



Rückblick Probefeldtage 2009

Auch in diesem Jahr waren unsere offenen Probefeldtage in Jüchen ein voller Erfolg. Zahlreiche Interessenten besuchten das 2 ha. große Probefeld mit insgesamt über 350 Sorten um sich ein Bild von der Vielfalt und vor allem den neuen Sorten zu machen.



Inhalt :

- Rückblick Probefeldtage 2009
- Zu Besuch in Ungarn, exklusive Kürbislampen aus Kalebassen
- Tips zum Saisonende

Im Gegensatz zum letzten Jahr wurden alle Partien direkt gesät und um noch bessere Vergleichsbedingungen zu schaffen, wurde in diesem Jahr auf die Mulchfolien verzichtet.

Ausser der ein oder anderen neuen Sorte waren in diesem Jahr keine Kalebassen zu sehen. Diese werden im nächsten Jahr ein Schwerpunkt sein.

Großes Interesse fanden in diesem Jahr unsere eigenen Selektionen und die ersten Probepflanzungen aus unserem eigenen Züchtungsprogramm.

Auch diese eigenen Sorten und die nächste Generation unserer Züchtung werden nächstes Jahr ein Schwerpunkt des Probefeldes sein, dessen Struktur wir im wesentlichen verändern wollen. Neben den Neuheiten zur Ansicht, werden wir verstärkte Schwerpunkte setzen.

Neben den Kalebassen, den eigenen Züchtungen und Selektionen, werden dies Butternut, Hokkaido und die neuen Halloweenarten sein. Auch im nächsten Jahr ist das Probefeld wieder für Sie geöffnet und wir freuen uns bereits heute auf einen regen Austausch und Ihre Meinungen.

Wie in den letzten Jahren auch, fließen die Ergebnisse des Probefeldes unmittelbar in unseren Katalog ein.

Dabei berücksichtigen wir nicht nur dieses eine Jahr, sondern unsere langjährigen Erfahrungen, Sortenkenntnisse und natürlich auch die Eindrücke, die wir auf unseren südlichen Probefeldern und bei unseren Kunden gewinnen konnten.

Alle wichtigen Neuheiten präsentieren wir Ihnen in unseren nächsten beiden Newsletter.

Der neue Sortimentskatalog 2010 erscheint zum 01. Dezember 2009.



Innenansicht von Hokkaidosorten :

Von links :
Uchiki Kuri, Vorläufer aus unserer Züchtung, Sunshine F1 und ein Vorläufer einer neuen Hybride im direkten Vergleich.
Farbe und Menge des Fruchtfleisches unserer Zuchtsorte sind bereits sehr viel versprechend.

Zu Besuch bei Serka in Ungarn - Kürbisse einmal anders

Alljährlich liegt auch Ungarn auf meinen Reisen zu den Vermehrungsfeldern und bei Kundenbesuchen auf meiner Route und und so nahm ich eine Einladung zu einem Besuch nach Solt an der schönen Donau im August gerne an.

Erika, ihr Künstlernaame ist Serka, spricht fließend Deutsch und verarbeitet selbst gezogene Kalebassen zu wunderschönen Kürbislampen.

Besonderen Wert legt sie dabei auf die komplette handwerkliche Bearbeitung und die Qualität. Die Kalebassen kultiviert sie dabei in vielerlei Sorten im eigenen Garten.

Die sorgfältige, aufgeleitete Kultur und die Auswahl der besten Früchte gewährleistet so die hochwertige Grundlage für die Weiterverarbeitung.

Nach der Ernte werden die Früchte sorgfältig getrocknet und im nächsten Jahr gereinigt.

Vollkommen durchgetrocknet werden die Früchte dann in handwerklicher Feinarbeit ausgehöhlt und durch Aussägen des Bodens zur Lampe.

Das Besondere jeder einzelnen Lampe ist jedoch die Gestaltung, die Erika individuell auf das Material und auch auf Kundenwünsche abstimmt.

Dazu werden Löcher gebohrt, Perlen verwendet und Motive aufgemalt. Inspiriert wird die Ungarin dabei auch durch alte heimatische Motive und Verzierungen.



Nach der künstlerischen Gestaltung erhalten die Lampen ihre Lackierung und eine komplette Elektroinstallation.

