverzweigungsstelle trägt häufig mehrere Blüten oder Früchte, während bei allen anderen *Capsicum* Arten einzelne Blüten die Regel sind.

Während die karibischen Kultivare, vor allem aber der yucatekische *habanero*, in den Vereinigten Staaten leicht erhältlich sind, bekommt man sie in Europa kaum jemals frisch. Das ist wirklich schade, denn sie sind nicht nur unglaublich scharf, sondern weisen auch noch einen feinen, blütenartigen Duft auf, der das Verzehren aller *C. chinense*-Arten zu einem besonderen Erlebnis werden läßt.



Die extreme Schärfe der *chinense*-Sorten spielt in der karibischen Küche eine große Rolle. So sind lokale Chilis in Jamaica unter dem verheißungsvollen Namen *seven pot pepper* bekannt - wohl um anzudeuten, daß eine Frucht für sieben gefüllte Kochtöpfe reicht. Diese kräftigen Chilis sind in der bekannten jamaicanischen Gewürzpaste *Jerk* enthalten. Auch für einige Varianten der mexicanisch-karibischen Spezialität *ceviche* (roher in Limettensaft marinierter Fisch) braucht man frische *habaneros* bzw. deren Verwandte.

Capsicum frutescens schließlich liefert mit dem *Tabasco*-Chili eine der bekanntesten scharfen Chilisorten; weitere Kultivare sind verstreut über Eurasien, Afrika und die Amerikas verbreitet. Der brasilianische *melagueta*-Chili (auch *malegueta*) ist die Wildform dieser Art bzw. steht ihr sehr nahe. Der *melagueta*-Chili darf nicht mit dem afrikanischen Melegueta-Pfeffer (einem Synonym für Paradieskörner) verwechselt werden.



Ähnlich wie die eng verwandten Arten *C. chinense* und *C. annum* wurde auch *C. frutescens* im südlichen Mesoamerika in Kultur genommen, allerdings zeigt die Art immer noch viele Kennzeichen einer Wildform: So sind die Früchte klein, nicht fleischig, es gibt keine unterschiedlichen Fruchtformen bei den einzelnen Kultivaren, und die Früchte fallen im reifen Zustand leicht von der Pflanze ab, was die Verbreitung durch Vögel erleichtert. Alle *frutescens*-Kultivare kann man an ihren grünen Blüten und steil aufwärts gerichteten

Blütenstengeln erkennen; auch die Früchte entwickeln sich während der ganzen Reifezeit

in aufrechter Position (das letztere Merkmal teilt *C. frutescens* allerdings mit den sogenannten *piquin*-Typen von *C. annuum*). Alle Vertreter von *C. frutescens* sind sehr scharf und erreichen typischerweise 100000 bis 150000 Scoville-Einheiten.

Ein neuerdings zu großem Ruhm gekommener Chili dieser Art ist der Tezpur-Chili oder *naga jolokia* aus Assam (Indien), der zur Zeit sogar den Weltrekord an Schärfe hält. Ob dieser Kultivar allerdings die aromatischen *habaneros* in sehr scharfen Spezi­alsaucen ersetzen kann, darf bezweifelt werden, da die *frutescens*-Sorten im allgemeinen nur über wenig Eigengeschmack jenseits der Schärfe verfügen und aus diesem Grund bisher ein Schattendasein in der Küche geführt haben. Der Tabasco-Chili mag als Ausnahme erscheinen, aber man darf nicht vergessen, daß der typische Geschmack der Tabasco-Sauce eher von der langen Reifedauer als vom zugrundeliegenden Chili stammt.

Neuerer botanischer Forschung zufolge gehören viele, wenn nicht die meisten, der in den obigen Absätzen nicht erwähnten scharfen Chilis tatsächlich zur Art *Capsicum annuum*. Der Übersichtlichkeit halber behandle ich jedoch alle milden bis mittelscharfen Chilis unter *Capsicum annuum* alle scharfen bis sehr scharfen unter *Capsicum frutescens*, das heißt, auf dieser Seite. Ich verwende auf allen Seiten die Begriffe "Paprika" und "Chili", um Früchte mit niedriger bzw. hoher Schärfe zu bezeichnen.

