

Gartenhinweise 2023

Monat September



Liebe Kleingärtner,

die Zeit der Kürbisernte kommt in Kürze. In diesem Jahr gedeihen sie auch besonders gut-zumindest in meinem Garten und bei unserem Kürbisspezialisten im Verein. Bewundern konnten wir den Kürbisanbau auch zum Tag der offenen Tür in der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft und ländlichen Raum (TLLLR) in Erfurt. In der reichlich gefüllten Schale am Gemüsestand war aber keine Bischofsmütze. Die hatte ich gerade in diesem Jahr mal ausgesät und es stellte sich, neben den obligatorischen Hokkaido für die allseits beliebte Kürbissuppe, ein großer Erfolg ein. Hier noch ein paar Hinweise zur Pflege und Ernte der wertvollen Früchte im allgemeinen:



- Der Kürbis ist ein Starkzehrer und braucht nährstoffreichen Boden der gut gelockert ist.
- Die Kürbispflanzen vorziehen und erst Ende Mai ins Freie pflanzen. So schützt man die Pflanzen vor dem Kältetod und kann früher ernten.
- Die Kürbispflanzen sollte man schneiden und nur eine bestimmte Anzahl Fruchtansätze belassen. So können die verbleibenden Früchte besser ernährt werden. Bei großen Sorten 3-4 Früchte stehen lassen.
- Der Kürbis kann geerntet werden, wenn die Pflanze „einzieht“ und der Stiel verholzt ist.
- Zu früh geerntet, lässt sich der Kürbis nicht lange lagern.
- Der Lagerplatz muss kühl (12Grad) und dunkel sein, dann hält sich der Kürbis mehrere Monate.



Jahrzehnte war der Kürbis in Vergessenheit geraten. Dabei verfügt der zum Teil große Geselle über wichtige Mineralien, wie z.B. Kalium, Eisen und Magnesium. Die orange Färbung des Fruchtfleisches deutet auf den hohen Anteil von Beta-Carotin hin, dass unser Körper in Vitamin A umwandeln kann. Auch die Samen sind getrocknet genossen gesund. Kürbisse sind bekömmlich und jetzt in der herbstlichen Küche sehr beliebt.



Die Liste der Kürbisgerichte ist sehr lang und für jeden Gaumen ist etwas dabei. Zu einem Kürbisfest im Verein begannen wir zum Frühstück u.a. mit Kürbismarmelade, zum Mittag gab es eine Vorsuppe aus Hokkaido-Kürbis und Kürbispuffer mit Zucker und Zimt. Zum Kaffee wurde selbst gebackener Kürbiskuchen und am Abend eine deftige Kürbispfanne gereicht. Der Abend klang dann mit einer aromatischen Kürbisbowl aus, die in einem ausgehöhlten Kürbis auf den Tisch kam. Die Teilnehmer waren begeistert! Die Rezepte wurden alle aufgeschrieben und an die Mitglieder verteilt.



Bilder : Schmidt 8/2023

Ich wünsche euch noch weitere Gartenerfolge!

Euer Kreisfachberater