



FOOD-FACTS

Sauer, erfrischend und überaus gesund – die Zitrone ist ein wahres Multitalent.

Über 2000 Jahre

... alt: Die Zitrone stammt ursprünglich aus Indien und war bereits vor unserer Zeitrechnung im Kaiserreich China bekannt. Zwischen dem 10. und dem

13. Jahrhundert verbreitete sie sich im Mittelmeerraum und danach dank der Seefahrt in der ganzen Welt: 1492 erreichte sie dank Christoph Kolumbus den amerikanischen Kontinent.



Mit feuriger Leidenschaft

Egal, ob Chutneys, Saucen oder Marinaden: Alles, was Marbella Hagmann in ihrem «Chiliwerk» herstellt, entfacht ein wahres Geschmacksfeuerwerk.

50 mg



... Vitamin C sind in 100g Zitrone enthalten. Zitrusfrüchte gelten immer noch als Vitamin-C-Bomben, obwohl etwa 100g gekochter Rosenkohl (87mg), Kiwi (100mg) oder rohe Peperoni (140mg) wesentlich mehr davon enthalten.

20 049 533 Tonnen

... Zitronen (inkl. Limetten) wurden 2019 weltweit geerntet. Mit 3 482 000 Tonnen ist Indien der mit Abstand grösste Produzent. Weitere wichtige Anbauländer sind Mexiko, China und Argentinien, bedeutendster Erzeuger in Europa ist Spanien.

Alles nahm seinen Anfang vor fast genau zehn Jahren in Walenstadt SG – alles eher zufällig: Nach der Geburt ihrer Söhne stand Marbella Hagmann, eine leidenschaftliche Köchin, wieder vermehrt in der Küche; zur gleichen Zeit begann ihr Mann Stephan im Garten Chilis zu pflanzen. Sie gediehen wunderbar – und landeten schon bald auch in Marbellas Töpfchen. «In meinem Ursprungsland Venezuela sind Saucen und Beilagen sehr wichtig, und auch ich liebe es, eine grosse Tafel mit vielen Töpfchen und Tellerchen anzurichten», so Hagmann. Nachdem Marbella unzählige Saucen eingekocht und mit frischen Zutaten und verschiedenen Geschmäckern experimentiert hatte, resultierte daraus eines Tages «die» Sauce: Sie traf genau ihren Geschmack, mild, aber intensiv in der Aromatik. Mit «Marbella's Best», der Mutter aller «Chiliwerk»-Saucen, kam der Erfolg. Hagmann erinnert sich: «Als eine Bekannte in der Umgebung ihren ersten Koffermarkt organisierte, waren wir auch dabei, ich und ein paar Gläschen. Die Nachfrage war riesig, meine Gläschen gingen weg wie warme Semmeln.» Die Kontakte und Nachbestellungen vermehrten sich ebenso wie das Sortiment; es folgten neue Saucen, aber auch feurige Chutneys und Marinaden. Selbiges galt für die Produktionsstätte –

auf die eigene Küche folgte eine Restaurantküche und schliesslich fast pünktlich zum 10-Jahre-Jubiläum des «Chiliwerks» die eigene umgebaute Garage. Etwas hat sich in all den Jahren nie geändert: Von der Rezeptentwicklung über den Chili-Anbau, den Einkauf, die Auswahl der Zutaten bis zum Waschen, Schälen, Schnipseln, Einkochen, Abfüllen, Sterilisieren, Etikettieren und Versenden macht Marbella alles selber. Manche Wiederverkäufer beliefert sie sogar persönlich; auch den Onlineshop betreibt sie selber. Die Zutaten stammen so weit als möglich aus der Region, sicher aber (abgesehen von ein paar «Exoten» wie Melone oder Mango) aus der Schweiz. «Meine Chilis zum Beispiel stammen aus dem eigenen Garten». Zwischen 120 und 140 Pflanzen wachsen dort jährlich, hauptsächlich die Sorten Habanero, Jalapeño, Aji dulce und Lemon Drop – je nach Jahr auch andere Exoten wie Scotch Bonnet und Aji Charapita. Nur falls die Menge nicht ausreicht, wird ungespritzter und unbehandelter Nachschub bei Bekannten zugekauft. Und welche ist die Lieblingssorte der Chili-Queen? Gleich zwei! Die brennend scharfe Habanero und die süsslich milde Aji dulce. Ist das kein Widerspruch? Nein: «Für mich braucht die Schärfe nicht im Vordergrund zu stehen, sie darf die Geschmacksymphonie harmonisch begleiten.» www.chiliwerk.ch