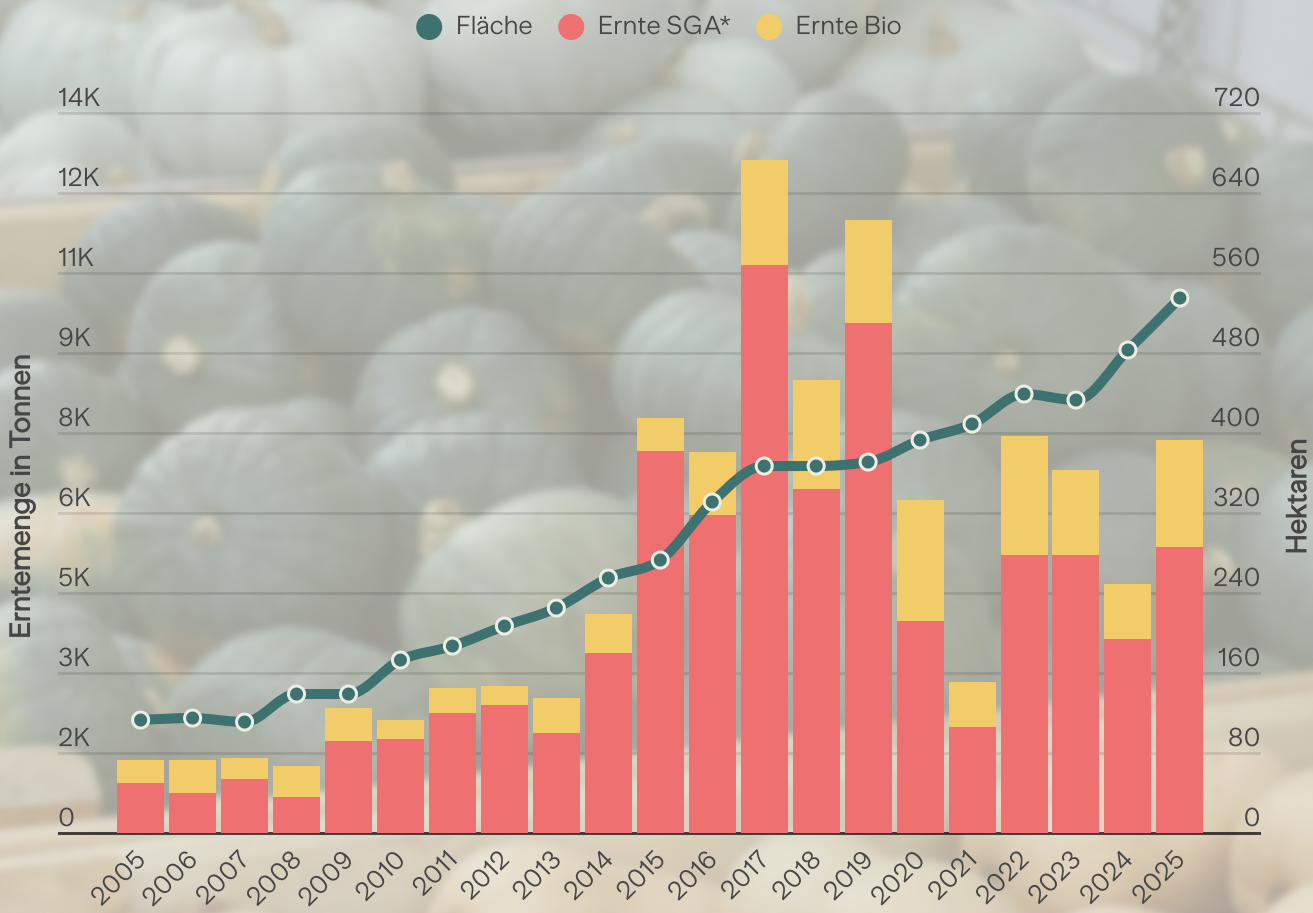


Schweizer Speisekürbisse

Die Anbaufläche von Speisekürbis hat sich seit 2009 mehr als verdreifacht. Zudem dürften Fläche sowie Erntemenge de facto deutlich höher liegen als die Statistik besagt, denn diese widerspiegelt nur den Anbau für den Handel. Ein grosser Teil der Kürbisse wird direkt ab Hof verkauft. Hinzu kommen die Zierkürbisse, die oft der herbstlichen Dekoration dienen.



[Download data](#)
*SGA steht für die Herkunftsbezeichnung Suisse Garantie

Die beliebtesten Kürbissorten



● Oranger Knirps ● Butternuss ● Kabocha ● Halloweenkürbis ● Muscade de Provence

Etwa 500 verschiedene Sorten an Speisekürbissen gibt es. In der Schweiz ist die Jucker Farm in Seegräben ZH eine der grössten Produzenten – über 150 Sorten wachsen auf ihren Feldern. Zu den beliebtesten gehören die Sorten Hokkaido, Butternuss, Kabocha, Halloweenkürbis und Muscade de Provence. Der Halloweenkürbis ist zwar essbar, schmeckt aber etwas fade. Deshalb wird er gerne während der Halloween-Zeit zu Laternen geschnitzt. Weitere schmackhafte Speisekürbisse sind Delicata, Spaghettikürbis, Tetsukabuto oder Baked Pumpkin, auch Mikrowellenkürbis genannt.