

# Ein echtes Multitalent

Ob als Kunstwerk oder in der Küche – der Kürbis steht jetzt im Mittelpunkt

Von unserem Mitarbeiter  
Klaus Müller

**Graben-Neudorf/Eggenstein-Leopoldshafen.** Um es einmal klarzustellen: Lange bevor der Halloween-Wahn, verbunden mit der „Wiedergeburt“ des Kürbisses, von Amerika aus über den Ozean schwappte, gab es hierzulande, auch in der Region Karlsruhe, Kürbisschnitzereien. Davon jedenfalls weiß Hella Fitterer-Metzger zu berichten. Und dass die Frau – sie betreibt mit ihrem Mann Erhard Metzger „Bine's Kürbisgarten“ in Graben-Neudorf, richtig viel über Kürbisse, über die unglaublich vielfältige Frucht weiß, wird schnell deutlich. Bis zu 100 Kürbissorten werden auf dem Hof – „und das natürlich

Richtig gelagert  
monatelang haltbar

nachhaltig“, so das Ehepaar – angebaut. Einige Kilometer von Graben entfernt hat sich auch die Gärtnerei Oesterle in Eggenstein-Leopoldshafen dem Anbau und Verkauf von Kürbissen gewidmet.

Und was ist nun so besonders am Kürbis? Was kann man mit ihm machen? Auf was sollte man achten?

## Vielfalt

Allein die Zahl der Kürbissorten ist bemerkenswert. Unterschieden wird zwischen Zierkürbissen und essbaren Kürbissen. Der bekannteste Zier- und Schnitzkürbis, so Hella Fitterer-Metzger, dürfte der „Halloween-Kürbis“ sein. Er ist der Klassiker unter den Schnitzkürbissen. Wie es gemacht wird? Oben, am Stiel, einen runden Deckel ausschneiden und dann das Innere des Kürbisses aushöhlen (zum Beispiel mit einem Löffel), erläutert Erhard Metzger. Alles Weitere, alle weiteren Ausschneiderarbeiten, bleibt der Fantasie überlassen. Aber Vorsicht? Den fertigen Kürbis nicht ins Warme stellen. Dann fault er zu schnell.

Gut geeignet für Schnitz- und andere kreative Kürbisarbeiten sind Zierkür-



VON BUTTERNUSS BIS HAYATO: In „Bine's Kürbisgarten“ hält Hella Fitterer-Metzger bis zu 100 Kürbissorten bereit. Aus den einen lassen sich Kunstwerke schnitzen, die anderen machen sich im Kochtopf gut.  
Foto: Müller

bisse. Die trocknen aus und werden hölzern. Deswegen faulen sie auch nicht oder brauchen dafür deutlich mehr Zeit.

## Genuss

Es muss ja nicht immer der gleiche Speisekürbis sein. Wie wäre es mal mit einem Delicata, der etwas nach Süßkartoffeln schmeckt; oder mit einem Butternuss und dessen nussigem Aroma; oder einem Blue Ballet mit seinen süßen Geschmacksnoten; oder mit einem fruchtigen Hayato.

Mindestens genauso breit gefächert wie die Geschmacksnuancen unter den Kürbissen sind die Zubereitungsrezepte. Vom Kürbispommes über den Kür-

bispuffer bis zur Kürbissuppe, zum Kürbisgemüse oder einer Apfel-Kürbis-Marmelade – um nur einige Beispiele zu nennen – reicht das Spektrum.

## Lagerung

Richtig gelagert können Kürbisse monatelang halten. Fünf bis zehn Grad Lagertemperatur wären ideal. Und auf Druckstellen oder „Verletzungen“ achten, sonst kann's faulig und übel riechend werden. „Ein Kürbis“, sagt Metzger, „will beobachtet sein“.

## Verkauf

Längst haben Supermärkte die tolle und übrigens sehr vitaminreiche Frucht

entdeckt. Reichlich Kürbis – auch wenn das diesjährige Ernteergebnis wegen der Trockenheit nicht unbedingt gut ausgefallen ist – findet sich beispielsweise in Bine's Kürbisgarten.

Die Gärtnerei Oesterle setzt nach Auskunft von Ulrike Jäger unter anderem auf den „freien Verkauf“: Am Parkplatz zwischen Leopoldshafen und KIT stehen Kürbisboxen und eine gesicherte Kasse. „Wir hoffen auf die Ehrlichkeit der Kunden“, meint Jäger. Nicht jeder Kunde hält es allerdings mit der Ehrlichkeit – aber die meisten, so Jäger. Die Kasse wird vorsorglich mehrmals am Tag geleert. Aufbrechen lohnt sich also nicht.