

## 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 Würzpастen.