

**MDR Thüringen – Komm mit in den Garten -  
Der MDR Garten-Podcast**

Freitag, 4. Oktober 2024

Thema: #96 Kürbis anbauen, ernten und lagern

**Nadine Witt, Moderatorin**

MDR Thüringen – Das Radio

**Günther Linzer, Kürbisbauer**

**Nadine Witt**

Es ist Herbst, das ist Kürbiszeit, und damit herzlich willkommen zu einer neuen Folge. In der dreht sich heute alles um Kürbisse. Ich bin Nadine, Garten-Redakteurin und Kleingärtnerin. Und ich stehe hier zusammen mit Günther Linzer auf seinem Kürbisfeld in Erfurt. Hallo Herr Linzer!

**Günther Linzer**

Einen schönen guten Tag!

**Nadine Witt**

Herr Linzer, wieviel unterschiedliche Kürbisse bauen Sie den hier eigentlich an?

**Günther Linzer**

Also ich baue verschiedene Kürbisse an. Einmal sind das Kürbisse zum Schnitzen für das Halloween-Fest. Und dann sind es essbare Kürbisse, das sind die Hokkaido-Typen, die ich anbaue. Dann gibt es noch eine Vielzahl von weiteren Sorten.

**Nadine Witt**

Auch Zierkürbisse? Gehören die auch dazu?

**Günther Linzer**

Nein, Zierkürbisse mache ich eigentlich nur im kleinen Raum für die Ega, für diese Figuren dort, die da ausgestellt werden.

**Nadine Witt**

Also, das müssen wir erklären. Die Ega, also der Egapark in Erfurt ist einer der größten Garten- und Freizeitparks, die wir haben in Deutschland mit 36 Hektar. Und ja, da gibt es jedes Jahr Kunst aus Kürbissen, möchte ich mal sagen. Also, da werden mit Kürbissen Kunstwerke gemacht. So große Bilder, Gesichter, Figuren, alles aus Kürbissen. Genau, und diese Kürbisse wachsen alle bei Ihnen im Garten.

**Günther Linzer**

Die wachsen hier bei mir auf dem Feld.

**Nadine Witt**

Ja stimmt, Sie haben ja keinen Garten, das ist schon größer.

**Günther Linzer**

Es ist ein größerer Garten oder sind mehrere Gärten zusammengelegt zu einem Feld.

**Günther Linzer**

Genau, ein großes Feld. So und dann würde mich mal interessieren, wie viele unterschiedliche Kürbis-Arten und Sorten gibt es? Weil das muss man ja auch noch mal unterscheiden.

**Günther Linzer**

Das wird ungefähr bei 800-850 Sorten, oder Arten in dem Fall, ungefähr enden. Die Arten, das sind in dem Fall, wenn wir es einmal ganz grob unterteilen die Essbaren und die Un genießbaren. Die Un genießbaren sind zum überwiegenden Teil diese Zierkürbisse. Da gibt es welche, die man essen kann, es gibt auch viele, die man nicht essen kann. Und ausprobieren kann man das eigentlich ganz einfach nur im rohen Zustand. Wenn die bitter schmecken in dem Falle, dann sollte man sie nicht essen. Wenn man sie verarbeitet hat und versucht dann über den Geschmack festzustellen, ob sie giftig sind oder nicht giftig sind, da geht das nicht. Also das ist dann nicht mehr schmeckbar, in dem Falle. Aber das Gift bleibt trotzdem durch den Koch- oder den Garprozess bestehen.

**Nadine Witt**

Also sollte man immer auf Nummer sicher gehen und nur essbare Kürbisse kaufen.

**Günther Linzer**

Ja, das steht ja beim Handel immer da, ob sie essbar sind oder nicht.

**Nadine Witt**

Also sofern man vorhat, das zu essen und dann nur hin zu stellen.

**Günther Linzer**

Aber wenn man selber anbaut, dann sollte man schon ganz kleines bisschen vorsichtig sein. Aber mit einem gewissen normalen Menschenverstand und wer halbwegs Geschmack hat, kriegt das schon auf die Reihe.

**Nadine Witt**

Weil da gibt es ja auch immer wieder so ein

paar Geschichten. Da hat jemand Kürbis oder Zucchini gegessen, es ist bitter, und die haben sich zumindest den Magen verdorben oder sind zum Teil auch daran gestorben. Hört man immer wieder. Da komme ich gleich zu der Frage, Zierkürbis, essbarer Kürbis im Garten. Da sollte man ja dann auch aufpassen mit den Samen, dass sich das nicht vermischt, weil das irgendwie ein Problem geben kann, das dann ein essbarer Kürbis im nächsten Jahr nicht mehr essbar ist.

