

## STEIRISCHER ÖLKÜRBIS

**Wissenschaftlicher Name:** *Cucurbita pepo* convar. *styriaca*

**Pflanzenfamilie:** Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

**Weitere Namen:** Mandelkürbis, Gleisdorfer Ölkürbis

**Herkunft:** Die Entwicklung von *Cucurbita pepo* vollzog sich aus einer Wildart im nördlichen Mexiko und den östlichen USA und zwar von *C. texana*. *C. pepo* war bereits vor der Entdeckung Amerikas in Nord-Mexiko und im Südwesten der USA weit verbreitet. Danach gelangte er zunächst nach Spanien, Italien und Israel. Bald galt *C. pepo* als alltägliches Sommergemüse und verdrängte den bis dahin kultivierten Flaschenkürbis. Bereits 50 Jahre nach der Entdeckung Amerikas war *C. pepo* in Europa weit verbreitet und mehrere Sorten in Gebrauch. *C. pepo* convar. *giromontiina* wird erstmals als Zucchini beschrieben. Lange Zeit spielte *C. pepo* in Mitteleuropa keine besondere Rolle. Erst in den 60er-Jahren des 20. Jahrhunderts ist der Gemüsekürbis in seiner Form als Zucchini bekannt geworden.

Gegenüber dem „normalen“ Kürbis zeichnet sich der schalenlose steirische Ölkürbis durch den hohen Fett- und Eiweißgehalt aus. Er hat aber dafür einen wesentlich geringeren Rohfaseranteil.

**Kultur:** Der Ölkürbis ist eine wärmebedürftige Pflanze und sollte nur in einem Weinbauklima angebaut werden. Bevorzugt werden leichte bis mittelschwere, humusreiche Böden mit guter Wasserführung und Struktur. Der pH-Wert sollte zwischen 6 und 6,5 liegen. Als Vorkultur sollte man Kürbisse und Gurken vermeiden. Gesät sollte Anfang bis Mitte Mai werden. Die Samen werden in einem Reihenabstand von 1,6 bis 2,2 Meter gelegt und innerhalb der Reihe in einem Abstand von 40 bis 50 cm. Die Samen sollten 2 bis 3 cm tief abgelegt werden. Eine Horstsaat sollte man bei nur kleinen Anbauflächen durchführen. Die Samen laufen, je nach Temperatur, 5 bis 10 Tage nach der Saat auf. Als Pflegemaßnahme ist nur das Unkrautentfernen wichtig. Nach Reihenschluss, wenn man einen größeren Bestand in Reihen angebaut hat, erübrigt sich auch die Unkrautentfernung. Der Ölkürbis ist also „pflegeleicht“. Man muss jedoch beim Hacken aufpassen, weil der Ölkürbis ein Flachwurzler ist.

Die Ernte der Kürbiskerne erfolgt ab Ende September bis Ende Oktober. Die Früchte, es sind Beeren, sollten gut ausgereift sein, da unreife Kerne scharf riechen und schmecken.

Der Ölkürbis ist reif, wenn die Blätter und Ranken braun, vertrocknet und auch der Fruchtsiel total eingetrocknet sind. Die Farbe der Früchte sollte von gelbgestreift auf gelb gewechselt haben. Dies sagt jedoch noch nichts über die richtige Ausreife der Kerne aus. Schneidet man den Ölkürbis auf, sollten die Kerne dick und dunkelgrün sein und sich gut vom übrigen Gewebe lösen lassen.

In kleinbäuerlichen Betrieben erfolgt die Ernte händisch. Die Kürbisse werden dabei am Acker oder Hof mit einem Haumesser geteilt und die Kerne mit der Hand aus den Früchten genommen.

Auf größeren Flächen erfolgt die Ernte mit Kürbiserntemaschinen oder umgebauten Mähdschern. So kann z. B. 1 Hektar in 2 bis 3 Stunden beerntet sein.

