

Kürbis, so weit das Auge reicht

Ob am Teller, zur Dekoration oder im XXL-Format: Kürbisse sind aktuell gefragt. Das Gemüse wird aber nicht nur in Supermärkten angeboten. Der Verkauf am Straßenrand und Acker funktioniert.

1. Friedrich Melka eroberte mit seinem XXL-Kürbis Lisa einen neuen österreichischen Rekord. **2.** Da Melka den Kürbis auf einer Palette pflanzte, konnte er mit einem Gabelstapler transportiert werden. **3.** Mathias Willemijns stellte 2016 mit 2623,5 Pfund (1190,5 kg) den Weltrekord auf.

Das orange Hobby zieht die Menschen an

Ob der Kürbis zwei oder 1000 Kilo wiegt, ist egal, das Gemüse begeistert auf die unterschiedlichsten Arten. Die letzten werden nun verkauft. Im Geschäft und am Straßenrand.

TEXT: MANUEL LUTZ

Das kräftige Orange hat aktuell Hochsaison – nicht nur in der Modewelt. Ob in Lebensmittelgeschäften, am Straßenrand oder auf den Feldern – Kürbisse sind überall zu finden. Am Teller als Suppe, mit Risotto vermennt oder einfach als Dekoration erfreut die runde Frucht Groß und Klein. Der Fokus ist von Züchter zu Züchter verschieden. Für manche macht dabei die Masse die Klasse aus.

Friedrich Melka aus Riederberg ist der Mann für schwere Angelegenheiten. Bei der Riesen Kürbis-Staatsmeisterschaft auf der Garten Tulln hat er einen neuen österreichischen Rekord aufgestellt und damit seine eigene Bestmarke aus dem Jahr 2017 um 30,2 Kilo überboten. Beim Wiegen brachte das Gewächs des Niederösterreichers stolze 723,2 Kilogramm auf die Waage. „Den eigenen Rekord zu schlagen war genial. Überhaupt wenn man weiß, wie hoch die Latte liegt“, so der Neo-Staatsmeister. Bei der Europameisterschaft landete Kürbis Lisa – den Namen widmete Melka der Hündin seiner Nachbarin – auf dem fünften Platz.

Der Sieg ging dabei nach Belgien: 1013 Kilogramm wog Mario van Geels Prachtexemplar. Also mehr als zwei ausgewachsene männliche Eisbären. Den Weltrekord hält weiterhin sein Landsmann Mathias Willemijns mit 1190,5 Kilogramm.

Melka ist dennoch davon überzeugt, dass er auch in Österreich

den Belgiern einmal den Rang ablaufen kann. „Ich glaube, dass es machbar ist. Es muss dafür natürlich alles passen, aber ich bin auf einem guten Weg“, so der 50-jährige Polier.

Der Tiroler Hannes Schirmer kann die Begeisterung über XXL-Kürbisse nachvollziehen. „Damit kann man sich einen Namen machen. Es ist ein guter Werbeträger“, so der 45-Jährige. Er selbst hat sich jedoch auf Bio-Kürbisse fokussiert, die vor allem schmecken sollen. In Neustift auf 1000 Metern Höhe gedeiht das Gemüse prächtig. Angefangen hat der Jurist 2011 mit 2000 Qua-

dratmetern, nun sind es schon sechs Hektar. „Es ist jedoch alles sehr kleinstrukturiert auf gesamt zwölf kleinen Äckern. Dazwischen ist sehr viel Grünfläche, daher bleiben etwa nur drei Hektar für den Anbau von Kürbissen und Getreide in Fruchtfolge. Es ist ein eher moosiges Gebiet“, erklärt der Nebenerwerbslandwirt aus Rum. Dennoch sind es pro Jahr etwas mehr als 20 Tonnen. Den Großteil machen Hokkaido- und Butternusskürbisse aus. Vermarktet wird Schirmers Ernte unter der Marke „Bio vom Berg“.

Kauf vom Anhänger ist beliebt

Neben ein paar wenigen Speisekürbissen verkauft Schirmer auch an die 3500 Zierkürbisse selbst. Oder besser gesagt verkauft sich das Gemüse von selbst. In Neustift, Fulpmes, Rum und in Schönberg hat er selbstgebaute Anhänger aufgestellt. Die Kunden können sich dabei selbst bedienen und das Geld in eine Kassa einwerfen. Das Geschäft floriert, alle zwei bis drei Tage müssen die Anhänger wieder aufgefüllt werden. „Jener in Neustift läuft am besten. Er steht direkt am Feld neben der Straße, jedes fünfte Auto bleibt am Abend stehen und holt sich einen Kürbis zum Essen oder Dekorieren“, beobachtet der Teilzeitbauer. →

