



Das Lebensministerium



## Anbau von Kürbissen im Kleingarten

Sächsische Gartenakademie

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>4-6</b>
1.1	Bedeutung	
1.2	Systematik und Biologie	
1.3	Geschichte und Verwendung	
<b>2</b>	<b>RIESENKÜRBIS (<i>Cucurbita maxima</i>)</b>	<b>6-13</b>
2.1	Herkunft	
2.2	Biologie	
2.3	Ernährungsphysiologische Bedeutung	
2.4	Wirtschaftliche Bedeutung	
2.5	Halloween	
2.6	Anbauempfehlungen	
2.7	Ernte und Lagerung	
<b>3</b>	<b>MOSCHUSKÜRBIS (<i>Cucurbita moschata</i>)</b>	<b>13-15</b>
3.1	Herkunft	
3.2	Biologie	
3.3	Wirtschaftliche Bedeutung	
3.4	Anbau	
<b>4</b>	<b>GEMÜSEKÜRBIS (<i>Cucurbita pepo</i>)</b>	<b>15-20</b>
4.1	Herkunft	
4.2	Biologie	
4.3	Ernährungsphysiologische Bedeutung	
4.4	Wirtschaftliche Bedeutung	
4.5	Anbauempfehlungen	
4.6	Sonderformen	
<b>5</b>	<b>FEIGENBLATTKÜRBIS (<i>Cucurbita ficifolia</i>)</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>FLASCHENKÜRBIS (<i>Lagenaria siceraria</i>)</b>	<b>20-21</b>
	LITERATURHINWEISE	22
	ANHANG 1: In der Sortenliste aufgeführte Sorten	
	ANHANG 2: Liebhabersorten	

# 1 Einführung

## 1.1 Bedeutung

Zur Familie der *Cucurbitaceae* gehören ca. 90 Gattungen mit etwa 850 Arten. Ihre Heimat sind hauptsächlich die subtropischen und tropischen Länder. Die meisten Arten sind kletternde Gewächse, alle sind frostempfindlich. Einige Arten aus dieser Familie haben große Bedeutung für die menschliche Ernährung wie z.B. Gurke, Zuckermelone, Wassermelone und Kürbis. In der Weltjahresproduktion steht die Wassermelone an dritter, die Gurke an fünfter, die Zuckermelone an siebenter und die Kürbisse an achter Stelle.

Die Früchte, botanisch eine Beere, gehören zu den schwersten Früchten des Pflanzenreiches. Zahlreiche Arten liefern neben essbaren Früchten auch ölreiche Samen oder werden wegen ihrer oft farbigen und formschönen Früchte als Zierpflanzen oder Nutzgefäße verwendet.

## 1.2 Systematik und Biologie

Neben den zur Gattung *Cucurbita* zählenden **Kürbissen** gehören zur Familie der *Cucurbitaceae* auch

**Gurke** (*Cucumis sativus*),

**Bittergurke** (*Momordica charantia*),

**Schlangenhaargurke** (*Trichosanthes anguina* = *T. cucumerina* var. *anguina*),

**Schwammgurke** (*Luffa aegyptiaca* = *L. cylindrica*),

**Zuckermelone** (*Cucumis melo*),

**Wassermelone** (*Citrullus lanatus*),

**Kiwano** (*Cucumis metuliferus*),

**Chayote** (*Sechium edule*),

**Flaschenkürbis** (*Cucurbita lagenaria* = *Lagenaria siceraria*),

**Wachskürbis** (*Benicasa hispida*).

Während sich die *Cucurbita*, die „echten“ Kürbisse, in den gemäßigten Zonen der neuen Welt entwickelt haben stammen die *Lagenaria*, die Flaschenkürbisse, aus Asien und Afrika.

Die Gattung *Cucurbita* umfasst auf dem amerikanischen Kontinent mehr als 35 Arten, einige davon haben auch in Europa größere Bedeutung für den Anbau erlangt:

**Riesenkürbis** (*Cucurbita maxima*),

**Moschuskürbis** (*Cucurbita moschata*),

**Gemüse Kürbis** (*Cucurbita pepo*) und

**Feigenblattkürbis** (*Cucurbita ficifolia*).

Diese Arten weisen allerdings eine enorme Formenmannigfaltigkeit auf. Die Größe reicht von Tennisballgröße bis zu Riesenkürbissen mit einem Gewicht von über 500 kg.

Die Fruchtschale variiert von glatt über verkorkt bis zu warzigen Oberflächen.



Abb. 1: Verschiedene Schalenoberflächen

Die Fruchtfarbe geht von weiß über gelb, orange, rosa, rot bis grün und blaugrau.



Abb. 2: Fruchtfleisch mit Kerngehäuse

Genauso wie die äußeren Merkmale überrascht die Geschmacks- und Verwendungsvielfalt.

Es ist schwer, die verschiedenen *Cucurbita*-Arten auseinander zu halten. Die Vielfalt an deutschen, englischen, französischen, italienischen und weiteren Namen ist verwirrend. Die umgangssprachlich gebräuchlichen Namen stimmen kaum einmal mit der botanischen Einteilung überein. Im allgemeinen Sprachgebrauch werden sie meist in Sommer- und Winterkürbisse eingeteilt.

Winterkürbisse sind die reifen, meist gut lagerfähigen Früchte, manchmal in der Literatur auch als winter squash oder pumpkin bezeichnet. Unter Sommerkürbissen versteht man die unreifen, nicht lagerfähigen Früchte, im Schrifttum auch als „summer squash“ oder „vegetable marrow“ bezeichnet. Das deutsche Wort Kürbis geht auf das lateinische *corbis* zurück und das bedeutet Korb oder Gefäß. Die mundartlichen Bezeichnungen in Deutschland wie z.B. Körbs, Kürwes, Kerwes oder Kerbs ähneln einander sehr. Die Sprachgewohnheiten sind meist unabhängig von der botanischen Zugehörigkeit.

### 1.3 Geschichte und Verwendung

Die ältesten aufgezeichneten Rezepte sind aus der Römerzeit bekannt. Es handelt sich aber dabei um den Flaschenkürbis.



Abb. 3: Flaschenkürbis

Wahrscheinlich kam der „echte“ Kürbis schon 1496 kurz nach der Entdeckung Amerikas nach Spanien. So gibt es in Kräuterbüchern um 1550 bereits Hinweise

auf den „echten“ Kürbis. Selbst auf die Heilwirkung der Samen wird zu dieser Zeit schon verwiesen. Im Gegensatz zu anderen Früchten aus der Neuen Welt wie Tomaten und Kartoffeln wurde der Kürbis wesentlich rascher als Nahrungsmittel akzeptiert. Durch den portugiesischen Sklavenhandel kam er als „problemloses“ Nahrungsmittel für die an der Küste zusammengetriebenen Eingeborenen nach Afrika. Mit dem Gewürzhandel gelangte er nach Südasien. In China oder Japan wurde er allerdings erst im 19. Jahrhundert eingeführt. Die Kolonisierung Australiens führte von Großbritannien den Kürbis dorthin sowie in die pazifische Inselwelt. So wurde der Kürbis von seinem Ursprungsgebiet über die ganze Welt verbreitet.

Es entstand eine große Sortenvielfalt. Einwanderer brachten später viele dieser neuen Sorten aus ihrer alten Heimat wieder mit nach Nordamerika.

Der Stellenwert des Kürbisses in der Ernährung schwankte Jahrhunderte lang je nach wirtschaftlicher Lage zwischen Delikatesse, Arme-Leute-Essen und Schweinefutter.

Durch seine große Sortenvielfalt ist der Kürbis gerade in letzter Zeit wieder zu einer begehrten Delikatesse geworden und hat sogar Einzug in die Gourmetküche gehalten.