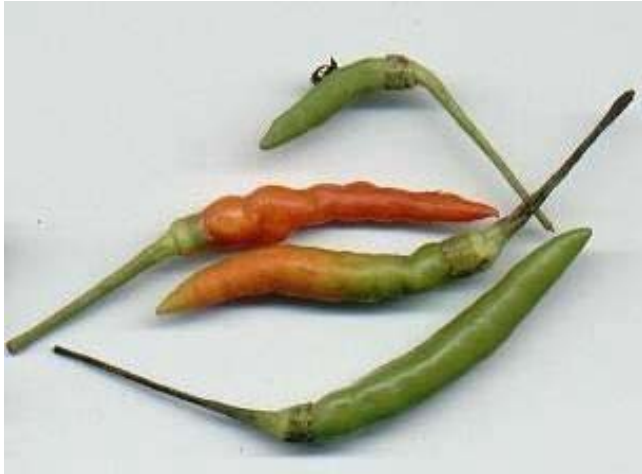


Chilis kann man frisch oder getrocknet, reif oder unreif, gekocht oder roh verwenden; in jedem Fall (so glaube ich felsenfest) neigen sie dazu, alles zu verbessern. Menschen, die mir dabei nicht beistimmen, leiden einfach unter einem Mangel an Erfahrung und Training. Es wird immer wieder behauptet, dass die stechende Schärfe der Chilis alle Feinheiten im Geschmack verberge und andere Geschmacksnoten unterdrücke. Ich bezweifle nicht, dass Novizen wirklich so empfinden, aber das Argument zielt eigentlich nicht gegen Chiliverwendung, sondern gegen untrainierte Geschmacksknospen. Nach einiger Erfahrung mit würzigem Essen entwickeln die meisten Personen die Fähigkeit, Aromen auch hinter der Chilischärfe wahrzunehmen, und ich meine tatsächlich, dass Chilis den Geschmack anderer Zutaten betonen und erweitern.

Für den Anfänger hingegen ist das grausame Brennen in (zumindest) der ganzen Mundhöhle sehr entmutigend, und daher probieren viele Leute nie genug Chilis, um die Anfangsprobleme zu überwinden. Nun, was kann man Novizen empfehlen, die zuviel erwischt haben und die nun verzweifelt ein Mittel gegen den feurigen Schmerz in ihrem Mund suchen, die nun meinen, Chili sei eher mit brennendem Petroleum als mit einem Nahrungsmittel zu vergleichen? Getränke (besonders wenn sie heiß, sauer oder kohlen­säure­hältig sind) sollte man vermeiden (deshalb trinke ich gerne heißen Tee zu würzigem Essen: Es regt die Geschmacksknospen noch mehr an). Mitunter wird Brot empfohlen, aber meine Erfahrungen (besser gesagt, die Erfahrungen meiner Gäste) sind am besten mit Milchprodukten, etwa Joghurt oder Sauerrahm.

Wenn man mit Chilis kocht, dann muss man bedenken, dass es einen großen Unterschied macht, ob man sie grün oder rot, frisch oder getrocknet oder gebraten oder gekocht verwendet. Bei den asiatischen Chilikultivaren gibt es kaum große Geschmacksunterschiede, und daher verwendet man was gerade zur Hand ist, ganz anders als in Lateinamerika (s.o.).

Im tropischen Klima sind Chilis ganzjährig frisch erhältlich. In den Küchen des tropischen Südostasiens zieht man sie folgerichtig frisch vor. So sind z.B. in Thailand die sogenannten *Currypasten* (*Thai curry paste*) Mischungen aus Chilis mit anderen frischen Gewürzen, die dann gemeinsam gestoßen oder zerrieben werden. Als Tischwürze erhält man überall in Thailand *nam pla prik*, Fischsauce mit fein gehacktem grünen Chili; auch in Essig eingelegte Chilistücke werden oft angeboten.