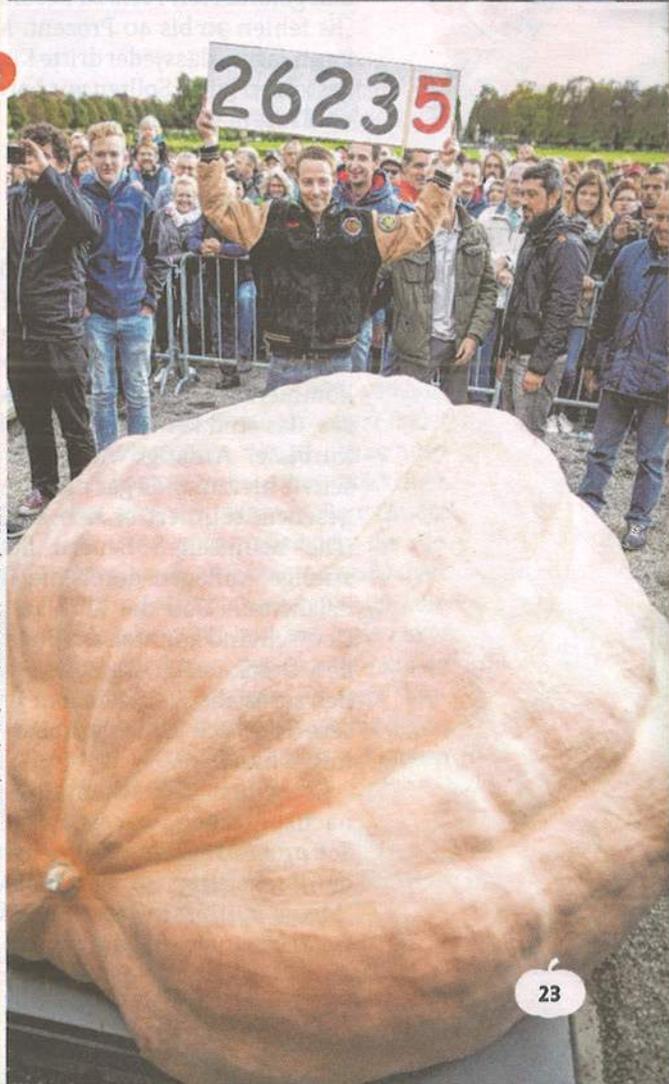
„Den eigenen Rekord zu schlagen war genial. Überhaupt wenn man weiß, wie hoch die Latte liegt.“

**Friedrich Melka,
Riesen Kürbis-Züchter**

2



3



FOTOS: JOHANNES EHN, APA/DPA/CHRISTOPH SCHMIDT, MELKA



4

FOTOS: SCHIRMER (3)

Ein Hokkaido kostet zwei Euro, für fünf Stück der kleinen Zierkürbisse, die zwischen 300 und 900 Gramm wiegen, verlangt Schirmer vier Euro. Die größeren Halloween-Kürbisse kosten vier (drei Kilo) oder sechs Euro (sechs bis sieben Kilo). Zumindest in der Theorie. Denn offenbar ist nicht jeder Kunde bereit, den geforderten Preis zu bezahlen. „Es fehlen 30 bis 40 Prozent. Man kann sagen, dass jeder dritte Kürbis gestohlen wird. Sollten wir bei den 50 Prozent ankommen, muss ich es lassen“, ist für Schirmer klar.

Nicht gerne gesehen

Das Straßengeschäft ist offenbar aber immer noch rentabel. Auch in Innsbruck gibt es schon seit Jahren einige Verkaufsplätze. Schirmer hat damit aber nichts zu tun. „Da kommen die meisten vom Chiemsee, das sind keine einheimischen Kürbisse.“ Anfangs wurde das Geschäft hierzulande gar nicht gerne gesehen, erinnert er sich zurück: „Die heimischen Bauern hatten strenge Auflagen durch die Handelsketten. Und die Kürbisse aus Deutschland konnten am Boden in den Dreck gelegt werden.“ Rechtlich sei es aber kein Problem gewesen, da es sich ja nicht um Lebensmittel handelte.

Es seinen deutschen Kollegen nachzumachen, war jedoch nicht Schirmers Absicht. Vielmehr war es die Lösung für ein Problem. „Meine Kürbisse waren ein richtiger Magnet für die Einheimi-

schen. Sobald ich ernten wollte, standen die Menschen hier. Ich war nur noch mit dem Verkauf beschäftigt und kam nicht mehr zum Arbeiten.“

Von den Einnahmen alleine könnte die Familie nicht leben. Nur Ehefrau Kendra ist hauptberufliche Landwirtin. Zumindest ist es ein Zusatzeinkommen. Im Gegensatz dazu zahlt Riesenkürbiszüchter Melka für sein Hobby drauf.

