

# Der Flaschenkürbis- Gemüse des Jahres 2002

(*Lagenaria siceraria* (MOLINA) STANDL.)

Geschichte - Vielfalt des Nutzens - Bedrohung der Sortenvielfalt - Kultur - Trocknung

Ursula Reinhard

Flaschenkürbisse gehören zu den ältesten Kulturpflanzen in der Geschichte der Menschheit und waren bis zur Einführung der neuen Arten aus der Familie der Kürbisgewächse nach der Entdeckung Amerikas auch in Europa gebräuchlich. Bis auf einige kleinfrüchtige Formen, die gelegentlich in Zierkürbismischungen auftauchen und der "Herkuleskeule", sind Flaschenkürbisse in Deutschland den heutigen Gärtnern und Gärtnerinnen meist unbekannt.

Welche Art der Nutzung bei den Frühkulturen in Asien, Afrika und Südamerika zu Grunde lag, darüber können wir nur spekulieren. Doch sicher ist, dass Kalebassen auf diesen Kontinenten parallel domestiziert wurden. Denkbar ist eine Nutzung der ganzen Pflanze: Blätter, junge, Stiele und Früchte als Gemüse; Kerne zum Knabbern und eine Nutzung der verholzten Fruchtschale ausgereifter Früchte. Dies ist jedoch eher unwahrscheinlich, da die Wildformen und sicher auch die ersten domestizierten Formen Bitterstoffe aufwiesen. Wahrscheinlich stand daher die Nutzung der ausgereiften Frucht im Vordergrund.

Bereits die Wildformen wiesen die für diese Art typische, verholzende innere Fruchtschale auf, so dass wir den Übergang zur Kulturform nicht sicher datieren können. Vor der Entdeckung gebrannter Tonwaren war es üblich, Vorräte in Kalebassen aufzubewahren, sie als Geschirr zu nutzen, bereits in der Jäger- und Sammlerära sollen Pfeilgifte und Wasser in Kalebassengefäßen transportiert worden sein. Die Hohlräume getrockneter Früchte liefern ausgezeichnete Klangkörper für die unterschiedlichsten Streich- und Zupfinstrumente und für Xylophone. Auch Kultgegenstände und Schmuckstücke entstanden aus Kalebassen. Bei vielen Völkern erhielten Flaschenkürbisse symbolischen Wert und tauchen deshalb in Sagen und Mythen auf.

Weltweit entstand eine ungeheure Sortenvielfalt, die jedoch inzwischen durch das Vordringen moderner Zivilisation bedrohlich im Schwinden ist. Die noch verbliebenen Sorten

unterscheiden sich beträchtlich in Form und Größe, weniger in der Farbgebung der äußeren Fruchtschale, wie wir es von den "amerikanischen" Arten kennen. Sie ist meist lindgrün, nur wenige Sorten sind dunkelgrün/weiß marmoriert. Das Fruchtfleisch junger Früchte ist weiß. Auch die Bitterstoffe hat man ihnen teilweise weggezüchtet, vor allem die asiatischen Formen werden in ihrer Heimat gerne als Gemüse genossen, da sie bitterstoff-frei sind. Wir unterscheiden daher heute zwei Unterarten beim Flaschenkürbis, die afrikanische (weist meist Bitterstoffe auf) ssp. *siceraria* und die asiatische (bitterstoff-frei) ssp. *asiatica*. Beide Arten können sich jedoch verkreuzen, viele Sorten/Herkünfte lassen sich heute nicht mehr eindeutig zuordnen.

Bereits im 4. Jhd. v. Chr. taucht eine Beschreibung des Flaschenkürbisses in seiner typischen, namensgebenden, wohl ursprünglichen Form mit langem schlanken Hals in einer Schrift des Aristoteles auf. Die Erwähnung der Art durchzieht das Schrifttum der Antike und lässt vermuten, dass der Anbau und die Verwendung des Flaschenkürbisses in der Alten Welt allgemein üblich war.

Aufgrund dieser spannenden Geschichte, des historisch belegten Anbaus in Europa, der Bedrohung der Sortenvielfalt und der vielen Nutzungsmöglichkeiten haben wir vom VEN diese Art zum Gemüse des Jahres 2002 erhoben. Kalebassen wachsen in kontinental geprägtem Klima an sonnigen warmen Plätzen, Kalebassen sind subtropische Früchte. Diese und ähnliche Angaben aus der Literatur mögen so manchen Gärtner in Deutschland davon abhalten haben, es doch einmal mit der Kultur dieser Art zu versuchen. Doch die Kultivierung im Freiland gelang in den letzten beiden Jahren im rauen Mittelgebirgsklima von Nordhessen (Witzenhausen) und trotz widriger Wetterverhältnisse des Jahres 2002 mit viel Regen bis hinein in Juli auch in anderen Regionen Deutschlands. Mit der Beherrschung einiger wichtiger Regeln wachsen auch in unseren Breiten ansehnliche Exemplare dieser tradi-



tionsreichen Art heran, auch von großfrüchtigen Sorten.

