

Leuchtende Charakterköpfe

Von Denise Gravili



Silke Hörcher und Sohn Niklas aus Unterkessach gestalten den Hof mit den orangenen Herbstboten. Foto: Denise Gravili

Nördlicher landkreis - Orange-rote Früchte leuchten pünktlich zum Herbstanfang wieder schön verziert oder als Gesichter ausgehöhlt vor Haustüren und Geschäften. Auch bei Silke und Heinz Hörcher aus Unterkessach schmücken Kürbisse in den verschiedensten Formen und Farben den Hof.

Ursprung Seit zehn Jahren bauen sie nun schon die Früchte an, erzählt Silke Hörcher. Wie hat alles angefangen? Sie habe die Früchte anfangs zum Dekorieren von Blumenkübeln benutzt, erinnert sich die Landwirtin. Den gesundheitlichen Aspekt des Speisekürbisses habe sie bei der Geburt ihrer Kinder von der Hebamme erfahren.

Die orangenen Früchte seien gut für die Babynahrung geeignet. Die Frucht neutralisiere Säureüberschuss und enthalte reichlich Beta-Carotin, Vitamine und Ballaststoffe. „Die Freude am Probieren verschiedener Sorten führte dazu, dass wir uns auf Speisekürbisse spezialisiert haben“, erklären die Hörchers. Kreativität zeigt die gelernte Erzieherin zum Beispiel beim Beschriften der Früchte. Noch auf dem Feld ritzt Silke Hörcher mit einem Nagel Sprüche und Namen in die Kürbisse ein.

„Zur Natur zurück mit einfachen, schmackhaften Grundnahrungsmitteln“, so lautet das Motto von Familie Hörcher. Von den hunderten Sorten gibt es bei ihnen 30 essbare. Bei Biobauer Lang gibt es zwei Sorten. Den Speisekürbis Hokkaidokürbis und den Jack O´lantern, der auch als Halloweenkürbis bekannt ist. „In den letzten zehn Jahren ist die Nachfrage gestiegen, vermutlich hängt dies mit der Halloweentradition zusammen“, meinte Bauer Lang. Landwirtin Hörcher betont insbesondere den gesundheitlichen Wert der Frucht.

Die Haupterntezeit ist Ende September, Anfang Oktober. Im Moment, stimmen die Landwirte überein, befinden sich viele Kürbisse noch auf dem Feld. Sie sollen die letzten warmen Tage am Gewächs verbringen, um gut auszureifen. Das sei für Speisekürbisse wichtig. Die erste Ernte fand bei Lang bereits im Juli auf dem Kompost statt. „Der Kompost ist nährstoffreich.“

Vor 50 Jahren galten Kürbisgerichte noch als Arme-Leute-Essen. Vor etwa fünf Jahren begann der Boom der Speisekürbisse, weiß Lang. Inzwischen habe auch die feine Küche die Frucht entdeckt: Zu den beliebtesten Gerichten gehört die Kürbiscremesuppe.

Lecker und gesund Zum kulinarischen Genuss gesellt sich noch der Gesundheitsaspekt. „Der Kürbis enthält wichtige Nährwerte und reichlich Vitamine“, erklärt Nicole Schwendner, Diätassistentin aus Bad Wimpfen. Beta Carotin enthalte einen wichtigen Schutzstoff für die Zellen und sei deshalb gut für die Gesundheit, informiert Schwendner. Aus den Kernen wird das hochwertige Kürbiskernöl gewonnen, welches bei Prostataleiden eine heilsame Wirkung erziele. Sie rät: Um eine Wirkung zu erhalten, sollten ein bis zwei Eßlöffel Kürbiskerne am Tag gegessen werden.

Im Geschäft von Blumen Funk in Bad Friedrichshall ziehen Zierkürbisse die Blicke auf sich. Ob ausgehöhlt und verziert oder als Strauß gebunden, sind sie hauptsächlich zur Dekoration gedacht. Hermann Funk bestätigt: „Die Nachfrage ist gestiegen.“

[drucken](#)[versenden](#)[kommentieren](#)

Kommentare

0 Kommentare

zu diesem Artikel sind keine Kommentare vorhanden

Ihre Meinung zum Thema

Betreff:

[B](#)[I](#)[U](#)[URL](#)[Bild](#)[eMail](#)[Zitat](#)

Kommentar:

Sie dürfen nur 1000 Zeichen als Text schreiben

[Absenden](#)

Mehr auf stimme.de

- » [Groß und Klein genießen Natur pur - 20.09.2008](#)
 - » [Probleme mit den Chefs kommen vor - 20.09.2008](#)
 - » [Schneller im Internet unterwegs - 19.09.2008](#)
 - » [„Mama, wenn ich sterbe“ - 19.09.2008](#)
 - » [Wohnen in der alten Kelter - 19.09.2008](#)
 - » [Im Freibad tropft es in die Umkleide - 18.09.2008](#)
-