

WILD AMAZONAS CHILIES – PRODUKTBLATT

AJI OJO DE PESCADO

Aji Ojo de Pescado ist eine traditionelle Amazonas-Chili aus Madre de Dios, Peru. Sie wird seit Generationen in indigenen und kleinbäuerlichen Waldgärten angebaut und zeichnet sich durch ihr intensives Aroma und ihre ausgeprägte Schärfe aus.



Beschreibung

Die Früchte des Aji Ojo de Pescado sind **klein, rund bis leicht abgeflacht** und erinnern in ihrer Form an ein Fischauge. Der Fruchtdurchmesser liegt typischerweise bei **10–20 mm**. Die Reifung erfolgt von grün zu **rot**.

Die Pflanze wächst als **kräftiger, buschiger Strauch** mit einer Höhe von etwa **1,2 bis 1,8 Metern**. Die Blätter sind **breiter als bei Charapita**, dunkelgrün und leicht glänzend. Aufgrund ihrer Robustheit eignet sich die Pflanze besonders gut für traditionelle Waldgarten-Systeme.

Herkunft & Vorkommen

Peruanischer Amazonas, insbesondere Madre de Dios und angrenzende Tieflandregionen. Traditionell kultiviert in Dorfgärten und kleinflächigen Waldgartensystemen.

Anbau & Pflanze

Mehrjähriger, buschiger Chili-Strauch mit guter Anpassung an feucht-heißes Klima. Bevorzugt halbschattige Standorte und humusreiche Böden.

Ernte & Lebensdauer

Mehrere Erntezyklen pro Jahr. Die Früchte werden selektiv von Hand geerntet, sobald sie voll ausgereift sind. Lebensdauer der Pflanze: etwa 3–5 Jahre oder länger.

Scoville (ungefähr)

30.000 – 70.000 SHU

Aroma & Geschmack

Kräftig würzig mit deutlicher Schärfe, leicht erdig und fruchtig. Sehr gut geeignet für traditionelle Amazonasküche, Salsas, Eintöpfe und pikante Würzpasten.