

Chilianzucht für Sparsame, die eine möglichst verlässliche Chilianzucht bei überschaubaren Kosten suchen.

Es wird bei dem folgenden Beispiel ein einzelnes von mir optimiertes Mini-Gewächshaus genutzt, welches aber auch durch ein einfaches Mini-Gewächshaus mit zusätzlichen Gerätschaften ersetzt werden kann. Aber ohne Heizmatte und ohne eine gute Lichtquelle geht es hier nicht! Eine Bereitschaft, das dafür nötige Startkapital in die Hand zu nehmen, wird vorausgesetzt. Weiterhin wird von 24 ausgesäten Samen und 10 daraus resultierenden Chilipflanzen ausgegangen. Aktuell dürften die Gesamtkosten bei ca. 100 Euro liegen, wenn nichts vorhanden ist. Sparsam ist somit ein dehnbarer Begriff! Wer einfach nur ein paar Noname-Chilis für sein Essen braucht, ist hier falsch!

Anzahl	Einheit	Benennung	ca. Preis
1	Stück	Zimmer-Gewächshaus	8,00
1	Stück	Reptil-Heizmatte 20 Watt 42 x 28 cm mit Eurostecker	17,00
1	Stück	Pflanzenlampe => 18W mit Timer	18,00
1	Stück	Anzuchtplatte (mit 24 Töpfchen)	4,00
1	Stück	Styroporplatte Alu-beschichtet 28 cm x 35 cm	1,00
1	Stück	4 Kunststoff-Füße, selbstklebend, 4 mm dick	1,00
1	Stück	gute Anzuchterde (z. B. 5 Liter)	5,00
24	Stück	Chilisamen	Vorhanden
1	Stück	Fleisch- oder Fieberthermometer	9,00
10	Stück	7x7 cm Anzuchttöpfchen	5,00
50	Stück	Zipp-Tütchen (Verschlussbeutel)	2,00
1	Stück	Platz auf der Fensterbank	Vorhanden
		Wasser	Vorhanden
10	Stück	Gelochter großer Blumentopf	15,00
10	Stück	Untersetzer für großen Blumentopf	10,00
		Flache Steine für Löcher in Blumentöpfen	Vorhanden
1	Stück	Blumen- oder Pflanzerde (z. B. 80 Liter)	5,00
Summe			100,00

Die teilweise günstigen Preise (Stand Januar 2025) kommen durch Sonderangebote oder durch Bestellungen von Mengen für zwei Personen inkl. Porto zu Stande. - Chilis oder Chilisamen kann man oft von Bekannten kostenlos bekommen oder man kauft sich ein paar Chilis, denen man den Samen entnimmt. – Empfehlenswert ist noch ein Personenschutzadapter für ca. 20 Euro, der die Netzspannung im Fehlerfall trennt! - Weitere brauchbare, aber nicht zwingend notwendige Dinge sind dem folgenden Text zu entnehmen.

Trotz des zu erwartenden Preises wurde in diesem Abschnitt nicht an Fotos gespart! 😊

Die Timeline

2. Woche (Januar) – Planung

Von welcher Chilisorte sollen wie viele Samen ausgesät werden, um die gewünschte Anzahl von Pflanzen zu bekommen? Reicht die geplante Ausstattung aus bei einem Samen pro Kammer und einer Keimquote von 50%? Eigentlich reichen drei gut tragende Chilipflanzen für einen durchschnittlichen Mitteleuropäer pro Jahr. Wer keinen Samen hat, holt sich Chilis und entfernt die Samen daraus. Aber nur mit Augen- und Mundschutz, sowie Nitrilhandschuhen!

3. Woche (Januar) – Beschaffung aller fehlenden Materialien

Da gibt es mein teures [selbstgebautes Mini-Gewächshaus](#) oder das Mini-Gewächshaus 38 x 24 x 19 cm aus meiner [Chilianzucht für alle](#) mit Heizmatte, Anzuchtplatte, Styroporplatte, Anzucherde, Pflanzenleuchte, Einstichthermometer, Chilisamen laut Planung, 3 Schaltuhren, 2 Fünffachsteckdosen oder einfach nur alle Dinge nach obiger Tabelle.

