

GARTENKÜRBIS

Wissenschaftlicher Name: *Cucurbita pepo*

Pflanzenfamilie: Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

Weitere Namen: Drehhalskürbis, Eichelkürbis, Kronenkürbis, Mandelkürbis, Spaghettikürbis, u. v. m. (je nach Convarietät und Varietät),...

Herkunft: Die Heimat des Gartenkürbis ist Texas und Mexiko.

Kultur: Der Gartenkürbis bevorzugt nahrhafte, warme, humusreiche Böden. Man sollte an den Pflanzstellen Kompost oder Stalldung schon im Herbst und dann vor dem Auspflanzen beimischen. Der pH-Wert sollte zwischen 5,6 und 7,5 liegen. Die Aussaat erfolgt im April mit 2 bis 3 Samen in 8er oder 9er Töpfe. Eine Direktsaat ist ebenfalls möglich und zwar von Mitte Mai bis Ende Juni. Hat man Jungpflanzen vorgezogen, erfolgt die Aussaat Mitte Mai, nachdem die Pflanzen abgehärtet wurden. Der Reihenabstand sollte 1,5 bis 2 m betragen und in der Reihe 80 bis 100 cm. Da der Kürbis sehr wärmebedürftig ist, sollte er daher in geschützten, feuchten, sonnigen bis halbschattigen Lagen gedeihen. Er ist bestens geeignet für einen Anbau am Rande des Komposthaufens. Je nach Sorte lässt man nur einige Früchte bilden bzw. man kürzt nach der Fruchtbildung die Ranken ein. Die Ernte erfolgt dann von Juli bis September. Wenn man junge Kürbisse pflückt, sind Schale und Samenanlage noch weich. Pro Pflanze werden 6 bis 12 Früchte geerntet.

Düngung: Der Kürbis ist ein Starkzehrer. Der Stickstoffbedarf, aber auch der Bedarf an Kali und Phosphor sind sehr hoch. Er reagiert empfindlich bei chloridhaltigen Düngern.

Beschreibung: Die Pflanze rankt sehr stark und hat meterlange Triebe. Die Blätter sind vorwiegend fünflobig und tief gebuchtet. Die Stängel sind kantig und gefurcht. Die Früchte sind je nach Sorte, Varietät und Convarietät vielgestaltig, vorwiegend jedoch länglich und vielkantig.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Vitamine A, B₁, B₂ und C.

Sorten, Varietäten, Formen:

z. B.: ‚Sunburst F1‘, ‚Long White Bush 2‘, ‚Vegetable Spaghetti‘, ‚Baby Bear‘, ‚Rocket F1‘, ‚Festival F1‘, ‚Aspen‘, ‚Baby Boo‘, ‚Delicata‘, ‚Evergreen‘, ‚Goldapfel‘, ‚Howden‘, ‚Jack O‘Lantern‘, ‚Jaspee de Vendee‘, ‚Rolet‘, ‚Runder Nizzakürbis‘, ‚Spaghettikürbis‘, ‚Squash‘, ‚Sweet Dumpling‘, ‚Winter Luxury‘,...

Vermarktung: stückweise

Optimale Lagerbedingung: am besten bei Temperaturen von 7 bis 10°C und 90% rel. Luftfeuchtigkeit kurz lagerbar.

Pflanzenschutz: Es treten hauptsächlich Zucchini gelbmosaikvirus, Gurkenmosaikvirus, Brennfleckenkrankheit, Fusarium-Welke, Blattläuse, Spinnmilben und Thripse auf.

Hinweise: Die meisten Arten sind essbar, besitzen aber auch einen hohen Zierwert.

Verwendung: Gartenkürbisse können vielfältig verwendet werden. Hauptsächlich werden sie eingemacht, gekocht, gebacken, gegrillt oder wie Paprika gefüllt. Hervorragend sind Kürbis-cremesuppen.



„Hokkaido“



„Sweet Mama“



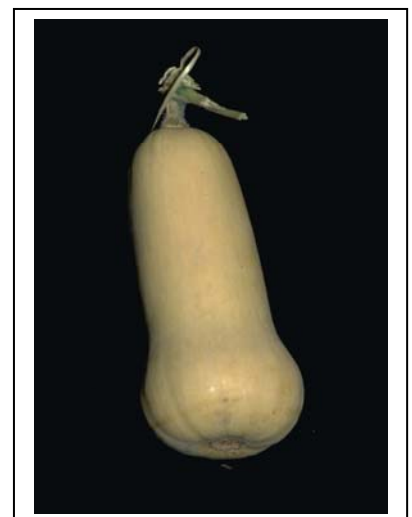
„Baby Bear“



„Ushigikuri“



„Buttercup“



„Butternut“