Es gibt kaum ein anderes Gemüse, welches so vielseitig verwendet werden kann wie der Kürbis. Zur Bereitung von Suppen, als Gemüsebeilage, zum Füllen, zum Garen im Backofen, süß-sauer eingelegt, als Kuchen, Desserts oder Konfitüre findet er Eingang in die Küche vieler Länder. Das sind nur einige Beispiele seiner vielfältigen Verwendbarkeit. Sogar die Blüten können frittiert oder gefüllt werden. Die Kerne vom Ölkürbis eignen sich für Salate, Suppen, Kuchen, Brot oder Brötchen und auch für pharmazeutische Zwecke. Das Öl der Kürbiskerne ist ein wertvolles Pflanzenöl. Kürbisgerichte kann man süß, sauer, süß-sauer, pikant bis scharf würzen. Das Fruchtfleisch kann zart, cremig, buttrig, weich, mittelfest, fest oder fasrig sein. Je dunkler das Fleisch ist, umso höher ist der

Carotingehalt. Hervorzuheben ist besonders der Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen. Das sind in erster Linie Eisen, Phosphor, Calcium, Kalium, Natrium und Magnesium, weiterhin Carotinoide, Vitamin E sowie Vitamin B1 und B2.

## 2 Riesenkürbis (*Cucurbita maxima*)

Die deutsche Bezeichnung „Riesenkürbis“ ist etwas irreführend, denn Kürbisse dieser Art können durchaus auch klein sein. Sie erkennt man an ihrem dicken, walzenförmigen, schwammartigen und in der Reife verkorkten Fruchtsiel, der im Querschnitt rund erscheint. Die meist sehr großen Blätter sind oft behaart. Die Fruchtschale ist bei zahlreichen Sorten sehr hart. Das Fruchtfleisch zeigt zumeist eine orange Farbe. Diese Kürbisse bleiben bis zum Herbst auf dem Feld und werden weitgehend reif geerntet.



Abb. 4: Riesenkürbis ‚Atlantic Giant‘

Hier finden sich die „Schwergewichte“ unter den Kürbissen. Riesenkürbisse sind die typischen Winterkürbisse. Sie sind erst im Herbst voll ausgereift und können unter geeigneten Bedingungen über den Winter hinweg gelagert werden.

Zur großen Kürbisausstellung im Herbst 2000 im Garten des Residenzschlosses in Ludwigsburg wurde Deutschlands größter Kürbis mit einem Gewicht von 166 kg prämiert.

Gleichzeitig wurde der schwerste Kürbis der Welt (Gewicht knapp 500 kg) ausgestellt. Er war extra aus den Vereinigten Staaten eingeflogen worden. Es sind allerdings auch kleinfrüchtige Sorten mit nur 1 bis 2 kg bekannt (z.B. ‚Uchiki Kuri‘).



Abb. 5: ‚Uchiki Kuri‘

Viele Sorten sind hervorragende Speisekürbisse wie z.B. ‚Jack be Little‘, ‚Baby Bear‘ oder ‚Buttercup‘. Die Vielfalt der Riesenkürbisse soll an einigen Beispielen vorgestellt werden. Zunächst unterscheidet man die spindelförmigen, orangen bis blau-grauen Formen wie z.B. ‚Blue Hubbard‘ oder ‚Blue Ballet‘.



Abb. 6: ‚Blue Hubbard‘

Die länglichen Bananen-Kürbisse weichen erheblich von den bekannten Kürbisformen

ab. Deshalb ist es wenig bekannt, dass sie empfehlenswerte Speisekürbisse sind.



Abb. 7: ‚Blaue Banane‘

Es folgen die dekorativen, aber auch essbaren Türkenturban-Kürbisse.



Abb. 8: ‚Türkenturban‘

Der Reichtum an Farben, Formen und Verwendungsmöglichkeiten ist fast nicht überschaubar. Mit ihrem hohen Schmuckwert sind sie zur Dekoration vielseitig verwendbar.



Abb. 9: Formenvielfalt der Sorten

## 2.1 Herkunft

*Cucurbita maxima* stammt vom südlichen Teil des amerikanischen Kontinents. Mit der Entdeckung Amerikas kamen auch die Kürbisse der Gattung *Cucurbita* nach Europa. Hier wurden bis dahin nur der Flaschenkürbis (*Lagenaria siceraria*) und der Wackskürbis (*Benincasa hispida*) kultiviert. Bereits 1543 wurde der amerikanische Kürbis in einem deutschen Kräuterbuch erwähnt. In Amerika reicht die Nutzung von *C. maxima* sehr weit zurück. Ausgrabungen von Samen in Peru datieren deren Alter noch in die Zeit vor der Zeitrechnung. Heute wird er in fast allen tropischen und gemäßigten Zonen der Welt angebaut.

## 2.2 Biologie

*Cucurbita maxima* ist eine einjährige Pflanze und bildet 5-10 m lange Triebe. Im Unterschied zu *C. pepo* sind sie nicht stachlig behaart. Die handförmig gespaltenen Blätter sind sehr groß. Der Querschnitt des Fruchstieles ist im Gegensatz zu anderen Kürbissen rund. Die Pflanze ist einhäusig, männliche und weibliche Blüten somit an einer Pflanze. Die männlichen Blüten sitzen in Büscheln, die weiblichen Blüten einzeln.

Die großen Blüten sind leuchtend gelb gefärbt.



Abb. 10: Einzelblüte

Die Früchte sind wohl mit die Größten im Pflanzenreich. In Kalifornien findet jährlich eine Prämierung der schwersten Kürbisse statt. Im Jahre 2001 wurde dort ein Exemplar mit 570 kg prämiert. Auch in Europa wurden im Jahre 2002 zu den „Kürbis-Europameisterschaften“ in der Schweiz Früchte mit 330 kg vorgestellt.

Das Fruchtfleisch hat keine Fasern und zerfällt beim Kochen.

Die Pflanze besitzt ein ausgedehntes, aber recht flach verlaufendes Wurzelsystem.

### 2.3 Ernährungsphysiologische Bedeutung

Die reifen Früchte sind schmackhaft und können in der Küche sehr vielseitig verwendet werden. Es seien hier nur Suppen, Eintöpfe, Aufläufe und Marmeladen genannt. Bekannt dürften vor allem die verschiedensten Rezepte für die Zubereitung von Suppen sein. Gut ausgereift sind sie auch bis in den Winter hinein lagerfähig. Kürbis ist gut bekömmlich und sogar als Diätkost geeignet. Unter den Inhaltsstoffen ist besonders der Gehalt an Carotin hervorzuheben.

Kürbissamen wird ebenfalls für medizinische Zwecke produziert. Der Verzehr von Kernen kann u.a. Beschwerden beim Harnlassen lindern. Allerdings verwendet man dafür meist die Samen vom Ölkürbis, des-

sen Anbau besonders in der Steiermark (Österreich) betrieben wird.

### 2.4 Wirtschaftliche Bedeutung

Mit einer Anbaufläche von ca. 650 000 ha und einer Menge von ca. 7,5 Millionen Tonnen pro Jahr nimmt der Kürbis eine beachtliche Stellung unter den in der Welt erzeugten Gemüsearten ein. Ungefähr die Hälfte davon wird in Asien angebaut. Auch in Europa besitzt sein Anbau eine gewisse Bedeutung, vorwiegend in Italien, Frankreich, Griechenland, Rumänien und Bulgarien. Eine enorme Wertschätzung und Nachfrage hat der Kürbis durch den in den USA verbreiteten Brauch „Halloween“ erfahren. Damit ist auch in Deutschland für den erwerbsmäßigen Gartenbau ein Absatzmarkt entstanden. Gleichzeitig nimmt sein Anbau in Klein- und Hausgärten zu.

### 2.5 Halloween

Dieses Fest wird am 31. Oktober in den USA begangen und ist keltischen Ursprunges. Der letzte Tag im Jahreskalender der Kelten war der 31. Oktober. Er bedeutete das Ende des Sommers. Die Nacht war dem keltischen Todesgott geweiht. Die Menschen löschten ihre Feuer und versammelten sich an heiligen Plätzen. Dort wurden von ihren Priestern, den Druiden, heilige Feuer entzündet. Nach der Feier



Abb. 11: „Geschnitzter“ Kürbiskopf

nahm sich jede Familie ein Stück Glut mit nach Hause, um das eigene Feuer wieder zu entzünden. Es symbolisierte das neue Jahr und die Wiederenstehung des Lebens. Es sollte aber auch böse Geister vertreiben und den Weg für die Seelen der Toten beleuchten. Man glaubte, dass diese für den einen Tag zur Erde zurückkehren durften. Nach der Unterwerfung der Kelten durch die Römer vermischten sich auch ihre Todesrituale. Um das 6. Jahrhundert verbreitete sich das Christentum im ehemals keltischen Gebiet und brachte abermals andere Bräuche und Rituale mit. Im 9. Jahrhundert setzte die christliche Kirche den 1. November als Tag aller Heiligen (Allerheiligen) fest. Dabei wurden auch Traditionen des 31. Oktober mit übernommen. Er wurde als „Abend der Heiligen“, „Ev of all Hallows“ gefeiert; ein Name, der sich später zu „Halloween“ veränderte. Das Fest „Allerseelen“ wurde am 2. November gefeiert. Man fertigte aus ausgehöhlten Rüben Laternen an, stellte Kerzen hinein und ging mit ihnen von Haus zu Haus um den Seelen der Verstorbenen ihren Weg nach Hause zu weisen. Amerikanische Siedler aus ehemals keltischen Ländern nahmen diesen Brauch mit nach Amerika und ersetzten die Rüben durch ausgehöhlte Kürbisse.



Abb. 12: Auf zum Halloween-Fest

## 2.6 Anbauempfehlungen

### 2.6.1 Standortbedingungen

Die Böden sollten sich im Frühjahr rasch erwärmen. Deshalb sind mittelschwere Böden zu bevorzugen. Bei Sandböden ist das geringe Wasserhaltevermögen ungünstig. Ein hoher Humusgehalt ist anzustreben. Der pH-Wert des Bodens sollte zwischen 6 und 7 liegen. Klassischer Standort im Klein- und Hausgarten ist nach wie vor der Kompostplatz. Er sollte allerdings so liegen, dass die Kürbispflanzen noch genügend Licht erhalten.

Alle *Cucurbita*-Arten sind frostempfindlich und benötigen für ihr Wachstum viel Wärme. Unter unseren Klimabedingungen kann ein Anbau deshalb erst nach den letzten Spätfrösten um den 20. Mai erfolgen. Ein ordentliches Wachstum findet erst bei Temperaturen um bzw. über 20°C statt.

### 2.6.2 Fruchtfolge und Düngung

Kürbis sollte nicht nach sich selbst bzw. anderen Kürbisgewächsen folgen.

Er reagiert auf Stallmistgaben bzw. die Zufuhr anderer organischer Materialien wie z.B. Kompost positiv. Meist werden damit schon genügend Nährstoffe zugeführt, sodass auf eine mineralische Zusatzdüngung verzichtet werden kann. Durch Mineralisierung organischer Materialien stehen den Pflanzen während der Kultur dann die benötigten Nährstoffe zur Verfügung. Durch übermäßige Stickstoffdüngung erreicht man oft nur sehr lange Ranken mit geringen Fruchtgrößen.

### 2.6.3 Sorten

Eine Auswahl von Kürbissorten, die sich auch zum Verzehr eignen, findet sich im Anhang (siehe Anhang 1 und 2).

Infolge der Vielzahl von Sorten konnte jedoch nur eine Auswahl getroffen werden.

### 2.6.4 Aussaat und Pflanzung

Das Auspflanzen bereits vorkultivierter Jungpflanzen bringt gegenüber der Direkt-

aussaat einen Wachstumsvorsprung und sollte unter unseren Klimabedingungen einer Direktaussaat vorgezogen werden. Außerdem sind im Freiland keimende Kürbisse stark von Schnecken, Drahtwürmern und weiteren Schädlingen bedroht.



Abb. 13: Saatgut verschiedener Sorten

Je nach den bei der Anzucht erreichbaren Temperaturen ist Ende April/Anfang Mai auszusäen. Der frühere Termin ist zu wählen, wenn keine optimalen Anzuchtbedingungen geschaffen werden können.



Abb. 14: Anzucht der Jungpflanzen

Die Anzuchttemperaturen liegen je nach Lichtbedingungen zwischen 20 und 24°C. Bei diesen Temperaturen entwickeln sich die Pflanzen während der Anzucht sehr schnell. Die Jungpflanzen werden aller-

dings leicht überständig. Man sollte deshalb lieber etwas zu spät als zu früh aussäen. Zeitiges Auspflanzen vor Mitte Mai bringt meist Misserfolge, da die Pflanzen bereits bei Temperaturen unter 5°C geschädigt werden. In 7-9 cm große Töpfe werden je 2 Samenkörner abgelegt. Nur die stärkste Pflanze wird später belassen. Bei reichlich Abstand nach dem Auspflanzen können auch beide Pflanzen im Topf verbleiben. Beim Auspflanzen sollte der Topfballen gut durchwurzelt sein. Es reichen 2 bis 3 gut entwickelte Laubblätter, um ein zügiges Weiterwachsen nach dem Auspflanzen zu erreichen.



Abb. 15: Gut durchwurzelter Topfballen



Abb. 16: Pflanzfertige Jungpflanze

Wenn die Möglichkeit besteht, sollte man einige Tage vor dem Auspflanzen die Jungpflanzen zum Abhärten ins Freie stellen. In kühlen Nächten sind sie aber wieder zu schützen.

Je nach Wuchstyp der Sorte betragen die Pflanzabstände 2,00 bis 2,50 m im Quadrat. Es ist auch möglich, ähnlich wie bei Freilandgurken, die Kürbisse in mit schwarzer Mulchfolie abgedeckte Beete zu pflanzen. Das spart weitgehend die Unkrautbekämpfung um die Pflanzen herum ein. Je nach Folienbreite und Reihenabstand bleibt zwischen den Reihen ein ca. 1 m breiter Streifen frei.



Abb. 17: Kürbisbeet nach der Pflanzung

An den Pflanzstellen sind mit einem Messer kreuzweise Einschnitte in die Folie vorzunehmen.

Eine zusätzliche Vliesabdeckung nach der Pflanzung verringert das Risiko von Wachstumsverzögerungen und Erkrankungen infolge niedriger Temperaturen.

### 2.6.5 Kulturmaßnahmen

Anfangs muss noch der Unkrautwuchs durch Hacken eingeschränkt werden. Bei Abdeckung mit Mulchfolie wird nur die für die Wasseraufnahme des Bodens freie Fläche bearbeitet.



Abb.18: Blühbeginn

Beim Hacken ist das flache Wurzelsystem der Kürbisse zu berücksichtigen.



Abb. 19: Beginnende Rankenbildung

Spätestens wenn die Pflanzen zu blühen beginnen, ist das Vlies abzunehmen, um die Bestäubung der Blüten durch Insekten zu gewährleisten.

Die Kürbisbestände schließen recht schnell, sodass Unkraut kaum noch durchkommt. Deshalb eignen sie sich gut dazu, die Verunkrautung von Kompostflächen oder sonstigen wenig genutzten Flächen zu verhindern.



Abb. 20: Geschlossener Bestand

Bei Trockenheit ist spätestens mit beginnender Fruchtbildung eine Zusatzbewässerung notwendig. Bei hochsommerlichen Temperaturen und ausreichender Wasserversorgung erfolgt ein enormes Wachstum der Pflanzen. Je nach Wüchsigkeit und vorhandenem Platz ist ein Einkürzen der Ranken meist notwendig. Um große Früchte zu erreichen, sollte man die Anzahl der Früchte pro Pflanze reduzieren.

