

Serie „Gemüsevielfalt“

Patisson: In der Gartenliteratur findet man das Gemüse auch unter dem Namen: Custart, Kaisermütze, Fliegende Untertasse (Ufo). Schon vor 30 Jahren wurde ich auf der Gartenbauausstellung, die damals auf der Agra Markkleeberg war, für die Präsentation dieses wenig bekannten Gemüse ausgezeichnet. Inzwischen ist aber der Kürbis immer noch wenig bekannt bzw. kaum im Angebot. Offensichtlich führt die ungewöhnliche Form dazu, das angenommen wird, es handle sich um einen Zierkürbis. Das schmackhafte Gemüse ist als Samen (bei Marktkauf von Pfann, „Custart White“ von Kiepenkerl und „Patina“ von Chrestensen), seltener als Pflanzen, in den Farben weiß, gelb oder grün zu haben. Diese tellerförmige Kürbisvarietät wächst buschig, d.h. sie bildet kaum Ranken aus. Wie alle Kürbisse benötigt Patisson einen sonnigen bis halbschattigen Platz. Kürbisse sind starkzehrer und sind für humusreichen Boden dankbar. Vorkultur ab Anfang April, Freilandpflanzung nach den Eisheiligen. Später nachdüngen und nicht austrocknen lassen. Geerntet wird laufend. Junge Früchte müssen nicht geschält werden. Junge Früchte können im Ganzen wie Gürkchen, oder wie Zucchini zubereitet werden. Reife Früchte sind lange haltbar und müssen vor dem Verzehr geschält und entkernt werden. Das weißfleischige Gemüse wird dann nach „Hokkaido“-Rezepten verarbeitet.

E. Schmitt, KGV Alt Schönefeld.

ES 2/14 Patisson

