

PEPINO

Wissenschaftlicher Name: *Solanum muricatum*

Pflanzenfamilie: Nachtschattengewächse (*Solanaceae*)

Weitere Namen: Melonenbirne, Birnenmelone, Mellowfrucht

Herkunft: Der Pepino ist nur in Kultur bekannt. Die Kultursippe dürfte im Raum von Kolumbien, Ecuador, Peru, Chile und Bolivien entstanden sein. Man kennt die Früchte aus keramischen Nachbildungen, die man häufig in Gräbern fand. Für das nördliche Peru kennt man sie aus der Moche- und Solenar-Kultur, ca. um 600 bis 800 v. Chr. Erste Berichte über den Pepinoanbau stammen von spanischen Chronisten der Kolonialzeit.. Im Jahr 1785 gelangte der Pepino nach Frankreich, 1882 wurde er in den USA eingeführt und dort unter dem Namen melon pear für Kalifornien und Florida für den Anbau empfohlen. Heute baut man den Pepino in Süd-, Zentral- und Nordamerika, Neuseeland, Australien und im südlichen Europa an.

Kultur: Die Vermehrung der Pepino erfolgt entweder durch Stecklinge oder mit Saatgut. Geschnittene Stecklinge von gesunden Mutterpflanzen werden Ende Februar / Anfang März geschnitten und im Gewächshaus / Zimmer vorgetrieben. Beginnt man die Kultur mit Saatgut, so werden die aufgelaufenen Pflänzchen ein- bis zweimal pikiert und nach den Eismännern ins Freie gepflanzt, am besten auf schwarze Mulchfolie (Wärmebedarf der Pflanzen!), das gilt auch für die über Stecklinge gewonnen Pflanzen. Da die Pflanzen wärmebedürftig sind, sollten sie nur im so genannten Weinbauklima bzw. an sonnigen und geschützten Plätzen, an südseitigen Hausmauern, etc. angebaut werden. Nun kann man die Pflanzen buschförmig wuchern lassen oder ausgeizen, wobei man dann auch größere Früchte erhält. Eine optimale Wasser- und Nährstoffversorgung sind für hohe Fruchterträge Voraussetzung. Eine Ernte beginnt dann im Sommer und dauert bis in den Herbst hinein. Die Pflanzen kann man dann im Haus einwintern und im nächsten Jahr davon Stecklinge schneiden. Das Überwintern kann einerseits bei 4 – 10° C dunkel und trocken erfolgen oder andererseits kann man die Pflanzen auch bei 20° C durchkultivieren.

Düngung: Pepino brauchen reichlich Nährstoffe. Vor der Pflanzung erfolgt eine Grunddüngung. Während der Vegetationszeit sind zwei weitere Düngegaben notwendig.

Beschreibung: Die Pepinopflanze ist im Prinzip eine mehrjährige Pflanze, die bei uns, auch im Gewächshaus, wie Paradeiser jedoch nur einjährig kultiviert wird. Die Pflanze kann bis zu 1 m hoch werden und ohne Erziehungsschnitt wächst die Pflanze mit vielen Seitentrieben strauch- oder buschförmig und bildet sehr viele Früchte. Geizt man die Seitentriebe wie bei den Paradeisern aus, werden erheblich größere Blüten und auch Früchte gebildet. Die Form und die Größe der Blätter als auch die Früchte können sehr variabel sein. Es gibt Typen mit einfachen bis hin zu mehrfiedrigen Blättern mit allen Übergängen. Meist sind die Blätter lanzettlich und ungeteilt. Die Blüten sind zwittrig und ihre Farbe wechselt von tiefblau bis weiß, abhängig von der Tagesdurchschnittstemperatur (tiefblau bei 10 bis 20° C und weiß bei >27° C). Jeder Blütenbestand besteht aus 10 bis 15 Blütenknospen, die nacheinander aufblühen. Bei Sonnenaufgang öffnen sich die Blüten und zu Mittag schließen sie sich wieder. Am zweiten Blühtag stäuben die Blüten am besten. Die Pflanzen blühen und fruchten zugleich. Die Frucht ist eine Beere mit 2 Fruchtkammern. Ihre Form ist ei-, kugelförmig oder länglich. Die 8 bis 20 cm langen grünen, gelben bis leicht orangefarbenen reifen Früchte mit purpurroten oder blauvioletten Streifen sind meist 150 bis 300 g schwer.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Der Zuckergehalt beträgt zwischen 3,5 und 8,5 %. Mit 35 bis 70 mg / 100 g Frischmasse liegt der Vitamin-C-Gehalt hoch. Pepinofrüchte sind ein sehr energiereiches Gemüse.

Sorten, Varietäten, Formen:

„Chile“, „El Camino“, „FW 21“, „Toma“, „Pepino Gold“

Vermarktung: Pepino werden nach Stück oder Gewicht vermarktet. Optimale Fruchtgrößen haben 200 bis 300 g.

Lagerung: Schützt man die Früchte gegen Transpiration lassen sie sich bei 20° C drei Wochen und auch länger lagern, bei 2 bis 5° C bis zu 7 Wochen.

Pflanzenschutz: An Krankheiten können Virose und der Phytophthora-Pilz (wie bei den Paradeisern) auftreten, an Schädlingen Spinnmilben und Weiße Fliegen sowie Blattläuse.

Hinweise: Die Früchte sind reif, wenn die Schale auf einen leichten Druck nachgibt. Pepino ist auch eine wunderschöne Ampelpflanze, da sie gleichzeitig blüht und fruchtet. Die Sorte „Pepino Gold“ hat ganz besonders schöne Früchte, goldgelb mit Streifen. Für eine Ampelschale mit ca. 15 l Inhalt benötigt man 3 – 5 Stecklinge.

Verwendung: Die reifen Früchte sind süß, saftig und haben einen melonen/birnartigen Geschmack. Sie eignen sich besonders zum Rohverzehr, wobei die Früchte wie Äpfel geschält werden. Man kann aus den Früchten jedoch auch Kompott oder Marmelade zubereiten. Eine leckere Nachspeise sind halbierte und entkernte Pepinos, die man etwas aushöhlt, mit Vanilleeis füllt und mit Erdbeersauce oder einer andere Fruchtsauce übergießt. Da sich angeschnittene Früchte rasch verfärben, sollte man sie erst kurz vor dem Verzehr zubereiten.