Nach der Ernte werden die Kerne sofort gewaschen und anhaftendes Kürbisgewebe und Schleimrückstände des Kürbis entfernt und anschließend an sonnigen Plätzen getrocknet. nach 1 bis 2 Wochen sind dann die Kerne trocken.

Die Lagerung der Kerne sollte in Papier- oder Jutesäcken in kühlen und trockenen Räumen erfolgen.

**Düngung:** Die Nährstoffansprüche sind relativ gering, doch muss man bei der Düngung aufpassen, dass man nicht zuviel Stickstoff gibt. Mehr Stickstoff fördert zwar das Wachstum der

Pflanze und der Früchte, äußerst sich aber negativ auf die Ausreifung der Kerne und deren Fettgehalt. Eine Grunddüngung sollte 1 bis 2 Wochen vor dem Anbau erfolgen.

**Beschreibung:** Der Kürbis ist eine einjährige Pflanze mit Ranken von 6 bis 9 m Länge. Die Stängel und Laubblattstiele sind mehr oder weniger stachelig behaart. Die Laubblattspreite ist handförmig seicht gelappt bis gespalten. Die Blütenkrone ist glockig bis trichterförmig, 7 bis 10 cm lang. Die Staubfäden sind meist paarweise miteinander verwachsen, die Staubbeutel zu einem Säulchen verbunden. Die reife Frucht (goldgelb mit unregelmäßigen dunkelgrünen Streifen, etwas marmoriert) ist 20 bis 35 cm lang, hat einen Umfang von 50 bis 70 cm und misst ca. 25 cm im Durchmesser, ist ovalrund und vielsamig. Das Fruchtfleisch ist hellgelb, faserig, wässrig und mittelfest.

#### Wichtigste Inhaltsstoffe:

Das Fruchtfleisch:

Wasser	90-95 %
Kohlenhydrate	2-6 %
Roheiweiß	ca. 1 %
Rohfaser	1-2 %

Die getrockneten Kerne:

Wasser	6-9 %
Fett	45-53 %
Eiweiß	32-38 %
Mineralstoffe	4-6 %
Kohlenhydrate	3-5 %
Rohfaser	2-4 %
Vitamine A, B, D, E	
Spurenelemente Zink, Selen	

Das Kürbiskernöl:

Linolsäure	40-60 %
Ölsäure	25-40 %
Palmitinsäure	10-25 %
Stearinsäure	3-6 %
Sonstige Fettsäuren	1-2 %

#### **Sorten, Varietäten, Formen:**

An Sorten stehen uns lang- und kurztriebige zur Verfügung. Langtriebige Sorten sind: ‚Wies 371‘, ‚Gleisdorfer Ölkürbis‘. Kurztriebige Sorten: ‚Sepp‘, ‚Steirer‘, ‚Markant‘.

**Lagerung:** Der Kürbis kann 3 bis 5 Monate gelagert werden. Kürbiskernöl ist bei einer Lagerung zwischen 9 und 18°C üblicherweise 9 Monate haltbar.

**Pflanzenschutz:** Am Ölkürbis können Zucchiniigelbmosaikvirus, Gurkenmosaikvirus, Brennfleckenkrankheit, Echter Mehltau Fusariumwelken, Blattläuse, Spinnmilben und Drahtwürmer vorkommen.

**Hinweise:** Als Speisekürbis uninteressant. Wegen des wenig aromatischen Fruchtfleisches höchstens für Suppen oder Marmeladen geeignet. Aber wegen der schalenlosen Kerne sehr empfehlenswert.

**Verwendung:** Kürbiskerne werden geröstet und gesalzen als Knabberkerne angeboten. Gerieben werden sie in Backwaren und Eis verwendet. Auch in verschiedenen Wurstarten und Schinken sind sie mitverarbeitet. Das Öl kommt hauptsächlich über Salate, aber auch in Eierspeisen und Aufstriche. Etwas Besonderes ist Vanilleeis und darüber etwas Kernöl – es sieht zwar sonderbar aus, schmeckt aber hervorragend.

