



Wilhelma
Zoologisch-Botanischer Garten
Stuttgart

Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

Tel.: 0711 / 54 02 – 124

Instagram: wilhelma_stuttgart

Nr. 9a vom 01.03.2023

Kaffee-Ausstellung in der Wilhelma

Spannende Einblicke in die Welt des beliebten Muntermachers

Im tropischen Nutzpflanzenschauhaus der Wilhelma können die Besucher*innen ganzjährig vielfältige exotische Pflanzen bestaunen, ohne deren Produkte unser Speiseplan um einiges ärmer wäre: Leckere Früchte wie Ananas, Papayas oder Guaven, exotische Gewürze wie Zimt, Vanille oder Kardamom und süße Köstlichkeiten wie Kokos oder Schokolade. Zusätzlich steht in den nächsten Wochen im Maurischen Landhaus eine Pflanze im Mittelpunkt, aus deren Früchte eines der beliebtesten Genussmittel gewonnen wird: der Kaffee.

Was bei uns aus der Kaffeemaschine läuft, wird zu 99 Prozent aus Arabica-Kaffee oder Robusta-Kaffee hergestellt und weltweit in vielen Sorten in den tropischen Regionen Afrikas, Asiens und Südamerikas angebaut. Die unterschiedlichen Varietäten wurden durch Züchtungen gewonnen und sind oft an die regionalen Verhältnisse angepasst. Die Kaffeepflanze braucht ein ausgeglichenes Klima ohne große Temperaturextreme, große Hitze verträgt sie ebenso wenig wie Temperaturen unter 18 Grad. In den tropischen Gewächshäusern der Wilhelma werden hierfür mit moderner Klimatechnik optimale Bedingungen geschaffen.

Wie bei vielen landwirtschaftlichen Produkten dominieren große Konzerne mit einigen Hochleistungssorten den internationalen Kaffeemarkt. Daneben gibt es aber eine Vielzahl kleinbäuerlicher Betriebe, die ihre eigenen, oft raren Varietäten anpflanzen. Da die Wilhelma auch den Erhalt und den Schutz seltener Kulturpflanzen als ihre Aufgabe begreift, reifte vor einigen Jahren die Idee, diese Kaffeebauern um Proben ihres Saatguts zu bitten, um eine Erhaltungssammlung seltener Kaffeepflanzen aufzubauen. Die Resonanz war groß: Inzwischen beinhaltet die Sammlung rund 120 Kaffee-Sorten, die in speziell temperierten Gewächshäusern stehen, in denen sie vor Schädlingen und Krankheiten geschützt sind. Auch die Kaffeebauern profitieren davon: Falls durch Naturkatastrophen oder Krankheiten ihre Pflanzen verloren gehen, können sie auf die Reservepopulationen der Wilhelma zurückgreifen.

Die Internationale Erhaltungssammlung für Kaffee-Varietäten, wie sie offiziell heißt, befindet sich hinter den Kulissen und ist normalerweise nicht für die Besucher*innen zugänglich. Erstmals wird aktuell eine Auswahl von 40 Pflanzen verschiedener Varietäten im Maurischen Landhaus ausgestellt. „Wir wollen unseren Besucher*innen zeigen, welche Rolle die Wilhelma auch beim Erhalt seltener Kultursorten spielt und wie vielfältig und farbenfroh sich die unterschiedlichen Kaffeekirschen besonders im Februar und März präsentieren“, erläutert Gärtnerin Fenja Baumgärtner, die sich um die Erhaltungssammlung kümmert. Darüber hinaus werden einige besondere Pflanzen aus der Sammlung im Detail vorgestellt und die verschiedenen Stadien der Kaffeeherstellung präsentiert.

Bild 1: Wilhelma-Gärtnerin Fenja Baumgärtner kümmert sich um die Kaffeepflanzen. **Bild 2-3:** 40 Pflanzen verschiedener Kaffe-Varietäten werden im Maurischen Landhaus der Wilhelma ausgestellt. Eine Schautafel informiert über die Besonderheiten einiger Varietäten in der Sammlung. **Bild 4:** Art *Coffea mauritiana* Lam. 'Laurina': Während der Reife nehmen die grünen Kaffeekirschen ein dunkles Rot an. **Bild 5:** *Coffea arabica* in der Varietät Catuai Amarelo. Die reifen Kaffeekirschen haben einen warmen Gelbton. **Fotos: Wilhelma Stuttgart**