



Hereinspaziert in den Kürbis-Zirkus

Liebe Besucher des Blühenden Barock,

Hereinspaziert! Herzlich willkommen im Kürbis-Zirkus – herzlich willkommen im Blühenden Barock Ludwigsburg.

Man hätte es wohl kaum besser planen können – doch wie es der Zufall so will, steht das Jahr 2016 im Blühenden Barock eindeutig im Zeichen des Zirkus. Als das Thema Zirkus für die diesjährige Kürbisausstellung festgelegt wurde, konnten wir noch nicht ahnen, dass wir nur wenige Wochen vor Beginn der Kürbisausstellung mit dem Circus Roncalli „Europas meistbewunderten Circus“ (Herald Tribune) im Südgarten vor der imposanten Schlosskulisse zu Gast haben würden, der die Besucher mit seiner „Reise zum Regenbogen“ regelrecht in eine Traumwelt entführt hat.

Und direkt nach dem Abbau des Zirkuszeltens von Roncalli hat bereits der Aufbau der Kürbisausstellung begonnen.

Lassen Sie sich von den Attraktionen in unserer Kürbis-Manege verzaubern. Bewundern Sie die



Volker Kugel
Direktor des Blühenden Barock Ludwigsburg

kunstvoll gestaltete Artistenpyramide und lachen Sie über die Späße der kunterbunten Kürbisclowns. Staunen Sie, wenn der Tiger durch den Feuerreifen springt oder der Messerwerfer seine Kunststücke vorführt.

Aber genauso zirkusreif ist zum Beispiel die Kürbisregatta am 18. September, wenn waghalsige Kanuten die „Arena“ des Südgartensees nutzen und im Wettbewerb um den Bahnrekord den Besuchern ihre Paddel-Fähigkeit in ausgehöhlten Riesen Kürbissen demonstrieren.

Aber auch die Hubbard Family von US-Kürbisschnitzer Ray Villafane ist eine wahre Attraktion, an der sicher auch Roncalli-Chef Bernhard Paul seine Freude hätte. Selbstverständlich steht die Geschichte um die Hubbard Family in diesem Jahr ganz im Zeichen des Zirkus.

Und nun Manege frei – und viel Spaß beim Kürbis-Zirkus 2016!

Ihr

Volker Kugel

Eine stolze und glückliche Partnerschaft mit dem Blüba

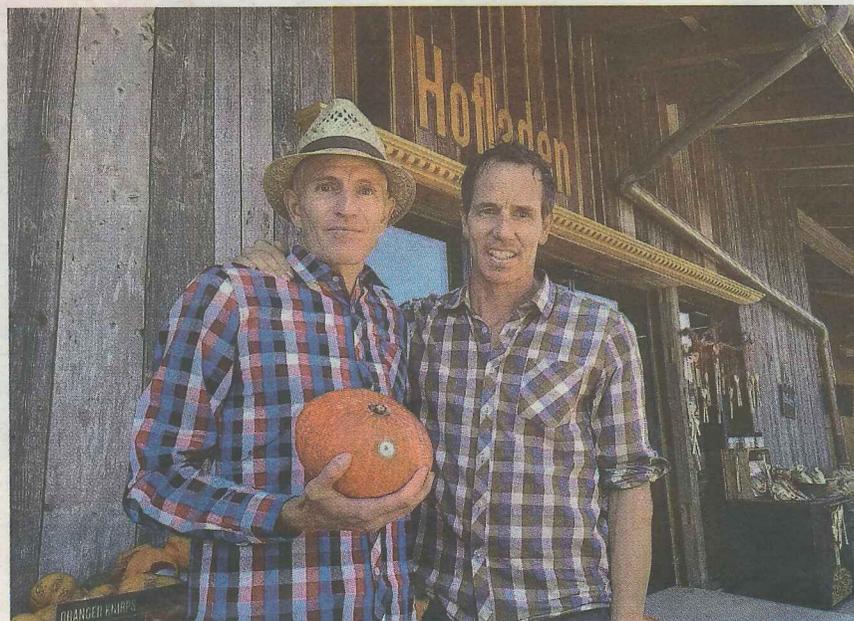
Liebe Kürbisfans,

in diesem Jahr heißen wir Sie herzlich in unserer kunterbunten Kürbis-Manege willkommen.

Wieder einmal haben in den vergangenen Wochen und Monaten Künstler und Ideengeber, Gärtner und Aufbauarbeiter, Köche und Kürbiszüchter Hand in Hand gearbeitet, um Ihnen einen einmaligen Aufenthalt auf der 17. Kürbisausstellung im Blühenden Barock Ludwigsburg zu ermöglichen.

Dabei profitieren wir natürlich auch von jahrelanger Expertise durch unsere Schweizer Erlebnishöfe in Jona und Seegräben. Schon Ende der 90er Jahre haben wir dort die erste Kürbisausstellung veranstaltet und dabeinatürlich auch mit jedem Jahr dazu gelernt.

Wer also einmal selbst erleben will, wo die Idee zur Kürbisausstellung entstand und einen Blick auf



Martin und Beat Jucker
Erfinder der Kürbisausstellung und Kürbisexperten

das Motto vom nächsten Jahr werfen möchte, ist herzlich bei uns in der Schweiz willkommen. Alles Wissenswerte für einen Kurztrip zu unseren Kürbisausstellungen finden Sie auf Seite 9.

Nun wünschen wir Ihnen aber erst einmal einen einzigartigen Besuch im Ludwigsburger Kürbiszirkus – genießen Sie die wunderbare Kürbisvielfalt mit den liebevoll inszenierten Kürbisobjekten unseres künstlerischen Leiters Pit Ruge und die leckeren und vielfältigen Gerichte unserer Kürbisgastronomie.

Wir sind stolz und glücklich, Partner des Blühenden Barock zu sein – eine Partnerschaft, die seit vielen Jahren für beide Seiten Früchte trägt.

Ihre

Beat und Martin Jucker
Jucker Farm

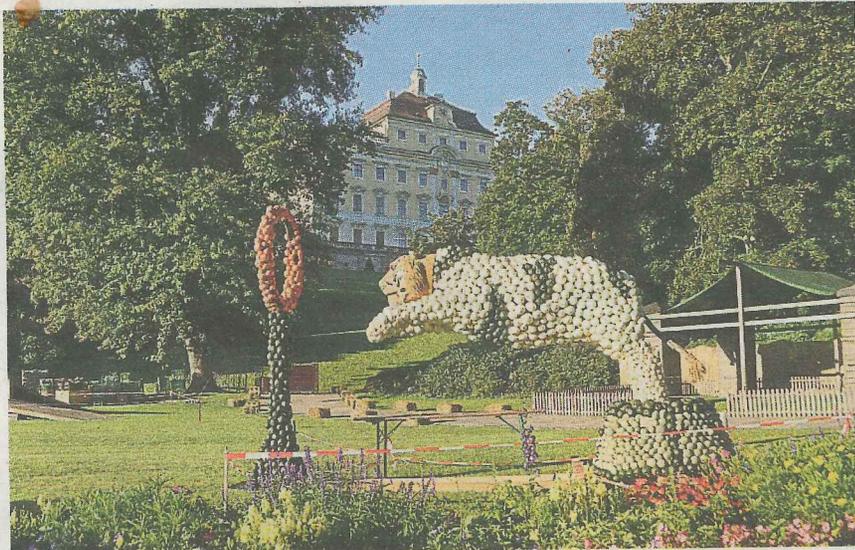
Manege frei: Der Kürbis-Zirkus öffnet seine Tore

Ein kunterbunter Kürbis-Zirkus erwartet die Besucher der Kürbisausstellung ab 2. September im Blühenden Barock Ludwigsburg. Zum 17. Mal begeistern imposante Kürbisfiguren, leckere Kürbisgerichte und spektakuläre Kürbis-Events die Besucher. Bis 6. November gibt es täglich von 9 bis 18 Uhr einzigartige Attraktionen zu erleben.

Der Schlossgarten wird bis Anfang November von Akrobaten und Messerwerfern, Tigern und weißen Hasen bevölkert – in überdimensionaler Größe und bestückt mit Tausenden Kürbissen. „Neben den tollen Figuren unseres künstlerischen Leiters Pit Ruge gibt es an den Wochenenden verschiedene Veranstaltungen für unsere Besucher zu erleben“, so Stefan Hinner vom Veranstalter der Kürbisausstellung, Jucker Farm. „Und natürlich können unsere Gäste auch wieder vielfältige Kürbisgerichte schlemmen.“

Vielfältig ist der Kürbis nicht nur auf dem Teller, es gibt ihn in beinahe allen Formen, Farben und Größen: Rund 450 000 Exemplare machen das Blüba zu einer einmaligen Kürbislandschaft.

Die meisten kommen auch in diesem Jahr aus der Nachbarschaft –



Der Reifen steht, der Kürbis-Tiger ist bereits im Anflug.

Foto: Birgit Kalbacher

nämlich vom Obsthof Eisenmann in Marbach-Rielingshausen. „Es ist toll, dass wir so auch die Speisekürbisse für unsere Gastronomie aus der Region beziehen können“, sagt Stefan Hinner. „So sind sie immer frisch und garantieren einen guten Geschmack.“ Nach einem Spaziergang durchs Blühende Barock vorbei an den fantastischen Kürbisfiguren können die Besucher den Tag mit dem Genuss leckerer Kürbisgerichte ausklingen lassen. Und wer auf den Geschmack gekommen ist und den

Kürbis auch zu Hause genießen möchte, bekommt im Shop Marmeladen, Saatgut, Kernöl, Bücher und vieles mehr rund um das vielfältige Gemüse.

Für Kinder ist die Kürbiszeit immer etwas ganz Besonderes: Sie bestaunen die bunten Figuren, genießen süße und salzige Kürbisleckereien und toben in der Strohbürg. Täglich können die kleinen Gäste gemeinsam mit ihren Eltern ihren eigenen Kürbisgeist schnitzen – die Kürbisausstellung stellt dafür die

Schnitzwerkzeuge und große Tische mit viel Platz für Kreativität.

Auch sind die Werke von US-Schnitzer Ray Villafane immer ein ganz besonderer Blickfang für Kinder: Ab 15. bis zum 18. September kann man ihm sogar beim Schnitzen seiner Hubbard-Figuren zusehen.

An den Wochenenden begeistern die Veranstaltungen: Los geht es am 18. September mit der Kürbisregatta. An diesem Wochenende findet auch die Aktion „Sicher und gesund zur Schule“ statt. Am 2. Oktober suchen die Kürbis-Profis den schwersten Kürbis Deutschlands und am 9. Oktober reisen dann die besten Züchter Europas an, um den Europameister zu küren. Auf die Besucher warten also spannende Wiege-meisterschaften, einmalige Eindrücke und Spaß beim Mitfiebern.

Weiter geht es mit dem Riesenkürbis-Schnitzfestival. Am 16. Oktober lassen die Stars der internationalen Kürbis-Schnitz-Szene dabei sagenhafte Kunstwerke entstehen. Mit dem Kürbis-Schlachtfest am 6. November endet die Saison 2016.

■ **Internet:** Mehr Infos gibt es auf www.kuerbisausstellung-ludwigsburg.de.

Neue kulinarische Leckerbissen, ein Rekordversuch und mehr

Kürbisausstellung überrascht auch in diesem Jahr mit Neuheiten

Jedes Jahr lassen sich die kreativen Köpfe der Kürbisausstellung etwas Neues einfallen, um die Besucher zu überraschen. Auch in diesem Jahr gibt es einiges zu entdecken, was es im Vorjahr noch gar nicht oder aber in einer anderen Form gab.

Den Anfang der Neuheiten findet man im kulinarischen Bereich – die Köche der Ludwigsburger Kürbisausstellung betreten Neuland: „Kürbissuppe und Kürbiskuchen sind natürlich die Klassiker. Aber wir haben uns zusätzlich auch Neues einfallen lassen. Für schwäbische Leckermäuler gibt es von nun an Kürbis-Käsespätzle“, schwärmt Stefan Hinner. „Und wer lieber Süßes genießt, wird unser Kürbis-Eis ganz himmlisch finden.“

Neben den neuen Gerichten auf der Speisekarte der Kürbisgastronomie wollen die Macher auch einen neuen Rekord in Angriff nehmen: „Unsere Kürbis-Sortenschau präsentierte schon in den vergangenen Jahren viele verschiedene Speise-

Zier-, Flaschen- und Schnitzkürbisse“, erinnert sich Hinner. „Doch in diesem Jahr wollen wir einen neuen Rekord aufstellen.“ Bisher liegt dieser bei 624 Kürbissen. Um ihn zu übertrumpfen, wurden rund 800 verschiedene Pflanzen gesetzt.

„Neu ist in diesem Jahr auch, dass ein US-amerikanischer Profi-Schnitzer über die ganze Ausstellungszeit vor Ort ist“, so Hinner. „Ray Villafane und sein Team erschaffen die Hubbard World III und ein Schnitzer des Teams wird die Kürbiswelt immer wieder mit neu geschnitzten Figuren erfrischen.“

Und auch bei den Veranstaltungen gibt es 2016 Neuigkeiten: Das Halloween-Kürbisschnitzen findet in diesem Jahr erstmals an zwei aufeinanderfolgenden Wochenenden statt – am 22. und 29. Oktober. „Die Kinder lieben es einfach und so bieten wir nun eben zweimal die Möglichkeit zu diesem schaurig-schönen Event“, erklärt Stefan Hinner.



Eine Ausstellung der Jucker Farm

Jucker
FARM

Unsere Partner:

SPANN
LUDWIGSBURG

RIKKE

RIKKE

Obsthof
Eisenmann



Während das Motto für die nächste Kürbisausstellung bereits im November gesucht wird, beginnt der Aufbau im Blüba erst einen Monat vor Ausstellungsbeginn.

Ein Jahr Planung und Vorbereitung

Neue Kürbisrezepte in der Küche ausprobieren – Motto finden – Holzfiguren entwerfen und bauen – Kürbisse ernten

Als mit dem Schlachtfest Anfang November die Kürbisausstellung im vergangenen Jahr zu Ende ging, die Figuren abgebaut wurden und die letzten Kürbisse aus dem Blühenden Barock abtransportiert wurden, begann für die Macher der Ausstellung die Vorarbeit für 2016.

„Kürbisse sind zwar Saisonware, die Kürbisausstellung ist aber für viele von uns ein Ganzjahres-Geschäft“, erklärt Stefan Hinner. „Im Winter überlegen wir uns mit der künstlerischen Leitung, welches Motto sich gut umsetzen lässt, neue Produkte werden getestet und eingekauft und auch die Küche erarbeitet neue Rezepte oder kocht Marmelade und Pesto für den Verkauf.“

Der eigentliche Aufbau der Kürbisausstellung beginnt etwa einen Monat vor der Eröffnung. Die Wege werden Stück für Stück aus Holz gefertigt, die Gastronomie aufgebaut, Wasserrohre angeschlossen und Kabel verlegt. „Unser Team besteht aus langjährigen Mitarbeitern, jeder weiß, wo er anpacken muss“, so Jan Hinner, Leiter des Aufbauteams, erfreut. „Besonders heikel ist natürlich das Entladen der Holzobjekte, da darf nichts schiefgehen.“

Denn an den riesigen Figuren hat Kürbiskünstler Pit Ruge schon monatelang in seiner Waldwerft in Clebronn und in seinen Berliner Ateliers gearbeitet. Bereits Anfang des Jahres konzipiert er die Figuren

nach kleineren Modellen oder Fotografien. Dann sucht er die passenden Baumstämme für Köpfe, Arme und Beine aus und montiert die Einzelteile zu Figuren. Die Köpfe sind Feinarbeit, dennoch wird auch hier mit schwerem Gerät gearbeitet – Motorsäge und verschiedene Holzbohrer in vielen Größen kommen zum Einsatz. Auf großen Anhängern kommen die Objekte schlussendlich zur Ausstellungsfläche.

Damit die Holzfiguren auch ihr buntes Kürbiskleid erhalten, müssen die Organisatoren im Vorfeld der Ausstellung natürlich das Wetter immer im Auge behalten. „Kürbisse lieben Sonne und Wasser“, erklärt Stefan

Hinner. „Wenn wir merken, dass das Wetter den Kürbissen vielleicht nicht ganz so gut gefällt, müssen wir uns nach Alternativen umschauen, da die Ernte dann einfach geringer ausfällt. Deshalb haben wir die Felder jederzeit im Blick.“ Auch wenn die Früchte aufgrund von zu kalter Witterung später reif werden, tangiert das den

der Ausstellung auch vor der Eröffnung – nicht nur wegen des wunderschönen Parks: „Viele Besucher schauen gerne zu, wenn unser Team die riesigen Holzobjekte mit Kürbissen behängt“, sagt Alisa Ühle vom künstlerischen Aufbauteam. „Das ist keine leichte Angelegenheit und erfordert Fingerspitzengefühl.“ Die verschiedenfarbigen großen und kleinen Kürbisse werden am Stiel durchbohrt und mit Kabelbindern versehen. Damit werden sie dann an den mit Hasendraht bespannten Objekten befestigt. „Wichtig ist es, die Kürbisse im richtigen Abstand zu befestigen, damit keine unschönen Lücken oder Unregelmäßigkeiten entstehen“, erklärt Ühle.

Die Kürbisse für die Figuren, den Verkauf und das gesamte Ausstellungsgelände kommen vom Obsthof Eisenmann in Rielingshausen. Auf riesigen Feldern wachsen bei Jens Eisenmann Butternut- und Hokkaido-Kürbisse, fantasievolle Zierkürbisse und Riesenkürbisse für die Regatta. Mit riesigen Transportern erreichen sie die Kürbisausstellung und werden dann mit Radladern überall im Park verteilt. „Dabei ist wichtig, dass die Kürbisse nicht verletzt werden“, so Stefan Hinner. „Denn sonst beginnen sie schnell zu faulen – das wollen wir natürlich nicht. Denn nur durch die vielen schönen Kürbisse entsteht im Park diese einmalige Ausstellung.“

Aufbau:

„Dann haben wir natürlich viel weniger Zeit, die Figuren mit Kürbissen zu bestücken.“ Gerade wegen dieses Vorgangs lohnt sich ein Besuch auf



Kürbis- gastronomie

Kürbis-Reispfanne
Spaghetti Kürbinese
Spaghetti mit Kürbiskernpesto
Kürbis-Käsespätzle
Kürbis-Maultasche in der Kürbissuppe
Kürbis-Suppe mit frischem Brot
Kürbis-Quiche
Kürbis-Strudel mit Sahne
Kürbis-Rührkuchen
Kürbis-Muffin
Kürbiskern-Riegel
Kürbis-Keks
Kürbis-Eis
Kürbis-Schorle
Kürbis-Secco



Kürbisspezialitäten genießen - mitten im einmaligen Ambiente der Kürbisausstellung im Blühenden Barock.

Archivfoto: Wolschendorf

Potiron, pumpkin, calabaza oder Kürbis

Dass die Kürbisausstellung und das Blüba nicht nur von Gästen aus dem deutschen Sprachraum besucht wird, fällt jedem auf, der zwischen Kürbisclown und springendem Löwen die Ohren spitzt. Und so verschieden wie die Nationalitäten sind inzwischen auch die Leckereien aus der Kürbisküche.

Die Kürbisspeisekarte mit asiatischen Schriftzeichen und englischer Übersetzung – da staunt mancher nicht schlecht. Unter anderem in den Sprachen Englisch, Mandarin und Japanisch und selbstverständlich auch auf Deutsch kann das Angebot der Kürbisgastronomie nachgelesen werden.

Kürbisköstlichkeiten in der idyllischen Atmosphäre des Blühenden Barock zu genießen, umgeben von Figuren, die aus Tausenden von Kürbissen bestehen, ist ein echtes High-

light der Kürbisausstellung – egal ob zur Stärkung zwischendurch oder zum Abschluss.

Täglich ab 11 Uhr bietet die Kürbisgastronomie unter anderem die klassische Kürbissuppe, aber auch exotischere Kürbisvariationen an, etwa Kürbismaultaschen oder Kürbisquiche. Nachmittags zum Kaffee oder als Nachtisch gibt es süße Kürbisleckereien wie Rührkuchen, Muffins oder Kekse.

Ob warme Temperaturen oder eher kühle Tage, wenn es Richtung November geht – die Kürbisgastronomie hält für jedes Wetter das Richtige bereit: sei es ein Kürbis-Eis für die heißen Tage oder eine wärmende Kürbissuppe, wenn die Tage wieder kürzer werden.

Auch spezielle Gruppenangebote für einen gemütlichen Kürbis-kulinarischen Abend werden angeboten. Weitere Infos hierzu gibt es im Internet auf www.kuerbisausstellung-ludwigsburg.de.

Mehr Vielfalt denn je

Wie riesig die Vielfalt an unterschiedlichen Kürbissorten ist, können die Besucher im Blühenden Barock jedes Jahr am Kürbisshop sehen, wo die verschiedensten Arten rundherum präsentiert werden. In diesem Jahr wollen die Macher nun einen neuen Rekord aufstellen.

So wurden Mitte April über 800 Kürbissorten aus aller Welt in kleine Töpfchen gesetzt und etwa drei bis vier Wochen später ins Freiland im Kreis Ludwigsburg gesetzt. Bis An-

fang September gehegt und gepflegt, ist nun bei der Ernte größte Sorgfalt vonnöten, um die Feldfrüchte den jeweiligen Sortennamen richtig zuzuordnen.

Der Rekord der unterschiedlichen Kürbisse innerhalb einer Sortenschau liegt bisher bei 624 verschiedenen Früchten und entstand im Jahr 2015. Ab Samstag, 10. September, wird die Schau fertig aufgebaut sein, um möglichst viele Besucher zu begeistern, und dann wird sich zeigen, ob es für einen neuen Rekord reicht.



Damit der Rekordversuch gelingt, müssen rund um den Kürbisshop mindestens 625 verschiedene Kürbissorten präsentiert werden.

Kürbisvielfalt für daheim

Nudeln, Ketchup und Saatgut gibt es im Shop

Im Kürbisshop gibt es auch in diesem Jahr wieder ein vielfältiges Angebot rund um den Kürbis: Kürbisdudeln und Kürbiskochbücher, Kürbismarmelade und Kürbiskernöl, Kürbisschokolade und vieles mehr. Sogar Kürbisketchup oder naturtrübes Kürbisschorle gibt es.

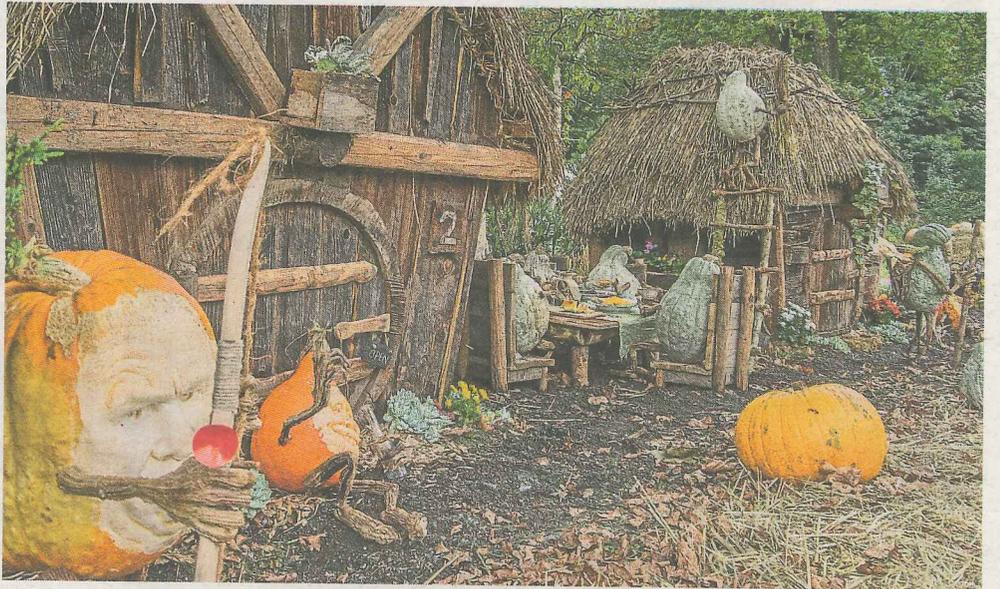
So können sich die Kürbisfans ihre Lieblingsprodukte als Souvenirs mit nach Hause nehmen.

Für Hallo-weenpartys oder Herbstfeiern oder einfach für ein schönes gemeinsames Essen sind die Kürbisprodukte immer wieder Höhepunkte auf der Essenstafel.

„Auch wer im kommenden Jahr seine eigenen Kürbisse züchten will, wird natürlich bei uns fündig“, versichert Stefan Hinner vom Team der Kürbisausstellung. „Wir haben Saatgut in vielen verschiedenen Sorten.“ Die Saatguttütchen von Hokkaido, Butternut und Co. verraten dem Käufer außerdem, wie man den jeweiligen Kürbis anpflanzt, wann er geerntet wird, wie schwer er wird, wie lange er haltbar ist, und natürlich wofür man ihn am besten verwendet. „Mit diesen Infos zu den mehr als 50 Kürbissaatgut-Sorten kann man sein eigenes Kürbissortiment anbauen, sowohl im

Garten oder bei Auswahl einer kleinen

Fruchtgröße auch als Topfpflanze auf dem Balkon.“



Profischnitzer Ray Villafane erschafft eine ganze Familie aus Kürbissen. Archivfotos: Wolschendorf

Wiedersehen mit den Hubbards

Sie kommen wieder – die knorrig-knubbeligen sympathischen Hubbard-Kürbisse werden erneut die Kürbisausstellung unsicher machen. Und mit ihnen kommt auch Profischnitzer Ray Villafane zum vierten Mal in Folge aus den USA ins blühende Barock Ludwigsburg. Die Kürbiskünstler vom Villafane-Team sind von 15. bis 18. September täglich ab 11 Uhr dabei, die einzigartigen Szenarien zu schaffen, die in den vergangenen Jahren Groß und Klein begeistert haben.

„Es ist einfach toll, wie gut die kleinen Kürbisgnome bei unseren Gästen ankommen“, freut sich Stefan Hinner vom Team der Kürbisausstellung. „Die Gesichter, die Villafane und sein Team in die roten und blauen Hubbard-Kürbisse schnitzen, sind aber auch einfach wahnsinnig lebensecht und beeindruckend.“ Die Hubbards widmen sich – passend zum Motto der Ausstellung – in diesem Jahr dem Thema „Zirkus“, die Besucher der Kürbisausstellung können sich also mit der „Hubbard Family Part III“

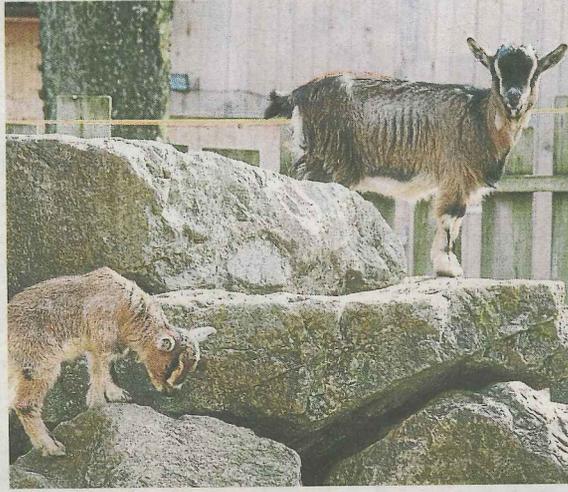
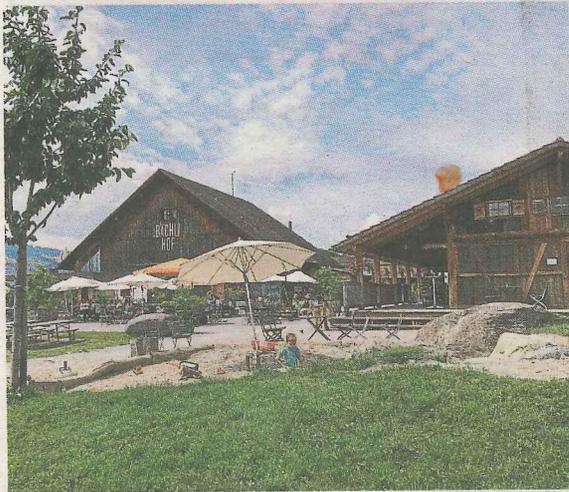
bestimmt auf die ein oder andere akrobatische Einlage der Kürbisfamilie freuen.

Und damit die lustigen Hubbards auch bis zum Ende der Ausstellung am 6. November schön frisch aussehen, bleibt ein Mitglied des Villafane Teams über die gesamte Zeit der Ausstellung vor Ort und frischt die fantasievollen Szenarien mit neu geschnitzten Kürbissen auf. „Wenn es zu heiß oder zu kalt ist, leiden geschnitzte Kürbisse einfach zu schnell“, erklärt Stefan Hinner. „Da ist es schön, wenn immer mal wieder neue Figuren dazukommen.“

So kann man also ab 15. September die eindrucksvollen Szenarien bestaunen, die den Besuchern immer wieder ein Lächeln aufs Gesicht zaubern. „Es sind einfach unglaublich lustige Ideen, die ich selbst sogar manchmal erst auf den zweiten oder dritten Blick entdecke“, sagt Hinner. „Die Hubbards kann man sich immer wieder und aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln anschauen.“

mieto
Der erfrischend andere
Kürbis Secco
Vom 02.09 - 06.11.2016
auf der Kürbisausstellung
im blühenden Barock
Ludwigsburg





Die Ursprünge der Kürbisausstellungen sind auf der Jucker Farm, in der Schweiz, zu finden. Hier können Besucher das Erlebnis Bauernhof mit allen Sinnen genießen und auf dem Bächlihof im Herbst der Schweizerischen Kürbiswiegemeinschaft beiwohnen.

Fotos: Kürbisausstellung Ludwigsburg

Die Heimat der Kürbisausstellung

Scharen strömen die Besucher ab September wieder zur Kürbisausstellung ins Blüba. Die liebevoll und aufwendig inszenierten Kürbisfiguren, ein buntes Ramenprogramm und die traumhafte Schlosskulisse garantieren bestes Vergnügen für die ganze Familie. Doch für Kürbisfans lohnt sich auch der Blick über den Tellerrand in die Schweiz.

Knapp drei Stunden dauert die Autofahrt von Ludwigsburg aus zu den Wurzeln der Kürbisausstellung: zum Juckerhof in Seegräben in der Schweiz. Angelangt mitten in der romantischen Voralpenlandschaft, zu Füßen der Pfäffiker-

see. Hier begann die Geschichte der „Jucker Farm“ in den 1970er Jahren noch als ganz normaler Bauernhof, bis die Brüder Beat und Martin Jucker den väterlichen Hof übernommen haben.

Heute können Besucher auf der Jucker Farm den Bauernhof mit allen Sinnen erleben: Beim Gang durch das Apfellabyrinth oder das Barfuß-Erlebnis, im Frühjahr mit den Strohwelten oder beim Genuss regionaler Leckereien im Hofrestaurant oder der Hofbäckerei.

Uriges Bauernhof-Flair paart sich mit besonderen Veranstaltungen wie Grillabenden oder dem Weihnachtsmarkt. Im Hofladen können die regionalen Spezialitäten auch als Mitbringsel für zu Hause erstanden werden.

Die Kinder genießen den Ziegen-

park und den Naturspielplatz oder toben in der Strohburg. Jeweils ein Mittwoch im Monat steht ganz im Zeichen der Kleinen – dann wird gebacken, gemostet oder gebastelt. Der nächste Termin ist am Mittwoch, 14. September. Dann steht das Basteln von Kürbis-Tieren auf dem Programm. Für die Besucher des Juckerhofs ist klar – ein Tagesausflug hierher „ist für uns wie Ferien“.

Auch der Bächlihof in Rapperswil-Jona am Zürichsee lockt mit einer eigenen Kürbisausstellung. Hierher pilgern die besten Kürbiszüchter der Schweiz zur nationalen Kürbiswiegemeinschaft, die in diesem Jahr am Sonntag, 2. Oktober, stattfindet.

Fans der Riesen Kürbisse können hier gewaltige Exemplare bestaunen, immerhin wird auch der aktuelle Weltrekord von 1054 Kilogramm von einem Schweizer Züchter gehalten. Im Hofladenrestaurant bekommen hungrige Mäuler köstliches Birchermüsli und Früchte frisch vom Feld, Kuchen, Wähen und vieles mehr. Nach einem ereignisreichen Tag auf dem Erlebnisbauernhof und der Strohburg können die Kinder Stockbrot am Feuer backen. Und wer es gerne ausgefallen mag, feiert seinen Geburtstag im Planwagen.

■ **Info:** Die Jucker Farm in der Dorfstrasse 23, CH – 8607 Seegräben und der Bächlihof in der Blaubrunnenstrasse 70, CH – 8645 Jona sind täglich ab 9 Uhr geöffnet. Mehr Infos gibt es im Internet auf www.juckerfarm.ch.

Impressum

Verlagsbeilage „Kürbisausstellung 2016“

Verlag und Druck:
Ungeheuer + Ulmer KG GmbH + Co.
Verlag der Ludwigsburger Kreiszeitung,
Körnerstraße 14 – 18, 71634 Ludwigsburg.

Redaktion: Birgit Kalbacher, Silke Latzel.

Texte: Miriam Schreier, Birgit Kalbacher.

Bilder: LKZ-Archiv / Veranstalter.

Titelbild: Kürbisausstellung Ludwigsburg.

Anzeigen: Dietmar Merz.



Der Kürbisverkauf im Blühenden Barock

Vielfalt für die herbstliche Küche!

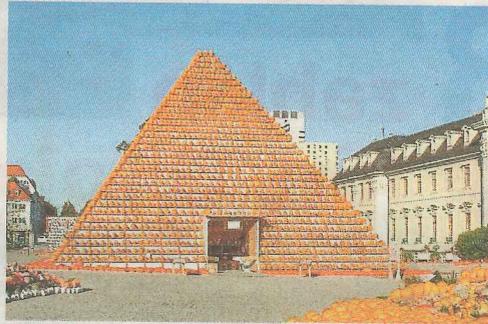
Über 30 erlesene Speise-Kürbisse

- # Beratung am Probiertand
- # Infos zu den unterschiedlichen Aromen und Verwendungszwecken
- # Verarbeitung-Tipps, Rezepte mit Lagerungsempfehlung
- # Ab Kürbisumsatz von 10 EUR, Gratis Infroschüre rund um den Kürbis

Unsere Kürbis-Spezialitäten:
Kürbis-Gewürze / Kürbis-Secco
Kürbis-Schorle / Kürbis-Fruchtaufstriche / Kürbis-Pesto / Kürbis-Chutney / Kürbis-Saatgut / Zier-Kürbisse / Flaschen-Kürbisse
Schnitz-Kürbisse / Schnitzwerkzeug / u.v.m.

Öffnungszeiten: 2.9. - 6.11.2016
täglich von 10.00 bis 17.00 Uhr

Weitere Infos auf www.kuerbisausstellung-ludwigsburg.de



So fing alles an 2001 - damals noch im Südgarten vor der Schlossfassade.

16 Jahre voller Highlights

Die Arche Noah, Ägyptens Pyramiden oder Kolumbus' „Santa Maria“ – bunte und illustre, große und kleine Kürbisobjekte wurden in den vergangenen 16 Jahren im Blüba aufgebaut. Während die Ausstellung anfangs noch im Südgarten vor dem Barockschloss gastierte, zogen die Kürbisse 2004 in den unteren Ostgarten. „Im Zuge der 300-Jahr-Feier haben wir den Standort gewechselt“, erklärt Stefan Hinner vom Organisationsteam. „Die Schlosskulisse sollte in diesem Jahr natürlich für sich stehen. Und nach diesem Umzug sind wir nicht mehr nach oben gegangen, wir fühlen uns hier pudelwohl.“

In den 16 Jahren hat sich nicht nur der Standort verändert, sondern auch der Kürbisgeschmack der Besucher: Wurden im Jahr 2000 und den Folgejahren noch rund 90 Prozent Zierkürbisse verkauft –

der „Indian Mix“ und die „Kollektion“ waren die Verkaufsschlager –, ist das Verhältnis heute genau umgekehrt: die Speisekürbisse boomen, die Zierkürbisse sind nur noch Beiwerk.

Denn Kürbisse sind längst nicht mehr nur Dekoration – Kürbis-Rezepte gibt es inzwischen unendlich viele und begeisterte Köche im ganzen Land. Damit hat sich auch die Kürbisgastronomie verändert: beinahe jedes Jahr kommen neue – auch ausgefallene – Gerichte hinzu, so auch in diesem Jahr.

Ein besonders Highlight war 2007 der Kürbiskanute Mathias Gerber mit seinem Auftritt bei Wetten Dass...? Vor 13 Millionen TV-Zuschauern durchquerte er den See vor dem Barockschloss und moderiert die Kürbisregatta noch heute. „Wir sind gespannt, an welche Höhepunkte wir uns in den kommenden Jahren zurückerinnern können“, sagt Stefan Hinner.

Mit dem Blüba durchs Jahr

Gedruckt bei Ungeheuer + Ulmer: der Gartenkalender 2017



In der neuesten Auflage von 2017 beantwortet Blüba-Chef Volker Kugel die wichtigsten Fragen rund um den Garten.

Archivfoto: Theiss

Gartenfans und Hobbygärtner aufgepasst: Der Gartenkalender aus dem Blühenden Barock ist ein Muss für alle mit einem grünen Daumen und natürlich auch für die Freunde des Blühenden Barock.

In diesem Jahr erscheint der Gartenkalender für das kommende Jahr bereits in der 9. Auflage. Gedruckt bei der Druckerei Ungeheuer + Ulmer, ist der Kalender damit ein echtes Ludwigsburger Produkt.

Druckfrisch ist der Kalender nun auch

wieder für das Jahr 2017 erhältlich und zeigt dabei eindrucksvoll die gesamte Vielfalt des Blühenden Barock zu allen Jahreszeiten. Hinzu kommen Monat für Monat die besten Gartentipps vom Direktor des Blühenden Barock und Gartenexperte Volker Kugel. Diesmal beantwortet er die wichtigsten Fragen, die er von Hobbygärtnern und Gartenfans gestellt bekommt.

Das ideale Mitbringsel oder ein tolles Geschenk zu Weihnachten oder zum Geburtstag für alle Hobbygärtner und Freunde des Blühenden Barock.

Erhältlich im zeitgemäßen Design ist der neue Kalender mit Beginn der Kürbisausstellung zum Preis von 9,95 Euro im Souvenirkiosk Libelle im Blühenden Barock sowie im Kürbisshop auf der weltgrößten Kürbisausstellung und an den Kassen des Blühenden Barock.

Wer sich ein Exemplar sichern möchte, sollte sich beeilen, denn die Auflage des Blüba-Gartenkalenders ist limitiert und nur erhältlich, solange der Vorrat reicht.

Mit Kürbissen sicher und gesund zur Schule

Unter dem Motto „mit Kürbissen für den Schulstart lernen“ findet am Wochenende 17. und 18. September die Veranstaltung „Sicher und gesund zur Schule“ im Rahmen der Kürbisausstellung im Blühenden Barock und dem Landes-Tag der Verkehrssicherheit im Schlosshof für Schüler aus allen Klassenstufen und deren Eltern statt.

Im Nordgarten des Schlosses werden zahlreiche Mitmachstationen aufgebaut, die am Samstag, 17. September, von 10.30 bis 18 Uhr und am Sonntag, 18. September, von 9 bis 18 Uhr erkundet und an denen die Kinder den sicheren Schulweg erleben und üben können.

An den Mitmachstationen kommen dabei auch immer wieder Kürbisse zum Einsatz, mit deren Hilfe die potenziell lauerten Gefahren des Schulwegs erkannt werden sollen und mit denen die Kinder auch spielerisch aktiv

werden können. Wer von den Kindern alle Stationen angeht, bekommt zur Belohnung einen Kürbis und kann an einer Verlosung teilnehmen.

Hinzu kommen verschiedene Informationsstände, an denen sich die Eltern wertvolle Tipps holen können, worauf zu achten ist, damit ihre Kinder gut zur Schule kommen.

Beim 24. Landes-Tag der Verkehrssicherheit, der am Samstag, 17. September, von 10 bis 17 Uhr unter dem Motto „Verkehrssicherheit trifft Barock“ im Schlosshof stattfindet, präsentieren sich zahlreiche Behörden, Institutionen, Vereine und die Polizei an Informationsständen und mit Aktionen.

Info: Der Eintritt zum Landes-Tag der Verkehrssicherheit im Schlosshof ist frei. Für die Teilnahme an den Aktionen im Nordgarten ist eine Eintrittskarte für das Blüba erforderlich.



Der Gartenkalender aus dem Blühenden Barock – im Souvenirkiosk Libelle und im Kürbis-Shop erhältlich.

für nur 9,95 €

Blühendes Barock Ludwigsburg

www.blueba.de | Tel 07141/9 75 65-0