

Kürbis Quartett



Im Herbst erwartet uns eine bunte Kürbisvielfalt bei Meh als Gmües. Wer nach Butternut und Patisson aber schon ins Grübel kommt, wie der warzige Sonderling wohl heissen oder schmecken mag, findet hier eine Einführung in unsere Kürbisse.

Druck euch das Quartett einfach aus, faltet die Karten zusammen und wagt euch mal an die etwas anderen Sorten. En Guete!



Red Kuri
(Hokkaido)

Name:
Red Kuri - (Hokkaido)

Beschreibung:
Rankender, birnenförmiger Hokkaido-Kürbis mit orangeroter Schale und orangefelbem Fruchtfleisch. Ausgezeichneter Speisekürbis mit feinem Nussaroma. Die 1 – 1,5 kg schweren Früchte können mit der Schale (wird durch die Zubereitung weich) verzehrt werden. Sehr gute Lagerfähigkeit bei Lagertemperatur von ca. 15 Grad.

Butternut



Name:
Butternut

Beschreibung:
Birnenförmiger, beige-brauner Butternut-Kürbis Früchte mit gelb-orangem Fruchtfleisch von süßem, nussigem Geschmack. Gute Lagerfähigkeit.

Green
Hokkaido



Name:
Green Hokkaido

Beschreibung:
Dieser breitrunde, rankende Hokkaido-Kürbis gilt mit seinem festen, gelben Fruchtfleisch und dem ausgesprochen feinen nussähnlichen Aroma als Juwel unter den Kürbissen. Green Hokkaido kann mit seiner dunkelgrünen Schale zubereitet werden. Fruchtgewicht 1,5 – 2 kg. Gute Lagerfähigkeit bis Jänner/Februar.

Blue Ballet



Name:
Blue Ballett

Beschreibung:
Kultursaat-Züchtung. Blue Ballet bildet schöne, runde, leicht birnenförmige Früchte (1 – 3 kg) mit graublauer, glatter Schale. Leuchtend gelboranges, aromatisches Fruchtfleisch von fester, faserfreier Konsistenz und ausgeprägtem Maroni-Geschmack.. Sehr gute Lagerfähigkeit bis April.

Vert Olive



Name:
Vert Olive

Beschreibung:
Olivenförmiger, grüner Kürbis.
Die Schale kann sich bei Lagerung braun färben.
Fruchtfleisch hell orange, leuchtend. Geschmack nach Karotte, fruchtig süß und kräftig.

Jack O Laternen Kürbis



Name:
Jack o' Laternen

Beschreibung:
Typischer Halloween-Kürbis mit besten Eigenschaften zum Schnitzen und Schneiden. Ca. 3 kg schwere Früchte mit orangefarbenem Fruchtfleisch. Vorzüglich geeignet für cremige Kürbissuppen. Leicht rankende Pflanzen. Reife Früchte sind ca. 4 Monate lagerfähig.

Marina di Chiogga



Name:
Marina die Chiogga

Beschreibung:
Auch Drachenkürbis genannt. Aus Venedig. Er ist warzig und stark gerippt mit Früchten von 4-8 kg. Ideal zum kochen, dünsten und braten. Dunkelgelbes maronenartig schmeckendes Fleisch.

Longue de Nice



Name:
Langere von Neapel

Beschreibung:
Die keulenförmigen, beigen Früchte dieser rankenden Sorte können bis zu 1 Meter lang und 8 kg schwer werden. Das intensiv orange, feinfaserige, leicht süßliche Fruchtfleisch ist im langen Hals vollkommen kernfrei. Junge Früchte können grün wie Zucchini gegessen werden. Lagerfähigkeit bis zu acht Monaten.

Buttecup



Name:
Buttercup

Beschreibung:
Die langtriebige Sorte mit blockigen, dunkelgrünen Früchten und turbanartiger Kappe sind besonders dickfleischig und liefern mild-süßes, wohlschmeckendes, orangefarbenes Fruchtfleisch von besonders seidig-weicher Textur. Fruchtgewicht 1-1,5 kg.
Vielfältige Verarbeitungsmöglichkeiten, Backen, Grillen, Dämpfen, für Suppen, Currys uvm.

Honey Nut



Name:
Honey Nut

Beschreibung:
Kleiner (ca. 15 cm), walzenförmiger Butternut-Kürbis, der von Dunkelgrün gestreift bis Orange ausreift. Fruchtgewicht ca. 500 – 700 Gramm. Sehr aromatisches, dunkelorange Fruchtfleisch von süßem, an Melonen erinnernden Geschmack.
Schwach rankende, ertragreiche, mehltäuresistente Sorte. Lange Reifezeit.

Flat white Boer



Name:
Flat White Boer

Beschreibung:
Stark rankender, sehr dekorativer, weißer Speisekürbis mit schönen, 5 – 8 kg schweren, flachrunden, leicht gerippten Früchten. Das leuchtend orange, karotinreiche, feste Fruchtfleisch ist mit seinem leicht süßlichen Geschmack für alle Kürbisgerichte geeignet. Wärmebedürftig, Vorkultur empfohlen.

Musquee de provence



Name:
Muscade de Provence

Beschreibung:
Langtriebige, starkwüchsige Sorte mit flachrunden, gerippten, dunkelgrünen, in der Vollreife ockerbraunen, sehr dekorativen Früchten. Orangerotes, sehr aromatisches Fruchtfleisch. Fruchtgewicht ca. 3 – 8 kg. Gute Lagefähigkeit bei nicht zu früher Ernte im Herbst. Wärmeliebend..

Rondini



Name:
Rondini

Beschreibung:

Langtriebiger, rankender Kürbis mit vielen kleinen, runden, dunkelgrünen Früchten. Gelbes Fruchtfleisch mit feinem Nussaroma. Die jungen Kürbisse können ähnlich wie Zucchini (z.B. gefüllt) zubereitet werden. Fruchtgewicht 0,2 – 0,3 kg. Ausgereifte Kürbisse sind gut lagerfähig, junge Früchte nur begrenzt.

Bush Delicata



Name:
Bush Delicata

Beschreibung:

Der Bush Delicata Kürbis ist ein Gelb Grün gestreifter Herbstkürbis. Das Aroma ist süß und nussig und erinnert an Marroni und Kartoffel. Er eignet sich gut für süße Speisen wie Kürbisbrot und Kuchen. Die Schale kann mitgegessen werden..

Patisson Kürbis



Name:
Patisson Kürbis

Beschreibung:

Der Patisson war schon bei den Inkas bekannt, hat 10-25cm Durchmesser. Geschmacklich erinnert er an Zucchetti und Artischocke. Je grösser die Früchte, desto milder der Geschmack. Die Schale und Kerne können verspeist werden (junge Pflanzen). Er ist ideal zum füllen und muss nur kurz gegart werden

Bischofsmütze



Name:
Bischofsmütze

Beschreibung:

Die Bischofsmütze ist orange mit einem grünlichen-gelblichen, gewölbten Deckel. Die Früchte werden bis zu 3kg schwer. Das nussig, süße Aroma ist ausgezeichnet für Suppen, auch durch die mehlig Konsistenz.