

Zucchinierte in der Gärtnerei



Zucchini ist ein Allrounder in der Küche: hier als Zucchini-puffer.



3 Minuten Info

Zucchini (*Cucurbita pepo* subsp. *pepo*)



oder gebraten zu Gemüsegerichten aller Art. Ältere Exemplare, die zu stattlichen Kürbissen heranwachsen und eine harte Schale ausbilden, sind mitunter sehr lange lagerfähig. Das reife Fruchtfleisch eignet sich für Suppen und Chutneys. Die großen Früchte können entkernt, gefüllt und geschmort werden. Auch die große Blüte ist für den Verzehr geeignet. Zucchini sind kalorienarm, weisen aber einen hohen Gehalt an Beta-Ca-

rotin, Vitamin B1 und Mineralien wie Calcium auf.

Vorsicht geboten ist, wenn die Früchte bitter schmecken. Diese sollten nicht verzehrt werden. Der bittere Geschmack entsteht durch Cucurbitacine, die zu den Triterpen-Derivaten gehören und gesundheitsschädlich sind. HobbygärtnerInnen sollten daher immer zu Qualitätssaatgut greifen und ein Selbstvermehren lassen!

Zucchini

Der sogenannte Sommerkürbis steht für unglaubliches Pflanzenwachstum in kurzer Zeit und eine reiche Ernte in sommerlichen Hitzeperioden. Diese kann den/die GärtnerIn mit der Fülle an zu verarbeitenden Früchten zeitweise sogar überfordern.

Merkmale

Die Zucchini ist eine nahe Verwandte bzw. züchterische Abwandlung des Gartenkürbisses (*Cucurbita pepo*), der mit bis zu 25 Kilogramm Gewicht die größten Früchte der Pflanzenwelt hervorbringt. Die Zucchini erreicht diese Dimensionen mit ca. 2 Kilogramm Fruchtgewicht zwar bei

i. m. a - information.medien.agrar e. V.
Wilhelmsaue 37 • 10713 Berlin
Tel. 030 8105602-0 • Fax 030 8105602-15
info@ima-agrar.de • www.ima-agrar.de

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

Bildnachweise

AJCespedes - shutterstock.com (1), Niklas Rabner (2, 3),
radiokafka - stock.adobe.com (4), Maja Dumat - CC BY
2.0 (5), GMH (6), BVE0/Ariane Bille (7)

information.
medien.agrar e.V. **ima**

3 Minuten Info

Zucchini

links: Zuchinisamen | rechts: weibliche (hinten links) und männliche Zucchini Blüten (vorne rechts)

Zucchini gibt es in vielen verschiedenen Formen und Farben.

Zucchinipflanzen sind in trockenen Sommern anfällig für Echten Mehltau.



weitem nicht, die Schnelligkeit des Ausbildens großer Früchte von rund 40 cm Länge ist allerdings bewundernswert.

Als Vertreterin der Kürbisgewächse (Cucurbitaceae) bildet die Pflanze in kurzer Zeit eine große Blattmasse und kann bis zu 2 Quadratmeter für sich in Anspruch nehmen. Dies geschieht durch die gestauchte Sprossachse, weshalb sie – im Gegensatz zu ihren Verwandten, die oftmals lange Ranken bilden – buschig bzw. fast rosettenartig wächst. Die Blüten stehen dicht beieinander und sind einhäusig getrenntgeschlechtlich ausgebildet. Das bedeutet, dass männliche und weibliche Blüten verschiedenartig

aufgebaut sind und sich dennoch an einer Pflanze befinden. Männliche Blüten haben einen langen, dünnen Stiel und dienen mit ihrem Pollen der Befruchtung der weiblichen Blüten, welche am Ende der Früchte „sitzen“.

Herkunft

Der Gartenkürbis als Vorfahr der Zucchini wurde bereits vor 7.000 Jahren in Mexiko angebaut. Die Zucchini trat erstmals in Italien im 17. Jahrhundert in Erscheinung und hat dort vermutlich ihren Ursprung. In Deutschland sind Zucchini erst seit wenigen Jahrzehnten bekannt und galten lange Zeit als exotisches Gemüse. Diesen Ruf kann man den

Früchten auch heute noch zuschreiben, sind sie doch in vielen verschiedenen Farben und Formen erhältlich.

Anbau und Ernte

Wie alle Mitglieder der Kürbis-Familie sind Zucchini Starkzehrer und haben somit einen hohen Nährstoffbedarf. Zudem sind sie wärmebedürftig, frostempfindlich und benötigen viel Wasser. Gartenbaubetriebe ziehen Jungpflanzen im Gewächshaus vor und pflanzen sie ab Mitte Mai ins Freiland. Dabei sind sie besonders in trockenen Sommern anfällig für Pilze des Echten Mehltaus und haben eine gewisse Selbstunverträglichkeit im Nachbau. Deshalb sollten Zucchini an

der gleichen Stelle erst nach 3–4 Jahren wieder kultiviert werden. Zuerst erscheinen die männlichen Blüten. Mit zunehmender Wärme und Pflanzengröße kommen auch die weibliche Blüten, die schließlich die fleischigen Beerenfrüchte hervorbringen. Sobald die Pflanze Früchte bildet, können laufend zarte, bis zu 20 cm lange Früchte geerntet werden. In dieser Größe gelangen sie typischerweise in den Handel. Doch auch größere Exemplare können jederzeit geerntet und verarbeitet werden.

Nutzung und Verarbeitung

Junge Früchte eignen sich für die frische Verarbeitung: roh, gekocht