



Kürbis



Beim Kürbis wird zwischen dem Speisekürbis, dem Ölkürbis und dem Zierkürbis unterschieden. Der Ölkürbis hat eine runde Form und wird etwa 3 bis 5 kg schwer. Beim Speisekürbis und beim Zierkürbis gibt es viele verschiedene Schalenfarben, -formen und -größen.

Wusstest Du, dass...

... es rund 800 unterschiedliche Kürbissorten gibt, aber nur 200 Sorten davon auch tatsächlich gegessen werden können?

Was wird aus mir?

Ölkürbis: Kürbiskernöl oder Kürbiskerne zum Knabbern und Backen. Aus dem Presskuchen entsteht Kürbiskernmehl.

Speisekürbis: Kürbisgemüse, Kürbissuppe uvm.

Zierkürbis: Dekoration

Faktencheck:

Es werden rund 28 Kürbisse – das sind 2,3 bis 2,5 kg Kürbiskerne – für 1 Liter Kürbiskernöl benötigt.

Interessant!

Der Kürbis ist eine Beerenfrucht – genauer eine Panzerbeere. Mit dem Klopfest erkennt man die Reife eines Kürbisses: Hört er sich hohl an, so ist er reif. Kürbisse können an dunklen Orten über Monate gelagert werden.

Pflegemaßnahmen

Monate

10

11

12

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

1

2

Anbau

Ernte



Ich bin dein Öl am Salat.
Scanne mich um mehr zu erfahren



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

BILDUNGSCLUSTER
DIALQG
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches
Fortbildungs
Institut

