

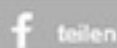


Bildquelle: David Fischer

CHILIFEST IM MUSEUM

Feurig scharfe Integration

Schon zum zweiten Mal lädt der Kulturverein Casa del Sol zum Chilifest ein. Im Naturhistorischen Museum kommen Fans der scharfen Schoten auf ihre Kosten.



teilen



tweet



+1

Etwa 200 Besucher tummeln sich in der großen Halle des Naturhistorischen Museums. Wo sonst Fossilien und Vulkanabbildungen hängen, sind südamerikanische Malereien und Fotos von Chilischoten. Gleich am Eingang ist der Essensstand aufgebaut. Die Peruanerin Vilma Ayala, eigentlich Gymnasiallehrerin in Taunusstein, hat für das Chilifest tief in der traditionellen Rezeptkiste gekramt. *Papa rellana* gibt es bei ihr, eine mit Rindfleisch gefüllte Kartoffel. Auch das *AjÍ de Gallina* (Hühnerchili) mutet exotisch an – entpuppt sich aber letztlich als nicht besonders scharfes, wengleich sehr schmackhaftes Hühnchen in Sauce. „Ich hab es extra nicht so scharf gemacht, weil die Deutschen nicht so scharf essen wie wir“, gesteht Ayala. Ein Satz den man auf einem Chili-Fest nicht erwartet hätte. Schärfeliebhaber kommen dennoch auf ihre Kosten – die selbstgemachte Sauce zum Nachwürzen hat es in sich.



von
David Fischer
Junior Journalist

veröffentlicht am 26.09.15 10:05

MATERIAL ZUM ARTIKEL



6



1



0



0

Dieser Artikel basiert auf dem Snip:
[Achtung scharf! Chili-Fest am Freitag](#)

Freitag, 26. September 2015

Konsulin von Peru als Ehrengast

„Wir freuen uns, dieser integrationstechnischen Maßnahme Raum zu geben“, sagt Martina Kracht vom Naturhistorischen Museum und wirkt als würde sie den Satz deutlich ehrlicher meinen als die Formulierung es vermuten lässt. Gerade zu Anfang wird viel Spanisch gesprochen – mit den verschiedensten südamerikanischen Dialekten. Dann mischt sich das Publikum nach und nach durch und wechselt ins Deutsche. Kulturell steht besonders Peru im Fokus. Etwa 2000 verschiedene Chili-Sorten soll es dort geben. Auch Ehrengast Nadia Patricia Gallardo Barco, peruanische Konsulin in Frankfurt betont den Wert der Frucht für ihre Heimat, zitiert eine Umfrage der zufolge in der Hauptstadt Lima 80% der Befragten täglich Chilis – oder *Ají*, wie die Peruaner sagen – essen würden.



Am Ende eines langen Tisches voller bunter Schoten steht Chili-Experte Alexander Hicks. „Plazentagewebe rausmachen, dann wird’s ein, zwei Stufen milder“, empfiehlt er einem Käufer der fürchtet seine neu erworbenen Chilis könnten am Ende doch zu scharf werden. Der Göttinger betreibt einen Online-Shop in dem er alles rund um Chilis verkauft. Knapp 100 Sorten hat er mit ins Museum gebracht. Seine Lieblingschili ist die Rocoto aus den Hochanden, mit dickem Fruchtfleisch, schwarzen Samen und einem kaum zu beschreibenden Eigengeschmack.

Schärfste Chili-Sauce hat viermal soviel Scoville wie Pfefferspray

Die typische Frage „Wie scharf ist das?“ kann er anhand zweier Zahlen beantworten. Auf einer Skala von eins bis zehn hat er selbst die Schärfe seiner Chilis bewertet. Offiziell gibt es zudem die Scoville-Skala. Sie misst die Konzentration und Intensität der Capsaicinoide, dem Alkaloid, das die Schärfe verursacht. Der Carolina Reaper, die schärfste Chili der Welt, liegt hier bei 2,2 Million Scoville. Zum Vergleich: Tabasco liegt etwa bei 2500 bis 5000, frische Habaneros im niedrigen sechsstelligen Bereich, Pfefferspray bei rund 2 Million und die schärfste im Handel erhältliche Chilisauce bei etwa 9 Millionen.



Das Naturhistorische Museum hat umdekoriert - Bildquelle: David Fischer

Farbenfrohe Bilder von Chilis sorgen für den atmosphärischen Hintergrund. Fotografin Heidi Schade setzt die bunten Früchte in Szene – ob getrocknet, frisch geerntet oder gleich die ganze Pflanze. Zusammen mit dem Verein Casa del Sol hat sie das Buch zum Fest herausgegeben. „Über die Chili eine Brücke der Kulturen bauen“, das möchte Cecilia Laca Sánchez, Vereinsgründerin und Trägerin des Integrationspreises des Landkreises Mainz-Bingen. Dafür hat sie schon zum zweiten Mal das Chili-Fest organisiert – jeweils im Rahmen der Interkulturellen Woche in Mainz.

Zur Geschichte: Obwohl in Ungarn und Teilen Asiens die Chili schon seit Jahrhunderten nicht mehr aus der Küche wegzudenken ist, liegt ihr Ursprung in Lateinamerika. Auf etwa 6000 vor Christus sollen dort die ältesten Anzeichen von Chili-Anbau zurückgehen. Obwohl sie lange gebraucht hat um Einzug in die traditionelle deutsche Küche zu halten, gibt es Chilis hierzulande schon seit etwa 1542. Trotz wenig südamerikanischen Bedingungen gedeihen die unkomplizierten Pflanzen prächtig: „Man sagt immer Chilis wachsen in jedem Dreck. Ich empfehle trotzdem guten Dreck“, so Alexander Hicks. Wer jetzt Samen bestellt oder anfängt, welche zu sammeln braucht allerdings noch etwas Geduld. Der ideale Zeitpunkt zur Aussaat ist für die meisten Sorten im Januar oder Februar.