



## Presseinformation

Bonn, 10. Oktober 2017

HAUSANSCHRIFT  
BLE-Pressestelle,  
Deichmanns Aue 29,  
53179 Bonn

TEL +49 (0)2 28 68 45 -3080  
FAX +49 (0)2 28 68 45 -3444

presse@ble.de  
www.ble.de

### Kürbis: Einst verpönt – jetzt voll im Trend

**Innerhalb von zehn Jahren hat sich die Erntemenge von Speisekürbissen in Deutschland auf mehr als 86.000 Tonnen verdoppelt. Was früher als „Kriegsgemüse“ galt, findet heute wieder großen Anklang – ob als Suppe oder aus dem Ofen.**

Hokkaido, Butternuss oder Gelber Zentner: Sie alle sieht man deutlich häufiger auf deutschen Äckern als früher. Auf 3.991 Hektar bauten im Jahr 2016 rund 2.100 landwirtschaftliche Betriebe Kürbisse an, erklärt das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL). Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes war die Erntemenge 2016 mit 86.664 Tonnen mehr als doppelt so hoch wie 2006 (41.068 Tonnen).

#### Schälen oder nicht?

Beim Hokkaido darf die Schale mitgegessen werden – ideale Voraussetzungen zum Füllen, erläutert das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE). Der Hokkaido wird gewaschen, mit einem stabilen, schweren Messer halbiert und anschließend, beispielsweise mit Käse gefüllt, gegart und kurz vor dem Verzehr in Scheiben geschnitten. Das funktioniert auch mit dem Butternuss-Kürbis. Bei ihm wird das gegarte weiche Fruchtfleisch mit einem Messer von der nicht essbaren Schale getrennt oder mit einem Löffel abgenommen. Alternativ wird die Schale vor dem Garen mit einem Sparschäler entfernt. Andere Kürbisarten eignen sich natürlich ebenfalls zum Essen. Da ihr rohes Fleisch sehr hart ist, müssen sie jedoch zuvor in kleinere Stücke geschnitten werden.

#### Ab in den Ofen

Die Zubereitung im Ofen ist besonders einfach, am besten in einer Auflaufform. Die Kürbisscheiben werden mit Öl beträufelt und je nach Geschmack mit Curry, Ingwer und Chili oder Paprika gewürzt. Knoblauch und Pfeffer machen sich immer gut. Die Garzeit ist abhängig von der Kürbisart, der Größe der Stücke und der Temperatur. Sie sollte nicht über 180° Grad Celsius liegen.

#### Hintergrundinformationen

Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) und das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) sind in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angesiedelt. Das BZL bietet unter [www.bmel-statistik.de](http://www.bmel-statistik.de) umfassende Statistiken zu Gemüse. Weitere Informationen zu Gemüse in der Ernährung gibt es auf [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de).