

**Chilianzucht zum Austesten**, ob die Chilianzucht überhaupt für Dich in Frage kommt.



Hier die aus meiner Sicht nötigen Dinge, die man für einen ersten Versuch einer Chilianzucht braucht, wobei einige der teureren Dinge vermutlich bereits vorhanden sind und der endgültige Preis damit deutlich geringer ausfällt:

Anzahl	Einheit	Benennung	ca. Preis (€)
2	Stück	Gelochter kleiner Kunststoff-Blumentopf	1,00
2	Stück	2 - 4 cm hoher Untersetzer für kleinen Topf	1,00
1	Stück	Joghurtbecher o. ä. als Deckel für Topf	1,00
1	Stück	Einfache Lampe	Vorhanden
1	Stück	gute Anzuchterde (z. B. 5 Liter)	5,00
10	Stück	Chilisamen	2,00
1	Stück	Fleisch- oder Fieberthermometer	9,00
1	Stück	Warmer, heller Platz für Topf und Lampe	Vorhanden
		Handwarmes Wasser (25 - 32 Grad)	Vorhanden
2	Stück	Gelochter großer Blumentopf	3,00
2	Stück	Passender Untersetzer für großen Topf	2,00
		Flache Steine für Löcher im großen Topf	Vorhanden
1	Stück	Blumenerde (z. B. 10 Liter)	3,00
<b>Summe</b>			<b>27,00</b>

Die ersten drei Dinge auf der Liste kann man flexibel sehen und improvisieren. Sie müssen nur zusammenpassen. Dabei geht es darum, dass die Erde im Topf immer ausreichend, aber auch nicht zu viel Wasser bekommt und dass oberhalb der Erde eine erhöhte Luftfeuchtigkeit vorhanden ist.

Da es hier um einen sehr preiswerten Einstieg geht, muss eine einfache Lampe mit Tageslicht-Leuchtmittel ausreichen. Diese muss dann jeden Tag für 12 bis 16 Stunden eingeschaltet sein. Wer befürchtet, dass Wasser seinen Weg zur elektrischen Lampe finden könnte, der sollte sich für ca. 20 Euro einen Personenschutzadapter gönnen!

Bei der Anzuchterde ist es extrem wichtig, dass sie NICHT gedüngt ist. Damit entfällt Blumenerde oder Pflanz Erde.

Wer keinen Chilisamen hat oder kostenlos beschaffen kann, geht in einen Supermarkt oder Asia-Shop und kauft sich dort einen frischen Chili (Thai-Chili oder ähnlich), der aber nie gefroren gewesen sein darf. Aus diesem entnimmt man die Samen, entfernt alle Anhaftungen und legt sie für zwei Wochen auf Haushaltspapier zum Trocknen. Vorsicht beim Schneiden! Wer scharfe Chilis geschnitten hat und sich dann die Augen reibt, ist für ca. 15 Minuten wegen Schmerzen und tränender Augen lahmgelegt! **Ich empfehle Nitril-Handschuhe, Mund- und Augenschutz beim Schneiden!**

Ich rechne mit nur zwei Pflanzen bei 10 Samen in diesem Abschnitt, da diese Art der Anzucht keine optimalen Bedingungen hat. Damit wären dann zwei große Blumentöpfe mit Untersetzern fällig.