Ist die fertige Lampe bereits jetzt ein echter Hingucker, so entfaltet sie eingeschaltet bei Dunkelheit mit ihrem romantischen Licht erst ihre wahre Pracht.

Auch die Ideen und Wünsche der Kunden setzt Erika gerne ganz persönlich und individuell um.

Dazu möchte Sie zukünftig auch Brandmalerei einsetzen und stellt sich weitere Produkte rund um den getrockneten Flaschenkürbis zur Erweiterung des Sortimentes vor.

Ebenso einzigartig, wie das Produkt selbst, ist die informative und sehr schön gestaltete mehrsprachige Internetseite, auf der man sich die verschiedensten Modelle sogar eingeschaltet ansehen kann.

Die Lampen werden komplett mit einer zusätzlichen handgeschmiedeten Aufhängung versandt. Der Versand erfolgt sorgfältig verpackt per Paketdienst.

Eine solche handgefertigte Kürbislampe eignet sich hervorragend als Geschenk.

Direkt zur deutschsprachigen Seite führt die Adresse :

www.kuerbislampen.de



Tips zum Saisonende

Noch läuft die Kürbissaison auf Hochtouren, zum Abschluss möchten wir noch einige Tips zur Ernte und Lagerung geben damit auch das Saisonende erfolgreich wird.

Oftmals kommt man in der Saisonspitze nicht zum Ernten der Kürbisse, das Feld wird zum Lager. Während die Nachfrage nach Zierkürbissen im Oktober nachläßt, verkaufen sich Laternenkürbisse bis Ende Oktober und Speisekürbisse durch den ganzen Winter gut. Bitte beachten Sie, das Kürbisse keinen Frost vertragen und bereits bei Bodentemperaturen unter 5 ° C Schaden nehmen können.

Halloweenkürbisse sollten daher baldigst hereingeholt werden, reife Kürbisse werden auf dem Feld qualitativ nicht besser. Ist dies wegen schönem Wetters nicht nötig oder aus anderen Gründen nicht möglich, verhindern Sie ein weich werden oder Faulen des Stiels, in dem Sie diesen in der gewünschten Länge von der Ranke abschneiden.

Ansonsten sind Halloweenkürbisse ungewaschen in einer Großkiste dunkel gelagert gut aufgehoben.

Zum Verkauf sollte man sie dann frisch waschen.

Speisekürbisse kann man je nach Sorte unterschiedlich lange lagern. Die Sorten der *C. maxima*, wie z.B. Uchiki Kuri lagern in der Regel bis etwa Weihnachten, Sorten der *C. moschata*, zu denen auch die Butternuts gehören, können unter guten Bedingungen bis März und manchmal noch länger gelagert werden.



Grundvoraussetzung für die Lagerung sind einwandfreie und gesunde Früchte sowie ein vorhandener Stiel.

Da die Wetterbedingungen in diesem Jahr verbreitet eine qualitativ gute Ernte ermöglichten steht dem Einlagern zum späteren Verkauf nichts im Wege. Ernten Sie dafür nur bei trockenem Wetter und lagern Sie die Früchte nur grob gereinigt in Kisten ein.

Die besten Lagerbedingungen sind Temperaturen über 10 °C, besser 12-14 ° C, dunkel und mit einer geringen Luftfeuchtigkeit. Der optimale Wert liegt bei etwa 50% rL. Ein Schwitzen der Früchte durch den Temperaturwechsel Tag/Nacht sollte auf alle Fälle vermieden werden.

Als Tip, über 15 °C, besser bei 20 ° C reifen Muskatkürbis und Butternut auch nach, so das "angereifte" Früchte in guter Qualität binnen 4-6 Wochen ausreifen.

Der nächste Newsletter...

erscheint im Oktober, geplant sind die folgenden Themen :

- Neuaufnahmen 2010 und Highlights vom Probefeld

Sie können mitmachen! Sollten Sie interessante Beiträge zum Kürbis haben, veröffentlichen wir diese gerne

Impressum

Herausgeber : FLOVEG GmbH, Rheinbach,
Kontakt : Tel. 02225-706105. Email amay@kuerbis-company.de
Alle Angaben gelten, auch vorbehaltlich etwaiger Druckfehler ohne Gewähr.
Abbildungen im Newsletter sind exemplarisch. Bildrechte, wenn nicht anders angegeben, FLOVEG GmbH, Rheinbach



bobby-seeds.com

Wir lieben 
Kürbisse