



Sehr scharf, aber nicht für alle

Dem österreichischen Botaniker und Chemiker Nikolaus Joseph von Jacquin unterlief 1776 ein Fehler, als er eine neue Paprika-Art mit dem wissenschaftlichen Namen *Capsicum chinense* beschrieb. Da er sein Exemplar von einem chinesischen Händler erhielt, nahm er an, die Pflanze sei in Asien beheimatet. Doch wie alle anderen 33 Paprika-Arten, stammt sie aus Süd- und Zentralamerika. Der Scharfe Paprika ist ein buschiger Halbstrauch und wird bis 75 cm hoch. Wie die meisten Vertreter aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) sind seine Blüten 5-zählig. Die grünlich-gelben Kronblätter umgeben die zentral angeordneten blauen Staubblätter. Nach der erfolgreichen Bestäubung durch Insekten entwickeln sich die charakteristischen Chili-Früchte, die bei den Wildformen meist glatt und rund sind. Die Farben der reifen Früchte reichen von blassem Gelb bis zu leuchtendem Rot. Seine Samen und die Samenscheidewände enthalten eine besonders hohe Konzentration des Scharfstoffes Capsaicin. Die schärfsten Chilisorten wie 'Habanero' zählen zu dieser Art. Die Schärfe der Früchte entwickelte sich ursprünglich als Abwehrmechanismus gegen Säugetiere. Capsaicin ist nur für Säugetiere scharf, nicht aber für Vögel, deren Nervenzellen etwas anders aufgebaut sind. Hierin liegt ein wichtiger Selektionsfaktor für die Pflanze: Weil die leuchtenden Früchte Säugetiere eher abschrecken, werden sie vermehrt von Vögeln gefressen. Diese zermahlen beim Verzehr der Früchte die Samen nicht, wie es Säugetiere beim Kauen tun. Die Samen werden somit unverdaut wieder ausgeschieden und zudem durch den Vogelkot gedüngt. Ferner legen Vögel im Durchschnitt weitere Strecken zurück als Säugetiere und verbreiten dadurch die Pflanzensamen effektiver.