



Kürbisse sind ihre grosse Leidenschaft: **Peschä** und **Miriam Bienz** ziehen nicht weniger als 80 verschiedene Sorten gross, ernten sie mit viel Herzblut und noch mehr Handarbeit und verkaufen sie ab Hof oder im Zelt in Wabern.

BIENZES' KÜRBISZELT

Farbenfrohes Herbstglück

Der Herbst hat viele Gesichter - in Wabern eines in Kürbisform. Im weissen Zelt der Familie Bienz stapeln sich Hokkaido, Butternut & Co. zu einem farbigen Fest für Augen, Herz und Gaumen. Und kulinarisch können sie alle so unendlich viel mehr als nur Suppe!

Die Schatten werden länger, die Farben intensiver – ein klares Zeichen für das Spätjahr. In Wabern gibt es noch ein weiteres: ein weisses Zelt voller Kürbisse. Liebenvoll drapiert und mit jeweils einem Sortenbeschrieb versehen, warten die farbigen Cucurbitaceae, wie sie auf Lateinisch heißen, auf ihre Käuferschaft. Und diese ist inzwischen zu einer richtigen Fangemeinde geworden.

«Endlich seid ihr wieder da!»

Während wir Miriam und Peter Bienz vor ihrem Zelt treffen, werden sie von Passanten begrüßt und immer wieder fällt der Satz: «Ah wie schön! Ihr seid wieder da!» Das Landwirtpaar schmunzelt und Miriam sagt: «Genau das ist unser Ziel: den Menschen mit unseren Produkten Freude zu machen. Gerade der Herbst ist eine Jahreszeit, die auch mal grau und trüb sein kann und der nahende Winter spürbar wird. Diese Flaniermeile hier mit den Kürbissen in all ihren Farben und Formen sorgt gerade auch an solchen Tagen für gute Laune.»

80 verschiedene Sorten

Noch ist das Zelt längst nicht voll, die Ernte hat gerade erst begonnen. «Täglich kommen jetzt aber neue Sorten hinzu und bald auch die Kürbisse

für Halloween. Diese sind besonders weich und dadurch geeignet zum Schnitzen. Wie alle andern hier kann man aber auch sie essen!», sagt Landwirt Peschä Bienz. 80 verschiedene Sorten dieses hübschen Fruchtge-

Ich war auf der Suche nach etwas Neuem und kam zufällig zum Kürbis.

Peschä Bienz

müses züchten die Bienzes: von Hokkaido- und Turbanskürbissen, über Graue- und diverse Butternuss-Sorten bis hin zu Grünen Kanochas. Sie alle gedeihen in Gerzensee. 6000 Samen

zieht das Landwirtpaar jedes Jahr im Frühling, im Mai wird gesät, Ende August beginnt die Ernte. Wenn die beiden von ihren Kürbissen erzählen, spürt man die Leidenschaft und das Herzblut dafür. Wie kamen sie denn überhaupt auf diese Pflanze?

Ein Geschenk mit Folgen

«Als ich vor zehn Jahren den Hof frisch übernommen habe, war ich auf der Suche nach etwas Neuem, als Ergänzung zur gewohnten Landwirtschaft und unserer Mutterkuhhaltung», erzählt Peschä Bienz. «Just zu jener Zeit bekam ich von einer Bäuerin einen Kürbis geschenkt und brachte ihn meiner Frau mit.» Und diese war fasziniert davon und erinnerte sich – aus einer italienischen Familie stammend – an ihren Grossvater, der beim Kochen schon

INFO Kürbisabende

Einen unvergesslichen Abend auf dem Hof im Thal gut in Gerzensee verbringen?

Tauchen Sie mit der Familie Bienz in die Kürbiswelt ein und lassen Sie sich von ihrer Leidenschaft für diese faszinierende Beere inspirieren.

Kürbiszelt am Lindenweg in Klein-Wabern, ab sofort geöffnet. familiebienz.ch

Übersicht & Anmeldung
Kürbisabende:



damals immer mal wieder Kürbis verwendete. «Als ich dann zufällig in einer Brocki ein altes Kochbuch mit ausschliesslich Kürbisrezepten fand, verliebte ich mich endgültig in diese so vielfältige Beere», sagt Miriam mit einem fröhlichen Lachen. Denn wer meint, Kürbisrisotto und Kürbissuppe sei alles, was man aus Kürbis machen kann, irrt sich gewaltig. «Wenn es eine Frage gibt, die ich kaum mehr hören kann, ist es die: welcher Kürbis ist für Suppe geeignet?» sagt Peschä und lacht. Denn eine Suppe könnte man ja aus fast allem machen. «Aber Kürbisse können so viel mehr! Im Rüebli-Kuchen kann man beispielsweise die Rüebli durch Kürbis ersetzen. Einfach den rohen Kürbis raffeln und dazugeben. Und bevor ich den Kuchen in den Ofen schiebe, lege ich noch ein paar rohe Kürbis-

schnitzchen drauf, das schmeckt grossartig!» verrät Peschä Bienz begeistert.

Alles Handarbeit

Der Produktionsaufwand für jeden einzelnen Kürbis ist riesig und dennoch kommen jedes Jahr wieder neue Sorten dazu. «Wir probieren alle selbst aus, so dass wir die Sorte genau beschreiben können», sagt Miriam Bienz und die sorgfältig geschriebenen Schilder bei den jeweiligen Kübrissen zeugen vom umfangreichen Wissen der Bienzes über all ihre Schützlinge. «Was alle Kürbisse gemeinsam haben: sie schmecken süßlich – wenn sie bitter sind, ist etwas nicht gut mit ihnen, dann sollte man sie nicht essen», erklärt sie. Zierkürbisse seien gar giftig. «Aber hier im Zelt sind alle essbar, auch ihre

Schale», fügt der Landwirt an. Denn die Bienzes produzieren biologisch, ohne Pflanzenschutzmittel und sind folglich IP-Suisse zertifiziert. Rund 15

Kürbisse sind eine riesige Bereicherung in der Küche und unendlich vielfältig.

Miriam Bienz

Tonnen Kürbisse ernten sie jedes Jahr, alles in Handarbeit und von Ende August bis etwa Mitte Oktober.

Persönlichkeiten

Was fasziniert denn so am Kürbis? «Für mich hat jeder Kürbis seine

Persönlichkeit. Jeder ist einzigartig, überrascht mit seiner Form. Es mag etwas komisch klingen, aber wir sprechen beim Ernten und anschliessenden Waschen sogar mit ihnen!» erzählt Miriam Bienz und beide lachen. Ausserdem seien Kürbisse einfach so enorm vielseitig. Sie nimmt einen der ganz kleinen Kürbisse und meint: «Bei diesem beispielsweise kann man den Deckel abschneiden, die Kerne entfernen und ihn mit Käse füllen. Dann im Ofen überbacken und schon hat man eine feine und optisch wunderschöne Vorspeise!» So gäbe es noch tausend weitere Ideen – deshalb auch hat Miriam Bienz die Degustationsabende ins Leben gerufen, wo man sich durch diverse Kürbis-Leckereien probieren und viele spezielle Rezepte kennenlernen kann. (siehe Info-Box)

