

immer stärkere Verbreitung fanden, verlor der Flaschenkürbis in unseren Breiten rasch seine Bedeutung. In tropischen Ländern wird er noch heute gern verwendet - und bereitet im Gegensatz zu industriell hergestellten Gefäßen keine Umweltprobleme.

## Anzucht, Pflege und Ernte

Ab Mitte bis Ende April kann man die Pflanzen im Gewächshaus oder auf der Fensterbank vorziehen. Die Samen keimen schneller, wenn sie über Nacht in warmem Wasser eingeweicht werden und dann 2-3cm tief in den Boden gesteckt werden. Bei gleichmäßiger Feuchte, Zimmertemperatur und einem hellen Standort können die Pflänzchen nach den Eisheiligen ausgepflanzt werden. Besonders in der ersten Zeit sind sie für Windschutz (Hauben) dankbar. Nacktschnecken sind von den jungen Pflanzen unbedingt fernzuhalten.

Wie alle Kürbisse bevorzugen auch die Kalebassen einen humusreichen Boden (Kompost, gut verrotteten Mist). Sie benötigen eine vollsonnige Lage und beanspruchen eine große Fläche. Am besten gedeihen sie, wenn der Pflanzabstand nicht zu gering gewählt wird; 1m reicht in der Regel aus.

Besonders günstig ist, sie an einem Spalier vor einer Südwand ranken zu lassen, den Boden mit Mulch (auch Laub oder Kompost) bedeckt zu halten und ihn nicht austrocknen zu lassen. Möglich ist auch eine Kultur an Rankgestellen aller Art, an Pergolen, Torbögen, Zäunen, auch an waagerechten Gestellen. Selbst Hecken und Bäume sind geeignet, wenn die wachsenden Pflanzen voll besonnt werden und das Wachstum ihrer Früchte nicht behindert wird.

Von den bitterstofffreien Formen können junge Früchte laufend geerntet und gekocht als Gemüse gegessen werden, desgleichen junge oder zu stark rankende Triebspitzen mit 2-3 Blättern. Bei den Früchten die ausreifen sollen und aus denen man Gefäße herstellen möchte ist wichtig, sie nicht zu früh abzunehmen. Sobald sich der Fruchtstiel gelb verfärbt und etwas glasig wird, kann man ihn dicht am Spross abschneiden. Spätestens nach den ersten leichten Frösten sind die restlichen Früchte zu bergen und wärmer zu lagern. Dazu wird jede Frucht einzeln und luftig am verbliebenen Fruchtstiel aufgehängt, z.B. auf Dachböden, in Gewächshäusern, Scheunen oder Schuppen.

## Saatgutgewinnung

Kalebassensamen kann man käuflich erwerben oder aus den Früchten selbst gezogener Pflanzen gewinnen. Dazu werden die trockenen Früchte so vorsichtig geöffnet, dass ihre Weiterverarbeitung möglich bleibt. Die Samen müssen druckfest und gut ausgefärbt sein (meist dunkel, doch es gibt auch hellamige Formen). Trocken und kühl gelagert, bleiben sie mehrere Jahre lang keimfähig.

Bei der Gewinnung eigenen Saatgutes ist zu beachten, dass von der Kalebasse meist keine reinen Sorten im Handel sind sondern Sortenmischungen angeboten werden. Da die Flaschenkürbisse zu den Fremdbefruchtern zählen, ist beim Nachbau derartiger Mischungen immer mit Überraschungen zu rechnen.

© VEN, Schandelah,  
Satz u. Layout: Ökologie & Design  
Text: Th. Gladis

Nachdruck gefördert durch



## Aktiv werden im VEN

Wenn Sie selbst eine der Alten Sorten anbauen und erhalten möchten, oder an der Arbeit des VEN interessiert sind, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.  
Geschäftsstelle: c/o Barbara Féret  
Mondrianplatz 11, 36041 Fulda  
Telefon: (0 53 06) 14 02 (U. Reinhard)  
E-Mail: geschaeftsstelle@nutzpflanzenvielfalt.de

[www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)

# Flaschenkürbis

## - Kalebasse -

*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.

Gemüse des Jahres 2002



Kalebasse

Schutzgebühr  
**0,10€**



**VEN**

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

Der Flaschenkürbis gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ursprünglich wohl aus Afrika stammend, ist er in allen tropischen und subtropischen Gebieten als Kulturpflanze verbreitet und verwildert dort auch leicht. Sehr alte archäologische Nachweise gibt es nicht nur aus Afrika sondern z.B. auch aus Peru (um 6-12.000 vor der Zeitrechnung) und aus Thailand (um 8.000 vor der Zeitrechnung). Die harten, trockenen, wasserundurchlässigen und dabei sehr leichten Fruchtschalen ermöglichen eine weite Verbreitung der Früchte auch ohne menschliche Hilfe: Sie können sehr lange im Meerwasser treiben, ohne dass die Samen ihre Keimfähigkeit einbüßen.

