

# Kürbisgewächse



Kolumbus hat Kürbisse, die angeblich ältesten Nahrungspflanzen Amerikas, per Schiff nach Europa gebracht. Im 17. Jh. waren sie bei Amsterdam (Arnstedt) gebräuchlich. Im 19. Jh. als Schweinefutter empfohlen, aus dessen „Samen man ein wohlschmeckendes Salatöl schlagen kann“ (LANGETHAL 1845).

Riesenkürbisse (*Cucurbita maxima*) ranken bis zu 10 m, sie klettern sogar ins Gebüsch und auf Bäume – sofern man sie unbeaufsichtigt lässt. Manche Sorten erreichen ein Gewicht von 500 kg. Kürbisse sind (je nach Sorte, günstig gelagert) bis zu zwei Jahre haltbar, als Pflanze vor allem in der Jugendentwicklung aber recht frostempfindlich!

Der Verwandte (*Cucurbita pepo*) bleibt kleiner und ist weniger wärmebedürftig. Er umfasst die zahlreichen

Liebhavervarietäten mit reichhaltiger Formen- und Farbenvielfalt. Als nichttrinkende Variante kennen wir die Zucchini.

Bedeutend früher schon gab's Flaschenkürbisse (auch Kalebassen genannt); als Vorratsbehälter, Musikinstrument u.a. seit dem Mittelalter in Europa gebräuchlich. Daneben sind einige tropische bzw. weiter südlich bekannte Kürbisgewächse bei uns auch bedingt kulturfähig. Scheiben- und Balsamgurke, Spritzgurken und Zuckermelonen gedeihen in Greifenberg hervorragend bei angemessener Pflege.

Aus unserem Prüf- und Versuchsanbau haben wir die uns am attraktivsten erscheinenden Sorten und Arten ausgewählt.

## Kulturhinweise

alle Gurken- und Kürbisgewächse sind wärmebedürftig und frostempfindlich – Anzucht daher in Töpfen im Warmhaus oder am Wohnungsfenster ab April · Keimtemperatur > 15°C, bei der Keimung nur frisch, nicht feucht, halten · Pflanzen nicht vor Mitte Mai ins Freiland · Kürbisgewächse benötigen viel Wasser und nährstoffreichen

Boden, sind dankbar für Sonne, wenig Wind, reagieren empfindlich auf stauende Nässe und Blattfeuchte · nicht von oben gießen! · im Gegensatz zu den eher früh reifenden Gurken und Zucchini (je nach Lage und Kultur ab Ende Juni) reifen Kürbisse erst ab Spätsommer, die noch wärmebedürftigeren Flaschenkürbisse sogar erst ab Oktober · dafür sind Kürbisse im Allgemeinen lange lagerfähig

## KÜRBIS, *C. pepo*, *C. maxima* und *Co.*

<b>Blue Banana</b> <i>Cucurbita maxima</i>	länglicher, ovaler Speisekürbis; graublau Schale, gelbes Fleisch, Früchte bis 6 kg; sehr gut lagerfähig; guter Ertrag; Herkunft IPK Gatersleben
<b>Comet</b> <i>Cucurbita pepo</i>	Ölkürbis; Samen, der sehr hochwertiges Kürbiskernöl enthält, wird getrocknet und kann zum Backen verwendet werden (wie Mandel); schalenlose Samen
<b>Feigenblattkürbis</b> <i>Cucurbita ficifolia</i>	auch Cayote genannt; schneeweißes mildes Fleisch, Kerne sind im ganzen Fruchtfleisch verteilt; aufgrund seiner Fusarium Resistenz als Unterlage für verschiedene Kürbisgewächse verwendet
<b>Kalebasse „Flaschenkürbis“</b> <i>Lagenaria siceraria</i>	alte, auch europäische Nutzpflanze; Verwendung weltweit als Vorratsbehälter, Musikinstrument; klassisch bauchige oder doppelbauchige Form; Anbau in geschützter, sonniger und windstiller Lage; erntefähig erst ab Oktober, anschließend an einem trockenen und mäßig warmen Ort am Stiel aufhängen; die Kalebasse ist trocken, wenn innen das Saatgut – beim Schütteln – klappert
<b>Kalebasse „Herkuleskeule“</b> <i>Lagenaria siceraria</i>	längliche Keulenform, bis über 1 m lang; Geschichte und Anbau wie Kalebasse „Flaschenkürbis“
<b>Müncheberger Ölkürbis</b> <i>Cucurbita pepo</i>	in Vollreife gelber gestreifter, zylindrisch-runder Ölkürbis; grüne schalenlose Kerne; Züchtung aus Kaiser-Wilhelm-Institut Müncheberg (um 1935); getrocknete Samen zum Knabbern oder Backen
<b>Pink Jumbo Banana</b> <i>Cucurbita maxima</i>	interessante Sorte amerikanischer Herkunft; gelblich-rosa, 3-15 kg schwer, ca. 3-5 Früchte je Pflanze; stark rankend; spät reif; Lagerzeit 4-6 Monate; Verwendung für Rohkost, zum Füllen, für Gratins, zum Überbacken, für Pies, Suppen, Pürees und Süßspeisen; Herkunft Dreschflegel
<b>Roter Zentner</b> (Rouge vif d'Etampes) <i>Cucurbita maxima</i>	die Früchte färben sich in der Reife von gelb zu orange-rot um; bis 10 kg schwer; Pflanzen mit langen Ranken; Herkunft Dreschflegel

