**Infoblatt**

1. Systematik der Kürbisse

Klasse: Dreifurchenpollen- Zweikeimblättrige (Rosopsida)

Unterklasse: Rosenähnliche (Rosidae)

Ordnung: Kürbisartige (Cucurbitales)

Familie: Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)

Unterfamilie: Cucurbitoideae

Gattung: Kürbisse

Art: z.B. Cucurbita moschata, Moschuskürbis
 Cucurbita maxima, Riesenkürbis

1. Kürbisse und Gesundheit
2. Kürbiskernöl
Inhaltsstoffe: >50% mehrfach ungesättigte Fettsäuren
 Vitamin C, E, B1-B6, B9, A
 Mineralien und Spurenelemente: K, P, Ca, Mg, Na, Fe, Zn, Cu, Mn

Öl riecht nussig und zeigt eine intensiv olivgrün Farbe. Es ist dichromatisch, d.b.
bei Durchsicht: olivgrün, bei Aufsicht: rotbraun

1l Öl entsteht aus ca. 3 kg Kernen
3. Kürbiskerne
* >50% mehrfach ungesättigte Fettsäuren
* Selen, Kalium, Phosphor, Magnesium und Eisen
* Vitamin E
* Hoher Ballaststoffanteil

 Medizinisch eingesetzt bei:
 - Reizblase
 - Prostataleiden
 - Verdauungsbeschwerden

1. Giftigkeit

Können Bitterstoffe, wie Triterpene enthalten. Diese führen zu Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, bei sehr empfindlichen Personen oder hohen Konzentrationen sogar zum Tod durch Kreislaufversagen.

Kürbisse vor der Verarbeitung auf bitteren Geschmack prüfen!

 Zuchtformen sind bitterfrei können sich aber leicht im eigenen Garten mit
 Zierkürbissen rückkreuzen, so dass Bitterstoffe wieder gebildet werden.