In Malaysia und Indonesien isst man generell würzig aber nicht besonders scharf. Da aber die indonesische Küche sehr heterogen ist, gibt es sehr wohl einige Gegenden, in denen Chilis großzügig verwendet werden: Westsumatra (*nasi padang*, siehe auch großer Galgant), Bali und Nordsulawesi (das Siedlungsgebiet des *minahasa*-Volkes) sind hier besonders hervorzuheben; Zitronengras über die indonesische Würzpaste *bumbu*. Überall in Indonesien wird zum Essen *sambal*, eine rote und scharfe Chilipaste, gereicht, um die Schärfe dem individuellen

Geschmack anzupassen. Sambal kann im einfachsten Fall nur aus zerquetschten, gesalzenen Chilis bestehen, kann aber auch gebraten und mit *trassi*, der allgegenwärtigen Garnelenpaste, oder Nüssen oder anderen Gewürzen angereichert sein. Ein unvergeßlicher Eindruck ist der indonesische Fruchtsalat *rujak*, der frische Früchte, Zucker und scharfe Chilis kombiniert.

Die meisten chinesischen Kochstile vermeiden zuviele Gewürze; besonders aus südchinesischen (kantonesischen) Rezepten, die man in chinesischen Restaurants am häufigsten findet, sind Chilis fast vollständig ausgeklammert.

In Zentralchina (Provinzen Szechuan und Hunan) sind Chilis und Knoblauch dagegen sehr beliebt und werden teilweise in erstaunlichen Mengen verwendet. Typischerweise werden getrocknete rote Chilis in etwas Öl bei großer Hitze gebraten, bis sie tief dunkelbraun sind und man verwendet das Öl mit den Chilis dann für *stir fries* (unter Rühren bei großer Hitze gebratene Speisen).. Eine andere Würzmethode besteht in der Verwendung von *doubanjiang*, einer scharfen rote Paste, die aus Chilis und Sojabohnen durch gemeinsame Fermentation gewonnen wird und die vielen Szechuan-Gerichten ihren typischen Geschmack verleiht. Oft legt man auch gestoßene rote Chilis in Sesamöl ein, das dann tropfenweise als Tischgewürz Verwendung findet.

Ein bekanntes Gericht der Szechuanküche ist *mapo tofu*, Bohnenkäse mit scharf gewürztem faschierten Schweinefleisch. Das mit Knoblauch und *doubanjiang* rasch gebratenes Faschierte wird dabei mit mild-cremigem Tofu kombiniert und erhält seinen letzten Schliff durch gerösteten Szechuanpfeffer und Sesamöl.

Obwohl vietnamesische Speisen im allgemeinen nur mäßig gewürzt sind, findet man Chilis immer bei Tisch, entweder frisch oder in Fischsauce (*nuoc mam*), ähnlich wie in Thailand. Das gilt allerdings eher für den Süden; im Norden dominiert Knoblauch als Tischwürze.

Der koreanische Name *kim chi* bezeichnet eingelegtes Gemüse, das einen wesentlichen Bestandteil der koreanischen Ernährung ausmacht. Im Westen denkt man bei *kim chi* zuerst einmal an eingelegtes Kraut bzw. Kohl (und das ist auch wirklich das Nationalgericht Koreas), aber es gibt zahlreiche andere Arten davon. Die Rezepte variieren von Haushalt zu Haushalt: Sehr beliebt ist fermentiertes *kim chi* (eine sehr würzige fernöstliche Variante von *Sauerkraut*, siehe Wacholder), aber andere Sorten sind mit Essig gesäuert oder schmecken gar nicht sauer. Nach dem Kraut ist Rettich (von der in Japan *daikon* genannten Art) das beliebteste Gemüse für *kim chi*. Die meisten Arten *kim chi* sind ziemlich scharf und enthalten kräftige Mengen an getrockneten roten Chilis, frischem Knoblauch und frischem Ingwer; Sojasauce, Zucker und gelegentlich weitere Kräuter oder Fischprodukte setzen weitere Geschmacksnoten. *Kim chi* wird vor dem Servieren oft mit etwas Sesamöl beträufelt.

