

Pepino - Birnenmelone

Solanum muricatum

Nachtschattengewächse, Solanaceae

Die Pepino stammt aus Südamerika aus Höhenlagen von 800 bis 3000 m über dem Meeresspiegel. Sie wird etwa 1m hoch, hat große, längliche Blätter und hell lilafarbene Blüten. Die gelben Früchte mit den lila Streifen sind je nach Erziehungsform der Pflanze unterschiedlich groß, von Eigröße bis fast zu der Größe einer Zuckermelone. Letzterer ähnelt sie auch im Geschmack.



Ansprüche, Pflanzung, Pflege

Die Pepino verträgt keinen Frost. Sie kommt daher erst ab Mitte Mai an einen geschützten Platz ins Freie oder wird im Gewächshaus angebaut. Sie gedeiht gut in normalen, nicht zu Staunässe neigenden Gartenböden oder in Einheitserde (bei Kultur in Gefäßen). Wurde der Boden im Frühjahr mit Kompost versorgt, ist zunächst keine weitere Düngung notwendig. Bei Kultur in der Blumenampel, im Balkonkasten oder im Kübel wird während der Wachstumszeit alle ein bis zwei Wochen dem Gießwasser ein Flüssigdünger beigelegt. Bei zu hoher Düngung schießen die Pflanzen ins Kraut und bilden wenig bis keine Früchte.

Im Sommer wünschen die Pflanzen viel Luft und nicht zu hohe Temperaturen. 28 °C sollten nach Möglichkeit auch im Gewächshaus nicht überschritten werden. Wichtig ist eine ausreichende Bewässerung, da die Pflanzen mit ihren vielen Blättern eine große Verdunstungsfläche bieten. Pepinos können in Buschform (im Boden, im Kübel, im Balkonkasten oder in der Ampel) oder ein- bis dreitriebig (im Boden oder Kübel) aufgeleitet kultiviert werden. Die Entwicklungsdauer von der Blüte bis zur Fruchtreife beträgt etwa 3 Monate. Erntereif sind die Früchte, wenn sie einen leichten Duft ausströmen.

Pepinos in der Blumenampel haben mit ihren sattgrünen, schönen Blättern, zarten, hell lila Blüten und den anhängenden, eiförmigen Früchten auch einen hohen Zierwert.

Pepino werden gerne von Weißen Fliegen, Blattläusen und Spinnmilben befallen. Bekämpft werden können diese mit Nützlingen oder Schmierseifepräparaten (z.B. Neudosan).

Verwendung

Die Früchte sind reich an Vitamin C und Karotin. Sie eignen sich zum frischen Verzehr, zum Beispiel in Fruchtsalaten, aber auch zur Herstellung von Marmeladen und zum Einwecken.

Katrin Kell Dipl. Ing. (FH)

www.hswt.de