

Chili

Capsicum frutescens, Capsicum annuum, Capsicum sp.
Chilli, Cayennepfeffer, Peperoni, Pfefferoni, Tabasco, Beißbeere, Pfefferschote, Spanischer Pfeffer, Indischer Pfeffer, Roter Pfeffer
(Fam. Solanaceae, Nachtschattengewächse)

KRÄUTERBESCHREIBUNG

Die formenreiche Gattung *Capsicum* besitzt lanzettliche Blätter, kleine weiße Blüten und Beerenfrüchte (im Volksmund: „Schoten“). Aus einer gemeinsamen Ursprungsart entstanden die beiden Hauptarten Chili und Paprika. Nach dem Verwendungszweck werden als „Paprika“ die Kulturformen des meist milden Gewürz- oder Gemüsepaprika *C. annuum* (siehe unter „Paprika“) und als „Chili“ die scharfen Sorten von *C. frutescens* benannt. Diese Grenzen sind jedoch fließend. So wird in der Schweiz auch der Gemüsepaprika als Peperoni oder Peperoncini bezeichet und auch *C. annuum* weist Sorten mit hohem Scharfstoffgehalt auf.

Capsicum frutescens ist mehrjährig, verholzt und bildet bis 2 m hohe Büsche. Blüten und Früchte (je Verzweigungsstelle 1-2, max. 4) stehen aufrecht. Die Scharfstoffe (Capsaicinoide) befinden sich im Inneren der Frucht vor allem in den Leisten (Placenta), an denen die Samen sitzen (und damit auch an den Scheidewänden und Samen).

Verwandte Kräuter

Kolumbus lernte den Chili schon bei seiner ersten Entdeckungsreise im Januar 1493 in San Salvador kennen und hielt ihn irrtümlich für eine besondere Pfefferart. Von

Spanien aus gelangte der „Spanische-" oder „Indianische Pfeffer" dann über Griechenland bis Bulgarien und Südrussland. Nach Ungarn kam er durch die Herrschaft der Türken, die diesen wiederum aus portugiesischen Stützpunkten erhalten hatten. Berühmt und begehrt wurde Chili ganz plötzlich im Jahre 1806, als Westeuropa durch die Kontinentalsperre Napoleons gegen Großbritannien von den Pfefferimporten abgeschnitten war und ungarischer „Paprika" als Pfefferersatz diente.
Weltweit ist die Pflanze rasch verbreitet worden. Über portugiesische Handelsstützpunkte in Westafrika gelangte sie auf den maritimen Handelswegen bis Indien, Thailand, Vietnam, Korea, China, Japan und auf die Philippinen. Linné beschrieb *C. frutescens* 1758 anhand von Pflanzen, die in Indien gesammelt worden waren.

Standort

Chili wird wie auch der Paprika schon seit Jahrtausenden kultiviert. In der indianischen Medizin hatte Chili – auch rituell in Form des Schnupfpulvers – eine herausragende Bedeutung und war zudem das wichtigste Gewürz.
Für Wanderer und Skifahrer gibt es Chili-Pulver zum Auftragen auf die Füße, um diese warm zu halten. Die Polizei benutzt zur Abwehr von Angreifern sogenannte „Pfeffersprays", die jedoch keinen Pfeffer (*Piper nigrum*), sondern Chiliextrakte mit Capsaicin enthalten. Solche Sprays können auch von Privatpersonen zur Verteidigung gegen beißende Hunde erworben werden.
Nicht erst in neuerer Zeit gibt es Chili („Paprikaextrakt mit Capsaicin") als Bestandteil von Cremes, mit denen die Durchblutung und Reizempfindlichkeit im Genitalbereich gesteigert werden soll (ausreichende Forschungsergebnisse fehlen; bei wiederholter Anwendung könnten sensible Nerven geschädigt werden).
In ländlichen Gegenden bindet man Chilifrüchte zu einer Kette und hängt sie zum Trocknen auf. So auch in der Gegend von Espelette (Baskenland, Frankreich), wo sich jährlich am letzten Sonntag im Oktober Tausende von Besuchern zur Feier der „Pfefferschotenernte" einfinden.

Wissenswertes

Wirksame Inhaltsstoffe der Früchte sind Capsaicin und weitere Capsaicinoide. Diese Scharfstoffe entstehen in Drüsenzellen der Placentaepidermis und werden dort zusammen mit ätherischem Öl in kleinen öligen Tröpfchen abgeschieden, die auskristallieren und sich unterhalb der Kutikula ablagern. Im „Cayenne" sind sie beispielsweise zu 0,6-0,9 % enthalten. Capsaicin wird auf der Zunge noch in einer Verdünnung von 1 : 200.000 wahrgenommen. Enthalten sind außerdem Flavonoide, verschiedene Carotinoide (z. B. Capsanthin) und viel Vitamin C.

Eigenschaften, Wirkungen

Hilfreich und schnell erreichbar sind im Notfall kaltes Pflanzenöl oder Backfett für Hautpartien und ansonsten Flüssigkeiten, die Fett enthalten (z. B. Milch, Kefir, Joghurt). Keine zusätzliche Wärmeanwendung! Hände gründlich mit Seife waschen! Guten Schutz bieten dünne Latex-Handschuhe.
Die Folgen eines Mißbrauchs von Capsaicin (z. B. Überdosierung von scharfem Paprika als Gewürz) sind Appetitlosigkeit, chronische Gastritis, Nieren- und Leberschädigung. Capsaicin in giftiger (toxischer) Dosis bewirkt Symptome wie bei einem allergischen (anaphylaktischen) Schock und ein Absinken der Körpertemperatur (Hypothermie) mit Todesfolge.

ANWENDUNG

Anwendungsgebiet

Arzneidroge: **Capsici fructus** (Paprika, *Capsicum frutescens* oder *P. annuum*) mit einem Mindestgehalt an Capsaicinoiden von 0,4 %; früher auch „Capsici fructus acer“ (Cayennepfeffer).
Die capsaicinreichen (scharfen) *Capsicum*-Arten werden bei schmerzhaften Muskelverspannungen im Schulter-, Arm- und Wirbelsäulenbereich bei Erwachsenen und Schulkindern angewendet.
Weitere Indikationen für eine äußerliche Anwendung sind nach neueren klinischen Studien aufgrund lokal durchblutungssteigernder, schmerz- und juckreizlindernder Wirkungen u. a. Gelenkerkrankungen, Rheuma, Schuppenflechte und bestimmte Krankheiten der Nervenzellen.

Chili_7b_400.jpg

Anwendungsart

Scharfer Paprika dürfte als „typisch mexikanisches“ Hauptgewürz in Sangrita und Sangrita picante enthalten sein. Dieser „herzhaft feurige Drink“ (u. a. mit Tomaten-, Orangen-, Zitronensaft) hat sich in den letzten Jahren in vielen Bars und Diskotheken zu einem „Kultgetränk“ entwickelt. Er brennt zwar leicht im Hals (wie hochprozentiger Alkohol), macht aber nicht betrunken und auch die Fahrtüchtigkeit bleibt erhalten.

Speisen