



## Pressemitteilung

---

Ihre Ansprechpartnerin:  
Rut Alker  
Tel. 089-17867-25  
E-Mail: [alker@bgv-bayern.de](mailto:alker@bgv-bayern.de)

### Scharf und schön

#### – Lila Luzi ist das „Bayerische Gemüse des Jahres 2022“

Sie sind klein, aber sie haben es in sich: Die Früchte der Chili-Sorte „Lila Luzi“ sind beeindruckend scharf – und mindestens genauso beeindruckend schön. Das hat die bayerischen Gärtner bewogen, sie zu ihrem „Gemüse des Jahres 2022“ zu wählen. Die Setzlinge für die Chili-Pflanzen aus eigenem Anbau sind ab dem „Tag der offenen Gärtnerei“ am 23.04.2022 bei den teilnehmenden bayerischen Gärtnereien erhältlich.

### Blickfang und scharfe Würze

Ihre Form entspricht nicht unbedingt der einer klassischen Chili, vielmehr ist sie klein und kegelförmig. Mit ihrer glänzenden Oberfläche leuchten die Schoten aber schon von weitem – und das in den verschiedensten Farben. Denn die Früchte färben sich anfangs gelb und langanhaltend lila, bevor ihre Farbe kurz vor der Reife in Rot umschlägt. Auch ihr Laub ist violett, was der Pflanze zu dem Namen „Lila Luzi“ verholfen hat und sie von Anfang an zum Blickfang macht.

An dieser Chili-Sorte hat die ganze Familie Freude: Nicht nur diejenigen, die gerne ihre Gerichte mit der kleinen, scharfen Schote würzen möchten, sondern auch diejenigen, die sich einfach über eine dekorative Pflanze auf ihrem Balkon oder in ihrem Garten freuen.

### Chili-Kultur auf Balkon und Terrasse

Ins Freie darf die Lila Luzi jedoch erst, sobald kein Frost mehr droht. Sie freut sich dann über einen sonnigen und geschützten Platz. Das kann ein Beet mit lockerem Boden ebenso sein wie ein Pflanzgefäß mit guter Gärtnererde. Im Topf ist eine regelmäßige Flüssigdüngung willkommen oder ein Langzeitdünger, der bei der Pflanzung mit eingemischt wird. Dafür bedankt sich die Lila Luzi mit zügigem Wachstum. Bis zu 70 cm kann sie hoch werden! Da sie aber nicht in gleichem Maße in die Breite

---

#### Ihre RegionalGärtnerei

Rummelsberg 39, 90592 Schwarzenbruck  
Tel. 0 91 28 / 50 22 73 ◊ Fax 0 91 28 / 50 22 76  
[info@ihre-regional-gaertnerei.de](mailto:info@ihre-regional-gaertnerei.de) ◊ [info@ihre-regional-gaertnerei.de](mailto:info@ihre-regional-gaertnerei.de)

---

#### Bayerischer Gärtnerei-Verband e.V.

Sigmund-Riefler-Bogen 4, 81829 München  
Telefon 089 / 17 867-0 ◊ Telefax 089 / 17 867-99  
[info@bgv-bayern.de](mailto:info@bgv-bayern.de) ◊ [www.bgv-bayern.de](http://www.bgv-bayern.de)

geht, findet sich auch auf dem Balkon genügend Raum. Der Vorteil ist der kurze Weg zur Küche: Wann immer eine scharfe Note für die nächste Mahlzeit erwünscht ist, lässt sich die nötige Anzahl feuriger Früchte einfach direkt pflücken.

### **Chili con Carne – auch mal vegetarisch?**

Im klassischen „Chili con Carne“, in seiner vegetarischen Variante oder in einem scharfen Zucchini-Relish lässt sich die Lila Luzi direkt verwenden. Oder man „speichert“ die Schärfe mit der Zubereitung von Chili-Öl oder einer Chili-Soße für einen späteren Zeitpunkt. Unter den Aromaölen ist das Chili-Öl ein absoluter Klassiker und ein Muss für alle Scharfesser. Wer es selber macht, der kann auch selbst entscheiden, wie scharf es werden soll. Aber Vorsicht, das Ergebnis kann durchaus heftig werden!

### **Aktion „Gemüse des Jahres“ – ein Erfolgsmodell**

Als „Gemüse des Jahres“ werden jeweils nur besonders gute und unkompliziert zu pflegende Sorten der jeweiligen Gemüseart von den bayerischen Gärtnern ausgewählt. Haben sie sich im eigenen Garten bewährt, dann spricht nichts dagegen, sie jedes Jahr wieder dort zu pflanzen. Es soll übrigens gar nicht wenige Balkon- oder Gartenbesitzer geben, die alle „Gemüse des Jahres“ aus den vergangenen Jahren nebeneinander aufgereiht haben – schließlich lässt sich der Geschmack der Chili hervorragend mit Zucchini, Tomaten oder Auberginen kombinieren.

Alles Wissenswerte über das aktuelle und die früheren „Gemüse des Jahres“ sowie Bezugsquellen, Rezepte und Aktuelles sind zu finden unter [www.gemuese-des-jahres.de](http://www.gemuese-des-jahres.de).



Die Lila Luzi schmückt mit ihren bunten Früchten und den violetten Blättern jeden Gartenplatz.



Die Früchte lassen sich frisch verwenden oder die Schärfe der Lila Luzi lässt sich in Form von Chiliöl konservieren.

Bildquelle: Brainwarp

### **Ihre RegionalGärtnerei**

Rummelsberg 39, 90592 Schwarzenbruck  
Tel. 0 91 28 / 50 22 73 ◊ Fax 0 91 28 / 50 22 76  
info@ihre-regional-gaertnerei.de ◊ info@ihre-regional-gaertnerei.de

### **Bayerischer Gärtnerei-Verband e.V.**

Sigmund-Riefler-Bogen 4, 81829 München  
Telefon 089 / 17 867-0 ◊ Telefax 089 / 17 867-99  
info@bgv-bayern.de ◊ www.bgv-bayern.de