



Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

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

Nr. 08a/2020 vom 17.02.2020

Wilhelma schützt seltene Varietäten / „Wilhelmakaffee“ vorgestellt

Kaffeepflanzen-Sammlung gewinnt internationales Renommee

Kaffee zählt weltweit zu den beliebtesten Getränken. Die Fülle an Spezialitäten und Kreationen wächst immer weiter, doch die Vielfalt der Kaffeepflanzen selbst gerät Studien zufolge in Gefahr. Als Zoologisch-Botanischer Garten baut die Wilhelma in Stuttgart deswegen eine „Internationale Erhaltungssammlung für Kaffee-Varietäten“ auf, die sie auf der INTERGASTRA als Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie heute vorgestellt hat. 60 Prozent der wilden Kaffeearten gelten als vom Aussterben bedroht. „Der Artenschutz ist uns bei Pflanzen wie Tieren ein zentrales Anliegen“, sagte Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin. „Auf Dauer kann er nur bei einem globalen Umdenken erfolgreich sein, wir können aber lokal mit dieser Erhaltungszucht dazu beitragen, dass die Arten nicht ganz verloren gehen.“ Bei der INTERGASTRA übergaben Plantagenbesitzer unter den Ausstellern weiteres Saatgut an Kölpin und Peter Hauk, den Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. „Die Biodiversität ist ein unwiederbringliches Gut“, betonte Hauk. „Deshalb registriert das Land Baden-Württemberg das Projekt offiziell als Schutzsammlung. Mit ihren jetzt mehr als 60 seltenen Varietäten und Arten gehört sie bereits zu den international bedeutendsten Sammlungen. Unserer Intention, Regionalität zu stärken und damit das Klima zu schützen, kommt dieses Projekt sehr entgegen.“

Hintergrund ist, dass von den über 100 bekannten Arten von Kaffeepflanzen überhaupt nur drei in großem Stil wirtschaftlich genutzt werden: Die *Coffea canephora* (bekannt als Robusta) gilt als Massenprodukt, die *Coffea arabica* als edle Variante. Die dritte im Einsatz, *Coffea liberica*, trägt an hohen Bäumen relativ wenig Früchte, weshalb ihre Nutzung wirtschaftlich weniger attraktiv ist. Aber auch aus diesen drei Arten haben Züchter über 500 Jahre eine Vielfalt an Varietäten hervorgebracht. „Diese Varietäten unterscheiden sich nicht nur in Aussehen und Geschmack“, erklärte Dr. Björn Schäfer, Leiter des Fachbereichs Botanik in der Wilhelma, „sie haben individuelle Eigenschaften entwickelt, die es ihnen erlauben, mit jeweils unterschiedlichen Böden, Klimabedingungen sowie schädlichen Pilzen, Viren oder Bakterien klarzukommen.“ Die Wetterextreme nehmen zu und einzelne Schädlingsarten können eine Monokultur komplett vernichten. Bei der wichtigsten Bananensorte „Cavendish“ kommt es zum Beispiel durch einen Schadpilz weltweit zu einem Absterben, weil überall nur genetische Klone angebaut werden, die dem Erreger gegenüber wehrlos sind. „Deshalb ist es entscheidend, Kaffeepflanzen mit vielseitigen Abwehrkräften für künftige Generationen zu bewahren“, so Schäfer. Daher erhält die Wilhelma die Varietäten außerhalb der natürlichen Anbauggebiete, für den Fall, dass in deren natürlichen Herkunftsräumen Naturkatastrophen wie Hochwasser, Dürre, Brände oder Epidemien von Pflanzenkrankheiten das gesamte Vorkommen ausradieren sollten.

„Gelingen kann dies nur mit einem interkontinentalen Netzwerk, aber das große Interesse der Kaffeebauer kommt uns entgegen“, sagt Dr. Steffen Schwarz vom Coffee Consulate. Das unabhängige Schulungs- und Forschungszentrum in Mannheim hat für das Projekt Kontakte zu hochwertigen Plantagen in vielen Ländern



Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

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

Nr. 08a/2020 vom 17.02.2020

hergestellt. Inzwischen wächst in der Wilhelma Kaffee aus Brasilien, China, El Salvador, Indien, Malaysia, Mexiko und Thailand. Auf der Fachmesse ist die Wilhelma nun vertreten, um mit den Gästen des Coffee Summit Stuttgart ins Gespräch zu kommen. „Unser Ziel ist es, auch Plantagenbesitzer aus weiteren wichtigen Kaffeeregionen zu gewinnen, die bisher noch nicht im Projekt vertreten sind“, sagt Schäfer. „Sehr freuen würden wir uns zum Beispiel über Neuzugänge aus Äthiopien, Guatemala, Jemen, Kenia, Kolumbien, Oman, Peru und Vietnam.“

Als Botschafter für die neue Sammlung haben die Partner einen eigenen „Wilhelmakaffee“ entwickelt. Auf der Messe konnte er bereits verkostet werden. Die Kaffeekirschen dafür stammen ausschließlich aus den nachhaltigen Plantagen der Kooperationspartner. Aus der Mischung aus Pacamara- und Old Paradenia-Bohnen macht die Neckar-Rösterei in Mannheim ein Cuvée. Bei einer ersten Verkostung haben Kaffeekenner Nuancen von Orange, Holunderblüte und Karamell herausgeschmeckt. Vom Erlös fließt ein Anteil in den Ausbau der Internationalen Erhaltungssammlung.

Im Zoologisch-Botanischen Garten in Stuttgart sind ständig einige der Kaffeesträucher im Maurischen Landhaus in der Abteilung der Tropischen Nutzpflanzen zu sehen. Künftig wird es zudem jedes Jahr im Februar eine Schau der wachsenden Kaffeepflanzensammlung geben, wenn diese Früchte trägt.

Bild 1: Die Wilhelma erhielt an ihrem Stand auf der Fachmesse INTERGASTRA von Kaffeebauern weiteres Saatgut seltener Sorten für die Internationale Erhaltungssammlung für Kaffeeverietäten. Das Projekt diskutierten (von links) Dr. Steffen Schwarz vom Coffee Consulate, Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin und Peter Hauk, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 2: Kaffeebauern, wie die Betreiber der Fazendas Dutra in Brasilien, Ednilson und Walter Dutra, übergaben weiteres Saatgut an den Leiter des Wilhelma-Fachbereichs Botanik, Dr. Björn Schäfer, Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin, (verdeckt : Dr. Steffen Schwarz vom Coffee Consulate) und Peter Hauk, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (von links). **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 3: Die verschiedensten Bohnen der Neuzugänge in der Erhaltungssammlung betrachten (von links): der Leiter des Wilhelma-Fachbereichs Botanik, Dr. Björn Schäfer, Peter Hauk, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Steffen Schwarz vom Coffee Consulate und Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 4: Dr. Steffen Schwarz vom Coffee Consulate, Peter Hauk, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, und Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin (von links) diskutierten das Projekt bei der Verkostung der ersten Kreation eines „Wilhelmakaffees“. **Foto: Wilhelma Stuttgart**

Bild 5: Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin, der Fachbereichsleiter Botanik, Dr. Björn Schäfer, und der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk, (von links) präsentierten bei der Gelegenheit die erste Kreation eines „Wilhelmakaffees“. **Foto: Wilhelma Stuttgart**