

2008

Urlmüller's Chilikatalog



URLMÜLLER'S

Schwabau 9a

8345 Straden

www.urlmuellers.at

shop@urlmuellers.at

+43 (664) 49 54 538

INHALT

Sortenübersicht	3
Aji Bolivian Marble.....	3
Aji Umba.....	3
Black Namaqualand	3
Chili aus Kosovo.....	3
Congo Black	3
Craig's Double Hot Orange Habanero.....	4
Criolla Sella	4
Fatili	4
Fish Pepper.....	4
Gelber Kirschepperoni	4
Glockenpaprika.....	5
Guajillo	5
Habanero Chocolate	5
Habanero Gambia.....	5
Habanero Ivory.....	5
Habanero Mustard.....	6
Habanero Red.....	6
Habanero Red Long.....	6
Habanero St. Lucia	6
Jalapeño	6
Lemon Drop.....	7
Madame Jeanette.....	7
Netzpaprika Elefantenrüssel	7
Numex Big Jim	7
Pasilla bajo.....	7
Piccante a Mazetti	8
Pico de Parajito.....	8
Piment d' Espelette.....	8
Piment rouge de la Guadeloupe.....	8
Polombo	8
Purple Jalapeño	9
Riot.....	9
Rocoto Manzano Orange	9
Rocoto Yellow.....	9
Royal Black	9
Santa Fe Grande	10
Scotch Bonnet Trinidad	10
Starfish	10
Vogelaugenchili	10
Bestellung	11

Aji Bolivian Marble**UCH-01**

Ausladend wachsende Pflanze aus Bolivien.

Höhe der Pflanze: 30 cm

Durchmesser: 50-60 cm

Frucht

rund, rot, klein

Schärfegrad 3-4

Aji Umba**UCH-02**

Diese Chilisorte mit großer Fruchtanzahl stammt aus Surinam, hat ein ausgezeichnetes fruchtiges Aroma, welches entfernt an Mango erinnert, jedoch mit einer verzögerten, heftigen, aber nur kurz andauernden Schärfe.

Frucht

5x4 cm, länglich, gefaltet, reifen von hellgrün nach dottergelb

Schärfegrad 9

Black Namaqualand**UCH-03**

Südafrikanische kleinwüchsige (max. 60 cm) Chilisorte, welche durch ihre grün-violette Stamm-, Blatt sowie Blütenfarbe besticht.

Frucht

Länge ca. 2 cm, reifen nach Rot ab, ovale Form, wachsen nach oben

Schärfegrad 7

Chili aus Kosovo**UCH-04**

Ideale Pflanze für Genießer von leichter Schärfe. Wie der Name besagt stammt die Sorte aus dem Kosovo.

Frucht

Rund und bis zu 15 cm lang, in sich leicht gebogen, reifen von Grün nach Rot kräftig ab

Schärfegrad 2-3

Congo Black**UCH-05**

Eine sehr formschöne Chilisorte, die zur Familie der Chocolate Habaneros und zu den schärfsten Sorten zählt.

Frucht

2 bis 3 cm groß, ausgereift schokoladebraun, gefaltet

Schärfegrad 10

Craig's Double Hot Orange Habanero		UCH-06
		<p>Die schärfste Chilisorte in unserem Sortiment und wesentlich schärfer als alle anderen Habaneros.</p> <p>Frucht Leuchtend orange Farbe, wenige Zentimeter groß Schärfegrad Schärfegrad 10+</p>
Criolla Sella		UCH-07
		<p>Durchaus robuste Pflanze, reift in unseren Breiten schneller als andere Sorten. Sie verzweigt sich buschig und ist beladen mit Früchten die von Grün nach intensiv Orange abreifen.</p> <p>Frucht Rund etwa 1 cm Durchmesser, länglich, laufen am Ende spitz zusammen, tropisch würzig anmutender Geschmack Schärfegrad 7</p>
Fatili		UCH-08
		<p>Zählt zu den schärfsten Chinese Chilis, die Schärfe ist sehr heftig. Zu den Besonderheiten dieser Pflanze zählen die sehr großen Blätter (bis 19x10 cm).</p> <p>Frucht Ca. 6x3 cm, leicht raue Oberfläche, runzlig, ausgereift Gelb, ausgeprägte Spitze Schärfegrad 10</p>
Fish Pepper		UCH-09
		<p>Eine kompakte und reich verzweigte Pflanze, mit großen Blättern welche grün-weiße Flecken aufweisen. Die Sorte stammt ursprünglich aus Afrika, wurde Anfang des 20. Jahrhunderts in Philadelphia (USA) kultiviert.</p> <p>Frucht 5x2.5 cm, reifen von grün-weiß gestreift nach rot ab Schärfegrad 5</p>
Gelber Kirschpeperoni		UCH-10
		<p>Formschöne Chilisorte, die gleichzeitig sehr süß und geschmackig sowie scharf ist.</p> <p>Frucht 2 cm im Durchmesser, rund, leuchtendes Gelb Schärfegrad 3-4</p>

