



Der Kürbis

Der Kürbis im Allgemeinen

Der Kürbis (*Cucurbita*) gehört zu der Familie der Kürbisgewächse. Dazu gehören u. a. die Gurken, Zucchini und Melonen. Unter den hier zu Lande gängigsten Kürbissen gehören der

- **Riesenkürbis (*Cucurbita-maxima*),**
- **Moschuskürbis (*Cucurbita moschata*)**
- **Gartenkürbis (*Cucurbita pepo*).**



Gelber Zentner

Der Riesenkürbis (*Cucurbita-maxima*)

Wie der Name schon sagt sind die größten Kürbisse die Riesenkürbisse. Der bisher schwerste Kürbis der Sorte Giant Atlantic hatte sogar über 500kg. Die Sorten „roter“ und „gelber Zentner“ unterscheiden sich in der Schalenfarbe. Die können in unserer Gegend 5 – 10 kg schwer werden. Der Riesenkürbis lässt sich vielfältig verwenden. Aufgrund seines wässrigen Fruchtfleisches lassen sich Süßspeisen, Marmeladen und Chutneys daraus zubereiten. Man kann ihn aber auch sehr gut für Rohkost verwenden oder süß-sauer als Kompott einlegen. Hauptmerkmal des Riesenkürbisses ist das orange Fruchtfleisch. Viele der Riesenkürbisse haben eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit. Ursprünglich stammt dieser Kürbis aus Südamerika (Argentinien und Uruguay).



Hokkaido

Hokkaido

Zu den wohl bekanntesten Arten der Riesenkürbissen gehört der **Hokkaido**. Er zählt auch zu den beliebtesten Kürbissen. Das wunderschöne-orangerote Fruchtfleisch hat einen kräftigen Geschmack. Der Name Hokkaido kommt übrigens von der [japanischen](#) Insel [Hokkaidō](#) auf der der Kürbis von US-amerikanischen Agrarberatern ab 1878 gezüchtet wurde [1]. Teilweise wird der Hokkaido auch Zwiebelkürbis genannt. Der Hokkaido ist der klassische Suppenkürbis. Sein Fruchtfleisch ist im rohen Zustand sehr hart, beim Kochen wird es allerdings ganz schnell weich. Er ist der einzige Kürbis, vom dem auch die Schale verwendet werden kann.





Der Kürbis

Der Moschuskürbis (*Cucurbita Moschata*)

Seinen Ursprung hat auch dieser Kürbis in Amerika, vermutlich ist Mexiko sein Ursprungsland. Der Geruch des Fruchtfleisches erinnert dezent an den Geruch von Moschus, woraus sich auch der Name ableitet. Im Gegensatz zu den Riesenkürbissen reift der Moschus entweder grün oder beige. Das Fruchtfleisch ist sehr fest, hat ein feines Aroma und ist nie faserig. Als typische Vertreter können hier der **Muscade de Provence** mit der Farbe Grün oder der **Butternut** mit der Farbe Beige genannt werden. Grundsätzlich weisen die Kürbisse dieser Gattung eine lange Lagerfähigkeit auf. Der **Butternut** kann beispielsweise bis zu einem Jahr gelagert werden. Je länger dieser Kürbis lagert, desto intensiver wird sein Geschmack.

Muscade de Provence

Da der Muscade de Provence sehr wärmeliebend ist, pflanzen wir auf unserem Betrieb die vorgezogenen Jungpflanzen auf schwarzer Mulchfolie. Dies ist zwar sehr arbeitsaufwändig, aber so kann auch der Muscat bei unseren klimatischen Gegebenheiten eine zufriedenstellende Ernte liefern.



Muscade de Provence

Butternut

Der Butternutkürbis ist vom Anbau etwas anspruchslos und reiht sich daher bei den anderen Kürbissen ein. Das wohlschmeckende orange Fruchtfleisch hat einen süßen, sahnigen Geschmack. Es lässt sich gut zu feinen Suppen verarbeiten oder als Püree in Kuchen verwenden.



Gartenkürbis

Dieser Kürbis ist bei uns als Zierkürbis bekannt. Es gibt unzählige





Der Kürbis

Variationen, an Größe, Farben und Formen. Der Geschmack ist aber bitter und sie sind nicht zum Verzehr geeignet.

Rezeptidee

Klassische Kürbissuppe

Zutaten:

- Ca. 750 Gramm Kürbis
- Eine Zwiebel
- Ein kleines Stück Sellerie
- Drei Esslöffel saure Sahne
- Suppengewürz

Zubereitung:

Zwiebel, Sellerie und Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in einem heißen Topf mit Öl andünsten und anschließend den Sellerie und den Kürbis zugeben. Das ganze nochmal kurz miteinander dünsten lassen und dann mit Wasser auffüllen bis alles damit bedeckt ist. Mit dem Suppengewürz nach Belieben würzen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 – 20 min köcheln lassen. Ist der Kürbis weich wird das Ganze mit einem Mixstab püriert. Zum Schluss mit der sauren Sahne abschmecken und servieren.

Quellen- und Literaturverzeichnis

Walter/Bänziger,

Das neue Kürbis Kochbuch. Midenä Verlag

[1] Süddeutsche Zeitung
abgerufen am 21.09.2011

<http://sz-magazin.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/53/>,