Wer unbedingt einen Keimtest seiner Chilisamen machen möchte, hätte jetzt den passenden Zeitpunkt gefunden, sobald die Samen vorhanden sind. Ich verzichte aber darauf und rechne lieber mit der doppelten Anzahl von Samen zum Keimen. Solange die Samen nicht älter als zwei Jahre sind und richtig gelagert wurden, kann man es so machen.

Test für die nächste Saison: Man legt jetzt die Samen bei Zimmertemperatur bereit, die man in dieser Saison einweichen will. Sie brauchen etwas Zeit im Warmen, um aus dem „Winterschlaf“ herauszukommen.

5. Woche (Januar) – Reinigung der Werkzeuge und Einweichen der Samen

Reinigung (keimfrei): Mini-Gewächshaus, Anzuchtplatte, Zipp-Tütchen, 7 x 7 cm Töpfchen, große Töpfe.

Das Einweichen der Samen wird gemacht, damit sie schneller aus der Samenschale ausbrechen und die Schale abwerfen können.

Die gewünschte Anzahl von Pflanzen pro Sorte wird mit 2 multipliziert und diese Anzahl von Samen in je ein beschriftetes Zipp-Tütchen gefüllt. Da sogar mit einem wasserfesten Stift erstellte Tütchen nach mehrfachem Gebrauch unleserlich werden, schreibe ich nur eine fortlaufende zweistellige Zahl auf die Tütchen und überklebe diese noch zum Schutz mit einem durchsichtigen Klebestreifen. Welche Zahl welche Sorte beinhaltet, wird anderweitig notiert. So lassen sich die Tütchen mehrmals nutzen.

Für das Befüllen der Zipp-Tütchen nutze ich inzwischen wieder eine Salpeterlösung mit einem **Promille** Salpeter (**NICHT ein Prozent**, also 1 g Salpeter auf 1 Liter Wasser). Mit Abstrichen ist aber auch destilliertes Wasser geeignet und zur Not geht sogar kalkarmes Leitungswasser. Nur der vielfach genannte Tipp mit Kamillentee kann nach hinten losgehen: Damit könnte man sich Keime einhandeln, die die Samen schädigen! Jedenfalls werden diese Tütchen zu mindestens 50% mit der Flüssigkeit gefüllt. Dann kommt die jeweilige Samensorte hinzu und der Zippverschluss wird so geschlossen, dass sich möglichst keine Luft im Tütchen befindet. Die Tütchen werden in die Wanne eines Mini-Gewächshauses gelegt, aber täglich auf Dichtigkeit geprüft, damit keine Samen austreten und genügend Wasser darin ist!

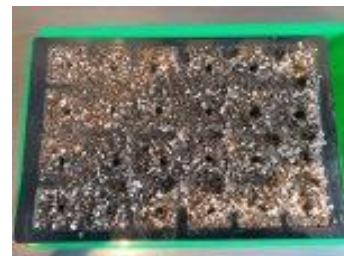
Nun wird eine Styroporplatte auf die Fensterbank gelegt. Darauf legt man die Heizmatte und die Wanne mit den Samen. Die Wanne wird zur Hälfte mit handwarmem Leitungswasser gefüllt, die geschlossene Haube darauf gesetzt, deren Schieber geschlossen und die Heizmatte aktiviert. Nach mehr als acht Stunden prüft man, ob sich im Wasser eine Temperatur von 25 – 30 Grad eingestellt hat. Wenn nicht, muss man entsprechend reagieren, um diese Temperatur zu erreichen. Für eine höhere Temperatur die Raumtemperatur steigern oder für eine niedrigere Temperatur eine Schaltuhr einsetzen. Das Aufeinanderlegen zweier Heizmatten wird hiermit ausdrücklich **nicht empfohlen**, wegen möglicher **Brandgefahr!**



Jedenfalls müssen die Samen bei der Nutzung einer Salpeterlösung spätestens nach einem Tag aus der Lösung entnommen werden! Bei Wasser sind es zwei Tage. Danach geht es nahtlos weiter mit dem nächsten Punkt.

