



Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

Tel.: 0711 / 54 02 - 124 oder -137

Nr. 37a/2019 vom 10.09.2019

Wilhelma-Ausstellung eröffnet

Schau der Chili-Vielfalt: süß bis scharf, schlicht bis spektakulär

Kaum eine Frucht hat solch einen hitzigen Züchter-Wettkampf entfacht wie der Chili. Und an fast keiner Gewürzpflanze scheiden sich die Geister so sehr: Der Geschmack reicht von himmlisch aromatisch bis höllisch scharf. Aus ihrer Sammlung zeigt die Wilhelma in Stuttgart ab jetzt rund 100 dieser charaktvollen Gewächse im Wintergarten. Der Zoologisch-Botanische Garten präsentiert und erläutert bis Sonntag, 13. Oktober, die große Vielfalt von den unscheinbaren Wildformen bis zu den extravagantesten Züchtungen. Am Samstag, 14. September, gibt es dazu kostenlose Führungen um 9.30 Uhr und 11.30 Uhr. Eine Anmeldung ist bis zum 13. September, 12 Uhr, unter Tel. 0711 / 54 02-0 erforderlich.

Die ursprünglichen Vertreter weisen im Verhältnis winzige Früchte auf, die nach oben ragen: als pflückbereite Häppchen für Vögel, die über ihren Kot zur Verbreitung der Samen beitragen. Erst durch Kreuzungen entstanden für die Gaumenfreuden und den Augenschmaus der Menschen große schwere Früchte, die in den buntesten Farben von den dünnen Zweigen baumeln. Thematisch angeordnet und textlich beschrieben sind die Chilis in verschiedensten Gestaltungsformen von Topf- und Kübelpflanzen über Ampeln bis zu Hochstämmen in dem ganzen historischen Gewächshaus arrangiert. Für die meisten Menschen, die bei Chilis eine schotenförmige Jalapeno vor Augen haben, dürfte die Schau die Vorstellungskraft sprengen.

In der Familie der Nachtschattengewächse gehören sie alle zur Gattung der Paprika (Capsicum). Doch ihr Spektrum reicht von den milden, süßlichen Varianten wie der Gemüsepaprika mit einem Schärfegrad von null bis zu den feurigen Spezialitäten, deren Intensität die 10er-Skala sprengt. Tabasco-Sauce liegt in der Mitte bei fünf, Jalapenos kommen – je nach Sorte – auf vier bis sieben, Cayenne-Pfeffer steht auf der Skala bei acht. Die Chili-Sorte Habanero erreicht zwar die oberste Stufe zehn. Doch der als „10-plus“ gelistete Weltrekordler „Carolina Reaper“ ist noch mehr als viermal so scharf. Einen Milliliter vom „Reaper“-Saft müsste man mit 2200 Litern Wasser verdünnen, um ihm die Schärfe zu nehmen. Deshalb sind die meisten dieser Früchte nicht zum Verzehr geeignet. Zierpflanzengärtnerin Fenja Baumgärtner, die die Chilisammlung in der Wilhelma betreut, muss beim Ernten der Samen Handschuhe und Schutzbrille tragen. Weil eine Kostprobe vor Ort unmöglich ist, hat sie neben den Allerschärfsten auch die Allerschönsten zusammengestellt. Steht bei den Schärferekordlern, bei denen sich vor allem Züchter in Amerika immer wieder übertrumpfen, neben dem „Reaper“ auch Vizeweltmeister „Trinidad Moruga Scorpion“, so präsentieren sich in der Galerie gegenüber viele Schönheiten: Die tröpfchenförmige „Cupetinha“ reiht sich an die langen Spindeln des „Thunder Mountain Longhorn“. Die Sorte „Elefant“ erinnert an einen Rüssel. Und die erstmals vertretene Sorte „Monkey Face“ ähnelt – mit einiger Phantasie – einem Affenkopf. Daneben bietet „Bolivian Rainbow“ einen ganzen Strauß an Farben. Neu in der Ausstellung ist, dass alle Chilipflanzen durch eigene Schilder mit Zuchtnamen, botanischer Zuordnung und Schärfegrad ausgezeichnet sind.

Bild 1: Gärtnerin Fenja Baumgärtner zwischen zwei der superscharfen Sorten: „Fatalii“ (links) mit Schärfegrad zehn und dem Weltrekordler „Carolina Reaper“, der noch viermal intensiver ist. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 2: Die Schärfe lässt sich weder an Farbe noch Form der Frucht ablesen. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 3: Züchtungen haben unterschiedlichste Formen hervorgebracht, wie die Sorten (von links) „Thunder Mountain Longhorn“, „Elefant“ und „Bolivian Rainbow“. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 4: Selbst schwarze Chilifrüchte hat die Zucht hervorgebracht, wie die Sorte „Pimenta da Neyde“ zeigt. **Foto: Wilhelma Stuttgart**