



Rund um den Kürbis

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Rheinland

Endenicher Allee 60

53115 Bonn

Internet: www.landwirtschaftskammer.de

E-Mail: info@landwirtschaftskammer.de

Text, Gestaltung:

Ulrike Lindner

Gartenbauzentrum Köln-Auweiler

Gartenstraße 11

50765 Köln

Tel.: 02 21 / 53 40–200, Fax: 0221 / 53 40-299

Herkunft und Botanik

Kürbisse gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt, viel älter als Mais und Bohnen. Dabei wurden diese drei Gemüsearten früher –teilweise auch heute noch– als perfekte Mischkultur bei den Indios in Mittelamerika angebaut: Der Mais dient der kletternden Bohne als Halt. Der Kürbis beschattet mit seinem Blattwerk den Boden und verhindert die Wasserverdunstung. Bei dem Indianerstamm der Navajos war der Kürbis eine heilige Pflanze.

Zur Zeit der Entdeckung Amerikas gab es bereits züchterisch bearbeitete Kürbisse. Christoph Kolumbus beschrieb den Kürbis als wichtigste Nahrungspflanze der Indios und Azteken, und in Amerika ist die Begeisterung für Kürbisse bis heute ungebrochen. Durch die Seefahrer gelangten schon bald nach der Entdeckung Amerikas Samen einiger Arten an europäische Fürstenhöfe und in die Klostergärten, z.B. auch die „Ufos“. Diese „neuen“ Kürbisse verdrängten die bis dahin in Europa kultivierten Flaschenkürbisse der Gattung *Lagenaria*. 51 Jahren nach der Entdeckung Amerikas wird erstmals ein amerikanischer Kürbis in der deutschen Literatur erwähnt („New Kreuterbuch“ von Leonhart Fuchs).

Die Flaschenkürbisse stammen vermutlich aus den tropischen Regionen von Zentralafrika. Durch die Meeresströmung gelangten Früchte mit keimfähigen Samen nach Südamerika. Archäologische Funde besagen, dass schon vor 12.000 Jahren der Flaschenkürbis in Peru, vor 9.000 Jahren in Mexiko und vor 5.000 Jahren in Ägypten bekannt war.

Von Botanikern wird der Kürbis als eine Panzerbeere bezeichnet. Der Kürbis ist die Pflanze mit den größten Beeren und größten Samen. Mit über 90 % Wassergehalt gehört der Kürbis zu den wasserreichsten Gemüsearten. Sein deutscher Name leitet sich vom lateinischen *Corbis* = Korb, Gefäß ab.

Kürbisse zählen zu den Fruchtgemüsen, sind einjährige Pflanzen und einhäusig, blühen aber getrennt geschlechtlich. Das bedeutet, dass sich auf einer Pflanze männliche und weibliche Blüten (zu erkennen an dem kleinen Fruchtsatz) befinden. Die weiblichen Blüten müssen durch Insekten –vorwiegend sind es Bienen– bestäubt werden.

Allgemeines

Derzeit erleben Kürbisse eine wahre Renaissance. Nicht zuletzt dadurch, dass in den vergangenen Jahre der amerikanische Brauch des Halloween (31. Oktober) in Europa Einzug gehalten hat. Doch Kürbisse haben wesentlich mehr zu bieten. Durch ihre enorme Formen- und Farbenvielfalt, die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Zubereitungsmöglichkeiten und nicht zuletzt durch die unproblematische Anbauweise sind dieses Fruchtgemüse hervorragend für die Gartenkultur geeignet.

Bei uns werden Kürbisse heute häufig wegen ihres Zierwertes angebaut. Es gibt wohl kein anderes Gemüse auf der Erde, das uns in so vielgestaltigen Erscheinungsformen begegnet wie der Kürbis. Neben den glattfrüchtigen Sorten gibt es auch solche, die gerieft sind, oder deren Oberfläche mit warzenähnlichen Ausbuchtungen bestückt sind. Neben roten und orangen Kürbissen findet man auch welche mit grünen, bläulichen und schwarzen Früchten und solche mit Streifen, Flecken oder netzartigen Mustern. Kürbisse können rund, oval, flaschenförmig oder gar wie ein UFO ausgebildet sein. Neben wahren Riesen mit mehreren hundert kg Gewicht, existieren Arten und Sorten, die klein wie Mandarinen sind. Fast alle Kürbisse sind genießbar, doch sollte man immer einige für Dekorationszwecke zurückhalten.

Kürbisarten und Sorten

Aufgrund der Vielfalt (100 verschiedene Gattungen, über 850 Arten), ist die botanische Einteilung von Kürbissen nicht ganz einfach. Nachfolgend werden die Kürbisse nach Arten getrennt mit nur einigen Sorten genannt. In Katalogen von Hobbyzüchtern ist ein vielfaches an Sorten zu finden !

- ***Cucurbita maxima***, Speise-, Riesen oder Winterkürbis aus den peruanischen Anden. Es handelt sich meist um starkwachsende, 3-5 m rankende Pflanzen mit Früchten, die bis als 50 kg oder auch mehr wiegen. Ihre Schale ist dick und fest und nicht essbar. Sie haben im Gegensatz zum *Cucurbita pepo* einen runden Stil.

