Scharf geschluckt ist halb gewonnen

Tränende Augen und brennende Lippen beim **Chili-Esser-Wettbewerb**

So manche entspannte Männerrunde führte schon zu den seltsamsten Auswüchsen der Fantasie. Ralf Nowak, dem in Königsbach-Stein eine Firma für scharfe Soßen gehört, und Klaus Lorenz entwarfen in einer solchen Runde eine wahnwitzige Idee: die „Chili-Tour 2007". Diese machte am Samstag im Famila-Markt West Station. Wer in drei Minuten am meisten Chili verdrückt, ist der schärfste Sieger der Stadt Pforzheim, lautete das Motto

Kilian Müller aus Eisingen gibt sich ehrgeizig. „Ich will den Weltrekord knacken", kündigt er an. Dieser liegt bei über 500 Gramm in elf Minuten. „300 Gramm in drei Minuten schaffe ich locker", sagt er und erzählt, dass seine thailändische Frau zu Hause immer scharf koche.

Scharfe Sache: Kilian Müller kämpft mit seiner delikaten Nahrung.

Siegerehrung: Ralf Nowak (rechts) überreicht dem Sieger Simon Reschke seinen Pokal. Drumherum die Chili-Esser auf den Plätzen zwei bis fünf.

Fotos: Bettinger

Kamillentee auf Vorrat

Andere gehen weit weniger ehrgeizig an die Sache heran. Sie wollen einfach nur ihren Spaß haben, wie die 58-Jährige Karin Nann aus Pforzheim, die im Vorentscheid alle zwölf Soßen problemlos meistert. Manfred Spinler fürchtet gar um die Gesundheit seiner Lebensgefährtin Sylvia Fischer: „Ich sehe mich schon drei Liter Kamillentee heute Abend kochen", scherzt er. Während Kilian das scharfe Gebräu wie ein Erfrischungsgetränk hinunterkippt, gibt die erste Bewerberin der 13 Teilnehmer bereits auf. „Mir brennt alles, die Ohren, die Zunge, die Lippen", sagt sie mit zittriger Stimme. Fischer und Nann dagegen sind guter Dinge. „Scharf, aber erträglich", sagen sie.

Im Finale schließlich wird das kulinarische Feuerwerk gezündet. Habanero und Thai Chili gehören zu den schärfsten Chili-Sorten der Welt. Schon nach den ersten Gabeln schnappt Fischer nach einer Scheibe Brot und gibt auf: „Mir ist ganz schwindelig." Tränen stehen ihr in den Augen.

Auch Kilian muss kämpfen. Sein Kopf rötet sich zunehmend, er kommt ins Schwitzen und auch ihm laufen Tränen über das Gesicht. Die Tücke der Chili liegt in den Kernen. Sie enthalten das scharfe Capsaicin, das sich unaufhaltsam in den Blutbahnen ausbreitet und den Körper zu Abwehrreaktionen bringt.

Nach drei Minuten ist alles vorbei. Kilian kann kaum sprechen, nur langsam beruhigt sich sein Kreislauf und die Röte verschwindet aus seinem Gesicht. Den Weltrekord hat er nicht erreicht, aber mit 105 Gramm verspeisten Chili darf er stolz den Pokal des Zweitplatzierten entgegennehmen. Simon Reschke aus der Goldstadt wird mit unglaublichen 113 Gramm schließlich zum „Hot Papa" gekürt.

Übrigens: Die vom Deutschen Roten Kreuz abgestellten Hilfeleister brauchten nicht einzuschreiten. Jeder hatte seine persönliche Grenze im Griff.

Stefanie Bettinger