

FÜÜR GÜGGÜ

WUSSTEST DU, DASS ES IN HEITENRIED EINEN CHILIVEREIN GIBT?



Füllgüggü – Chilis vo hie Heitenrieder Kulturgut

Gerne dürfen wir euch hier kurz unseren Verein «Füllgüggü – Chilis vo hie» vorstellen. Ein Verein, der für lokale Produkte, geselliges Zusammensein und natürlich scharfes und leckeres Essen steht. Wer wir sind, wie alles begann und worüber sich die Gemeinde auch in Zukunft freuen kann, möchten wir euch hier aufzeigen.



Einmal im Jahr findet der Chiliday statt. An diesem Tag wird Heitenried zur Chilitown. Das sieht man auch direkt beim Dorfschild.



Auch als Catering für Anlässe sind wir manchmal unterwegs. Wie hier an einer Hochzeit.

WIE ALLES BEGANN

Wer gerne gut und scharf isst, kommt in der Küche nicht ohne die feurig roten, gelben, grünen oder violetten – ja auch solche gibts – Schoten aus. Traditionell werden sie beispielsweise in der mexikanischen oder asiatischen Küche verwendet. Ein typisches Seislergemüse sind sie jetzt nicht unbedingt. Aber wie cool wäre es, hier in der Region eigene Chilis anzubauen, zu ernten und zu verarbeiten? So viel sei gesagt: Es ist sogar unfassbar cool! Und genau deshalb tun wir es seit einigen Jahren auch. Wir, das sind eine Freundesgruppe aus Heitenried und Umgebung, die ihren Teil zum Dorfleben und zur Seisler Kultur beitragen möchte.

Angefangen hat alles während Corona. Bananenbrot backen, stricken oder ein neues Instrument lernen war nichts für uns. Wir konnten weder Backen noch Stricken oder waren auch nur im Entferntesten musikalisch. Also was tun? Das war die Frage, die wir uns stellten, als wir, wie so oft in dieser Zeit, zu fünft am Tisch saßen und quatschten. Wir mussten ein Hobby finden, welches man alleine machen kann und uns trotzdem verbindet. Etwas, worüber man stundenlang fachsimpeln und diskutieren kann. Etwas, was uns auch über längere Zeit beschäftigt und am besten auch etwas, was sich - sollte alles endlich vorüber sein - als Anlass für eine Party eignet.

So kam es, dass wir begonnen haben Chilis anzupflanzen. Was sich einfach anhört, ist es grundsätzlich auch. Zumindest wenn man einen grünen Daumen hat. Was man aber leider nicht über alle Vereinsmitglieder sagen kann. So gab es immer wieder Rückschläge und frustrierende Momente. Wenn zum Beispiel gleich dutzende kleine Chilipflänzchen der berüchtigten Umfallkrankheit zum Opfer fielen. Eine Pilzkrankheit, welche die Stiele der jungen Pflanzen befällt und dazu führt, dass sie wortwörtlich umfallen und eingehen. Ihr seht, wir haben in den vergangenen Jahren auch viel über den Anbau und die Pflege der Chilis gelernt. Nichtsdestotrotz konnten wir Ende Sommer viele Chilis ernten und verarbeiten. Und da sich die Coronabestimmungen etwas gelockert hatten, konnten wir mit einigen Auflagen im Herbst 2021 unseren ersten Chiliday durchführen.

Seit dem ist der Chiliday eine feste Größe im Veranstaltungskalender der Gemeinde und bietet jeden Herbst eine Möglichkeit, zusammen einen gemütlichen Tag zu verbringen und sich an unseren scharfen Produkten zu erwärmen. Auch durch die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten konnten wir unsere Produktpalette jedes Jahr erweitern. So gibts neben Saucen und Pulver unterdessen sogar Fondue, Raclette, Würste und Nidletäfel mit Chilis. Also eigentlich alles, was das Herz begehrt. Und wer jetzt meint, Chilis haben nichts in der Seisler Essenskultur zu suchen, dem sei gesagt: Die Chilis haben dieselbe Herkunft wie unsere geliebten Kartoffeln. Beide stammen aus Mittel- und Südamerika. Und wenn es nach uns geht, wird die Chili, so wie die Kartoffel, bald in aller Seisler-Münder sein.

SAFE THE DATE

5. CHILIDAY

DATUM: 15.11.25

ORT: BRUNEGG

⚡ FÜÜRGGÜGÜ PRÄSENTIERT ⚡

Chili-Day

2025

15.11.2025

**BRUNEGG,
HEITENRIED**

Ab 14:00

CHILI CON/SIN CARNE - BARBETRIEB
VERKAUF VON CHILIPRODUKTEN