### **Günther Linzer**

Ja, bei Kürbissen, denke ich, ist das weniger. Das große Problem, das mal durch die Zeitungen ging war ja das Problem mit den Zucchini. Und ich denke, da gibt es ein gewisses Narrativ, was immer wieder erzählt wird, was eigentlich aus meiner Sicht falsch ist. Also, wenn man Zucchini mit Zucchini sich selbst kreuzen lässt, und verwendet dann das Saatgut, um das selber auszusähen, die Gefahr tendiert da eigentlich gen Null, das da Bitterstoffe drin sind, die giftig sind. Aber die Befruchtung von Zucchini erfolgt ja nicht nur von Zucchini zu Zucchini, sondern man kann die mit Gurken kreuzen, man kann die mit Kürbissen kreuzen. Und vielmals wird es auch so sein, dass in diesen Gartenanlagen oder beim Nachbarn drüben oder sonst wo Zierkürbis angebaut werden, die dieses Gift enthalten. Und das wird dann mehr oder weniger durch den Befruchter, also sagen wir jetzt mal ganz einfach ein Insekt, ob das jetzt eine Biene ist oder eine Hummel, die überträgt sozusagen diese Eigenschaften dieser giftigen Pflanze auf diesen Zucchini. Und der wird dann giftig. Und wenn man die dann im nächsten Jahr wieder vermehrt und wieder vermehrt, dann passiert das schon, dass man in dem Falle eine Pflanze hat, die man eigentlich nicht essen sollte, die dann mehr oder weniger ungenießbar ist. Aber wenn man so etwas hat und so etwas macht, sollte man immer roh kosten. Und wenn das roh schmeckt, ist das okay, verarbeitet kann man es nicht schmecken.

### **Nadine Witt**

Das heißt, ich muss, wenn ich im Kleingarten Kürbisse anbaue, einfach aufpassen, dass ich nicht Zierkürbisse und essbare Kürbisse anbaue. Und wenn der Nachbar Zierkürbisse im Garten hat, sollte ich trotzdem aufpassen.

### **Günther Linzer**

Naja, das sollte man, aber das kann man ganz schlecht beeinflussen. Oder man muss die selber befruchten mit einem Wattestäbchen und macht dann so eine Art Netz-Tüte drüber, dass mehr oder weniger keine Befruchtung mehr stattfindet. Ja, das kann man machen.

### **Nadine Witt**

Also, ich muss mir grundsätzlich, wenn ich im Garten Kürbisse anbaue und der Nachbar hat vielleicht Zierkürbisse, erstmal keine Sorgen machen. Da kann ich die Frucht noch essen. Aber ich sollte aus diesen Früchten keine Kerne ziehen für die nächste Saison, richtig?

### **Günther Linzer**

Also für die essbaren Kürbisse, ich denke da insbesondere an den Hokkaido-Typ. Und wenn wir hier über Halloween reden, an Halloween wird den ja wohl kaum einer essen. Also das ist nun nicht unbedingt diese Kürbissorte oder Art, in dem Falle, die den dementsprechenden wohlfeinen Geschmack hat, was man gern liebt, mehr oder weniger.

### **Nadine Witt**

Haben Sie schonmal einen Halloween-Kürbis gekostet?

### **Günther Linzer**

Ich habe noch nie Halloween-Kürbis gegessen.

### **Nadine Witt**

Ich habe in diesem Jahr das erste Mal den Butternut-Kürbis in meinem Garten angebaut. Eine Pflanze hat acht riesengroße Früchte gemacht. Aber ganz ehrlich, Herr Linzer, ich weiß überhaupt nicht wann ist denn der Kürbis reif? Gibt es da so einen Richtwert, dass man sagen kann, wenn das ist, dann ist er reif?

### **Günther Linzer**

Ja, im Allgemeinen ist es eigentlich so, dass alle Kürbisarten, die werden durch einen Pilz befallen, das ist da echte Mehltaupilz. Und wenn der echte Mehltaupilz die ganzen Blätter von der Pflanze mehr oder weniger vernichtet hat und man sieht dann diese Früchte, also dann sind die alle reif, da kann man sich drauf verlassen.

