



Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

Tel.: 0711 / 54 02 - 124 oder -276

Nr. 05a/2019 vom 31.01.2019

Wilhelma-Sammlung als „Arche Arabica“

Coffee to grow: Kaffeezucht erhält seltene Arten

Ob Old Paradenia oder Catuai Amarelo: Dank seines Sortenreichtums reicht das aromatische Spektrum des Kaffees von würzig-kräftig bis süßlich-schokoladig. Diese Vielfalt zu erhalten, hat sich die Wilhelma in Stuttgart zur Aufgabe gemacht. Mit über 40 Sorten und fünf Wildformen verfügt sie über eine Sammlung, die fortlaufend erweitert wird und bereits jetzt europaweit ihresgleichen sucht. Die Ernte, wie sie aktuell im Nutzpflanzenhaus erfolgt, ist dabei eher eine Nebensache – Ziel ist vielmehr der Fortbestand dieser sensiblen Pflanzengattung. Denn zahlreiche Kaffeearten sind inzwischen vom Aussterben bedroht.

Ursprünglich stammt der Kaffee aus Äthiopien, von wo aus er sich bis nach Mexiko, Brasilien, Indien und China verbreitete. Heute wird er in vielen subtropischen Regionen rund um den Äquator angebaut. Doch der Klimawandel und die Rodung von Regenwäldern gefährden den Kaffee zunehmend, der nur in schattigen Standorten mit einem ausgeglichenen Klima gut gedeiht. Neben den Wildformen sind auch kommerziell gezogene Sorten betroffen. Diese bringen zwar große Erträge, sind gegenüber Krankheiten aber weniger widerstandsfähig. „Beim Kaffee haben wir das gleiche Problem wie bei unserem heimischen Obst“, ergänzt Dr. Björn Schäfer, der in der Wilhelma den Fachbereich Botanik leitet. „Es werden nur noch beliebte Sorten oder Hochleistungszüchtungen angebaut.“ Seit dem Jahr 2016 sammelt der Zoologisch-Botanische Garten daher auch weniger bekannte Arten aus der Gattung Coffea. Sie stammen aus Thailand, Mexiko, China oder Malaysia und kommen direkt von dort heimischen Kaffeebauern. Das umfangreiche Sortiment wird in dieser Woche sogar noch einmal um zehn weitere Sorten aus Indien ergänzt. In den Gewächshäusern der Wilhelma werden dann aus den Samen Kaffeepflanzen gezogen. Hierbei ist viel Geduld gefragt: Bis zu 120 Tage vergehen bis zur Keimung, die längst nicht bei jeder Ansaat erfolgreich ist. Mittlerweile sind aber schon 14 der seltenen Sorten zu kleinen Sträuchern herangewachsen. Sobald sie die ersten Früchte tragen, werden sie auch in einer Sonderschau für die Wilhelma-Gäste zu sehen sein.

Wie das Resultat dieser jahrelangen Bemühungen aussehen wird, kann man schon jetzt im Nutzpflanzenhaus des Zoologisch-Botanischen Gartens entdecken. „Wir halten Pflanzen, die nicht nur wissenschaftlich interessant, sondern auch für die Besucher spannend sind“, erklärt Dr. Schäfer. „Daher zeigen wir im Haus den traditionellen Kaffeeanbau, bei dem es um den größtmöglichen Ertrag geht.“ Die stattlichen Exemplare aus der bekannten Art Arabica tragen derzeit viele der kleinen roten Früchte, die Beeren oder Kaffeekirschen genannt werden. Diese enthalten jeweils zwei bis drei Bohnen, aus denen nach einem aufwendigen Prozess das beliebte Heißgetränk gebrüht wird. Die Ernte und Aufbereitung erledigen die Gärtnerinnen und Gärtner der Wilhelma: Fruchtfleisch und Hautschichten müssen per Hand abgelöst werden. Die weitere Verarbeitung übernimmt eine Rösterei in Berlin. Dann wird sich zeigen, welche Aromen der erste Wilhelma-Kaffee enthält – und ob er seinen Geschmackstest bestehen kann.

Bild 1: Seit 2016 sammelt die Wilhelma seltene Kaffeessorten. Aus einigen Samen konnten bereits erfolgreich Sträucher gezogen werden. **Fotos: Wilhelma Stuttgart**

Bild 2: Die Kaffeesträucher im Nutzpflanzenhaus tragen derzeit ihre roten Beeren, die jeweils zwei bis drei Bohnen enthalten. **Fotos: Wilhelma Stuttgart**

Bilder 3-4: Gärtnerin Fenja Baumgärtner kontrolliert den Kaffeestrauch. **Foto: Wilhelma Stuttgart**