6. Woche (Februar) – Aussaat

Für optimale Ergebnisse wird die Anzucherde gesiebt und in der Mikrowelle werden bei 650 Watt für drei Minuten eventuelle Keime abgetötet. Nach dem Abkühlen wird die Anzuchtplatte bis zur Oberkante damit gefüllt. Nun die gefüllte Platte leicht auf eine Unterlage klopfen, gegebenenfalls Erde nachfüllen und nur ganz leicht andrücken. Überschüssige Erde wird entfernt. (Auf den Fotos ist eine Mischung der Anzucherde mit Perliten und Vermiculiten zu sehen, die aber erst im Abschnitt für Enthusiasten genutzt wird.)



Fotos von links nach rechts: Anzucherde wird gesiebt, in der Mikrowelle erhitzt und in die Anzuchtplatte gefüllt.

Nun beschriftet man von außen die Bodenwanne (z. B. Ausdruck mit Klebstreifen), in welcher der 24 Kammern welche Chilisorte zu finden sein wird. Anschließend wird je ein Loch mittels eines Holzbleistifts ca. 5 mm tief von oben mittig in die Erde der Kammern „gebohrt“. In das erste Loch gibt man mit einer Pinzette den ersten Samen laut Beschriftung. Wenn der Keim bereits aus dem Samen herauschaut, gehört dieser so tief mit dem Keim nach unten, dass noch 5 mm Erde auf dem Samenkorn liegen können. Das wiederholt man mit allen Samen dieser Anzuchtbox. Anschließend gibt man ein wenig Erde über das Loch und glättet dann den kleinen Erdhügel ohne die Erde übermäßig anzudrücken. Damit ist der Samen zugedeckt. Das wiederholt man für alle Samen.



Fotos von links nach rechts: Tütchen in Sieb entleeren und Samen mit einer Pinzette entnehmen, Samen in Kammer mit Erde legen, Deckel schließen und Mini-Gewächshaus in Betrieb nehmen.

Danach werden bei einer etwas zu kleinen Anzuchtplatte zwei ihrer Seiten von innen gegen den Wannenrand gedrückt und die Seiten, die Luft haben, werden mit breitem Klebeband verklebt, damit dort möglichst wenig Wasser verdunstet. Es muss lediglich ein Loch für eine kleine Gießkanne freibleiben. Bei meiner Selbstbau-Anzuchtbox wird noch der Erdfühler vorher verlegt, bevor er dann mit dem Klebeband fixiert wird. Anschließend wird die Box auf einer aktivierte Heizmatte gestellt, die auf einer Styroporplatte auf einer Fensterbank liegt.

Damit die Samen genügend Wasser bekommen, wird die Anzuchtwanne zur Hälfte mit warmem Wasser mittels einer kleinen Gießkanne gefüllt. Später sind es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserhöhe, wobei aber einmal wöchentlich vor dem erneuten Befüllen mit Wasser der Wasserstand in der Wanne ein bis zwei Tage auf Null sein sollte, damit die Wurzeln zwischendurch auch mal Luft bekommen.

Sobald sich der erste Keimling andeutet, sollte für eine gute Beleuchtung gesorgt werden (pro Box ca. 10 Watt LED-Tageslicht bei rund 10 cm Abstand), die 14 – 16 Stunden tagsüber eingeschaltet ist. Wer meine Selbstbaubox nutzt, schließt somit die Grow-LED-Streifen an und stellt die Schaltuhr für die Beleuchtung passend ein. Außerdem werden die Mini-Lüfter angeschlossen, wobei ich anfangs nur einen der beiden zur Vermeidung von Schimmel nutze.



Des Weiteren gibt es in meinem Mini-Gewächshaus noch eine Webcam plus Temperaturfühler, deren Konfiguration jedes Jahr etwas angepasst wird, damit die Fotos in den richtigen Ordner meiner Webseite hochgeladen werden. Das Foto rechts zeigt erste Keimlinge und stammt von einer solchen [WebCam](#).