Glockenpaprika**UCH-11**

Die Chiliglöckchen hängen lange an der sehr dekorativen Pflanze. Eine ausgewachsene Pflanze kann bis zu 2 Meter hoch werden, dafür wird aber ein vollsonniger Standort benötigt.

Frucht

Glockenförmig, Reifen von grün nach rot, Fruchtfleisch mild

Schärfegrad 2-3

Guajillo**UCH-12**

Im frischen Zustand nennt man diese Sorte auch Mirasol Chili, sehr beliebt zum Trocknen und Würzen in Mexiko. Sehr guter Geschmack bei sehr geringer Schärfe.

Frucht

8 bis 15 cm konisch lange Schoten, reifen von grün nach weinrot, glatte Oberfläche, bauchige Einbuchtungen

Schärfegrad 0-1

Habanero Chocolate**UCH-13**

Einer der schärfsten Vertreter der Habanero Chilies, jedoch ein wenig aromaarm.

Frucht

6x5 cm groß, reifen von Grün nach Schokoladebraun

Schärfegrad 10

Habanero Gambia**UCH-14**

Sehr scharfer Vertreter der Capsicum chinense Gruppe.

Frucht

Enorm große Früchte mit fruchtigem Aroma, reifen Gelb bis Rot ab, starke Einbuchtungen

Schärfegrad 10

Habanero Ivory**UCH-15**

Trotz des Namens hat diese Sorte in Bezug auf Form und Größe mit den Habaneros nichts gemeinsam. Die Pflanze wächst kompakt und trägt reichhaltig.

Frucht

Max. 2x1 cm groß, reifen von Hellgrün nach Champagnerfarben ab

Schärfegrad 10

Habanero Mustard**UCH-16**

Eine von vielen Varianten die von der ursprünglichen Habanero Chili abstammt, auffallend sind die recht großen Blätter.

Frucht

3,5x4 cm große kürbisförmige Früchte, reifen von Grün nach Senffarben ab

Schärfegrad 10**Habanero Red****UCH-17****Frucht**

Unverwechselbares leicht rauchiges, besonders tropisch-fruchtiges Aroma und unglaublich scharf.

Schärfegrad 10**Habanero Red Long****UCH-18**

Sehr gute Habanerosorte, Pflanzenhöhe bis 1,5 Meter, guter Ertrag

Frucht

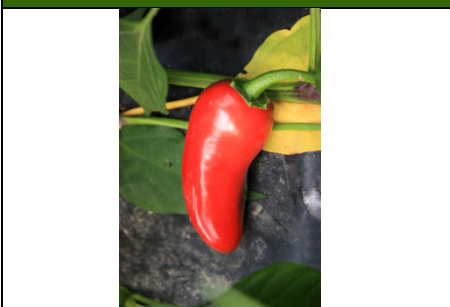
Große, längliche Frucht mit typischem Habanerogeschmack

Schärfegrad 10**Habanero St. Lucia****UCH-19**

Wunderschöne Habanerosorte in Rot

Frucht

Leicht rund, bauchig, reift vollrot aus, sehr scharf

Schärfegrad 10**Jalapeño****UCH-20**

Gute Einsteigerpflanze für Liebhaber von leichter Schärfe, erträglich auch für ungeübte Gaumen. Besonders geeignet zum Einlegen und Füllen.