Sorte	Aussehen
„Gelber Zentner“	plattrund, gelborange, rauhschalig, 50 cm Ø, 25-50 kg, Fleisch blass gelborange, fade, wässerig
„Roter Zentner“	Flachrund, gerippt, höckerig, 30-60 cm Ø, 5-10 kg,

(,Rouge vif d'Etampes')	Fleisch orangegelb, fade, wässrig. Alte französische Sorte; liebt sauren Boden
,Riesenzentner'	
,Gargantua'	Riesige Früchte. Gut als Viehfutter
,Rosa Riesenbanane'	Bis zu 1 m lange und 30 kg schwere Früchte; wird schon in unreifem Zustand gegessen
,Banana Blue'	etwa 2 kg, länglich, blau mit orangerotem Fleisch, sehr dekorativ, gut für Suppen
,Orange Knirps'	
,Peruanischer Kürbis'	Dicke, gerippte Früchte, bis zu 20 kg; wachsartige, flaschengrüne Schale, festes, pistazienfarbiges Fleisch, gute Haltbarkeit
,Big Max'	Ideale Sorte für „Rekordversuche“
,Buttercup'	Becherförmig, mit festem, öligen Fleisch, sehr lange haltbar, 1-2 kg
,Blaue Ungarischer Kürbis'	plattrund
,Cource Triamble'	Triangelkürbis, an Elefantenhaut erinnernde, dick gefaltete, dreilappige Frucht mit schiefergrauer Farbe
,Marina di Chioggia'	Stark gewarzte Form, flachrund, stark gerippt, dunkelblaugrüne Schale, 30 cm Ø, 10 kg, sehr guter Geschmack: Macht lange Ranken.
,Olive'	Wird in Frankreich seit 1880 kultiviert ! Sehr wüchsige Pflanzen. Rugby-ähnliche Form, grüne Schale, oranges, festes Fleisch von guter Qualität
Hubbard-Typen	
Gelangte aus Kolumbien über Spanien nach Europa; nussartiger Geschmack, sehr hoher Karotin-Gehalt (12x mehr als bei den besten Möhrensorten!) Carotinoide sind sehr wichtige Stoffe bei der Krebsvorbeugung!	
,New England Blue Hubbard'	Rugby-ähnliche Form, fahlblaue Schale, aus Amerika stammend, geschätzt für Suppen, weil weniger süß, 3-6 kg, gut haltbar
,Golden Hubbard'	Rugby-ähnliche Form, warzig, orangerote Schale, Fleisch mehlig, nicht besonders süß, in Amerika sehr geschätzt; ausgezeichnet haltbar, 2-4 kg

„Grüner Hubbard“	Rugby-ähnliche Form, warzig, dunkelgrüne Schale, Fleisch orange, mehlig, nicht besonders süß, gut haltbar, 2-4 kg
„Carota-Kürbis“	
„Potimarron“	Französischer Kastanienkürbis, stammt aus China, zwiebelartig 15-25 cm Ø, 1,5 kg
Hubbard-Typen, Untergruppierung Hokkaido	
Alle Hokkaidos mit ihrem orangerotem Fleisch, dem kastanienartigen Geschmack haben einen hohen Gehalt an Karotin und anderen Vitaminen, sind dadurch besonders gesund. Ihr Gewicht liegt zwischen 1,5 bis 2 kg, und sie sind sehr gut haltbar.	
„Red Kuri“	orangerote Schale
„Nutty Delikata F1“	Dunkelgrün gestreift
„Sweet Mama“	Dunkelgrün gestreift
„Blue Kuri F1“	blaugrün
„Golden Debut F1“	goldgelb
„Uchiki Kuri F1“	Neuzucht aus Japan, sehr gutem Geschmack, zwiebelartige Form
„Grüner Hokkaido“	2-4 kg, oranges Fleisch
Turbankürbisse oder Türkenmützen	
Cucurbita maxima convar. turbaniformis; <i>Früchte wulstig, rot-grün-weiß, panachiert, glattschalig, 20-25 cm Ø, bis 5 kg; Früchte sind 6-7 Monate haltbar</i>	
China-Mützenkürbisse	
„Petit de Chine“	Fruchtkörperausstülpung nur als Ring erkennbar, etwa 1 kg, Fleisch gelb, fest, süß
Riesenkürbisse, amerikanische Halloween Kürbisse	
Sie gehören zu den sogenannten Winterkürbissen, die im Herbst geerntet sehr haltbar und durch ihre harte, ungenießbare Schale oft sogar über Monate lagerfähig sind.	
„Big Max“	
„Dills Atlantic Giant“	
„Sankt Martin“	2-3 Früchte je Pflanze mit 30-40 cm Durchmesser



- ***Cucurbita argyrosperma, syn. mixta***, Cushawkürbis; lange Riesen Kürbisse mit gestreiften, birnenförmigen Früchten aus Mexiko und Guatemala. Sie sind im Geschmack dem von *Cucurbita maxima* ähnlich, aber besonders wärmebedürftig und daher in den Tropen verbreitet. Sie haben hierzulande keine Anbaubedeutung.
- ***Cucurbita moschata***, Moschus- oder Bisamkürbis aus Peru und Neu-Mexiko (Pumpkin, Cource musquée). Er verträgt viel Wärme und hat sich daher in den gemäßigten und warmen Zonen der ganzen Welt verbreitet. Rankende Pflanzen mit Früchten, die intensiv orangerot gefärbt sind, mit festem Fruchtfleisch, carotinhaltig, dadurch sehr gesund, haltbar und wohlschmeckend, mit dem Duft nach Moschus. Die Form ist oft tief eingekerbt, flachrund, aber auch glockenförmig, hantelartig oder schlangenartig gebogen. In jungem Zustand kann die Schale mitgegessen werden. Die Schale kann grün, braun, braungelb oder lachsrosa sein.

