

«Die Leute mögen es gerne scharf»

Stetten Der Banker Erich Fischer betreibt in seiner Freizeit eine Chiliplantage. Die Schoten verarbeitet er zu feinen Saucen. Rund 35 Mal pro Jahr steht er dafür in seiner Küche am Herd

VON CARLA STAMPFLI

Knallig gelb, saftig rot und leuchtend grün sind die Chilischoten, die von den Zweigen baumeln. Rund 450 Stauden hat Erich Fischer in seiner Chiliplantage in Stetten. Die Sorten variieren von Habanero und Jalapeño zu Bird's Eye, und Thai bis hin zu Cayenne.

«Ende Juli konnte ich die ersten Schoten ernten», sagt der 56-Jährige, während er durch die Plantage streift. Fischer rechnet, dass er bis Oktober rund 40 Kilogramm Chili ablesen kann. «Dieses Jahr wird ein gutes Jahr. Die Pflanzen wachsen problemlos», sagt er erfreut. Sind die Chilischoten einmal geerntet, werden sie gewaschen, gerüstet, entkernt und tiefgefroren. Danach verarbeitet Fischer sie zu seinen in der Region bekannten Saucen, die er unter dem Namen «Rüsstalchili» verkauft. Zum Sortiment gehören auch Chiliöl, Chilisenf und Chilipulver.

«Die Produkte stelle ich ohne Zusatzstoffe in unserer Küche her», sagt Fischer, der mit seiner Frau im Dorfzentrum von Stetten lebt. Rund 35 Mal im Jahr steht er am Herd und verarbeitet die Chilischoten: an den Wochenenden und während der Erntezeit zusätzlich an den Abenden. «Neben dem Job ist das manchmal ganz schön anstrengend», sagt Fischer, der Vollzeit bei einer Bank arbeitet. «Doch die Leidenschaft für Chili überwiegt», fügt er mit einem Lächeln an.

Über zehn Saucen im Sortiment

Seit 2013 baut er die Pflanzen auf dem Birkenhof von Thomas Koch an, seinem direkten Nachbarn. Angefangen hat er mit drei Variationen von «Di scharfi Cayenne», mittlerweile bietet er über zehn Saucen an. «Was wirklich gut läuft, sind die sehr scharfen Produkte. Milde Saucen verkaufen sich weniger gut», sagt Fischer. Deshalb überlegt er sich, die milden aus dem Sortiment zu kippen. Neue Produkte anzubieten, kommt für Fischer aber nicht infrage. «Klar, Ideen sind immer da, auch würde ich gerne etwas mehr verkaufen.» Doch für eine Erweiterung sei die Chiliplantage zu klein, auch seine Küche zu Hause und das Lager würden nicht ausreichen. «Ich bin zufrieden, wie es läuft. Schliesslich betreibe ich das Ganze hobbymässig und nicht professionell», sagt er. Einzig ist er noch auf der Suche nach einem zusätzlichen Wiederverkäufer - neben der Chämi Metzger in Fislisbach.



Rund 450 Chili-Stauden hat Banker Erich Fischer in seiner Plantage in Stetten.

Heute bietet Fischer seine Waren auf diversen Märkten in der Region an, beispielsweise in Mellingen, Bremgarten und Oberrohrdorf. Auch betreibt er einen Onlineshop. Trotz Internetzeitalter: «Den Grossteil verkaufe ich auf dem Markt. Dort können die Besucher die Produkte mit Brot probieren. Das wird geschätzt.» Und was rät er ihnen, falls es im Mund einmal zu stark brennen sollte? Fischer schmunzelt und sagt: «Dann sollte man etwas Fetthaltiges essen. Das bindet das Capsaicin, das dem Chili seine natürliche Schärfe verleiht.»

Bruder brachte Chili mit

Auf den Chili gekommen ist Fischer durch Zufall: Sein Bruder brachte ihm von einer Reise einmal Chilisaamen mit. Er säte sie, verarbeitete die Schoten zu Saucen und benutzte diese zu Hause. Da sie ihm und seiner Frau gut schmeckten, begann er, sie im Freundeskreis zu verteilen. «Eines Tages fragte man mich, weshalb ich die Saucen nicht verkaufe. So ist alles entstanden», sagt Fischer, der mit Nachbar Thomas Koch einen idealen Partner für seine Chiliplantage gefunden hat. Manchmal helfen die Kinder von Kochs Freundin bei der Ernte mit, auch darf er Strom für seine Bewässerungsanlage beziehen. Im Gegenzug erhalten seine Nachbarn Chili-Produkte.

Was die Zukunft betrifft, darüber hat sich Fischer noch keine grossen Gedanken gemacht. Er mache weiter, solange es ihm Spass macht. Und das tut es: «Es ist toll, wenn man zusehen kann, wie der Chili wächst.» Das Schönste sei aber, die Produkte auf dem Markt zu präsentieren und mit Leuten in Kontakt zu treten. Die nächste Gelegenheit steht bereits vor der Tür: So organisiert Fischer nicht nur einen Tag des offenen Chilifields, sondern er wird auch beim Mostfest auf dem Birkenhof von Thomas Koch präsent sein. «Darauf freue ich mich sehr. Vielleicht lässt sich der eine oder andere Besucher für mein Chili begeistern», fügt er mit einem Augenzwinkern an.

Tag des offenen Chilifields: Samstag, 9. September, 13 bis 19 Uhr, Mellingerstrasse 7, Stetten. Parkplätze sind keine vorhanden, Busstation in der Nähe.



Weitere Fotos und ein Video finden Sie auf: www.badenertagblatt.ch