

Die Vielfalt der Kürbisse



Sorten :

Nicht alle Kürbisse kann man essen. Es gibt über 800 Kürbissorten, 500 von ihnen sind essbar.

Was ist ein ungenießbarer Kürbis ?

Ungenießbare Kürbisse werden auch „wilde Kürbisse“ genannt. Sie enthalten Cucurbitacine (Bitterstoffe), die sie ungenießbar machen. Grundsätzlich sind die in unseren Gärten angebauten Kürbissorten ungefährlich. Das Problem ist die Fremdbestäubung! Zierkürbis und Speisekürbis sollten nicht zusammen angebaut werden, da die Gefahr der Kreuzung besteht. Auch Zucchini und Gurken gehören zu den Kürbisgewächsen und können sich untereinander kreuzen, wenn sie nebeneinander angebaut werden. Sobald ein Gemüse bitter schmeckt, sollte man es nicht essen.

Zierkürbisse :



Hybridkürbisse, Kreuzung verschiedener Kürbissorten :



Wie erkennt man einen ungenießbaren Kürbis und vermeidet es, ihn anzubauen ?

Ein Kürbis, der nicht zur ausgesäten Sorte passt, wird „wild“. Diese Kürbisse mit einer oft sehr seltsamen Optik haben einen sehr bitteren Geschmack. Bevorzugen Sie Samen von guter Qualität und verwenden Sie die Kürbiskerne, die das Cucurbitacin enthalten haben, nicht wieder. Wenn Sie selbst Kürbissamen ernten wollen, müssen Sie eine manuelle Bestäubung durchführen.



3 Kürbisarten, die am häufigsten in unseren Gärten angepflanzt werden

Kürbis Pepo : Krautige Pflanze, stachelige Blätter und Stängel (Ölkürbis, Zucchini, Patisson, Zierkürbis)



Lady Godiva

Alte Ölkürbissorte mit öligen Samen (oder „nackten“ Samen). Hier kommt es nicht nur auf das Fruchtfleisch an, sondern auch auf die Samen, die sehr proteinreich sind. Die grünen Samen haben keine Samenhülle und können sofort geknabbert werden. Zur Ernte im September hat der Kürbis eine grünliche Farbe. Das aromatische, orangefarbige Fruchtfleisch eignet sich gut für Suppen und Ofengerichte.



Patisson (Ufo-Kürbis)

Der Patisson ist ein Sommerkürbis. Patissons werden „unreif“ geerntet und sind jung geerntet am zartesten und schmackhaftesten. Sie können geschält und geschnitten als Gemüse zubereitet oder gefüllt werden. Häufig werden sie geschmort, sie können aber auch gedünstet oder gekocht werden. Außerdem werden sie wie Gurken sauer eingelegt.



Spaghetti-Kürbis

Wird er als Gemüse gegart, zerfällt sein Fruchtfleisch in spaghettiähnliche Fäden. Der ganze Spaghettikürbis wird maximal 20 Minuten in einer Auflaufform mit Salzwasser gegart. Nach dem Kochen halbieren, die Kerne entfernen und die Filamente mit einer Gabel herauskratzen und nach Belieben wie Nudeln servieren.

Kürbis Maxima-Riesen-Kürbis : Sehr wuchskräftiger Rankpflanze mit grossen Blättern (Rouge vif d'Etampes, Ungarischer Blauer, Hokkaidokürbis, Schwarzer Kürbis von Eysines)



Ungarischer Blauer

Das Fruchtfleisch des ungarischen Blauen Kürbisses ist orange-gelb, sehr dick und dicht, weich und süß, von ausgezeichneter Qualität. Es wird als Gratin, Brei, Suppe, Torte verzehrt. Sehr gute Konservierung.





Hokkaido-Kürbis

Feiner nuss-artiger Geschmack. Schale kann mitgekocht werden. Dieser Kürbis enthält doppelt so viel Beta-Carotin wie die Karotte. Kürbis besteht zu 92% aus Wasser und ist ziemlich kalorienarm und reich an Kalium, was ihn zu einem ausgezeichneten Gemüse gegen Bluthochdruck macht. Sein Fruchtfleisch, reich an Vitamin A, bietet anerkannte antioxidative Eigenschaften.

Moschus-Kürbis : Sehr wuchskräftig und_kriechend mit schweren Kürbissen



Musquée de Provence

Er eignet sich besonders gut zu Gemüse in Couscous, kann aber auch in süßen Kompositionen zubereitet werden: Marmelade, Süßspeisen und ganz besonders die Zubereitung als Kürbiskuchen



Butternut-Kürbis

Sein Fruchtfleisch hat ein feines, leicht süßliches Butteraroma. Gepaart mit der buttrigen Konsistenz macht ihn das zu einem Allrounder, der als Suppe, geröstet oder im Salat schmeckt und sich noch dazu gut verarbeiten lässt. Die dünne aber recht harte Schale lässt sich am besten mit einem Sparschäler abziehen.

Die kleinen Kürbisse

Sie eignen sich für Kulturen in Kübeln und Hochbeeten, sind dekorativ und machen Spaß beim Kochen. Kleine Kürbisse eignen sich hervorragend für kleine Flächen, sie können auch an Spalieren wachsen und groß werden.



Der «Jack be Little» ist ein faustgrosser, oranger Kürbis mit sehr gutem Geschmack. Seine leicht mehlig Textur mit Nuss- und Kastaniennoten wird für seinen milden und süßen Geschmack geschätzt.



Patidou



Mini-Butternut



Riesen-Kürbis



Atlantischer Riese

Der Atlantic Giant Kürbis ist die Sorte, die 1996 in den USA mit 481 kg den Weltrekord für den größten Kürbis hält. Es wird in Suppen oder Marmeladen verwendet. Im Winter werden auch Nutztiere damit gefüttert. Verwendung von Kompost beim Anbau empfohlen.

Quellen :

<https://www.nordische-esskultur.de/die-welt-von-hokkaido-bis-moschuskuerbis/>

https://montreal.lufa.com/fr/blogue/articles/guide-des-varietes-de-courges-d-hiver?fbclid=IwAR1aowb_4A3hceuuovcwbVELx_2y2mODVrU6mLI35j_odprYuKNbqO9N6Ew

<https://lagrangeauxcourges.ch/s%C3%A9lection-alphab%C3%A9tique>

<https://blog.kokopelli-semences.fr/fiches-techniques/courges-courgettes-et-patissons-classification-botanique-et-histoire/>

<https://jardinage.lemonde.fr/dossier-1001-courge-musquee-provence-cucurbita-moschata-muscade.html>

