

Ehepaar Schmidt aus Zwethau präsentiert stolz ihre Kürbisernte, die am Wochenende besichtigt werden kann. Fotos: TZ/ C. Manthey



Schmackhafte Butternuss, Uchiki Kun und Hokkaido

Bunte Vielfalt am Wochenende zum zweiten Kürbismarkt in Zwethau zu bestaunen

Von CAROLINE MANTHEY

Zwethau (TZ). Sie sind klein, groß, dick, lang, rund oder kantig. Sie leuchten in den Farben orange, rot, gelb, grün, weiß oder gemischt. Es gibt sie in über 800 verschiedenen Sorten. Lecker zubereitet ist er nicht nur in Gourmetrestaurants eine schmackhafte Abwechslung zu Kartoffel, Blumenkohl und Co – der Kürbis. Aber auch als Herbstdekoration ist er in Deutschland nicht mehr wegzudenken und gehört spätestens im Oktober, meist ausgehöhlt, vor jede Haustür.

70 Sorten

Ihm verfallen ist auch Familie Schmidt aus Zwethau. Besucht man die Schmidts zu Hause staunt man zuallererst über die Vielzahl von Kürbissen, die den Vorgarten und die Zimmer schmücken. Alles eigene Ernte bestätigt die Hausherrin. Dieses Jahr sind es über 70 Sorten. Momentan ist ihr Mann damit beschäftigt, die Ernte einzuholen und die große Scheune am Wenzels Hof dekorativ mit einer Vielzahl von Zier- und Speisekürbissen zu gestalten. Denn am Sonnabend und Sonntag wird in Zwethau der zweite Zwethauer Kürbismarkt veranstaltet. Regie

hat Familie Schmidt. „Unsere 70 Sorten wollen wir aber nicht nur zur Schau stellen. Wir werden viel Wissenswertes über den Kürbis erzählen, die Sorten vorstellen, beraten und verkaufen“, so Andrea Schmidt. „Natürlich werden

wir auch kulinarische Genüsse anbieten, wie zum Beispiel die Original Zwethauer Kürbisbratwurst, den Original Zwethauer Kürbisstollen und vieles andere“, verspricht die Zwethauerin. Außerdem wird es für die jüngeren

Gäste eine Kreativecke geben und einige Kunsthändler stellen sich und ihr Handwerk vor.

Viele Vitamine

Die gelernte Porzellanmalerin weiß nicht nur den hohen Vitamin- und Nährstoffgehalt des Kürbises zu schätzen. Sie versteht es auch ihn kreativ zu gestalten in Form von Schnitzereien und Malereien. Ihr Mann unterstützt sie. Er kennt sogar alle 70 angebauten Sorten aus dem Kopf und weiß für jede Sorte die richtige Verwendung. Egal, ob nun als Zier- oder Speisekürbis geeignet. Besonders stolz sind die Schmidts, dass ihre Kürbisse bereits in einigen Spezialitätenrestaurants gefragt sind und so mit Absatz finden.

Sie hoffen, an diesem Wochenende noch mehr Leute und Besucher für die Vielfalt des Kürbisses begeistern zu können und laden alle recht herzlich am Sonnabend und Sonntag von 11 bis 18 Uhr auf ihren Kürbismarkt ein.

Für nicht mobile Menschen hat Familie Schmidt extra eine Transfermöglichkeit eingerichtet. Interessenten melden sich bitte bei dem Zwethauer Falko Werchosch telefonisch unter der Nummer **0172 8738629**.

WISSENSWERTES ÜBER DEN KÜRBIS

- Wie Gurke und Tomate zählt der Kürbis botanisch zu den Beeren.
- Über 800 verschiedene Sorten, zweckmäßig eingeteilt in Speise- und Zierkürbisse
- Im 16. Jahrhundert wurden die Speisekürbisse von den Portugiesen nach Europa und China gebracht.
- Reich an Vitamin A, C und D, Kalium, Zink und Kalzium
- Die Kerne einiger Kürbissorten werden zur Herstellung von Pflanzenöl verwendet.
- Der größte Kürbis der Welt stammt aus den USA. Gewogen wurde er am 1. Oktober 2005 in Altoona, Pennsylvania. Er wog 666,33 Kilogramm.

