

Allgemeine Zeitung

RHEIN MAIN PRESSE

Allgemeine Zeitung / Lokales / Mainz / Nachrichten Mainz

Nachrichten Mainz 18.09.2015

Für Fans der scharfen Schote



Chili als Bild-Motiv. Im Rahmen des Kulturfestes gibt es auch eine Foto-Ausstellung rund um die scharfen Schoten.
Foto: Heidi Schade

CHILI Kulturfest informiert über Anbau, Sorten und Weltkarriere der feurigen Frucht

MAINZ - (jaka). Die einen lieben es, die anderen hassen es: scharfes Essen. Die, die es lieben, schätzen besonders Chili für den guten Geschmack. Für alle Chili-Fans und solche, die es werden möchten, findet am Freitag, 25. September, im Rahmen der 40. interkulturellen Woche bereits zum zweiten Mal das Chili-Kulturfest im Naturhistorischen Museum in Mainz statt. Präsentiert werden soll die Reise der Chilis von den Anden Amerikas bis nach Deutschland unter dem Motto „Integration mit Geschmack“. Jeder Besucher kann unterschiedliche Chili-Sorten aus aller Welt – auch aus Deutschland – aus der Nähe betrachten.

Zahlreiche Speisen

- **TERMIN**

Jeder Fan der feurigen Frucht kann sich am Freitag, 25. September, im Naturhistorischen Museum von 17 Uhr bis 21 Uhr in die Welt der Chilis begeben und so einiges entdecken. Das Programm beginnt ab 18 Uhr.

Veranstalter ist der Verein „Casa del Sol“ aus Klein-Winternheim in Zusammenarbeit mit dem Büro für Migration und Integration der Landeshauptstadt Mainz und in Kooperation mit dem Naturhistorischen Museum.

Neben vielen verschiedenen Experten-Vorträgen über die scharfe Schote gibt es ein vielfältiges Angebot an Chili-Speisen. Wer selber Chili anbaut oder vorhat, dies zu tun, kann sich während des Festes von dem erfahrenen Chili-Experten Alexander Hicks beraten lassen. Die Journalistin Heidi Schade hat sich die feurig-würzige Frucht als Motiv gewählt und präsentiert auf dem Fest ihre Foto-Ausstellung. Im Rahmenprogramm sorgen Tanzgruppen mit ihren Auftritten für Unterhaltung.

Gelungene Integration

Das Chili-Kulturfest ist Teil eines Integrationsprojektes des Vereins „Casa del Sol e.V.“, dem Integrationspreisträger 2013 des Landkreises Mainz-Bingen. „Chili ist ein gutes Beispiel gelungener Intergration“, sagt Cecilia Laca Sánchez, die dieses Projekt präsentiert. Die Chili-Pflanze sei durch Zuwanderer in die deutsche Küche gelangt. In Peru und Mexico wird die Chili-Schote in den verschiedensten Arten und Verarbeitungen konsumiert und ist ein Nahrungsmittel für Jung und Alt. Auch aus medizinischer Sicht ist die Chili-Frucht unverzichtbar. Ob zur Schmerzlinderung oder als Aphrodisiakum, sie ist vielseitig einsetzbar. Einige benutzen die Frucht auch zur Deko.

[Noch mehr Nachrichten aus der Region lesen? Testen Sie kostenlos 14 Tage das Komplettpaket Print & Web plus!](#)