

Notizen zur Geschichte des Kürbisses

von Univ.-Prof. Dr. Herwig Teppner

Die Gattung Cucurbita / Kürbis - in der heutigen Bedeutung der Namen - ist rein amerikanisch und umfaßt ca. 20 Arten. Bald nach der Entdeckung Amerikas kamen Kultursorten (zunächst offenbar vor allem vom Gewöhnlichen Kürbis, *C. pepo*) nach Europa. Kürbis wurde in Europa rasch ausgebreitet und - ganz im Gegensatz zu Kartoffel oder Tomate - sehr schnell als Nahrungsmittel akzeptiert, was seinen Grund sicherlich darin hatte, daß die Menschen durch die altweltlichen Wassermelonen, Zuckermelonen, Gurken und Flaschenkürbisse mit ähnlichen Fruchttypen schon vertraut waren. So gibt Hieronymus Bock bereits 1546 in seinem "Kreuterbuch" an, daß man das Fruchtfleisch wie Äpfel oder Rüben kochen könne, daß die geschälten Samen wie Mandeln verarbeitet werden können und selbst auf Heilwirkung der Kerne im Zusammenhang mit Harnblase wird hingewiesen (Abb.1). In den Kräuterbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts wird Kürbis mit laufend zunehmender Sortenzahl behandelt. Es ist daher anzunehmen, daß der Kürbis in dieser Zeit auch in Österreich Eingang gefunden hat, aber es gibt meines Wissens in keinem gedruckten Werk aus dem 16. oder 17. Jahrhundert einen gesicherten Hinweis für einen Anbau in Österreich. Angaben mit den Namen Cucurbita / Kürbis beziehen sich, dem damaligen Gebrauch entsprechend, auf den Flaschenkürbis *Lagenaria siceraria*, von dem damals offenbar Sorten für Speisezwecke existierten. Der erste, mir bekannte, sichere Nachweis für Kürbisanbau in der Steiermark betrifft das Jahr 1735 (siehe unten).

In alten Zeiten standen in der Steiermark in erster Linie tierische Fette zur Verfügung. Pflanzliche Fette bzw. Öle waren Mangelware und wurden hauptsächlich aus Leinsamen, Walnuß, Mohn, Weintraubenkernen (die in Stampfen geschält werden mußten), Hanf und - wohl selten - Rübsen gewonnen. In dieser Situation war das Auftauchen der Kürbisse mit den großen ölreichen Samen - trotz der dicken, verholzten Samenschalen - sicher eine wesentliche Verbesserung. Im größten Teil der Steiermark wurden die Kerne vor dem Pressen, nach Anfeuchten mit heißem Wasser, geschält (= gehäpelt, ausgehepelt und ähnliche Wortformen), im Nordosten und in den östlich angrenzenden Ländern wurden sie samt den Schalen zerstampft und dann gepreßt. Die Ölausbeute aus den geschälten Samen war natürlich höher als aus den zerstampften. Die älteste handschriftliche Nachricht über geschälte Kerne, was ein eindeutiger Hinweis auf die Verwendung zum Ölpresen ist, datiert nach den Forschungen von Frau M. Kundegraber (1988) aus dem Jahre 1735 aus der Umgebung von Stainz (ein Ettendorfer Hofübergabeinventar vom 26.2.1735).

Aus den Erntestatistiken, die im "Steirischen Landboten" veröffentlicht worden sind, ergibt sich, daß (inkl. Untersteiermark) zwischen 1874 und 1880, als der Kürbis vor allem in Mischkultur mit Mais gebaut worden ist, auf ca. 2370 ha Anbaufläche jährlich zwischen ca. 76.000 - 166.000 Tonnen an Früchten geerntet worden sind. All die gewonnenen Samen mußten geschält werden - ein ungeheurer Aufwand an Arbeitszeit!

Das Auftauchen der Mutante mit den Samen mit dünner Samenschale, die direkt verarbeitet werden konnten, hat eine gewaltige Arbeitersparnis gebracht. Es war dies der "Langtriebige Steirische Ölkürbis" oder mit wissenschaftlichem Namen *Cucurbita pepo* L. subsp. *pepo* (Sortengruppe Pumpkin) var. *styriaca* Greb. Um so erstaunlicher ist es, daß es trotz genauer

Aller oberzeilen öpfel fleisch (das ist zwischen den rinden vnd den kernnen) mag man süßern von der harten rinden/ vnd dem innerlichen weichen marc/ darin die weißse kernligen/ vnd das selbig in den basen bereiten mit wenig wasser/ saltz vnd buttern/ gleich wie man rüben oder öpfel müßer kocht / das ist ein güte dracht ic. thut man aber wein daran für das wasser/ so vil deßter lieblicher wirts am geschmack/ fast wie ein öpfel müs. Auß den geschälten kernen mach man güte süße brülin/ vñ reisse milch/ aller ding wie von den Mandel kernen / dienen sehr wol zur Harnwunde/ für den stein/ vnd denen so mit hitziger brunst das wasser von sich lassen. **A**bere würckung mögen mit der zeit an tag kommen.

