



## Kürbisvielfalt

**Hokkaido:** Anders als der Name vermuten lässt, stammt der Hokkaidokürbis wie alle Gewächse aus der Familie der Cucurbita (z.B. Zucchini, Gurke, Melonen) aus Lateinamerika. Umherziehende Stämme sorgten für seine Verbreitung über ganz Amerika, bis er schließlich durch seefahrende Völker auf verschlungenen Wegen auch nach China, Japan und Frankreich gelangte. In Japan bekam das fremde Kind dann seinen Namen, in der Provinz Hokkaido wurde er besonders kultiviert und weitergezüchtet. Gelagert wird der Hokkaido möglichst frostfrei und trocken bei Temperaturen um 8–10°C. Unter diesen Umständen ist er mehrere Monate haltbar.

**Muskat:** Eine in Europa sehr bekannte und etablierte Sorte. Sie wird erst spät reif, kann aber lange gelagert werden. Auch wenn sie noch nicht optimal ausgefärbt sind, kann man sie schon ernten. Sie reifen gut nach. Für Rohkost, Gratins, Suppen, Pürrees, zum Überbacken, usw.

**Squash:** Auch als Patisson- oder Ufo-Kürbis bekannt. Als Sommerkürbis bildet er nicht so eine harte Schale aus und ist deshalb nicht so lange haltbar. Für Rohkost, zum Frittieren, Backen und Einmachen.

**Spaghetti-Kürbis:** Diese Sorte wurde bereits 1930 in Japan gezüchtet. Erst unter dem Namen Vegetable Spaghetti, Gemüse Spaghetti, erlangte sie Ruhm und Ehre und ist heute weltweit beliebt. Dieser Kürbis kann als ganze Frucht ungeschält gekocht werden. Das Fruchtfleisch zerfällt in Spaghetti-ähnliche Fäden.

**Butternut:** Die Butternüsse gehören zu den Moschuskürbissen. Sie haben das qualitativ beste Fruchtfleisch mit einem hohen Fruchtfleischanteil, da die Samen sehr klein sind. Sie sind mehr oder weniger birnenförmig, die handelsübliche Farbe ist beige-terracotta. Sie sind sehr lange lagerfähig. Verwendung wie Hokkaido und Muskat.

**Gelber und roter Zentner:** Gehört zu den Riesenkürbissen und kann einen Durchmesser von bis zu 1 m erreichen. Am häufigsten wird diese Sorte essigsauer eingelegt oder für Suppen und Eintöpfe verwendet. Da das Fruchtfleisch relativ neutral schmeckt, können sowohl süße, als auch herzhaftere Speisen daraus angefertigt werden.

*Weitere Infos: [www.kuerbismuseum.de](http://www.kuerbismuseum.de)*