



Stadt mit Ü

# Chili statt chillen: Das Schärfeparadies auf dem Balkon

Patrick Jehle züchtet 450 Sorten der kleinen Schoten. Sie sind süß, fruchtig, sauer, scharf, brutal und sehr brutal. In Düsseldorf teilt er sein Wissen und seine Kochkünste in Seminaren und Supper-Club-Abenden.

**Von Andrea Kohlert (Text)**

**und Andreas Endermann (Foto)**

Veröffentlicht am 4. Februar 2026



*Patrick Jehle und das Gewürz seines Lebens: Chili.*

Eins gleich vorneweg: Dies ist keine Erfolgsgeschichte über einen hippen Start-up-Gründer, der mit seinen Chili-Gewächsen spricht. Das hier ist die Geschichte eines Mannes, der nie einen geraden Weg gegangen ist – sondern immer dem nächsten Impuls gefolgt ist. Und der war stets gut. Und richtig. Genau deshalb stehen heute jede Menge Chili-Sorten auf seinem Balkon.

Patrick Jehle, 46, ist Neu-Düsseldorfer. Seit anderthalb Jahren. Weil er sein Leben eher nach Bauchgefühl als nach Karriereleitfaden geordnet hat, kam er nach Thailand: „Ich habe den Film ‚The Beach‘ mit Leonardo DiCaprio im Kino gesehen und war völlig begeistert. Ich dachte: Da muss ich hin.“ Gesagt, getan. Kurze Zeit später fliegt er One-Way nach Phuket, macht einen Tauchkurs – und wird Tauchlehrer. Nebenbei übernimmt er das Marketing für eine dort ansässige Immobilienfirma und unterrichtet Kinder an einer International School in Englisch.

### **Thailand verändert seinen Geschmack**

Kulinarisch startet er wie viele deutsche Touristen: äußerst vorsichtig. Er sucht gezielt nach Gerichten, die bloß nicht scharf sind. „Das ist mir natürlich nicht immer gelungen. Ich saß oft vor einem Teller und dachte: Das ist so scharf, das kriege ich nicht runter.“ Aber Thailand verändert den Geschmack. Und die Schmerzgrenze. Je länger er bleibt, desto schärfer muss es sein. Irgendwann gehört Chili nicht mehr zum Essen, irgendwann ist Chili das Essen. Sieben Jahre lebt er dort.

Zurück in München folgt der nächste Bruch. Ohne klassische Zeugnisse, ohne sauberen Lebenslauf bewirbt sich Jehle kurzerhand über JobScout24 auf eine Stelle als IT-Projektmanager. Statt einen Lebenslauf zu senden, nutzt er das Kommentarfeld – und beschreibt dort in epischer Breite seinen Lebensweg. Mit erstaunlichem Erfolg. „Wenig später hat sich dann tatsächlich der CEO bei mir gemeldet und mir den Job gegeben.“

Vom Tauchlehrer und Marketingmanager zum IT-Projektmanager. Zwei Jahre später folgt der nächste Sprung: in ein weltweit tätiges Beratungsunternehmen. Innerhalb kurzer Zeit steigt er dort zum Manager auf. Fünf Jahre lang pendelt er jede Woche nach China – montags hin, freitags zurück. Ein Leben zwischen Flughäfen, Meetings, Stränden und Hotelzimmern.

Sesshaft wird er erst, als er Vater wird. Heute arbeitet Patrick Jehle bei einem Automobilzulieferer und leitet dort das agile Projektmanagement. Weil seit Corona der Arbeitsort zweitrangig ist, zieht er schließlich der Liebe wegen nach Düsseldorf.

Was bleibt, ist die Leidenschaft fürs Kochen. „Seit ich in Thailand gelebt habe, also seit gut 20 Jahren, beschäftigt mich Kochen auf einem ganz anderen Niveau.“ Der entscheidende Impuls kommt erneut von außen. Freunde sind zu Gast, essen bei ihm, schwärmen. Immer wieder bekommt er dasselbe Feedback: Mensch, du kochst so gut, das müsstest du eigentlich beruflich machen.

