



Wilhelma
Zoologisch-Botanischer Garten
Stuttgart

Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

Tel.: 0711 / 54 02 – 124

Instagram: wilhelma_stuttgart

Nr. 36a/2021 vom 10.09.2021

Botanische Sonderausstellung im Wintergarten

Chilis entscheiden durch ihre Schärfe selbst, wer sie frisst

Sind sie Gemüse, Gewürz oder Gefahrgut? An Chilis scheiden sich die Geister. Doch der Vergleich fällt auch schwer. Innerhalb der Pflanzengattung *Capsicum* könnten die Extreme nicht größer sein: von aromatisch-mild über würzig-pikant bis feurig-scharf – was noch untertrieben ist, aber für die Hochzüchtungen fehlen passende Worte. Die Wilhelma in Stuttgart zeigt in ihrer Chilipflanzenschau ab sofort bis zum 24. Oktober zirka 100 verschiedene Sorten. Rings um das große Oval im historischen Wintergarten stechen aus dem üppig-grünen Ambiente überall kräftige Farbtupfer hervor, die sich nicht an das Ampelschema Rot-Gelb-Grün des bekanntesten Vertreters, der süßlichen Gemüsepaprika, halten. Wer genauer hinguckt, findet sogar violette und schwarze Früchte. Dabei darf man nicht nur nach der klassischen Zipfelform Ausschau halten. Runde Beeren, lange Schnürsenkel oder kleine Glöckchen: Chilis gibt es längst genauso in kurioser Gestalt.

Ihre Vielfalt ist gewaltig und trügerisch. „Die Schärfe einer Chili ist weder an ihrer Farbe noch Form abzulesen“, sagt Fenja Baumgärtner, die im Zoologisch-Botanischen Garten die Chili-Sammlung betreut. Sicher ist nur, dass jede Frucht an ihrer Spitze weniger scharf ist als an ihrem Ansatz. „Die Schärfe konzentriert sich nicht, wie oft vermutet, in den Samen, sondern in der Plazenta und den weißlichen Scheidewänden, an denen die Samen sitzen“, erklärt die Zierpflanzengärtnerin. Jede ausgestellte Pflanze ist mit ihrem Schärfegrad ausgedeutet. Doch sprengen die Rekordhalter die klassische Zehnerskala. Für alles darüber hinaus bleibt nur ein ungewisses „10+“. Dagegen veranschaulicht das Maß in Scoville-Einheiten die Relation. Tabasco galt lange als ein Inbegriff für scharfe Würze. Cayenne-Pfeffer ist schon etwa zehn Mal schärfer, doch ist an der Weltspitze der „Carolina Reaper“ noch 44 Mal stärker als Cayenne-Pfeffer, gemessen am Capsaicin-Gehalt, der Substanz, die das brennende Gefühl von Hitze auslöst – zumindest bei Säugetieren, die sich die Pflanzen damit vom Leib halten.

Was es damit auf sich hat, zeigt ein Blick auf die aus Südamerika stammenden Wildformen. An diesen weniger auffälligen Pflanzen ist in der Schau gut zu sehen, dass die ursprünglichen Früchte klein bleiben, aufrecht nach oben wachsen und sich leicht vom Kelch lösen. So sind sie für Vögel gut abzupicken. Vögel spüren die Schärfe nicht, zermalen die Samen nicht im Schnabel und zersetzen diese nicht im Magen. Anders als Säugetiere scheiden sie so die Samen unverdaut andernorts wieder aus und verbreiten sie zum Vorteil der Pflanze. Erst die Menschen haben durch Züchtungen und Kreuzungen eine riesige Vielfalt daraus hervorgebracht, die mit fleischigen Früchten von den zierlichen Pflanzen baumeln. Die meisten Ausstellungsstücke sind einjährige Pflanzen, hinzukommen für die Gestaltung als Hochstämme auch zwei-

und dreijährige. „Die Mehrjährigen blühen etwas früher, sind aber nicht ganz so ertragreich“, sagt Baumgärtner.

„Bei den Züchtern hat sich die Rekordjagd etwas gelegt“, berichtet sie. Der Carolina Reaper ist seit 2013 die Nummer eins, als er den Trinidad Moruga Scorpion ablöste. Mittlerweile konzentriert sich der botanische Ehrgeiz meist mehr auf besondere Farben und Formen. Die bleistiftdünnen Früchte der Sorte „Thunder Mountain Longhorn“ gehören zum Beispiel mit mehr als 30 Zentimetern zu den längsten der Welt. Nett anzuschauen ist zudem die Sorte „Elefant“, deren Frucht wie ein Rüssel geriffelt ist. Eine überbordend bunte Palette bieten die Habaneros: außer gelb und grün auch weiß, über senf- und lachsfarben weiter bis zu einem purpurnen oder schokoladigen Teint.

Viele Erklärtafeln, eine Schauwand mit einem Sortiment an Chili-Früchten aller Art sowie eine Vitrine mit beispielhaften Produkten, die mit Chili verfeinert sind, runden die Ausstellung ab. Scharfer Senf mit Chili liegt nahe. Schokolade mit Chili ist inzwischen verbreitet. Aber an einer scharfen Zahnpasta mit Chili scheiden sich die Geister vermutlich wieder. Sie soll gut für die Durchblutung des Zahnfleischs sein.

Bild 1: Rund 100 Chilisorten in unterschiedlichsten Farben und Formen sind in der Schau bis 24. Oktober im Wintergarten zu sehen. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 2: Fenja Baumgärtner zeigt den Schärfe-Rekordhalter „Carolina Reaper“ (links) und die kurios geformte Sorte „Elefant“. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 3: Die Zierpflanzengärtnerin Fenja Baumgärtner betreut die Chilipflanzen-Sammlung der Wilhelma, die jetzt im Wintergarten zu sehen ist. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 4: An einer Schauwand sind viele verschiedene Chili-Früchte zu vergleichen, darunter auch der aktuelle Weltrekordler „Carolina Reaper“ und sein Vorgänger „Trinidad Moruga Scorpion“. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 5: Zu den Besonderheiten zählen auch die Sorten „Thunder Mountain Longhorn“ mit extrem langen Früchten und „Elefant“, deren Frucht wie ein Rüssel geriffelt ist. **Foto: Wilhelma Stuttgart**