

**Biel:** ZWEITES KÜRBIS-FESTIVAL

# Ein skurriler, ku

Schon von weitem sieht man die roten, grünen, gelben, orangen, weissen und verschiedenfarbenen gestreiften Kürbisse. In der Marktgasse herrscht «Märktstimmung.» Grosse, kleine, dicke, dünne, lange, kurze, bananen-, birnen-, mandarinen- und fussballförmige Kürbisse wurden an den Ständen präsentiert. Vom kleinen, stacheligen, baumnussgrossen, kaktusähnlichen «Kürbischen» bis zum riesengrossen kugelrunden, fast platzenden Kürbis – die Vielfalt war gross und faszinierend. Der Türkenturban-Kürbis hatte seinen Namen nicht von ungefähr, denn er sah tatsächlich auch so aus.

\*  
Einblick über Namen, Herkunft, Fruchtfleisch, Verwendung und Haltbarkeitsdauer erhielt man am Stand des Gemüsebauers Wasserfallen aus Kerzers. «Der Gelbe Zentner ist einer der bekanntesten und auch am meisten kultiviert», stand auf einem Schild, das auf dem grossen runden Kürbis platziert war. «Schon meine Mutter backte aus diesem Kürbis Kuchen», erzählt Hanni Kohler lachend, die am Stand eifrig mithilft. Das Fruchtfleisch des Gelben Zentners sei «gelb, dick, fasrig, wässrig und leicht süss», steht weiter auf dem Info-Schildchen. Er werde auch Atlantic Giant genannt und gehöre zu den grössten Kürbissen, offenbart Simone Wasserfallen. «Mich fasziniert die Vielfalt der Kürbisse», meint sie weiter. Der Pleine de Naples stammte ursprünglich aus italienischer Zucht. Er ist «dunkelorange, fest, leicht, fasrig und fruchtig – gute Qualität», steht auf einem anderen Schildchen. Dieser eigne sich sehr gut zur Verarbeitung für Suppen und Süssspeisen. Auch für Mousse, Grätins, Spätzli, Salate und vieles mehr eignet sich die grosse Beere. Die Haltbarkeitsdauer variiert zwischen zwei bis zwölf Monaten – je nach Sorte. Besonders gut geeignet für kreative Schnitzereien ist der Halloween-Kürbis.

\*  
Ein riesengrosser Gelber Zentner oder Atlantic Giant wog rund 190 Kilogramm und konnte für 400 Franken gekauft werden. Viele blieben erstaunt und be-

wundernd vor dem Koloss stehen. Trotz Schild «Bitte nicht berühren» war die Versuchung für viele einfach zu gross. Ein kleiner Junge wurde auf frischer Tat ertappt – von seiner Mutter, diese erhob mahnend den Zeigefinger und zog ihn fort. Eine witzige Idee hatten Isabel und Samuel Otti, (Bio Suisse), aus Oberwil. Sie malten Gross und Klein ihr «Wunschgesicht» auf den Kürbis. «Die gigantisch verschiedenen Formen und die Farbenvielfalt fasziniert mich», schwärmt Victoria Reisle, die am Stand Otti mitwirkte. Ein paar ältere Frauen musterten die Zierkürbisse skeptisch. Doch schnell war das Portemonnaie gezückt und ein paar Kürbisse wechselten den Besitzer. Plastiksack um Plastiksack wurde mit den witzigen, bunten und kuriosen Beeren gefüllt und verkauft.

\*  
Zu einem Kürbisgericht empfiehlt Lydia Soland-Gerster vom Weinbau Kapfzug aus Twann einen weissen Chasselaswein. Aber auch ein Pinot Chardonnay oder der Riesling Sylvaner wären geeignet. Die Stände wurden alle lieblich mit Zierkürbissen, Efeus, Kürbisfratzen, Gebinde und vielem mehr dekoriert. Im grossen Festzelt des Marktgasse-Leistes schöpften freiwillige Helferinnen aus dem riesengrossen Kochtopf gelb-orangefarbene, fein duftende Kürbissuppe. Die Holzskulpturen von La Cabane strahlten eine waldähnliche Atmosphäre aus. Die Eulen mit ihren glänzenden Knopfaugen, Eichhörnchen mit Tannenzapfen, Pilze usw. waren lieblich geschnitzt. Auch Töpferware, Ährengeflechte, Alpkäse, Brote, Eingemachtes, Karten und Bilder mit Kürbissujets und vieles mehr verlockte zu einem Kaufrausch. Es herrschte reges Treiben. Stimmengewirr und Lachen vermischte sich mit Musik. Ein paar Kinder waren eifrig mit dem Aushöhlen und Verzieren ihrer Kürbisse beschäftigt. Ein kleines Karussell drehte Runde um Runde – strahlende Kindergesichter und Lachen ertönten herab. Für die Organisation zeichnete wiederum der Marktgasse-Leist verantwortlich.

Britta Trachsler-Mathys



Der Riesenkoloss, dem trotz  
ner, auch Atlantic Giant gene

