

## ZUCCHINI

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

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

**Weitere Namen:** Zucchetti, Gemüsekürbis, Gurkenkürbis, Cocozelle, Courgette.

**Herkunft:** Die Heimat des Zucchini ist Südamerika, Mexiko, Westindien und stammt von dem dort heimischen Riesenkürbis, *Cucurbita maxima* ab.

**Kultur:** Der Zucchini 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 Zucchini kultivieren. Zucchini haben geringere Wärmeansprüche als Gurken.

Aussaat etwa Mitte bis Ende April in Saatkistchen oder Töpfe; bei 20°C keimen und wachsen die Zucchini 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. Zucchini bevorzugen warme, lockere, humose Böden. Sie gedeihen in Sonne aber auch sehr gut noch im Halbschatten. Zucchini ist mit sich selbst und anderen Cucurbitaceae im Nachbau unverträglich. Dies muss man auch bei einer Bepflanzung von Komposthaufen berücksichtigen.

Die Ernte beginnt 4 bis 6 Wochen nach der Pflanzung bzw. 6 bis 8 Wochen nach der Direktsaat. Es sollte in kurzen Abständen geerntet werden, evtl. alle 2 Tage. Früchte über 25 cm belasten die Pflanze und reduzieren das Wachstum. Von Mitte Juni bis Mitte September können pro Pflanze etwa 25 Früchte geerntet werden.

Nach der Pflanzung des 1. Satzes (vorgezogene Pflanzen) kann ein 2. Satz im Freiland direkt gesät werden. Ein 3. Satz kann 6 Wochen später ebenfalls direkt ins Freiland gesät werden. Durch diese Anbaustaffelung ist eine Ernte bis in den Herbst hinein möglich. Dies wird sich jedoch nur bei ausreichend großem Bedarf lohnen.

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

**Beschreibung:** Von den Pflanzen werden die Früchte verwertet. Es sind fleischige Beerenfrüchte.

Im Gegensatz zu Kürbissen ist der Zucchini eine nichtkriechende Pflanze. Typisch sind die großen, dunkelgrünen und mehr oder weniger silbrig marmorierten Blätter. Das Fruchtfleisch ist weiß bis hellgrün, fester und weniger saftig wie das der Gurke. Die zahlreichen weichen und hellen Kerne kann man mitessen. Der Geschmack der Früchte ist neutral bis leicht nussartig.

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

**Sorten, Varietäten, Formen:** Die Früchte sind gurken- oder walzenförmig, keulenförmig, zylindrisch, etwas sechskantig und am Ende stumpf oder rund. Es gibt längliche Sorten, aber auch runde Sorten. Es gibt grüne, gelbe und weiße Sorten. Die grünen Sorten gibt es in vielen Schattierungen; die Schale ist glänzend, hell- bis dunkelgrün, gelbgrün, dunkelgrün, gelb oder grau gesprenkelt, manchmal auch gelb gestreift oder gefleckt.

**Vermarktung:** Zucchini sind das ganze Jahr über frisch erhältlich. Vom heimischen Anbau erhält man Zucchini von ca. Mitte Juni bis Oktober. Die optimale Größe der Zucchini beträgt

15 - 20 cm. Damit werden die Zucchini halbreif geerntet. Würde man sie vollreif ernten sind sie 2 kg und mehr schwer und über 40 cm lang. Dann müsste man sie auch schälen und die harten Samen entfernen. Darüber hinaus werden noch sogenannte Baby-Zucchini angeboten. Das sind etwa 10 bis 15 cm lange Zucchini, an denen noch die Blüte haftet.

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

**Optimale Lagerbedingung:** Temperatur: 7 - 10°C; 12 - 13°C, rel. Luftfeuchtigkeit: 95%.

**Lagerungsdauer:** bei 7- 10°C etwa 2 - 3 Wochen (gilt auch für die Aufbewahrung im Kühlschrank), bei 12 - 13°C etwa 1 Woche. Werden Zucchini unter 7°C aufbewahrt kommt es zu Kälte- bzw. Kühlschäden. Die Oberfläche der Früchte wird weich und es kommt in der Folge zu einem Befall durch Mikroorganismen (Schimmelpilze,...)

**Pflanzenschutz:** Zucchini sind hinsichtlich Krankheits- oder Schädlingsauftreten ein prinzipiell unproblematisches Gemüse. Hier und da können die Gurkenkrätze und das Gurkenmosaikvirus, sowie gegen Sommerende der Echte Mehltau auftreten.

**Hinweise:** Zucchini nie gemeinsam mit Tomaten oder Obst lagern, da deren Äthylenscheidungen die Zucchini rasch altern lassen. Weiche und fleckige Früchte sind ein Zeichen der zu langen Lagerung.

**Verwendung:** In der Regel werden 15 bis 20 cm lange Früchte in der Küche verwendet. Roh bereitet man sie zu Salat oder Rohkost, sie können auch gebraten, gebacken oder gegrillt werden. Die Baby-Zucchini können zusammen mit den an ihnen sitzenden Blüten gebraten oder gebacken werden. Kleine Zucchini brauchen nicht geschält zu werden. Die Blüten selbst können in Teig gebacken, frittiert oder mit Fleisch- oder Fischfarce gefüllt werden. Ausgewachsene Zucchini werden geschält und die harten Samen entfernt. Sie werden wie Kürbisse zubereitet (größere Scheiben backen, grillen, braten; in Stücke geschnitten dünsten oder in Suppen). Weiters: Zucchini-Suppe, Zucchini-Eintopf (Ratatouille), Zucchini-Brot, Zucchini-Kuchen, Zucchini-Torte, kandiert zusammen mit anderen Früchten, in Scheiben getrocknet, Nasskonserven (süßsauer eingelegt), große Früchte werden ausgehöhlt und gefüllt.