Die südindische und srilankanische Küche verwendet frische grüne Chilis, die in teilweise unfassbaren Mengen für gebratenes Fleisch und Gemüse oder für frittierte Linsensnacks verwendet werden. Für Curries zieht man getrocknete rote Chilis vor; drei große Esslöffel für einen Liter Curry sind nichts Ungewöhnliches.

In Nordindien, genauso wie in Zentralasien, werden Chilis fast immer in reifer und getrockneter Form verwendet. Sie werden ganz und gemahlen gehandelt und weisen eine intensiv rote Farbe, ein intensives Aroma und eine intensive Schärfe auf. Vor der Verwendung werden sie so gut wie immer in Fett gebraten, um die Schärfe zu extrahieren und besser in der Speise zu verteilen. In Indien hat Chili aus Kaschmir (im Nordwesten der indischen Union) den besten Ruf. Die tiefrote (nicht orange, wie das Zeug bei uns) Farbe ist ähnlich wie bei der besten ungarischen Sorte Paprika (Delikatesspaprika), und auch das Aroma erinnert daran, aber die Schärfe ist umwerfend und sehr angenehm. Eine Mischung verschiedener Paprika- und Chilisorten ist wohl der beste Ersatz, den man hier im Westen bekommen kann.

Es überrascht wohl niemanden, daß Chilis in zahlreichen Gewürzmischungen auftauchen: Etwa den indischen Kompositionen *garam masala* und *sambaar podi*, im anglo-indischen *Currypulver* und deren äthiopischen Gegenstück *berebere* sowie den arabischen Mischungen *zhoug* und *baharat*. Im Fernen Osten finden wir Chilis im japanischen *shichimi togarashi* oder den bereits zuvor erwähnten *thailändischen Currypasten*.

Andere Gewürzzubereitungen bestehen zur Gänze oder zumindest größtenteils aus Chilis, wie etwa die scharfen Chilisaucen (*hot pepper sauces*) aus den Südstaaten der USA und México (eine typische Zusammensetzung ist etwa Essig oder Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Chilis; oder das tunesische *harissa*, eine feurige Paste aus getrockneten roten Chilis, Knoblauch, Kreuzkümmel (manche Rezepte schreiben auch Kümmel vor) und Koriander, Olivenöl sowie eventuell etwas getrockneter Pfefferminze.

Es scheint einen positiven Zusammenhang zwischen Umgebungstemperatur und Chiliverbrauch zu geben: Der Chiliverbrauch ist in kaltem Klima generell niedriger. In den meisten europäischen Ländern werden Chilis für bodenständige Gerichte nicht verwendet, nur in den Mittelmeerländern und Ungarn sind Chilis ein traditionelles Gewürz, obwohl das Essen selten wirklich feurig ist. In Mittel- und Nordeuropa sagt man Chilis eher nach, das Essen zu verderben.

Zu dieser Klimaregel gibt es allerdings eine bemerkenswerte Ausnahme: Tibet (eine Ausnahme nicht nur in dieser Hinsicht!). Tibetisches Essen ist zumeist nur mild gewürzt, wird aber mit feurig-scharfen Chilisaucen serviert; typisch für die Region sind Chilisaucen, die gereiften Blauschimmelkäse enthalten (*churu sibeh*). Da reife Chilis auf 3500 m Seehöhe nicht immer leicht zu erhalten sind, verwendet man sehr oft unreife grüne Chilis, die kaum Aroma, aber viel Schärfe aufweisen. Die eigenartige Kombination von Chilis mit Käse findet sich auch im benachbarten Königreich Bhutan, dessen Nationalgericht eine dicke Suppe aus grünen Chilis und gereiftem Yakkäse ist (*ema datshe* oder *hemadatsi*).