

Kürbisfest nach einem guten Erntejahr

Ein buntes Familienprogramm beim herbstlichen Fest an Hof Schäfer: „Feines vom Land“ wird mit 14 regionalen Produzenten vertreten sein. Erstmals gibt es Süßkartoffeln, gewachsen in Dingden.

VON THOMAS HESSE

HAMMINKELN Auf dem Hof Schäfer kreuzt ein Piratenschiff, Totenkopfkürbisse haben sich im zeretzten Segel verhakht. Ein paar Meter weiter erstreckt sich ein Sandstrand. Kürbisfiguren entspannen sich in Liegestühlen, ein Leuchtturm aus drei riesigen aufgestapelten Kabelrollen lenkt den Blick zur maritimen Kulisse auf dem Hof Schäfer. Er ist Blickfang auf dem Bauernhof direkt an der Borkener Straße in Dingden. Um im Bild zu bleiben: Zum 17. Mal verwandelt sich der Hof Schäfer in ein Kürbis-See.

Wohin man auch sieht: überall Kürbisse. Nicht nur, denn zum achten Mal arbeiten die Kürbisfest-Macher mit „Feines vom Land“ zusammen, und das heißt, 14 regionale Produzenten bieten am 16. September von 14 bis 18 Uhr und am 17. September von 11 bis 18 Uhr ihre Spezialitäten: von knackiger Wurst über Getränkespezialitäten bis Neues aus dem Kräutergarten an.

„Unsere Mitarbeiter haben immer wieder Ideen, unser Kürbisfest im großen Maßstab zu dekorieren“, kommentiert Judith Schäfer die gelungene Piraten-Optik. Für Neuigkeiten ist ihr Mann Hermann Schäfer auch zu haben. „Wir haben erstmals Süßkartoffeln angebaut, sie sind in Wärmetunneln, die sonst für Erdbeeranbau benutzt werden, prächtig gediehen“, sagt er über die Knollen, die eigentlich in war-



Beim 17. Kürbisfest in Dingden sind auch Feines-vom-Land-Betriebe mit ihren Produkten vertreten. FOTO: MARKUS WEISSENFELS

men Gefilden wachsen, im Dingdener Hitzesommer sogar 50 Grad im Plastiktunnel verkrafteten. Die sehr aromatische Kartoffel, die eigentlich ein Windengewächs ist, reizt zum Probieren. Über 100 Sorten Kürbis baut Familie Schäfer an und erlebte ein „Super-Kürbisjahr“ in einem heißen Dürre-Sommer. „Wir konnten die Kürbisse früh ernten und somit früh mit unseren Vorbereitungen fürs Fest beginnen“, erzählen sie. Achtmal wöchentlichen wurden die Kürbisfelder „durchgeregnet“.

Durch die Sonne wurden die großen und kleinen Früchte farb-

lich „sehr ausgeprägt“ – ein Augenschmaus. So steht schon seit Wochen die Kürbispyramide, die traditionsgemäß von Weitem zu sehen ist. Auch der Kürbis-Garten ist angelegt, den man sich auch nach dem Fest noch anschauen kann. „Das Gemüse-Glücksrad wird sich wieder drehen“, sagt Judith Schäfer weiter, „wir bieten den Kürbisgriller an, eine Bratwurst mit 30 Prozent Kürbis, und den Kürbis im Bierteig, eine Besonderheit, die ich woanders noch nicht gesehen habe.“ Mit dabei sind 14 Feines-vom-Land-Betriebe, die regionale Produkte anbieten,

sowie zahlreiche Hobbyhandwerker. Insgesamt gibt es um die 80 Marktstände und ein Rahmenprogramm für die Kleinsten von Ponyreiten über Treckerfahren bis Strohrutsche. Der Eintritt ist wieder frei, freie Parkplätze stehen ebenfalls zur Verfügung.

An den Feines-vom-Land-Marktständen wird es Käsespezialitäten vom Dingdener Biohof Groß-Böling geben, wie Ziegenparmesan, sowie Kräuter und historische Gemüsepflanzen der Gärtnerei Schenkendorf aus Alpen, die Winter- und Teekräuter im Fokus hat, den Helgo-

INFO

Feines vom Land: Online-Shop hat sich stabilisiert

Gründung Vor einem Jahr hat Feines vom Land den Online-Shop für Regionalanbieter vom Niederrhein eröffnet.

Bewertung Thomas Michaelis sagt heute: „Das Geschäft hat sich stabilisiert, auch in den Sommermonaten lief es. Es hat aber Luft nach oben.“ Für die Online-Vermarktung von Lebensmitteln sei Ausdauer nötig. Bestellungen aus ganz Deutschland wurden registriert. Besonderen Spezialitätenhunger zeigte Nordnerney. Von der Insel kamen auffällig viele Bestellungen.

länder Ur-Kohl oder den Grünkohl Purpur-Palme.

Mit dabei sind am kommenden Wochenende zum Beispiel die Brauerei Feldschlösschen aus Hamminkeln, die Kornbrennerei Böckenhoff aus Raesfeld Erle und die Forellenzucht Naroda aus Schermbeck. Monika Stallknecht und Thomas Michaelis von der Entwicklungsagentur des Kreises Wesel und vom Verein „Feines vom Land“ freuen sich auf das Kürbisfest. „Hier hat sich etwas entwickelt, was vorbildlich für die regionale Vermarktung ist“, sagen sie.