Sorte	Aussehen
Butternusskürbis, Melone nkürbis	
Aromatisch schmeckend mit „buttrigem“ Fruchtfleisch; spät ausreifend, aber lange haltbar. Birnenförmige Früchte, glattschalig 8-12 cm Ø, bis 2 kg	
‚Butternut‘	18 cm lang, 8 cm Ø, sehr cremiges avocadoähnlichem Fruchtfleisch, Abreife von hellgrün nach hellgelborange. Wenig Kerne; hält bis zum Frühjahr
‚Early Butternut Hybrid‘	avocadoähnlichem Fruchtfleisch länglich-glockenförmigem Aussehen, grün mit weißen Streifen
Moschuskürbis	
‚Musquée de Provence‘	Sehr dekorativ, bronzefarben, leicht parfümiert nach Moschus schmeckend, plattrunder Frucht und tief eingeschnittenen Rippen, orangerotem Fleisch. 30-40 cm Ø, 5-18 kg
‚Neapolitanischer Kürbis‘	Bis zu 60 cm lang, bis 25 kg, dunkelgrüne Schale, bei Vollreife gelb, fleisch gelborange, lange haltbar
‚Zuckertüte aus dem Berry‘	Wie ein kleiner ‚Neapolitaner‘, etwa 1 kg, sehr aromatisch, traditionelle französische Sorte
‚Futsu Black Rinded‘	Klein, bis 1 kg, leicht gerippt, orange-braune Schale, sehr lange lagerfähig

Zierkürbisse (Mini- oder Liliputanerkürbisse)	
Können auch gegessen werden, sind schmackhaft	
‚Jack be little‘	5-8 cm Ø
‚Small Sugar‘	Orange, flachrund, 12-15 cm Ø
‚Baby Bär‘	Orange, flachrund, 12-15 cm Ø
‚Baby Boo‘	Cremeweiß und gelb, 5-8 cm Ø
‚Sweet Dumpling‘	Cremeweiß, gerippt, 18-22 cm Ø, Kastaniengeschmack
Schlangenkürbis	
‚Tromboncino d’Albenga‘	Aus Süditalien stammend, anfangs gurkenähnlich, dann schlangenartig zusammengerollt und an der Spitze kopfartig verdickt. Jung oder ausgereift zu verzehren. Reife Früchte sind lange haltbar, können zur Dekoration angemalt werden

- ***Cucurbita pepo***, Garten-, Sommer- oder Ölkürbis sowie Zierkürbisse. Alle Arten haben einen eckigen Stil. Sie stammen aus den südlichen und östlichen Staaten der USA und aus Mexiko. Sie werden auch Sommerkürbisse genannt, weil sie früh, in der Regel im unreifen Zustand geerntet und verarbeitet werden. In diesem Zustand besitzen die Kürbisse eine weiche, essbare Schale. Es sind zahlreiche Sorten auf dem Markt. Sie sind schnellwachsend und deshalb besonders für die Gartenkultur geeignet. Ihr Fruchtfleisch ist fester und weniger mehlig als das der *Cucurbita maxima*.

Sorte	Aussehen
Zucchini (Zucchetti, Courgettes, Cocozelle; <i>Cucurbita pepo convar. giromonttiina</i>) Neben vielen Sorten in den verschiedensten Grüntönen einige Besonderheiten:	
‚Gold Rush F1‘	Gelbe, zylinderförmige Früchte
‚Paleface‘	weiß
‚Ambassador‘	schwarzgrün
‚Grisette‘	gefleckt
‚Black Forest‘	Während die Zucchini normalerweise buschförmig wachsen, klettert diese Sorte an Gittern und Schnüren, bildet viele Früchte in kleiner Größe aus

Rondini, Nizzakürbis	
Runde, ballförmige Zucchini-Art, im jungen Zustand grün, später gelb, bis 20 cm Ø. Früchte können im Ganzen in Butter geschmort und ausgelöffelt oder gefüllt werden.	
‚Ronde de Nice‘	Sehr ertragreich; wird jung geerntet
‚Tonda di Nizza‘	
‚Little Gem‘	
‚Goldapfel‘	Größe und Farbe wie Orange mit glatter Schale; vor der Vollreife ernten, wenn der Stiel noch grün ist
Spaghettikürbis	
4-5 m rankende Pflanzen mit ovalrunden, beigefarbenen Früchten. Der 20-25 cm ovale Kürbis wird im ganzen gekocht, wobei man die Schale mehrfach einsticht. Nach 40 Minuten ist er gar, das Fleisch wird mit dem Löffel herausgeholt, zerfällt dabei spaghettiartig, und kann dann wie Spaghetti zubereitet werden. Stammt aus Japan.	
‚Vegetable Spaghetti‘	
‚Bologneser‘	
‚Tivoli F1‘	In Buschform wachsend
Patisson	
Melonenkürbis, Kaisermütze, Courge, Melonensquash, Zapalo; <i>Cucurbita pepo convar. patisonia</i> ; diskusförmige, vollreif bis 20 cm Ø, am Rand gewellt oder gezackt, Früchte sind grünlich, gelb, elfenbeinfarben oder gesprenkelt. Ihr Fruchtfleisch ist zarter als das der Zucchini. Der Patisson ist vermutlich eine Kreuzung zwischen Gurke und Kürbis.	
‚Weißer Ufo‘,	sieht aus wie ein Diskus mit gewelltem Rand
‚Bunter Patisson‘	mehrfarbige Ufos, mit grünen Flecken auf gelbem Grund oder fast weiß; eher zur Dekoration
‚Bunter Ufo‘	
‚White Bush‘	
‚Sunburst F1‘	Gelber Ufo; ähnelt dem weißen, hat aber stärkeres Muskat-Aroma
‚Patty Pan‘	Sollte schon mit 5-6 cm Umfang geerntet werden; kann zum Beispiel wie Essiggurken eingelegt werden (mit Anis- und Korianderkörnern, Estragon) oder dampfgartig werden (schmeckt wie Artischockenböden)
‚Table Queen‘	

