

Riesenkürbis - Muskatkürbis - Gartenkürbis

Fam. Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*)

Die Heimat des Riesenkürbisses (*Cucurbita maxima*, engl.: gourd, pumpkin, wintersquash, franz.: potiron, giraumon) liegt in den Tälern der peruanischen Anden und hat sich über alle Länder der Tropen und mäßig warmen Zonen verbreitet. Dazu zählen nicht nur die altbewährten gelben und orangeroten Speisesorten (Gelber Zentner, Roter Zentner), sondern auch viele beliebte nicht essbare Zierformen. Weitere wichtige Vertreter sind der Mini- oder Hokkaidokürbis (*C. maxima* convar. *hubbardiana*) mit einem hohen Gehalt an Carotin, Mineralien, Traubenzucker und einem kastanienartigen Geschmack. Die Schale variiert von orangerot bis goldgelb und von dunkelgrün bis blaugrün. Die Turbankürbisse (*C. maxima* convar. *turbaniformis*) haben ein exotisches, dekoratives Aussehen, die runden Halloween-Kürbisse eignen sich zum Schnitzen.

Der Moschus- oder Bisamkürbis (*C. moschata*, engl.: pumpkin, franz.: courge musquée) stammt aus Peru und Neu-Mexiko, ist meist tief eingekerbt, flachrund, aber auch glocken- oder schlangenartig geformt und das orangerote Fleisch trägt einen moschusartigen Duft. Die Schale kann im jungen Stadium mitgegessen werden. Zu dieser Art zählen der Butternusskürbis (*C. moschata* convar. *moschata*), der ein wohlschmeckendes, buttriges Fruchtfleisch besitzt, aber auch Mini- oder Liliputanerkürbisse (*C. moschata* convar. *abbreviatina*), die wegen ihres Zierwertes hervorstechen.

Der schnellwachsende Garten- oder Speisekürbis (*C. pepo*, engl.: summer squash, winter squash, marrow, franz.: courge, courgette) ist in den südlichen und östlichen Staaten der USA und in Mexiko zu Hause. Man erntet ihn jung und isst die Schale mit. Der Summersquash ist am weitesten verbreitet und mit vielen Sorten vertreten. Auch die Rondini zählen zu dieser Gruppe. Weniger bekannt sind die nicht haltbaren keulenförmigen Drehhalskürbisse oder Crooknecks (*C. pepo* convar. *torticolis*), die in der Küche südlicher Länder vielfältig verwendet werden.

Ansprüche an Standort und Düngung

Der Kürbis ist frostempfindlich und stellt an Wärme, Boden, Bodenfeuchtigkeit und Düngung ähnlich hohe Ansprüche wie die Gurke.

Mittelschwere bis leichte Böden mit guter Struktur und hohem Humusgehalt, die sich rasch erwärmen und ein hohes Wasserfangungsvermögen haben, sind der geeignete Standort. Deshalb wächst und gedeiht auch der Kürbis auf einem Komposthaufen besonders gut.

Hier entfällt jegliche Düngung, und es muss nur, je nach Bedarf, gegossen werden. Ansonsten wächst er sehr gerne im vollen Sonnenlicht und entwickelt sich hier auch am besten.

Jungpflanzenanzucht

Gesät wird entweder ab Mai an Ort und Stelle oder - was bei kalter Frühjahrswitterung günstiger ist - man zieht ihn ab Ende April bis Anfang Mai am Fensterbrett oder im Frühbeet an.

Hierfür wird ein Blumentopf (etwa 8 cm Durchmesser) zur Hälfte mit Erde gefüllt, in die man zwei bis drei Samenkörner drückt und nur wenig mit Erde abdeckt. Haben die Keimlinge den Topfrand erreicht, werden die schwächsten entfernt und der Topf mit torfhaltiger Erde aufgefüllt. Normalerweise reicht eine Pflanze vollkommen aus. Sie bringt bei guter Wasser- und Nährstoffversorgung drei bis vier Früchte.

Der Pflanztermin im Freiland ist nach den Eisheiligen. Als Startdünger ist eine reichhaltige Kompostgabe empfehlenswert und auch später muss nachgedüngt werden. Die Riesenkürbis-pflanze überwuchert rasch eine Fläche von 2 bis 4 Quadratmeter, was bei der

Wahl des Standorts zu bedenken ist. Man kann jedoch die Pflanze, sobald sie drei bis vier Früchte angesetzt hat, durch Abzwicken der Triebspitzen an ihrer Ausbreitung hindern. Je weniger Früchte an der Pflanze belassen werden, desto größer werden sie.

Die Pflegearbeiten beschränken sich auf eine laufende Wasser- und Nährstoffversorgung, da der Kürbis den Boden gut bedeckt und kein Unkraut aufkommen lässt. Solange es das Laub aber noch zulässt, sollte die Erdoberfläche zwischen dem Gießen aufgehackt werden, um die Verdunstung herabzusetzen. Um die Entwicklung zu beschleunigen, kann der Kürbis auch auf einer Mulchfolie oder einer Vliesauflage herangezogen werden.

Tipp

Das explosive Wachstum der Kürbisfrüchte kann für einen lustigen Nebeneffekt genutzt werden: Besonders Kinder ritzen gerne ihre Anfangsbuchstaben in die noch weiche Schale. Am reifen Kürbis sind dann die Verzierungen als ausgeprägte Wülste sichtbar.

Ernte und Verwendung

Im Oktober, sobald die ersten Fröste zu erwarten sind, müssen die Früchte - botanisch gesehen Riesenbeeren - geerntet werden. Zur Aufbewahrung dient ein nicht zu kühler Raum. Kürbisse lassen sich dank ihres milden Eigengeschmackes zu köstlichen, vielseitigen Gerichten verarbeiten. Mit den männlichen Blüten, die ab Juni erscheinen und keinen Fruchtknoten aufweisen, kann man Speisen verzieren und garnieren, in Salate mischen oder in Teig wenden und herausbacken. Junge Triebspitzen mit ihren zarten Blättern lassen sich in Salate mischen oder wie Spinat zubereiten.

Krankheiten und Schädlinge

Krankheiten und Schädlinge sind so gut wie unbekannt. Kälte und Nässe setzt den Pflanzen allerdings zu, ebenso Nährstoffmangel.

Bezugsquellen für Saatgut

Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit

Ulla Grall , Biosaatgut Eulengasse 3, D-55288 Armsheim Tel.: 06734/960379, Fax: 06734/960014 E-mail: ulla.grall@bio-saatgut.de www.bio-saatgut.de	Jansen, Beggelderveldweg 26, Postbus 12 NL-7090 AA Dinxperlo Tel.: (0031) (0) (315) 651235 Fax: (0031) (0) (315) 654706 E-mail: info@jansenzaden.nl
Hild samen gmbH (nur in großen Mengen) Kirchenweinbergstr. 115 71672 Marbach a. Neckar Tel: 07144/8473-11, Fax: 07144/8473-99 E-mail: hild@nunhems.com www.hildsamen.de	Sperli Saatgut im Gartenfachhandel erhältlich, Katalog erhältlich Hamburger Strasse 35, D-21339 Lüneburg Tel. 04131/3017-0, Fax 04131/3017-45 E-mail: info@sperli.de www.sperli.de
Kiepenkerl Saatgut im Gartenfachhandel erhältlich, Online- Shop www.kiepenkerl-saatgut.de	Juliwa -Saatgut im Gartenfachhandel erhältlich www.juliwa-enza.de

Quelle: verändert nach NILLER, E., 1990: Der große und der kleine Gemüsegarten, Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg