

Auslese nichtbitterer Formen wurde auch die Nutzung als Gemüse möglich. Schon in präkolumbischer Zeit gab es eine große Sortenvielfalt. Bereits früh kamen Samen auch nach Europa, wo die Kürbisse gerne kultiviert wurden.^[4]

Merkmale

Die Kürbisse sind einjährige, selten auch ausdauernde, krautige Pflanzen. Die meisten Arten, darunter alle kultivierten, sind eher mesophytisch und besitzen ein fädiges Wurzelsystem; nur wenige Arten sind xerophytisch und haben ein vergrößertes Wurzelsystem. Die Stängel sind meist niederliegend oder auch kletternd. Die Ranken sind drei- bis siebenfach verzweigt.

Sie sind einhäusig (monözisch). Die Blüten stehen an langen Stielen einzeln in den Blattachseln. Der Kelch ist glockenförmig und hat fünf Zipfel. Die Krone ist mit 6 bis 10 cm Länge bei beiden Geschlechtern fast gleich groß, glockig, fünfzipfelig, dabei maximal bis zur Hälfte geteilt. Die Blütenfarbe ist goldgelb, *Cucurbita okechobeensis* hat cremefarbene Blüten. Die männlichen Blüten haben scheinbar drei Staubblätter, jedoch sind 2 + 2 + 1 verwachsen. Die Staubfäden sind frei, die Staubbeutel sind zu einer Säule verwachsen. Die weiblichen Blüten haben kleine Staminodien und einen drei- bis fünffächrigen unterständigen Fruchtknoten. Der eine Griffel ist kurz und trägt drei bis fünf zweilappige Narben. In einem Diskus und an der Basis des Hypanthiums wird Nektar produziert.

Die Früchte sind drei- bis fünffächrig, sehr große und vielsamige Panzerbeeren. Form, Größe und Farbe variieren je nach kultivierter Sorte sehr stark. Bei den Wildformen ist die Fruchtwand hart und verholzt und bleibt lange intakt. Nach langer Lagerung bleiben im Wesentlichen trockene Fruchtwand, Stiel und Samen übrig. Trockene Früchte sind auch schwimmfähig. Die Samen sind flach, im Umriss eiförmig bis elliptisch und haben einen verdickten Rand.

Die Chromosomenzahl der Gattung beträgt $2n=40$. Es wird vermutet, dass es sich hierbei um eine alte Polyploidie handelt.

Verbreitung

Die Gattung ist ursprünglich ausschließlich in Amerika beheimatet. Kultiviert werden die domestizierten Arten heute weltweit in den warmen Gebieten.

Die Standorte reichen von heißen trockenen Gebieten bis zu kühlen Nebelwäldern. Alle Arten sind frostempfindlich. Die meisten Arten wachsen in heißen Tieflandgebieten mit ausgeprägten Regen- und Trockenzeiten. Sie benötigen hohe Sonneneinstrahlung. Die Keimung bzw. der Austrieb aus den Speicherorganen erfolgt am Beginn der Regenzeit. Die eher mesophytischen Arten wachsen meist in laubwerfenden Dornbusch-Wäldern. Des Weiteren wachsen sie häufig an natürlich gestörten Standorten wie an Flussufern und in den Überschwemmungsgebieten von Flüssen. Als Untergrund kann der Sand von Küstendünen, staunasser Tieflandboden oder Schotterboden in großen Seehöhen dienen.^[5]



Wilder Kürbis (*Cucurbita foetidissima*)



Riesen-Kürbis (*Cucurbita maxima*)

Systematik

Die Gattung wird innerhalb der Familie in die Unterfamilie Cucurbitoideae, Tribus Cucurbiteae gestellt. Ihr Schwestertaxon ist *Peponopsis*. Zusammen mit *Peponopsis* und *Polyclathra* bildet sie eine von den übrigen Gattungen der Tribus getrennte Gruppe.^[6]

