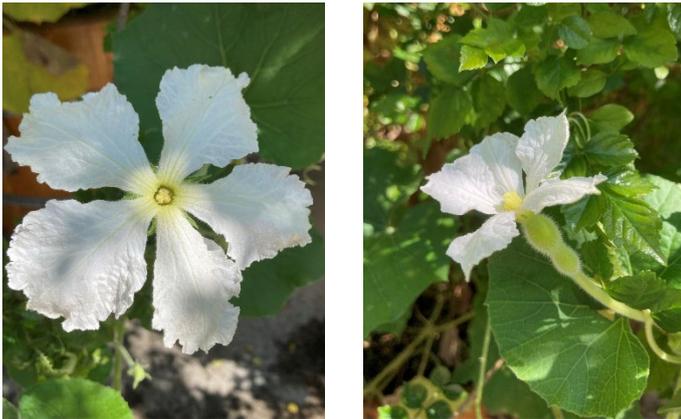


Pflanze des Monats September

Flaschenkürbis

Lagenaria siceraria (MOLINA) STANDL.



Männliche Flaschenkürbis-Blüte (links) und weibliche Blüte mit Fruchtknoten (rechts). Foto: Deborah Schäfer

Der Flaschenkürbis (*Lagenaria siceraria* (MOLINA) STANDL.) ist eine einjährige Kletterpflanze, deren Sprossen über 10 m lang werden können. Diese sind im Spätsommer mit weissen, duftenden Blüten bedeckt und im Herbst von grossen Früchten behangen. Der Flaschenkürbis ist eine der ältesten Kulturpflanzen und wurde mehrfach und unabhängig voneinander domestiziert. So ist eine riesige Vielfalt an Sorten mit unterschiedlichsten Fruchtformen entstanden. Ursprünglich stammt der Flaschenkürbis aus dem tropischen Afrika. Im BOGA wird er wie die anderen nicht frosttoleranten Pflanzen im Kübel gezeigt – von Mai bis September im Freiland und von Oktober bis April in der Orangerie.

Männchen in der Überzahl

Wie die meisten Kürbisgewächse haben Flaschenkürbisse weibliche und männliche Blüten. Die weiblichen Blüten sind am verdickten Fruchtknoten zu erkennen, aus dem sich

die flaschenförmigen Früchte bilden. Bis eine weibliche Blüte gefunden wird muss allerdings etwas gesucht werden, denn auf eine weibliche Blüte kommen ca. 20 männliche.

Von Melkeimer bis Mundorgel

Die unreifen, noch weichen Früchte werden als Sommergemüse gegessen und aus den Samen lässt sich ein veganer Quark herstellen. Vor allem im asiatischen Raum stehen Flaschenkürbisse auf dem Speiseplan. Sind die Früchte reif, werden sie sehr hart und wasserundurchlässig. Sie dienen – oft verziert mit Schnitzereien oder Brandmalerei – als Aufbewahrungsgefässe von Nahrung und Flüssigkeiten, als Melkeimer, Vogelhäuser oder Lampen. Auch viele Instrumente werden aus Flaschenkürbissen hergestellt – von Saiteninstrumenten wie Kora und Sitar, zu Gefässrasseln wie den Maracas und sogar Mundorgeln. Verschiedenste Pflanzenteile werden zudem als Heilmittel verwendet.

Bittere Gefahr

Auch der Flaschenkürbis enthält das für die Kürbisgewächse typische, hochgiftige Cucurbitacin. Durch Auslese wurde dieser Stoff aus kultivierten Kürbisgewächsen herausgezüchtet, kann aber durch Kreuzbestäubung, z.B. mit Zierkürbissen, wieder in den Früchten vorhanden sein. Deshalb gilt: Bittere Kürbisgewächse nie essen!