

Die Kunst am Kürbis beeindruckte Besucher

Von CHRISTIAN WENDT



Jörg Schmidt mit einer „Kostprobe“ seines Könnens.
Fotos: C. Wendt

Eigentlich sieht er aus wie ein Tongefäß und kann sogar als solches genutzt werden. In Afrika fertigt man Essbestecke oder auch Trinkbecher aus dem runden Etwas mit dem langen, gewundenen Hals. Es ist der Kalebasse-Kürbis, für den das Zwethauer Ehepaar Jörg und Andrea Schmidt die vielfältigsten Anwendungsmöglichkeiten kennt. Ja, selbst als rasselndes Musikinstrument kann die getrocknete Frucht genutzt werden.

Steckaktion

Doch die Kalebasse ist nicht die einzige Kürbissorte, die es den beiden Zwethauern angeht. Mit etwa 140 hat es der gelernte Koch und Kürbisbauer Jörg Schmidt Jahr für Jahr zu tun. Allein 100 davon sind essbar. Und jedes Jahr kommt die ein oder andere neue, ausgefallene Sorte hinzu. In diesen Tagen sind er und seine Frau dabei, mehr als 3000 Pflanzgefäße mit Spezialerde zu füllen und in jeden einzelnen Topf einen Samen zu stecken. Diesen beziehen sie beispielsweise aus Peru oder Australien. Ist die Hürde des Steckens erst einmal genommen, können es sich die Töpfe bei konstanten 23 Grad Celsius im Gewächshaus für einige Tage so richtig gemütlich machen. Erst nach den Eisheiligen werden die Pflanzen aufs Feld geschafft. Dieses ist im besten Fall mit Pferdemist gedüngt. „Es geht aber auch jeder andere Dung“, erklärt Jörg Schmidt, der im gesamten Ostteil der Republik Abnehmer für seine Kürbisse findet. Vor allem Restaurantketten stehen auf die pralle Kürbispracht.

Schnecken lieben Kürbis

Und damit sich diese so richtig entfalten kann, ist es erstens wichtig, dass die Pflanzen immer ausreichend Wasser bekommen. Zweitens muss penibel darauf geachtet werden, den



Andrea Schmidt beim kunstvollen Bemalen einer getrockneten Kalebasse.

Foto unten: Ein Drachenboot, so groß wie ein Kinderwagen.

natürlichen Feind der Kürbisse in Schach zu halten. Schnecken haben die jungen Triebe nämlich zum Fressen gern. Verläuft alles nach Plan, ernten die Schmidts in der zweiten Septemberwoche Kürbiskaliber, die jeden Hobbygärtner vor Neid erblassen lassen dürften. Im vergangenen Jahr schaffte einer ihrer Atlantic Giants ein Kampfgewicht von sage und schreibe 207 Kilogramm. Kaum zu glauben, dass dies im Vergleich zu von anderen schon gezogenen 700-Kilogramm-Kavenzmännern eher mickrig ist. Doch nur auf Masse fährt der leidenschaftliche Obst- und Gemüseschnitzer Jörg Schmidt nicht ab, obwohl selbst 200-Kilo-Ausmaße zum fantasievollen Schnitzen regelrecht verführen. Es sind auch die kleinen, nur 200 Gramm leichten Babyboo-Kürbisse, die nicht nur sehr schmackhaft sind, sondern in die der 37-Jährige mit seinem spitz zulaufenden Spezialmesser die feinsten Formen zaubert.



Mit selbigem schnitzt er in nur 15 Minuten aus einer profanen Mohrrübe eine Rose. Stunden hingegen vergehen, bis ein sogenanntes Drachenboot fertig ist. Drachenboote gehören zu den aufwendigsten Dekorationsobjekten, die Kürbis-Jörg fertigt. Sein letztes setzte er vor zwei Jahren mit einem Kollegen während einer Messe zusammen. Es bestand aus zwei Kakadus, vier Blumen sowie einem an das Aussehen eines Drachens angelehnten Kopfes. Alle Einzelteile waren liebevoll in einem Kürbis arrangiert. Wohlgemerkt: alles war aus Obst und Gemüse gefertigt und hatte am Ende fast die Größe eines Kinderwagens.

Mit 50 hat alles angefangen

Angefangen hat alles im Jahre 2005, als Jörg Schmidt des Kochens und Backens wegen 50 Kürbisse zog und daraus den ersten Kürbistollen kreierte. Ein Jahr später sei das Schnitzen hinzugekommen, um seine Büfetts noch ansprechender zu gestalten, erinnert er sich. Mittlerweile gehört der Zwethauer zum Team „Xiang Wang“, das vom gleichnamigen zweifachen Obst- und Gemüseschnitzweltmeister aus China angeleitet wird.

Andrea Schmidt, die eine Kreativschmiede betreibt, kommt die Kürbisbegeisterung ihres Mannes wie gerufen. Vor allem der Kalebasse-Kürbis lasse sich gut zum Basteln verwenden, schwärmt sie. Besonders bei der Ausrichtung von Kindergeburtstagen komme das Bemalen, Bekleben oder

Schnitzen der kleinen runden Früchte hervorragend an.