

# DIE GROSSE REPORTAGE

22.05.2011

## SCHARF, SCHÄRFER, SCHMERZGRENZE DEUTSCHLANDS HEISSESTE SNACKS

---

### INHALT

Tränende Augen, laufende Nasen, Schweiß auf der Stirn. Wo die Meisten an ihre Grenzen stoßen, fängt der Spaß für echte Scharf-Esser erst richtig an. Normalerweise steht bei der Nahrungsaufnahme der Genuss oder die Sättigung im Vordergrund. Für Scharf-Esser geht es aber vor allem um den Schmerz. Einige der weltweit schärfsten Soßen sind erst ab einem Mindestalter von 18 Jahren freigegeben und brennen wie Feuer.



Aber warum tut man sich so etwas freiwillig an? Tatsächlich wirken scharfe Gewürze als Geschmacksverstärker. Die Nerven werden stärker durchblutet und empfindlicher für die eigentlichen Geschmacksrichtungen: Süß, sauer, bitter und salzig. Und es gibt noch mehr Gründe Speisen scharf zu würzen. Mit der Schmerzreaktion schüttet der menschliche Körper auch Glückshormone aus, sogenannte Endorphine. Scharfe Gewürze, vor allem Chili, wirken somit anregend, sie sind natürliche „Drogen“.

Das „Curry & Chili“ gilt als Berlins schärfster Imbiss. Täglich kann man es hier mit der schärfsten Currywurst der Stadt aufnehmen. Einmal im Jahr findet ein besonders heißes Spektakel statt: die inoffizielle Meisterschaft im Scharfessen. Gesucht werden „die schärfste Frau und der schärfste Mann“ Deutschlands.



Aus allen Teilen der Republik reisen dann heißhungrige Chili-Liebhaber an, um sich mit scharfen Würstchen zu duellieren. Einige der Teilnehmer waren schon im letzten Jahr am Start und haben den Titel nur um wenige Bissen verfehlt. Damit es in diesem Jahr zur Chili-Krone reicht, haben sie ihre Gaumen einem harten Training unterzogen.

# DIE GROSSE REPORTAGE

22.05.2011

## SCHARF, SCHÄRFER, SCHMERZGRENZE DEUTSCHLANDS HEISSESTE SNACKS

---

Klaus Lorenz und Ralf Nowak bezeichnen sich selbst als die „Chili Police“. In Uniform und amerikanischen Polizeiautos vermarkten die zwei Pforzheimer ihre selbstgemachten, scharfen Soßen. Und das mit großem Erfolg. Die Soßenmanufaktur mit dem Namen „Hot Mamas“ beliefert Supermärkte in ganz Deutschland. Selbst in die USA exportiert die „Chili



Police“. Ganz neu im Sortiment: Die wahrscheinlich schärfste Barbecue-Soße der Welt. Ihr Name: „Painmaker“. Beim Verzehr besteht die Gefahr der Bewusstlosigkeit. Um einen Tropfen dieser Soße zu neutralisieren, bräuchte man 1.000.000 Tropfen Wasser. Doch die Kunden scheint das nicht abzuschrecken. Im Gegenteil, über 2.000 Flaschen produziert die „Chili-Police“ täglich.



„Die große Reportage“ über Geschmack an der Schmerzgrenze und das Geschäft mit der Schärfe.

---

### INFOS & KONTAKTE

#### **Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 32  
20457 Hamburg  
Tel.: 040 / 36 79 89  
E-Mail: [mail@spicys.de](mailto:mail@spicys.de)  
Internet: <http://www.spicys.de/>

#### **Curry & Chili | Berlins schärfster Imbiss**

Osloer Str. / Prinzenallee  
13359 Berlin (Wedding)  
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 09:30 - 20:00 | Sa. 11:00 - 17:00  
Internet: <http://curry-chili.de/>

#### **HOT MAMAS**

Chili und BBQ Saucen Manufaktur - gegründet von Ralf Nowak und Klaus Lorenz est.06  
HotMamas.de  
Europaplatz 20  
70565 Stuttgart  
Internet: <http://www.hotmamas.de>

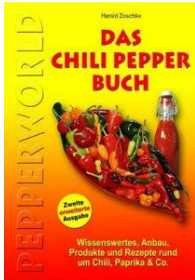
# DIE GROSSE REPORTAGE

22.05.2011

## SCHARF, SCHÄRFER, SCHMERZGRENZE DEUTSCHLANDS HEISSESTE SNACKS

---

### LITERATUR



*Das Chili Pepper Buch 2.0:*

*Wissenswertes, Anbau, Produkte und Rezepte rund um Chili, Paprika & Co*

Autor: Harald Zoschke

Verlag: Suncoast Peppers GmbH; 2010

ISBN-10: 3937862021

ISBN-13: 978-3937862026

Preis: 24,95 EUR

---

### DVD-Mitschnitt

Sie möchten diese Sendung bestellen?

Besuchen Sie einfach unseren Shop:

[www.azmedia.de/shop.html](http://www.azmedia.de/shop.html)

facebook

[www.facebook.com/azmediatv](http://www.facebook.com/azmediatv)