

PATISSON

Wissenschaftlicher Name: *Cucurbita pepo* var. *patissonina*

Pflanzenfamilie: *Cucurbitaceae* (Kürbisgewächse)

Weitere Namen: Melonenkürbis, Melonensquash, Bischofsmütze, Courge.

Herkunft: Im vorkolumbianischen Amerika wurde dieser Kürbis bereits von den Indianern angebaut. Patisson soll aus einer Kreuzung zwischen Gurke und Kürbis entstanden sein. In Amerika zählt er wie Pumpkin und Large Cheese zu den verbreiteten Gemüsekürbissen. Seit einigen Jahren wird er in Südeuropa, aber auch bei uns kultiviert.

Kultur: Patisson ist eine einjährige Pflanze. In der Regel werden Jungpflanzen in Gewächshäusern vorgezogen und im Mai ins Freiland gesetzt. Auch unter Glas und in Folienhäusern kann man Patisson kultivieren. Patisson ist wärmebedürftiger als Zucchini.

Aussaat etwa Mitte bis Ende April in Saatkistchen oder Töpfe; bei 20°C keimen und wachsen die Patisson sehr rasch. Eine Direktsaat ist ab Mitte Mai möglich.

Die Standweite der Pflanzen sollte mindestens 80 x 80 cm oder 100 x 60 cm betragen. Patisson bevorzugt warme, lockere, humose Böden.

Düngung: Der Nährstoffbedarf ist hoch, am besten führt man eine organische Düngung durch.

Beschreibung: Von den einjährigen, rankenden Kriechpflanzen werden die Früchte verwendet. Sie können bis zu 30 cm im Durchmesser werden, sind rundlich, platt oder von unterschiedlicher Form. In der Regel sind sie diskusförmig und ähneln eher einer „fliegenden Untertasse“. Der Rand der Früchte ist unregelmäßig gewellt. Die Farbe ist weiß, elfenbeinfarben, grün, hellgrün oder gelb.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalzium, Phosphor, Eisen, Provitamin A, Vitamin C.

Sorten, Varietäten, Formen:

Viele Sorten gibt es nicht von Patisson. Die wichtigsten sind:

‚White Bush‘, ‚Patty Pan‘: scheibenförmig, weiß

‚Peter Pan‘: scheibenförmig, hellgrün

‚Custard Yellow‘, ‚Sunburst‘: gelb

‚Custard White‘: cremefarben, nicht rankend

Vermarktung: Die Früchte werden einzeln in verschiedenen Größen angeboten.

Lagerung: Patisson sind kein Lagergemüse, sie können aber kurzfristig aufbewahrt werden.

Optimale Lagerbedingung: bei einer Temperatur von ca. 10°C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von 90% ca. 2 Wochen lagerbar.

Pflanzenschutz: Patisson sind hinsichtlich Krankheits- oder Schädlingsauftreten ein prinzipiell unproblematisches Gemüse. Hier und da können das Zucchiniigelbmosaikvirus und gegen Sommerende der Echte Mehltau auftreten.

Hinweise: Kleine Patisson sind zarter und brauchen nicht abgeschält zu werden. Große, 20 bis 30 cm im Durchmesser, Früchte sind im Fruchtfleisch härter, müssen geschält werden und sind bestenfalls als typisches Kürbisgemüse zubereitbar.

Verwendung: Patissons werden nicht roh gegessen. Man verwendet sie am besten, wenn sie maximal zwischen 8 und 12 cm im Durchmesser haben, je kleiner sie sind, desto zarter und attraktiver sind sie in Speisen. man kann sie braten, dünsten, kochen, dämpfen oder backen. Da sie keinen ausgeprägten Eigengeschmack haben, lassen sie sich vielseitig verwenden und geben einen hervorragende Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten ab. Man kann sie auch aushöhlen und füllen, fein schnitzeln und mit Zwiebeln und Gewürzen in der Pfanne anschmoren. Patissons sind eine viel zu wenig beachtete, aber für die Küche hervorragende, Kürbisart.