### **Nadine Witt**

Weil der Butternut Kürbis, als der gewachsen ist, war der erst so weißlich, und dann hat er so

eine bräunliche Farbe gekriegt. Und ich habe mal gelesen, dass man darauf achten soll, wenn der Stil holzig ist. Wann ernten Sie denn Ihre Kürbisse?

**Günther Linzer**

Ja, also bei den Hokkaido-Typen, die färben dann ein. Ein Farbton, der immer mehr Rot wird, mehr oder weniger. Und wenn die dann, sagen wir mal ganz einfach durchgerötet sind, dann sind die reif und dann kann man die abschneiden. Und bei diesen neuen Züchtungen, die ich anbaue, da muss man schon ein bisschen genauer hingucken, weil die Toleranz für Mehltau ganz schön vorhanden ist. Also, da sind nicht so schnell die Blätter von dem Pilz aufgefrassen, als von, sagen wir mal von Sorten, die schon eine X Jahre alt sind.

**Nadine Witt**

Dann vertrocknet das alles so, ne?

**Günther Linzer**

Ja, das trocknet dann ein und dann kann man das gut sehen, ob die reif sind oder nicht. Zumindest an der Farbe. Die Lagertemperatur, die kann man dann eine gewisse Weile lagern, wenn es gerade um essbare Kürbisse geht, wie den Hokkaido, so um die 12°C, also nicht zu kühl. Also, die wollen es schon über 10°C haben, vielleicht sogar bis 15°C, aber das ist dann OK. Also nicht irgendwie im Kühlschrank lagern, das ist viel zu kühl für die Kürbisse. Das ist nicht optimal.

**Nadine Witt**

Okay, kann man das nachreifen lassen, so einen Kürbis, wenn ich ihn einmal abgeschnitten habe?

**Günther Linzer**

Naja, wir stehen ja hier auf dem Feld, und wir sehen hier noch einen ganzen Teil Kürbisse, wo die Pflanze mehr oder weniger schon durch diesen Mehltau Pilz vernichtet wurde. Und die haben immer noch ein bisschen so einen leicht grünen Anschein, weil dieser Kürbis sonst immer grün ist. Also die reifen noch in der Farbe nach.

**Nadine Witt**

Okay. Also kann ich den abschneiden, wenn es so ein bisschen holzig wirkt. Und dann trocknet das ein und dann lagere ich den. Muss ich da

beim Lager noch irgendetwas beachten, außer, dass er es nicht so kalt mag, der Kürbis?

**Günther Linzer**

Ja, der sollte mehr oder weniger trocken liegen. Gucken Sie mal, hier ist einer, der ist schon abgeschnitten, und da sieht man hier ganz eindeutig einen Pilzbefall. Aber das trocknet dann nochmal ein durch die Sonne, da passiert nichts weiter. Und ich denke, wenn man selber so einen schönen Halloween-Kürbis haben möchte, der was Dekoratives darstellt, den sollte man schon rechtzeitig ab machen, damit der so einen schön kräftigen Stil hat wie der und nicht so verschrumpelten wie hier der kleine oder wie der da. Also, es guckt nicht jeder danach, aber...

**Nadine Witt**

Also das sieht natürlich schöner aus, wenn der Halloween-Kürbis dann nach einem größeren Stil hat, es sei denn ich zaubere dem einen Hut drauf oder so. Das geht ja auch.

**Günther Linzer**

Dann sieht man den Stil nicht mehr. Dann ist das weg. So ist das, ne.

**Nadine Witt**

Genau. Also, es gibt Halloween-Kürbisse, essbare Kürbisse. Verschiedene... Wissen Sie, wie viele verschiedene... Können wir da mal ein bisschen was aufzählen? Was gibt es denn alles an Kürbissen?

**Günther Linzer**

Ja, man könnte erstmal unterscheiden. Das die eine Sorte oder Art von Kürbissen, die kommt aus Mittel- und Südamerika. Und anderer Art, die mehr oder weniger zu diesem diesen Gurken mehr rübergeht, die kommt alle aus Asien, da unten.

**Nadine Witt**

Und welche sind das?