‚Table Ace‘	
‚Scaloppi‘	
Eichelkürbisse, Acorns	
Früchte papaya-ähnlich in dunkelgrün, gelb, weiß, kräftig gerippt, spitzrund, glatt-schalig, 15 cm Ø, bis 1,5 kg	
‚Bush Acorn Jersey Gold‘	
‚Winterhorn‘	
Drehhalskürbisse, Crooknecks	
<i>Cucurbita pepo convar. torticollis</i> , werden in südlichen Ländern für Salate, zum Kochen (z.B. Ratatouille) verwendet	
Steierischer Ölkürbis	
<i>Cucurbita pepo convar. citrullina var. styriaca</i> , aus den grünen Samen wird ein wohl-schmeckendes Salatöl gepreßt.	
‚Comet‘	
‚Herakles‘	
Ölkürbis	
<i>Cucurbita pepo var. oleifera</i> , die hüllenlosen, gerösteten Kerne werden gegessen und sind sehr gesund. Die Schalen anderer Kürbisse haben eine harte, ungenießbare Schale.	

Squash

Oft werden die verschiedenen Kürbisarten unabhängig von ihrer botanischen Zugehörigkeit in Sommer (summer squash)- und Winterkürbisse (winter squash) unterteilt. Dabei dient der Ausdruck „Squash“ als Sammelbegriff für die verschiedensten Sorten von *Cucurbita moschata* und *Cucurbita pepo*.

- Sommersquash wachsen überwiegend in Buschform, kommen früh in den Ertrag, bzw. werden die Früchte in jungem, unreifen Zustand laufend geerntet. Durch häufiges Pflücken wird die Pflanze zur weiteren Blüten- und Fruchtbildung ange-regt, und der Gesamtertrag steigt. Hierzu zählen: Zucchini, Patissons, Kürbchen, Rondinis.
- Wintersquash bilden meist lange Ranken, brauchen deshalb mehr Platz (bei-spielsweise ‚Gelber Zentner‘). Sie eignen sich gut zur Beschattung eines Kom-

posthaufens, wobei sie aber an den Fuß des Komposthaufens gepflanzt werden sollten, um dort die Sickersäfte aufzunehmen. Eine Zusatzdüngung ist hier nicht erforderlich. Die Ranken werden zur Beschattung über den Haufen gelegt. Diese Kürbisse setzen zeitlich später als die Sommersquash-Sorten ihre Früchte an. Diese können zwar auch unreif geerntet werden, besser schmecken sie jedoch im reifen Stadium, weil sie erst dann ihren süßlichen, aromatischen Geschmack entwickeln. Im Reifzustand haben sie eine sehr harte Schale und halten bei entsprechender Lagerung monatelang. Sie können als Gemüse gegessen oder auch sonst vielfältig verwendet werden.

Neben den essbaren Kürbisarten gibt es noch die nutzbaren, weniger schmackhaften Arten, die nicht zur Gattung *Cucurbita* gehören.

Flaschenkürbisse; Kalebassen

Flaschenkürbisse (*Lagenaria sp.*) werden seit mehreren Jahrtausenden in allen wärmeren Gebieten der Erde angebaut. Die verschiedenen *Lagenaria*-Arten sind leicht an ihrer Blütenfarbe von den *Cucurbita*-Arten zu unterscheiden; *Lagenaria* blüht weiß und sind nur eine Nacht geöffnet, *Cucurbita* blüht gelb und öffnet sich tagsüber. *Lagenaria siceraria* und *Lagenaria longissima* bringen eine Reihe von sehr dekorativen Formen hervor, deren junge Früchte teilweise auch gegessen werden können. Die Fruchtgröße variiert von 10 cm bis 100 cm, das Gewicht geht bis 1 kg. Ihre Form kann rundlich, flaschenförmig, mit schlankem Halsteil oder bauchiger Basis sein. Die Haut kann grün, grün-gelb oder grün-weiß gesprenkelt sein. Die 4-6 mm dicke und harte Schale ist völlig wasser undurchlässig.

Eine bedeutende Verwendung der Flaschenkürbisse ist aber die Nutzung der ausgereiften und getrockneten Früchte mit ihrer harten, holzigen, verhältnismäßig feuerfesten und völlig wasserdichten Schale als Gefäße oder auch als traditionelle Musikinstrumente. Auch zu Essschalen, Löffeln, Bojen, Vasen werden Kalebassen verarbeitet. Daneben ist das ausgekratzte Fleisch der reifen Frucht essbar, und die Samen werden in Suppen oder zur Ölgewinnung verwendet.

Sorte	Aussehen
‚Herkuleskeule‘	Früchte bis über 1 m lang
‚Korsischen Teller‘	Flacher, glatter Kürbis, 20 cm Ø, 10 cm hoch. Es lassen sich aus jeder Frucht zwei Teller herstellen
‚Amphorenkürbis‘	Flaschengrüner, weißgefleckter Kürbis , länglich
‚Afrikanischer Flaschenkürbis‘	Fußballgroß, sehr dekorativ
‚Keulenkürbis‘	Sieht aus wie eine Steinzeitkeule, 6-8 kg, hellgrün

Die Kalebassen, in die man nach dem Trocknen Wasser oder Wein füllen kann, kennt sicher jeder, doch gibt es sie auch in Miniform fürs Kinderzimmer. In Nordamerika werden nach einer alten indianischen Tradition Flaschenkürbisse als Nisthöhle für „Martin Birds“ verwendet. In den Weinregionen von Österreich dient ein trockener Flaschenkürbis als Wein- und Mostheber.

