

Ernte für die Küche: Die Rezepte für die Zubereitung von Kürbissen sind so vielfältig, dass wir hier nur zwei ungewöhnliche vorstellen: Kürbisbrot aus Muscadet, der geschält, in kleinen Stücken im Ofen gegart, dann ordentlich abgetropft und im Hefebrot das Wasser ersetzt. Er wird mit vielerlei Körner und Gewürzen besonders schmackhaft. Zucchini-Überschüsse werden in sehr großer Menge verwertet, indem wir sie fein schneiden, auf Backpapier mit etwas Salz im Ofen garen und dann mit Balsamico, Basilikum und Parmesan anrichten und kalt essen: eine Delikatesse! Kalebassen werden jung wie Zucchini zubereitet. Fotos: links: Kalebasse als Keramik aus Peru – Moche-Kultur; rechts: Kalebasse ‚Serpente di Sicilia‘



Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>

<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>

Andrea Heistingner: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004



Impressum: BUND Region Hannover, Goebenstr.3a,

30161 Hannover - www.universum-kleingarten.de

Text: Sibylle Maurer-Wohlatz & Jasmin Karp

Gruene-Arche@nds.bund.net

Fotos & Layout: SMW, Foto: ‚Moche-Keramik‘ aus Peru aus dem online-Fotoarchiv des Humboldt-Forum - Berlin.

1. Auflage 2022 - Klimaneutral gedruckt mit Bio-Farben

auf 100 % Recyclingpapier über www.dieUmweltDruckerei.de

**Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts
UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele
Archen für Rote-Liste-Nutzpflanzen“
durch die Gartenregion Hannover gefördert.**



Grüne Arche: Kalebasse, Kürbis & Zucchini

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Hannover Region knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Gärten. Foto: Muscadet de Provence, vollreif mit passenden Gewürzen für die



Zubereitung wie Ingwer & Chili.

Kürbisgewächse – die *Cucurbitaceae* - sind in allen Kontinenten heimisch, ausgesprochen wärmeliebend und vertragen keinen Frost. Zu ihnen gehören Kürbisse, Gurken, Kalebassen, Wassermelonen, Honig- und Zuckermelonen, auch Kiwanos und unsere heimische Zaunrübe. Die

allerdings ausschließlich vom amerikanischen Kontinent stammende Gattung *Cucurbita* umfasst neben Wildarten fünf in Kultur genommenen Kürbis-Arten, von denen bei uns drei Arten ein beliebtes Gemüse sind: Dazu gehört der Pepo-Kürbis (*C. pepo*), zu dem alle Zucchini, Patisson-, Spaghetti- und Ölkürbis-Sorten sowie Zierkürbis zählen; der Maxima-Kürbis (*C. maxima*), zu dem kleinere Sorten wie ‚Roter Hokkaido‘ ebenso wie der riesige ‚Gelber Zentner‘ gehören und der Moschuskürbis (*C. moschata*) mit den bekannten Sorten ‚Butternuss‘, ‚Muscadet de Provence‘ und ‚Langer aus Neapel‘ mit langer Haltbarkeit und später Ernte. Die bei uns ebenfalls als Kürbis bezeichnete Kalebasse, der Flaschenkürbis, entstammt einer anderen Gattung (*Lagenaria siceraria*) und zählt nicht zu den *Cucurbita*. Die Kalebasse hat ihren Ursprung in Wildvorkommen in Afrika und gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Es gibt Belege für die Kultivierung vor 7000 Jahren in Asien, aber die ältesten Funde stammen aus der Neuen Welt von vor 9000 Jahren. Möglicherweise sind die Samen über den

Ozean in der Neuen Welt angelandet, weil sie trotz monatelanger Drift im Salzwasser noch keimfähig waren. Kalebassen werden nur im jungen, zarten Zustand gegessen und finden vor allem in den Tropen Verwendung als Schalen und Wassergefäße, Instrumente und verzierte Kulturobjekte.