## 2.6.6 Krankheiten und Schädlinge

### *Viruskrankheiten*

Unter den Viruskrankheiten des Kürbisses ist in erster Linie das durch Blattläuse übertragbare Gurkenmosaikvirus (cucumber mosaic virus) zu nennen.

Das Krankheitsbild variiert sehr stark. Meist an den jungen Blättern beginnend zeigt sich eine kräftige gelbgrüne Schekung und eine starke Kräuselung der Blattspreite. Die Früchte verformen sich unregelmäßig. Bei früher Infektion bleibt der Ertrag aus. Das Virus hat einen sehr großen Wirtspflanzenkreis, darunter viele Gemüsearten, Zierpflanzen und Unkräuter. Sie dienen als Überwinterungsmöglichkeit und somit Infektionsquelle. Auf den Kürbis werden die Viren dann durch zahlreiche Blattlausarten übertragen.

Samenübertragung hat nur geringe Bedeutung.

Somit sind Unkraut- und Blattlausbekämpfung die einzigen vorbeugenden Maßnahmen, um einen Befall zu verhindern bzw. zu verringern. Eine direkte Bekämpfung ist nicht möglich.

### *Pilzkrankheiten*

Von wirtschaftlicher Bedeutung ist vor allem der Gurkenmehltau.

Am Kürbis treten 2 echte Mehltaupilze auf (*Sphaerotheca fuliginea* und *Erysiphe cichoracearum*). Die Mehltaupilze leben auf der Oberfläche der Pflanze und entnehmen mit Hilfe spezieller Saugorgane aus der äußeren Zellschicht der Wirtspflanze Nährstoffe. Das Pilzgeflecht ist anfangs weißlich, später grau und siedelt sich kolonieweise auf der Blattoberfläche an. Später wachsen die einzelnen Kolonien zusammen und bedecken die gesamte Blattoberfläche und lassen die Blätter absterben.



Abb. 21: Echter Mehltau

Der Gurkenmehltau entwickelt sich bei sonnigem und trockenem Wetter besonders stark. Stärkerer Befall ist allerdings meist erst im Spätsommer bzw. Frühherbst zu beobachten. Dadurch halten sich die Schäden meist in Grenzen.

Spritzmittel für den Haus- und Kleingarten sind bei Kürbis nicht zugelassen.

## ***Tierische Schädlinge***

Blattläuse schädigen einmal durch die direkte Saugtätigkeit am Blatt und zum anderen spielen sie als Überträger von Viren eine wichtige Rolle. Es ist günstig, bei Vliesabdeckung das Vlies bis Blühbeginn auf den Pflanzen zu belassen, um die Blattläuse abzuhalten.

Besondere Bedeutung hat die Grüne Gurkenblattlaus (*Aphis frangulae* ssp. *gossypii*). Da sie große Wärmeansprüche stellt, tritt sie allerdings meist erst im Spätsommer auf. Bei Temperaturen über 20°C kann innerhalb von 5-10 Tagen eine neue Generationen entstehen. Neben der genannten Laus können an den Kürbisgewächsen noch weitere Blattlausarten schädigen.

Zur Zeit sind nur wenige Mittel zur direkten Blattlausbekämpfung im Haus- und Kleingartenbereich Freiland zugelassen: Gegen saugende Insekten (außer Weiße Fliege) an Fruchtgemüse Neudosan Neu, Neudosan Neu Blattfrei, Neudosan AF Neu Blattfrei, Blusana Pflanzen Sprühmittel und Chrysal Pumpspray für Pflanzen (Wirkstoff Kali-Seife). Die maximale Zahl der Anwendungen je Befall darf 5 nicht überschreiten. Eine Festsetzung der Wartezeit ist nicht erforderlich.

Zur Bekämpfung von Schadinsekten im Haus- und Kleingartenbereich, die bei der Anzucht der Jungpflanzen unter Glas eventuell auftreten, sind gegen die Weiße Fliege und Spinnmilben Neudosan Neu (Wirkstoff Kali-Seife) mit maximal 5 Anwendungen je Befall sowie Schädlingsfrei Naturen und Micula (Wirkstoff Rapsöl) mit maximal 6 Anwendungen je Vegetationsperiode zugelassen. Auch hier ist eine Festsetzung der Wartezeit nicht erforderlich.

### **2.6.7 Ernte und Lagerung**

Die Kürbisse nehmen kurz vor dem optimalen Reifezustand noch stark an Größe, Gewicht und Farbe zu. Unreife Früchte sind weniger schmackhaft, da ihr Aroma noch nicht voll ausgebildet ist. Riesenkürbisse werden deshalb erst bei Vollreife im

Herbst geerntet. Die Schale ist dann so fest, dass man sie mit dem Fingernagel nicht mehr einritzen kann und der Stiel ist verkorkt.



Abb. 22: Erntezeit

Die Ernte muss vor dem Einsetzen der ersten Fröste erfolgt sein, sonst leidet die Lagerfähigkeit. Der Stiel sollte so lang als möglich (ca. 10 cm) an der Frucht belassen werden. Er trocknet von oben her langsam ein, der Kürbis ist dann länger lagerfähig. Abgeschnitten werden die Früchte mit einem scharfen Messer oder einer Gartenschere.

Die für eine längere Lagerung bestimmten Früchte bedürfen einer besonders schonenden Behandlung bei der Ernte, damit keine Druckstellen oder Verletzungen entstehen. Besonders die schweren Kürbisse dürfen nicht am Stiel angefasst werden, da dieser dann oft abbricht, wodurch Verletzungen an der Frucht entstehen. Geerntet werden sollte bei trockenem Wetter, da dann Schale und Stiel fester sind.

Die optimale Lagertemperatur beträgt 10 bis 12°C bei 60-70 % relativer Luftfeuchte. Dabei ist eine etwas höhere Temperatur besser als eine zu niedrige.

## **3 Moschuskürbis (*Cucurbita moschata*)**

Moschuskürbisse sind sehr wärmeliebend. Sie reifen unter unseren Klimabedingungen nur auf günstigen Standorten bzw. in günstigen Jahren aus. Mit ihrem gelb bis

orange gefärbten Fruchtfleisch gehören sie zu den wohlschmeckendsten Speisekürbissen. Unter optimalen Lagerbedingungen sind sie recht lange haltbar. Ausfärbung und Geschmack nehmen bei der Lagerung noch zu. Der bei uns bekannteste Vertreter dieser Art ist der Muskatkürbis.



Abb. 23: ‚Muskatkürbis‘

Er hat in den letzten Jahren Eingang in die Küchen der besten Restaurants gefunden.



Abb. 24: ‚Butternuss‘

Der feine, festfleischige ‚Butternuss‘ gewinnt ebenfalls zunehmend an Bedeutung. Der Moschuskürbis soll den Namen auf Grund seines Duftes bekommen haben. Dieser ähnelt angeblich dem charakteristischen Duft einer Hirschart, dem Moschus. Da auch Bisamratten einen vergleichbaren Duft verbreiten, wird er in manchen Gegenden Bisamkürbis genannt. Es gehört

allerdings viel Phantasie dazu, einen solchen Duft wahrzunehmen. Wahrscheinlicher dürfte die Erklärung sein, dass ‚Moschus‘ eine sprachliche Abwandlung der Bezeichnung ‚Muskat‘ ist.

### 3.1 Herkunft

Eine Wildform von *C. moschata* ist nicht bekannt. Er dürfte aber in Zentralamerika entstanden sein, also in Gebieten welche die Heimat wahrscheinlich aller *Cucurbita*-Kürbisse sind. Archäologische Funde beweisen, dass der Moschuskürbis bereits in vorkolumbianischer Zeit in Nord- und Südamerika weit verbreitet war. Er hat sich von seinem Ursprungsgebiet nördlich bis in die Vereinigten Staaten und nach Süden bis Peru verbreitet. Der Moschuskürbis wird heute im Gegensatz zu anderen Kürbisarten überwiegend in den wärmeren Gebieten Asiens und Amerikas angebaut.

