

„Der Kürbis ist kein Kellerkind“



Kürbisschnitzen gehört zu Jörg Schmidts Hobbies.
Foto: TZ/C.Wendt

Zwethau (TZ/cw). Kürbisse wohin das Auge blickt. Gezählt hat sie Jörg Schmidt nicht. Dafür war keine Zeit. Über den Daumen gepeilt vermutet er etwa 1200 Früchte, die er in einer Scheune im Zwethauer Wenzels Hof auf Stroh fein säuberlich gebettet hat. Ob kleine oder große, schwere oder leichte, glatte oder runzelige - der Zwethauer Kürbisbauer hat heuer 18 Sorten geerntet. Eine Vielfalt, auf die er mit Stolz verweist.

Wundervolle Kunstwerke

Seit zwei Jahren hat sich der Koch dem runden Gemüse verschrieben und versucht seitdem, dem Kürbis zu einem frischen Image zu verhelfen. Der Kürbis sei keineswegs ein „Kellerkind“. Viele hätten ihn zu Unrecht abgeschrieben. Doch dabei weiß der Zwethauer: Das Gemüse avanciert in Kennerkreisen zu einer immer größer werdenden Beliebtheit. Und dies hat vielerlei Ursachen. So erhielt beispielsweise der Gartenkürbis ob seiner wertvollen Inhaltsstoffe 2005 das Prädikat Arzneipflanze des Jahres.

Zudem eignet sich fast jeder Kürbis zum Dekorieren. Vorausgesetzt, man beherrscht den Umgang mit dem scharfen Gemüseschnitzmesser, entstehen dabei die wundervollsten Kunstwerke.

Auch Jörg Schmidt hat es hierbei zu einiger Fingerfertigkeit gebracht. Mit der amtierenden Olympiasiegerin im Gemüseschnitzen Konstanze Töpel aus Thüringen, die übrigens von ihm mit Trainingskürbissen beliefert wird, will er sich jedoch nicht auf eine Stufe stellen. „Da fehlt mir noch einiges an Übung“, erklärt der zweifache Familienvater, der auch den Rest seiner Familie mit dem „Kürbisvirus“ infiziert hat.

Erst recht unerreicht ist Xiang Wang, der unter Gemüseschnitzern weltweit als die Koryphäe schlecht hin bekannt ist. Nichtsdestotrotz präsentiert Jörg Schmidt hoch erhobenen Hauptes einige seiner Schnitzereien, die eine Halbwertzeit von nur wenigen Wochen haben.

Wie Spaghetti

Doch was wäre ein richtiger Koch, wüsste er das schmackhafte Gemüse nicht auch in der Küche raffiniert einzusetzen. Von einfacher Kürbissuppe bis hin zu ausgefallenen Gerichten reicht Schmidts umfangreiche Rezeptsammlung. Am exotischsten wirkt hier vielleicht die Zubereitung eines so genannten Spaghettikürbis. Die Frucht wird dabei solange gekocht, bis das Fruchtfleisch ähnlich einem Spaghettiknäuel in lange Fäden zerfällt.

Serviert mit einer Auswahl leckerer Soßen sei dieses Gericht nicht nur eine Gaumenfreude sondern auch eine Augenweide, verrät der Zwethauer. Auch Schmidts Kürbisstolle ist im vergangenen Jahr um die Vorweihnachtszeit unter Freunden und Bekannten ein Renner gewesen. Das Rezept hierzu hat er aus einem verstaubten unscheinbaren Kochbuch seiner Oma.

Die Vorteile der Kürbisstolle bestehen nach Angabe Schmidts darin, dass sie ohne Hefe gebacken wird, saftig ist und vor allem kein lästiges Sodbrennen erzeugt. Auch in diesem Jahr greift der Koch wieder zum Backblech, wohl wissend, dass es diesmal schon ein paar mehr Stollen sein müssen. Überzeugen kann man sich übrigens von deren Geschmack sowie von der Vielfältigkeit der einzelnen Kürbissorten und Schnitzereien am morgigen Sonntagnachmittag zwischen 14 und 18 Uhr. In der Scheune vom Wenzels Hof steigt dann die erste ostelbische Kürbisfete.

Dass er überhaupt so viele Kürbisse in diesem Jahr ernten konnte, lag erstens an der Geduld seiner Frau Andrea, die bis zu 400 Pflänzchen in der heimischen Wohnstube akzeptieren musste, dem Einsatz eines Minibaggers, der beim Auspflanzen ins Freie einen wertvollen Dienst verrichtete sowie dem unermüdlichen Sammelgeist von Jörg Schmidt. Denn das Schlimmste was einem Kürbisbauern passieren kann, ist die Invasion von Schnecken. Da würde letztlich auch Omas Rezeptbuch kaum mehr helfen.