



Cucina Club

3922 Stalden



Menue 4



Variationen von
Apéro -Häppchen

Fischgratin mit
Kartoffelhaube

Zürigeschnetzeltes
mit Rösti + Karotten

Abrikosenwähe mit
Dipp

Aus der Welt des Wissens

Scoville Skala

Die offizielle Bezeichnung dieses Schärfe-Messverfahrens wird als SHU, Scoville Heat Units, bezeichnet. Der Name geht auf den Entwickler des Verfahrens [Wilbur L. Scoville](#) zurück. Dem 1912 entwickelten Messvorgang liegt die Menge Wasser zugrunde, die benötigt wird, um die Schärfe eines Produktes zu neutralisieren. Das bedeutet, dass ein Tropfen einer Chilisoße mit beispielsweise 10.000 Scoville entsprechend 10.000 Tropfen Wasser benötigt, um keinen Schärferreiz mehr auszulösen. Bei der Messung des Schärfegrades wurden die Scoville Einheiten tatsächlich durch Verdünnen und Probieren ermittelt, was zu schwankenden Ergebnissen führte. Obwohl heutzutage modernere und genauere Messverfahren zum Einsatz kommen, wurde die Einteilung in Scoville aber beibehalten.

Die Gemüsepaprika ohne wahrnehmbare Schärfe bildet mit einem Scovillewert von 0 den Ausgangspunkt der Skala. Zum Vergleich werden Jalapeños mit etwa 10.000 bis 15.000, Cayennepfeffer mit 30.000 bis 50.000 und die Habanero Chili mit 150.000 bis 325.000 Scoville angegeben. Die Bhut Jolokia, auch unter anderen Namen bekannt, gilt mit über 1.000.000 Scoville als die schärfste Chili der Welt. Reines Capsaicin – der Wirkstoff also, der sich für die Schärfe verantwortlich zeichnet – hat den höchstmöglichen Wert von 16.000.000 Scoville.