In der Gattung *Cucurbita* gibt es rund 15 Arten:^[7]

- *Cucurbita argyrosperma* C. HUBER
- *Cucurbita digitata*-Komplex, mit den manchmal nur als Unterarten eingestuft
 - *Cucurbita digitata* A. GRAY
 - *Cucurbita palmata* S. WATSON
 - *Cucurbita cylindrata* L.H. BAILEY
 - *Cucurbita cordata* S. WATSON
- *Cucurbita ecuadorensis* H.C. CUTLER & WHITAKER
- Feigenblatt-Kürbis (*Cucurbita ficifolia* BOUCHÉ)
- *Cucurbita foetidissima* KUNTH
- *Cucurbita lundelliana* L.H. BAILEY
- Riesen-Kürbis (*Cucurbita maxima* DUCHESNE): hierher gehört auch der Hokkaidokürbis
- Moschus-Kürbis (*Cucurbita moschata* DUCHESNE)
- *Cucurbita okeechobeensis* (SMALL) L. H. BAILEY. Mit zwei Unterarten.
- *Cucurbita pedatifolia* L.H. BAILEY
- Gartenkürbis (*Cucurbita pepo* L.): hierzu zählen auch Steirischer Ölkürbis, Zucchini und Gem Squash
- *Cucurbita radicans* NAUDIN

Nutzung

Fünf Arten der Gattung *Cucurbita* werden vom Menschen kultiviert. Garten-, Riesen- und Moschus-Kürbis sind dabei die wichtigeren; *Cucurbita argyrosperma* und der Feigenblatt-Kürbis haben nur regionale Bedeutung. Die fünf Arten lassen sich durch Frucht- und Blattmerkmale unterscheiden, die in den jeweiligen Artikeln angegeben sind.

Vertreter anderer Gattungen der Familie *Cucurbitaceae* werden häufig ebenfalls als „Kürbisse“ bezeichnet und im Familien-Artikel unter Nutzung behandelt.

War das Verbreitungsgebiet der Kürbisse in präkolumbischer Zeit auf Amerika beschränkt, werden sie bereits seit dem 16. Jahrhundert weltweit in den warmen Gebieten angebaut. Vor allem zwischen Garten- und Riesen-Kürbis wird im Anbau nur sehr bedingt unterschieden; wichtiger sind hier die Nutzungsformen:



Junge Kürbispflanzen



Hokkaidokürbis (*Cucurbita maxima* 'Red Hokkaido')



Moschuskürbis (*Cucurbita moschata*)



Birnenkürbis (*Cucurbita moschata* 'Butternut')

- So werden Kürbisse hauptsächlich als gekochtes, gebratenes oder gebackenes Gemüse verwendet. Schon die vorkolumbische indigene Bevölkerung hatte das in Streifen geschnittene Kürbis-Fruchtfleisch roh getrocknet und auf diese Weise haltbar gemacht.
- In den Vereinigten Staaten wird traditionell zu bestimmten Ereignissen (z. B. Thanksgiving) Kürbiskuchen (Pumpkin Pie) gegessen.
- Ebenfalls häufig ist die Verwendung von Kürbissen zur Zubereitung von Kürbissuppe.
- Kürbisunterlagen werden für die Gurkenveredelung benötigt.
- Seltener werden Sprossspitzen, Blüten und Blätter des Kürbisses als Gemüse verwendet.
- Die Kürbissamen werden dagegen recht häufig genutzt, geröstet als Snack oder zur Herstellung von Kürbiskernöl. Speziell zu diesem Zwecke existieren verschiedene Züchtungen von samenschalenlosen Ölkürbissen, wie z. B. der Steirische Ölkürbis.
- Des Weiteren wurden und werden verschiedene Teile des Kürbisses in der Volksmedizin verwendet.
- Heute weit über das Ursprungsgebiet hinaus bekannt und verbreitet ist der Brauch, zu Halloween Kürbisse auszuhöhlen und in Laternen zu verwandeln. Es gibt sogar eine eigene Sorte Jack-O'-Lantern.
- Ein ebenfalls verbreiteter Brauch ist die Züchtung möglichst großer Kürbisse. Der frühere Weltrekord von 1054,01 kg wurde am 12. Oktober 2014 aufgestellt.^[8] Der aktuelle Weltrekordkürbis wog 1190,5 kg und wurde am 2. Oktober 2016 in Ludwigsburg prämiert.^[9]
- Allein zur Unterhaltung dient der Kürbisweitwurf.



Zucchini (*Cucurbita pepo*)



Spaghettikürbis (*Cucurbita pepo*)



„Pumpkins“

Weltproduktion

2016 betrug die Welternte 26,5 Millionen Tonnen. Das Land mit der größten Kürbisproduktion der Welt war China, das 29,4 % der weltweiten Ernte produzierte. Die zehn größten Produktionsländer brachten zusammen etwa 72,4 % der Welternte ein.^[10]

Die zehn größten Kürbis-Produzenten waren 2016:^[10]



Kürbislaternen

Rang	Produktionsland	Menge in t
1	 Volksrepublik China	7.789.427
2	 Indien	5.073.678
3	 Russland	1.224.711
4	 Ukraine	1.209.810
5	 Vereinigte Staaten	1.005.150
6	 Mexiko	677.048
7	 Indonesien	603.325
8	 Italien	580.188
9	 Kuba	518.862
10	 Türkei	489.999
	restliche Länder	7.314.418
	Welt	26.486.616



Zierkürbisse (*Cucurbita pepo*)

Der Kürbis in deutschen Trivialnamen

Die deutschsprachigen Trivialnamen bezogen sich größtenteils ursprünglich auf den Flaschenkürbis, eine ebenfalls zur Familie der Kürbisgewächse gehörende Art, die schon seit dem Altertum außerhalb Amerikas bekannt ist:^[11] Bābenen, Bebirna (althochdeutsch), Chörbse (St. Gallen), Churbez (mittelhochdeutsch), Churbiz (althochdeutsch), Corbess (mittelhochdeutsch), Corbicz (mittelhochdeutsch), Corbs (mittelhochdeutsch), Couwörden, Curbiz (althochdeutsch), Fläschen (Altenahr, Hunsrück), Flaskenappel (Ostfriesland), Kerbes (Siebenbürgen), Kirbes (mittelhochdeutsch), Kirbis (mittelhochdeutsch), Kirbs (mittelhochdeutsch), Kirms (Eifel bei Bertrich), Körbis, Körbitzen (Magdeburger Bibel von 1578), Körbs (Mecklenburg, Pommern), Körwitz (Hamburg), Korbes (mittelhochdeutsch), Korbess (mittelhochdeutsch), Korbis (mittelhochdeutsch), Korbiz (mittelhochdeutsch), Korvase, Korvese, Korvesege, Korvesen (Lübecker Bibel), Korwicze (mittelhochdeutsch), Koyrbiss (mittelniederdeutsch), Krepes, Kürbeiz (mittelhochdeutsch), Kürbis (mittelhochdeutsch), Kürbiss (mittelhochdeutsch), Kürbs (Rhein), Kurbisch (mittelhochdeutsch), Kurbis (mittelhochdeutsch), Kurbiss (mittelhochdeutsch) und Kurbiz (mittelhochdeutsch), Kurbsch, Kurbesa, Kurbeta, Kyrbs (mittelhochdeutsch), Kyrbss (mittelhochdeutsch), Kyrpss (mittelhochdeutsch), Malune (St. Gallen, Bern), Plutz, Plutzer (Österreich) und Torkappel (Altmark).^[12]

Der Kürbis im Englischen

Besonders in der englischen Sprache gibt es eine verwirrende Vielzahl von Trivialnamen für den Kürbis, die nur bedingt mit den botanischen Taxa übereinstimmen. Die bekanntesten Beispiele dafür sind:

Squash

Als *Squash* werden ursprünglich Kürbisse bezeichnet, die roh verwendet werden.

Unterschieden wird weiterhin – insbesondere in den USA – zwischen *Summer Squash* (dt. ‚Sommerkürbis‘) und *Winter Squash* (‚Winterkürbis‘):

Summer squash

Summer squashes sind Sorten, die im unreifen Zustand geerntet werden und nicht lagerfähig sind. Diese Sorten gehören meist zur Art der Gartenkürbisse und werden meist gekocht oder gebraten.

Winter squash

Winter squashes sind Sorten, die reif (also im Herbst) geerntet werden und bis in den Winter hinein gelagert werden können. Solche Sorten können von allen Kürbis-Arten sein und werden meist gekocht oder gebacken.

Außerhalb der Vereinigten Staaten existieren für Sommer- und Winterkürbisse abweichende (englischsprachige) Bezeichnungen.

Pumpkin

Als *Pumpkin* werden in den Vereinigten Staaten Sorten mit großen, runden Früchten bezeichnet, die zu Kuchen, Kürbislaternen (*Jack-o'-lantern*) und Viehfutter verarbeitet werden. Sie werden außerdem als Tafelgemüse verwendet.

Die in den Vereinigten Staaten *Winter squashes* (Winterkürbisse) genannten Sorten von Moschus- und Riesen-Kürbis werden z. B. in Indien ebenfalls als *pumpkins* bezeichnet.

Cushaw

Cushaw werden Winterkürbisse mit gekrümmtem Fruchtansatz genannt. Sie werden zum Backen oder als Tierfutter verwendet.

Gourd

Als *Gourds* werden meist Kürbisse bezeichnet, die nicht zu Speisezwecken dienen; aber auch Arten anderer Kürbis-Gattungen, wie z. B. der *Bottle gourd*, der Flaschenkürbis (*Lagenaria siceraria*), werden im Englischen *Gourd* genannt.

Inhaltsstoffe

Kürbisse bestehen zu über 90 % aus Wasser, weshalb ihr Nährwert mit 122 kJ pro 100 Gramm gering ist. Der Gehalt von Vitaminen und Mineralien ist im Fruchtfleisch ebenfalls gering. In den Kernen ist dieser hingegen höher. Aus Kürbiskernen wird Kürbiskernöl hergestellt, welches aufgrund seines hohen Tocopherol-Gehalts lange haltbar ist.^[14]

Farbe und Aroma

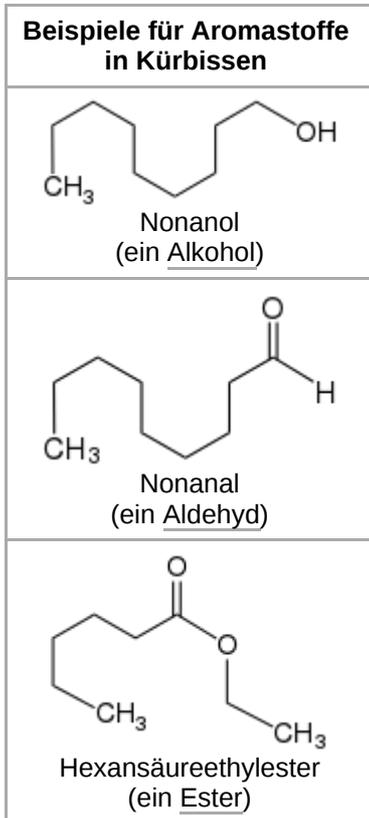
Die Farbe von Kürbissen wird vor allem durch Carotinoide (z. B. α - und β -Carotin) bestimmt, wobei sowohl die Konzentration als auch die Verteilung derselben (in Fruchtfleisch und Schale) verschieden ist. Das Aroma ist in den diversen Kürbis-Arten von unterschiedlichen Stoffen abhängig, wobei oft Alkohole, Aldehyde und Ester ausschlaggebend sind.

Nährwert pro 100 g Kürbis (*Cucurbita pepo* L.), roh^[13]

<u>Brennwert</u>	122 kJ (28 kcal)
<u>Wasser</u>	91,00 g
<u>Eiweiß</u>	1,10 g
<u>Kohlenhydrate</u>	4,59 g
- <u>Ballaststoffe</u>	2,16 g
<u>Fett</u>	0,13 g

Vitamine und Mineralstoffe

<u>Vitamin C</u>	12 mg
<u>Vitamin E</u>	1,1 mg
<u>Calcium</u>	22 mg
<u>Eisen</u>	800,0 μ g
<u>Magnesium</u>	8,0 mg



Kürbisse der Sorte Rouge enthalten beispielsweise vor allem Aromastoffe, die aus neun Kohlenstoffatomen bestehen. In anderen Sorten dominieren Aromastoffe, die aus sechs Kohlenstoffatomen bestehen (z. B. Sunny). Jonone können ebenfalls aromatische Hauptkomponenten darstellen (z. B. Muskat).^[15] Einige – vor allem wildwachsende Kürbisse – weisen einen bitteren Geschmack auf, welcher auf Cucurbitacine zurück zu führen ist.^[14]

<u>Natrium</u>	3,1 mg
<u>Phosphor</u>	92 mg
<u>Kalium</u>	304 mg
<u>Zink</u>	200 µg

Giftigkeit

Bitter schmeckende Kürbis(-gerichte) sollten nicht verzehrt werden. Den bitteren Geschmack verursachen die giftigen Bitterstoffe Cucurbitacine, welche durch den Kochprozess nicht verändert werden und die die Magen- und Darmschleimhaut angreifen können. Besonders durch Rückkreuzung (selbstgezogener Samen) oder Kreuzung mit anderen Kürbispflanzen (Zucchini) kann ein erhöhter Gehalt an Cucurbitacinen resultieren.^[16]

Siehe auch: „Symptomatik“ im Artikel Koloquinte

Literatur

- R. W. Robinson, D. S. Decker-Walters: *Cucurbits*. CAB International, Wallingford 1997, S. 71–83. ISBN 0-85199-133-5, (Merkmale, Nutzung)
- Siegmund Seybold (Hrsg.): *Schmeil-Fitschen interaktiv* (CD-Rom), Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2001/2002, ISBN 3-494-01327-6, (Merkmale)

Weblinks

 **Commons: Kürbisse (*Cucurbita*)** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Cucurbita?uselang=de>) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wikibooks: Kürbisrezepte** – Lern- und Lehrmaterialien

 **Wiktionary: Kürbis** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

Einzelnachweise

1. Dolores R. Piperno, Karen E. Stothert: *Phytolith Evidence for Early Holocene Cucurbita Domestication in Southwest Ecuador*. Science, Band 299, 14. Februar 2003, S. 1054–1057. doi:10.1126/science.1080365.
2. Umberto Lombardo, José Iriarte, Lautaro Hilbert, Javier Ruiz-Pérez, José M. Capriles, Heinz Veit: *Early Holocene crop cultivation and landscape modification in Amazonia*. In: *Nature*. 2020, doi:10.1038/s41586-020-2162-7 (<https://doi.org/10.1038/s41586-020-2162-7>).
3. *Landwirtschaft begann im Amazonas vor 10'000 Jahren*. (https://www.unibe.ch/aktuell/medien/media_relations/medienmitteilungen/2020/medienmitteilungen_2020/landwirtschaft_begann_im_amazonas_vor_10000_jahren/index_ger.html) Universität Bern, 8. April 2020, abgerufen am 8. April 2020.