8. Woche (Februar) – 2. Lüfter ein, Heizung aus

Die Keimlinge müssen für unser kühles Klima langsam abgehärtet werden. Daher wird nun der zweite Lüfter eingeschaltet und nach einer weiteren Woche, die Heizung abgeschaltet.

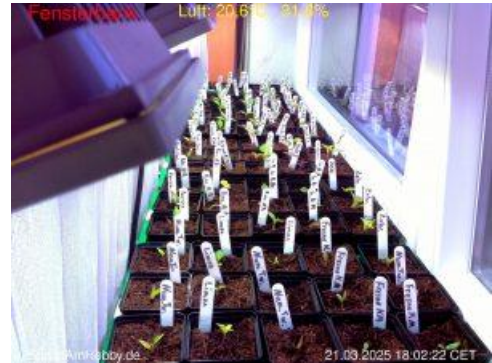
12. Woche (März) – Umtopfen in kleine Töpfe

Wenn die Keimlinge kräftig genug sind und mehr als zwei Blattpaare (zuzüglich der zwei Keimblätter) gebildet haben, meistens nach 6 Wochen, werden sie in 7 x 7 cm große Kunststofftöpfe umgetopft. Übrigens, wenn die Erde der Keimlinge nicht vor Wasser trieft, geht

das Umtopfen einfacher! – Eventuell vorhandener Schimmel auf der Erde sollte unbedingt entfernt werden, bevor der Keimling sein neues Zuhause bezieht!

Ein Vereinzeln der Keimlinge erspare ich mir, da ich normalerweise nur einen Samen pro Kammer nutze. Beim Vereinzeln ist aus meiner Sicht das Risiko sehr hoch, Keimlinge zu beschädigen und das wird durch diese Maßnahme umgangen.

Man erstellt die Pflanzschilder mittels eines wasserfesten Stifts – je eines pro Keimling. Die zu nutzenden 7 x 7 cm Töpfe werden heiß ausgewaschen, damit sie richtig sauber und keimfrei sind! Ich benutze eckige Töpfe, weil ich davon mehr unterbringen kann, als bei runden Töpfen. (Es passen 15 Stück 7x7cm-Töpfe genau in eine Wanne!) Als Erde nutze ich inzwischen leicht gedüngte Blumenerde und darauf eine dünne Schicht Anzucherde, beides möglichst mit Perliten und Vermiculiten vermischt. Anschließend nimmt man den ersten Keimling sehr vorsichtig aus der Anzuchtplatte heraus und steckt jeden in einen der Anzuchttöpfe, inklusive des passend beschrifteten Pflanzschildes. Aber nur ganz vorsichtig, damit die empfindlichen dünnen Wurzeln keinen Schaden nehmen! Dabei darf gerne etwas von der bisherigen Erde in den neuen Topf gelangen, nur kein Schimmel! Dann gibt man weitere Erde hinzu. Alle Blätter des Keimlings müssen dabei deutlich aus der Erde herausschauen, also die Oberkante der Wurzel sollte mit gut 1 cm Erde bedeckt sein und der Keimling sollte fest und geradestehen. Diese Anzuchttöpfe stellt man dann in die Bodenwanne eines Mini-Gewächshauses. Das wiederholt man für alle Keimlinge. Wenn alle Töpfe dort untergebracht sind und die Wanne an ihrem zugebauten Platz auf der Fensterbank steht, gibt man Wasser zu mindestens 2/3 hoch in die Wanne. Später sollten es nur noch 1 bis 1,5 cm Wasserstandhöhe sein. Wie schon im Mini-Gewächshaus sollten die Keimlinge einmal wöchentlich vor dem erneuten Befüllen ein bis zwei Tage ohne Wasser auskommen.



Da die Haube nicht mehr genutzt wird, ist vorerst auch kein Lüfter nötig, aber Licht wird jetzt schon gebraucht! Erst wenn sich Schimmel bildet, wird irgendein Lüfter auf kleinster Stufe in Fensterbanknähe laufen gelassen. - Ich nutze zusätzlich zum Tageslicht an einem Ostfenster einen 10-Watt-LED-Tageslicht-Strahler pro Wanne mit ca. 10 cm Abstand zur Pflanzenspitze. Zur Gewöhnung an die Temperatur Ende Mai, sollte man die Heizmatten jetzt dauerhaft außer Betrieb nehmen und eher tagsüber für ca. 20 Grad Raumtemperatur sorgen.

