Genuss von höchstem Rank

Klettermaxi heißt das Gemüse des Jahres der Österreichischen Gärtnereien. Die Gemüsespezialität zeichnet sich durch platzsparenden Wuchs, hohen Ertrag und schmackhafte, dunkelgrüne Früchte aus. Das Gemüse des Jahres kann flexibel im Gemüsegarten, im Gewächshaus oder im großen Topf am Balkon gepflanzt werden.

Die Zucchini will hoch hinaus

Das Besondere an Klettermaxi ist der geringere Platzbedarf, als bei anderen Zucchinisorten. Da man die Pflanze in die Höhe ziehen kann, ist sie auch für Balkon oder Terrasse geeignet. Sobald sich die erste Blüte zeigt, bekommt die Pflanze einen stabilen Stab, ein Gitter oder im Gewächshaus auch Schnüre an denen sie nach oben gebunden wird. Anders als bei Gurken kann Klettermaxi nicht alleine nach oben klettern, sondern muss regelmäßig festgebunden werden.

In den heimischen Gärtnereien erhält man ab Ende April junge Pflanzen. Es empfiehlt sich mit dem Aussetzen in das Gemüsebeet bis Mitte Mai zu den Eisheiligen zu warten, damit die Gefahr der Spätfröste gebannt ist. Zucchini können auch in große Töpfe gepflanzt und auf Balkon oder Terrasse herangezogen werden. Bei der Pflanzung sollte man beachten, dass die Pflanzen Wärme lieben. Zucchini mögen lockeren Boden und eine Mulchschicht aus Rasenschnitt ist eine gute Möglichkeit den Unkrautaufwuchs einzudämmen und den Boden locker und feucht zu halten. Auch in Mischkultur mit Kapuzinerkresse, Zwiebeln, Lauch oder Stangenbohnen fühlt sich Klettermaxi wohl. Als Starkzehrer benötigen die Pflanzen viele Nährstoffe um gut zu wachsen und viele Früchte hervorzubringen. Regelmäßige Düngung mit Fruchtgemüsedünger oder regelmäßige Kompostgaben wirken sich positiv auf die Pflanzen aus. Besonders wichtig ist ausreichend Wasser um eine gute Fruchtentwicklung zu erreichen.

Nachdem Klettermaxi, das Gemüse des Jahres 2024 einen sonnigen Standort im Garten oder am Balkon erhalten hat und gut mit Wasser und Dünger versorgt wurde, erscheinen bald die ersten Blüten. Wichtig ist, dass die Pflanze nun laufend an einer Rankhilfe nach oben gebunden wird. Nach wenigen Wochen reifen auch schon die ersten grünen Früchte! Nun kann laufend geerntet werden. Um die Pflanzen möglichst gesund zu halten, sind zwei Dinge zu beachten. Eine große Gefahr geht von Schnecken aus. Schneckensichere Beete oder die Bekämpfung mit Schneckenkorn sind eine wichtige Voraussetzung für gesunde Pflanzen und hohe Erträge. Das zweite Thema ist Pilzerkrankungen wie Echter und Falscher Mehltau. Am besten gießt man Zucchini nur von unten und nicht über die Blätter. Pflanzenstärkung mit verdünnten Brennnesseljauchen hilft die Pflanzen robuster gegenüber Krankheiten zu machen.

Junges Gemüse

Geerntet werden Zucchini am besten noch relativ jung mit einer Länge bis 20 cm. Man schneidet die Früchte einfach mit einem Messer ab. Zucchini sollten nicht auf den Pflanzen bleiben, da die Ertragskraft dann abnimmt. Daher ist die laufende Ernte besonders wichtig. Durch den Wuchs nach oben ist die Ernte bei Klettermaxi besonders leicht.

Kochen mit Zucchini ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden. Das liegt einerseits am feinen Aroma und der guten Verdaulichkeit und andererseits sind die Möglichkeiten der Verwendung beet-zaubernd vielfältig. Zucchini können gegrillt, gebraten, roh, gefüllt, eingelegt oder als Gemüsenudeln – sogenannten Zoodles – gegessen werden. Bittere Zucchini sollen übrigens nicht verzehrt werden. Das enthaltende Cucurbitacin, das modernen Sorten weggezüchtet wurde, ist giftig.