



Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 · 70342 Stuttgart
pr@wilhelma.de
Tel.: 0711 / 54 02 – 276 oder – 137

Nr. 38a/2020 vom 16.09.2020

Sonderausstellung im Wintergarten

Einblick in die Welt der Chilis: Scharfe Früchte unter Palmen

Ob als feurige Note im süßen Kakao oder belebendes Aroma im knackigen Salat: Als Gewürz ist der Chili in der Küche ein beliebter Begleiter für zahlreiche Gerichte. Dass die bunten Früchte aber auch mit Formen- und Farbenreichtum beeindrucken können, beweist die aktuelle Sonderschau der Wilhelma in Stuttgart. Glockenförmig oder erbsengroß, von Schneeweiß bis Schokoladenbraun präsentieren sich die etwa 100 verschiedenen Arten und Sorten zwischen Palmen und Moosfarn im historischen Wintergarten.

Dabei können nicht alle Vertreter dieser Nachtschattengewächse mit einem pikanten Geschmackserlebnis aufwarten. Denn wie der Schärferekordhalter „Carolina Reaper“ gehört auch die süßliche Gemüsepaprika zu der Pflanzengattung *Capsicum*. Deren Wildformen stammen aus Süd- und Mittelamerika und besitzen kleine, nach oben gerichtete Früchte, die kaum von Laub verdeckt werden. Dadurch landen die Chilis gezielt in Vogelmägen, die Samen werden ausgeschieden und somit weiter verbreitet. Erst durch sorgfältige Auswahl und Kreuzung entstand die heutige Varianz der Chilis, die sich vor allem in Größe und Gewicht, Farbenspektrum und Schärfegrad der Früchte zeigt. Während die bekannte Sorte „Tabasco“ beispielsweise mit tiefroten, länglichen Schoten glänzt, entwickeln sich aus den Blüten der „Nu Mex Centennial“ runde, lilafarbene Beeren, die sich erst während der Reife über Gelb und Orange zu Rot färben. Durch eine charakteristisch gefurchte Tropfenform zeichnet sich dagegen die „Habanero“ aus, die gleich in unterschiedlichen Schattierungen von Sattgrün bis Senfbraun vorkommt.

Um diese Exoten jeden Spätsommer in ihrer ganzen Vielfalt zeigen zu können, beginnen die Vorbereitungen im Zoologisch-Botanischen Garten in Stuttgart schon am Jahresanfang. Bereits Ende Januar werden die ersten Sorten ausgesät und hinter den Kulissen im geschützten Gewächshaus zu Jungpflanzen herangezogen. *Capsicum* liebt warme Temperaturen um 20 Grad und muss gleichmäßig feucht gehalten werden. Anfang Mai geht es für die Gewächse dann langsam nach draußen in die Sonne, damit sie unter intensivem UV-Licht größer und kräftiger werden können. Je nach Sorte bilden die Chilis ab Juni die ersten Früchte aus und zeigen sich somit pünktlich zum Umzug in den Wintergarten in voller Pracht. Was für die kundigen Gärtnerinnen und Gärtner eigentlich Routine ist, geriet diesmal allerdings zu einer kleinen Herausforderung. Denn im vergangenen Jahr hatte sich gezeigt, dass die bisherige Chili-Sammlung von einer Viruserkrankung befallen war. Wie auch bei Menschen und Tieren können Viren lange unerkannt in Pflanzen schlummern, ohne dass äußere Anzeichen zu sehen sind. Kommt es dann zum Ausbruch, weil die Gewächse schwächeln, sind sie meist nicht mehr zu retten. Da eine Übertragung über das Saatgut, das von befallenen Chilis stammt, nicht ausgeschlossen werden kann, mussten die Bestände komplett neu aufgebaut werden. Die Samen dafür kommen im Tausch von anderen botanischen Gärten oder werden zugekauft. Diese Mühe hat sich gelohnt: Etwa 300 Pflanzen konnten erfolgreich aufgezogen werden, die nun die Basis für die nächste Generation Wilhelma-Chilis bilden.

Bild 1: Wilhelma-Gärtner Jonathan Bartocha mit der Sorte „Tabasco“, nach der auch die bekannte Sauce benannt ist.

Bild 2: Chilis unter Palmen: Bis Mitte Oktober zeigt die Wilhelma 100 Arten und Sorten im historischen Wintergarten.

Bild 3: Bei dem Zierchili „Nu Mex Centennial“ nehmen Früchte je nach Reifegrad einen anderen Farbton an.

Bild 4: Zu den schärfsten Sorten gehört die „Habanero“, die es in ganz unterschiedlichen Farbschlägen gibt.

Fotos: Wilhelma Stuttgart