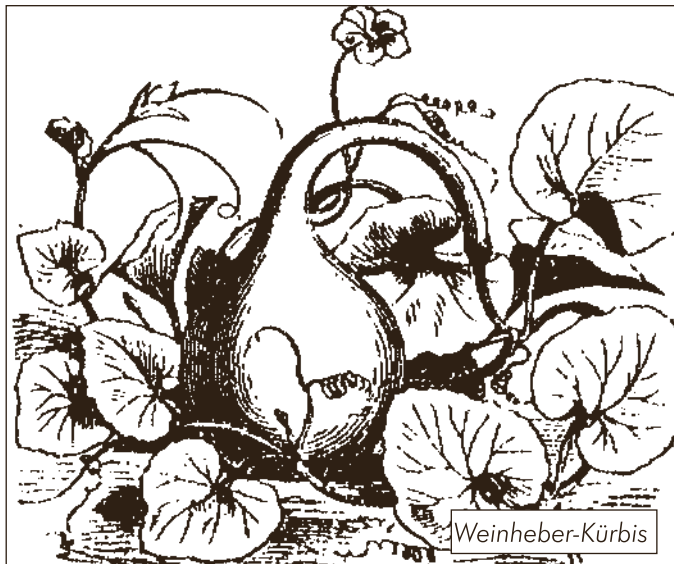
Es wird vermutet, dass die Art mehrfach domestiziert wurde. Die Formenmannigfaltigkeit der Früchte und Samen ist ausserordentlich groß. Mit Sicherheit genoss und genießt die Kalebasse in technisch weniger perfekt ausgestatteten Zivilisationen ein höheres Ansehen als bei uns.



Herkuleskeule

## Verwendung

Junge Früchte, Blätter und Sprosse der bitterstoffarmen oder -freien Sorten können als Gemüse gekocht werden. Das Fruchtfleisch ist weiss, fest und hat einen milden Geschmack. Auch die geschälten Samen sind verwendbar, z.B. als Suppeneinlage. Ausgereifte Schalen werden u.a. als Vorrats- und Schmuckgefäße, Geschirr, Werkzeuge, als Schwimmer für Fischnetze, Musikinstrumente, Tabakdosen und Pfeifen, Weinheber (Österreich und Ungarn) und Vogelnisthöhlen (Nordamerika), Vogelhäuser und Grillenkäfige (China) verwendet, man kann Tanzmasken daraus herstellen (Ozeanien) und vieles mehr.



Weinheber-Kürbis

Das Aufbringen von Brand- und Schnitzmustern ist sehr beliebt, aber auch das feste Einbinden noch wachsender Früchte führt zu interessanten Schmuck- und Gebrauchsgegenständen.

## Synonyme und Volksnamen, Gliederung

Synonyme (bis Ende des 18. Jh.):

*Cucurbita lagenaria* L.; *Cucurbita siceraria* Molina; *Cucurbita hispida* Thunb.; *Cucurbita leucantha* Duch. in Lam.; *Pepo lagenarius* Moench.

Deutsche Volksnamen:

Flaschenkürbis, Kalebasse, Pilger-, Trompetenkürbis

### Infraspezifische Gliederung

Von der Kalebasse sind zwei geographische, mit unterschiedlichen Nutzungsmöglichkeiten korrelierende Unterarten beschrieben worden:

**1. ssp. *siceraria*** (Afrika, Amerika; Samen im Umriss viereckig, Pflanze meist bitter, Früchte dickschalig, meist früher reifend)

Synonyme: *Lagenaria vulgaris* Sér. ssp. *africana* Kobyakova (=ssp. *vulgaris*), *Lagenaria siceraria* var. *evisperma* Millan; *Lagenaria bicornuta* Charkrav. und

**2. ssp. *asiatica* (Kobyakova) Heiser** (Asien; Samen im Umriss dreieckig, Pflanze nicht bitter, Früchte dünnschaliger, meist spät reifend)

Synonyme: *Lagenaria vulgaris* Sér.; *Cucurbita vittata* Blume; *Lagenaria vittata* (Blume) Sér.; *Lagenaria*

*acochinchinensis* M.J. Roem.; *Cucumis mairei* Lev.; *Lagenaria vulgaris* Sér. ssp. *asiatica* Kobyakova.



Kreuzungen zwischen den beiden Unterarten haben zur Nivellierung der ohnehin schwachen Unterscheidungsmerkmale beigetragen.

„Korsischer Teller“

## Beschreibung

Die Flaschenkürbisse sind einjährige, dem Boden anliegende oder mit Hilfe ihrer verzweigten Ranken kletternde krautige Pflanze. Ihre fast runden, am Grunde herzförmigen Blätter und Sprosse duften nach Moschus. Die fünfzähligen weißen Blüten sind eingeschlechtig und öffnen sich im Unterschied zu den gelben, tagsüber geöffneten der Kürbisgattung *Cucurbita* erst abends. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten. Die ausserordentlich vielgestaltigen beerenartigen Früchte haben voll ausgereift eine harte, holzige Aussenschicht (Panzerbeere). Das Fruchtfleisch wird schwammig und trocknet schließlich aus. Läuft dieser Prozess bei niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit ab, schimmeln die Früchte stark. Dadurch entstehen auf der Oberfläche unregelmäßige Muster. Wird bei einsetzender Schimmelbildung die Epidermis jedoch sorgfältig abgekratzt, für ausreichend Wärme und gute Durchlüftung gesorgt, trocknen die Früchte schnell und verfärben sich dabei weniger stark. Zusammen mit den Samen werden die Reste des Fruchtfleisches aus den jetzt ganz leichten, trockenen Früchten entfernt. Diese können dann weiterverarbeitet werden.

Als Blech- und Kunststoffgefäße aufkamen und eine