Luffa-Kürbis, *Luffa cylindrica*, auch Schwammkürbis genannt, ist nicht nur als Frucht dekorativ, sondern auch recht zweckmäßig. Lässt man die vollreife Frucht mehrere Tage in Wasser einweichen, wäscht sie anschließend aus und trocknet sie, so erhält man einen rauen festen Schwamm (Luffa-Schwamm), der sich als Massagehandschuh oder auch zum Reinigen von Kochtöpfen eignet. Die Schwammgurke braucht viel Wärme um zur Vollreife zu gelangen und wächst bei uns daher am besten im Gewächshaus. Sie rankt stark und wird daher an Schüren nach oben gezogen und angebunden. Die Pflanzen haben gelbe Blüten, und die Blätter entwickeln einen starken Duft, wenn man sie zerreibt. Die Heimat der 10 Luffa-Arten ist das tropische Asien und Afrika. In Südostasien werden junge Schwammgurken als Gemüse sehr häufig angeboten und sehr geschätzt. Reife Früchte sind bitter und ungenießbar.

Cucurbita ficifolia, der Feigenblättrige Kürbis oder Siamesische Kugel ist insofern eine Besonderheit, weil er als fusarium resistente (eine gefürchtete Pilzkrankheit) Unterlage für Gurken und Melonen verwendet wird. Beim Einkauf von Gurken- und Melonenjungpflanzen sollte man nach veredelten Pflanzen fragen.

Die jungen Früchte des Siamkürbis sind auch essbar. Er hat weißes Fleisch, das einer Kokosnuss ähnelt. Nach dem Kochen entwickelt es eine sauerkrautähnliche

Konsistenz und kann separat oder mit anderen Zutaten gegessen werden. Mischt man dieses gekochte Fruchtfleisch mit Akazienhonig, lässt sie einen Tag stehen und kocht sie dann nochmals ½ Stunde, so erhält man die als „Engelshaar“ bekannte Konfitüre, die sich früher in Paris großer Beliebtheit erfreute.

Saatgutbezug

Viele der hier genannten Sorten sind im Handel erhältlich. Es lohnt sich auch Gartenzeitschriften durchzuschauen, denn dort bieten oft Hobbyzüchter Saatgut an. Hier einige Adressen von Profi- und Hobbyzüchter. Bitte beachten Sie, dass einige Firmen oder Händler Kataloggebühren verlangen!

Firma Bruno Nebelung, Freckenhorster Str. 32, 48351 Everswinkel
Tel.: 02582-6700, Fax: 02582-670270,
e-Mail Produktmanager Gemüse: schnecking@nebelung.de

Firma Carl Sperling, Hamburger Str. 27, 21339 Lüneburg
Tel.: 04131-30170, Fax: 04131-301745, e-Mail: info@sperli-samen.de

Firma Julius Wagner, Postfach 10 58 80, 69048 Heidelberg
Tel.: 06221-530420, Fax: 06221-530422, e-Mail: gemuese@juliwa.de

Firma Hild Samen (Ökosaatgut), Postfach 1161, 71672 Marbach
Tel.: 07144-847326, Fax: 07144-847399, e-Mail: hild@nunhems.com

Wolfgang Nixdorf, Aschhausenstr. 77, 97922 Lauda
Tel.: 09343-3465, Fax: 09343-65747 (Qualitätssaatgut für Hobbygärtner, z.B. auch Profisorten von R.Zwaan); e-Mail: W.Nixdorf-Gemüsegarten@t-online.de

Grüner Tiger, Pfarräckerstr. 13, 90522 Oberasbach (228 Tomaten, alte Kulturpflanzen) Tel.+Fax: 0911-698430, e-Mail: info@gruenertiger.de

Firma Allerleirauh Ökosaatgut), Kronstr. 24, 61209 Echzell
Tel.: 06035-81216, Fax: 06035-81275, e-Mail: allerleirauh.saar@t-online.de

Ulla Grall und Partner, Eulengasse 3, 55288 Armsheim (Ökosaatgut der Firma La Ferme de Sainte Marthe, alte Sorten, Raritäten) Tel.: 06734-960379, Fax: 06734-960014; e-Mail: ulla.grall@t-online.de

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN), c/o Ursula Reinhard, Sandbachstr. 5, 38162 Schandelah; Tel. + Fax: 05306-1402; e-Mail: ven.nutz@gmx.de

Firma Dreschflügel (Ökosaatgut), Föckinghauser Weg 9, 49324 Melle (Wildtomaten, alte Kulturpflanzen und Gemüseraritäten. Kräuter, Blumen); Tel.: 05422-8994, Fax: 05422-8764

Xotus Delft, Middelweg 1, NL-2616 LV Delft (außergewöhnliche und tropische Gemüse und andere Pflanzen), Tel.: 0031-15-2146667, Fax: 0031-16-2137262, e-Mail: info@xotus.nl

Monika Gehlsen, Willi-Dolgener-Str. 17, 06118 Halle/Saale (Gemüse- und Blumenraritäten) Tel.: 0345-7700353

Heiko John, Kantstr. 7, 15370 Fredersdorf (Gemüseraritäten, speziell Tomaten !)
Tel.+Fax: 033439-76790, e-Mail: heiko.john.fre@t-online.de

Samen Jansen, Postfach 300115, 46399 Bocholt (Kürbisse);
Tel.: 0031-315-651235, Fax: 0031-315-654706

Botanische Liebhaberzucht Rüdiger Dietzel, Albert Schweitzer Str. 22, 07318 Saalfeld/Saale (umfangreiche Kürbissammlung)

Beck AG, CH-6014 Littau-Luzern (spezielles, umfangreiches Kürbissortiment)
Tel.: 0041-2506457, Fax:

Detlef Landsmann, August-Bebel-Str. 45, 15827 Blankenfelde (Gemüseraritäten)
Tel.+Fax: 03379-370951

Anbau

Alle Kürbisse sind frostempfindlich und benötigen eine tiefgründigen, humus- und nährstoffreichen Boden und einen sonnigen Standort. Zudem sind sie windempfindlich. Flaschenkürbisse haben ein höheres Wärmebedürfnis als die normalen Kürbisse. Dort, wo Melonen im Freiland gedeihen, können auch Flaschenkürbisse angebaut werden. Ihre Kulturweise ist identisch mit der von Kürbisse, jedoch sollte man sie unbedingt an einem sonnig und windgeschützt stehenden Gerüst hochranken lassen. Auf der Erde liegende Früchte faulen leicht. Bei entsprechender Wärme machen sie 3-4 m lange Ranken. Erst ab Oktober sind die Früchte ausgereift.

