



Wenn im September Erntezeit ist, stapeln sich im Kürbisdomizil von Jörg und Andrea Schmidt Kürbisse in jeder Größe und Form. Fotos: Kerstin Kummer (5)

Kürbis, ein feines Herbstgemüse

VON ANTJE MEIER

Klein, riesig, länglich oder rund, gestreift oder knallig orange: Kürbisse feiern in vielen Farben und Formen ihr Comeback.

Viele Jahrzehnte lang führte der Kürbis ein Schattendasein. In der Küche wurde er geächtet. „Er war so verrufen, weil nach dem Krieg aus dem gewöhnlichen Gartenkürbis alles gemacht wurde“, erklärt Andrea Schmidt. Seit neun Jahren züchtet die 48-jährige gemeinsam mit Mann Jörg (44) Kürbisse. Ihr farbenprächtiges Kürbisdomizil liegt im nordsächsischen Zwethau. Vom Gelben Zentner, wie der Gartenkürbis eigentlich genannt wird, lassen die beiden jedoch die Finger.

Ist der Ruf erst ruiniert, braucht es viel Überzeugungsarbeit – auch in Sachen Geschmacksvielfalt. „Wir mussten den Leuten mit Kostproben beweisen, dass Kürbis nicht fade schmeckt und durchaus viele Nuancen hat“, erzählt die Züchterin. So erinnert der bekannteste Kürbis, der Hokkaido, zum Beispiel leicht an Muskat. Der blasse Butternut an Nuss, und der grün-weiß gestreifte Delicata hat ein mildes Esskastanien-Aroma. Die Liste ließe sich fortsetzen, gibt es doch mehr als 800 Kürbissorten – wengleich viele davon nur zur Dekoration taugen. Andrea Schmidt selbst wusste noch vor zehn Jahren wenig über Kürbisse. Das änderte sich schlagartig, als ihr Mann zum Geburtstag eine Tüte mit verschiedenen Samen geschenkt bekam, darunter auch die von Kürbissen. Gärtnern war schon damals das große Hobby des gelernten Kochs, der heute einen eigenen Cateringservice hat. „Wir hatten dann eine reichhaltige Kürbisseite“, erinnert sich Andrea Schmidt. So kreierte Mann Jörg kurzerhand den ersten Zwethauer Kürbisstollen, dessen Basis Quark statt Hefe ist. Für 4,50 Euro gibt's den 500-Gramm-Stollen alljährlich zum traditionellen Kürbisfest am dritten Septemberwochenende des Jahres und ab dem ersten Advent direkt im Kürbisdomizil zu kaufen.



Erfolgsrezept Kürbis

Doch beim Stollen sollte es nicht bleiben. „Jörg ist mit einem Hänger voller Kürbisse in den Zoo Leipzig gefahren. Die Leute vom Marché Kiwara Lodge waren von der Vielzahl der Kürbisse so begeistert, dass wir das Restaurant von diesem Zeitpunkt an beliefern durften“, erzählt Andrea Schmidt stolz. Inzwischen zählen auch die Marché im Gondwanaland des Zoos und am Flughafen Leipzig sowie der Ratskeller Leipzig und das Restaurant Mövenpick im Schloss Sanssouci in Potsdam zu den Abnehmern. Außerdem wird jedes Jahr ein Riesenkürbis, zuletzt 320 Kilo schwer, an ein Marché-Restaurant in Singapur verschickt.

Die richtig große Auswahl an Kürbissen gibt's jedoch nur im Kürbisdomizil selbst. Etwa 150 Sorten wachsen hier auf rund vier Hektar. Die Aufzucht verlangt vor allem Fingerspitzengefühl. „Da ist noch viel Handarbeit gefragt“, sagt die Kürbisexpertin. So werden Ende April zunächst bis zu 15 000 Samen, die teilweise aus Peru oder Australien stammen, in fertige Erdpads gesteckt. „Zettel dran, Erde drüber und angießen“, schildert sie. Dann muss dem Kürbis eingeheizt werden. „Dafür machen wir den Kamin an, und die Paletten mit den Samen kommen daneben, bei etwa 30 Grad.“ Nach zwei bis drei Tagen zeigen die ersten zarten Pflänzchen ihre Köpfe. „Sobald einer guckt, muss er raus. Die schießen sonst in die Höhe und lassen sich nicht mehr pflanzen“, weiß Schmidt.

Nach den Eisheiligen – Frost ist des Kürbis' Tod – bekommen die Pflanzen ihr neues Erdbett gemacht. Einzelnen werden sie von Hand in bereits vorbereitete Erdlöcher gesetzt. Umhüllt von Folie sind sie vor überwucherndem Unkraut geschützt. „Die Pflanzen brauchen dann sofort ausreichend Wasser“, erklärt Andrea Schmidt. „Anfangs sind wir noch mit Gießkannen gelaufen“, erinnert sich die Kürbiskennerin und muss schmunzeln. Inzwischen regelt das eine Bewässerungsanlage.

Stimmen über mehrere Monate die Bedingungen, werden die Kürbisse ab Ende August geerntet. Jede Pflanze bringt dabei drei bis sechs Kürbisse hervor, die ab Mitte September im Kürbisdomizil gekauft werden können.

Ein vielseitiges Gemüse

Doch nicht nur Kürbisse gibt's. In den Regalen des kleinen Hoffladens bietet Andrea Schmidt zusätzlich Kürbisköstlichkeiten wie Fruchtaufstriche, Gebäck, Gewürzmischungen, Sirup, Kürbisesecco, Tee und Kürbiskernöl an. Auch Rezeptideen gibt sie gern weiter. Denn Kürbisse eignen sich nicht nur bestens zum Süppchen, sondern auch zum Braten, Garen, Dünsten und Backen. „Meine Lieblingskürbisse sind der rote Uchiky Kuri und der graue Blue Kuri. Ich mache alles aus denen, sogar mit Schale: Suppe, Aufstriche, Püree oder Pfannengemüse.“

Und Kürbisse lassen sich nicht nur gut kochen. In ihrer Kreativschmiede zeigt die gelernte Porzellanmalerin ihren Gästen (Es darf gebucht werden!), wie sie Kürbisse auch bemalen können und sie so zu einer einzigartigen Dekoration werden lassen. Vor allem langhalsige Kalabassen eignen sich bestens dafür. So wissen afrikanische Kulturen schon seit Jahrhunderten die Kalabasse zur Aufbewahrung und für den Transport zu nutzen. Denn beim Trocknen wird die Außenhülle holzig und robust – perfekt zum Bemalen. Der Kreativität mit dem vielseitigen Kürbis sind also keine Grenzen gesetzt...

Kürbisdomizil & Kreativschmiede

Gartenstraße 8
04886 Zwethau
Tel. 03421 716974
www.kuerbisdomizil.de

Wenn Kalabassen trocknen, wird ihre Schale hart. Dann lassen sie sich wunderbar bemalen, zum Beispiel mit einer afrikanischen Landschaft, aus der Heimat der Kalabasse.

