



Botanischer Name:	<i>Capsicum annuum</i>
Deutscher Name:	Cayennepfeffer, Paprika (Chili)
Familie:	Solanaceae (Nachtschattengewächse)
Inhaltsstoffe:	Capsaicinoide, Carotinoide, Flavonoide, Vitamin C
Verwendete Pflanzenteile:	Früchte
Vermehrung:	Samen
Sammelzeit:	Juli bis September
Zubereitung:	Nicht als Tee. Äusserlich in Form von Pflastern und Salben. Innerlich als Tinktur und in Fertigprodukten.
Geschichte und Herkunft:	Die Pflanze stammt ursprünglich aus Mittelamerika und dem tropischen Amerika. Sie wurde von den Indianern seit altersher nicht nur als Gewürz, sondern auch als Heilpflanze gegen Schlaganfall und Herzerkrankungen eingesetzt. Im 16. Jh. kam sie nach Europa. Heute wird sie in ganz Europa angebaut. In Ungarn und Indien wurde sie zur Libido- und Potenzsteigerung eingesetzt.
Wirkungsweise:	
<i>Innerlich:</i>	verdauungsanregend, blähungslindernd
<i>Äusserlich:</i>	antirheumatisch, durchblutungsfördernd
Verwendung in der Heilkunde:	
<i>Innerlich:</i>	Verdauungsschwäche, Koliken, Blähungen
<i>Äusserlich:</i>	Rheuma, Arthritis, Hexenschuss
Verwendung in der Küche:	Gemüse, Gewürz
Warnhinweise:	Achtung es können schmerzhafte Schleimhautreizungen auftreten, vor allem im Mund, Rachen und Augen.
Mythologischer Hintergrund:	<i>Capsicum</i> leitet sich von einer neulateinischen Ableitung des griechischen Wortes " <i>kapsa</i> " = Kapsel, Behälter ab und ist auf die Form der Früchte zurückzuführen.