

Preis pro Portionstüte: 2,50 €
für Mitglieder: 2,00 €

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 Blattflechte · 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.

Blue Banana
Cucurbita maxima

länglicher, ovaler Speisekürbis; graublaue Schale, gelbes Fleisch, Früchte bis 6 kg; sehr gut lagerfähig; guter Ertrag; Herkunft IPK Gatersleben

Comet
Cucurbita pepo

Ölkürbis; Samen, der sehr hochwertiges Kürbiskernöl enthält; wird getrocknet und kann zum Backen verwendet werden; schalenlose Kerne

Feigenblattkürbis
Cucurbita ficifolia

auch Cayote genannt; schneeweißes mildes Fleisch; Kerne sind im ganzen Fruchtfleisch verteilt; aufgrund seiner Fusarium Resistenz als Unterlage für verschiedene Kürbisgewächse verwendet

Kalebasse „Flaschenkürbis“
Lagenaria siceraria

alte, auch europäische Nutzpflanze; Verwendung weltweit als Vorratsbehälter; Musikinstrument; klassisch bauchige oder doppelbauchige Form; Anbau in geschützter, sonniger und windstillere 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

Kalebasse „Herkuleskeule“
Lagenaria siceraria

längliche Keulenform, bis über 1 m lang; Geschichte und Anbau wie Kalebasse „Flaschenkürbis“

ZUCCHINI, *Cucurbita pepo*

Black Beauty

bekannte Zucchini; lange bis mittellange dunkelgrüne Früchte; festes Fleisch; massenwüchsig und reich tragend; frühreif; Herkunft: IPK Gatersleben

Gold Rush

längliche, glatte, goldgelbe und milde Früchte, die zudem sehr dekorativ sind; 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

Berliner Aal *Cucumis sativus*

längliche, dicke, grüne Treib- und Freilandgurke; Verwendung als Salat-, Einlege- und Senfgurke; alte Sorte von 1878; auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen mit regionaler Bedeutung für Berlin und Brandenburg

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

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

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 reifen; fruchtig aromatisch-süßer Geschmack; Herkunft IPK Gatersleben