### 3.2 Biologie

*Cucurbita moschata* ist eine einjährige, frostempfindliche Pflanze, die lange, beläuterte Ranken bildet. Es sind allerdings bereits Typen mit buschigem Wuchs gezüchtet worden. Der Fruchtstiel ist ähnlich *C. pepo* hart und kantig. Die Blätter sind meist weiß gesprenkelt und fühlen sich weich an. Stängel und Blätter sind im Gegensatz zu anderen Kürbissen mit einem weichen Haarkleid bedeckt. Die Schalen sind glatt bis gerippt und nicht sehr hart. Der Moschuskürbis besitzt männliche und weibliche Blüten an der gleichen Pflanze. Die Bestäubung erfolgt vor allem durch Bienen. Die Formenmannigfaltigkeit der Früchte ist sehr groß. Sie können rund, zylindrisch oder auch abgeflacht sein. Das Fruchtfleisch ist dunkelgelb.

### 3.3 Wirtschaftliche Bedeutung

Wegen seiner Wärmebedürftigkeit wird er in größerem Umfang in Ländern mit tropischem bzw. subtropischen Klima kultiviert. In Europa besitzt er nur im Mittelmeerraum vereinzelt lokale Bedeutung. In

großen Teilen Amerikas und Asiens haben die Moschuskürbisse eine ähnliche Bedeutung wie in Europa die Früchte von *C. pepo*, insbesondere Zucchini.

Das dunkelgelb gefärbte Fruchtfleisch weist auf einen hohen Carotingehalt hin.

### 3.4 Anbau

In Gebieten mit Weinbauklima dürfte sich zumindest im Haus und Kleingarten ein Anbau lohnen. Wegen seiner Wärmebedürftigkeit sind geschützte, nach Süden geneigte Lagen im Flachland zu bevorzugen.

Die weiteren Anbaumaßnahmen ähneln denen des Riesenkürbis weitestgehend.

## 4 Gemüsekürbis (*Cucurbita pepo*)

Die Früchte dieser Art sind erkennbar an einem harten, kantigen Fruchtstiel, der einen sternförmigen Querschnitt aufweist.



Abb. 25: ‚Patisson‘

Größe und Gewicht variieren zwischen 150 g und ca. 10 kg. Die Farb- und Formenvielfalt ist enorm.

Sie gedeihen in unserem Klima recht gut und haben deshalb auch eine gewisse Anbaubedeutung erlangt.

Diese Speisekürbisse werden während des Sommers laufend geerntet und im physiologisch unreifen Zustand verzehrt. Das Fruchtfleisch ist meist sehr saftig, weist aber keinen ausgeprägten Eigengeschmack

auf. Ihre Haltbarkeit ist beschränkt. Lässt man die Früchte ausreifen, sind sie geschmacklich nicht mehr zu verwerten. Die wichtigsten Vertreter sind die Zucchini (*C. pepo* var. *styriaca* convar. *giromontina*). Sie zählen wie auch die Patisson (*C. pepo* var. *oleifera* convar. *pattisonina*) zu den Sommerkürbissen. Neben den Zucchini dürften die steirischen Ölkürbisse zumindest durch das daraus gewonnene Kürbiskernöl bekannt sein.

### 4.1 Herkunft

*Cucurbita pepo* hat sich aus *C. texana* im nördlichen Mexiko entwickelt. Funde belegen, dass *C. pepo* schon lange vor der Zeitrechnung im Gebiet von Mexiko und dem Südwesten der Vereinigten Staaten verbreitet war.

Anfangs dürften Kerne und Fruchtfleisch noch bitter geschmeckt haben. Erst nach und nach entstanden bitterstoffarme bzw. bitterstofffreie Sorten. Dadurch gewann der Kürbis Bedeutung als Nahrungsmittel. Die Blätter wurden als Gemüse, die Früchte roh, gekocht oder getrocknet und die Kerne frisch oder getrocknet verwendet. Nach der Entdeckung Amerikas gelangten somit bereits Kulturformen in die Mittelmeerländer, verdrängten den bis dahin in Europa angebauten Flaschenkürbis (*Lagenaria siceraria*) und wurden hier relativ schnell ein beliebtes Sommergemüse.

Schon 1543 wurden in einem Kräuterbuch verschiedene Kürbissorten erwähnt. Ende des 19. Jahrhunderts bezeichnete man eine Unterart erstmals als Zucchini.

Es ist die Verkleinerungsform vom italienischen *Zucca* (Kürbis) und bedeutet soviel wie kleiner Kürbis. Lange Zeit wurde er jedoch überwiegend als „Einmach-Kürbis“ angebaut. Seine Verwendung als Gemüsekürbis ist in Deutschland erst nach Mitte des vorigen Jahrhunderts bekannt geworden.

Infolge der Bedeutung des Anbaus von Zucchini im Gegensatz zu anderen Unterarten der Art *C. pepo* werden im Folgenden nur die Zucchini beschrieben.

## 4.2 Biologie

Zucchini sind einjährige, frostempfindliche, im Gegensatz zu den bereits beschriebenen Kürbissen, buschförmige Pflanzen.

An den sechskantigen Stielen sitzen große, meist dunkelgrüne, oft hell marmorierte, fünfklappige Blätter. Stängel und Blätter sind stachlig behaart. Männliche und weibliche Blüten sitzen getrennt an der gleichen Pflanze (einhäusig, zweigeschlechtlich). Die Blütenblätter sind leuchtend gelb. Das Pollenwachstum erfolgt schon bei Temperaturen ab 10°C, weshalb bei kühlen Temperaturen eine bessere Befruchtung erfolgt als bei Gurken.

Die Frucht ist botanisch ebenfalls eine Beere. Sie kann in Größe, Form und Farbe allerdings variieren.



Abb. 26: Typische Zucchiniblattformen



Abb. 27: ‚Zucchini‘

Das Fruchtfleisch ist gegenüber *C. maxima* weicher und wässriger. Besonders zartes Fruchtfleisch besitzen junge Früchte mit einer Länge unter 15 cm.

## 4.3 Ernährungsphysiologische Bedeutung

Verwendung finden vor allem die jungen, noch unreif geernteten Früchte. Auch die an den jungen Früchten verbliebenen Blüten lassen sich verzehren. Die leichte Verdaulichkeit, der neutrale Geschmack, der geringe Energiegehalt und der Reichtum an Mineralstoffen lassen seine Verwendung besonders auch in der Diätküche zu.

## 4.4 Wirtschaftliche Bedeutung

An der Weltkürbisernte hat *C. pepo* wohl den größten Anteil. Statistisch gesehen werden die Kürbisarten allerdings nicht getrennt. Deshalb ist es schwierig, hierzu genauere Angaben zu erhalten. Zucchini besitzen auch in Europa eine gewisse Anbaubedeutung, besonders in Italien und Frankreich.

## 4.5 Anbauempfehlungen

### 4.5.1 Standortansprüche

Die Ansprüche an den Boden sind mit denen der Gurke vergleichbar. Zucchini bevorzugt mittlere, leicht erwärmbare, möglichst humose Böden. Der pH-Wert sollte zwischen 6 und 7 liegen. Gegen hohe Salzkonzentrationen sind die Pflanzen empfindlich.

Wie alle Kürbisgewächse ist auch *C. pepo* und somit die Zucchini frostempfindlich und wärmebedürftig. Im Vergleich mit der Gurke ist ihr Wärmebedarf jedoch geringer. Deshalb ist das Anbaurisiko in kühleren Sommern geringer als bei der Gurke. Die optimalen Wachstumstemperaturen liegen zwischen 18 und 24°C.

