

## Waberer Kürbisse in aller Munde

Der Kürbis, lateinisch Cucurbita, ist ursprünglich in Süd- und Nordamerika beheimatet. Heute wird er weltweit kultiviert und genutzt. Er gedeiht sowohl in heissen, trockenen Gebieten als auch in kühlen Nebelwäldern. In Wabern liegt der Kürbis-Hotspot zwischen dem Bundesamt für Metrologie METAS und der Altersresidenz Tertianum und umfasst knapp eine Hektare.



Bild Therese Jungen

Der Kürbisverkaufsstand der Familie Bienz steht schon seit fünf Jahren oben am Lindenweg in Chly Wabere. Jahr für Jahr erfreut er sich grosser Beliebtheit. Alle zum Verkauf angebotenen Kürbisse stammen aus dem eigenen Anbau. Jährlich werden aus den von Hand gesetzten Samen 4000 Pflanzen gezogen, geerntet, gewaschen und vor Ort zum Verkauf angeboten.

### Kürbissorten aus aller Welt

Zu jeder Kürbissorte wird die Herkunft auf einer Infotafel mit der entsprechenden Landesflagge angegeben. Die Kürbisse aus Amerika tragen Namen wie Sweet Mama, Patisson, Winter Sweet oder Autumn Pumpkins. Barbara heisst die dunkelorange Butternussorte, die sich besonders gut zum Braten, Füllen für Kuchen und Pies eignet. Der aus Japan kommende Hokkaido-Kürbis eignet sich besonders für Suppen, Kuchen, Pürées, Gratins und Aufläufe. Aus andern



Sorten lassen sich Suppen, Konfitüren, Vermicelles, Kuchen und Salate herstellen. Der Verwendung sind keine Grenzen gesetzt. Neben der Herkunft enthalten die Info-Tafeln detaillierte Angaben über Geschmack (süss, aromatisch, erdnussig, zucchini-, marroni- und artischockenartig), Fruchtfleisch, Zubereitung, Verwendung und Lagerzeit des jeweiligen Kürbisses.



Familie Bienz vor ihrem Kürbis- und Sonnenblumen-Verkaufsstand am Lindenweg (v.l.n.r.): Peter jun., Ida, Miriam und Peter sen. Bild hh

### Familienbetrieb in der 4. Generation

«Zu Beginn boten wir hier auf einem Anhänger 4 Sorten Kürbisse an», erinnert sich Miriam Bienz an die Anfänge des Unternehmens. Ehemann Peter ergänzt: «Heute umfasst das Angebot 40 Sorten. Den Erfolg verdanken wir sicher in erster Linie der Qualität unserer Speisekürbisse. Sie sind vitaminreich, ausgiebig, sättigend und unglaublich vielseitig im Geschmack.» Der Kürbisverkaufsstand in Chly-Wabere wird auf Instagram und Facebook unter

dem Namen «Bienes Kürbisse» bekannt gemacht. Wie ist der gewaltige Aufwand für Aufzucht, Ernte, Verkauf und Marketing zu bewältigen? Miriam Bienz erklärt mit leuchtenden Augen: «Da ist seit vielen Jahren viel Herzblut dabei. Wir sind ein Familienbetrieb, unsere Eltern helfen tatkräftig mit. Ohne ihre Mitarbeit wäre es nicht möglich. Mein Mann und ich funktionieren ohne starre Rollenverteilung. Seine Stärken als Landwirt liegen eher in der Aufzucht der Kürbisgewächse, meine etwas mehr im Kreativen und in der Pflege der Sozialen Medien. So ergänzen und inspirieren wir uns gegenseitig.»

Higi Heilinger

### Rezept

#### Zubereitung Spaghetti-Kürbis

In reichlich Wasser ca. 60 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Oder ganzen Kürbis im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 60 Minuten backen, anschliessend Fasern mit einer Gabel von der Schale trennen und in unzähligen himmlischen Rezepten weiterverwenden.

### Informationen

Ellen Heidböhmer: Gesund mit Kürbis. Herbig Hausapotheke 2016, ISBN: 978-3-7766-2796-1

Brancucci & Erica Bänziger: Das grosse Buch vom Kürbis. Fona 2005, ISBN: 978-3-0378-0152-9

Walburga Looock: Alles über Kürbis. Landwirtschaftsverlag, ISBN: 978-3-7843-5379-1