

KÜRBIS UND KÜRBISARTEN!



Professor Paris studierte an der State University in New York, wo er 1978 in Genetik promovierte. Als überzeugter Zionist liess er sich gleich danach in Israel nieder. Seine Grundlagenforschung im Bereich der Kürbisgewächse wird den Anbau dieser Früchte mit der Zeit revolutionieren. (Foto: Bethsabée Süßmann)

Von Roland S. Süßmann

Auch heute noch träumen Kinder von Aschenbrödels märchenhaftem Kürbis, der sich in eine goldene Kutsche verwandelt. Im Institut Volcani in Tel Aviv, auch unter dem Namen «Agricultural Research Organisation (A.R.O.)» bekannt, haben wir mit *Professor HARRY PARIS* gesprochen, dessen Leben sich um die verschiedenen Kürbisarten und die Zucchini dreht. Auf den ersten Blick erscheint dies vielleicht merkwürdig oder sinnlos, ausser er entdeckt irgendwann den berühmten Kürbis, der sich

in eine Kutsche verwandelt. Während unseres Gesprächs gab uns Professor Paris allerdings zu verstehen, dass diese Art von Forschung bei ihm nicht vorgesehen ist.

Wonach sucht er also? Seit zehn Jahren befasst sich der Professor mit Kürbisgewächsen, diesem Gemüse, zu dessen Früchten der Kürbis, der Markkürbis, der Pâtisson, der Flaschenkürbis sowie der Riesenkürbis zählen, um nur die bekanntesten anzuführen. Sein Ziel ist es, mit Hilfe der Wissenschaft, wie z.B. Genetik, Molekulargenetik und Physiologie der verschiedenen Anbauarten, neue Kürbissorten zu entwickeln. Professor Paris verbringt die meiste Zeit nicht in seinem

Labor, sondern auf dem Feld, um dort das Fortschreiten seiner Forschungsarbeiten zu verfolgen.

Es stellt sich eine ganz einfache Frage: weshalb sollte man neue Kürbisarten züchten, wenn die im Handel erhältlichen Sorten eigentlich sehr gut sind?

Man kann sich tatsächlich fragen warum man das Rad neu erfinden soll! Doch darum geht es gar nicht, ganz im Gegenteil. Wir möchten ein neues Qualitätsprodukt schaffen. Wir verbessern die existierende Frucht und züchten in bestimmten Fällen gar neue Sorten. Es handelt sich bei unserer Forschung nicht um ein kurzfristiges Projekt und es ist bestimmt nicht unser Ziel, den Geschmack einer Frucht oder ihre Lagerdauer zu verbessern, damit sie einen Tag länger im Supermarktregal liegen kann. Ich kann Ihnen leichter erklären, was ich meine, indem ich den Fall eines aus Frankreich stammenden Kollegen erzähle, der auf unserer Versuchspflanzung in Neve Yaar gegenwärtig eine neue Melonenart entwickelt, die gleichzeitig süß und ein wenig säuerlich ist, wie eine Orange. Der Geschmack dieser Melone hat folglich nichts mit demjenigen der uns heute bekannten Sorten zu tun. Ein anderer, heute pensionierter Kollege erfand 1974 die Galia-Melone, die heute überall erhältlich ist und im Grunde eine Kreuzung zwischen zwei sehr süßen Melonen darstellt, der Musqué und der Charentais. Mit diesem Hintergedanken entwickeln wir ein neues, qualitativ hoch stehendes Produkt, das äusserlich attraktiv und gleichzeitig vom Fruchtfleisch her geschmacklich wirklich gut sein muss. In unserem Institut züchten wir auf diese Weise neue Peperoni, Tomaten, Melonen usw.



Goldy ist ein typisches Beispiel für eine neue, von Professor Harry Paris gezüchtete Art von Zucchini. Sie sieht nicht nur schön aus, sie schmeckt auch besonders lecker, sei sie nun paniert, frittiert oder in Form einer Quiche zubereitet worden.



Der Kürbis Quara, dessen Name auf eine sephardische Tradition zurückgeht, wird am Abend von Rosch Haschanah mit dem folgenden Segen serviert: «kera-roah gezar dinenu» (vernichte die Strenge des Urteils, das uns verdammt).

Gibt es Kürbisse, die Sie gezüchtet haben und die heute bereits auf dem internationalen Markt gehandelt werden?

