

Juli 2015

Scharfe Früchtchen - Chili-Ausstellung im Berggarten Hannover

30. Oktober bis 22. November 2015, 10 bis 17 Uhr

Die kommende Sonderausstellung im Berggarten dreht sich um Chilis. Mehr als 2000 Pflanzen aus etwa 100 Sorten und verschiedenen Wildarten vermitteln die bunte Vielfalt der scharfen Würzpflanze. Doch Schärfe ist nicht alles: Es gibt auch eine Welt unterschiedlicher Aromen, Farben und Formen zu entdecken. Beim Aroma werden Nuancen wie bei Weinen unterschieden. Der Schärfegrad reicht von „nicht vorhanden“ bis „nicht auszuhalten“, etwa bei der schärfsten Sorte der Welt, die in der Ausstellung zu sehen sein wird: 'Carolina Reaper' (reaper = Sensenmann) mit 1,5 bis 2,2 Millionen Scoville. Auch die Formenvielfalt der Chilis ist beachtlich: von winzig bis mächtig, von kugelig bis fast fadenartig und von glatt bis gefaltet. Und während Rot die bekannte Farbe reifer Chilis ist, gibt es neben Übergängen zu Gelb und Grün auch violette, weiße und braune Schoten. Aber eigentlich sind es ja keine echten Schoten, sondern Beeren, wie man in der Ausstellung lernen kann.

Von Botanik über Geschichte bis zur Verwendung werden Informationen rund um Chili präsentiert. Ein Thema sind zum Beispiel die unterschiedlichen, teils irreführenden Bezeichnungen wie Paprika, Peperoni oder Cayennepfeffer. Interessant ist auch, dass nur fünf von bis zu 40 bekannten Arten der in Amerika beheimateten Gattung *Capsicum* eine kommerzielle Bedeutung als Gewürz haben. Von ihnen stammen die weltweit rund 2.000 gezüchteten Sorten ab. Einen Schwerpunkt bildet natürlich die Schärfe der Chilis, eine raffinierte Strategie der Evolution: Der Capsaicin-Gehalt der Früchte ist Teil der Anpassung an die Samenausbreitung durch Vögel – Schärfe schreckt Säugetiere ab, während sie für Vögel nicht spürbar ist. Verwandte aus der Familie der Nachtschattengewächse sind unter anderem Nutzpflanzen wie Tomaten, Kartoffeln und Tabak sowie Zierpflanzen wie Engelstropfen und Petunien. Der Scharfmacher Capsaicin ist jedoch nur in Chilis enthalten. Eine heilende Wirkung entfaltet dieses Alkaloid zum Beispiel in Salben oder Pflastern gegen Muskelverspannungen, aber auch in als Waffe gebräuchlichen Pfeffersprays kommen Chili-Extrakte zum Einsatz.

Zum Rahmenprogramm der Ausstellung „Scharfe Früchtchen“ zählen abendliche Führungen mit Verkostung, ein Chili-Wochenende am 7./8. November und ein Chili-Shop in Kooperation mit dem Pfefferhaus Hannover.

Veranstalter/Informationen:

Herrenhäuser Gärten
Herrenhäuser Straße 4, 30419 Hannover
Infotelefon (0511) 168-34000
www.herrenhausen.de

Medienkontakt:

Herrenhäuser Gärten, Kommunikation
Telefon (0511) 168-45780
Mail herrenhaeuser-gaerten@hannover-stadt.de
Presstext und Bilder zum Download: <http://www.hannover.de/Herrenhausen/Service/Presse>