Etwa zu Beginn des April, wenn die Tage länger werden, empfiehlt es sich, die sehr hartschaligen dickwandigen Samen vor der Aussaat für ca. 12 Std. in handwarmem Wasser von etwa 30° C einzuweichen. Dies verkürzt die Keimdauer um etwa 2 Wochen. Anschließend werden die Samen mit der Spitze nach oben etwa 0,5cm tief in eine gute, sterile Anzuchterde gesteckt und an einen warmen Ort gebracht. Bei Temperaturen zwischen 25° C und 30° C keimen die Samen dann nach etwa 5-7 Tagen. Dabei sollte die Erde nicht mehr allzu feucht gehalten werden, damit die Samen nicht verfaulen. Rasch wachsen die jungen Pflänzchen nun dem Licht entgegen und sollten deshalb einen sehr hellen Platz bekommen, damit sich ein kräftiger Stängel bildet. Ideal ist ein Anzuchtgewächshaus im Freien, aber auch die warme sonnige Fensterbank im Süden bietet gute Startbedingungen.

Wie alle Kürbisgewächse sind auch die jungen Kalebassenpflanzen eine Delikatesse für Schnecken. Es ist deshalb ratsam, die Pflanzen bis Anfang Juni erstarken zu lassen und sie erst dann an ihren endgültigen Wuchsort zu verpflanzen. Wählen Sie für die Kultur der Flaschenkürbisse ein sonniges warmes, windgeschütztes Plätzchen aus. Errichten Sie den Pflanzen ein hochreichendes Rankgerüst von 2-3m Höhe mit mehreren Querverstrebungen, an denen die Früchte hängend kultiviert werden können und keinen Bodenkontakt haben. Die Früchte faulen sonst schnell bei nasser Witterung. Bei guter Nährstoff- und Wasserversorgung bilden Flaschenkürbisse Ranken von 10m Länge und mehr aus. Besonders für die großfrüchtigen Formen, deren Früchte 1-2kg auf die Waage bringen können, sollte das Gerüst sehr stabil gebaut sein. Der Pflanzabstand innerhalb der Reihe vor dem Gerüst sollte mindestens 1,5m betragen um genügend Möglichkeit zu haben, die Ranken am Gerüst entlang zu leiten. Bilden die Pflanzen zu viele Nebenranken aus, die einzelne Früchte verdecken, schneiden Sie sie frei, auch Blätter oberhalb der Früchte sollten regelmäßig entfernt werden.

Schon früh, etwa ab Mitte Juni, beginnen die Pflanzen zu blühen und setzen bei gutem Insektenflug bereits erste Früchte an. Diese ver-

bleiben bis zum Einsetzen sehr feuchter Witterung im Herbst an der Pflanze, wenn man die getrockneten Früchte nutzen will. Bei eher kleinfrüchtigen Sorten reifen einzelne Früchte sehr früh - erkenntlich am verholzenden Stängel - und können vorzeitig abgenommen werden. Spätestens bis zum Eintritt der ersten Nachfröste müssen alle Früchte von den Pflanzen geschnitten werden. Dabei sollte man einen möglichst langen Stiel an der Frucht belassen um die Früchte anschließend zur weiteren Nachreife und Verholzung der inneren Fruchtschale an einem luftigen, d.h. trockenen, aber kühlen Ort aufhängen zu können. Manche Sorten bilden recht kurze Stiele aus. Hier ist es ratsam, einen Teil der Ranken mit an der Frucht zu belassen. Bei sehr schweren Exemplaren ist es ratsam, die Früchte in einem großmaschigen, stabilen Netz aufzuhängen. Will man die Samen für eine erneute Kultur nutzen oder später die Früchte für anderweitige Zwecke auftrennen, ist es sinnvoll, schon jetzt die Trennlinien zu markieren. Junge Früchte, besonders die späten Fruchtansätze, können darüber hinaus für die Küche geerntet werden.

Im Laufe der nächsten Wochen und Monate nach der Ernte der reifen Exemplare baut sich die dünne äußere Schicht der Fruchtschale durch Fäulnis und darauf angesiedelter Pilzkulturen auf natürliche Weise ab. Dieser Prozess ruft mit ein wenig Glück bereits sehr dekorative Muster hervor. Damit jedoch die darunter liegende Schicht nicht mit angegriffen wird, ist es erforderlich, die Früchte öfters zu kontrollieren. Mit einem sehr scharfen Messer oder mit einer Wurzelbürste lassen sich die bereits weichen Schichten, bzw. die Pilzkulturen leicht entfernen. Nachdem die gesamte darunter liegende Holzschicht freigelegt wurde, wäscht man die Früchte mit einer etwa 5%igen Essiglösung und einer konzentrierten Salzlösung ab und bietet damit der erneuten Ansiedlung von Pilzen Einhalt. Will man die Früchte anschließend kunstvoll verzieren, so empfiehlt sich ein vorsichtiges Abschaben der äußeren Schicht mit dem Rasiermesser oder einem ebenso scharfen Messer direkt nach der Ernte. Die Holzschicht ist dann einheitlich hell gefärbt, dunkelt aber im Laufe des Trocknungsprozesses noch ein wenig nach. Liegt die verholzte Schicht frei müssen die Früchte dann nochmals an einem warmen trockenen Ort nachtrocknen und sind, nachdem sie leicht eingefettet wurden, jahrelang haltbar.