4. M. Pitrat, M. Chauvet, C. Foury: *Diversity, history and production of cultivated cucurbits*. In: K. Abak, S. Büyükalaca: *Proceedings of the First International Symposium on Cucurbits*. Acta Horticultae, Band 492, 1999, S. 21–29. [ISSN 0567-7572](#)
5. Thomas C. Andres: *Searching for Cucurbita germplasm: collectin more than seeds*. In: N. Katzir, H. S. Paris: *Proceedings of 7th EUCARPIA Meeting on Cucurbit Genetics and Breeding*. Acta Horticulturae, Band 510, 2000, S. 191–198. [ISBN 90-6605-852-8](#).
6. Alexander Kocyan, Li-Bing Zhang, Hanno Schaefer, Susanne S. Renner: *A multi-locus chloroplast phylogeny for the Cucurbitaceae and its implications for character evolution and classification*. *Molecular Phylogenetics and Evolution*, Band 44, August 2007, S. 553–577. doi:10.1016/j.ympev.2006.12.022, [Volltext \(http://www.umsl.edu/~renners/Kocyan_Cucurbits_MPE2007.pdf\)](#) (PDF; 381 kB).
7. R. W. Robinson, D. S. Decker-Walters: *Cucurbits*. CAB International, Wallingford 1997, S. 53. [ISBN 0-85199-133-5](#)
8. [1] (<http://www.guinnessworldrecords.de/world-records/1/heaviest-pumpkin>) guinnessworldrecords.de, abgerufen am 4. November 2014.
9. *1,2 Tonnen schwerer Kürbis holt Weltrekord-Titel*. In: *Schwäbische.de*. (http://www.schwaebische.de/region/baden-wuerttemberg_artikel,-12-Tonnen-schwerer-Kuerbis-holt-Weltrekord-Titel-_arid,10541496.html) [abgerufen am 24. Oktober 2016].
10. *FAOSTAT-Produktionsstatistik*, aufgerufen am 25. Januar 2018 (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>).
11. Peter Dilg: *Kürbisgewächse*. In: *Lexikon des Mittelalters*. Band V, S. 1579.
12. Georg August Pritzel, Carl Jessen: *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen. Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschätze*. Philipp Cohen, Hannover 1882, S. 120 f. (<http://archive.org/stream/diedeutschenvol00pritgoog#page/n139/mode/2up>).
13. Souci, S.W., Fachmann, W. & Kraut, H.(2016): *Die Zusammensetzung der Lebensmittel Nährwert-Tabellen*. 8. Auflage. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft. S. 818–819, [ISBN 978-3-8047-5073-9](#).
14. Eintrag zu *Kürbis*. (<https://roempp.thieme.de/lexicon/RD-11-02331>) In: *Römpp Online*. Georg Thieme Verlag, abgerufen am 20. November 2019.
15. Kreck, M. et al.: *Einfluss der Sorte auf Carotinoide und Aromastoffe in Kurbissaft*, *Deutsche Lebensmittel Rundschau*, **2004**, *100(11)*, S. 445–452. [2] (https://www.researchgate.net/profile/Helmut_Dietrich/publication/281721927_Influence_of_variety_on_carotinoid_content_and_flavour_in_pumpkin_juice/links/56040cab08ae5e8e3f2fc330/Influence-of-variety-on-carotinoid-content-and-flavour-in-pumpkin-juice.pdf).
16. *Tödliche Vergiftung durch Zucchini*, *SWR.de*, 19. August 2015, abgerufen 21. August 2015 (<http://www.swr.de/landesschau-aktuell/bw/ulm/mann-in-heidenheim-gestorben-toedliche-vergiftung-durch-zucchini/-/id=1612/did=16019792/nid=1612/omx2rt/index.html>).

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Kürbisse&oldid=201828782>“

Diese Seite wurde zuletzt am 13. Juli 2020 um 06:26 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den [Nutzungsbedingungen](#) und der [Datenschutzrichtlinie](#) einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.