

KIWANO

Wissenschaftlicher Name: *Cucumis metuliferus*

Pflanzenfamilie: *Cucurbitaceae* (Kürbisgewächse)

Weitere Namen: Hornmelone, Geleemelone, Melano, Afrikanische Horngurke, Swani-Melone, Lemonbana, Delicano.

Herkunft: Die ursprüngliche Heimat der Hornmelone oder Kiwano ist das Kalahari-Wüstengebiet im tropischen Afrika und sie ist seit etwa 3000 Jahren bekannt. Sie ist aber erst seit 1981 als Handelsfrucht bekannt. Dies hat die Hornmelone dem Ehepaar John und Sharyn Morris zu verdanken, die in Kaukapakapa/Neuseeland zuhause sind. An und für sich kannte man die Kiwano damals bereits seit über 60 Jahren in Neuseeland, bevor die Morris' beschlossen sie marktfähig zu machen. Im Jahre 1981 erhielten sie etwas Saatgut, verbesserten die Frucht hinsichtlich ihres Aussehens, Geschmacks und Farbe und entwickelten eine eigene Anbautechnik. Sie haben der Hornmelone auch einen eigenen Namen gegeben, zunächst „Mexican Fruit Salad“ und danach erst „Kiwano“. Danach produzierte eine größere Anzahl von Anbauern in Lizenz die Kiwano. Der Export von Neuseeland stieg sprunghaft an. Aber wie bei den Kiwis, hat man auch begonnen die Kiwanos in anderen Kontinenten anzubauen. So wird die Kiwano z. B. in Italien unter dem Namen „Lemonbana“ angebaut, weniger als Frischfrucht, sondern als Eignung zum Getränk. In der Schweiz ist sie unter dem Namen „Delicano“ auf dem Markt.

Kultur: Die Kiwano ist eine wärmebedürftige und frostempfindliche Pflanze. Erst bei Temperaturen über 15°C blüht und fruchtet sie. Wachstumsschäden treten bei länger anhaltenden Nachttemperaturen von unter 15°C auf. Kiwanos werden deshalb nur in wärmeren Lagen oder mit Vlies- oder Folienschutz oder im Gewächshaus kultiviert. Im geschützten Anbau werden die rankenden Triebe an Schnüren oder Stäben aufgeleitet. Unter unseren klimatischen Bedingungen werden Jungpflanzen vorkultiviert. Die Aussaat erfolgt ab etwa Mitte April im Gewächshaus, der Pflanztermin ist dann in der zweiten Maihälfte. Der Anbau auf schwarzer Mulchfolie und die zeitweise Abdeckung mit Vlies sind - wie bei den Gurken - für das Wachstum förderlich. Die Jungpflanzen werden in Reihen mit einem Reihenabstand von 1 bis 2 m und mit Abständen in der Reihe von 0,3 bis 0,6 m gepflanzt. Die Ernte erfolgt ab Mitte August, wenn die Früchte noch grün sind oder sich gerade gelb-orange verfärben. Vollreife Früchte sind nicht mehr zu genießen. Die grünen Früchte reifen bei Zimmertemperatur nach.

Düngung: Zwei- bis dreimalige Kopfdüngung.

Beschreibung: Die Kiwano ist eine einjährige Pflanze mit am Boden kriechenden Trieben, die an Drähten oder Spalieren aufgeleitet werden können. Die grünen Laubblätter sind handnervig. Die gelben Blüten sind relativ klein. Die Früchte sind bis zu 16 cm lang und können einen Durchmesser bis zu 11 cm haben. Sie sind länglich bis rund und bis zu 400 g schwer. Die Schale ist fest, im unreifen Zustand grün, reif gelb bis orange und mit zahlreichen hornartigen Aufsätzen versehen. In den Fruchtkammern ist ein gallertartiges mittel- bis dunkelgrünes Fruchtfleisch, in dem sich zahlreiche essbare Kerne befinden.

Wichtigste Inhaltsstoffe: wenig bekannt. Der Vitamingehalt soll relativ gering sein.

Sorten, Varietäten, Formen:

Derzeit sind keine unterschiedlichen Sorten bekannt.

Lagerung: Die Kiwano besitzt eine außergewöhnlich gute Haltbarkeit.

Optimale Lagerbedingung: bei 9°C

Lagerungsdauer: unter optimalen Bedingungen 6-9 Monate.

Pflanzenschutz: Die Kiwano kann vom Falschen Gurkenmehltau (*Pseudoperonospora cubensis*) und dem Gurkenmosaikvirus befallen werden. Auch Blattläuse kommen fallweise an Kiwano vor.

Hinweise: Mit der Ernte der Früchte beginnen, wenn sie ihre grüne Farbe verlieren. Bei vollreifen Früchten sind die Samen hart und das Fruchtfleisch hat sein typisches Melonenaroma verloren.

Verwendung: Kiwanos können bereits gegessen werden, wenn sie beginnen, sich gelb zu verfärben. Die Früchte werden der Länge nach in 2 Hälften oder in Keile geschnitten und zusammen mit den Kernen ausgelöffelt. Das Fruchtfleisch kann man auch gemeinsam mit anderen Früchten, z. B. Äpfel, Bananen, Ananas u.v.m., zu Cocktails, Sorbet oder Eis verarbeiten. Manchmal werden im Handel auch Nass- oder Sauerkonserven von Kiwano angeboten. Kiwanos können auch längere Zeit tiefgefroren werden.