Anzucht

Die Anzucht von Kürbissen ist recht einfach. Man kann Mitte Mai, nach den letzten Frösten direkt ins Freiland säen. Mindestkeimtemperatur 10 Grad C. Die Vorkultur in Töpfen lohnt sich, weil man die kräftigen Jungpflanzen nach den Eisheiligen Mitte Mai direkt ins Freiland pflanzen kann und so früher erntet. Die Aussaat beginnt etwa Mitte/Ende April im Haus. Am besten verwendet man pro Samen einen kleine Topf, damit man sich das spätere Pikieren ersparen kann. Die Samen werden 2-4 cm tief in die Erde gesteckt.

Bodenvorbereitung und Pflanzung

Kürbisse bevorzugen durchlässige, humose, nährstoffreiche und warme Böden. Der Boden wird gut gelockert, dabei 3,5 kg Kompost oder verrotteter Pferdemist und 50 – 80 g Hornspäne oder Horngrieß je m² eingearbeitet. Wegen der Wärmebedürftigkeit der Pflanzen sollte man den Boden leicht aufhügeln und anschließend mit schwarzer Folie bedecken, in die an der Pflanzstelle Schlitzes geschnitten werden. Die Folie hat dazu den Effekt, dass nicht zuviel Wasser aus dem Boden verdunsten kann. Kürbisse benötigen zumindest bis zum Fruchtansatz viel Wasser und sollten nach Möglichkeit während der ganzen Kulturzeit gewässert werden. Je mehr Sonne zur Verfügung steht, um so besser sind Fruchtausfärbung, Aroma und Geschmack. Kürbis ist mit sich selbst und allen anderen Kürbisgewächsen (*Cucurbitaceae*, also Gurken, Melonen) unverträglich. Der vierjährige Fruchtwechsel auf dem Beet muss eingehalten werden. Am besten pflanzt man Kürbisse auf eine Fläche, auf der vorher Gründüngung gestanden hat. Ansonsten sind Kürbisse relativ unempfindlich gegen Krankheiten und Schädlinge. Zum Spätsommer hin auftretender Befall mit Echtem Mehltau ist normal.

Buschförmig wachsende Arten wie Zucchini benötigen etwa 1 m² pro Pflanze, rankende Pflanzen je nach Art und Sorte 1,5-2 m².

Amerikanische Tricks zur Erzeugung von rekordverdächtigen Riesenkürbissen

Unter Gartenfreunden beliebt, besonders bei denen, die in Vereinen organisiert sind, ist der Kürbiswettbewerb. Wer ins Guinness Buch der Rekorde einziehen möchte, muss sich ins Zeug legen. Der größte Kürbis überhaupt erreichte laut Guinness Buch der Rekorde 2001 ein Gewicht von 570 kg. Versuchen Sie es mit einem *Cucurbita maxima*, der ausreichend mit Kompost gedüngt wird. Lassen sie nicht mehr als zwei Früchte an der Pflanze, damit alle Nährstoffe nur diesen Früchten zukommen. Viel Glück!

Der ehemalige Kürbisweltmeister Howard Dill sät seine Kürbisse bereits ab 15. April und zieht sie in Töpfen bei anfangs über 20GradC, später 16 Grad C vor. Die gut abgehärteten und mit Flüssigdünger versorgten Jungpflanzen werden ab dem 20. Mai nach draußen gepflanzt an eine sonnige Stelle. Der Boden ringsum wurde vorher mit viel verrottetem Mist verbessert. Bei Temperaturen unter 16 Grad werden die Pflan-

zen mit einem darüber gestülptem Plastikzelt geschützt. Die Kürbis-Blüten befruchtet er von Hand. Bester Zeitpunkt dazu ist der Vormittag gegen 11 Uhr. Wenn die Narbe weitgehend trocken ist, wird der Blütenstaub einer männlichen Blüte mit einem Pinsel auf eine weibliche Blüte übertragen. Nach erfolgreicher Befruchtung werden die Triebspitzen gekappt und alle nachkommenden jungen Früchte ausgebrochen. Die Pflanzen erhalten nun eine wöchentliche Flüssigdüngung, andere Anbauer schwören auf eine „Düngung“ mit Milch oder Bier. Allerdings werden diese Substanzen direkt in die Pflanze hineingepumpt, indem der Haupttrieb an einer Stelle vorsichtig angeritzt und ein Doch hineingedrückt wird. So saugt sich die Pflanze selbst aus einem Gefäß ihre Flüssigkeit.

Pflege

Kürbisse haben ein ausgedehntes, aber flaches Wurzelwerk. Um die Wurzeln zu schützen, sollte unbedingt gemulcht werden. Im Spätsommer tritt häufig Befall mit Echtem Mehltau (weißer Pilzbelag) auf den Blättern auf. Ansonsten sind die Pflanzen widerstandsfähig.

