

## **Aufgaben**

**1. Wie schreibt man folgende Wörter richtig, die hier nur in Lautsprache genannt werden:**

„tschilen“ \_\_\_\_\_

„Tschili-Schote“ \_\_\_\_\_

**2. Fragt Passanten nach den Zutaten für ein Original Chili con Carne-Rezept.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. Fragt Passanten nach einer erklärenden Umschreibung von „Chillen“ in einem Satz.**

---

---

---

**4. Die Gattung Paprika, auch als Chili, Peperoni oder Pfefferoni bezeichnet, gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Es gibt viele verwandte Kulturpflanzenarten, wie z. B. ... Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Auberginen und auch alle Tabakarten. Welche dieser genannten gehört nicht dazu?**

---

**5. Die meisten Paprikasorten enthalten den für die Schärfe verantwortlichen Stoff Capsaicin. Erst in den**

- 1940er-Jahren
- 1950er-Jahren oder
- 1960er-Jahren

wurden mit dem Gemüsepaprika milde Sorten gezüchtet, die fast keine Scharfstoffe mehr enthalten.

**6. Was bedeutet Chili con Carne und was bedeutet Chili sin Carne?**

---

**7. Nehmt eure Chilischote und messt damit die Höhe und Breite des Ortseingangsschildes in Chilischotenlängen aus.**

---

**8. Niemand kann genau sagen, wo Chili con Carne zum ersten Mal gekocht wurde. Viele mehr oder weniger haarsträubende Geschichten ranken sich um das Ur-Rezept. Welche der folgenden Behauptungen kursieren und welche wurden nur für „Chillen in the City“ frei erfunden?**

- Die US Army hatte das erste Mal Chili zubereitet.
- Die Entdeckung wird den amerikanischen Ureinwohnern, griechischen, irischen, spanischen und sogar chinesischen Einwanderern zugesprochen.
- Bei einem Straßenfest in Brasilien wurde Chili zum ersten Mal in großem Stil gekocht und verkauft.
- Es gibt auf jeden Fall einen Einfluss der mexikanischen Küche, in der oft verschiedenste Arten von Chilischoten kombiniert werden, um ausgefallene Geschmacksvarianten zu erreichen.
- Einem Großlieferanten von Bohnenkonserven drohten seine Bohnen zu verderben. Er erfand das Gericht, in dem Unmengen von Bohnen schnell und schmackhaft verarbeitet werden konnten.

## Spiel „Chillen in the City“

- Das Gericht ist aus der ursprünglichen Konservierungsmethode entstanden, bekannt bei den nordamerikanischen Indianern als Pemmikan und in der Karibik als Jerk. Dabei wird Fleisch mit einer Mischung aus scharfen Gewürzen, Salz und Fett über mäßiger Hitze getrocknet und bleibt so für lange Zeit haltbar. Um Proviant für lange Reisen durch Amerika zu erhalten, wurde das Fleisch so seit der Mitte 19. Jahrhunderts konserviert. Das Fleisch wurde anschließend über dem Feuer mit etwas Wasser und Mehl oder Maismehl zu einer Art dicken Suppe oder Eintopf gekocht.
- Eine Legende besagt, dass das Chili-Rezept bereits im frühen 17. Jahrhundert einer spanischen Nonne während eines tranceartigen Traumes erschien.
- Chili wurde in texanischen Gefängnissen eingeführt, weil Chilis und Rindfleisch billig waren.

**9. Sucht die Bäckerei \_\_\_\_\_ und fragt nach, ob sie auch ein Brot verkaufen, in dem Chilischoten als Zutaten verwendet werden.**

---

**10. Aus welchem Jahr stammt das wohl erste schriftlich belegte und erhaltene Chilirezept aus Mrs. Owen's Cook Book?**

Punkte gibt es für die korrekte Jahreszahl +/- 10 Jahre.

---

**11. Wie wird die Chilischote in den USA meist bezeichnet?**

- Chile Pepper
- Hot Chili
- Chili Bean

**12. Dichtet einen Vierzeiler, in dem die Worte „Chili, heiß, chillen und City“ vorkommen.**

---

---

---

---

**13. Versucht zwei Personen zum Chili con Carne-Essen einzuladen, das im Anschluss an das Stadtspiel stattfinden wird.**

10 Zusatzpunkte für jede der beiden Personen, wenn sie sich zum verabredeten Zeitpunkt im Chill-Quartier einfindet.

---

---

**14. Chili als Fertiggericht, Teil 1:**

Den ersten Versuch, Chili con Carne in Dosen abzufüllen und zu verkaufen, machte William G. Tobin aus Texas zwischen

- 1850 und 1857
- 1877 und 1882
- 1912 und 1918.

Mit der US-Regierung machte er einen Vertrag über die Lieferung von Dosenchili an die US Army und die Navy. Aber einige Tage, nachdem seine erste Dosenfabrik in Betrieb genommen wurde, starb er und dieses Projekt wurde nicht weitergeführt.

### 15. Chili als Fertiggericht, Teil 2:

Die Marke Wolf Brand Chili, noch heute in den USA beliebt, begann im Jahre 1895, nach dem Rezept des Besitzers Lyman T. Davis hergestelltes Chili in Texas zu verkaufen. Zuerst versuchte Davis, sein Chili getrocknet in Brikettform zu verkaufen.

1909

1921

1936

begann er damit, Chili in Dosen abzufüllen. Drei Jahre später verkaufte er jedoch sein Unternehmen, da auf seiner Farm Öl gefunden wurde.

### 16. Lasst fünf Passanten „Chillen in the City is hot“ schreiben samt ihrer Unterschrift (nur um zu überprüfen, damit keiner schummelt)!

---

---

---

---

---

17. Die „Chili Cook Offs“ sind beliebte Volksfeste, die nach strengen Regeln organisiert sind. Zwei konkurrierende Verbände veranstalten diese Wettbewerbe. Jeder Verband führt jedes Jahr seine eigene Meisterschaft nach seinen Regeln durch. Offiziell darf jedoch nur die

International Chili Society

Chili Foundation

Cooperate Chili World

von einer Weltmeisterschaft sprechen, da sie Rechteinhaberin dieses Begriffs ist.



## Spiel „Chillen in the City“

- Das Chili muss am Tag des Wettbewerbs from scratch (von Null an) gekocht werden. Alle Zutaten, auch das Fleisch, müssen roh sein.
- Bohnen, Nudeln, Reis oder Maismehl sind nicht erlaubt.
- Die Köche müssen auf Anweisung ihr eigenes Chili probieren, ansonsten werden sie disqualifiziert.
- Zur Jury werden nur Personen zugelassen, die beim Verzehr einer rohen Chilischote ruhig auf ihrem Stuhl sitzen bleiben können.

**20. Der Gewinner wird über eine zwei- bis dreistufige Auswahl ermittelt. In den Vorrunden entscheiden fünf bis sechs Juroren, in der Endrunde mindestens zehn Juroren. Die Bewertung erfolgt aufgrund der Kriterien. Welches ist falsch?  
Kriterien: Aroma, Konsistenz, rote Farbe, Schärfe, Geschmack, Nachgeschmack**

---

**21. Wo findet das südlichste Chili Cook Off statt?**

- Bahamas
- Antarktis
- Hawaii

**22. Versucht eine eurer Chilischoten einem Passanten zu verkaufen.**

Schreibt den erzielten Geldbetrag hier auf.

---

**23. Macht mit der Digitalkamera oder einem Fotohandy ein Bild von zwei Passanten, die das Thema „Chillen“ kreativ darstellen.**



# Lösungen

1. „tschilen“ (chillen)  
„Tschili-Schote“ (Chilischote)
2. Großzügig bei der Bewertung sein, da es sehr unterschiedliche Rezepte gibt – es sollten auf jeden Fall Hackfleisch, Tomaten und Chilischoten aufgezählt werden.
3. Sowohl richtige wie auch originelle Antworten werden gewertet.
4. Karotten zählen nicht zu den Nachtschattengewächsen.
5. 1950er-Jahren
6. mit Fleisch / ohne Fleisch
7. (Vor Ort selbst prüfen.)
8. Erfunden ist:
  - Bei einem Straßenfest in Brasilien wurde Chili zum ersten Mal in großem Stil gekocht und verkauft.
  - Einem Großlieferanten von Bohnenkonserven drohten seine Bohnen zu verderben. Er erfand das Gericht, in dem Unmengen von Bohnen schnell und schmackhaft verarbeitet werden konnten.
9. (Vor Ort selbst prüfen.)

Es gibt mittlerweile einige Bäckereien, die solch scharfe Brote verkaufen, evtl. dem Bäcker vorher einen Besuch abstatten und ein Brot bezahlen, dann kann er jeder Gruppe einige Brotscheiben als Beweis mitgeben. Alternative Aufgabe, wenn viel Zeit vorhanden: Fragt in den Bäckereien nach, wer Brot verkauft, in dem Chilischoten als Zutaten verwendet werden, und listet namentlich auf, welche so ein Brot in der Angebotspalette haben und welche nicht.
10. 1880
11. Chile Pepper
14. zwischen 1877 und 1882
15. 1921
17. International Chili Society
19. Erfunden ist:
  - Der Koch muss vor Antritt des Wettbewerbs beweisen, dass er keinen Alkohol oder andere Rauschmittel konsumiert hat.
  - Zur Jury werden nur Personen zugelassen, die beim Verzehr einer rohen Chilischote ruhig auf ihrem Stuhl sitzen bleiben können.
20. Schärfe ist falsch.
21. Antarktis