Pro Jahr steckt der Niederösterreicher zwischen 5000 und 8000 Euro in seine orange Leidenschaft. Zudem hat er für einen Folientunnel schon 12.000 Euro investiert. „Heuer hab ich es erstmals geschafft, durch Preisgelder kostendeckend zu sein. Ich war aber auch bei fünf Wettbewerben dabei“, erklärt der Staatsmeister.

Die Pflege ist zeitintensiv

Melka steckt jedoch nicht nur monetär viel in seine Leidenschaft. Von April bis Oktober schenkt er jeder seiner Pflanzen täglich auch zwei Stunden seiner Zeit. „Ich habe einen Zwölf-Stunden-Arbeitstag.

„Meine Kürbisse waren ein Magnet für die Einheimischen. Ich war nur noch mit dem Verkauf beschäftigt.“

Hannes Schirmer,
Nebenerwerbslandwirt

Daher stehe ich um vier Uhr auf und wenn es gut läuft, bin ich um 21 Uhr fertig.“ Ehefrau Michaela ist schon etwas „angefressen“. Der gemeinsame Urlaub kommt nun recht – war dafür im Sommer doch keine Zeit.

Sein Tiroler Pendant hat es zumindest in der Zwischenzeit etwas ruhiger. „Von der Intensität her ist der Anbau und die Ernte die stressigste Zeit“, weiß Schirmer. Jedes der 20.000 Körner wird im Frühjahr mit dem Daumen in den Boden gedrückt. „Die ganze Familie hilft da mit. Drei bis vier Tage sind wir mit der Aussaat beschäftigt.“

Seit Ende August gibt es die Kürbisse, normalerweise endet die Saison am 31. Oktober. „Nächste Woche werde ich aber keine mehr haben. Am Anfang macht man das beste Geschäft“, weiß Schirmer. Schnell zu sein, ist gefragt. Ein Tipp: „Erst zu Halloween die Kürbisse schnitzen. Denn er hält dann nur ein paar Tage. Wenn er davor fault, hat man weinende Kinder.“

Neben den orangen Kürbissen sind oft auch grüne gefragt. Diese Farbe findet man bei Kernölbauer Christian Reich in Silz. „Die Zierkürbisse sind aber nur ein Nebengeschäft. Der Fokus liegt auf Kürbiskernöl, Kürbiskernnudeln und Kürbismehl“, erklärt Reich. Er merkt, dass seine Ölkürbisse ebenfalls beliebt sind. Orange bleibt in diesen Tagen aber die dominante Farbe. ■



5



6



4. Lena Bartels zeigt stolz einen geernteten Kürbis von ihrer Mutter Kendra Schirmer-Bartels (hinten).
5. Verliehert wird das Gemüse in Kisten. Ein Halloween-Kürbis hätte aufgrund seiner Größe darin nicht Platz. 6. Hannes Schirmer hat jährlich über 20 Tonnen Kürbisse auf seinen Äckern in Neustift.

WERBUNG

Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung beim Einkauf

Die Vermeidung von Abfällen ist ein aktiver Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz. Abfälle erst gar nicht entstehen zu lassen, ist das Gebot Stunde. Weniger Abfälle schützen unser Grundwasser und es werden Energie und Rohstoffe gespart. Abfallvermeidung beginnt ganz konkret beim täglichen Einkauf. Hier werden dankenswerterweise schon einige Alternativen und Hilfestellungen vom regionalen Lebensmitteleinzelhandel angeboten: Es beginnt damit, dass einige Händler anbieten, eigene Frischhaltedosen mit beispielsweise Wurst, Käse, Fisch, Fleisch etc. zu füllen. Dann werden Getränke wie Milch oder Säfte zunehmend in recycelbaren Mehrwegflaschen angeboten. Jeweils vor Ort gibt es die Informationen, ob und wie die Flaschen

im Geschäft zurückgegeben werden können. Beim Obst- und Gemüsekauf gibt es mehrere Optionen, abgesehen davon, dass Produkte wie beispiels-



Stefan Mair (Obmann Tiroler Lebensmittelhandel, l.) und Simon Franzoi (Geschäftsführer Tiroler Lebensmittelhandel). FOTO: WK TIROL/DIE FOTOGRAFEN

weise Gurken oder Tomaten oft schon ohne Schutzhülle aus Plastik verkauft werden. In der Frischeabteilung findet man waschbare Netze, Papiertüten oder kompostierbare Plastiksäckchen. Aber auch der immer größere Einsatz von Mehrwegverpackungen, die vermehrt aus Recyclingmaterial bestehen, trägt zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz bei. Und last, not least bietet sich natürlich an, den Einkauf nicht im Plastiksackerl, sondern in einem Stoffbeutel oder in einem Karton oder in einem wiederverwendbaren Kistchen heimzutragen.