## 4.5.2 Fruchtfolge und Düngung

Ein Anbau nach sich selbst und anderen *Cucurbitaceae* sollte vermieden werden. Eine Stallmistgabe bzw. das Einbringen anderer Humusstoffe vor der Pflanzung bewirkt eine kontinuierliche Nachlieferung von Nährstoffen und wirkt sich günstig auf Wachstum und Ertrag aus. Zusätzliche Mineraldüngergaben sind dann meist nicht mehr notwendig. Wenn keine organische Düngung erfolgte, kann ein Volldünger (z.B. Blaukorn mit ca. 30 g/m<sup>2</sup>) zur Hälfte bei der Pflanzung und zur Hälfte bei beginnendem Fruchtansatz gestreut werden. Der höchste Nährstoffbedarf besteht in der Zeit des verstärkten Fruchtwachstums von Juni bis August.

## 4.5.3 Sorten

In Bezug auf Qualität und Ertrag sind in den letzten Jahren von den Züchtern eine Anzahl leistungsfähiger Sorten, insbesondere auch Hybridsorten, auf den Markt gebracht worden. Samenechte Sorten sind kaum noch im Angebot. Bevorzugt angebaut werden mittel- bis dunkelgrüne Sorten, die teilweise hell gestreift oder punktiert sind. Die Nachfrage nach gelbfrüchtigen Sorten ist geringer.

## 4.5.4 Aussaat und Pflanzung

Größere Anbausicherheit und früherer Erntebeginn sprechen für eine Pflanzung. Die Aussaat erfolgt frühestens Ende April, besser Anfang Mai in 7-9 cm Töpfe mit 2 Korn je Topf. Nach dem Auflaufen wird die kräftigere Pflanze belassen. Für eine zügige Keimung und gutes Auflaufen der Samen sollten 22°C Lufttemperatur erreicht werden. Nach dem Auflaufen sind Temperaturen um 18°C ausreichend. An warmen Tagen ist gut zu Lüften. Die Pflanzung sollte erst ab Mitte Mai erfolgen. Eine frühere Pflanzung bringt kaum früheren Ertrag, erhöht aber die Gefahr einer Schädigung der Pflanzen durch Kälte und Krankheiten.



Abb. 28: Pflanzfertige Jungpflanzen

Die Pflanzen sollten zum Pflanztermin einen gut durchwurzelten Ballen und 2-3 Laubblätter besitzen. Größere Jungpflanzen wachsen schlechter an. Der Pflanzabstand sollte nicht weniger als 1 m x 1 m betragen.



Abb. 29: Blühbeginn Zucchini

Engere Pflanzweiten erschweren vor allem die doch in kurzen Zeiträumen durchzuführenden Erntearbeiten. Es entstehen dann zu viele Blattbeschädigungen. Zur Verringerung der Unkrautbekämpfung kann in ausgelegte Schwarzfolie gepflanzt werden. An den Pflanzstellen werden entsprechend große kreuzweise Einschnitte in die Folie vorgenommen.

Eine zeitweilige Vliesabdeckung schützt die Pflanzen nach dem Auspflanzen und

verringert die Gefahr einer Schädigung in kalten Nächten.

#### 4.5.5 Kulturmaßnahmen

Bis zum Schließen der Anbaufläche ist eine Bodenlockerung durchzuführen, wobei gleichzeitig das Unkraut vernichtet wird. Es ist darauf zu achten, dass dabei möglichst wenig Beschädigungen an den Pflanzen erfolgen.

Ab Mitte Juni sind bei einsetzender Fruchtbildung und Ausbleiben natürlicher Niederschläge zusätzliche Wassergaben notwendig.

#### 4.5.6 Krankheiten und Schädlinge

##### *Viruskrankheiten*

Wie schon beim Kürbis beschrieben, kann das Gurkenmosaik (cucumber mosaic virus) auch bei Zucchini zu beträchtlichen Ausfällen führen. Hier zeigen sich die Krankheitserscheinungen besonders an den jüngeren Blättern. Die Blattspreite ist stark gekräuselt und gelbgrün gescheckt. Die Früchte zeigen hellgrüne, eingesunkene Ringe.

Ein weitere Erkrankung wird durch das Zucchini-Gelbmosaik (zucchini yellow mosaic virus) hervorgerufen. Die Früchte werden beulig und stark verdreht und können sogar aufreißen. Die Blätter sind gelb gescheckt und am Rand blasig aufgetrieben. Auch hier erfolgt eine Übertragung vorrangig durch Blattläuse. Erkrankte Pflanzen sollten deshalb rechtzeitig beseitigt werden.

Eine direkte Bekämpfung ist nicht möglich und kann vorbeugend nur durch die Bekämpfung der Überträger erfolgen.

Leider sind zur Zeit nur wenige Mittel zur Blattlausbekämpfung im Haus- und Kleingartenbereich Freiland für Zucchini zugelassen: Gegen saugende Insekten an Fruchtgemüse (außer Weiße Fliege) Neudosan Neu, Neudosan Neu Blattfrei, Neudosan AF Neu Blattfrei, Blusana Pflanzen Sprühmittel und Chrysal Pumpspray für Pflanzen (Wirkstoff Kali-Seife). Die ma-

ximale Zahl der Anwendungen je Befall darf 5 mal nicht überschreiten. Eine Festsetzung der Wartezeit ist nicht erforderlich. Zur Bekämpfung von Schadinsekten, die bei der Anzucht der Jungpflanzen unter Glas auftreten, sind gegen Weiße Fliege und Spinnmilben Neudosan Neu (Wirkstoff Kali-Seife) mit maximal 5 Anwendungen je Befall sowie Schädlingfrei Naturen und Micula (Wirkstoff Rapsöl) mit maximal 6 Anwendungen je Vegetationsperiode zugelassen. Auch hier ist keine Wartezeit festgesetzt.

##### *Bakterien- und Pilzkrankheiten*

Die größte Bedeutung kommt hier dem Echten Mehltau zu (*Sphaerotheca fuliginea*, *Erysiphe cichoracearum*). Wenn die Lufttemperaturen ab Mitte August zurückgehen und sich in den Nächten verstärkt Tau bildet, befällt der Pilz meist in kurzer Zeit die Pflanzen. Für den Haus- und Kleingartenbereich im Freiland sind gegen den Echten Mehltau folgende Pflanzenschutzmittel zugelassen: Rosen-Pilzfrei Saprol, COMPO Ortiva Rosen-Pilzschutz, Fungisan Gemüse-Pilzfrei, Rosen Pilz-Frei Boccacio, Ortiva, Rosen- und Gemüse-Pilzfrei Rospin und Fungisan Rosen Pilzfrei (Wirkstoff Azoxystrobin).

Die Spritzungen sollten bei Sichtbarwerden der ersten Symptome beginnen. Die Aufwandmenge beträgt 10 ml je 100 m<sup>2</sup>. Es sind höchstens 6 Anwendungen in einer Vegetationsperiode erlaubt. Die Wartezeit zwischen Spritzung und Ernte muss mindestens 3 Tage betragen.

##### *Tierische Schädlinge*

Hier sind wiederum besonders die Blattläuse als Überträger von Viruskrankheiten zu nennen.

Die direkten Schäden durch die Saugtätigkeit der Läuse an den Pflanzen sind allerdings meist ohne Bedeutung.

Die für den Haus- und Kleingartenbereich zugelassenen Mittel zur Bekämpfung entsprechen den Mitteln bei Fruchtgemüse im Abschnitt Riesen Kürbis (Abschnitt 2.6.6).

