Ohne Kürbis kein Halloween

Mit etwa 800 Sorten gilt der Kürbis als Symbol für die Vielseitigkeit und Launenhaftigkeit der Natur. Kürbis ist das Gemüse mit den größten Früchten (siehe auch Seite 35). Als Speisekürbis nutzt man den Hokkaido und den Butternut, zum Schnitzen nimmt man die großen Halloween-Kürbisse. Kürbisse sind wärmeliebend. Mitte Mai werden vorgezogene Pflanzen in die Erde gesetzt und angegossen. Sobald sich Früchte bilden, haben Kürbisse einen erhöhten Wasserbedarf. Dies liegt auch an der Größe der Blätter, über die viel Feuchtigkeit verdunstet. Speisekürbisse stammen ursprünglich aus Südamerika und zählen botanisch zu den hartschaligen Beerenfrüchten. Im Volksmund nennt man sie auch „Panzerbeeren" wegen ihrer harten Schale. Farblich können Kürbisse von fast weiß, über orange bis hin zu rot und tiefgrün sein. In Mecklenburg-Vorpommern ist wohl die nördliche Grenze für den Anbau von Kürbissen. Vor acht Jahren begann die Biokürbis Steinhausen UG (in der Nähe von Wismar) mit dem Anbau. Die Landwirte ernten im Jahr mehr als 150 Tonnen Kürbis von 12 Hektar Fläche, vor allem Hokkaido-, aber auch Halloween-Kürbis. Von September bis Oktober läuft die Ernte – per Hand. Die Kürbisse müssen vorsichtig abgeschnitten, verladen, gewaschen, sortiert und verpackt werden. Das ist Schwerstarbeit. Ein Hokkaido-Kürbis wiegt ein bis zwei Kilogramm, ein Halloween-Kürbis mindestens fünfmal so viel. Kürbisse sind reif, wenn sie beim Klopfen hohl klingen und die Schale nicht mehr mit dem Finger eingeritzt werden kann. Begonnen hat alles auf den Versuchsfeldern in Gülzow (Landkreis Rostock). Dort fand man heraus, wie Kürbis unter norddeutschem Klima am besten gedeiht. Bodenbeschaffenheit, Pflanzabstand, Pflegemaßnahmen, Wasserversorgung – all das spielte eine Rolle. Die Agrargenossenschaft ist der mit Abstand größte Kürbisproduzent in Mecklenburg-Vorpommern. Jetzt läuft die Vermarktung auf Hochtouren, der Hofverkauf sowie an den Biogroßhandel und Lebensmittelmärkte der Region.

Je kräftiger die Farbe des Kürbisses ist, desto vitaminreicher und geschmacksintensiver ist er.