### **Die Timeline**

**Anfang Januar** kauft man den oder die Chilifrüchte (Schoten) und legt die Samen zum Trocknen aus.

**Anfang Februar** gibt man maximal 10 Samen in einen mit Anzuchterde gefüllten kleinen Topf, bedeckt sie ca. 5 mm dick mit Anzuchterde und drückt diese ganz leicht an. Dabei sollten größere Teile in der Erde entfernt werden. Der Topf findet in einem relativ hohen Untersetzer auf einer Heizung seinen Platz, wobei die Erdtemperatur unbedingt zwischen 24 und 30 Grad liegen sollte! Das muss durch Experimentieren herausgefunden werden. Darauf kommt ein ca. 5 cm hoher „Deckel“ mit ein paar kleinen Öffnungen, damit ein wenig Luft zirkulieren kann. Sobald sich ein Keimling zeigt, wird die Lampe täglich für 12 bis 16 Stunden eingeschaltet. Dabei sollte der Abstand zum Keimling nicht mehr als 15 cm betragen. Unbedingt die Temperatur beim Keimling bei eingeschalteter Lampe prüfen! Maximal 32 Grad! - Der Wasserstand im Untersetzer sollte einmalig möglichst voll sein. Danach wären es dann 1 bis 1,5 cm Höhe. Jedes dritte bis vierte Mal bevor das Wasser im Untersetzer nachgefüllt werden muss, lässt man den Untersetzer einen Tag komplett leer, damit die Erde nicht zu matschig wird und die Wurzeln die Chance haben, Luft zu bekommen. Nach drei Tagen ohne Wasser kann man allerdings davon ausgehen, dass es der Keimling nicht überleben wird. Also aufgepasst! Dass die zwei Keimblätter irgendwann abfallen, ist normal!

**Anfang März** entnimmt man den gesunden, stärksten, größten Keimling und gibt ihn in einen zweiten kleinen mit Anzuchterde gefüllten Topf inklusive Untersetzer. Ein Deckel wird nicht mehr benötigt. Er steht dann neben dem vorhandenen Topf, so dass die Lampe beide Töpfe mit Licht versorgen kann. Aus dem ersten Topf entnimmt man den zweitbesten Keimling und entsorgt die übrigen zusammen mit der obersten Erdschicht. Der zweitbeste Keimling wird nun zurück in diesen Topf gesetzt und neue Anzuchterde entsprechend aufgefüllt. Auch hier gibt es keinen Deckel mehr, aber das Licht von der Lampe. Außerdem muss jetzt unbedingt ein Platz an einem Fenster mit etwas Sonnenlicht her, damit die Keimlinge nicht zu dünn werden und sterben. Die Erdtemperatur darf nun auf Zimmertemperatur zurückgehen, aber nicht unter 20 Grad.

**Ende Mai**, wenn absolut sicher ist, dass es keinen Frost mehr gibt, topft man ein zweites Mal um. Dieses Mal sollte es ein möglichst großer Topf pro Pflanze sein, mindestens 5, besser 10 Liter oder mehr. Zuerst legt man flache Steine auf die Löcher im Boden, bevor man den Topf zu zwei Dritteln mit Blumen- oder Pflanzerde füllt. Dort wird der inzwischen große Keimling mittig und gerade hineingesetzt, der Topf mit weiterer Erde aufgefüllt und diese dann angedrückt. Es sollten dabei alle Wurzeln unter der Oberfläche liegen, aber die untersten Blätter ohne Erde sein. Der Topf wird inklusive Topfuntersetzer an den wärmsten und hellsten Platz im Garten oder auf der Terrasse gestellt, wobei die ersten zwei bis vier Wochen ein leichter Sonnenschutz nötig ist, damit die Pflanze sich auf das Sonnenlicht einstellen kann und keinen Sonnenbrand (helle Flecken) bekommt.

Ab **Ende August** sollten die ersten Chilifrüchte zur Ernte bereit sein. Der richtige Zeitpunkt ist aber stark vom Wetter und der Chilisorte abhängig. Spätestens wenn der Chili eine leicht schrumpelige Haut bekommt, ist er reif. Mit etwas Erfahrung kann man es aber auch durch vorsichtiges Drücken der Frucht erkennen. Die Farbe gibt bei genügend Praxis ebenfalls Auskunft über die Reife. Aber auch unreife Früchte sind essbar, nur weniger scharf!

Wer die Samen in einem der folgenden zwei Jahre nutzen möchte, lässt eine Frucht an der Pflanze schrumpelig werden und erntet sie erst dann. Diese hoffentlich gesunde Frucht legt man noch für zwei Wochen an einen möglichst dunklen Ort bei Zimmertemperatur, bevor man die Samen entnimmt, von allen Anhaftungen befreit und für weitere zwei bis vier Wochen auf einem Küchenpapier trocknen lässt. Anschließend sollte sie an einem dunklen, kühlen Ort möglichst luftdicht auf ihren Einsatz warten.

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!