



200 vielfältige Kürbissorten

Wenn bei anderen Landwirte nach der Ernte etwas Ruhe einkehrt, geht es bei Ute und Volker Ligges buchstäblich erst richtig rund: Zwischen Ende August und Weihnachten dreht sich auf ihrem Bioland-Betrieb im westfälischen Kamen alles um den Kürbis.

Vier Monate lang türmen sich im Hofladen kunterbunte Kürbisse. Zwischen hellgelben Shokichi Shiro Kürbissen und gelb-grün gestreiften Delicata Kürbissen leuchten die orangen Hokkaidos. Insgesamt 200 unterschiedliche Sorten in verschiedenen Farben, Formen und Größen, alle aus eigenem Anbau, bieten die Ligges zum Verkauf an. Hinzu kommen diverse Kartoffel- und Getreidesorten aus eigenem Anbau und täglich frische Eier aus dem eigenen Hühnermobilstall.

Neben der Sortenvielfalt besticht der 150 Jahre alte Hof durch sein besonderes Ambiente und vor allem durch die Art und Weise, wie die farbenprächtigen Feldfrüchte präsentiert werden. Mit viel Liebe zum Detail hat die gelernte Floristmeisterin Ute Ligges den Außenbereich und den Hofladen gestaltet: Vor



dessen Eingangsbereich steht ein mit verschiedensten Kürbissen drapierter Rankbogen, rundum mit Herbstblumen dekoriert. Jede Holzkiste zielt ein Schild, das über die Sorte, die Lagerzeit und die Verwendungsmöglichkeiten des jeweiligen Kürbisses informiert. Herbstblumen und allerlei Naturmaterialien kann man als Deko ebenfalls kaufen.

Nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch hat der Ligges Hof Einiges zu bieten. Zum Auftakt der Kürbissaison lädt Familie Ligges alljährlich zu wöchentlichen Kürbis-Kochevents in Kooperation mit regionalen Restaurants ein. Dann kommen originelle und leckere Kürbisgerichte auf den Tisch, etwa schwarze Tagliatelle mit Tomaten-Kürbissauce, Kürbis-Bruschetta oder Kürbisschiffchen. Neben Probier-Aktionen finden Kochkurse und für Familien und Kinder Schnitzkurse statt. „Damit wollen wir zeigen, was alles im Kürbis steckt und was man aus der vielfältigen Feldfrucht herausholen kann“, so Ute. Zusätzlich hat sie sogar zwei Kürbiskochbücher mit eigenen Rezepten verfasst.

An Stelle der ehemaligen Wirtschaftsräume – einer Deele, wie es im Westfälischen heißt – haben die Ligges ihren Hofladen errichtet. Ein Schwalbennest an der Decke ist vor allem für Kinder eine große Attraktion. Die Erwachsenen erfreuen sich an den Spezialitäten auf Basis von Kürbis: Fruchtaufstriche, Chutneys, Suppen und Kürbissecco. Natürlich kann die Familie nicht alles selber anbauen und verarbeiten, beispielsweise stammen das Kürbisöl von einer Ölmühle aus der Steiermark. Seit zwei Jahren verfügt Hof Ligges auch über einen 24 Stunden-Selbstbedienungsbereich. Dort kannst du auch außerhalb der viermonatigen Hofladensaison rund um die Uhr Kürbisse, Kartoffeln, Eier und verschiedene regionale Spezialitäten einkaufen.

Für die Zahlenfans

Anbaufläche von Kürbissen im Jahr 2020: 4.700 Hektar
Anbaufläche Bio-Kürbisse: 1.500 Hektar
Bio-Erntemenge: 23.600 Tonnen (Das sind 27 Prozent der gesamten Kürbis-Erntemenge.)
etwa jeder Vierte in Deutschland geerntete Kürbis stammt aus



ökologischer Erzeugung Pro Haushalt: ein
Kilogramm Kürbis pro Jahr (Bio-Anteil: 25 Prozent)
Die Zahlen beziehen sich auf das Jahr 2020.
Quellen: Statistischen Bundesamt und AMI-Analyse
des GfK-Haushaltspanel