

RIESENKÜRBIS

Wissenschaftlicher Name: *Cucurbita maxima*

Pflanzenfamilie: Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

Weitere Namen: Speisekürbis, Zentnerkürbis

Herkunft: *Cucurbita maxima*, der Speisekürbis, hat seine Heimat in Südamerika. Nach der Entdeckung Amerikas kamen die Kürbisse nach Europa. Sie verdrängten den bis dahin kultivierten Flaschenkürbis und Wachskürbis. In der vorkolumbianischen Zeit war der Riesenkürbis in Zentralamerika bis zum südlichen Südamerika verbreitet. Heute findet man ihn in fast allen tropischen und gemäßigten Zonen der Neuen und Alten Welt.

Kultur: Der Riesenkürbis bevorzugt nährhafte, feuchte, warme und humusreiche Böden mit Kompost oder Stalldung. Der pH-Wert sollte zwischen 5,6 und 7,5 betragen. Die Pflanzensollten geschützt, sonnig bis halbschattig stehen. Sie sind sehr wärmebedürftig. Eine Aussaat erfolgt im April in 8er oder 9er Töpfe mit je 2 bis 3 Samen. Eine Direktsaat ins Freiland ist Mitte Mai bis Ende Juni möglich. Jungpflanzen setzt man Mitte Mai nach dem Abhärten ins Freie mit einem Reihenabstand von 1,5 bis 2 m und in der Reihe von 80 bis 100 cm. Gut gedeihen die Kürbisse am Komposthaufen, jedoch nicht auf ihm. Je nach Sorte lässt man einige Früchte auf den Pflanzen. Hat die Sorte Ranken, kürzt man diese nach der Fruchtbildung ein. Die Ernte erfolgt dann von Juli bis Anfang September, jene von Freilandaussaaten von September bis Oktober. Die Früchte werden nur in ausgereiften Zustand geerntet.

Düngung: Der Stickstoffbedarf sowie jener von Phosphor und Kalium ist sehr hoch. Empfindlich bei chloridhaltigen Düngern.

Beschreibung: Der Stängel ist rund und es gibt rankende und nicht rankende Sorten. Das Blatt ist nur angedeutet fünfflappig, rund bis nierenförmig. Die Frucht ist rund bis plattrund.

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

Sorten, Varietäten, Formen:

sehr vielfältig, z. B.: ‚Gelber Zentner‘, ‚Riesen Melonen‘, ‚Rouge vif d’Etampes‘, ‚Uchiki Kuri‘, ‚Atlantic Giant‘, ‚Big Max‘, ‚Blaue Banane‘, ‚Blauer Ungarischer‘, ‚Blue Ballet‘, ‚Blue Hubbard‘, ‚Blue Kuri‘, ‚Buttercup‘, ‚Chioggia‘, ‚Delica‘, ‚Golden Delicious‘, ‚Golden Hubbard‘, ‚Green Delicious‘, ‚Green Hubbard‘, ‚Lumina‘, ‚North Georgia‘, ‚Olive‘, ‚Peruanischer Kürbis‘, ‚Rosa Riesenbanane‘, ‚Roter Hokkaido‘, ‚Roter Zentner‘, ‚Snow Delight‘, ‚Tonda Pandana‘, ‚Triamble‘, ‚Türkenturban‘, ‚Warzenkürbis‘, ‚Weißer Gartenkürbis‘,...

Vermarktung: stückweise oder nach Gewicht.

Lagerung: luftig und frostfrei. Bei Temperaturen zwischen 10 und 12°C und rel. Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 70% können Riesenkürbisse bis zu 6 Monate gelagert werden.

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

Hinweise: Riesen Kürbisse sind vollreif, wenn sich der Stiel verfärbt und verkorkt. Der Reifegrad lässt sich auch über die Härte der Schale bestimmen. Ein Fingernageldruck sollte kein Loch verursachen.

Verwendung: Die reifen und schmackhaften Kürbisse finden Verwendung als Kürbiseintopf, Kürbissuppe, Kürbisauflauf und Marmelade.

