

Mexikanische Mini-Gurke (*Melothria scabra*)

Familie: Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)

Besonderheiten

- Die ovalen, etwa eichelgroßen grün-weiß marmorierten Früchte der Mexikanische Mini-Gurke sind ein hervorragender Snack für Schule, Büro und Freizeit. Auch als Party-Snack oder dekorative Beigabe zu Salaten machen die leicht säuerlichen Gürkchen eine gute Figur. Ebenso gut können sie zu süß-saure Einlegegürkchen verarbeitet werden.
- Die rankenden Pflanzen sind potenziell mehrjährig, in unseren Breiten allerdings nicht winterhart. Ihre dicke, unterirdische Speicherwurzel macht die Mexikanische Mini-Gurke erstaunlich trockenheitsverträglich. Außerdem lassen sich kräftige Wurzeln, ähnlich wie Dahlien-Knollen, leicht feucht und frostfrei überwintern und im nächsten Jahr wieder als Pflanzgut verwenden.



Anbau

- Die Mexikanische Mini-Gurke lässt sich unkompliziert durch Aussaat vermehren, wobei sie sich in der Anzucht kaum von normalen Gurken unterscheidet.
- Ab April werden die Samen ca. 1 cm tief in mit Anzucherde gefüllte Saatschalen oder kleine Töpfe gesteckt und warm aufgestellt. Bei Temperaturen zwischen 18 und 25 °C keimen die Samen in der Regel innerhalb von 10 bis 15 Tagen. Etwa eine Woche nach dem Auflaufen lassen sich die Sämlinge dann in Töpfe pikieren.
- Da es sich bei der Mexikanischen Mini-Gurke um eine äußerst wärmebedürftige und frostempfindliche Pflanze handelt, sollte sie erst nach den Eisheiligen an einem sonnigen, warmen Standort im Garten ausgepflanzt werden. Eine Kultur im Gewächshaus ist möglich, aber nicht zwingend notwendig. Auch im Hochbeet oder in Kübeln findet die Mexikanische Mini-Gurke geeignete Bedingungen vor. Zwischen den einzelnen Pflanzen sollte ein Abstand von mindestens 40 x 40 cm eingehalten werden.
- Die rankenden Pflanzen können entweder wie Einlegegurken auf dem Boden dahinwachsen gelassen oder an Rankhilfen hochgezogen werden. An Schnüren lassen sie sich optimal nach oben leiten und erreichen dabei eine stattliche Höhe von bis zu 3 m.
- Etwa ab August lassen sich die ersten Gürkchen ernten. Die



Früchte sollten stets in jungem Zustand geerntet werden, da sie dann besonders zart und noch kernarm sind.

- Werden die Mini-Gurken nicht gleich vernascht, können sie bei Temperaturen über 12 °C für mehrere Wochen gelagert werden.
- Der erste Frost bringt die Pflanzen zum Absterben. Wer möchte kann die Speicherwurzeln im Herbst ausgraben und in leicht feuchtem Sand kühl und frostfrei überwintern. Alternativ können aus einigen Früchten Samen herausgelöst, 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.

PLANTURA.GARDEN: Mexikanische Minigurke: Tipps & Tricks zum Pflanzen der Cucamelon.

<https://www.plantura.garden/gruenes-leben/mexikanische-minigurke-tipps-tricks-zum-pflanzen-der-cucamelon>. Zugriff am 31.03.2021.

SAMENHAUS.DE: Mexikanische Minigurke Sandia. Produktinformation.

https://www.samenhaus.de/gurkensamen-mexikanische-minigurke-sperli-s-sandia-von-sperli-samen/a-132/?ReferrerID=7&gclid=EAlaIqobChMIIPpx2YXb7wIvtOHmCh2Cngo2EAYYAIABEgK5b_D_BwE. Zugriff am 31.03.2021.

Bildnachweis

- (1) Tigerente/Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0
- (2) Vorzinek/Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0