

Capsicum chinense

Capsicum chinense (selten auch *sinense*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse, sie gehört zu den Paprikas. Zuerst wurde die Pflanze im Jahr 1768 in Philip Millers Schrift „A Gardener’s Dictionary“ als *Capsicum angulosum* beschrieben, den Namen *Capsicum chinense* bekam sie durch Nikolaus von Jacquin. Da dieser sein erstes Exemplar von einem chinesischen Händler erhielt, nahm er irrtümlich an, die Pflanze stamme aus China. Die Pflanze ist jedoch nicht asiatischer Herkunft, sondern stammt wie alle Paprikaarten aus Südamerika. Die schärfsten Chilisorten, wie beispielsweise Habanero, gehören zu dieser Art.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

[Pflanze](#)

[Blüten](#)

[Früchte](#)

[Chromosomenzahl](#)

Verbreitung

Botanische Geschichte

Geschmack

Siehe auch

Literatur

Einzelnachweise

Weblinks

Capsicum chinense



Habanero-Pflanze (*Capsicum chinense*)

Systematik

[Asteriden](#)

[Euasteriden I](#)

Ordnung: [Nachtschattenartige](#)
(Solanales)

Familie: [Nachtschattengewächse](#)
(Solanaceae)

Gattung: [Paprika](#) (*Capsicum*)

Art: *Capsicum chinense*

Wissenschaftlicher Name

Capsicum chinense

JACQ.

Beschreibung

Pflanze

Wie auch bei anderen kultivierten *Capsicum*-Arten ist innerhalb der Art *Capsicum chinense* durch Domestizierung und die damit verbundene lange Selektion eine große Variabilität entstanden. Typischerweise ist eine Pflanze der Art zwischen 45 cm und 75 cm hoch, der [Spross](#) verzweigt stark und bildet Nebentriebe, was der



Capsicum chinense

Pflanze ein breites, buschiges Aussehen verleiht. Die Blätter sind hell- bis dunkelgrün, eiförmig bis lanzettlich eiförmig und erreichen eine Länge von bis zu 10,5 cm. Die Blätter wirken oftmals zerknittert, was durch ein schnelleres Wachstum der Blattfläche im Vergleich zu den Blattadern hervorgerufen wird. Sowohl Blätter als auch Spross sind überwiegend unbehaart, nur selten ist eine kurze, dichte Behaarung zu finden.^[1]

Blüten

Die in den Sprossknoten stehenden Blüten erscheinen meist in Gruppen von drei bis fünf, an schwachen Pflanzen weniger, oft aber auch mehr Blüten. Sie stehen an schräg geneigten, selten aufrechten Blütenstielen, die in der Blühphase relativ kurz und dick sind. Die zwittrigen, fast radiärsymmetrischen Blüten sind meistens fünfzählig. Die grünlich-gelben oder selten reinweißen Kronblätter sind 0,5 bis 1 cm lang, sie weisen keine Flecken am Rand auf. Die Blütenlappen sind nicht spreizend, weisen normalerweise deutlich sichtbare geschwungene Falten auf, oder sind manchmal auch langgestreckt ohne Falten. Die Staubgefäße sind in fast allen Fällen blau-violett, es kommen jedoch auch Varietäten mit gelben Staubgefäßen vor. Der Kelch ist kaum gezähnt und hat eine ringförmige Verdickung am Blütenstiel.^[1]

Früchte

Die große Variabilität der Art ist unter anderem auch an den vielfältigen Früchten zu erkennen. Während Wildformen meist kleine, runde und glatte Früchte wie andere wilde *Capsicum* besitzen, sind die Früchte der meisten Zuchtformen faltig geformt, nur selten haben sie die klassische langgezogen-spitze Chiliform. Die Länge der Früchte variiert zwischen 1 und 12 cm. Die bekannteste Fruchtform ist die Habaneroform, deren Spitze abgeflacht oder eingesenkt ist und leicht länger als breit ist. Andere Fruchtformen sind die flacheren Scotch-Bonnet-förmigen Früchte, laternenförmig spitze oder auch längliche Früchte. Unreife Früchte können hell- bis dunkelgrün sein, die Farbe der reifen Früchte reicht von blasserem Gelb, Orange, Lachsfarben über leuchtendes Rot bis zu einem dunklen Schokoladenbraun. Die Samen haben meistens einen welligen Rand, nur selten ist er glatt.^[1]



C. chinense mit glatten Früchten

Chromosomenzahl

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 24$.^[2]

Verbreitung

Capsicum chinense ist von den kultivierten *Capsicum*-Arten die einzige, die dominant im feuchttropischen Klima gedeiht.

Die Art ist wahrscheinlich in Peru heimisch, wächst aber aus klimatischen Gründen nur in einem kleinen Teil des Landes. In der peruanischen Küche spielen daher die beiden Arten *Capsicum baccatum* und *Capsicum pubescens* eine wesentlich größere Rolle. Die bekannteste peruanische *chinense*-Sorte ist der rote *chinchin-ucho*.

