

Woche 37 / 2020

## Faszinierende Vielfalt



Ob orange, beige, grün, bläulich oder gräulich, ob rund, oval, länglich oder flaschenförmig. Die Auswahl an Farben und Formen ist bei Kürbissen schier unbegrenzt. Jetzt werden die beliebten Gewächse wieder angeboten - vielfach direkt ab Hof. So auch bei Karin und Michael Studer, die den Kreuzplatzhof in Boningen in dritter Generation führen. Baby Bear, Bischofsmütze, Blue Ballet, Butternut, Celebration, Feigenblattkürbis, Gelber Krummhals, Herkuleskeule, Happy Jack, Longface, Mini Bottle, Pink Banana oder White Wonder - so vielfältig wie die Formen und Farben der Speise- und Zierkürbisse sind, so vielfältig sind auch deren Namen. Weltweit sind über 800 Sorten verbreitet, eingeteilt werden die Kürbisse von Züchtern aber gerade einmal in fünf Gruppen: Gartenkürbis (*Cucurbita pepo*), Riesenkürbis (*Cucurbita maxima*), Moschuskürbis (*Cucurbita moschata*), Feigenblattkürbis (*Cucurbita ficifolia*) und Ayote (*Cucurbita argyrosperma*). Alle bekannten Sorten stammen von diesen fünf Arten ab.

Vor zwanzig Jahren sind auch Karin und Michael Studer vom Kreuzplatzhof in Boningen auf den Kürbis gekommen. «Es war die Zeit, als der Kürbis wiederentdeckt wurde», sagt Karin Studer. Eine Zeit auch, in der der Halloween-Brauch aus Amerika in die Schweiz überschwappte. Michael Studer

**Lehrabschluss-  
Gratulationen**



**Babysitter  
gesucht?**

erkannte den neuen Trend früh und säte schon im Jahr 2000 auf einer halben Hektare verschiedene Kürbissorten aus. Es war eine Saat, die den bäuerlichen Betrieb der Studers in Zukunft nachhaltig verändern sollte.

### Vom Milchwirtschafts- und Ackerbaubetrieb zum reinen Gemüsebaubetrieb

Als Karin und Michael Studer vor der Jahrtausendwende den Hof von Michaels Eltern Agatha und Willy Studer übernahmen, war der Kreuzplatzhof ein traditioneller Milchwirtschaft- und Ackerbaubetrieb. «Der Kürbisanbau war eine Art Versuchsballon», erinnert sich Michael Studer, «die erste Ernte fiel aber erfreulich gross aus.» So gross, dass sich die Studers etwas einfallen lassen mussten, um die Ernte auch an die Kundschaft zu bringen. Die Idee eines Kürbismarkts, bei dem den Leuten der Erntesegen gezeigt und die Kürbisse verkauft werden konnten, wurde umgesetzt. «Das funktionierte gut, der Markt wurde von Jahr zu Jahr grösser und mit der Zeit kam eine Festwirtschaft dazu», führt Karin Studer aus. Der Kürbismarkt wurde so zum beliebten Kürbisfest. Quasi als Nebenprodukt wurde beim ersten Boninger Kürbismarkt auch überschüssiges Gemüse aus dem «Pflanzblätz» von Agatha Studer angeboten. «Wir haben damals gemerkt, dass durchaus eine Nachfrage nach frischem Gemüse ab Hof bestand», betont Karin Studer. Und mit dem Kürbismarkt sei zugleich auch der Grundstein für den Direktverkauf ab Hof gelegt worden. Ausgehend vom Kürbisanbau erfolgte in den folgenden Jahren der sukzessive Umbau des Kreuzplatzhofs vom traditionellen Milchwirtschafts- und Ackerbaubetrieb zum reinen Gemüsebaubetrieb, der sich im Herbst auch noch der Mosterei widmet. Parallel dazu entwickelte sich das kleine Hoflädeli von 2000 zum eigentlichen Dorfladen mit einem frischen und breiten Nahrungsmittel-Sortiment.

### Anbaufläche vergrössert

Lange Zeit blieb der Kürbis, eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt, aus der Schweizer Küche verbannt. Ein Grund dürfte wohl darin liegen, dass er ein typisches Kriegsgemüse war und lange als Gericht der Armen galt, bis er wiederentdeckt wurde und sogar den Weg in die Feinschmeckerküchen fand. Entsprechend der steigenden Beliebtheit und der grösseren Nachfrage verdreifachten auch die Studers in den letzten zwanzig Jahren ihre Kürbis- Anbaufläche. «Heute bauen wir auf einer Fläche von 1,5 Hektaren etwa 80 verschiedene Kürbissorten an - die Erntemenge dürfte in einem durchschnittlichen Jahr rund 15 Tonnen betragen», verrät Michael Studer. Der grösste Teil der Ernte wird ab Hof verkauft, ein kleiner Teil geht in die Gastronomie, Zierkürbisse auch an

den Dekobereich von Blumenläden. Grossverteiler sind nicht unter den Abnehmern von Kürbissen aus Boningen.

