



Wilhelma
Zoologisch-Botanischer Garten
Stuttgart

Pressemitteilung

Postfach 50 12 27 • 70342 Stuttgart

pr@wilhelma.de

Tel.: 0711 / 54 02 – 124

Instagram: wilhelma_stuttgart

Nr. 37b/2023 vom 15.09.2023

Chili-Ausstellung in der Wilhelma eröffnet

Scharfe Früchtchen auf dem Präsentierteller

Nach den Sommerferien wird es in der Wilhelma richtig „hot“: Über 100 Chili-Sorten in einer beeindruckenden Farben- und Formenvielfalt werden derzeit im Wintergarten der historischen Gewächshauszeile im Zoologisch-Botanischen Garten Stuttgart gezeigt.

Vor allem aus den exotischen Küchen der Welt sind Chilis nicht wegzudenken: Jalapeños und Habaneros würzen Gerichte in Mexiko und Südamerika, kleine grüne und rote Schoten – die botanisch korrekt eigentlich Beeren sind – geben thailändischen Currys und dem indonesischen Sambal Oelek die richtige Schärfe. Aber auch in der Mittelmeerküche sorgt das in den Nachtschattengewächsen enthaltene Capsaicin für den entscheidenden Pfiff. Dabei gilt zumeist: Je heißer die Region, desto schärfer sind die Gerichte. Was zunächst paradox klingt – schließlich heizen die scharfen Schoten ordentlich ein – dient letztlich aber der Kühlung: Der durch den Chiligenuss hervorgerufene Schweißausbruch hilft, die Körpertemperatur zu senken.

Ursprünglich stammen Chili-Pflanzen aus Südamerika. Die Wildformen, von denen auch einige in der Wilhelma gezeigt werden, haben kleine rote Früchte. Die überbordende Palette an Farben und Formen, die vom milden Gemüsepaprika bis zur höllisch scharfen Sorte „Carolina Reaper“ reicht, wurde durch Züchtungen hervorgebracht. Da gibt es grüne, rote, gelbe, weiße und auberginefarbene Sorten, lange Schoten, kleine Glocken, tropfenförmige Chilis und welche, die wie Elefantenrüssel aussehen. Schautafeln bei den Pflanzen, die in kleinen Gruppen zwischen Palmen und Farnen gezeigt werden, informieren über Schärfegrad und Herkunft der einzelnen Sorten.

Das Capsaicin, das am konzentriertesten in den feinen weißen Häutchen im Inneren der Frucht vorkommt, an denen die Samen sitzen, reizt die Schmerzrezeptoren der Schleimhäute und löst so die Schärfeempfindung aus. Die Wilhelma-Gärtner*innen arbeiten deshalb mit Handschuhen und manchmal sogar mit Schutzbrillen, wenn sie mit den Paprikagewächsen hantieren. Wer schon mal beim Kochen Chilis geschnitten und – trotz gründlichem Händewaschen – später ins Auge gefasst hat, weiß warum. Während Säugetiere nicht scharf auf die feurig schmeckenden Früchtchen sind, finden Vögel die bunten Beeren äußerst lecker. Sie besitzen nämlich keine Rezeptoren für die Schärfe und tragen zur Verbreitung bei, indem sie die Samen mit dem Kot ausscheiden. „In Papageienfutter sind oft Chili-Samen enthalten“, weiß Gärtner Marcus Hoffmann.

Die meisten Chilipflanzen sind einjährig und werden von den Wilhelma-Gärtner*innen bereits im Januar ausgesät und herangezogen. Nur die Hochstämmchen und die größeren Sorten, die sorgsam überwintert werden, können mehrere Jahre alt werden. Ergänzt wird die Ausstellung durch eine Auswahl von chilihaltigen Produkten, von der Currypaste bis zur würzigen Schokolade, die Chili enthält.

Bild 1-6: Chilis in allen Formen und Farben werden derzeit im historischen Wintergarten in der Wilhelma gezeigt. **Fotos: Wilhelma Stuttgart**