20. Woche (Mai) – Umtopfen in große Töpfe nach draußen

Sobald es im Mai **keinen Frost** und **keine Temperaturen unter 5 Grad** geben wird, kann man die kleinen Pflanzen aus den 7 x 7 cm Töpfchen nehmen, sie von eventuellem Schimmel befreien und in größere Töpfe umtopfen. An dieser Stelle werden die schwächsten Keimlinge aussortiert!

Bei kleineren Chilipflanzen (Höhe < 40 cm) halte ich Töpfe mit einem Durchmesser von 22 cm (5 Liter) noch für ausreichend, aber bei mittleren (< 60 cm)



bis großen Pflanzen kann es gerne doppelt bis fünfmal so groß sein! Unten ist etwas Granulat hilfreich, um Staunässe zu vermeiden, wobei die Töpfe natürlich alle unten ein Loch haben müssen, damit das überschüssige Wasser ablaufen kann. Ein flacher Stein reicht ebenfalls, um das Loch abzudecken. - Auf das Granulat kommt im Idealfall Tomatenerde. Pflanzerde oder Blumenerde wären noch in Ordnung. In diesem Moment wird auf Dünger verzichtet, da genug in der neuen Erde vorhanden ist. Zusätzlich ist ein Untersetzer nötig, der etwas Wasser vorrätig halten kann. Beim ersten Gießen sollte die gesamte Erde im Topf einmalig komplett gewässert werden. Später bei der Blüten- und Fruchtbildung muss zu trockene Erde vermieden werden. Aber nach wie vor gilt: Chilis mögen keine nassen Füße!

Extrem wichtig sind gute Standorte für die Pflanzen! Vollschattig geht gar nicht! In den ersten vier Wochen reicht es halbschattig, damit Sonnenbrand vermieden wird. Aber danach muss ein annähernd vollsonniges Plätzchen her! Dass in Norddeutschland ein vollsonniger Platz nur relativ wenig Sonnenschein hat, ist klar, geht aber nicht anders. Kunstlicht draußen ist für mich kein Thema. Zu viel Regen, Wind oder sogar Hagel wäre ebenfalls ein No-Go! Besonders Tomaten mögen kein Wasser von oben! Für sie wäre ein Gewächshaus von Vorteil, wobei Buschtomaten nicht ganz so empfindlich sind.

Beim Platzbedarf kann man sagen, dass für kleine Pflanzen ein Durchmesser von 30 cm reicht, während große Pflanzen 60 cm brauchen können. Rocotos brauchen oftmals noch mehr Platz, da sich die Spitze meistens zu zwei Seiten sehr lang verzweigt. Manchmal müssen diese Verzweigungen sogar abgestützt werden damit sie nicht brechen, wenn die großen Früchte daran hängen!

Man sollte außerdem wissen, dass in unserem norddeutschen Klima manche Sorten über sechs Monate benötigen, um erntereife Früchte zu produzieren. So habe ich Rocotos noch im Dezember (im Haus) geerntet!

24. Woche (Juni) – Monatliche Düngergabe

Fotos aus Ende Juni mit Chiliblüten:



(Das Foto ganz rechts zeigt Chilis mit Hagelschaden aus Mai 2025.)

Zu dieser Zeit der Anzucht empfehle ich Dünger für eine gute Blüte, also mit erhöhtem Phosphoranteil. Weiterhin sollte es etwas weniger Stickstoff (Blattbildung) und mittelmäßig Kalium (Fruchtbildung / Gesundheit) sein. Das wäre im Idealfall N-P-K von 10-20-15. Bei Hakaphos empfehle ich zu diesem Zeitpunkt "rot" (8-12-24). Ansonsten muss es zur Not der untenstehende organische Tomatendünger mit ähnlichen Werten tun. Allerdings kostet er

ungefähr 1 € pro Jahr pro Pflanze, während der Hakaphos 0,03 € pro Jahr pro Pflanze kostet. Der organische Bio-Tomatendünger hat also seinen Preis!

