

Lagerernte & ein Kürbisportrait

Hallo liebe Mitglieder,

Diese Woche war, wie Vera schon angekündigt hat, die große Lagerernte angesagt, wir haben die Hokkaidos und den Rotkohl reingeholt, da die Nächte einerseits schon so kalt und andererseits das Wochenende so regnerisch werden sollte. Und das keinen Augenblick zu früh! Denn die Salate waren am Mittwoch gefroren. Dieses Jahr beschenken uns nicht nur die Bäume mit einer fetten Ernte sondern auch der Acker :D Ich habe Lust eine Sammlung von Infos zu Kürbissen die ich in dem Zuge recherchiert habe mit euch zu teilen:

Von Botanikern wird der Kürbis als eine Panzerbeere bezeichnet. Der Kürbis ist die Pflanze mit den größten Beeren und größten Samen. Sein deutscher Name leitet sich vom lateinischen Corbis = Korb, Gefäß ab. Will man Flaschenkürbisse wie Kalebassen trocknen, so braucht man einen frostfreien Raum mit guter Luftzirkulation. Die Früchte müssen gut ausgereift sein. Die leichte Schimmelschicht, die die Früchte beim Trocknen ansetzen, kann mit lauwarmem Wasser und einem harten Schwamm abgerubbelt werden. Kürbisse sind einjährige Pflanzen und einhäusig, blühen aber getrennt geschlechtlich. Das bedeutet, dass sich auf einer Pflanze männliche und weibliche Blüten (zu erkennen an dem kleinen Fruchtsatz) befinden. Die weiblichen Blüten müssen durch Insekten -vorwiegend sind es Bienen- bestäubt werden. Im Hobbygarten ist daher Vorsicht vor Einkreuzungen mit Zierkürbissen, die die giftigen Bitterstoffe Curcubitacine enthalten, geboten.

Die erste Nutzung lässt sich besonders in Mittel- und Südamerika bis etwa 10.000 v. Chr. nachweisen. Als älteste Kulturgemüsepflanze ist der Kürbis also älter als Weizen und Kartoffeln. Er wurde wahrscheinlich zunächst wegen seiner nahrhaften, nicht-bitteren Samen genutzt. Im Laufe der Zeit wurden Sorten mit verspeisbarem Fruchtfleisch gezüchtet.

Historisch gesehen wurde der Hokkaido-Kürbis im 19. Jahrhundert durch europäische Einwanderer nach Japan auf die Insel Hokkaido gebracht. Ursprünglich kam die Kürbissorte aus Nordamerika. Dass seine Schale im Gegensatz zu vielen anderen Kürbissorten essbar ist, wissen vermutlich viele. Gekocht, gegrillt, in dünnen Scheiben im Ofen, zu Suppe, Eintopf, Püree, Pudding, Brot oder Kuchen verarbeitet, sind sie dankbarerweise noch lange über den Winter zu genießen. Auch die Kerne von Öl-Kürbisse sind roh oder geröstet eine Köstlichkeit.

„Mit einer Entwicklungszeit von nur ca. 105 Tagen gehört 'Factor' zu den früheren Hokkaido-Sorten und eignet sich daher hervorragend für Regionen mit kürzerer Vegetationszeit. Die Sorte ist bekannt für eine exzellente Lagereignung - unter optimalen



Zwei Anhänger voll Hokkaidos sind schon im Lager, doch die andere Hälfte des Feldes mit den Butternuts kommt noch dazu...

Bedingungen bleibt sie mehrere Monate haltbar, ohne an Qualität zu verlieren.“ Bis zum Aushärten der Schale werden die Kürbisse trocken und warm (im Zimmer oder Gewächshaus) aufbewahrt, später, wenn Sie die Schale mit dem Fingernagel nicht mehr verletzen können, muss der Lagerraum kühl (10 Grad C) sein. Am besten hängt man sie luftig in Netzen auf. So sind sie im Schnitt 3 Monate lagerfähig. Eine andere Lagermethode, die sich auch für Sommerkürbisse gut eignet ist das Einfrieren. Dazu schneidet man das Fruchtfleisch in Stücke, die 2 Minuten blanchiert werden. Zur Verwertung dünstet man sie unaufgetaut. Auch das Einwecken, in der Regel süßsauer, oder die Herstellung von Kompott hilft, die oft großen Kürbismengen bis in den Winter hinein zu retten.

Ich möchte euch ans Herz legen mal einen Pumpkin Pie zu backen! Ich habe den Teig halb mit Veganer Butter und Kokosöl zubereitet und außerdem den Kuchenformboden mit Butter bestrichen und Haferflocken drauf gestreut. Das Kürbismus gewürzt mit Zimt Kardamom und frischem Ingwer macht dieses amerikanische Gebäck wirklich unwiderstehlich. So genug der Kürbisse

Ihr bekommt diese Woche als ganzer Anteil:

Kürbisse !!!

Tomaten

Zwiebeln

Zucchini

Mais

Spitzkohl

Physalis (f. e. Depots)

Kohlrabi (f. e. Depots)

Auberginen (f. e. Depots)

Einkoch-Tomaten (f. e. Depots)

Bunte Grüße von Britta und dem Gartenteam :)