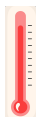


Scoville-Ranking: Ausgewählte Chili-Sorten



Hinweis: Die Scoville-Werte dienen der Orientierung. Sie basieren teils auf allgemein anerkannten Richtwerten, teils auf Herstellerangaben. Natürliche Schwankungen durch Sorte, Anbau und Reifegrad sind möglich.

Sorte	Schärfe (SHU)	Einordnung
Paprika Sweet Banana (Spitzpaprika)	ca. 0–500	Sehr mild, leicht süßlich, ideal für alle ohne Schärfewunsch
Peperoni Lombardo	ca. 0–500	Sehr milde Peperoni mit frischem Aroma
Burpees Tarantella (Peperoncini-Typ)	ca. 500*	Sehr mild, klassisch zum Einlegen oder Braten
Bratpaprika Padrón	ca. 500–2.500	Meist mild, gelegentlich überraschend pikant
Chili Forajido (Jalapeño-Typ)	ca. 2.500–8.000	Ausgewogene Schärfe, vielseitig einsetzbar
Mardin F1	ca. 10.000*	Moderat scharf, aromatisch
De Cayenne Peperoni	ca. 30.000–50.000	Klassische, klare Schärfe
Chili Charapita (Aji Charapita)	ca. 30.000–50.000	Intensiv fruchtig, deutlich scharf
Chilipaprika Carla Rot®	ca. 50.000*	Kräftige Schärfe mit Paprika-Aroma
Prairie Fire	ca. 70.000–80.000	Sehr scharf, kompakter Wuchs
Aji Cito	bis ca. 100.000*	Fruchtige Chili mit anhaltender Schärfe
Fruity Volcano	ca. 100.000*	Intensiv fruchtig mit markanter Schärfe
Habanero Red Caribbean	ca. 300.000–400.000	Sehr scharf, tropisch-fruchtiges Aroma
Chili Naga Bhut Jolokia	ca. 800.000–1.000.000+	Extrem scharf, ehemalige Rekordhalterin
Carolina Reaper	bis über 2.000.000	Extremste Schärfe, Spitze der Skala

* Schärfeangaben laut Herstellerangaben auf den Saatgutverpackungen.

