



Vielseitig, beliebt, ergiebig

Zucchini gehören zu den **Gartenpflanzen**, die am einfachsten zu kultivieren sind. Sie wachsen schnell, liefern eine gute Ernte und schmecken gekocht, gegrillt, eingelegt und auch roh köstlich.

Sabine Reber, Schriftstellerin, Gartenpublizistin und Bloggerin

Wer im Gemüsegarten oder im Kübel auf dem Balkon ein Erfolgserlebnis sucht, pflanze Zucchini (*Cucurbita pepo* var. *giromontiina*). Mit diesen Setzlingen kann fast nichts schiefgehen. Einzig Wasser und genug Nahrung brauchen sie, und zwar regelmässig. Also in frische Gemüseerde pflanzen und im Gartenbeet grosszügig Kompost untermischen. Zucchini in Kübeln sollten in der Sommersaison regelmässig mit Flüssigdünger versorgt werden. Im Beet die Erde mit Stroh oder Rasenschnitt mulchen, damit weniger Wasser verdunstet. Dann gilt es einfach staunend zuzusehen, **wie rasant die jungen Pflanzen heranwachsen**. Bereits nach etwa einem Monat beginnen sie zu blühen. Am Anfang bilden sich oft hauptsächlich männliche Blüten. Diese können gebacken oder frittiert werden. Sobald die Pflanzen genug Laub und Kraft haben, um Früchte heranwachsen zu lassen, bilden sich mehr weibliche Blüten.

Ab jetzt gilt es, wachsam zu sein und die Zucchini zu ernten, bevor sie zu gross werden. Das Laub ist übrigens ebenfalls essbar. Falls die Zucchini allzu sehr wuchern sollten, lässt sich aus dem jungen Laub ein schmackhaftes Blattgemüse kochen. In der Deutschschweiz sind vor allem die länglichen grünen Zucchini bekannt. **Aus Italien kommen diverse Sorten zu uns**, weisse, gelbe, gestreifte und gefleckte, wie beispielsweise die hell- und dunkelgrün gestreifte 'Striato d'Italia'. Diese bildet besonders grosse Blüten für die Küche.

Im Süden sind auch runde, sternförmige oder keulenförmige Zucchini beliebt, von denen es unzählige Sorten gibt. Besonders hübsch und schmackhaft ist die weisse 'Bianco di Sicilia' mit ihren aromatischen cremefarbenen Früchten. Ich mag auch die gelben Zucchini gerne. Sie sehen auf dem Beet und in der Küche wunderschön aus, wie sie so eidottergelb leuchten. Und sie **schmecken zarter als manch grüne Sorte**. Gelbe Zucchini wie beispielsweise die Sorte 'Gold Rush' werden geerntet, sobald sie zehn bis fünfzehn Zentimeter lang sind. Die sternförmigen Patissons werden etwa faustgross geerntet. Später werden die Schalen hart und das Fleisch faserig. Aufpassen heisst es bei den englischen Riesenzucchini,



ILLUSTRATION FRANZISKA FRANKE. FOTO STÖH GRÜNIG

Von satt dunkelgrün über gestreift bis leuchtend gelb: Zucchini gibt es in verschiedenen Farben und Formen.

den 'Marrows'. Ihre Früchte werden gut und gerne fünf Kilo schwer! Bei solchen Sorten ist die **legendäre Zucchinienschwemme** besonders berüchtigt. Diese tritt eigentlich immer ein, wenn man einen Moment lang nicht aufpasst. Und schwupps liegen schenkeldicke Monster auf dem Beet. Wer soll denn die alle aufessen? Besonders fiese Gartenfreunde gehen damit hausieren und versuchen, sie mit unschuldigem Blick zu verschenken. Nun gut, man kann damit Suppe machen. Ansonsten gilt: Zucchini immer möglichst früh ernten. Am liebsten nasche ich die Früchte direkt im Garten, als willkommenen Snack beim Jäten. Und eben, möglichst viele Blüten ernten!

Zucchini selber aus Kernen ziehen ist ebenfalls eine Möglichkeit. Sie brauchen einfach warm genug – idealerweise keimen sie im Gewächshaus oder auf einem hellen Fenstersims. Nach draussen dürfen die jungen Pflanzen erst, wenn die Eisheiligen Mitte Mai vorbei sind. 🍷