## Beobachtungsbogen

### Ihre Anschrift

Name: .....

Straße: .....

Tel./ Faxnummer:.....

PLZ, Ort: .....

e-mail-Adresse: .....

Betreute Sorte (Sorten Nr. z. B. MIX 1):

### Standortbeschreibung

Höhe ü. d. Meer:

Klima (bitte ankreuzen): Weinbauklima       gemäßigt       rauhes Gebirgsklima

Lage des Beetes: (z.B. sonniger Südhang)

Bodenart:      sandig       sandig+lehmig       lehmig       tonig

Bodenreaktion:      kalkig       neutral       sauer

oder erfolgte der Anbau im Gewächshaus:

### Anbaudaten

Wirtschaftsweise: Hausgärtner (Kompostwirtschaft)       Biologisch-organisch :

Biologisch-Dynamisch       Integriert       Konventionell

Witterung während der Anbauzeit (bitte schildern Sie kurz z.B. den Temperaturverlauf, evtl. Regenperioden,...):

Vorfrüchte:

Mischkultur:  nein       ja, zusammen mit .....

Welche Arbeiten wurden zur Bodenvorbereitung durchgeführt?

Aussaat (z.B. am 20.Mai direkt ins Freiland):

Keimdauer (in Tagen):

Anzahl der ausgesäten Samen:

Anzahl der gekeimten Samen:

Bewässerung (wieviel/Pflanze , in welchen Zeitabständen)

### Düngung (was, wann, wieviel):

Grunddüngung (vor Aussaat/ Pflanzung)

Nachdüngung flüssig:

fest:



Bodenbearbeitung (welche Maßnahmen wie oft):

Mit welchen Materialien (und welchem Erfolg) wurde gemulcht?

verwendete Rankhilfen:

Beurteilung der Eignung der Rankhilfe für diese Sorte:

Wurde die Pflanze geschnitten ? (wann, wo (Haupttrieb; Nebentrieb; über welchem Blatt), Auswirkungen):

Erster Blütenansatz (in Wochen vom Auflaufen an gerechnet):

Blütenfarbe:

Blühwilligkeit:

Nach wie vielen Tagen beginnen die Blüten zu welken?

Bestäubungstermine; falls Handbestäubung durchgeführt wurde:

Anzahl der bestäubten Blüten:

Anzahl fruchtragende /weibliche Blüten:

Geschmack der Blüten:

Geschmack der jungen Früchte: (2-3 Pflanzen unbedingt nicht für die Küche beernten; für Ausstellungsfrüchte reservieren!)

Erntereife (in Wochen vom Auflaufen an gerechnet)

Für Speisezwecke:

ausgereift:

Anzahl der geernteten Früchte jung:

reif:

Beschreibung der Früchte:

Jungfrucht:

Farbe:

Form:

Furchung

Musterung (z.B. Streifung)

Ausgereifte Frucht:

Form seitlich

Form von oben



Furchung : Ja  Nein

Kanten und Leisten: vorhanden  nicht vorhanden:

Stielansatz: stark versenkt  schwach versenkt  flach

Fruchtsiel: (Querschnitt)

Färbung der Fruchtschale:

Dicke der Fruchtschale

Fruchtschale: verholzt  nicht verholzt

Fruchtgröße:

Länge:

Durchmesser:

Fruchtinneres:

Farbe des Fruchtfleisches

Samengewebe (Konsistenz/Farbe)

Samen (Farbe; Form)

Hohlraum im Fruchttinnern: ja  nein

Beschreibung der Pflanze:

Wuchstyp

Rankend  Länge der Ranken:

nicht rankend  Durchmesser der Büsche:

Stengelquerschnitt: rundlich  kantig  dick  dünn

Besondere Merkmale:

Haben die Pflanzen und Früchte ein einheitliches Aussehen ?

Befall durch Krankheiten und Schädlinge ? (was, wann, evtl. Gegenmaßnahmen., Erfolg derselben)

Halten Sie die Sorte für den Anbau an Ihrem Standort geeignet ?

Waren Sie insgesamt zufrieden mit der Sorte ?

Möchten Sie die Sorten als Pate/In weiterbetreuen?

Sie erhalten dann eine Patenschaftserklärung (Erhalt der Sorte für weitere 3-5Jahre)