Abb.1. Hieronymus Bock, Kreuterbuch, Strasburg 1546. Textauschnitt von fol. 316 verso mit der Passage über die Nutzung des Kürbisses, bei ihm Indianisch öpfel genannt. (Universitätsbibliothek Graz)

- berühmten Prof. F. X. Hlubek (geb. 11.9.1802 in Chatitschau, Schlesien, gest. 10.2.1880 in Graz), den Erzherzog Johann als
- Landwirtschaftsprofessor an das Joanneum nach Graz geholt
- hatte (seit 1840), waren dünnchalige Kerne unbekannt, sonst
- hätte er in seiner peniblen Schilderung der Situation der steirischen Landwirtschaft 1860 nicht nur das Schalen der Kerne
- (Abb. 2), sondern sicher auch dünnchalige Samen, die nicht
- geschält werden müssen, erwähnt. Auch unter den 66 Sorten von
- *C. pepo*, die in der bekannten Landwirtschaftlichen Flora von F.
- Alefeld 1866 enthalten sind, ist keine Sorte mit dünnen Samenschalen beschrieben. Auf der anderen Seite haben die Kürbis-

Kürbisse. Die Kürbisse werden, wie bereits bemerkt wurde, in der Regel als Zwischenfrucht unter Mais angebaut, wo sie per Joch 30 bis 60 Centner liefern. Das Fleisch der Kürbisse wird am häufigsten als Schweinfutter verwendet; die Kerne werden enthülst und zur Oelerzeugung verwendet, wobei man von 40 Mass oder 1 Metzen ungeschälten Kernen 10 Mass geschälte erhält, die 3 1/2 Mass Öl liefern.

Das grünliche Öl wird auf dem flachen Lande als Speisöl verwendet.

Der Kürbis ist eine Pflanze, die den Landmann in die Lage versetzt, von mageren Grundstücken mit wenig Mist den grössten Ertrag zu erzielen, denn man braucht nur in Entfernungen von 6 bis 8' Löcher von 2' Breite und 1' Tiefe anzufertigen, dieselben zu düngen oder zu kotheln und obenauf mit Kürbiskernen zu belegen, wo sich dann die Pflanzen über das ganze Feld ausbreiten, dasselbe beschatten und einen reichlichen Ertrag abwerfen (600 bis 1200 Centner per Joch).

Diese Art Kürbiscultur wird besonders auf den seichten und mageren Schottergründen der Filiale Wildon betrieben, und sie verdient überall dort angewendet zu werden, wo man mit gleichen Verhältnissen zu thun hat.

Abb.2. F.X.Hlubek, Ein treues Bild des Herzogthumes Steiermark, Graz 1860. Ausschnitt aus Seite 171 mit dem Abschnitt über Kürbis. (Universitätsbibliothek Graz)

- irgendwo in der Steiermark inkl. Untersteiermark gelegen sein kann. Ich würde zur Zeit - zugegebenermaßen sehr spekulativ - den Raum des Sulmtales favorisieren. Es gibt unzählige kleine
- Druckschriften auf lokaler Ebene von Gemeinden oder Bezirken, die Hinweise zu diesen spannenden Fragen enthalten könnten
- und noch mehr Dokumente wie Hofübergabeverträge, Verlassenschaftsprotokolle etc., die erst zum geringsten Teil ausgewertet worden sind. Sollten Lesern dieser Zeilen Hinweise mit Zeitangaben über die Verwendung von dickschaligen oder dünnchaligen Kürbiskernen (in der Umgangssprache auch als schalenlos oder nackt bezeichnet) bekannt sein, ist der Verfasser für jeden Hinweis dankbar. Falls sich irgendwo noch sichere Nachrichten der dickschaligen Vorfahren unseres Ölkürbisses, die in der Zwischenkriegszeit noch häufig gebaut worden sind, erhalten haben sollten, wäre ich für eine kleine Samenprobe (ca. 20 Samen reichen aus) ebenfalls dankbar.

Anschrift des Verfassers:
Institut für Botanik der Karl-Franzens-Universität,
Holteigasse 6, A-8010 Graz. Tel.: 0316/380 5656.

Durchsicht des Steirischen Landboten (bis Juni 1884) bzw. der Landwirtschaftlichen Mittheilungen für Steiermark (ab Juli 1884), dieser wichtigen, steirischen Landwirtschaftszeitung, bisher nicht gelang, eine Notiz über Zeit und Ort des ersten Auftretens der neuen Sorte aufzufinden. Allerdings läßt sich der vermutliche Zeitraum von beiden Seiten her einengen. Dem international

züchter Tschermak-Seysenegg und Buchinger in den 30er- und 40er-Jahren, als planmäßige Ölkürbiszüchtung akutell wurde, Nachforschungen angestellt und kamen dabei etwa auf das Jahr 1880. Die vorliegenden Indizien sprechen also dafür, daß das Auftreten der dünnchaligen Mutante von *C. pepo*, des Langtriebigen Steirischen Ölkürbisses, in die Zeit zwischen 1870 - 1880 fallen dürfte. Noch unsicherer ist der Entstehungsort, der