



Chili

Chiliphorie – oder die

Text: Dorit Bader
Fotos: Thomas Strittmatter

Die Fangemeinde von Chili, Peperoni, Spanischem Pfeffer & Co. wächst stetig, rund um den Globus. Von SCUs im sechsstelligen Bereich wird geredet. Was hat die Frucht eigentlich an sich, dass sie in aller Munde ist? Sehr viele Vorzüge werden ihr nachgesagt; ob Kolumbus dies schon ahnte, als er sie 1490 gen Europa schipperte?

Die ersten Spuren der Chili wurden in Süd- und Mittelamerika gefunden. Ihre Urform, die runde, sehr scharfe Tepin, hatte einen Durchmesser von etwa 1 cm. Ob schmal und lang, knubbelig rund, rot, grün, orange – auch alle ihre zahlreichen Nachfahren sind der Gattung Paprika, Art Capsicum annum, zuzuordnen und können über ihre botanische Einstufung als Nachtschattengewächs Tomate, Kartoffel und Tabak zu ihren Verwandten zählen. Das trifft auf die mexikanische Jalapeño ebenso zu wie auf den Halblangen Vulkan aus Österreich oder die japanische Shishitou.

Auf den Schärfegrad kommt es an. Doch „Schärfe“ ist eigentlich nicht der richtige Ausdruck, denn „scharf“ kann der Mensch über die Geschmacksnerven der Zunge nicht wahrnehmen, hier wird nur

erkannt, was süß, sauer, bitter, salzig oder umami schmeckt. Doch, doch! Umami kennen Sie auch! Erinnern Sie sich an den besonderen Käse von neulich? Diesen wohlschmeckenden, herzhaften Gaumengenuss umschrieb erstmals 1908 der japanische Forscher Kikunae Ikeda mit der Geschmacksempfindung Umami, die von meist proteinreichen Nahrungsmitteln hervorgerufen werden kann.

Chilis sind also im eigentlichen Sinne nicht scharf. Vielmehr lösen sie ein mehr oder weniger starkes Schmerzempfinden und Hitzeschübe aus. Hieraus erklärt sich auch, warum die richtigen „hot“ chilis vor allem in warmen Regionen konsumiert werden: Dem Wärmeausbruch folgt der Schweiß – und dieser kühlt.

Verantwortlich für die wohlige Pein ist das enthaltene Capsaicin. Der in den 50er Jahren gezüchtete milde Gemüsepaprika enthält diesen Stoff nur noch in Spuren. Die angeblich schärfste Chili der Welt, die runzelige Bhut Jolokia aus Indien,



Geschichte von kleinen scharfen Beeren

ein Vielfaches davon. Angegeben wird der Schärfegrad mittels einer Skala von 1 (mild) bis 10 (teuflich) oder nach dem von Wilbur L. Scoville 1912 entwickelten Vergleichsverfahren in SCU/SCE (Scoville-Units/Scoville-Einheiten). Hierbei wurde untersucht, nach welcher Menge Flüssigkeitsaufnahme keine Schärfe mehr empfunden wird. Reines Capsaicin wird pro Milliliter mit bis zu 16.000.000 SCU angegeben. Die Probanden müssten also, um die Schärfe zu neutralisieren, 16 Mio. Milliliter – das sind 16.000 Liter – Wasser trinken! Verständlicherweise wird diese Methode heute chemisch durchgeführt.

Um keine bösen Überraschungen zu erleben, sollten nicht nur beim Schneiden und Zubereiten der oben erwähnten Bhut Jolokia mit 1.001.304 SCU Einmalhandschuhe getragen werden. Und Vorsicht: Auch nach dem Hantieren mit der braunen Habanero Naranja (357.729 SCU), nicht in die Augen oder an sonstige empfindliche Körperstellen fassen! – und die Hände gründlich mit Seife (Wasser allein würde den für die Geschmackswahrnehmung verantwortlichen ätherischen Ölen nichts anhaben können) oder Alkohol reinigen!

Es ist schon verblüffend, welche Kraft in den gern als Schote bezeichneten kleinen Früchtchen steckt. Ach so, die Art Capsicum annum gehört deshalb zu den Beeren, genauer zu den Hohlbeeren, weil sich erst die reife Frucht, und zwar geschlossen, von der Pflanze löst. Die reife Schote hingegen platzt noch an der Pflanze hängend auf und verstreut ihre Samen.

Und womit können Chilis sonst noch punkten? Beispielsweise gelten sie als Fett- und Kalorienkiller. Weiterhin sind sie durchblutungsfördernd und schütten Endorphin und Adrenalin aus, was bekanntermaßen eine euphorisierende Wirkung haben soll. Der angeregte Speichelfluss begünstigt die Zahn- und Zahnfleischbeschaffenheit. Bildung von saurem Magensaft rückt unerwünschten Bakterien im Magen-Darm-Bereich zu Leibe und soll so vor Durchfallerkrankungen schützen. Gefäßerweiternde Eigenschaften bekämpfen angeblich Kopfschmerzen.

Mir liegen noch viele brennende Aspekte auf der Zunge, die sich rund ums Capsicum annum drehen: Warum hat die Natur die Chili eigentlich so scharf gemacht? Wie hängt ihre Verbreitung mit Vögeln zusammen? Stichworte: Anpflanzung, teuflische Rezepte, ... Der Grafiker gibt mir ein Zeichen – für diese Ausgabe ist's genug. Also: Fortsetzung folgt in einem der nächsten k&tk. ■

Die aphrodisische Wirkung der Chili kann eine frische Brise in die Liebe bringen.



Unter www.ethno-botanik.org finden Sie 2.000 heiße Früchtchen.

Woher sich die Bezeichnungen ableiten

Capsicum:

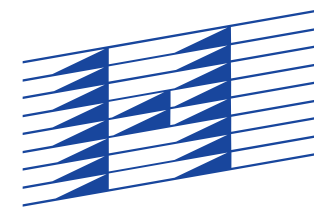
- neulateinische Ableitung aus dem Griechischen
- steht für „Kapsel“

Chili:

- Ursprung „chilli“ aus dem Nahuatl, einer von den aztekischen Ureinwohnern Mexikos gesprochenen Sprache
- übersetzt: „Chilischote“ (Dass die Chili eine Beere ist, wussten die Azteken wohl noch nicht!)

Paprika:

- geht auf die ungarische und serbische/kroatische Sprache zurück
- bedeutet: „die, die scharf ist“



BERND HEILMANN STEUERBERATER

Steuerberatung · Buchhaltung · Lohnbuchhaltung
Betriebswirtschaft · Jahresabschlüsse · Existenzgründungen · Durchsetzungsberatung

- Offenbacher Str. 62 · 63128 Dietzenbach
- Telefon 06074/8524-0
- Fax 06074/8524-24
- E-mail: kontakt@steuerberater-heilmann.de
- www.steuerberater-heilmann.de



Tätigkeitsschwerpunkt

ARBEITSRECHT

sowie
Förderungsmanagement
und Verkehrsrecht

DORIT BADER Rechtsanwältin

Tel.: 0 60 74 / 81 57 28
Fax: 0 60 74 / 81 57 29
RAin-DoBa@t-online.de

Siedlerstraße 59
63128 Dietzenbach

www.bader-rechtsanwaeltin.de