



**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  
ingesunkene 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 -



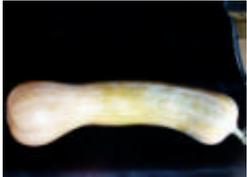
<u>Aussehen:</u>	länglich an beiden Enden zugespitzt verschiedene Farben (blau, grün, orange, dunkelgrün) 10 - 20 kg schwer
<u>Fruchtfleisch:</u>	sehr schmackhaft tief orange
<u>Besonderheit:</u>	* Lagerdauer ca. 6 Monate verlieren aber an Geschmack Fleisch wird wässrig * Zwerg-Auslesen: z. B. Golden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

### Muskade de Provence (Cucurbita moschata)



<u>Aussehen:</u>	reift von grün nach orangebraun flachrund gerippt
<u>Fruchtfleisch:</u>	orange fest aromatisch
<u>Besonderheit:</u>	* lange lagerbar

### Langer Nizza (Cucurbita moschata) in Frankreich häufig



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

### Butternut (Cucurbita moschata)



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

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



<u>Aussehen:</u>	rund leicht gerippt orange
<u>Fruchtfleisch:</u>	orange sehr schmackhaft zum Pürieren geeignet
<u>Besonderheit:</u>	* 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