#### 4.5.7 Ernte

Schon 4 bis 5 Wochen nach der Pflanzung kann unter günstigen Bedingungen mit dem Erntebeginn gerechnet werden. Bleiben die Pflanzen gesund, kann die Ernte bis in den Herbst hinein erfolgen. Bei guten Wachstumsbedingungen sollte jeden zweiten Tag geerntet werden, damit sich die Früchte nicht zu groß entwickeln. Fruchtängen von 10 bis 15 cm bringen optimale Qualitäten. Lässt man die Früchte zu groß wachsen, belastet das die Pflanze stark und geht auf Kosten des Fruchtansatzes, außerdem verschlechtert sich die Qualität. Bei regelmäßiger Ernte kann man mit 25 bis 30 Früchten/Pflanze rechnen. Die Früchte sind bei Lufttemperaturen von 7 bis 10°C und relativer Luftfeuchte von 90 bis 95 % nur kurze Zeit lagerfähig. Unter 5°C sollten die Früchte nicht gelagert werden, da sie kälteempfindlich sind.

#### 4.6 Sonderformen

##### 4.6.1 Steirischer Ölkürbis (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*)

Der steirische Ölkürbis, ein schalenloser Kürbis, ist eine Mutationsform, bei der die äußeren Zellschichten der Samenschale nicht verholzt sind. Das bewirkt das oliv- bis dunkelgrüne Aussehen der Samen. Ein wirtschaftlich bedeutende Anbau wird erst seit etwa 100 Jahren betrieben.

Wenn Blätter und Ranken abgestorben, der Fruchtstiel eingetrocknet und die Kerne dunkelgrün gefärbt sind, beginnt die Ernte der Kürbisse. Anschließend werden sie geteilt und die Kerne von der Frucht gelöst. Diese werden dann gewaschen, um sie vom anhaftenden Fruchtfleisch zu befreien. Auf Rosten erfolgt anschließend die Trocknung .



Abb. 30: ‚Steirischer Ölkürbis‘

Die getrockneten Kerne werden vermahlen und mit Wasser und Salz zu einem Brei geknetet. Das Salz fördert die Trennung von Fett und Eiweiß. Diese Masse wird geröstet, bis das Wasser verdampft ist. Dabei wird das in den Kernen enthaltene Öl aufgeschlossen. Dann kommt sie in die Presse, wo zwischen zwei Steinplatten das Öl bei hohem Druck ausgepresst wird. Die noch enthaltenen Schwebestoffe lässt man absetzen oder entfernt sie durch Filtration. Durch die in hohem Maß vorhandenen ungesättigten Fettsäuren ist das Öl eine wichtige Ergänzung für eine gesunde und vollwertige Ernährung.

##### 4.6.2 Spaghetti-Kürbis

Der Kürbis ist eine hellgelbe, ovale Frucht mit recht harter Schale. Seinen Namen verdankt er dem Umstand, dass sein Fruchtfleisch aus sehr langen Fasern besteht, die beim Kochen spaghettiartig zerfallen. Dazu wird der Kürbis im Ganzen ca. 30 Minuten (je nach Größe) in Salzwasser gegart und anschließend halbiert. Dann werden die Kerne entfernt. Wenn dann das Fruchtfleisch mit einer Gabel entnommen wird, entstehen „Fäden“, die stark an Spaghetti erinnern und damit dem Kürbis zu seinem Namen verholfen haben. Der Geschmack ist allerdings nichts Besonderes. Mit einer würzigen Soße oder anderen Beilagen kann dem aber abgeholfen werden.



Abb. 31: ‚Spaghetti-Kürbis‘

#### 4.6.3 Zierkürbisse



Abb. 32: ‚Gelber Krallenkürbis‘

Die in letzter Zeit in mannigfaltigen Formen und Farben angebotenen Zierkürbisse haben schnell eine große Beliebtheit erlangt. Sie sind in erster Linie wegen ihres Schmuckwertes gezüchtet worden, können aber bei einigen Sorten auch im ganz jungen Entwicklungsstadium zubereitet werden. Die meisten Sorten schmecken allerdings bitter.

### 5 Feigenblattkürbis (*Cucurbita ficifolia*)

Den Namen erhielt die Pflanze wegen ihrer feigenblattähnlichen Blätter. Sie spielt als Speisekürbis bei uns keine Rolle.



Abb. 33: ‚Feigenblattkürbis‘

Die Früchte sind grün-weiß gesprenkelt, die Samen meist schwarz. Bedeutung hat der Feigenblattkürbis als Veredlungsunterlage für Gewächshausgurken. Gepfropfte Gurken sind widerstandsfähig gegen Befall durch *Fusarium oxysporum* f. sp. *cucumerinum*.

### 6 Flaschenkürbis (Gattung *Lagenaria*)



Abb. 34: ‚Flaschenkürbis‘

Der Flaschenkürbis, auch „Kalebasse“ genannt, ist wohl eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Die Gattung *Lagenaria* hat sich im Unterschied zur Gattung *Cucumis* sowohl in Afrika als auch in

Asien entwickelt. Eine eindeutige Wildform hat man bis jetzt noch nicht gefunden.



Abb. 35: ‚Amphorenkürbis‘

In allen wärmeren Gegenden wird der Flaschenkürbis seit Jahrtausenden angebaut.

Die jungen Früchte werden als Speisekürbisse genutzt, größere Bedeutung hat aber ihre Verwendung im voll ausgereiften und getrockneten Zustand als Gefäß und sogar als Musikinstrument.

Flaschenkürbisse reifen bei uns nur in warmen Lagen und günstigen Jahren aus. Die reifen, unverletzten Früchte werden an einem luftigen Ort getrocknet. Die Schale härtet dabei aus und erreicht eine lange Haltbarkeit.

## Literaturhinweise

- CRÜGER, G. (2002): Pflanzenschutz im Gemüsebau. Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart
- ERHARD, W., GÖTZE., E., BÖDECKER, N., SEYBOLD, S. (2000): Zander-Handwörterbuch der Pflanzennamen. Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart
- FINK, V. (2001): Mit Kürbis zur Weltspitze. Gemüse **1**, 13
- PALME, W. (2000): Speisekürbisse für den Handel. Gemüsebaupraxis **7**, 4-6
- PFISTERER, M. (2001): Speisekürbisse. Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart
- STROBL, H. (2001): Der Kürbis. NP-Buchverlag, St. Pölten-Wien-Linz
- VOGEL, G. (1996): Handbuch des speziellen Gemüsebaues. Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart
- XOTUS (2001): Das kleine Kürbisbuch. Xotus Delft
- o.V. (2000): Katalog Ferme de Sainte Marthe. Montfort l'Amaury
- o.V. (2002): Katalog Bruno Nebelung. Everswinkel
- o.V. (2002): Katalog Carl Sperling. Lüneburg
- o.V. (2002): Katalog Julius Wagner . Heidelberg

## Anhang 1: In der Sortenliste aufgeführte Sorten

	Sorten	Gewicht [kg]	Durchmesser [cm]	Farbe	Form	Bemerkungen
	Atlantic Giant <i>C. maxima</i>	30-70	40-60	gelb-hellorange	rund	schwach geriefte Frucht; Speisewert gering
	Baby Bear <i>C. pepo</i>	0,5-1,5	10-25	orange	flachrund	Frucht leicht gerieft; Speisewert gering
	Blue Balett <i>C. maxima</i>	3-4	15-20	graublau	zwiebförmig	orange-gelbes Fruchtfleisch; schmackhafter Speisekürbis
	Blue Kuri <i>C. maxima</i>	0,5-2,0	20-25	bläulich-grün	rund	dickes, gelbes, sehr schmackhaftes Fruchtfleisch
	Feigenblatt- kürbis <i>C. ficifolia</i>	3-4	15-20 (Länge)	grün-weiß gesprenkelt	oval-rund	Pflanze als Veredlungsunter- lage für Gurken; kein Speise- kürbis; Die Art muss nicht in der Sortenliste geführt werden.