Ich nehme das Beispiel des Spaghettikürbisses, der in den USA viel gekauft wird. Man schneidet ihn auf, entfernt die Kerne und kocht ihn während 11 Minuten; dann löst sich das Fruchtfleisch und sieht aus wie Spaghetti. Serviert man das Kürbisfleisch dann angerichtet, wirkt es überraschend ähnlich wie Pasta, nur ohne die Kalorien. Dieser Kürbis kann mit Tomatensauce, Sauce Bolognese usw. serviert werden. Der Spaghettikürbis ist allerdings nicht sehr schön, er ist innen und aussen von gelblicher Farbe und besitzt keinerlei Eigengeschmack. Nachdem wir die genetischen Möglichkeiten in Bezug auf Farbe und Geschmack untersucht hatten, schufen wir einen innen wie aussen orangefarbenen Spaghettikürbis mit einem ausgezeichneten, leicht süsslichen Geschmack, den wir «Orangethi» nannten. Zur Krönung enthält diese phantastische Frucht auch noch 15 Mal mehr Vitamine als ihre ältere Schwester. Ausserdem muss ich hinzufügen, dass die orange Farbe der Orangethi ein starkes Antioxidans ist, welches das Krebsrisiko reduziert und der Alterung des Körpers entgegenwirkt.

Wie viele Vitamine können denn nach 11 Minuten Kochen in Wasser überleben?

Ich bin kein Fachmann auf diesem Gebiet, doch gemäss den Informationen, die ich bekommen habe, bleiben immer noch ca. 30% von ihnen übrig.

Wo kann man die Orangethi kaufen?

Sie schneiden da ein grundlegendes Problem bei israelischen Erfindungen an. Wir sind effektiv sehr gut darin, Entdeckungen zu machen, doch wir sind nicht in



Im Allgemeinen ist ein Pâtisson weiss. Prof. H. Paris hat eine zweifarbige Varietät entwickelt, was die Optik der damit zubereiteten Gerichte aufwertet. Der Pâtisson wird mit einer Füllung serviert.

der Lage, diese weltweit anständig zu kommerzialisieren. Es stimmt, die Orangethi ist schwer aufzutreiben, doch das Konzept eines orangefarbenen Kürbisses mit ausgezeichneten geschmacklichen Eigenschaften und anderen Vorteilen, wie ich sie beschreiben habe, wurde in den USA ganz einfach kopiert. Heute wird überall in den Vereinigten Staaten ein Spaghettikürbis verkauft, und zwar in drei verschiedenen Sorten, der einige Gene weniger in Bezug auf die intensive Färbung aufweist. Dieses neue Produkt ist also auf dem Markt, doch leider profitiert Israel in keiner Weise von diesem Erfolg.

Viele Menschen essen Kürbiskerne. Sind sie wirklich so gesund?

Absolut, doch vor allem in Form von Öl. Es wurde bewiesen, dass Kürbiskerne das Wachstum der Prostata verlangsamen und bei Blasenproblemen eine prophylaktische und heilende Wirkung entfalten. Und schliesslich gelten sie auch als leicht aphrodisisch. Ausserdem ist es eine interessante Tatsache, dass Kürbisgewächse



Die Orangethi wurde 1986 gezüchtet. Sie ist orange und enthält 15 Mal mehr Vitamine als die anderen bekannten Arten von Spaghettikürbissen.

in der Geschichte, Literatur und Malerei immer mit sexuellen Beschreibungen oder Fragen der Fruchtbarkeit in Verbindung gebracht wurden. Gemäss einigen Quellen sollen Kürbiskerne sogar lähmend auf den Bandwurm wirken.

Wie viele verschiedene Kürbisarten gibt es heute?

Es gibt drei Familien von Kürbissen und Kürbisgewächsen. Die eine ist unter dem Namen *Cucurbita maxima* (Kürbis) bekannt, die zweite heisst *Cucurbita muscata* (Moschuskürbis), die nach dem Kochen nach Muskat riecht (im Nahen Osten sehr verbreitet), und die dritte Form, die bedeutendste, trägt die Bezeichnung *Cucurbita pippo*. Jede dieser Familien ist in Varietäten und Sorten aufgeteilt, die verschiedenen Arten sind äusserst zahlreich und reichen vom Flaschenkürbis bis zur Zucchini. Sie werden auch unterschiedlich verwendet und die Früchte können je nach Reifestadium roh oder nur gekocht verzehrt werden. Einige Arten, bekannt unter dem Namen Pâtisson, kann man nur gegart essen, oft mit einer Hackfleischfüllung. Doch wenden wir uns der Zucchini zu, der in Europa verkauften Kürbisart, die in allen möglichen Gerichten verwendet werden kann und in der Regel



Kürbisgewächse sind in Literatur, Malerei und Philatelie allgegenwärtig.

nicht gefüllt wird. Wir haben eine Sorte mit einer sehr schönen Form und von hervorragendem Geschmack gezüchtet, die wir «Hybrid 663» nannten. Ihre Haut ist sehr dunkel, ihre Form vollkommen zylindrisch, sie ist kernlos und schmeckt herrlich. Form und Farbe bestimmen normalerweise die Verwendung in der Küche: kürzere Früchte kann man sehr gut füllen, die längeren werden auf verschiedene Arten gekocht zubereiten.

