



Ziel dieser Züchtung war einen Pfefferoni zu entwickeln, der speziell für die Herstellung von Kimchi geeignet ist. In Korea werden für die Original-Rezepte natürlich weit schärfere Pfefferoni verwendet. Daher wurden bei der Züchtung unterschiedliche Linien von mild – medium und hot unterschieden und herausgearbeitet, die alle dem europäischen Geschmack entgegenkommen.

Die Taeyang Pfefferoni haben ihren Ursprung in koreanischem Genbank Material. Über Jahre wurden immer wieder Einzelpflanzen- und Einzelfruchtnachkommenschaften angebaut und selektiert mit besonderem Augenmerk auf Frühzeitigkeit und stabilen Pflanzenaufbau.

Alle Taeyang-Pfefferoni sind zum Frischverzehr, aber auch besonders gut zum Trocknen geeignet, da sie - unter richtigen Trocknungsbedingungen - als Schote und auch als Pulver ihre schöne Farbe behalten. Sie haben ein scharf fruchtiges Aroma mit leichter Säure.

Die Pflanzen sind kompakt und mittelhoch mit gleichmäßigem Fruchtansatz. Die Früchte werden ca. 12 cm lang und reifen von dunkelgrün auf rot ab.

Steckbrief:

Wuchshöhe:	60 - 70 cm
Fruchtform:	mittellang, spitz
Fruchtgröße:	ca. 12 cm lang
Fruchtfarbe:	rot
Geschmack:	aromatisch, mit leichter
Schärfe:	fruchtig Schärfegrad 2-4
Reifetyp:	mittelfrüh
Erntetyp:	Einzelfrucht
Verwendung:	Direktvermarktung, Trocknen
Anbauempfehlung:	Gewächshaus, warmes Freiland