**Günther Linzer**

Diese Kalebassen. Das sind zum Beispiel solche, die von da unten kommen. Und der Kürbis ist eigentlich eine sehr wichtige Pflanze für Europa, oder eine sehr wichtige Frucht. Denn die Entdeckung Amerikas durch Kolumbus: Die haben eigentlich nur überlebt und konnten zurückfahren, weil die da unten Kürbisse zu essen hatten. Das war deren Nahrung. Und die

Ureinwohner von Südamerika, die haben ja drei Früchte zusammen angebaut. Einmal haben die Kürbis eingebaut, einmal haben die Bohnen angebaut, und dann haben die Mais angebaut. Und Kolumbus hat das dadurch mit seiner Mannschaft überlebt und konnte wieder zurück nach Europa reisen und konnte dann hier kundtun, dass er etwas Neues entdeckt hat.

**Nadine Witt**

Sehr schön. Da haben sie ja einiges mitgebracht. Die Kartoffeln, die Tomaten und unter anderem auch den Kürbis. Können Sie Kürbis überhaupt noch sehen und essen?

**Günther Linzer**

Ja, ich kann schon Kürbis sehen und essen, so ist das nicht.

**Nadine Witt**

Was essen Sie am liebsten? Suppe aus Kürbis?

**Günther Linzer**

Eigentlich esse ich nur eine Suppe, ja. Das reicht mir vollkommen. Ich habe auch diesen Spaghetti-Kürbis. Der lässt sich eigentlich sehr einfach und schnell und gut zubereiten. Schmeckt auch gut. Wenn man das auslöffeln will, kann man machen. Und ich denke, das wird sich schon in den nächsten Jahren immer mehr durchsetzen, solche Kürbis-Speisen. Denn die haben schon einen gesundheitlichen Effekt und sind schnell zuzubereiten und ergänzen eigentlich vielfältig den Speiseplan.

9:42

**Nadine Witt**

Kürbisse sind supergesund, die haben mehr Vitamin C als eine Zitrone, also ein Hokkaido-Kürbis zumindest. Und ja, ich meine, es gibt zunehmend mehr Veganer und vegetarisch ernährende Menschen. Und ja, da ist der Kürbis natürlich absolut beliebt auf dem Speiseplan. Also wir haben ja schon gesagt mit den Zierkürbissen und so, mit der Vermehrung sollte man aufpassen, dass wenn man den Kürbis dann erntet und das Fleisch verarbeitet, dass man die Kerne nicht unbedingt weiterverwenden sollte, zum Nachziehen für die nächste Saison. Das heißt, es bietet sich schon an, das machen Sie ja sicher auch, einfach immer wieder frisches Saatgut zu kaufen. Und wie geht es dann

los? Lassen Sie uns mal ein bisschen vorausdenken in die neue Saison. Ab wann sollte man Kürbisse vorziehen? Und wann kommen die in die Erde? Wie wären die kultiviert? Und was brauchen die für Boden?

**Günther Linzer**

Das Wichtigste ist einmal die Temperatur im Frühjahr. Und ich würde mal sagen, das ist die erste Maiwoche. Beziehungsweise noch ein paar Tage hin, das sind dann die Eisheiligen. Und der Kürbis verträgt keine Frostgrade. Also bei 0°C fängt dann der Spaß an, dass sie dann eigentlich nichts mehr werden. Und wenn man selber Kürbisse anbaut, ich würde mal sagen so 14 Tage, maximal drei Wochen. Also eher dürfte man das nicht heranziehen. Das kommt natürlich ein bisschen darauf an, wie man selber die Temperaturen gestalten kann. Ob man da noch Tag und Nacht im Gewächshaus heizt, oder ob man sie so „blablabla“ hinwachsen lässt. Weil wenn man sie „blablabla“ hinwachsen lässt, ohne dass sie Frost bekommen, dann sind drei Wochen okay. Und dann sollte man die pflanzen. Man sollte sie auch nicht auch nicht allzu groß pflanzen. Wenn man dann in eine Regenperiode kommt, und man kann nicht pflanzen, dann werden die Pflanzen zu groß, dann wachsen die schlecht an, das bringt dann auch keine Punkte. Die sollten eigentlich nicht größer sein als die zwei Keimblätter und dann das echte Laubblatt. Und dann pflanzen wir die, dann wachsen die wunderbar an. Und das also vor den Eisheiligen, wo man eben... Jeder muss der Überzeugung sein, dass meine gepflanzten Pflanzen nicht mehr Frost bekommen. Und dann ist die Welt in Ordnung.