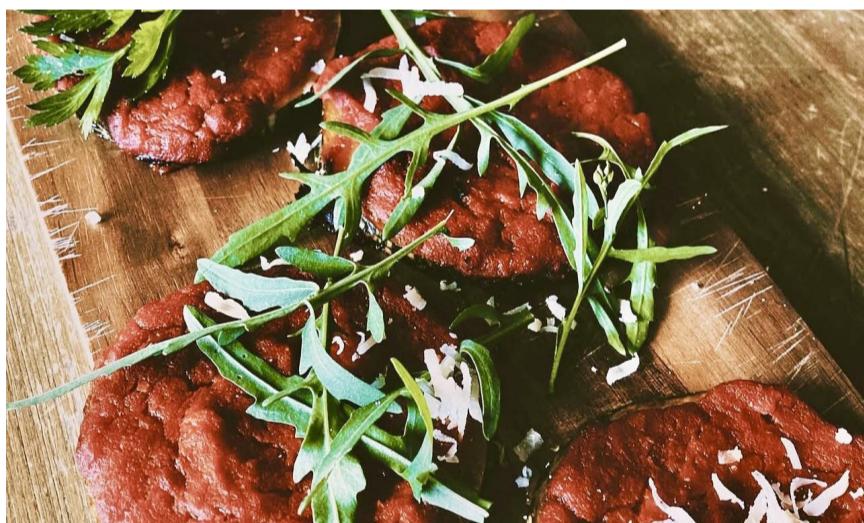
Ein kleines Wunder

«Für mich ist es immer wieder ein Wunder, wie innerhalb von nur gerade 90 bis 120 Tagen aus einem fingernagelgrossen Samen ein Kürbis entsteht. Besonders faszinierend zu beobachten ist das bei den ganz grossen Exemplaren. Und die Farbenvielfalt ist unglaublich!, umschreibt Peschä Bienz seine Faszination. Und gerade weil diese farbigen Naturprodukte so derart fotogen sind, wird im Zelt demnächst noch eine Fotowand mit Stativ eingerichtet, wo man ein Erinnerungsbild inmitten der Kürbisse aufnehmen kann. Damit wird das Kürbis-Zelt zu weit mehr als blass einem weiteren Verkaufsstand. Genau wie die verkauften Kürbisse, die so viel mehr sind als nur eine Suppenzutat!

Foto: Daniel Zaugg, Text: Andrea Bauer



Wie wärs mal mit einem **Pumpking Spice Latte** oder einer **Butternuss-Pizza**?



INFO

Kürbis, aber anders!

Als Basis für ganz viele Rezepte eignet sich ein Kürbispüree: dieses ist im Kühlschrank geschlossen bis zu drei Tagen haltbar.

Einfaches Kürbispüree

Einen Kürbis mit einem scharfen Küchenmesser halbieren. Beide Kürbishälften (mitamt dem Kerngehäuse) aufs mit Backpapier belegte Blech legen und für eine Stunde bei 180 Grad mit Umluft backen. Danach den Kürbis etwas abkühlen lassen, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen, anschliessend das Fruchtfleisch von der Schale trennen, in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Pumpking Spice Latte

- 4 dl Kuh- oder Pflanzenmilch
- 4 – 6 EL Kürbispüree (je mehr, desto cremiger wird der Latte)
- 1 – 2 EL Agavendicksaft (je nach Geschmack)
- ½ TL Pumkin Spice Gewürz

Alle Zutaten mit einem Stab- oder Standmixer mischen. In eine Pfanne kippen und unter ständigem Rühren aufwärmen (nicht kochen)! Fertig!

Peschä's Variante: noch einen Espresso dazukippen!

Butternuss-Pizza

Den Hals eines Butternusskürbis in etwa ½ cm breite Ringe schneiden (den unteren Kernteil kann man gut 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren und für andere Rezepte verwenden).

Die Butternuss-Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Öl, etwas Salz und Tomatensauce bestreichen. Danach ganz nach Lust und Laune mit Mozzarella, Pilzen, Schinken etc. belegen und bei 180 Grad ca. 20 bis 30 Minuten backen. Himmelisch!

HÖRSTÄRKE TEST TAGE



QR-Code scannen und mehr erfahren.

Beratungstermin direkt online oder unter
00800 8001 8001 vereinbaren.

Bis Ende September:
Kostenlos Hörgeräte in Ihrem
Alltag testen und von unserem
Testtage-Angebot* profitieren.

Jetzt
bis zu **900 CHF***
sparen.



NEUROTH
BESSER HÖREN • BESSER LEBEN