# Anbau-Tips zum Kürbis

Damit auch euch die Kultur dieser schönen und leckeren Riesenbeeren gelingt, hier ein paar Tipps aus unserem Erfahrungsschatz.

**1. Boden**

Kürbispflanzen lieben warme und durchlässige Böden, sehr gut kommen sie mit sandigen Böden oder sandigen Lehmböden zurecht.

Der pH-Wert sollte 6-6,5 betragen, auch auf unseren Böden im neutralen Bereich gedeihen sie prächtig.

Kürbisse benötigen ein gutes Maß an Kali und sonstigen. Am besten dient hierzu Blaukorn. Das Blaukorn wird am effektivsten über im Boden an der Hauptwurzel eingesenkte Blumentöpfe verabreicht (Topf sollte am Boden Löcher haben). Hierüber kann auch bei Bedarf die Pflanze schonend gegossen werden. Bitte nicht direkt mit kaltem Wasser die Pflanze begießen.

**2. Abstände**

Berücksichtige bitte vor der Auspflanzung das Wuchsverhalten der einzelnen Sorten Wie wichtig dies ist, seht ihr bei der Unkrautbekämpfung und bei der Ernte. Es gibt keine festen Vorgaben. Als kleiner Tipp: sucht das Optimum zwischen Bodenbedeckung und Ernte, denn grundsätzlich trägt eine Pflanze mit mehr Platz auch wesentlich mehr Früchte.

In unseren Kulturen hat sich ein Platzbedarf von etwa 1 - 2 qm bewährt (also bei mehreren Pflanzen mind. 1m Pflanzabstand). Es gibt auch Kürbiszüchter, die einer Pflanze 8 qm Platz geben, 2 Meter in der Reihe und 4 m zwischen den Reihen.

**3. Pflanzung**

Gepflanzt werden können die Sämlinge, sobald die Keimblätter voll entwickelt sind, bis zum Stadium des ersten ausgebildeten Blattpaares. Bitte unbedingt beachten : Kürbisjungpflanzen dürfen unter keinen Umständen überständig werden. Sie erhalten einen Wachstumsschock, der das Ernteergebnis in Frage stellen kann. Bei anhaltenden Trockenphasen, wie sie im Mai immer wieder vorkommen, müssen die Jungpflanzen angegossen werden. Ansonsten kann eine Wachstumsstockung von 2-3 Wochen eintreten. Haben die Jungpflanzen einmal gegriffen, so benötigen sie in der Regel keine weitere Bewässerung.

**4. Ernte**

Geerntet werden kann je nach Sorte ab etwa Mitte August. Bewährt hat sich zu Beginn der Ernteperiode eine Teilernte. Diese teils beernteten Flächen lassen sich nach etwa 2 Wochen erneut beernten. Hat eine Fläche überwiegend Erntereife, so ist auch eine Totalernte auf einmal möglich. Als generellen Maßstab kann man festlegen, das ein reifer Kürbis geschnitten werden sollte. Als bitte nicht abreißen oder brechen, sondern mit einem Messer abschneiden und nicht zu kurz an der Frucht, sondern den Stiel mindestens 15-20 cm dabei lang lassen, wichtig zur Erhaltung der Qualität ist das Belassen des Stieles an der Frucht (sieht ja auch lustiger aus, oder?). Verbleibt er auf der Anbaufläche, so büßt er an Qualität ein. Geerntet, gewaschen und sauber gelagert verliert er nur langsam an Qualität. Zur Ernte gibt es die verschiedensten Methoden, wichtig ist eine schonende Behandlung der Früchte, denn nur unbeschädigte Früchte sind 1. Qualität. Beschädigte Früchte sollten während aller Ernte- Wasch- und Sortiervorgängen aussortiert werden.

Nach der Ernte sollte der Kürbis unverzüglich gründlich gereinigt werden. Auch hier gibt es verschiedene Lösungsansätze, oberste Priorität sollte neben den entstehenden Waschkosten die schonende Behandlung der Früchte erhalten. Kürbisse vertragen keinerlei Fallen, Rühren oder evtl. harte Bürsten. Nach dem Waschen wichtig ist die zügige Trocknung und die luftige Aufbewahrung bei einer Raumtemperatur von > 12 ° C.

**Hier noch ein paar Tipps zum Ausschneiden eines Halloween-Kürbis:**

Wichtig, langsam angehen lassen. Auch das Schnitzen eines Kürbis will gelernt sein (aber man muss auch keine Scheu haben).

Wir möchten dir einige Tips geben, wie du dabei vorgehen sollst.

Und jetzt los, mit dem Schnitzen!

Naja, zumindest mit den Vorbereitungen ...