**Nadine Witt**

Okay. Und wenn ich die jetzt nach den Eisheiligen rausgepflanzt habe, wieviel Platz braucht so ein Kürbis? Also ich habe die Erfahrung beim Butternut gemacht, eine Pflanze, acht Früchte. Und der ist mir über den ganzen Zaun gewachsen. Also wie dicht kann man die denn pflanzen?

**Günther Linzer**

Vom Grundsatz her eine Pflanze pro 1 m<sup>2</sup>, das ist okay. Man könnte auch auf 0,8 m<sup>2</sup> eine pflanzen, also ich mache das ungefähr. Das geht sogar auf 0,7 m<sup>2</sup>, das steht dann so in Reihe. Und bei diesen Hokkaido-Typen gibt es

ja verschiedene. Es gibt ja rankende und nicht-rankende. Und die rankenden, die pflanzt man ein bisschen weiter auseinander. Und die nicht-rankenden, also da sind die Früchte, im Durchschnitt drei, dann generell um die Pflanze angeordnet. Und dann ist da auf einem Quadratmeter Platz ungefähr für anderthalb Pflanzen, das kann man schon so sehen.

Und wenn einer nun letztendlich unbedingt sich so eine Sorte besorgt, wo er Riesenkürbisse zu erwarten hat, dann sollte er eigentlich den *Atlantik Giant* nehmen, das ist so eine Sorte, die wird sehr groß. Und da gibt es Weltmeisterschaften und die ganzen Experten, die das machen, die haben ja nun dann Fruchtgewichte von fast einer Tonne, wenn nicht sogar noch ein bisschen drüber. Und wer sowas machen will, der braucht ein bisschen mehr Platz. Denn der Pflanzenaufbau, um zum großen Erfolg zu kommen, der sollte eigentlich so sein, dass man das sich vorstellt, als ob da ein Weihnachtsbaum auf der Erde liegt. Also da soll in der Mitte ein Haupttrieb hochgehen, wo die Frucht dran ist. Und dann sollten die Abzweigung rechts und links, das sollte um alles schön legen, dass das eben so aussieht, und sollte dann die ganzen Blüten abmachen, dass eben nur diese eine Frucht und diese gesamte Blattmasse, die die Pflanze hat, dann mit dazu beiträgt, dass der Kürbis die dementsprechende Größe bekommt.

#### **Nadine Witt**

Okay, das ist auch mal eine neue Herausforderung. Und wenn ich mich jetzt für einen Hokkaido oder für einen Butternut oder für ein Spaghettikürbis entscheide, und es gibt ja auch so Ölkürbisse, wenn ich so etwas im Garten anbaue, muss man da auch irgendwie die Blüten ausknipsen und sagt, „okay, mehr als acht Früchte schafft die Pflanze nicht“, sollte man so etwas auch machen?

#### **Günther Linzer**

Ich mache es nicht. Wenn man die richtigen Sorten hat, ist das schon so gezüchtet, dass die Pflanze das nicht übertreibt, also „Früchte, Früchte, Früchte“ macht und zum Schluss bleiben alle klein. Nee, das ist dann schon so, die ersten zwei, drei, vier Früchte sind dann okay und die anderen stößt dann die Pflanze selber ab, da hat man kein Problem.

#### **Nadine Witt**

Und wenn ich – jetzt sind wir ja im Herbst, jetzt ist die Kürbisernte schon da, kann ich meinen Boden jetzt irgendwie noch vorbereiten für die nächste Saison? Macht das Sinn? Was braucht denn so ein Kürbis, wie hoch sind denn die Ansprüche?

#### **Günther Linzer**

Naja die Ansprüche sind schon eigentlich bei den Kürbissen sehr hoch. Und wenn wir mit den Leuten reden, die einen Garten haben, für die das interessant ist, was wir heute besprechen, die haben einen Komposthaufen und das sollte man auf dem Komposthaufen machen. Weil dieser Komposthaufen – da kommen wir jetzt auf die Frage, da sind ja genügend Nährstoffe drin. Also eine Kürbispflanze braucht verhältnismäßig viele Nährstoffe. Ob das jetzt insbesondere Stickstoff ist, Phosphor, Kalium, das sind die Hauptnährstoffe. Und dann die Mikronährstoffe, die sind dann auch immer in einen gewissen Rahmen vorhanden. Und wer das eben auf so einem Komposthaufen macht, der hat eben noch den Vorteil, dass der leicht bedeckt ist, dass er nicht austrocknet. Und dass dieser Verrottungs- oder Umwandlungsprozess, um Nährstoffe zu gewinnen, in dem feuchten Boden immer besser ist. Und auch mal so daran denken: Die Sonne, die im Sommer so aggressiv scheint. Also, ich habe ja Kürbisse, die sind von der Sonne regelrecht verbrannt, so heiß war das, das haben die nicht ausgehalten.

