



Kürbis – Sorten

Zusammengestellt von: Birgit Rascher
Abteilung: Gartenbau
Sachgebiet: ökologischer Gemüsebau
Bayerische Landesanstalt
für Weinbau und Gartenbau
Würzburg/Veitshöchheim

Mikrowellenkürbis



Dieser kleine gelbe, ca. 200g schwere Kürbis eignet sich für die Zubereitung in der Mikrowelle. Einfach halbieren, entkernen und fünf Minuten in der Mikrowelle garen. Nach Geschmack in der letzten Minute mit Käse belegen oder mit Sauerrahm und Salz genießen. Beim Garen im Backofen die Garzeiten entsprechend verlängern. Von einer Pflanze können vier bis acht Früchte geerntet werden. Der Kürbis ist gut lagerfähig und auch sehr schön anzusehen.

Muscat de Provence



Die Speisequalität des Muscat ist ebenso hervorragend, wie die des Uchiki kuri, er wird mit 3 bis 5kg jedoch deutlich größer. Der mittelgroße **Muskatkürbis** ist deutlich gerippt und von grünlicher bis bräunlich-oranger Schalenfarbe. Das Fruchtfleisch ist kräftig orange und schmeckt sehr intensiv. Er ist ebenfalls roh oder gegart genießbar. Wegen seiner Größe wird er oft in Teilstücken angeboten. Mit drei bis fünf dieser großen Früchte pro Pflanze ist die Sorte sehr produktiv.

Uchiki kuri



Der Klassiker vom Typ Hokkaido – der meistverkaufte kleine Speisekürbis mit 1 bis 1,5kg Gewicht. Leuchtend orange innen und außen eignet er sich sehr gut für Suppen und bringt mit seinem nussigen, intensiven Geschmack Variation in die Kürbispalette. Er kann aber auch im Backofen gegart und ausgelöffelt werden. Früchte, die unverletzt und mit Stiel geerntet wurden, sind sehr gut lagerfähig und können in der Weihnachtszeit noch eine karotinreiche Mahlzeit liefern.

Steirischer Ölkürbis



In der warmen sonnigen Steiermark reifen diese Kürbisse aus. Aus ihren Kernen wird das wertvolle Kürbiskernöl gewonnen. Dieses sog. Kernöl ist in der Steiermark eine Spezialität und wird über Blattsalate, Bohnenkerne, Kürbissuppen oder Tafelspitz geträufelt. Da die Kerne von Natur aus ohne eine holzige Samenschale sind, können sie auch zu gerösteten Knabberkernen verarbeitet werden. Das Fruchtfleisch ist zwar genießbar, aber ohne besondere Speisequalität und wird häufig an das Vieh verfüttert.

Gelber Zentner



Die Riesen unter den Kürbissen machen eine Verwertungskampagne erforderlich, wenn eine Frucht einmal angeschnitten ist. 30 bis 50kg Kürbisfleisch kann eine Frucht liefern. Die gelbe, leicht genetzte Schale ist nicht sehr hart und das weiche Fruchtfleisch kann auch mit einem Löffel ausgehöhlt werden. Ist ein Exemplar etwas kleiner geblieben, so kann die ausgehöhlte Schale zum Servieren der Suppe verwendet werden. Der Geschmack ist fruchtig frisch.

Early Butternut



Birnenförmig und hellgelb außen – tieforange innen, mit sehr wenig Kernanteil und ca. 1kg Gewicht pro Stück ein sehr handlicher Kürbis, der auch in der kleineren Familie in einer Mahlzeit verarbeitet werden kann. Der Geschmack ist intensiv und würzig, mit etwas weniger Erdnussaroma als bei Uchiki kuri. Er kann roh oder gegart verwendet werden. Der birnenförmige Butternut gehört zu den Moschuskürbissen.

Rouge vif d'Étampes



Weithin bekannt ist dieser große Speisekürbis. 8 bis 20kg kann eine Frucht schwer werden. Leuchtend orange außen und intensiv gelb das Fruchtfleisch eignet sich die Sorte für die Verarbeitung zu Suppen oder Püree. Das übrige Fruchtfleisch kann blanchiert in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden.

Jack be little



Mandarinenkürbis wird dieser Typ genannt, klein, 200g schwer, leuchtend orange außen und hellgelb innen. Mandarinenkürbisse lassen sich halbiert füllen und in der Mikrowelle oder im Backofen garen. Sie schmecken süßlich, das Fruchtfleisch gart mehlig. Vier bis acht Früchte pro Pflanze kann man ernten.

Vit 04.373



Eine Neuzüchtung, orange-gelb gestreift und mit 2 bis 3kg Gewicht noch in einer Größe, die bei der Verwertung keine Probleme macht. Das Fleisch ist intensiv gelb, leicht mehlig kochend und mit ausgeprägtem Kartoffelaroma.

Rocket



Die glatte hellorange Schale, die hochrunde Form und das weiche hellgelbe Fruchtfleisch laden zum Schnitzen ein. Eine ideale Sorte zum Aushöhlen für Kürbislaternen. Das Fruchtfleisch schmeckt als Püree, Suppe oder im Kuchen.

Delicia



Außen dunkelgrün überrascht diese Sorte mit einem leuchtend gelb-orangefarbenen Fruchtfleisch. An einer Pflanze reifen drei bis sechs Früchte, etwa 1,2kg schwer.

Hokkaido



Hokkaido ist eine japanische Züchtung und etwa kindskopfgroß. Er ist außen und innen kräftig orange gefärbt. Das Fruchtfleisch ist aromatisch und kann roh oder gegart verzehrt werden. Die sehr dünne Schale muss nicht unbedingt entfernt werden.

Spirit



Diese Sorte ist ebenfalls ideal als Schnitzkürbis und bietet eine kugelrunde Form und leuchtende Außenfarbe.