

RONDINI

Wissenschaftlicher Name: *Cucurbita pepo* convar. *giromontiina*

Pflanzenfamilie: Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

Weitere Namen: Rondini de Nice

Herkunft: Die Rondini stammt vermutlich aus den Subtropen Asiens und Afrikas. In Europa ist sie ein relativ neues Gemüse. Die Bewohner der Provence waren die ersten Europäer, die dieses Gemüse entdeckten und seit etwa 1984 tauchen Rondini auch auf den Schweizer Märkten auf und hie und da kann man sie auch in Deutschland und Österreich entdecken.

Kultur: Rondini ist eine einjährige Pflanze. In der Regel werden Jungpflanzen im Haus vorgezogen und im Mai ins Freiland gesetzt.

Eine Aussaat etwa Mitte bis Ende April in Saatkistchen oder Töpfe vornehmen. Bei 20°C keimen und wachsen die Rondini 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. Rondini bevorzugen, wie alle anderen Kürbisse auch, warme, lockere, humose Böden.

Düngung: Der Stickstoffbedarf ist sehr hoch, ebenfalls der Phosphor- und Kalibedarf.

Beschreibung: Rondini ist ein Kürbisgewächs und daher auch eng verwandt mit Kürbissen, Gurken und Zucchini. Von Rondini gibt es eine Buschform und kletternde Formen. Die Kletterpflanze entwickelt lange Triebe und Ranken mit leuchten gelben Blüten. Diese öffnen sich früh am Morgen und mittags sind sie schon verwelkt. Die tennisballgroßen, kugelrunden Früchte sind anfangs hell- bis dunkelgrün gesprenkelt und verfärben sich bei zunehmender Reife orangerot. Die Früchte werden stets unreif geerntet, wenn sie noch intensiv grün sind.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Mineralstoffe, Provitamin A.

Sorten, Varietäten, Formen:

buschförmiger Wuchs: 'Tondo chiara di Nizza', nicht näher bezeichnete kletternde Form

Optimale Lagerbedingung: Rondini sind kein Lagergemüse, sie können aber bei 7- 10°C etwa 2 - 3 Wochen (gilt auch für die Aufbewahrung im Kühlschrank), bei 12 - 13°C etwa 1 Woche aufbewahrt werden.

Pflanzenschutz: An Rondini können Zucchiniigelbmosaikvirus und Wassermelonenmosaikvirus auftreten.

Hinweise: Die Rondini sind zwar sehr eng mit den Zucchini verwandt, jedoch von den runden Zuchinisorten, die den Rondini sehr ähneln, zu unterscheiden. Die Rondini färben sich bei der physiologischen Reife rot, die Zucchini bleiben grün bis gelblich. Rondini werden auch nicht roh genossen, sondern stets gekocht.

Verwendung: Die Rondini haben einen ureigenen, milden Geschmack. Die harten und unreif geernteten Rondini werden halbiert, das Kerngehäuse entfernt und die beiden Hälften 5 bis 10 Minuten mit wenig Wasser gekocht. Die mit weichen Fasern durchzogene Frucht wird dadurch zart. Das Fruchtfleisch wird dann mit dem Löffel aus der Schale gegessen.