#### **Nadine Witt**

Also schon auch Sonne, aber nicht knalle Sonne?

#### **Günther Linzer**

Naja, in dem Fall schon. Weil die sind ja durch diese Blätter geschützt. Und wenn die dann durch den Mehltau aufgefressen werden, dann ist die Intensität, durch so eine Einstrahlung nicht mal so stark. So und wenn wir jetzt hier bei Krankheiten sind, bei echtem Mehltau, das ist nun dieser Pilz, der die komplette Pflanze hinrafft, da gibt es auch noch verschiedene andere Krankheiten. Einmal diese Läuse, die man hat. Und diese Läuse sind eigentlich Überträger von Viruskrankheiten. Und ein typisches Zeichen von einer Viruskrankheit beim Kürbis sind, wenn die vom Grundsatz her reif sind und

haben immer noch irgendwelche grünlichen Streifen drin. Also das ist eine Viruskrankheit, und da gibt es Sorten, die sind tolerant. Also da ist eigentlich das nicht mehr zu sehen. Geschmacklich macht es ein kleines bisschen was aus, vom Grundsatz her kann man die auch Essen. Aber die sehen so aus, als ob sie immer noch nicht reif sind. Und die werden ganz einfach nicht reif, die bleiben so.

**Nadine Witt**

Ah, okay, interessant. Haben Sie einen Tipp, worauf man achten soll, wenn man Saatgut kauft?

**Günther Linzer**

Kaufen Sie das doch ganz einfach bei Ihrem Gärtner, reden Sie mit dem und der soll Ihnen sagen, was er für eine Sorte hat. Und es kann jeder im Internet nachschauen, ob das das richtige ist. Und ich denke mal, dann klappt das schon.

**Nadine Witt**

Und eine Übersicht über die Kürbissorten, die habe ich euch auch im Beschreibungstext verlinkt. Das heißt, ich kann jetzt meinen Boden noch ein bisschen mit Kompost aufbessern und vorbereiten, wenn ich ihn nicht auf den Komposthaufen setzen möchte, im nächsten Jahr, den Kürbis. Also jetzt schön Nährstoffe rein...

**Günther Linzer**

Nee, ich würde die Nährstoffe oder den Kürbis dann im Frühjahr ausbringen, würde den leicht einarbeiten und dann ist das okay.

**Nadine Witt**

Gut, im Frühjahr reicht dann eine Bodenvorbereitung.

**Günther Linzer**

Nur leicht auflockern.

**Nadine Witt**

Und sagen Sie, Herr Linzer, kann ich auch im nächsten Jahr – jetzt habe ich mich ja mit Butternut versucht, hat ganz gut geklappt, könnte ich Hokkaido, Butternut, Spaghetti und Halloween-Kürbisse in meinem Garten anbauen? Alle zusammen, das stört die doch nicht?

**Günther Linzer**

Das können Sie machen. Ist kein Problem, das

können Sie ruhig nebeneinander anbauen. Die brauchen nur ein bisschen Platz.

**Nadine Witt**

Sehr schön. Und haben Sie einen Lieblingskürbis, wo Sie sagen, das ist so ein mein Favorit?

**Günther Linzer**

Mein Lieblingskürbis ist eigentlich der Hokkaido-Kürbis, weil bei der Hokkaido-Kürbiszucht jetzt bei verschiedenen Firmen das Augenmerk daraufgelegt wird, dass diese ganzen Krankheiten nicht mehr dominant sind bei den Pflanzen. Und dass man gesunde, ordentliche Kürbissorte im Handel anbieten kann.

**Nadine Witt**

Es gibt ja noch so Muskatkürbis, dann gibt es Spaghettikürbis, hatten wir ja schon.

