

Leutschauer Schotenpfeffer

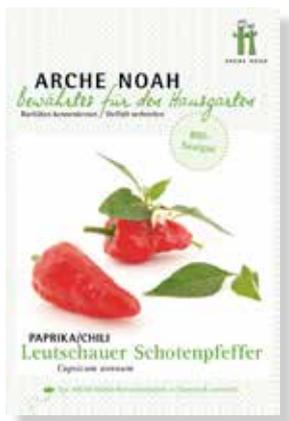


Wo ist hier die Chili-Grenze?

Paprika, Chili oder Pfefferoni: Was ist denn nun was? Der Unterscheidung von Paprika, Chili, Peperoni etc. liegt keine botanische Zugehörigkeit zugrunde. Wie bei vielen, in Europa noch jungen Kulturpflanzenarten, haben sich in unterschiedlichen Ländern und Regionen verschiedene nutzungsorientierte Namensgebungen entwickelt. Übrigens: Paprika (*Capsicum*) wird zwar Schote genannt, ist aber botanisch gesehen eine Beere.

Zur Sorte „Leutschau Schotenpfeffer“

Die leicht scharfen Früchte, die traditionell getrocknet als Gewürz verwendet werden, eignen sich natürlich auch für den Rohverzehr und zum Einlegen. Die länglichen Früchte sind stumpf zugespitzt, bis zu 10 cm lang und reifen von grün auf rot ab. Diese gute Freilandsorte mit mittlerer Reifezeit kommt ursprünglich aus Leutschau (Slowakei) und ist jetzt im ARCHE NOAH Sortiment „Bewährtes für den Hausgarten“ als Saatgut erhältlich.



Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„Vor rund 200 Jahren wurde ich in der Slowakei als eine der ersten Paprikasorten der Gegend dokumentiert. Über Ungarn kamen nur 2000 meiner Samen zu ARCHE NOAH. Weil ich ein **überwiegend milder Typ** bin, hat mich ARCHE NOAH ins Hausgarten-Sortiment aufgenommen. Ich bin eben ein typischer Europäer: Überall zuhause, wo ich mich entfalten kann.“