Hier ein paar Hakaphos-Sorten, wobei ich bei dieser Firma keine Aktien habe:

Name	NPK (+Mg)	Bedeutung
H. Blau	15-10-15 +2	mittleres Wachstum, weniger Blütenbildung, mittlere Frucht.
H. Grün	20-5-10 +2	viel Wachstum, wenig Blütenbildung, mittlere Frucht.
H. Rot	8-12-24 +4	wenig Wachstum, mittlere Blütenbildung, viel Frucht.
H. Soft Spezial	16-8-22 +2	mittleres Wachstum, wenig Blütenbildung, viel Frucht.
Org. Dünger	7-7-10	mittleres Wachstum, mittlere Blütenbildung, mehr Frucht.

Ein fester Dünger, wie der obige organische Dünger, muss etwas in die Erdoberfläche eingearbeitet werden. Auch wenn man bei organischem Dünger nur wenig falsch machen kann, empfehle ich, die Vorgaben des Herstellers zu befolgen! Besonders bei Mineraldünger ist das oberste Pflicht! Es wäre doch schade, wenn wegen Überdüngung die Ernte eines ganzen Jahres ausfällt!

Laut Semillas (vor 2025) braucht die Familie Capsicum Chinense zusätzliches Kalzium (Knochenmehl).

Beim Vorkommen von gelben Blättern beim Aji Habanero hilft etwas Dolomitkalk. Aber man muss nicht unbedingt darauf reagieren. Er wird es trotzdem überleben!

28. Woche (Juli) – Monatliche Düngergabe

Die zweite Düngergabe wird genauso behandelt, wie die erste. Sobald die Blühphase beendet ist, wäre aus meiner Sicht ein N-P-K von 15-15-20 ideal. Meine Empfehlung nach der Blüte wäre weiterhin ein Hakaphos "rot" (8-12-24), Hakaphos „Soft Spezial“ (16-8-22) oder weiterhin besagter Tomatendünger. Semillas hatte früher einen 15-10-15-Dünger genutzt, was dem Hakaphos „blau“ entspricht. Ich hatte bisher nur den roten eingesetzt, was auch funktioniert hatte und was ich weiterhin so machen werde. - Sollte es deutlich mehr Blüten als Früchte geben, wäre die Zugabe von Magnesium eine Idee.

Erneuter Test für diese Saison: Alle 7 Tage mit 1% Hakaphos rot düngen! War 2026 ok!

32. Woche (August) – Monatliche Düngergabe und Erntebeginn

Die dritte Düngergabe unterscheidet sich nicht von der vorhergehenden, aber so langsam hat sicherlich die Ernte begonnen, je nach Sorte und je nach Wetter. Spätestens wenn die Oberfläche einer Schote Anzeichen bekommt, schrumpelig zu werden, kann sie geerntet werden. Man kann sie aber auch länger hängen lassen. Solange sie nicht schimmeln, kann man sie noch essen. Nur für die Optik ist es dann nichts mehr. Wer zu früh erntet, riskiert lediglich, zu wenig Schärfe und / oder Geschmack zu bekommen. Aber ansonsten spricht nichts dagegen. Für eine Chilisoße ist ein Mix von reifen (scharfen) und unreifen (wenig scharfen) Chilis perfekt!

46. Woche (November) – Entsorgung / Überwinterung / Samenentnahme

Bei unter 5 Grad müssen die Pflanzen unbedingt an einen frostfreien Platz gestellt werden!

Wenn keine Schoten mehr vorhanden sind, kann die Pflanze entsorgt werden. Die Rocotos sind Anfang Dezember meistens die letzten. Bei denen lohnt es sich, zu warten! Rocotos sind

meistens sehr dickwandig (saftig), recht groß, ausreichend scharf und haben einen guten Geschmack!

Zur Überwinterung kann ich nur wenig schreiben, da ich lieber neu aussäe. Aber trotz angeblicher Einjährigkeit von Chilipflanzen sollte man einen Versuch wagen.

Test für diese Saison: Man entfernt alle Früchte, kürzt alles bis zum zweiten Knoten nach der ersten Verzweigung, so dass nur noch ein „Y“ stehenbleibt.