Tja, aber wie? Die Hauptzutat, die gibt es hier in Deutschland nicht. Nicht in der Qualität und Vielfalt, wie er sie zum Kochen braucht. Also beginnt er, Chilis selbst anzubauen. Und in Ermangelung einer Anbaufläche muss halt der Balkon herhalten. Erst zieht er nur ein paar Pflanzen. Dann mehr. Viel mehr. Viel, viel mehr.

So entstehen auf der großen Terrasse zwischen Sonnenschirm und Sonnenliegen kleine Schärfe-Paradiese: milde Sorten, fruchtige, süße, saure, brutale und ganz brutale. Inzwischen sind es rund 450 verschiedene.



*Klein, rot, scharf – die asiatische Pflanze kann viel mehr als uns nur den Mund verbrennen. Patrick Jehle weiß das, und vermittelt es gern weiter.*

## **Der Experte gibt sein Wissen weiter**

Was als privates Experiment beginnt, wächst rasant. Jehle gibt inzwischen Chili-Seminare, kocht für bis zu 20 Gäste und entwickelt eigene Saucen. Sein Supper Club ist eine aufregende Mischung aus Restaurant und Dinnerparty. „Hier kommen Menschen zusammen, um in einer freundlichen Atmosphäre eine schöne Zeit miteinander zu verbringen.“ Dabei geht es ihm nicht um Effekthascherei oder ums Geldverdienen. Seinen Hauptjob erledigt er nach wie vor – und das auch gern. „Eigentlich mache ich das alles nur, um den Leuten gehobene, sterneorientierte Küche für einen bezahlbaren Preis näherzubringen.“

Sein Konzept ist einfach erklärt, aber schwer umzusetzen: kompromisslose Qualität beim Einkauf, handwerkliche Präzision, keine Abkürzungen. Jehle ist Autodidakt mit hohen Ansprüchen. Aus spontanen Impulsen, Umwegen und Neugier ist ein eigenes kleines Gewürz-Universum geworden. Jehle ist kein Chili-Flüsterer, sondern jemand, der gelernt hat, Schärfe zu kultivieren, statt sie zu fürchten.

Und wer jetzt neugierig geworden ist, wie 450 Chili-Sorten eigentlich schmecken – nicht theoretisch, sondern ganz real –, der kann Patrick Jehle auch jenseits seines Balkons begegnen und mit ihm „chillen“: in seinen Seminaren oder bei einem seiner Supper-Club-Veranstaltungen. Das Tor zu seinem Chili-Universum steht online offen, seine Seite heißt [patrick-hotsauce.de](http://patrick-hotsauce.de).

Mehr zum Thema Einkaufen

[vorheriger Artikel](#)

---

## Lust auf weitere Geschichten?



Wirtschaft & Wohnen

## Der rätselhafte Klau von Einkaufswagen

**Von Frank Lorentz (Text)  
und Andreas  
Endermann (Foto)**



Stadt mit Ü

## Peter Inhoven: Düsseldorfs berühmtester Metzger ist pleite

**Von Hans Onkelbach  
(Text)  
und Andreas  
Endermann (Foto)**



Stadt mit Ü

## Senfladen bleibt geschlossen: Nachfolger gesucht

**Von Hans Onkelbach  
(Text)  
und Andreas  
Endermann (Foto)**



Stadt mit Ü

## Französische Brunnenkresse für den Düsseldorfer Carlsplatz

**Von Alessa Brings (Text)  
und Andreas  
Endermann (Foto)**



Stadt mit Ü

## Das besondere Verhältnis der Düsseldorfer zur Kartoffel

**Von Karina Rodriguez  
(Text)  
und Andreas  
Endermann (Foto)**



Stadt mit Ü

## Die ganze Welt auf dem Tisch (Teil I): Lateinamerika

**Von Karina Rodriguez**

[Home](#) | [Über uns](#) | [Abo](#) | [Unsere Themen](#) | [Newsletter](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#)  
| [Datenschutz](#) | [AGB](#) | [Kündigung](#)

© 2026 VierNull