## ZUCCHINI, *Cucurbita pepo*

- Black Beauty** lange, dunkelgrüne Früchte; hoher Ertrag
- Cocozelle von Tripolis** bekannte Zucchini; grüngelb gestreift, festes Fleisch, massenwüchsig, reichtragend, frühreif; Herkunft IPK Gatersleben
- Gold Rush** lange, glatte, goldgelbe, sehr dekorative Früchte; Herkunft Dreschflegel



## GURKE, *Cucumis* und *Cyclanthera*

- Bautzener Kastengurke**  
*Cucumis sativus* bis 200 g; spätreif; dunkelgrün mit wenigen hellgrünen Streifen, länglich, teilweise gebogen, relativ glattschalig mit 1 mm hohen weißen Stacheln auf runden Pocken (Narben) sitzend, Fleisch weiß-grün; Herkunft IPK Gatersleben
- Chinesische Schlangen**  
*Cucumis sativus* 35 - 40 cm lange, schlanke Früchte; als Salatgurke und später als Schmorgurke zuzubereiten; rankend und freilandtauglich; seit 1879 im Handel; Herkunft IPK Gatersleben
- Delikatess**  
*Cucumis sativus* Freilandgurke; seit 1925 im Handel; grüne Hausgurke, Einlegegurke; guter Ertrag; Herkunft IPK Gatersleben
- Dickfleischige Gelbe**  
*Cucumis sativus* Hausgurke; gebogen länglich, grün-gelbfleischig; Herkunft IPK Gatersleben
- Königsdörffers Unermüdliche**  
*Cucumis sativus* über 500 g; grüne Hausgurke, bei Vollreife gelb-weißlich, weißfleischig, glattschalig, länglich, leicht gebogen; Herkunft IPK Gatersleben
- Russische Trauben**  
*Cucumis sativus* länglich-ovale Gurke, reif rötlich braune Schale und weißfleischig; relativ kleine Frucht (200 g / Stück); sehr schmackhaft; freilandtauglich; Herkunft IPK Gatersleben
- Scheibengurke**  
*Cyclanthera pedata* attraktive, rankende Kletterpflanze; nicht vor Mai säen, ggf. vorziehen; sonniger, warmer Standort; ab Ende Juni erscheinen kleine hellgrüne Früchte (~5 cm), die frisch im Salat oder auch gedünstet verzehrt werden können; auch Inkagurke genannt

## MELONE,

*Cucumis melo* subsp. *melo*

Melonen wurden um 1900 auch in Deutschland kultiviert; bei den Melonen handelt es sich um eine sehr wärmeliebende Kultur, also ist ein Gewächshaus(zelt) für die Kultivierung am besten; vorzuziehen sind sie wie Gurken; die Ernte beginnt frühestens Mitte August und endet, je nach Witterung, Mitte September; bei den hier angebotenen Melonen handelt es sich um kriechend wachsende Sorten

- Consul Schiller**  
*Cucumis melo* L. subsp. *melo* convar. *melo* Früchte von 0,5 bis 1,5 kg; sehr guter, fruchtig aromatisch-süßer Geschmack; stark benetzte Schale; Herkunft IPK Gatersleben
- Kolchoznica**  
*Cucumis melo* L. subsp. *melo* Chandalak group Früchte im Durchschnitt 0,5 kg schwer; kaum benetzte Schale, Schalenfarbe dunkelgrün, zur Vollreife gelb; platzfest; leicht süßlicher, fruchtiger Geschmack; Herkunft IPK Gatersleben
- Sary-Guljabi**  
*Cucumis melo* L. subsp. *melo* Adana group Früchte zwischen 0,75 und 2 kg schwer; stark benetzte Schale, Schalenfarbe hellgrün-gelb; sollten kurz vor der Vollreife geerntet werden, da sie schnell reißen; fruchtig aromatisch-süßer Geschmack; Herkunft IPK Gatersleben