



# 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.

Monate

10

11

12

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

1

2

Pflegemaßnahmen

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



BILDUNGSCLUSTER  
**DIALQG**  
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut

