



Biobauer Toni Stalder hat für jeden Kürbis ein Rezept



Der orange «Potimarron» gehört zu Toni Stalders Kürbis-Delikatessen. Bild: Corinne Glanzmann (Sempach Station, 29. September 2016)

Kürbissuppe – für mich ist sie der Inbegriff des Herbstes. Denn was gibt es Besseres, als an einem nebelverhangenen, düsteren, kalten Abend einen Teller Kürbissuppe auszulöffeln? Einige dürften diese Meinung teilen. Nicht aber Biobauer Toni Stalder (55) aus Sempach Station: «Kürbissuppe ist sozusagen der Trostpreis.» Wie aus der Kanone geschossen gibt er Kochtipps: «Je nach Sorte kann man den Kürbis in der Pfanne braten, etwas Rohrzucker darüber streuen und am Schluss noch mit einem Häubchen Rahm verzieren – ein köstliches Dessert.» Oder: «Der Kürbisgratin zählt zu meinen Favoriten», sagt der

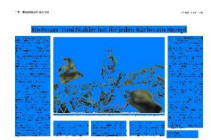
dreifache Familienvater, der zweimal wöchentlich selber am Herd steht.

«In der Küche bin ich gerne kreativ»

Toni Stalder hat in den 28 Jahren, in denen er auf einer Fläche von 10 Aren Kürbisse anpflanzt, viele Rezepte ausprobiert – wobei «Rezepte» etwas hochgegriffen ist. Anstatt nach Vorgaben zu kochen, experimentiert der Landwirt lieber: «In der Küche bin ich gerne kreativ und probiere immer wieder neue Menüs aus.» Wenn er spricht, läuft einem förmlich das Wasser im Mund zusammen. Er ist mit Rezeptideen kaum mehr

zu stoppen. Hält er seine Kreationen fest? «Das ist nicht so mein Ding. Ich gebe meine Rezepte mündlich weiter», sagt er und lacht. Zweimal in der Woche ist Stalder mit seinen Kürbissen am Markt – freitags in Sempach und samstags in der Stadt Luzern auf dem Helvetiaplatz. Da erhalten die Kunden nicht nur das Produkt, sondern auch gleich noch ein paar Kochtipps.

Auf seinem Feld pflanzt der Bauer ausnahmslos essbare Kürbisse an. Heute sind es zehn verschiedene Sorten. «Wir haben das Sortiment in den letzten Jahren halbiert und setzen nun



So schmeck



vorwiegend auf Delikatess-Kürbisse», erklärt er. Die Nachfrage nach speziellen Kürbissen habe in den letzten Jahren deutlich zugenommen, hält der Landwirt fest. Zu den Feinschmecker-Kürbissen gehören unter anderem der «Blaue Ungar», der «Potimarron» und der «Tsukaputo». Letzteren bezeichnet Stalder als seinen Liebling. «Das ist ein Kürbis mit Charakter: Sein Fruchtfleisch ist sehr dicht und fein und sein Geschmack eine Mischung aus Nuss und Süsskartoffeln», schwärmt er. Als Garnitur für den japanischen Kürbis würden sich Walnüsse sehr gut eignen, fügt der Hobbykoch an. Die meisten – vor allem Familien – würden den «Butternut» kaufen. «Das ist sozusagen der Fünf-vor-zwölf-Kürbis, weil man ihn nicht lange bearbeiten muss.»

Die Familie Stalder pflückt zwischen August und Oktober rund 3000 Kilogramm Kürbisse. Der Grossteil wird frisch den Märkten verkauft. «Den Rest essen wir selber», ergänzt Stalder. Die Bilanz der diesjährigen Kürbissaison sei durchschnittlich gewesen. «Der Frühling war zu nass. Doch der warme Sommer und der Spätsommer konnten die Ernte noch retten.» Ein nasser Frühling bedeutet für den Biobauern, dass er seine Kürbisse jeden Tag von Hunderten von Schnecken befreien muss. «Eine Schnecke kann innerhalb weniger Stunden eine ganze Kürbispflanze zerfressen», erklärt er. Das Vlies, das er ausgelegt hat, verhindere, dass auf dem Kürbisfeld Unkraut wachse.

Der Hobbykoch und Biobauer hat schon im August all seine Kürbisse probiert – ganz zur Freude seiner Frau und Kinder. «Sie lieben die Kürbisse genauso wie ich.» Welches Gericht wird er als nächstes zaubern? «Das verrate ich gerne am Marktstand in Sempach oder in der Stadt Luzern.»

Yasmin Kunz

yasmin.kunz@luzernerzeitung.ch