#### Viel Handarbeit im Frühsommer und Herbst

Während der Wachstumsphase sind Kürbisse im Normalfall äusserst pflegeleichte Pflanzen. «Ein bisschen Jäten muss aber auch dann sein», sagt Michael Studer. Der Aufwand sei aber vor allem im Frühsommer und im Herbst beträchtlich und erfordere viel Handarbeit. Ab April werde das Saatgut in einem Treibhaus angezogen, etwa ab Mitte Mai würden die Pflänzchen ins Freiland ausgepflanzt, sagt Karin Studer. «Die Pflanzung erfolgt erst, wenn die Eisheiligen vorbei sind - dieser Termin wird auf dem Kreuzplatzhof strikte eingehalten», betont Karin Studer, denn die Pflänzchen würden empfindlich auf Frost reagieren. Auf die Idee mit dem Treibhaus kamen Karin und Michael Studer, weil sie schon früh merkten, dass einzelne Sorten jeweils zu wenig Zeit hatten, um auf dem Feld bis im Herbst richtig auszureifen. «Das Treibhaus verschafft den Kürbissen den notwendigen Wachstumsvorsprung» ist sich Michael Studer sicher. Und half mit, den Wandel zum Gemüsebaubetrieb voranzutreiben: Statt es ab Mitte Mai leer stehen zu lassen, wurden darin Gurken und Tomaten angepflanzt. Neben dem Tagesgeschäft Gemüsebau kommt im Herbst mit der Kürbisernte und der Mosterei jeweils viel zusätzliche Arbeit auf das Team des Kreuzplatzhofs zu. Die gesamte Kürbisernte, die ab Ende August/Anfang September einsetzt, vom Schneiden auf dem Feld über das Waschen bis zum Weg in die Ausstellung erfolgt in Handarbeit. «Wir sind froh, dass uns neben den Angestellten auch die Familie in den all Jahren eine wichtige Stütze geblieben ist», betont Karin Studer dankbar.

#### Vielseitig verwendbar

Ob als Suppe, Salat, Zutat in Gratins, Gemüse, Chutney, süsses Dessert oder sogar als Konfitüre - der Kürbis hat geschmacklich einiges zu bieten, ist gesund und in der Küche vielseitig verwendbar. Befragt nach ihrem Lieblingsrezept, muss Karin Studer lange studieren. Fast schon entschuldigend fügt sie an, dass ihr Herz auch nach zwanzig Jahren noch höher schlage, wenn die Kürbisse

jeweils auf den Platz kommen würden. «Ich habe einfach Freude am Leuchten der Kürbisse - an der Vielfalt an Farben und Formen. » Und wenn sie ein Lieblingsgericht auswählen müsste, dann wäre es «Agathas Kürbiswähe», nach dem Rezept ihrer Schwiegermutter. Eine Wähe aus Kuchenteig, der mit geriebenem Käse, geraffeltem Kürbisfleisch (vorzugsweise Butternut), fein geschnittenem Lauch und Speckwürfeli belegt und mit einem Guss aus Ei und Rahm verfeinert wird.

#### Kürbismarkt statt Jubiläums-Kürbisfest

20 Jahre Kürbisanbau auf dem Kreuzplatzhof - das wollten Karin und Michael Studer gemeinsam mit ihrer Kundschaft am traditionellen Kürbisfest am letzten September-Wochenende feiern. «Dieses Jahr wird es aus den bekannten Gründen nicht möglich sein, ein grosses Fest mit Festwirtschaft durchzuführen». Ganz ausfallen soll das Jubiläum allerdings nicht. «Wir feiern einfach in reduzierter Form - mit einem Kürbismarkt wie vor 20 Jahren». Womit sich ein Kreis schliesst.

THOMAS FÜRST

#### Öffnungszeiten Hofladen

Kreuzplatzhof Boningen

Mo - Fr 7.30 -12 / 13.15 - 18 UHR

Sa 7.30 - 16 UHR

[www.kreuzplatzhof.ch](http://www.kreuzplatzhof.ch)



AARGAUCITYS\*

UIC  
Leser\*  
männlich

BAS\*

regio  
live.ch

Solothurner Woche

Wiggertaler  
Allgemeiner Anzeiger

zt ZOFINGER  
TAGBLATT