

Kürbisgewächse

Preis pro Portionstüte: 2,80 €
für Mitglieder: 2,30 €

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 wohlgeschmeckendes Salatöl schlagen kann“ (Langenthal 1845).

Riesenkürbisse (*Cucurbita maxima*) ranken bis zu 10 m, sie klettern sogar ins Gebüsch und auf Bäume – so fern 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 Liebhaber-varietäten mit reichhaltiger Formen- und Farbenvielfalt. Als nichttrinkende Variante kennen wir die Zucchini.

Bedeutend früher schon gab's Flaschenkürbisse (auch Kalebasen 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 Greiffenberg 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.

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 Fusariumresistenz 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“

Müncheberger Ölkürbis

Cucurbita pepo L.

grüner, in Vollreife gelb gestreifter, zylindrisch-runder Ölkürbis, grüne schalenlose Kerne, die sich zum Rösten hervorragend eignen, Kerne springen in der Pfanne wie Popcorn, reich an Zink, Magnesium, Eisen und Selen; hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E, Züchtung aus dem Kaiser-Wilhelm Institut Münchberg um 1935

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*

Bei ungünstigen Wetterbedingungen oder Wasserversorgung können Gurken Bitterstoffe ausbilden. Abhilfe schafft eine regelmäßige Wasserversorgung. Die Bitterstoffe konzentrieren sich am Stielende, sodass oft nur ein Teil des Stiels weggeschnitten werden muss.

Bautzener Kastengurke

Cucumis sativus

ca. 200 gr; 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; in 2020 in die Arche des Geschmacks aufgenommen; Herkunft IPK Gatersleben

Berliner Aal

Cucumis sativus

längliche, dicke, grüne Treib- und Freilandgurke; Verwendung als Salat-, Einlege- und Senfgurke; alte Sorte von 1881; 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, universal einsetzbar, gut tragende und grün bleibende Sorte, Herkunft IPK Gatersleben

Dickfleischige Gelbe

Cucumis sativus

Hausgurke; gebogen länglich, grün-gelbfleischig; Herkunft IPK Gatersleben

Königsdörrfers Unermüdliche

Cucumis sativus

über 500 gr; grüne Hausgurke, bei Vollreife gelb-weißlich, weißfleischig, glattschalig, länglich, leicht gebogen; Herkunft IPK Gatersleben

Russische Trauben

Cucumis sativus

länglich-ovale Gurke; bei Reife ist die Schale rötlich braun; weißfleischig; relativ kleine Frucht (200 gr/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, bis Ende September; bei den hier angebotenen Melonen handelt es sich um kriechend wachsende Sorten. Die Früchte sind reif, wenn sie einen leichten Farbumschlag zeigen und bereits von außen süß riechen.

Consul Schiller

Cucumis melo L. subsp. melo convar. melo

0,5-1,5 kg schwere Früchte, orange farbenes Fruchtfleisch, aromatisch-sehr süß, saftig und fruchtig

Kolchoznica

Cucumis melo L. subsp. melo Chandalak group

Früchte etwa 500 gr schwer mit kaum benetzter Schale; Schalenfarbe ist dunkelgrün, zur Vollreife gelb; süßer aromatischer Geschmack

