

Gruselig lecker: Kaarster Kürbisse

Ulrike und Rainer Coenen züchten auf ihrem Rosenhof 30 Sorten.

VON VERA STRAUB-ROEBEN

DRIESCH Pünktlich zum Gruselfest Halloween haben die Amerikaner wieder einen Rekord aufgestellt: Im New Yorker Stadtteil Bronx ist der schwerste Kürbis aller Zeiten präsentiert worden. 1071 Kilo bringt er auf die Waage – so viel wie ein ausgewachsener Bulle. Rainer Coenen aus Driesch kann mit solchem Gigantismus nicht dienen – will er auch nicht: „Ein Kürbis von diesem Ausmaß gelingt nur mit viel Glück und Geduld. Und dabei ist er am Ende noch nicht mal genießbar.“

Seit Beginn der 90er-Jahre kultiviert er auf seinem Rosenhof auch Kürbisse. Die ersten Pflanzen hatte Coenen geschenkt bekommen. „Damals waren wir in der Region

unter den ersten, die Kürbisse anbauen.“ Früh merkte er: Das Gewächs braucht viel Wasser, ist mehltauanfällig – und schmeckt auch Mäusen ausgezeichnet. „Dennoch ist er immer noch relativ einfach – im Vergleich zu anderen Gemüsen“, sagt er. Aus den zarten Pflänzchen entwickelte sich auf inzwischen zwei Hektar Feld bis heute das umfangreiche Sortiment von zunächst 50, heute 30 Kürbissorten: „Das liegt daran, dass wir uns auf die gut kultivierbaren Kürbisse konzentrieren.“

Damals wie heute waren vor allem die sogenannten Halloween-Kürbisse in Mode, ebenso wie der beliebte Hokkaido aus Japan oder Jack be Little aus Amerika. „Allerdings glauben wir, dass der Mikrowellenkürbis womöglich dem bis-

her sehr beliebten Hokkaido den Rang ablaufen wird, weil er schnell und unkompliziert zuzubereiten ist“, vermutet Ulrike Coenen. „Kürbisse sind leckere und gesunde Multitalente, die für weit mehr da sind als nur für Deko – obwohl es auch Spaß macht, gruselige Fratzen hineinzuritzen“, sagt sie und erinnert sich ans Wochenende, als ihre Zwillingmädchen und zahlreiche Kinder von Kunden gemeinsam Halloween-Laternen gebastelt haben.

„Botanisch gesehen ist der Kürbis übrigens eine Beere, genauer: eine Panzerbeere, weil die Kerne frei im Fruchtfleisch liegen“, erklärt sie. Wie viele dieser Beeren die Coenens in einer Saison ernten, haben sie noch nie gezählt. Doch die bunte Vielfalt an allen Ecken und Enden auf dem Hof und im Hofladen spricht für sich. „Man kann auch aus selteneren Sorten ganz wunderbare Gerichte kochen, der Mandarin- oder Jack-be-Little-Kürbis zum Beispiel kann wegen seiner niedlichen Größe prima zur Vorspeise mit einer Masse aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Käse gefüllt werden. Das ist wirklich lecker und sieht toll aus“, so Ulrike Coenen. Der Kürbis sei einfach sehr facettenreich und passe wunderbar zu Gewürzen wie Curry oder zu Ingwer.

Spätestens an Weihnachten ist der Spuk dann vorbei



Ulrike und Rainer Coenen gehören zu den ersten in der Region, die Kürbisse anbauen. NGZ-FOTO: BERNS