

## FLASCHENKÜRBIS

**Wissenschaftlicher Name:** *Lagenaria siceraria*

**Pflanzenfamilie:** Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

**Weitere Namen:** Flaschenfrucht, Herkuleskeule, Kalebasse, Amphorenkürbis

**Herkunft:** Eine einwandfreie Wildform hat man bisher weder auf dem asiatisch-afrikanischen noch auf dem amerikanischen Kontinent gefunden. Wahrscheinlich ist die Art mehrfach in Kultur genommen worden. Der Flaschenkürbis ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Er wird seit Jahrtausenden von den Menschen in den Subtropen und Tropen als Nahrungsmittel und Haushaltsgegenstand verwendet.

**Kultur:** Der Flaschenkürbis bevorzugt humose, nährstoffhaltige, feuchte und luftige Böden auf sonnigen, warmen und geschützten Standorten. Eine Aussaat erfolgt Mitte April bis Mitte Mai in Töpfen. Ende Mai bis Anfang Juni pflanzt man dann die Pflanzen mit Ballen ins Freie. Junge Früchte erntet man bei einer Länge von 20 cm.

**Düngung:** Der Flaschenkürbis ist ein Starkzehrer. Man sollte vor allem organisch düngen, abgelagerter Mist, Kompost.

**Beschreibung:** Die Pflanze rankt sehr stark und hat meterlange Triebe. Die Blätter sind lap-pig, groß, weich behaart und am Rand leicht gebuchtet. Die Blüten sind weiß. In die Blüte kommen die Pflanzen von Juni bis August. Die Früchte sind, wenn sie noch jung sind, weich und essbar. Später werden sie hart und sehr dauerhaft, keulenförmig. Zierformen sind flaschen- oder kesselförmig. Man kann die Pflanzen an Schnüren, Zäunen und Gerüsten aufleiten. Ist mal längere Zeit trübes Wetter, sollte man die Blüten mit einem Pinsel bestäuben.

### **Sorten, Varietäten, Formen:**

Bei uns ist vor allem die Sorte ‚Herkuleskeule‘ bekannt, die unter guten Bedingungen bis zu 2 m lang werden kann. Weiters: ‚Clavata‘ (kurze, dicke Herkuleskeule), ‚Rotunda‘ (runder Flaschenkürbis).

**Vermarktung:** stückweise

**Optimale Lagerbedingung:** Junge und nicht ausgereifte Flaschenkürbisse, die für den Verzehr geeignet sind, lassen sich am besten bei Temperaturen von 7 bis 10°C und 90% rel. Luftfeuchtigkeit kurz lagern.

**Pflanzenschutz:** Der starke Geruch und die flaumige Struktur geben den Pflanzen wahrscheinlich einen besonderen Schutz, weshalb nach bisherigen Erfahrungen Krankheiten und Schädlinge kaum auftreten.

**Hinweise:** Um junge Früchte für den Verzehr zu erhalten, sollte man immer 10 bis 15 Früchte an einer Pflanze lassen. Um große, reife Früchte zu erhalten sollte man höchstens 3 bis 4 Früchte auf einer Pflanze belassen

**Verwendung:** Da der Geschmack der Früchte sehr mild ist, sollte man mit Gewürzen, Petersilien oder Paprika würzen. Als Gemüse werden nur die jungen Früchte verwendet. Ausge-

reift und an der Luft getrocknet dienen sie für Dekorationen, zum Basteln oder als Gefäße. Sie haben eine wasserundurchlässige, harte Schale.

