

die konfusion der namen

- Chili, Cayenne, Paprika - nicht nur die botanische Nomenklatur ist kompliziert, auch populäre Namen treten in verwirrender Fülle auf -

Deutsche Namen

Im Deutschen werden normalerweise CHILIS oder CHILLIS, neuerdings auch CHILEPFEFFER (scharfe), PFEFFERONI (etwas scharfe) und PAPRIKA (milde Formen) unterschieden. Zusätzlich gibt es noch die älteren Namen wie SPANISCHER PFEFFER oder TÜRKISCHER PFEFFER (die den Ursprung der Pflanzen bezeichnen sollten). Neu hinzukommende Sorten werden gerne als "-PAPRIKA" bezeichnet, auch nicht gerade milde wie die "Baumpaprika" (Sorten von *Capsicum pubescens*).

Spanische Namen

CHILE ist heute zwar der übliche Name für Pflanzen und Früchte der Gattung *Capsicum* in Mexiko, aber die Sachlage wird dadurch kompliziert, daß Kultursorten auch nach der Ursprungsregion oder dem Ursprungsort benannt werden. Außerdem bezeichnet man frische Früchte oft anders als getrocknete - aus einem frischen "POBLANO" kann getrocknet ein "ANCHO" werden.

CHILLI ist die ursprüngliche Bezeichnung in Nahuatl, der Sprache der Azteken. Das Wort ist verwandt mit chiltic oder chichiltic, was rot bedeutet (wörtlich: chilefarben, vgl. mexikanisch enchilado für rot). Die Schreibung "chilli" hat allerdings für Verwirrung gesorgt, denn diese Schreibweise wurde zwar von spanischen Autoren benutzt, die Aussprache ist aber dennoch nicht "chilji" wie bei spanischen Wörtern sondern "chilli".

Im südamerikanischen Spanisch verwendet man statt CHILE oft die Bezeichnung AJÍ (im Supermarkt bekommt man zum Beispiel AJÍ PICANTE). Das Problem mit dieser

aji
bell peppers
chile
chile pepper
chili
chilli
Paprika
peperone
pepper
Pfefferoni
pimiento

Bezeichnung ist, dass das gleiche Wort auch für die Art *Capsicum baccatum* verwendet wird.

In Spanien wiederum wird öfter von PIMIENTO (ROJO) gesprochen, wie es schon zu Zeiten von Kolumbus häufig getan wurde. Das war jedoch ein Irrtum von Kolumbus, denn "pimiento" bedeutet "Pfeffer" und Kolumbus dachte, eine Form davon gefunden zu haben. Alternativ dazu hört man auch GUINDILLA, was sowohl *Capsicum* generell als auch eine spezielle Art oder Sorte davon bezeichnen kann.

Englische Namen

Während in Großbritannien relativ oft von RED PEPPER, CHILI oder CHILLI die Rede ist, hat sich in den USA eher die Bezeichnung CHILE PEPPER eingebürgert. Manchmal wird auch im Plural von PEPPERS gesprochen, womit wiederum allge-

mein *Capsicum*-Früchte gemeint sind. CHILI bezeichnet dann das Gericht aus Chili, Fleisch, Bohnen und Gewürzen (oder doch nicht?). Problematisch ist die Einteilung in scharfe und milde Sorten, denn die obigen Namen bezeichnen oft nur die scharfen Sorten (HOT PEPPERS); Gemüsepaprika werden als SWEET PEPPERS oder spezieller auch als BELL PEPPERS abgegrenzt.

Und noch komplizierter...

Noch schwieriger wird die Sache durch die weite Verbreitung von Chilis.

Die verschiedenen Länder, in denen sie angebaut werden, haben natürlich auch eigene allgemeine und spezielle Namen für Arten bzw. Kultivare: z.B. wird in Indien (Hindi) Chili allgemein als "LAL MIRCH" bezeichnet. Zu den in Indien entwickelten Sorten zählt (neben vielen anderen) PUNJAB LAL, also das "Chili aus dem Punjab". Ebenso findet man japanische Sorten, die mit dem mexikanischen DE ARBOL verwandt sein sollen, während in Mexiko ein CHILE JAPONÉS (Japanisches Chili) angebaut wird.

Der Handel trägt zur Verwirrung bei (besonders in Europa). Anscheinend wird angenommen, dass beim Kunden Chili gleich Chili ist, Hauptsache, es ist (mehr oder weniger) scharf. Leider sorgt diese mangelnde Unterscheidung u.a. dafür, dass nur wenige, bestenfalls verschiedenfarbige Sorten angeboten werden.

mehr unter:

www.plantacultura.org