

Speisekürbisse richtig ernten und lagern

Im Herbst haben Speisekürbisse als schmackhaftes und gut lagerfähiges Gemüse ihren großen Auftritt. Der richtige Erntezeitpunkt ist entscheidend für den sortentypischen Geschmack und die Haltbarkeit der größten Beerenfrucht des Pflanzenreichs. Der Kürbis ist botanisch gesehen eine Beere, und wird wegen seiner harten Schale auch als Panzerbeere bezeichnet. Den Kürbis kann man nicht nur essen er findet auch als Heilpflanze viele Einsatzbereiche. Im Oktober kommt er auch als geschnitzte Deko zum Einsatz, sein Fruchtfleisch wird im Herbst und Winter für viele Speisen verwendet. Der Kürbis macht immer eine gute Figur.



„Winterkürbisse sollten so lange wie möglich im Freien bleiben, damit die Schale gut aushärten kann. Die Reife beginnt, wenn die Blätter der Kürbispflanze welken. Spätestens vor dem ersten Frost muss die Ernte jedoch abgeschlossen und die Früchte eingelagert werden, sonst werden sie glasig und faulen rasch“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung NATUR im GARTEN.

Bildrechte: © Natur im Garten K. Weber

Speisekürbisse – richtige Erntezeit und Lagerung

Das wichtigste Erkennungsmerkmal, ob ein Kürbis bereits ausgereift ist, ist der gut verholzte, trockene Fruchtstiel. Auch die sortentypische Ausfärbung der Schale gibt Auskunft, vorausgesetzt, man weiß, wie die gepflanzte Sorte vollreif aussieht. Das Klopfen an die Schale, um herauszufinden, ob ein hohler Klang wahrzunehmen ist, kann täuschen und sollte daher nicht als alleiniges Erntekriterium angewendet werden. Reif lässt sich die Schale in der Regel nicht mehr mit dem Fingernagel einritzen. Trotz scheinbar harter Schale sollte immer behutsam mit den Kürbissen umgegangen werden um diese nicht verletzt werden. Ohne Risse oder Dellen beträgt die Lagerfähigkeit je nach Sorte, Reifegrad und Lagermöglichkeit durchaus mehrere Monate. Setzt im Herbst feucht-kühles Wetter ein, legt man am Boden gezogene Kürbisse auf ein Holzbrett, um Fäulnisbildung an den Früchten vorzubeugen. Spätestens vor dem ersten Frost, müssen die Kürbisse geerntet werden. Bei der Ernte wird der Kürbis mit einem sauberen Schnitt abgetrennt und dabei ein möglichst langer Stiel an der Frucht belassen. Der verbleibende Stiel verhindert das Eindringen von Fäulniserreger. Optimal ist die Lagerung auf einem Holzregal oder gut durchlüftet, aufgehängt in einem Stoffnetz. Stapeln Sie die Früchte nicht, um Druckstellen und damit Fäulnisbildung vorzubeugen. Die idealen Lagerbedingungen sind eine Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % und Temperaturen um 15°C. Eine regelmäßige Kontrolle von eingelagertem Gemüse und Obst ist empfehlenswert.





Veranstaltungstipps von „Natur im Garten“ für Privatgärtnerinnen und -gärtner:

Webinar „Gartentipp des Tages“ (online, kostenlos)

Montag, 06.11.2023, 18:00 Uhr: Winterblüher im Garten

Mittwoch, 08.11.2023, 18:00 Uhr: Balkon und Terrasse winterfit machen

Montag, 13.11.2023, 18:00 Uhr: Zimmerpflanzen pflegen im Winter

Mittwoch, 15.11.2023, 18:00 Uhr: Granatapfel und Feige draußen überwintern

Lassen Sie sich online mit kurzen und knackigen Tipps rund um den Garten versorgen. Mit unserer Webinarreihe „Gartentipp“ erhalten Sie zwei Mal wöchentlich - jeden Montag und Mittwoch um 18 Uhr - live frische Garten-News von den „Natur im Garten“ Fachleuten. Detaillierte Informationen zu unseren kostenlosen Webinaren finden Sie unter www.naturimgarten.at/webinare