Ernte, Lagerung

Schon 4 bis 6 Wochen nach der Pflanzung beziehungsweise 6 bis 8 Wochen nach der Direktsaat können die ersten Zucchini, Patissons oder andere Sommerkürbisse geerntet werden. Einzelfrüchte dieser Arten sollte man nicht zu groß werden lassen, weil damit der Pflanze Kraft verloren geht, neue Blüten zu Früchten auszubilden. Die Winterkürbisse, wie beispielsweise die Spaghettikürbisse, werden in ausgereiften Zustand im Spätsommer/Herbst, auf jeden Fall vor dem ersten Frost, geerntet. Diese Kürbisse sind erntereif, wenn sich der Stiel verfärbt und verkorkt. Wenn sie zu früh geerntet werden, sind sie nicht lange haltbar. Legen Sie am besten unter die abreifenden Früchte ein Brettchen, damit sie nicht auf der feuchten Erde aufliegen und faulen. Der Stiel muss bei der Ernte an der Frucht bleiben, weil sonst Fäulnisbakterien eindringen und der Kürbis ansonsten nicht lagerfähig ist. Zum Einlagern eignen sich insbesondere die Winterkürbisse. Bis zum Aushärten der Schale werden die Kürbisse trocken und warm (im Zimmer oder Gewächshaus) aufbewahrt, später, wenn Sie die Schale mit dem Fingernagel nicht mehr verletzen können, muss der Lagerraum kühl (10 Grad C) sein. Am besten hängt man sie luftig in Netzen auf. So sind sie im Schnitt 3 Monate lagerfähig. Eine andere Lagermethode, die sich auch für

Sommerkürbisse gut eignet ist das Einfrieren. Dazu schneidet man das Fruchtfleisch in Stücke, die 2 Minuten blanchiert werden. Zur Verwertung dünstet man sie unaufgetaut. Auch das Einwecken, in der Regel süßsauer, oder die Herstellung von Kompott hilft, die oft großen Kürbismengen bis in den Winter hinein zu retten.

Will man Flaschenkürbisse wie Kalebassen trocknen, so braucht man einen frostfreien Raum mit guter Luftzirkulation. Die Früchte müssen gut ausgereift sein. Die leichte Schimmelschicht, die die Früchte beim Trocknen ansetzen, kann mit lauwarmem Wasser und einem harten Schwamm abgerubbelt werden.

Verwendung

Trotz vielfältiger Verwendungsmöglichkeiten fristen Kürbisse hierzulande häufig noch ein Schattendasein. Das Fruchtfleisch von Kürbissen kann zu vielerlei Gerichten verarbeitet werden. Inzwischen gibt es mehrere Bücher mit Rezepten zu Kürbissen. Gekocht, gegrillt, zu Suppe, Eintopf, Püree, Pudding, Brot oder Kuchen verarbeitet, sind Kürbisse wahre Schätze der Küche. Auch die Kerne der Öl-Kürbisse sind roh oder geröstet eine Köstlichkeit. Doch nicht nur das. Kürbisse sind außerordentlich gesund, besonders die enthaltene ungesättigte Fettsäure Linolsäure mit dem Vitamin F. Es wirkt cholesterinspiegelsenkend. Bereits die mexikanischen Indianer verwendeten die Kerne als harntreibendes Mittel, und es wurde ihnen auch eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt.

Die Früchte haben einen Wassergehalt von bis zu 90 %, enthalten wenig Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß. Sie sind kaliumreich und natriumarm und wirken harntreibend. Die im Fruchtfleisch enthaltene Kieselsäure wirkt sich günstig auf Bindegewebe, Haut und Nägel aus.

Seit kurzem werden auch Mini-Squash im Handel angeboten. Sie werden im Ganzen mit Schale zubereitet und gegessen. Mit Tomaten und Zwiebeln geschmort bringen sie Abwechslung in die Küche.

Geschmacklich sehr gut wird ‚Musquée de Provence‘ beurteilt.

Halloween

Halloween wird am Abend des 31. Oktobers gefeiert, derzeit überwiegend in den USA und auf den Britischen Inseln, aber zunehmend auch bei uns. Das Feat ist im anglo-amerikanischen Kulturkreis fast so beliebt wie Weihnachten. Schon Wochen vorher werden Häuser und Gärten mit ausgehöhlten Kürbissen, in die möglichst gruselige Fratzen hineingeschnitzt sind, dekoriert, und mit anderen gruseligen Accessoires wie fluoreszierenden Skeletten. Vom Halloween-Zubehör lebt inzwischen eine ganze Industrie. Wenn es dann am 31.10. dunkel geworden ist, ziehen mit gruseligen Kostümen verkleidete Kinder und Jugendliche mit einer Kürbislaterne gruppenweise von Tür zu Tür. Gespenster, Gerippe und Laternen aus Kürbisgesichtern schrecken sie nicht ab, an der Haustür zu klingeln. Mit frechen Sprüchen („Trick or Treat, smell or feed, we want something good eat“) fordern sie Süßes ein; falls sie nichts bekommen, treiben sie manch unangenehmen Schabernack. Die Älteren feiern lieber im Haus ihre „Gruselparty“ (Haunted House-Party).

Dieses Fest geht auf sehr alte Bräuche zurück. Nach altem keltischen Glauben sollten in der Nacht zum Neuen Jahr, nach damaliger Zeitrechnung der 31.10., die Geister der im vergangenen Jahr Verstorbenen wieder ihre ehemaligen irdischen Wohnstätten aufsuchen, aber auch lebendige Körper suchen, von denen sie Besitz ergreifen wollen. Diese Geister wurden deshalb mit hässlichen Grimassen und durch Feuer erschreckt und sollten dadurch verjagt werden. Diese Tradition haben die alten Kelten, die Iren, Mitte des 19. Jahrhunderts mit in ihre neue Heimat Amerika gebracht. Bekanntlich flohen sie aufgrund einer dramatischen Hungersnot nach Amerika. Dort gibt es noch heute sogenannte „Bring your own“-Parties, zu der jeder seinen eigenen Kürbis mitbringt und in geselliger Runde geschnitzt wird. Früher machten die Iren Umzüge mit ausgehöhlten Rüben. Da es in Amerika dann aber kaum Rüben gab, stiegen sie auf Kürbisse um. Der keltische Brauch an Halloween Feuer zu entfachen hielt sich in Schottland und Wales bis heute.

