



Kürbissortenbeschreibung:

Bleu de Hongrie, Ungarischer Blauer (Cucurbita maxima)



Aussehen: helle, blaugraue, weißliche Schale
6 - 10 kg schwer

Fruchtfleisch: fest
geschmackvoll
kräftig orange

Besonderheit: * zum Würfeln geeignet
* zum Braten geeignet
* gut zu lagern
* etwas schwer zu öffnen

Buttercup (Cucurbita maxima)



Aussehen: grüne, harte Schale
rundlich, Ø 15 - 20 cm
am Blütenansatz hellgrün
eingesunkene Narbe

Fruchtfleisch: gelb/orange
fest
sehr schmackhaft

Besonderheit: * zum Würfeln geeignet, zerfällt nicht
* schwer zu schälen (harte Schale)
* gut zu lagern

Flat White Boer (Cucurbita maxima)
- aus Südafrika -



Aussehen: rund, flach, weiß
Ø 40 - 50 cm
ca. 8 - 10 kg

Fruchtfleisch: leuchtend orange
schmackhaft
etwas faserig

Besonderheit: * Lagerdauer ca. 4 Monate

Hokkaido Kürbis, Uschiki Kuri, Zwiebelkürbis, Potimarron (Cucurbita maxima)



Aussehen: kräftig orange
leicht gerippt
rund bis hochrund
ca. 1 kg schwer

Fruchtfleisch: fest
schmackhaft, an Maronen erinnernd
leuchtend orange
viel Carotin

Besonderheit: * lange lagerbar, bis Frühjahr

Roter Zentner, Rouge Vif d'Etampes (Cucurbita maxima)
- alte französische Sorte -



<u>Aussehen:</u>	flachrund rötlich-orange ca. 10 kg schwer
<u>Fruchtfleisch:</u>	orange aromatisch
<u>Besonderheit:</u>	* gut zu lagern

Turbankürbis (Cucurbita maxima)
meist als Zierkürbis angebaut



<u>Aussehen:</u>	verschiedene Farben, Farbenmix rund mit aufgesetztem "Turban"
<u>Fruchtfleisch:</u>	zart aromatisch
<u>Besonderheit:</u>	* gut geeignet zum Füllen ("Turban" abschneiden, Samen entfernen, füllen) * Lagerung ca. 3 Monate * dünne Schale, leicht zu öffnen

Gelber Zentner, Riesenkürbis, Winterkürbis, Prizewinner (Cucurbita maxima)



<u>Aussehen:</u>	flachrund glatt bis fein genetzt oder gerippt hellorange/gelblich 35 - 50 kg Ø 50 cm
<u>Fruchtfleisch:</u>	gelborange körnig - mehlig (faserfrei, zerfällt beim Kochen) neutraler, milder Geschmack
<u>Besonderheit:</u>	* je kleiner desto aromatischer, fester, weniger mehlig

Hubbard Squash (Cucurbita maxima)
- sehr alte nordamerikanische Sorte -



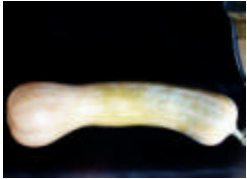
<u>Aussehen:</u>	länglich an beiden Enden zugespitzt verschiedene Farben (blau, grün, orange, dunkelgrün) 10 - 20 kg schwer
<u>Fruchtfleisch:</u>	sehr schmackhaft tief orange
<u>Besonderheit:</u>	* Lagerdauer ca. 6 Monate verlieren aber an Geschmack Fleisch wird wässrig * Zwerg-Auslesen: z. B. Golden Delicious, Baby Blue, Kitchenette, Blue Ballet

Muskade de Provence (Cucurbita moschata)



- Aussehen: reift von grün nach orangebraun
flachrund
gerippt
- Fruchtfleisch: orange
fest
aromatisch
- Besonderheit: * lange lagerbar

Langer Nizza (Cucurbita moschata) in Frankreich häufig



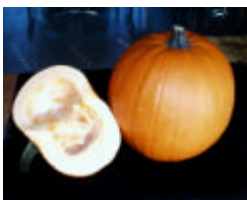
- Aussehen: 60 - 80 cm lang
an einem Ende verdickt
Schale reift von grün nach beige
(im Lager)
weiche Schale, leicht zu schälen
- Fruchtfleisch: orange (typisch für moschata)
süßlicher Duft
schmackhaft
zart
- Besonderheit: * ca. 8 Monate lagerbar
* volles Aroma erst 12 Wochen nach
Ernte
* wenig Kerne

