

Cucumis metuliferus / Kiwano



<i>ID Pflanze</i>	388
<i>Höhe in cm</i>	bis 300
<i>Lichtbedarf</i>	sonnig
<i>Wasserbedarf</i>	trocken oder normal
<i>Bodenbeschaffenheit</i>	humusreich, locker; Boden mit Kompost und Hornspänen anreichern
<i>Lebensdauer</i>	einjährig
<i>Bestäubung</i>	Hummeln, Bienen
<i>Keimverhalten und Pflege</i>	in Töpfen/Saatschalen anziehen
<i>KT = Keimtemperatur</i>	nicht frosthart Wärmekeimer KT 18-22 Grad Keimdauer 8-14 Tage
<i>Abstand beim Pflanzen in cm</i>	60 <i>Reihenabstand in cm:</i> 130
<i>Pflanzenanleitung</i>	auspflanzen, wenn Pflanze 3 Blätter hat und keine Frostgefahr mehr besteht; aufbinden; benötigt viel Platz und sollte nicht durch andere Pflanzen beschattet werden, meist im Gewächshaus angebaut, da sie Temperaturen unter 15 Grad schlecht erträgt (649)
<i>Düngekategorie</i>	Starkzehrer
<i>Ernte</i>	10 - 15 cm lange walzenförmige Früchte, reif wenn Schale gelb oder orange; nach dem Pflücken nachreifen lassen, bis Schale etwas weich wird (649)

Zeigerwerte gemäss info flora unter <https://www.infoflora.ch/de/flora/art->

<i>Krankheiten und Schädlinge</i>	robuster als Gurke oder Melone, im Gewächshaus kann nach längerer Trockenheit echter Mehltau vorkommen (649)
<i>Lebensraum</i>	in semi-ariden Gebieten des südlichen und zentralen Afrikas endemisch (684)
<i>Allgemeine Bemerkungen</i>	exotisches Kürbisgewächs, Kletterpflanze

	Saat	Blüte	Ernte
Januar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Februar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
März	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
April	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mai	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juli	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
August	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
September	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oktober	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
November	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dezember	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Quelle Bild Frank Vincentz https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Horngurke_-_Kiwano_-_Cucumis_metuliferus_im_Garten,_kletternd_02_ies.jpg

Heilpflanze?

Wirkstoffe nein

Kulinarische Nutzung saftiges, bitterfreies Fleisch, mit Salz und Zitronensaft oder mit Tomaten essen, kann auch für Sorbets oder Fruchtsalate verwendet werden; 6 - 9 Monate lagerfähig, kühl aber nicht im Kühlschrank lagern; enthält

Quellen und weiterführende Infos:

535 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Horngurke_-_Kiwano_-_Cucumis_metuliferus_im_Garten,_kletternd_02_ies.jpg

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

684 <https://de.wikipedia.org/wiki/Horngurke>

685 <https://hort.purdue.edu/newcrop/CropFactSheets/kiwano.html>

Zusammengestellt von Silvia Rothen, rothen ecotronics, Bern, Schweiz
<http://www.ecotronics.ch/blumen.aspx>

Version: 31.12.2022 11:28:59