	Sorten	Gewicht (kg)	Durchmesser (cm)	Farbe	Form	Bemerkungen
	Gele Centenaar <i>C. maxima</i>	10-40	50-60	gelb-orange	flachrund bis rund	gelbes Fruchtfleisch, guter Geschmack
	Hovden <i>C. pepo</i>	10-15	30-40	intensiv orange	oval-rund	hell-oranges Fruchtfleisch; wenig aromatisch
	Kaempe Melon <i>C. maxima</i>	30-40	50-60	braun-orange	rund	genetzte Schale; sehr guter Geschmack
	Muskatkürbis <i>C. moschata</i>	5-15	20-40	goldgelb	flachrund	stark gerieft; fleischiger Kürbis mit leicht süßem Muskataroma; hoher Speisewert; Die Art muss nicht in der Sortenliste geführt werden.
	Muskatkürbis Tancheese <i>C. moschata</i>	1-2	20-30	lachsfarben	flachrund	sehr schnackhaft; besonders gut für Creamsuppen geeignet; Die Art muss nicht in der Sortenliste geführt werden.

	Sorten	Gewicht (kg)	Durchmesser (cm)	Farbe	Form	Bemerkungen
	Ölkürbis <i>C. pepo</i>	2-5	15-25	anfangs gelbgrün gestreift, zur Reife gelb	rund	schalenlose Kerne zur vielfältigen Verwendung
	Pie Star <i>C. pepo</i>	3-5	15-20 cm	dunkel orange	flachrund-walzenförmig	gelbliches Fruchtfleisch
	Racer <i>C. pepo</i>	6-8	25-30	tieforange	flachrund bis rund	helles Fruchtfleisch
	Rouge vif d'Etampes <i>C. maxima</i>	4-7	15-30	orange-rot	flachrund	breit gerippt; oranges Fruchtfleisch; für Kürbisgerichte aller Art geeignet
	Snow Delite <i>C. maxima</i>	4-5	20-25	hellgrau	flachrund	oranges Fruchtfleisch

	Sorten	Gewicht (kg)	Durchmesser (cm)	Farbe	Form	Bemerkungen
	Spirit <i>C. pepo</i>	4-5	25-30	tief-orange	rund	da stabile Schale, gut zum "Schnitzen" (Halloween) geeignet; guter Speisekürbis
	Spooktakular <i>C. pepo</i>	1-2	15-20	orange	rund	ausgehöhlt gut geeignet als Laternenkürbis und als "Suppentasse"
	Sweet Mama <i>C. maxima</i>	5-10	30-35	dunkelgrün	flachrund	leuchtend gelbes Fruchtfleisch
	Uchiki-Kuri <i>C. maxima</i>	2-4	20-25	orange-rot	leicht zwiebförmig	schwach gerippt; dickfleischig; leicht nussartiger Geschmack
	Vegetable Spaghetti <i>C. pepo</i>	2-4	15-20 (Länge)	hellgelb	langoval	nach ca. 30 Min. in Salzwasser kochen, kann Fruchtfleisch wie Spaghetti herausgeholt werden

## Anlage 2: Liebhabersorten

	Sorten	Gewicht [kg]	Durchmesser [cm]	Farbe	Form	Bemerkungen
	Baby Pam <i>C. pepo</i>	0,5 -1,0	12-15	intensiv orange	rund	oranges Fruchtfleisch; harte, glatte Schale mit angedeuteten Riefen; leicht gerippt
	Blaue Banane <i>C. maxima</i>	2-3	15-20	graublau	oval-walzenförmig	orangerotes Fruchtfleisch; für Suppen geeignet; empfehlenswerter Speisekürbis
	Blue Hubbard <i>C. maxima</i>	3-5	30-40 (Länge)	graublau	birnen-kreisel-förmig	geriefte Schale; empfehlenswerter Speisekürbis
	Butternuss <i>C. moschata</i>	1-4	20-25 (Länge)	sandfarben bis bronzefarben	bauchig-flaschenförmig	Sammelbezeichnung für mehrere birnenförmige Sorten; empfehlenswerter Speisekürbis und einer der besten Suppenkürbisse
	Gold Nugget <i>C. maxima</i>	0,5-1,0	ca. 10	orange	zwiebförmig	leicht gerieft; lange haltbar

	Sorten	Gewicht [kg]	Durchmesser [cm]	Farbe	Form	Bemerkungen
	Golden Hubbard <i>C. maxima</i>	3-6	ca. 30 (Länge)	orangerot	plattrund	mehliges, schmackhaftes Fruchtfleisch
	Jarrahdahle <i>C. maxima</i>	4-5	20-25	graublau	flachrund	auffallend stark gerieft
	Lakota <i>C. maxima</i>	3-5	20-25	intensiv orange	birnen-förmig	Unterseite dunkelgrün geflammt; leicht nussartiger geschmack
	Nord Georgia <i>C. maxima</i>	3-6	20-30	rosafarben	länglich	Fruchtfleisch orange; Verwendung für Suppen
	Prizewinner <i>C. maxima</i>	30-60	40-60	hellgrau	rund	leicht gerippte Oberfläche; leuchtend oranges Fruchtfleisch

	Sorten	Gewicht [kg]	Durchmesser [cm]	Farbe	Form	Bemerkungen
	Pink Jumbo banana <i>C. maxima</i>	5-15	bis 80 (Länge)	zartrosa	länglich-walzenförmig	schmackhafter Speisekürbis
	Stripetti <i>C. pepo</i>	4-6	15-25 (Länge)	cremeweiß mit grünen Streifen	länglich-walzenförmig	als Spaghettikürbis geeignet
	Sweet Delite <i>C. pepo</i>	3-5	15-20	dunkelgrün	plattrund	oranges Fruchtfleisch; guter Geschmack
	Sweet Dumpling <i>C. pepo</i>	0,5-1,0	8-10	cremeweiß-dunkelgrün gestreift	rund gerippt	dekorative Frucht mit dunkelgrünen Längsrillen
	Türkenturban <i>C. maxima</i>	2-5	10-20	bunt	flachrund	festes Fruchtfleisch; schmackhaft; sehr dekoratives Aussehen

	<b>Sorten</b>	<b>Gewicht [kg]</b>	<b>Durchmesser [cm]</b>	<b>Farbe</b>	<b>Form</b>	<b>Bemerkungen</b>
	Warzenkürbis 'Brodeé galeuse' <i>C. maxima</i>	5-10	25-20	gelb	kugelförmig	Haut des reifen Kürbis mit warzigen Auswüchsen bedeckt; Fruchtfleisch orangerot; schmackhaft
	Wee-B-Little <i>C. pepo</i>	0,5-1	ca. 10 cm	leuchtend gold- orange	rund	essbar; ausgehöhlt als "Suppentassenkürbis" verwendbar

## Impressum

- Herausgeber:** Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft  
August-Böckstiegel-Straße 1, 01326 Dresden  
**Internet:** WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/LFL
- Redaktion:** Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Fachbereich Gartenbau und Landespflege  
Diplomgärtner Bernd Voigtländer  
Dr. Gerald Lattauschke  
Telefon: 0351 / 2612 - 721   Telefax: 0351 / 2612 - 704  
e-mail: [bernd.voigtlaender@pillnitz.lfl.smul.sachsen.de](mailto:bernd.voigtlaender@pillnitz.lfl.smul.sachsen.de)
- Fotos:** Diplomgärtner Bernd Voigtländer
- Redaktionsschluss:** November 2002
- Auflage:** 1. Auflage
- Auflagenhöhe:** 5.000 Exemplare
- Druck:** Druckhaus Dresden GmbH
- Bestelladresse:** Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Fachbereich Gartenbau und Landespflege  
Gartenakademie  
Söbrigener Straße 3a  
01326 Dresden
- Schutzgebühr:** 2,50 €

### Rechtshinweis

Alle Rechte, auch die der Übersetzung sowie des Nachdruckes und jede Art der phonetischen Wiedergabe, auch auszugsweise, bleiben vorbehalten. Rechtsansprüche sind aus vorliegendem Material nicht ableitbar.

### Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.