Die meisten verschiedenen *Capsicum-chinense*-Sorten findet man heute in der Karibik, wo *Capsicum chinense* die am häufigsten angebaute Chiliart ist. Beispiele sind der rote Scotch Bonnet aus Jamaika, der orange Habanero aus Kuba (heute vorwiegend in Yucatán angebaut) und Madame Jeanette aus Haiti. Daneben gibt es auch in den an die Karibik grenzenden Gebieten Nord-, Mittel- und Südamerikas einige traditionelle Sorten wie den Datil aus Florida und den Adjuma aus Suriname.

Das Chile Pepper Institute der New Mexico State University in Las Cruces im US-Bundesstaat New Mexico beschäftigt sich mit der Züchtung; im 40 Meilen entfernten Hatch (New Mexico) findet ein jährliches Chili-Festival statt. In Hatch werden auch Sorten wie Bhut Jolokia und Trinidad Moruga Scorpion angebaut.

Scharfe *Capsicum-chinense*-Chilis findet man auch im tropischen Afrika, wo sie von heimgekehrten Sklaven eingeführt wurde, zum Beispiel der gelbe Fatalii. Dagegen gibt es in Asien nur sehr wenige *Capsicum-chinense*-Sorten. Eine davon ist Naga Morich aus Bangladesch, deren Züchtung Dorset Naga jüngst mit Scoville-Einheiten über 870.000 auf sich aufmerksam machte.

Botanische Geschichte

Die wohl erste vollständige Beschreibung der Art stammt von Nikolaus Joseph von Jacquin, der sie 1776 in seinem Werk „Hortus botanicus Vindobonensis“ erwähnt. Seine Abbildung der Pflanze zeigt jedoch nur zwei Blüten im Sprossknoten, jedoch stimmen alle weiteren Merkmale mit den heute zur Art gezählten Pflanzen überein. Lange Zeit wurde die Eigenständigkeit der Art nicht anerkannt, oft wurde die Systematik der kultivierten Arten der Gattung *Capsicum* (Paprika) diskutiert und geändert. Die 1898 von H. C. Irish aufgestellte Systematik erkennt nur die von Carl von Linné beschriebenen Arten *Capsicum annuum* und *Capsicum frutescens* an und ordnet alle kultivierten Paprika diesen Arten zu; L. H. Bailey reduziert 1923 alle kultivierten Paprika zu nur einer Art *Capsicum frutescens*. Während daraufhin bald Einigkeit über den Artstatus (wenn auch nicht über die Nomenklatur) von *Capsicum annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum frutescens* und *Capsicum pubescens* bestand, wurde erst 1957 von Smith und Heiser die Eigenständigkeit von *Capsicum chinense* (als *Capsicum sinense*) bekräftigt.^[3]

Geschmack

Zu *Capsicum chinense* gehören einerseits extrem scharfe Sorten mit über 2.000.000 Scoville-Einheiten (diverse Habanero-Züchtungen, Scotch Bonnet usw.), andererseits aber auch milde Sorten (z. B. Ají Dulce). Gemeinsam ist ihnen ein delikates, einzigartig fruchtiges Aroma, das allen anderen Arten fehlt. Während die Schärfe nicht durch das Kochen verändert wird, bleibt das typische Aroma jedoch nur bei rohen Früchten oder schonender Zubereitung erhalten.

Siehe auch

- Liste der Paprika- und Chilisorten

Literatur

- Dave DeWitt, Nancy Gerlach: *The Habanero Cookbook*. Ten Speed Press, Berkley California, USA, 1995, ISBN 0-89815-638-6.

- Harald Zoschke: *Das Chili Pepper Buch – Anbau, Rezepte, Wissenswertes*. Suncoast Peppers GmbH, Kressborn, 1997, [ISBN 3-924685-05-3](#).

Einzelnachweise

1. Paul G. Smith und Charles B. Heiser, Jr.: *Taxonomy of Capsicum sinense JACQ. and the geographic distribution of the cultivated Capsicum species*. In: *Bulletin of the Torrey Botanical Club*. Volume 84, Nummer 6, Dezember 1957. S. 413–420.
[doi:10.2307/2482971](#) (<https://doi.org/10.2307/2482971>)
2. *Capsicum chinense* (<http://www.tropicos.org/Name/29602637?projectid=9>) bei Tropicos.org. In: *IPCN Chromosome Reports*. (<http://www.tropicos.org/projectwebportal.aspx?pagename=Home&projectid=9>) Missouri Botanical Garden, St. Louis.
3. Charles B. Heiser Jr. und Barbara Pickersgill: *Names for the Cultivated Capsicum Species (Solanaceae)*. In: *Taxon*, Volume 18, Nummer 3, Juni 1969. Seiten 277–283.
[doi:10.2307/1218828](#) (<https://doi.org/10.2307/1218828>)

Weblinks

 **Commons: *Capsicum chinense*** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Capsicum_chinense?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- Thomas Meyer: *Chili Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos bei Flora-de: Flora von Deutschland* (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*) (<http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Nachtschattengewaechse/capsicum.htm#China->)

Abgerufen von „https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Capsicum_chinense&oldid=211466433“

Diese Seite wurde zuletzt am 30. April 2021 um 20:12 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.