

WILD AMAZONAS CHILIES – PRODUKTBLATT

AJI GUSANITO

Aji Gusanito ist eine traditionelle Chili-Variante aus dem Amazonasraum, bekannt für ihre ungewöhnliche, wurmartige Form und ihr ausgewogenes Aroma. Sie wird in kleinbäuerlichen Strukturen und Waldgärten kultiviert.



Beschreibung

Der Aji Gusanito zeichnet sich durch seine **längliche, gedrehte und oft leicht gekrümmte Fruchtform** aus, die an einen kleinen Wurm erinnert. Die Früchte erreichen eine Länge von etwa **4–7 cm** und reifen je nach Variante von **cremeweiß über gelb bis hellorange**.

Die Pflanze ist ein **mehrjähriger, kompakter Strauch** mit einer Wuchshöhe von etwa **0,8 bis 1,3 Metern**. Die Blätter sind mittelgroß, länglich und relativ weich. Der Strauch ist reichtragend und eignet sich gut für halbschattige Standorte.

Herkunft & Vorkommen

Amazonasregion Südamerikas, einschließlich des südöstlichen Perus. Vorkommen vor allem in kleinflächigen Anbausystemen und traditionellen Gärten.

Anbau & Pflanze

Mehrjähriger Chili-Strauch mit guter Anpassungsfähigkeit an feucht-tropische Bedingungen. Bevorzugt halbschattige Lagen und organisch angereicherte Böden.

Ernte & Lebensdauer

Mehrere Ernten pro Jahr möglich. Die Früchte werden selektiv von Hand geerntet. Lebensdauer der Pflanze: in tropischen Regionen 3–5 Jahre oder länger.

Scoville (ungefähr)

15.000 – 40.000 SHU

Aroma & Geschmack

Mild bis moderat scharf, fruchtig mit leichter Würze. Gut geeignet für Salsas, Pfannengerichte und aromatische Würzgrundlagen, bei denen Geschmack vor extremer Schärfe steht.