

## Die Vielfalt der Kürbisse für ein gruseliges Halloween

Die Kürbis-Saison erreicht ihren Höhepunkt, und gurkerl.at, der Online-Supermarkt, bietet eine breite Palette von Kürbissorten, darunter Hokkaido, Butternut, Spaghetti und Muskat. Mit bis zu 15 verschiedenen Sorten in Bio-Qualität übertrifft gurkerl.at herkömmliche Supermärkte und fördert gleichzeitig die Vielfalt und die regionale Landwirtschaft. Die Kürbisvielfalt bietet aufregende Geschmackserlebnisse und erhält traditionelle Rituale wie das Schnitzen von Jack O'Lanterns.



*Halloween bei gurkerl.at(©gurkal.at)*

Sie leuchten klassisch-orange, hellgelb, aber auch in diversen Grüntönen sowie dunklem Lila um die Wette und unterscheiden

sich auch in Form und Geschmack deutlich voneinander. Die Rede ist von Kürbissen. Hauptdarsteller im Kürbis-Cast: Hokkaido-, Butternut-, Spaghetti- und Muskat-Kürbisse. Diese landen besonders häufig auf den Tellern, sind die Herbst-Highlights schlechthin. **Beim Online-Supermarkt gurkerl.at** darf es jedoch etwas origineller zugehen. Bis zu 15 verschiedene Varianten bietet gurkerl.at in der Saison an – selbstverständlich auch in Bio-Qualität. Damit übertrifft gurkerl.at das Angebot jenes herkömmlicher Supermärkte um das Dreifache und unterstützt **damit gleichzeitig die regionale Landwirtschaft.**

## **Kürbisse - Mehr als nur Hokkaido**

Warum es sich lohnt, diese Vielfalt zu bewahren? Wir haben direkt beim Kürbis-Profi nachgefragt. Franz Hascher, gurkerl.at-Partner, Gemüsebauer und Inhaber vom Franzlbauer in Hintersdorf: „Vielfach sieht man im Supermarkt nur noch Hokkaido-Kürbisse. Wohin man auch blickt. Würden alle nur noch Hokkaido anbauen, würden die anderen Sorten, die so viele weitere Geschmäcker mit sich bringen, aussterben.

Dabei ist es doch ganz wunderbar, dass eine saisonale Gemüsesorte wie der Kürbis eine so große geschmackliche Vielfalt bietet! Darum freuen wir uns, dass wir mit **gurkerl.at** einen Partner haben, der unser Bemühen um den Erhalt der Artenvielfalt unterstützt und uns den Raum gibt, neben den Klassikern auch mal Experimente zu probieren.“ Zaira Gómez, Category Managerin für Obst & Gemüse bei gurkerl.at, ergänzt: „LandwirtInnen wie Franz Hascher geben unseren Kunden die Chance, auch mal andere Geschmacksrichtungen auszuprobieren. Genau das schätzen gurkerl.at-KundInnen an uns: Eine Vielfalt und Experimentierfreudigkeit, die der reguläre Handel nicht bieten kann.“

## **Die ursprüngliche Bedeutung von Jack O'Lantern**

Und wer sich schon immer mal gefragt hat, woher der Brauch der geschnitzten Kürbisse stammt, hier die Kurzfassung: Der Ursprung geht auf eine irische Legende rund um einen Bösewicht namens Jack Oldfield zurück, der es sich zu Lebzeiten mit dem Teufel verscherzte. Er trickste ihn bei einem Handel aus und nahm ihm das Versprechen ab, ihn und seine Seele für immer in Ruhe zu lassen. Und genau das wurde ihm an seinem Todestag zum Verhängnis: Nachdem er wegen seines fragwürdigen Lebensstils im Himmel abgelehnt worden war und in der Hölle auftauchte, wurde ihm aufgrund des teuflischen Versprechens auch hier der Eintritt verwehrt.

Der Teufel hatte jedoch Mitleid und schenkte ihm ein wärmendes Stück glühende Kohle aus dem Höllenfeuer, das Jack in seinen Proviant – eine Rübe – steckte, mit der er seither an Allerheiligen durch die Dunkelheit wandelt... Aus dieser Legende verfestigte sich schließlich der Glaube, dass ein brennendes Stück Kohle in einer Rübe die Fähigkeit besitzt, den Teufel und böse Geister fernzuhalten. Mit der Auswanderung nach Amerika wurde aus der Rübe ein Kürbis, der hier verbreiteter und leichter zu bearbeiten war. Der Name blieb jedoch bestehen: Jack O´Lantern, wie die geschnitzten Laternen im englischsprachigen Raum genannt werden.

## **Diese Kürbisse gibt es unter anderem bei gurkerl.at zu entdecken:**

Hokkaido

Dieser – ursprünglich japanische – Kürbis ist bekannt wie ein bunter Hund, wird geliebt ob seiner essbaren Schale und hat einen nussig-süßlichen Geschmack, der dem Aroma von Maronen ähnelt. Ob als Suppe, Auflauf, Pasta, Püree oder Dessert, der Hokkaido liefert ab in Sachen Geschmack und Nährwerte. Ein kulinarischer Allrounder, besser kann man ihn nicht beschreiben.

Butternut

Dieser toll aussehende Kürbis erinnert in der Form etwas an eine Birne, wird hier und da auch Birnenkürbis genannt. Er ist herrlich aromatisch nussig und erinnert mitunter an Esskastanien. Die dünne Schale lässt sich leicht und schnell schälen, mit zubereitet ist sie theoretisch essbar, aber immer ein bisschen ledrig. Sein größtes Talent: Er lässt sich toll füllen, z.B. mit Reis und Pilzen.

## Spaghetti

Die kalorienarme Alternative zu Pasta Spaghetti. Das milde und leicht nussige Fruchtfleisch erinnert am ehesten an Zucchini. Im Ganzen gegart überrascht er mit, an Spaghetti erinnerndes Fruchtfleisch, das mit einem Topping zu einer köstlichen Mahlzeit mutiert.

## Delicata

Eine Untersorte des Spaghettikürbis, und einer der feinsten Kürbisse überhaupt. Gewürfelt in der Pfanne gebraten oder ausgehöhlt und dann gefüllt, der Geschmack ist kräftig und geht in Richtung Maroni.

## Festival

Der Festival ist unter vielen Namen bekannt; unter anderem als Chamäleon, Carnival, Mikrowellenkürbis oder Gorgonzolakürbis. Fast immer wird der Chamäleonkürbis zur Herbstdekoration verwendet. Durch seine bunte Vielfalt wird jeder Küchentisch aufgepeppt.

## Marbles

Der Marble Kürbis überzeugt nicht nur mit seinem maroniartigen, süßen Kürbisgeschmack sondern auch mit seinem auffälligen Aussehen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**