

Kiwano, Horngurke (*Cucumis metuliferus*)

Familie: Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)

Besonderheiten

- Kiwanos bilden auffällige, 10-15 cm lange, walzenförmige, mit Stacheln besetzte Früchte aus. Die exotisch anmutenden Gebilde sind weder Obst noch Gemüse eindeutig zuzuordnen. Ihr Geschmack variiert je nach Reifegrad innerhalb einer Mischung aus Gurke, Zitrone und Banane.
- Kiwanos lassen sich wie Kiwis verspeisen: Sie werden einfach aufgeschnitten und ausgelöffelt. Das gallertartige, grüne Fruchtfleisch ist von zahlreichen Kernen durchsetzt, die ebenfalls essbar sind.
- Sehr gut lassen sich Kiwanos auch in Quark- und Joghurt-Desserts verwenden. Die dekorative, ausgelöffelte Schale bietet sich dabei als ausgefallenes Behältnis zum Anrichten an.



Anbau

- Die einjährige Kletterpflanze wird ähnlich wie Gurken kultiviert. Die Jungpflanzen
- entwickeln sich bei warmer Vorkultur (mind. 20 °C) relativ schnell (innerhalb von 2-3 Wochen), sodass ein Aussattermin Anfang Mai vollkommen ausreicht. Nach der Keimung werden die Sämlinge einzeln in Töpfe pikiert und weiterhin warm gehalten.
- Nach den Eisheiligen können die Jungpflanzen ausgepflanzt werden. Die wärmeliebenden Kiwanos benötigen einen sonnigen, warmen Standort und vertragen Temperaturen unter 15 °C nur schlecht. Daher empfiehlt sich der Anbau im Gewächshaus, wenngleich Kiwanos durchaus auch im Freien wachsen können.
- Da Kiwanos, ebenso wie Gurken, viel Platz benötigen und nicht gerne von anderen Pflanzen bedrängt werden, sollte ein Pflanzabstand von 120-150 cm zwischen den Reihen und 40 cm in der Reihe eingehalten werden.
- Die Pflanzen können entweder flach auf dem Boden wachsen oder mithilfe von Rankhilfen in die Höhe geleitet werden, wobei sich aufgeleitete Pflanzen tendenziell besser entwickeln. Drähte, Schnüre oder Pflanzgerüste werden von den Kletterpflanzen dankbar angenommen.
- Die wasser- und nährstoffbedürftigen Pflanzen sollten regelmäßig gegossen und ausreichend gedüngt werden. Beispielsweise lässt sich der Nährstoffbedarf mit einer



Kombination aus 3 l/m² Kompost und 100-140 g Hornmehl/m², die vor der Pflanzung in den Boden eingearbeitet wird, decken.

- Im Hinblick auf Krankheiten und Schädlinge zeigt sich die Kiwano deutlich robuster als die verwandten Melonen oder Gurken.
- Nach der Aussaat vergehen etwa 4 Monate, bis die ersten Früchte reif sind. Der optimale Erntezeitpunkt ist gekommen, wenn die Farbe der Früchte von grün nach gelb umschlägt.
- Die optimale Genussreife erreichen die Früchte allerdings erst im Laufe der anschließenden Lagerung (bei Zimmertemperatur). Wenn sich Kiwanos orange-gelb verfärben, sind sie bereit für den Verzehr.
- Kiwanos sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie bei Kälte schneller verderben. Unter optimalen Bedingungen sind die Früchte 6 bis 9 Monate lagerfähig.
- Von Kiwanos lässt sich einfach eigenes Saatgut gewinnen, indem die Kerne aufbewahrt und im nächsten Jahr wieder ausgesät werden.



Literatur

JACKSCH, T. & KELL, K.: Von Amaranth bis Zuckerwurzel... Raritäten für den Gemüsegarten. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Gartenbau. Unveröffentlichte Zusammenstellung.

KELL, K., 2021: Anzucht von Kiwanos. Mündliche Mitteilung, 14.07.2021.

SCHMIDT, V., 2019: Kiwano, Horngurke. Mein schöner Garten, 25.04.2019.

<https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/gemuese/kiwano-horngurke>. Zugriff am 01.04.2021.

Bildnachweis

Fröhler, L., 2021