**Günther Linzer**

Es gibt auch noch Ölkürbisse. Und wenn wir zum Beispiel jetzt mal über den Ölkürbis reden, wir bauen den ja nicht an. Das Anbauggebiet für Ölkürbisse und die Spezialisten dafür, die gibt es eigentlich in Süddeutschland und in Österreich. Und das sind die, die diese Kerne gewinnen. Entweder machen sie Kürbiskernöl draus oder die werden dann ja auch, wenn der ein oder andere beim Bäcker Brötchen kauft, gibt es ja auch diese mit den Kürbiskernen drauf. Das sind die Kürbiskerne aus den Ölkürbissen. Wenn einer der Meinung ist, dass er die Kerne nehmen soll, von den Kürbissen, vor denen wir hier stehen, also vor diesen Halloween-Kürbissen, dann muss er eigentlich die Schale von diesem Kürbiskern abmachen, dann ist das auch okay. Nur bei diesen Ölkürbissen, die sind so gezüchtet, dass man die mit Kern essen kann.

**Nadine Witt**

Genau, dann muss man die nicht nochmal schälen. Das ist ja bei Sonnenblumenkernen auch so, wo man eigentlich das Innere essen kann. Und ähnlich ist es mit den Kürbissen. Die sind aber auch so fürchterlich schleimig. Da weiß man auch gar nicht, wie man die dann richtig sauber kriegt, um sie dann noch zu öffnen. Also, ich müsste die waschen, dann müsste ich die alle noch trocknen, dann noch auffummeln...

**Günther Linzer**

Man muss die nicht unbedingt waschen. Die



ganze Pampe macht man in einen Eimer und dann dauert es ein paar Tage und setzt sich das alles ab und dann ist das getrennt davon. Dann kann man das waschen und dann trocknen und dann ist das ok.

**Nadine Witt**

Naja, aber dann nach dem Trocknen müsste ich dann noch schälen.

**Günther Linzer**

In dem Falle ja.

**Nadine Witt**

Das machen wir nicht, das ist zu aufwendig. Aber Ölkürbisse könnten wir auch theoretischen mit in Garten aufnehmen und anbauen und dann einfach die Kerne zum Essen nehmen. Ja, das ist ja praktisch. Dann kann ich ja nicht nur das Fleisch verarbeiten, sondern auch noch die Kerne.

**Günther Linzer**

Das können Sie machen, ja.

**Nadine Witt**

Ach toll, Herr Linzer. Vielen Dank! Und ich bin wirklich beeindruckt von dieser Masse an Halloween-Kürbissen. Was passiert jetzt mit denen?

**Günther Linzer**

Ja, diese Halloween-Kürbisse, die haben wir hier gemacht für den Zoo von Erfurt. Für die Kinder machen die dann Halloween-Fest. Und die bekommen dann die Kinder dort, um dann ihre Maskenfiguren zu schnitzen.

**Nadine Witt**

Ah, zum Schnitzen sind die.

**Günther Linzer**

Das einzige Problem, was ich eben habe, ich muss mich nächstes Jahr beschäftigen, auch große Kürbisse anzubauen und zu haben, weil der Zoo in Erfurt, der braucht für die Elefanten ein paar ganz große Fußbälle. Und das sollen Kürbisse sein, damit die schön drauftreten können.

**Nadine Witt**

Da gehen Sie jetzt auch bald unter die Riesenkürbis-Anbauer. Das finde ich schön.

**Günther Linzer**

Ich versuche mein Möglichstes.

**Nadine Witt**

Herzlichen Dank für die vielen Tipps. Und wie gesagt, ich habe euch die ganzen Infos zu den verschiedenen Kürbisarten im Beschreibungstext verlinkt. Da könnt ihr gerne noch mal nachschauen. Und Bilder findet ihr da natürlich auch. Dankeschön, Herr Linzer!

**Günther Linzer**

Bitteschön!

**Nadine Witt**

Ja, und der Herbst ist ja nicht nur Kürbiszeit, sondern auch eine Zeit, die man mit dem Igel verbindet. Aber ich muss ganz ehrlich sagen, ich weiß nicht, wie es euch geht, aber ich habe in letzter Zeit sehr wenig Igel gesehen, weniger als sonst, keine Ahnung. Den Igel scheint es nicht so gut zu gehen, woran das liegt und wie wir Igel helfen können, das erfahrt ihr in 14 Tagen in der nächsten Folge. Ich freue mich, bis dahin!

Diese Transkription ist ein Service der MDR Redaktion Barrierefreiheit. Mehr barrierefreie Angebote finden Sie hier: <https://www.mdr.de/barrierefreiheit/index.html>