



Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

Tel.: 0711 / 54 02 – 124

Instagram: wilhelma_stuttgart

Nr. 36a/2022 vom 09.09.2022

Pflanzensammlung überrascht durch besondere Formen und Farben

Chili-Schau lockt nicht nur Schärfe-Fans in die Wilhelma

In der Wilhelma ist die Chili-Saison eröffnet. Besucherinnen und Besucher können im historischen Wintergarten des Zoologisch-Botanischen Gartens in Stuttgart die ganze Vielfalt der beliebten Früchte erleben. Von der schärfsten Chili der Welt, „Carolina Reaper“ genannt, bis zu den *Capsicum pubescense*, die ihre Besonderheit im Inneren verbergen, gibt es nicht nur Wissenswertes über diese Nachtschattengewächse zu lernen, sondern auch eine Farbenpracht und Formenvielfalt der Paprikapflanzen zu bestaunen. *Capsicum pubescense* sind dabei die einzigen Chilis mit schwarzen Samen. Über 100 Sorten aus neun Arten, darunter sechs Wildarten, erwarten Interessierte nun bis Mitte Oktober bei ihrem Gang durch die historische Gewächshauszeile der Wilhelma. Eine Zusammenstellung von weltweit aus Chilis hergestellten Produkten wie Chili-Schokolade oder Chili-Zahnpasta ergänzen den Rundgang durch die Welt dieser Gewürzpflanze.

Im allgemeinen Sprachgebrauch wird die Frucht der Chili-Pflanze als Schote bezeichnet. Das ist nur eines von vielen Missverständnissen, die die Chili umgeben. Bei der Frucht handelt es sich botanisch eigentlich um eine Beere, nicht um eine Schote. Schon der Weg des Paprikagewächses nach Europa war von falschen Annahmen geprägt. Christoph Kolumbus war es, der die Pflanze aus Südamerika auf die iberische Halbinsel brachte. Da er davon ausging, einen Seeweg nach Indien entdeckt zu haben, verortete er die Heimatregion der Chili in Asien. Diese Fehleinschätzung hat sich bis heute in der Namensgebung mancher Arten erhalten. So spricht man beispielsweise von *Capsicum chinense*, obwohl die Pflanze nicht in China, sondern in Südamerika heimisch ist. Die Wildformen der Chili haben kleine, rote und runde Früchte, die nach oben wachsen. So können sie von Vögeln gut gesehen und leicht abgepflückt werden. Im Gegensatz zu Säugetieren spüren diese die Schärfe nicht. Bei Säugetieren löst das in Chilis enthaltene Capsaicin ein Schmerzempfinden aus, indem es ein bestimmtes Rezeptorprotein stimuliert. Vögeln wiederum fehlt ein Proteinsegment, weshalb sie diesen Schmerz nicht spüren. Sie scheiden die Samen der Früchte andernorts unbeirrt wieder aus und tragen so zur Verbreitung und zum Fortbestand der Wildformen bei.

Die Farben- und Formenvielfalt, die sich von langen, dünnen Streifen bis zu rundlichen, tomatenähnlichen Früchten erstreckt und von Schwarz über Violett bis zu den bekannten Farben Rot, Orange und Grün reicht, ist das Ergebnis von Züchtungen. Auch die extreme Schärfe, die bei einigen Exemplaren mittlerweile die Scoville-Skala, mit der Schärfe gemessen wird, sprengt, ist das Ergebnis jahrelanger Züchtungen. Chili-Expertin Fenja Baumgärtner, die sich in der Wilhelma um die Anzucht und Pflege der vielfältigen Gewächse kümmert, fasziniert weniger die Schärfe als der enorme Formenschatz und die Farbvielfalt, die sich in den Blüten und Früchten der Chili-Pflanzen wiederfinden. Ihr Wissen und ihre jahrelange Erfahrung in der Betreuung der zur Gattung *Capsicum* gehörenden Gewächse gibt sie gerne an Auszubildende weiter.

Bild 1: Auszubildende Luzie Letzner (vorne) begleitet Chili-Expertin Fenja Baumgärtner bei einem Rundgang durch die Schau. **Alle Fotos: Wilhelma Stuttgart / Sabine Tomas**

Bild 2: Trotz ihres für Chilis charakteristischen Aussehens ist die *Capsicum annuum* „Medusa“ mit dem Schärfegrad 0 sehr mild.

Bild 3: Die Chili-Schau im historischen Wintergarten der Wilhelma lockt mit einer bunten Vielfalt an Gewächsen.

Bild 4: *Capsicum chinense* „Carolina Reaper“ gilt als schärfste Chili der Welt.

Bild 5: Die *Capsicum chinense* „Fidalgo Roxa“ besticht durch ihre violette Färbung.