Man lässt die Pflanzen ohne Dünger mit nur ausreichend Wasser an einem hellen, kaum geheizten Ort bei 10 – 18 Grad stehen. Sollten sich kleine Insekten zeigen, so wäscht man diese vorsichtig mit Seifenwasser ab oder nutzt ein Mittel, bei dem ein späterer Verzehr der Schoten unbedenklich ist. Der Vorteil der Überwinterung ist eine deutlich früher mögliche Ernte in den Folgejahren. Unendlich kann man eine Pflanze natürlich nicht überwintern. Im Alter setzen sich die „Adern“ zu, die für den Transport der Nahrung nötig sind. Aber ein Alter von fünf Jahren hatte ein mir bekannter Chilifreak bei einer Chilipflanze erreichen können, was allerdings sehr selten vorkommt.

Zu Stecklinge habe ich keine Praxis. Beispielsweise wird dazu empfohlen, kurz unterhalb eines Astauges (Blattnospen) einen kleinen, jungen Ast abzuschneiden und seine Chilitriebspitzen zu kappen. Diesen steckt man in ein kleines, dunkles Wasserglas bei Raumtemperatur. Nach Wochen oder auch Monaten bilden sie Wurzeln in den Astaugen. Da das nicht nachvollziehbar funktioniert, sollte man mehrere solcher behandelten Äste im Wasserglas bereithalten.

Um für die nächsten zwei bis drei Jahre Samen der in diesem Jahr entstandenen Früchte zu haben, werden ein bis zwei wirklich reife und fehlerfreie Früchte pro Sorte für zwei Wochen an einen schattigen Platz bei Zimmertemperatur gelegt. Anschließend schneidet man sie auf und entnimmt die Samen, wobei anhaftendes Fruchtfleisch wegen Schimmelgefahr entfernt werden muss. Diese Samen legt man weitere zwei bis vier Wochen bei Zimmertemperatur auf ein Haushaltspapier zum Trocknen, gibt sie dann in ein beschriftetes Zipp-Tütchen und drückt überschüssige Luft vor dem Verschließen heraus. Noch besser wären Behälter, die man wirklich luftleer machen kann. Diese kleinen Zipp-Tütchen legt man alle gemeinsam in eine größere abgedunkelte Zipp-Tüte, die dann ebenfalls "luftleer" gemacht und mit einem Trockenbeutel versehen wird. Diese größte Tüte macht im Kühlschrank bei ca. 6° Celsius ihren Winterschlaf und sollte bis zum nächsten Gebrauch möglichst nicht mehr geöffnet werden. Dazu ist es sinnvoll, sich den Bestand der diversen Tüten außerhalb der großen Sammeltüte irgendwo anders zu hinterlegen. Dann kann man Anfang des Folgejahres die neue Saison planen, ohne die Tüten öffnen zu müssen!

Wenn es mehr Früchte sind, als man in nächster Zeit verbrauchen kann, kann man Früchte mit dünnem Fruchtfleisch trocknen, wie beispielsweise die Thai-Chilis. Dickes Fruchtfleisch (z. B. beim Habanero) würde dabei schimmeln. Solch eine Frucht wird deshalb komplett (mit kurzem Stiel) und gewaschen eingefroren. Bei Bedarf wird solch eine Frucht später aus dem Gefrierfach genommen, sofort passend geschnitten und kann dann ihrer Bestimmung zugeführt werden. Wer Samen und Plazenta dabei entfernt, der muss mit verminderter Schärfe rechnen. – Die getrockneten Chilis eignen sich neben der Nutzung im warmen Essen auch zur Herstellung von Chilipulver. Das sollte man aber nur bei geöffnetem Fenster und mit **Mundschutz** herstellen!

Auch **Augenschutz** und **Handschuhe aus Nitril** sind bei der Bearbeitung von Chilis angesagt!
Safety first!

Viel Spaß mit Deinen Chilis und guten Appetit!

Bitte auch meine anderen [Anleitungen](#) beachten!

© Klaus Müller, Stuhr, 08.02.2026