Frucht

Länge bis 7.5 cm, saftige fleischige Schoten, weich abgerundete Enden

Schärfegrad 5

Lemon Drop**UCH-21**

Die getrockneten Früchte eignen sich gemahlen als Cayenne Pfeffer, wobei besonders frisch gemahlene oder zerstoßene Früchte nicht nur scharf sondern auch außerordentlich aromatisch sind.

Frucht

Längliche gelbe Früchte, ca. 5 bis 9 cm lang, intensiver Limonengeschmack

Schärfegrad 7-8

Madame Jeanette**UCH-22**

Aus Surinam stammende Chilisorte. Ziemlich kleine Pflanze, benötigt viel Wärme zum Wachsen.

Frucht

Exotisch fruchtiges Aroma, Geschmack findet man nur in der ausgereiften Frucht, Form von kleinen Spitzpaprikas

Schärfegrad 10

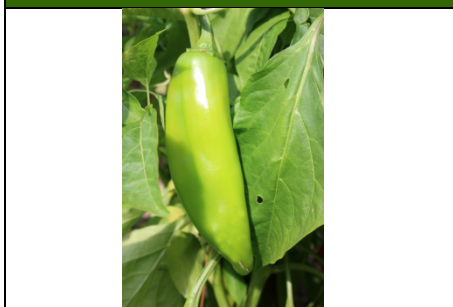
Netzaprika Elefantenrüssel**UCH-23**

Mittelscharfe Landsorte aus dem Kosovo.

Frucht

14 bis 18 cm lang, leicht gekrümmt oder in sich gedreht, reifen dunkelrot ab, Haut ist überzogen mit feinen Narben, dicke Fruchtwand mit fleischigen Ringen

Schärfegrad 3

Numex Big Jim**UCH-24**

Mittelwüchsige Pflanze, Höhe bis 90 cm. Gilt als die längste Chilisorte, Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde mit einer Länge von 34.5 cm!

Frucht

Etwa 20 cm lang, ca. 5 cm dick

Schärfegrad 2-3

Pasilla bajo**UCH-25**

Wird vor allem im getrockneten Zustand zum Kochen verwendet, wie für die Mole-Soße sowie verschiedene Adobo-Soßen. Milder Chili ohne beißende Schärfe.

Frucht

12 bis 16 cm lange Schoten, Durchmesser bis 2.5 cm, reifen von dunkelgrün nach schokoladefarbig dunkelrotbraun ab

Schärfegrad 0-1

Piccante a Mazetti**UCH-26**

In Büscheln aufrechtstehende Chilisorte, wachsen nach oben. Können mehrjährig in Kübeln gehalten werden, wenn ein mäßig warmer heller Raum zur Verfügung steht.

Frucht

4 bis 6 cm lange Schoten, beißende Schärfe, reift Rot aus
Schärfegrad 7

Pico de Parajito**UCH-27**

Interessante Sorte aus Südamerika. Die Pflanze wächst aufrecht bis zu einem Meter, Blätter und Stängel sind leicht behaart.

Frucht

Reifen von Grün über Orange in ein leuchtendes Orangerot ab. Feuriger Geschmack

Schärfegrad 8

Piment d' Espelette**UCH-28**

Berühmte französisch/baskische Chilisorte. Die Früchte werden größtenteils getrocknet und zu einer Art mildem Cayenne vermahlen.

Frucht

Nur wenige Zentimeter lang, sehr leicht gekrümmt

Schärfegrad 4

Piment rouge de la Guadeloupe**UCH-29**

Roter scharfer Chili aus der Karibik, der Name stammt von der Insel Guadeloupe.

Frucht

Leicht runde Form, faltig, reift Rot ab

Schärfegrad 9

Polombo**UCH-30**

Südamerikanische Chilisorte aus Uruguay.

Frucht

Leicht herzförmig, reift von Grün über Orange nach Rot ab

Schärfegrad 5

Purple Jalapeño**UCH-31**

Attraktive Sorte, leichterer Geschmack als andere Jalapeño Sorten

Frucht

Dunkle Purpurfarben, reift von Schwarz nach Dunkel- und Purpurrot ab

Schärfegrad 5

Riot**UCH-32**

Dekorative und sehr ertragreiche Sorte. Durch die verschiedenen Färbungen wirkt die Pflanze wie eine lodernde Flamme.