Kehren wir zu Ihren Arbeiten zurück: haben Sie eine Zucchini gezüchtet, die heute weltweit verkauft wird?

Ja, durchaus, es handelt sich um die innen wie aussen gelb gefärbte Zucchini, der ich den Namen «Goldy» gegeben habe, in Erinnerung an die Frau von Tevje, dem Milchmann, in «Anatevka» und seinem wunder-

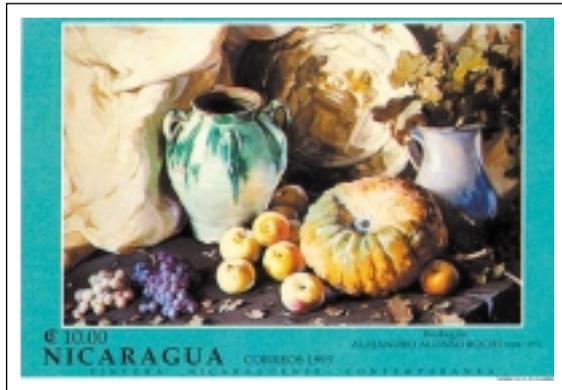
baren Traum, ein reicher Mann zu sein, wenn er sagt: «... ich werde meine Frau, meine Goldy, sehen, die wie die Gattin eines reichen Mannes aussehen wird, mit einem Doppelkinn und den ganzen Tag mit den Bediensteten schimpfend. Ach, wie gut gelaunt wäre sie dann».

Könnte man also, Ihre Arbeit zusammenfassend, sagen, dass Sie einen Kürbis züchten, der für den Konsumenten attraktiver ist, besser schmeckt, mehr Vitamine enthält und leichter anzubauen ist?

Genau. Unsere Produkte mit verbesserter Qualität richten sich nicht allein an die Konsumenten, sondern auch an die Landwirte, die mehr Früchte pro Quadratmeter anbauen und somit ihre Produktion und ihren Umsatz erhöhen können. Wir haben auch neue Anbau- und Erntetechniken entwickelt, so dass unse-



In vielen Ländern stellt der Kürbis in all seinen Erscheinungsformen ein Grundnahrungsmittel dar.



re Kürbisse zwar dichter angepflanzt und doch leichter geerntet werden können. Darüber hinaus haben die von uns verbesserten Kürbisse so viel mehr Geschmack, dass man sie nicht mehr würzen oder zuckern muss.



Die Kürbisblüte ist paniert in Frankreich und Italien eine begehrte Delikatesse.

Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus?

Wir werden immer mehr qualitativ hoch stehende Früchte züchten und dabei hoffen, dass israelische Unternehmen in der Lage sein werden, diese zu kommerzialisieren, indem sie etwas mehr Innovations- und Unternehmungsgeist beweisen!

Wie beurteilen Sie abschliessend das Forschungspotenzial in Israel im Vergleich zu anderen Ländern?

Ich kann ohne weiteres die Behauptung wagen, dass es nicht viele andere Institute gibt, die sich voll und ganz mit langfristiger und ständiger Forschung befassen und an denen die Wissenschaftler frei arbeiten, ihrer Phantasie folgen und ihre Vision verwirklichen können. An anderen Orten müssen Forscher gleichzeitig eine Funktion in der Lehre wahrnehmen und ihre Arbeiten in der Landwirtschaft beschränken sich auf regionale Kulturen oder befassen sich mit dem weltweit am meisten verkauften Obst und Gemüse, nämlich Tomaten, Kartoffeln und Gurken. Das Aufnehmen oder gar Zu-Ende-Führen einer Forschungstätigkeit in einem so genannten sekundären Bereich ist bestimmt mit zahlreichen Schwierigkeiten verbunden, denn die Universitäten werden in der Regel von Interessenverbänden finanziert oder die Entscheidungen müssen gewissen Auflagen von politischer Seite entsprechen. Dies alles trifft auf das Institut Volcani nicht zu.

Zum Schluss können wir also festhalten, dass Kürbisse aller Art dank den Arbeiten von Professor Paris einer leuchtenden Zukunft entgegengehen und wir in nächster Zeit immer mehr unterschiedliche Sorten auf unseren Tellern vorfinden werden. Es bleibt nur die Frage offen, wann uns die blau-weissen Zucchini aufgetischt werden, bei deren Verzehr sich unser zionistisches Gefühl entwickelt. Auf diese Frage hat Professor Paris bisher keine Antwort gefunden.