Butternut (Cucurbita moschata)



- Aussehen: glatt, beige
durch Lagerung farbintensiver
birnenförmig
ca. 30 cm lang
- Fruchtfleisch: orange
buttrig weich
wohlschmeckend, aromatisch
süßer, sahniger Geschmack, der
durch Lagerung intensiver wird
viel Carotin
- Besonderheit: * besonders wenig Kerne
* sehr gut lagerbar
* relativ leicht zu öffnen

Jack O'Lantern, Laternenkürbis St. Martin, Halloween-Kürbis (Cucurbita pepo)



- Aussehen: rund
leicht gerippt
orange
- Fruchtfleisch: orange
sehr schmackhaft
zum Pürieren geeignet
- Besonderheit: * empfohlene Lagerzeit 2 Monate
* verlieren mit der Zeit an Geschmack
* zum Schnitzen geeignet
(Laternenkürbis)

Spaghetti-Kürbis, Vegetable Spaghetti, Sperlings Bologneser (Cucurbita pepo)



- Aussehen: 20 - 30 cm ovalrund bis walzenförmig
glatt,
anfangs cremefarben
im reifen Zustand gelblich
- Fruchtfleisch: faserig
- Besonderheit: * ganze Frucht 20 - 30 Minuten in Wasser kochen, vorher mehrmals einstechen
* aus faserigem Fruchtfleisch werden spaghettiähnliche Fäden nach dem Garen
* wie Spaghetti zu verwenden
* quer halbieren
(Fasern bleiben erhalten)

Sweet Dumpling, Sweet Mischief (Cucurbita pepo)



- Aussehen: klein, Ø ca. 8 - 10 cm
rund
gerippt
cremefarbene und grüne Streifen
- Fruchtfleisch: gelblich
süßer, nussiger Geschmack
- Besonderheit: * Lagerdauer ca. 2 Monate

Delicata (Cucurbita pepo)

- Aussehen: länglich (ca. 12 - 20 cm lang,
ca. 8 cm breit)
cremefarben mit grünen Streifen
- Fruchtfleisch: gelb bis orange
leicht süßer Geschmack
(ähnlich Süßkartoffeln)
- Besonderheit: * bei jungen Früchten kann die Schale mit verzehrt werden
* Lagerdauer ca. 3 Monate

Ölkürbis (Cucurbita pepo)



- Aus den Kernen des Steirischen Ölkürbis wird Kürbiskernöl gewonnen
Die Kerne sind schalenlos, nur mit dünnem Häutchen umgeben
Produktion überwiegend in Österreich und Ungarn
2,5 kg getrocknete Kürbiskerne
= 20 - 30 reife Kürbisse = 1 Liter reines Öl
Öl hat dunkelgrüne Farbe
nussigen Geschmack
ungesättigte Fettsäuren u. a.
geeignet für Salatsaucen (nicht erhitzen)
Kerne und Öl enthalten Phytosterine
? bei Blasen-, Prostatabeschwerden empfohlen

Patisson, Bischofs- oder Kaisermütze, Melonenkürbis, Ufo (Cucurbita pepo)



- Aussehen: diskusförmig, quallenförmig,
fliegende Untertasse
unregelmäßig gewellter oder gelappter Rand
weißlich, grünlich, gelblich, elfenbeinfarben
Ø 6 - 10 cm
200 - 300 g schwer
- Fruchtfleisch: zart
Geschmack ähnlich Gurke/Zucchini
- Besonderheit:
- * kleine Früchte sind am zartesten
 - * ungeschält verwendbar (wie Zucchini)
 - * im Kühlschrank einige Tage haltbar
 - * kaum faserig ? leicht verdaulich

Rondini (Cucurbita pepo)



- Aussehen: rund-oval
hell bis dunkelgrün gesprenkelt
Ø 6 - 10 cm
200 - 300 g schwer
- Fruchtfleisch: mit zarten Fruchtfasern durchsetzt
viel Carotin
- Besonderheit:
- * halbierte Rondini 5 - 10 Minuten im Wasser garen, Fruchtfleisch auslöffeln
 - * gut verdaulich, bekömmlich
 - * milder, ureigener Geschmack

Feigenblattkürbis (Cucurbita ficifolia)



- Aussehen: grünlich-weiß marmoriert
- Fruchtfleisch: fest
weiß
saftig
- Besonderheit:
- * für Süßspeisen verwendbar
 - * weniger Nährstoffe als andere Kürbisse
 - * etwas schwer zu öffnen