

# Die erste Ladung Kürbisse ist geerntet

Besuch auf dem Acker zum Saisonstart – Um regionales Gemüse zu vermarkten, geben landwirtschaftliche Betriebe auch Tipps zur Zubereitung

VON DANIELA RAMSAUER

**HINTERBREITENTHANN** – Nicht im Herbst, sondern jetzt beginnt die Erntezeit für Kürbisse. Zum Saisonstart luden Michaela und Jörg Uysmüller auf ihr Feld bei Hinterbreitenthann im Landkreis Ansbach ein.

Im vierten Jahr ziehen die Uysmüllers inzwischen Kürbisse. Es hat angefangen als Versuch, zusätzlich zur Milchviehwirtschaft. „Wir hatten drei Hänger voller Kürbisse. Die waren nach zwei Wochen verkauft. Wir hätten nicht gedacht, dass das so gut ankommt“, erinnert sich Michaela Uysmüller. Um die große Nachfrage zu decken, hat sie sich als Lehrerin beurlauben lassen und kümmert sich nur noch um die Landwirtschaft. Auf einem Hektar baut sie inzwischen 35 Sorten Kürbisse an. Sie werden an verschiedenen Direktvermarktungsstationen gemeinsam mit Blumen und Gemüse zum Verkauf angeboten.

**Zuletzt gab es Mehltau**

Laut den Uysmüllers sei der Sommer gut für die Kürbisse gewesen. In den vergangenen Tagen sei jedoch wegen der Trockenheit verstärkt Mehltau aufgetreten, der mit Schwefel bekämpft werden musste. Um in der Landwirtschaft tätig zu sein, sei Risikobereitschaft nötig, um etwa mit Ernteausfällen wegen Schädlingen klarzukommen, meint Landrat Dr. Jürgen Ludwig. „Heimat ist das, was man daraus macht. Sie geht über den Teller durch den Magen“, ergänzt er.

Die ersten Kürbisse hat der landwirtschaftliche Betrieb jetzt geerntet. Frisch gewaschen werden sie zum Verkauf angeboten. Doch allein mit dem Hinstellen ist es laut Michaela Uysmüller nicht getan. Um die Kundschaft bei der Stange zu halten, teilen sie unter anderem über die sozialen Medien mit, wie das Gemüse zu behandeln ist. Zubereitet werden kann es zum Beispiel als Marmelade, Pesto oder püriert als Bestandteil



Start der Kürbissaison mit Julia Ploch, Projekt Heimkommen LAG Region an der Romantischen Straße; Andrea Denzinger, Regionalmanagement des Landkreises Ansbach, Jörg und Michaela Uysmüller, Kürbisproduzenten, Dr. Jürgen Ludwig, Landrat des Landkreises Ansbach, und Walter Soldner, zweiter Bürgermeister Stadt Feuchtswangen (von links). Vorne auf dem Wagen sitzen die Kinder der Uysmüllers. Foto: Daniela Ramsauer

von Kuchen. „Ich leiste viel Aufklärungsarbeit. Auch dass Kürbisse nach ihrer Zeit als Dekorationsobjekt noch essbar sind, wissen viele nicht“, sagt Michaela Uysmüller.

„Man spürt bei jedem Bissen, dass hier Liebe hineingesteckt wurde“, sagt Julia Ploch, die im Projekt Heimkommen der LAG Region an der Romantischen Straße aktiv ist. Das Projekt fördert verschiedene Bereiche des Lebens. „Wir zeigen die Erfolgsgeschichten hinter den Unternehmen auf“, so Ploch. Zum Erfolg gehöre auch, dass in der Region vielfältige Produkte angeboten werden.

Rund 23 Tonnen Kürbis pro Jahr werden laut Andrea Denzinger vom Regionalmanagement im Landkreis

Ansbach angebaut. Über verschiedene Aktionen, etwa eine Landkarte, die Direktvermarkter zusammenfasst, und saisonale Falblätter, unterstützt die Initiative Unternehmen aus der Region. Der Verkauf regionaler Produkte böte eine Chance, die ansässigen Betriebe zu stärken. Um sie bekannter zu machen, müsse auch auf die Saison der jeweiligen Früchte- und Gemüsesorten hingewiesen werden. „Viele denken, der Kürbis wird erst im September und Oktober geerntet“, so Denzinger.

„Der Kürbis ist nicht nur etwas für Halloween, sondern ein gesundes Produkt, aus dem man viel machen kann“, stimmt Feuchtswangens zweiter Bürgermeister Walter Soldner zu.



Kürbis lässt sich vielfältig verarbeiten, zum Beispiel als Pesto auf dem Baguette, in der Quiche oder im Kuchen. Foto: Daniela Ramsauer