

WILD AMAZONAS CHILIES – PRODUKTBLATT

AJI CHARAPITA

Aji Charapita ist eine seltene, wildwachsende Amazonas-Chili aus Madre de Dios, Peru. Sie zählt zu den aromatischsten Chilis der Welt und wird traditionell in kleinen Waldgärten kultiviert.



Beschreibung

Der Aji Charapita bildet sehr kleine, runde Früchte mit einem Durchmesser von etwa **8–15 mm**. Die Beeren reifen von grün zu **gelb bis orangegelb** und wachsen einzeln oder in kleinen Gruppen. Trotz ihrer geringen Größe sind sie außergewöhnlich aromatisch.

Die Pflanze ist ein **mehnjähriger, buschiger Strauch**, der unter Amazonasbedingungen eine Höhe von **1,0 bis 1,5 Metern** erreichen kann. Die **länglichen, schmalen Blätter** sind mittelgrün und relativ dünn. Der Strauch ist stark verzweigt und kann über mehrere Jahre hinweg regelmäßig Früchte tragen.

Herkunft & Vorkommen

Peruanischer Amazonas, insbesondere die Region Madre de Dios. Anbau in kleinbäuerlichen Waldgärten und Dorfgärten, häufig in Mischkultur mit anderen Nutzpflanzen.

Anbau & Pflanze

Mehnjähriger Strauch, optimal angepasst an feucht-tropisches Klima. Bevorzugt Halbschatten, nährstoffreiche Böden und naturnahe Waldgarten-Systeme.

Ernte & Lebensdauer

Mehrere Erntezyklen pro Jahr. Selektive Handernte ausschließlich reifer Früchte. Lebensdauer der Pflanze: etwa 3–5 Jahre oder länger unter Amazonas-Bedingungen.

Scoville (ungefähr)

20.000 – 50.000 SHU

Aroma & Geschmack

Rundfruchtig, klar fruchtig mit leichter Säure und dezenter Süße; typische blumig-fruchtige Aromen. Besonders geeignet für Ceviche-Beilagen, Salsas oder Gerichte, bei denen aromatische Fruchtigkeit wichtiger ist als extreme Schärfe. Regionale Formen variieren – das Aroma kann moderat bis kräftig ausfallen.