Der Name Halloween ergab sich aus dem englischen „Abend vor Allerheiligen“ All Hallows Even (Allerheiligen heißt auf Englisch All Saints Day oder All Hallows) und wurde dann auf Halloween eingekürzt.

Kürbis schnitzen

Warum nun ausgerechnet ein Kürbis mit Licht zu Halloween? Dies beruht auf der Geschichte von dem irischen Geizkragen Jack. Der war so geizig, dass er mit seiner Habgier und List nicht nur Gott, sondern auch den Teufel verärgerte. So bleibt ihm nach seinem Tod Himmel und Hölle verwehrt, und er wurde verdammt, auf ewige Zeiten mit einer Laterne auf der Erde herumzuwandern, daher Jack-O'-Latern (so heißt auch eine Kürbissorte). Um sich vor seinem unwillkommenen Besuch zu schützen, stellte man in der Nacht vor Allerheiligen ein Licht auf den Fenstersims.

Für solch einen „Jack-O'-Latern“ sollten Sie einen möglichst großen, reifen Kürbis verwenden, der lässt sich leichter aushöhlen und das ausgehöhlte Material ist genießbar. Zuerst muss ein Deckel in den Kürbis geschnitten und ausgehoben werden. Am besten wählen Sie für den Deckel eine eckige Form, das geht einfacher und der Deckel hält auch stabiler. Schneiden Sie in einem 45 Grad Winkel, damit der Deckel später eine Auflagefläche hat. Zum Sägen, Aushöhlen und Schnitzen gibt es sogar spezielles Werkzeug: kleine Sägen, Bohrer, Löffel (bei Pumpkins Masters, Haus Nr. 13, Metzgerstraße 13, 77652 Offenburg). Dann wird das Fruchtfleisch ausgekratzt, bis nur noch die dicke, harte Schale (etwa 2 cm) steht. Die Kerne können Sie trocknen und dann trocken und kühl aufbewahren; sie sind das Saatgut für den nächstjährigen Anbau. Zum Schnitzen gibt es dann spezielle Vorlagen. Diese Vorlagen werden am besten kopiert und dann auf den Kürbis geheftet, die Konturen mit Nägeln markiert und später mit Filzstift nachgezeichnet und ausgesägt.

Fertig geschnitzte Kürbisse halten sich am besten im Freien; je kühler, desto besser; aber frostfrei. Wenn die Schnittstellen mit Vaseline eingerieben werden, hält das Kunstwerk etwas länger. Wenn Ihr fertig geschnitzter Kürbis etwas vertrocknet aussieht, dann können Sie ihn in einem 2- bis 8-stündigen Wasserbad auffrischen, dabei aber regelmäßig kontrollieren, wenn die Früchte zu lange im Wasser liegen, platzen sie.

Literatur zu Kürbis

Autor	Titel	Verlag	Jahr	ISBN
Kochbücher				
Adam, C.	Die Kürbisküche	Heyne	1997	3453129962
Skibbe, P.+J.	Köstliche Kürbis-Küche (vegetarisch)	Pala	2000	3895661503
Bäzinger, E. und Walther, V.	Köstlichkeiten mit Kürbis	Augustus	1999	3804964551
Reiterer E. + R.	Kürbis (Rezepte + Kulturgeschichte)	Brandstätter, W.		3854475292
Messerli, K.	Kürbis	AT	1998	3855026432
Witzigmann, E. und Teubner, Ch.	Kürbis & Zucchini	Gräfe & Unzer	1999	3774242712
Scotto, E. Fleurent, Ch.	Kürbis, Löwenzahn, Kardonen	Christian	1997	3884723081
Kiel, M. und Wiedemann, K.	Kürbis, Mangold & Co.	Gräfe & Unzer	1997	3774228175
Quadri-Leemann, C.	Kürbis-Rezepte	Landbuch	1996	3784205402
Kulmer, G. und Weber, J.	Kürbisse in Garten und Küche	Stocker	1997	3702007881
Aepli, B.	Pastinaken, Kürbis & Co.	Falken	1998	3806819440
Müller, N.	Zucchini, Tomaten & Kürbis	Südwest	1999	3517080802
Rezepte und Basteln				
	Am Anfang war Kürbis	Reinhardt, Basel	1995	3724508271
Schinharl, C.	Kürbis, gigantisch gut	Gräfe & Unzer	1999	3774211558
Elffers, J.	Kürbisköpfe	Nicolaische	1999	387584808X

König, K.	Rund um den Kürbis	Ludwig	1998	3419559984
Kürbiskernöl				
Kunze, E.	ABC des Kürbiskernöls	ERD	1999	3813800481
Waniorek, L.+ A.	Kürbis und Kürbiskernöl	MVG	1997	34788085764
Buchter-Weisbrodt, H.	Natürlich gesund durch Kürbis und Kürbiskernöl	Trias	1999	3893734953
Wagner, Ch.	Steierisches Kürbiskernöl	Pichler, Wien	1997	3854311540
Pfendtner, I. und Knochenhauer, S.	Vital und aktiv mit Kürbiskernöl	Urania	1998	3332006630
Basteln				
Massenkeil, A.	Die schönsten Bastelideen rund um den Kürbis	Englisch	1999	3824109026
Neiser, B.	Hexen, Monster, Kürbisgeister	Moses Kinderbuchverlag	1998	3929130793
Nowotna, A.	Kürbisse	Frech	1999	3772425321
Koristka, W.	Rund um den Kürbis	Christophorus	1998	3419559984