Kürbisse wurden auf dem amerikanischen Kontinent aus wilden Vorfahren zu Kulturarten – und -sorten gezüchtet. Bereits vor 10.000 Jahren wurde kultivierter Kürbis in der Moxos-Ebene im amazonischen Tiefland angebaut und in Mexiko vor 7.500 Jahren. So wurden sie in allen indigenen Kulturen verbreitet. Fotos: Kleine mexikanische Bauernkürbisse, rechts: Kürbisgefäß, präkolumbianisch.



Pepo-, Maxima- und Moschuskürbisse kreuzen sich nicht miteinander, nur innerhalb ihrer Art. Bei der Erhaltung von Zucchini der Pepo-Art dürfen sich diese auf keinen Fall mit giftigen Zierkürbissen kreuzen, die z.B. im Nachbargarten wachsen. Sonst werden deren Nachkommen möglicherweise ebenfalls giftig.

Aussaat und Pflege: Kürbis, Zucchini und Kalebasse werden ab April vorgezogen: Es kommt ein Samen in einen nicht zu kleinen Topf; sie keimen im Warmen, z.B. auf der Fensterbank. Nach den Eisheiligen pflanzen wir sie bei bedecktem Himmel ins Freiland, damit sie keinen Sonnenbrand bekommen. Für die Starkzehrer kommt reichlich Kompost ins Pflanzloch. Rankende Kürbisse können auch direkt neben dem Kompost gepflanzt werden, damit sie dauerhaft vom nährstoffreichen austretenden Sickerwasser gedüngt werden. Aber Achtung vor Nacktschnecken: Sie tummeln sich oft an Kompostplätzen.



Foto: Kürbisrankgerüst in Eigenbau

Außer Zucchini sind alle anderen Kürbisse und Kalebassen mehr oder weniger stark rankend. Für Kalebassen eignet sich ein Rankgerüst, das es den Früchten ermöglicht, nach unten zu hängen. Aber auch für kleinere Kürbissorten ist so ein Gerüst geeignet. Alternativ legen wir unter schwere Kürbisse Stroh. So haben sie eine schnell trocknende Unterlage nach einem Regenguss. Foto: Kalebassenblüte

Sortenerhaltung & Saatgut ernten: Sowohl Kürbisse als auch Kalebassen haben männliche und weibliche Blüten an einer Pflanze. Sie werden durch Insekten bestäubt; bei Kürbis und Zucchini sind es oft Hummeln, die an die gelben großen Blüten fliegen. Kalebassen hingegen öffnen erst abends ihre weißen, zarten Blüten und werden von dämmerungs- und nachtaktiven Insekten, auch Schwärmern bestäubt. Für alle gilt: nur eine Sorte einer Art im Garten für die Saatgutgewinnung pflanzen: Also nur eine Zuchinisorte, eine Moschuskürbis- und eine Maxima-Sorte. Das gilt auch für Kalebassen. Bei uns sind traditionell der ‚Flaschenkürbis‘ die ‚Herkuleskeule‘ oder die ‚Serpente di Sicilia‘ gut zu ziehen. Zwischen unterschiedlichen Sorten sollten, da Hummeln und Schwärmer weit fliegen, Abstände von ca. 500m oder mehr eingehalten werden. Für die Saatgutgewinnung werden nur die vollreifen Früchte geerntet, allerdings reichen dafür wenige aus. Alle anderen ernten wir fortlaufend möglichst jung und zart zum Verzehr. Ausgewählte Kalebassen für die Saatgutgewinnung ernten wir erst kurz vor dem ersten Frost. Wenn wir die getrockneten Kalebassen noch nutzen möchten, können die reifen Samen durch ein kleines Loch mit einem langen Messer oder Löffel herausgekratzt werden. Alle Samen werden auf Papier mindesten 3 Wochen getrocknet, bevor sie abgefüllt und beschriftet werden. Fotos: links Kürbis ‚Atlantic Giant‘ - *C. maxima*; rechts: Zucchini ‚Blanco de Virginia‘ *C. pepo*