Für deinen „Schrecken-Kürbis“ solltest du nicht irgendeinen Kürbis nehmen. Das ausgewählte Exemplar sollte reif sein (lässt sich damit leichter aushöhlen und das anfallende Material ist genießbar ...) keine Risse oder Quetschungen aufweisen (du selbst willst ja für sein hässliches Aussehen sorgen) so groß wie möglich sein (damit du auch im großen Stil arbeiten kannst)

Trage zudem einen zukünftigen „Schrecken-Kürbis“ nie beim Stengel :-)

Bereite deine Arbeitsfläche gut vor - es fällt mehr Abfall an, als man vermutet und der ist nass.

Als Werkeug zum Schnitzen verwende entweder ein scharfes, schmales Messer oder ein Sägeblatt (letzteres wird empfohlen, es lässt sich damit präziser arbeiten). Auch die im Handel angebotenen Schnitz-Sets können durchaus nützlich sein.

Der erste Schritt ist das Ausschneiden eines Deckels, um in's Innere des Kürbisses zu gelangen.

Ob du das an der Oberseite oder Unterseite machen willst, hängt davon ab, wie du den Kürbis beleuchten möchtest. Es könnte für die Haltbarkeit besser sein, den Kürbis über die Lichtquelle zu stellen (Deckel unten).

Beachte zweierlei beim Anschneiden des Deckels:

Wähle eine eckige Form (Sechs- oder Achteck). Es geht nicht nur einfacher, der später wieder aufgesetzte Deckel hält auch stabiler. Schneide in einem etwa 45°-Winkel (oder ein wenig flacher), damit der Deckel später etwas zum Aufsitzen hat. Höhle den Kürbis so aus, dass eine etwa 2cm dicke Wand bleibt (das ergibt sich zumeist automatisch). Verwende dazu am besten einen Eiskugel-Former, falls nicht vorhanden, einen etwas kantigen Löffel. Das Schwierigste dabei ist das Durchtrennen der Fasern - die sind unheimlich zäh, aber dafür zahllos vorhanden...

Bevor du dich jetzt an's eigentliche Schnitzen begibst, brauchst du eine Vorlage.

Welches Aussehen du deinem „Schrecken-Kürbis“ gibst, bleibt deiner Phantasie überlassen.

Was möglich ist, wird nicht allein durch deine Fertigkeiten bestimmt, auch Größe und Form des gewählten Kürbis' beeinflussen die Auswahl.

Zeichne zuerst die Konturen der beabsichtigten Schnitte auf den Kürbis. Stecke die Schablone mit Stecknadeln auf dem Kürbis fest und zeichne die Linien mit einem kräftigen Filzstift nach (eher innen als außen vom Schnitt).

Befolge beim Schnitzen die Faustregeln:

Arbeite von innen (dem Zentrum ihrer Schnitzerei) nach außen an den Rand. Schnitze zuerst die kleineren Teile, dann die größeren.

\* TIP \*

Wenn du ein besonders sensibles Muster schnitzt, musst du nicht alle Teile komplett 'durchstechen' - es reicht auch, wenn du die Aussenschale so weit entfernst, dass das Innenlicht durchscheinen kann. Die verbliebene Schicht schafft dann mehr Stabilität.

\* TIP \*

Zuviel ausgeschnittene bzw. abgebrochene Teile kannst du mit Zahnstochern wieder feststecken.

Wenn du siehst, dass du falsch schneidest, lasse den falschen Teil nicht zu klein werden

Verwende mindestens 2 Zahnstocher je angestecktem Teil (Stabilität!). Berücksichtige die Schwerkraft des wieder angesteckten Teiles - die Zahnstocher sollten schräg nach oben zeigen

\* TIP \*

(Leider) empfiehlt es sich, als Beleuchtung künstliches Licht zu nehmen. Dies sowohl aus Gründen der Sicherheit, als auch zur Bewahrung der Haltbarkeit deines Werkes.

Wenn der Kürbis auszutrocknen beginnt, könnest du ihn eine halbe Stunde ins Wasser legen.

\* SICHERHEIT \*

Nehme bitte die Sicherheitsüberlegungen ernst - Sie üben eine vermutlich ungewohnte Tätigkeit an einem ungewohnten Material aus!

Kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen. Mache Kinder darauf aufmerksam, dass Schnitzen mit scharfen Werkzeugen gefährlich ist. Arbeite selbst ebenfalls langsam und sorgfältig. Beachte beim Innenlicht die selben Vorkehrungen, wie bei jedem anderen offenen Licht (z.B. Entflammbarkeit der Umgebung des Kürbis'). Weise Kinder ebenso an, wie bei anderem offenen Licht (Feuer).

Und zu guter Letzt' ...

Der Kürbis ist etwas Natürliches (jedenfalls die in Europa) - wenn du bedenken wegen der Haltbarkeit haben: Die bestehen halt leider zu Recht. Trotz bester Bemühungen wird deiner Kürbis den Weg allen Natürlichen gehen (rechtzeitig ein Foto machen! \*) und du darfst die bösen Geister wieder selbst schrecken ... aber Halloween kommt wieder (nächstes Jahr) und damit auch neue Kürbisse und noch bessere Ideen.

(Weltrekord 2003 628,8 kg)





Also – viel Spaß mit eurem Kürbis!