

Die Familie der Kürbis Maxima

Zusätzlich zu den Pepo Arten mit Zucchini, Kürbis, Pudding, Patidos und dem amüsantem Spaghettikürbis gibt es noch zwei weitere Arten, welche Schätze enthalten: die Art Maxima und die Art Moschata. Bei diesen Arten finden Sie die besten Squashs.

Die Spezies Maxima

Dies ist das Nonplusultra. Sie ist die beste der Maxima Squashs; es gibt viele Sorten. Die Maxima Squashs lassen sich gut im gemäßigten Klima von Zentral- und Nordfrankreich kultivieren. Sie unterscheiden sich von der Moschata dank ihrer Blätter, die ein wenig gelappt sind, fast rund und vor allem dank ihres großen runden und dicken Stiels. Sie sind bedeckt mit Fibrillationen, die ihnen ein schwammiges Aussehen geben. Diese Kürbisse gibt es in allen Größen, Formen und Farben.



Einige der bekanntesten Sorten:



Der leuchtend rote Kürbis von Etampes

Es ist zweifellos vom Alter her gesehen, die bekannteste Sorte in unsern Gärten. Im letzten Jahrhundert bis in die 60er und 70er Jahre wurde er viel angebaut. Es ist nicht zu leugnen, dass es ein prächtiger Kürbis ist mit einer brillanten ziegelroten Farbe und von guter Größe. Nur wissen wir heutzutage dass seine Verkostung, viel weniger wert ist als sein Aussehen.

Weitgehend verdrängt durch andere Sorten, die vor etwa dreißig Jahren erschienen, ist sein weiches Fleisch nicht sehr schmackhaft und wird vor allem in Suppen mit Milch oder Sahne verwendet.

Der blaue Kürbis aus Ungarn

Wie sein Name es schon sagt, kommt dieser Kürbis aus dem Osten. Er ist einer der Favoriten der Squash Liebhaber. Er ist rund, wenig gerippt, hat eine helle blau-grüne Farbe, sein Fleisch ist dick, fest und orangenfarbig. Er ist nicht übermäßig groß,



was vorteilhaft für kleine Familien ist. Die durchschnittlichen Exemplare wiegen etwa 3 Kilogramm. Seine Anbaumethode ist nicht zu anspruchsvoll, vorausgesetzt er wird anfangs richtig genährt und dann spärlich aber regelmäßig begossen. Er ist nicht oft auf Marktständen zu finden wo eher bekanntere Sorten angeboten werden. Aber seine Samen sind nicht schwer zu finden.

Der schwarze Kürbis von Eysines



Dies ist eine Sorte die nicht unbemerkt bleibt! Nicht von ihrer Größe her, sondern von ihrer Schale. Korkige Warzen bedecken ihre bräunliche Haut. Diese Warzen sind in der Anzahl variabel: manchmal verstreut, manchmal den ganzen Kürbis bedeckend. Wenn man diesen Kürbis sieht, kann man sich fragen ob er wirklich essbar ist. Aber zögern Sie nicht: er ist köstlich mit einem besonderen nussähnlichen Geschmack. Er ist

ausgezeichnet für Gratins und Suppen. Wenn Sie noch einen übrig haben, bewahren Sie ihn als Dekoration auf: er wird viele Besucher neugierig machen.

Der Kürbis

Wir stellen ihn nicht mehr vor. Er ist einer der vielen Kürbisse, welche vor zwanzig Jahren erschienen und er hat sich schnell durch seinen Geschmack, zwischen Nuss und Haselnuss, seiner angemessenen Größe durchgesetzt. Sein Fleisch ist für alle Vorbereitungen gut geeignet wie zum Beispiel Puree, Gratin, Soufflé, Suppe usw. Manche Leute essen ihn auch roh und gerieben. Einziger Nachteil, man muss gut



ausgerüstet sein um seine sehr harte Rinde zu schneiden. Er hat einen japanischen Ursprung und es gibt viele Unterarten: Uchuki Kuri, der rote Kuri (der Beste), der französische Kürbis, größer und birnenförmig, der blaue Kuri usw. Er ist eine wichtige Quelle von Vitaminen und Spurenelementen, die mitten im Winter genossen werden kann.

Marina di Chioggia

Dunkelgrün und mit großen Warzenblasen, ist es ein Kürbis der nicht gut aussieht. Er benötigt einen Platz von mindestens 2 Quadratmetern und kann eine respektable Größe von 5 bis 6 Kilo erreichen. Aber wenn er in einem Gemüsegarten gefunden wird, zeigt dies sicherlich die Anwesenheit eines Squash-Gärtnerexperten. Denn er ist zweifelsohne der Beste der Maxima



Spezies. Er ist nicht anspruchsvoll was seinen Anbauboden oder die Klimabedingungen betrifft. Er benötigt Mist eines ausgereiften Komposts um im Oktober zur Reife zu kommen. Man kann versuchen seine Ausbreitung zu drosseln indem er geschnitten wird, aber dann werden die Kürbisse noch größer. Dunkelorange

Fruchtfleisch, dick, süß, ist er problemlos in einem Raum mit einer gemäßigten Temperatur bis Februar/März haltbar. Bei sehr großen Exemplaren können Sie das Fleisch in Würfel schneiden und für eine spätere Verwendung einfrieren.

Alain Redon