



Franz X. Hebenstreit, Pressesprecher
Tel.: 0043 676 848 790 737
franz.hebenstreit@naturimgarten.at

Speisekürbisse richtig ernten und lagern

Im Herbst haben Speisekürbisse als schmackhaftes und gut lagerfähiges Gemüse ihren großen Auftritt in unserer Speisekammer im Garten. Der richtige Erntezeitpunkt ist entscheidend für den sortentypischen Geschmack und die Haltbarkeit der größten Beerenfrucht des Pflanzenreichs. Ja richtig, der Kürbis ist botanisch gesehen eine Beere, er wird aufgrund der harten Schale auch als Panzerbeere bezeichnet. Der Kürbis zählt nicht nur zu den ältesten Nutzpflanzen, sondern findet auch als Heilpflanze viele Einsatzbereiche. Gerne wird er im Oktober auch als geschnitzte Deko und sein Fruchtfleisch im Herbst und Winter für gesunde Speisen verwendet – Kürbisse machen eben immer eine gute Figur.

„Winterkürbisse sollten so lange wie möglich im Freien bleiben, damit die Schale gut aushärten kann. Die Reife beginnt, wenn die Blätter der Kürbispflanze welken. Spätestens vor dem ersten Frost muss die Ernte jedoch abgeschlossen und die Früchte eingelagert werden, sonst werden sie glasig und faulen rasch“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung „Natur im Garten“.

Speisekürbisse – richtige Erntezeit und Lagerung

Das wichtigste Erkennungsmerkmal, ob ein Kürbis bereits ausgereift ist, liefert der gut verholzte, trockene Fruchtstiel. Auch die sortentypische Ausfärbung der Schale gibt Auskunft, vorausgesetzt, es ist bekannt, wie die gepflanzte Sorte vollreif aussieht. Das Klopfen an die Schale, um herauszufinden, ob ein hohler Klang wahrzunehmen ist, kann täuschen und sollte daher nicht als alleiniges Erntekriterium angewendet werden. Reif lässt sich die Schale in der Regel nicht mehr mit dem Fingernagel einritzen. Trotz scheinbar harter Schale sollte immer behutsam mit den Kürbissen umgegangen werden, damit diese nicht verletzt werden. Ohne Risse oder Dellen beträgt die Lagerfähigkeit je nach Sorte, Reifegrad und Lagermöglichkeit durchaus mehrere Monate. Setzt im Herbst feucht-kühles Wetter ein, werden am Boden gezogene Kürbisse auf ein Holzbrett gelegt, um Fäulnisbildung an den Früchten vorzubeugen. Spätestens vor dem ersten Frost, müssen die Kürbisse geerntet werden. Bei der Ernte wird der Kürbis mit einem sauberen Schnitt abgetrennt und dabei ein möglichst langer Stiel an der Frucht belassen. Der verbleibende Stiel verhindert, dass Fäulniserreger eindringen können. Optimal ist die Lagerung auf einem Holzregal oder gut durchlüftet, aufgehängt in einem Stoffnetz. Stapeln Sie die Früchte nicht, um Druckstellen und damit Fäulnisbildung vorzubeugen. Die idealen Lagerbedingungen sind eine

Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % und Temperaturen um 15 °C. Eine regelmäßige Kontrolle von eingelagertem Gemüse und Obst ist empfehlenswert.

Kreatives Kürbisschnitzen – neuzeitliche Tradition

Der Brauch geschnittene Kürbisse in der Nacht des 31. Oktober mit einer Kerze beleuchtet vor die Haustür zu stellen, hat sich mittlerweile in Österreich fest etabliert. Das ursprünglich keltische Samhain Fest, welches eigentlich der Zusammenkunft der Stämme zum Zweck der Entrichtung von Steuern und Abgaben nach Abschluss der Ernte diente, ist dem amerikanischen Halloween gewichen. Vielerorts lachen uns deshalb heutzutage Ende Oktober Kürbisgesichter mit Wackelzähnen entgegen.

Für das Kürbisschnitzen brauchen Sie einen großen, sauberen Speisekürbis, ein großes Messer, ein kleines Gemüsemesser und einen Löffel. Tipp: ein Eisportionierer ist zum Aushöhlen auch sehr nützlich. Ritzen oder zeichnen Sie den Verlauf, in dem der Kürbisdeckel abgeschnitten wird (glatt, in Wellen oder Zacken), mit dem Gemüsemesser vor und schneiden Sie ihn dann nach. Heben Sie den Deckel ab und höhlen Sie den Kürbis aus. Das Fruchtfleisch von Speisekürbissen kann z.B. für Suppe, Gulasch oder Strudel verwendet werden. Wischen Sie den Kürbis trocken, ritzen oder zeichnen Sie das gewünschte Gesicht vor und schneiden Sie dieses ebenfalls aus. Mit einem Teelicht versehen, kann der in der Küche verarbeitete Kürbis so noch als unterhaltsame Deko vor der Haustüre dienen.