Frucht

5 bis 8 cm lange Schoten, reifen von Gelb, Orange und Hellrot in ein Dunkelrot ab

Schärfegrad 4

Rocoto Manzano Orange**UCH-33**

Gutes Aroma, besonders zum Füllen geeignet. Reich tragende Sorte.

Frucht

Runde vollorange Früchte, wirken wie kleine Paradeiser

Schärfegrad 9

Rocoto Yellow**UCH-34**

Wird im ersten Pflanzjahr bis zu 1,5 Meter hoch.

Frucht

Große gelbe Früchte, reifen von Dunkelgrün nach Gelborange ab, Starkes Aroma und hohe Schärfe

Schärfegrad 9-10

Royal Black**UCH-35**

Die schwärzeste Chilisorte, die wir kennen. Die Früchte wachsen senkrecht nach oben.

Frucht

Sehr scharf, anfangs Tiefschwarz, reifen später Dunkelrot ab

Schärfegrad 6

Santa Fe Grande**UCH-36**

Diese Sorte zählt zu den Wax Peppers, wegen einer wachsartigen Oberfläche.

Frucht

Konische Form, 7 bis 8 cm lang, 3 bis 4 cm Durchmesser, glatte wachsige Oberfläche, Reift von Grün über Gelb nach Rot ab, ausgeprägter Paprikageschmack

Schärfegrad 5-6**Scotch Bonnet Trinidad****UCH-37****Frucht**

Gelbe Fruchtform, erinnert an kleine hängende Lampions, stark fruchtiges Aroma, erinnert an Mango, harte Schärfe

Schärfegrad 9**Starfish****UCH-38**

Bei dieser Pflanze bilden sich erst sehr spät Blüten, dann wächst sie jedoch sehr in die Höhe.

Frucht

3 bis 4 cm Durchmesser, runde leicht seesternförmig, reifen von Grün nach Rot ab, würzig

Schärfegrad 2-3**Vogelaugenchili****UCH-39**

Höhe bis zu 2 Meter möglich, die Pflanze trägt viele aufrechtstehende Früchte

Frucht

5 bis 6 cm lang, 5 bis 6 mm Durchmesser, schmalkegelig und spitze Fruchtform

Schärfegrad 9

Von allen oben aufgelisteten Chilisorten können Sie Samen bestellen. Vorbestellungen nehmen wir ab sofort per Email, Telefon oder Fax entgegen.

Der reguläre Verkauf erfolgt ab Dezember 2008, dafür steht Ihnen unser Onlineshop zur Verfügung. Dort finden Sie neben Chili- sowie Paradeisersamen auch unser umfangreiches Angebot an Kostbarkeiten. Natürlich können Sie auch weiterhin per Email/Telefon/Fax bestellen.

Bestellung

1. Stückpreis

Bruttopreis pro Sorte	€ 1,50
Inhalt	10 Samenkörner

2. Versand

Falls Sie die Samen nicht in unserem Laden am Bauernhof abholen möchten, verschicken wir Sie gerne an Ihre Adresse, weltweit. Der Versand erfolgt per Brief, Auslieferung durch die Österreichische Post AG.

Österreich	€ 1,00
Deutschland	€ 2,00
Andere Länder	Auf Anfrage

3. Bezahlung

Die Bezahlung der Waren erfolgt durch Vorkasse auf das nachfolgende Konto. Die Waren werden bei Zahlungseingang verschickt.

Kontoinhaber	Johann Unger
Kontonummer	7701202033
Bankleitzahl	20815
Bankname	Steiermärkische Sparkasse
IBAN	AT272081507701202033
BIC	STSPAT2G

4. Kontakt

Ihre Bestellungen nehmen auf folgenden Wegen entgegen:

Email	shop@urlmuellers.at
Telefon (tagsüber)	+43 (664) 49 54 538
Telefon (abends)	+43 (3473) 80 00
Fax	+43 (3473) 80 00
Onlineshop (24 h)	http://shop.urlmuellers.at

5. Impressum

Für den Inhalt dieses Kataloges sowie die Abwicklung verantwortlich

Name	Johann Unger
Adressee	Schwabau 9a, 8345 Straden
UID	ATU59497404
Steuernummer	167/7201