

Woher kommt das Wort "Kürbis"?

Das Wort "Kürbis" kommt eigentlich aus dem Lateinischen. Dort heißt "Corbis" so viel wie Korb oder Gefäß.

Kürbisfamilie

Der Kürbis gehört zu den Kürbisgewächsen. Dazu zählen auch Gurken, Zucchini und Melonen. Die Früchte können riesengroß und schwer werden – viel größer als viele andere Pflanzen, die man essen kann.

Lebensdauer der Pflanze

Alle Kürbisse, die bei uns wachsen, sind einjährige Pflanzen. Das bedeutet: Sie wachsen im Frühling, tragen Früchte im Sommer und Herbst – und im Winter sterben sie ab.

Blüten und Früchte

Es gibt männliche und weibliche Blüten. Nur die weiblichen Blüten können Früchte bilden – also die Kürbisse, die wir später ernten.

Verschiedene Arten

Es gibt drei Hauptarten: Speisekürbis für Suppe und Gemüse, Ölkürbis für Kerne und Öl, und Zierkürbis zur Dekoration (nicht essbar). Insgesamt gibt es rund 800 Kürbissorten auf der Welt aber nur etwa 200 davon kann man auch wirklich essen.

Ernte

Speisekürbisse (z. B. Hokkaido, Zucchini) werden meist mit der Hand geerntet. Ölkürbisse dagegen werden mit Maschinen geerntet. Eine Kürbisdreschmaschine holt die Kerne aus den Früchten, die später zu Öl gepresst werden.

Kürbiskernöl

Aus dem Steirischen Ölkürbis gewinnt man das berühmte Kürbiskernöl. Für 1 Liter Öl braucht man ungefähr 28 Kürbisse! Das Öl ist dunkelgrün, weil in den Kernen ein grüner Farbstoff steckt.

Reife und Lagerung

Ob ein Kürbis reif ist, erkennt man am Klopftest: Klingt er hohl, ist er fertig. Wenn der Stiel noch dran ist und er kühl und trocken liegt, kann man ihn wochenlang lagern.

Gesund und wertvoll

Kürbisfleisch ist kalorienarm, enthält aber viele Vitamine und Beta-Carotin (gut für Haut und Augen). Kürbiskerne sind kalorienreich, enthalten aber wertvolle Fette und Mineralstoffe. Sie sind gesund für Herz und Blutdruck.

Fun Fact

Der Kürbis ist eine Beerenfrucht - genauer gesagt eine Panzerbeere!



