

#25

November – Dezember
2014

Transhelvetica

Schweizer Magazin für Reisekultur

Orange

Spezialregion La Punt Chamues-ch • erfolg in Pratteln
Fietsen in Bern • Die schönste Güseltour der Alpen

Barry National beim Grossen St. Bernhard • Der Pump King von Jona

10.-



91771664172006



INSPIRATION

Orange





Pump King

Invasion der Panzerbeeren auf dem Bächlihof in Jona

Unaufhaltsam mauserte sich der Kürbis in den letzten Jahrzehnten vom Mauerblümchen zum gehegten Superstar. Vom Tierfutter zur Delikatesse. Das vielgestaltige Lebensmittel landet nicht nur im Kochtopf, sondern verführt auch zu künstlerischen Höhenflügen.



Text **Helmi Sigg**, Bild **Barbara Sigg**

Es passt schon zusammen, wenn der Holländer Jeroen van de Vlag (44) im orange gestreiften Shirt mit Inbrunst ein faltiges Gesicht ins orange Fruchtfleisch eines Halloween-Kürbisses schnitzt. Tatort: Bächlihof in Jona, ein Teil des Jucker-Farm-Triumvirates. Die zwei anderen: das Mothership Juckerhof in Seegräben und der Spargelhof in Rafz.

Einmal im Jahr mutieren zwei davon zum Kürbismekka. Eine Orgie in Orange. Früher eher banal zu hohen Pyramiden aufgeschichtet, werden heute die hartwandigen «Cucurbita» zu fantastischen Gebilden und Themen gestylt. Produziert werden sie in Rafz, ausgestellt am Pfäfersee und eben auch in der grosszügigen Anlage neben Rapperswil.

Der Bächlihof könnte als Filmkulisse eines Hillbilly-Films durchgehen. Viel altes Holz, grosse Gaden, Bänke, Scheune, Holzwagen, ein offenes Feuer zum Würste braten. Im Rauch fühlt man sich an andere Orte, in andere Zeiten versetzt, eine Wohlfühl-Deko. Fehlt nur noch ein Grossvaterbauer in Latzhosen und Strohhut, der im Schaukelstuhl auf einer Veranda Pfeife rauchend Geschichten von früher lebendig werden lässt, oder ein kauziger Knabe mit Banjo.

Genau das Gegenteil ist der Fall. Alle drei Unternehmen sind in junger Hand. Statt bauernhöfliches Chaos herrschen durchdachte Planung und kluges Management: Agromarketing. Bei der Ankunft in Jona werden wir von der Marketing- und Kommunikationsverantwortlichen Valérie Sauter empfangen. Hier kann alles stattfinden, vom Kindergeburtstag bis zum Teamfindungsanlass, vom Weihnachtsessen bis zum Brotbacken im Schopf. Ein Event reiht sich im «Back to the Roots»-Groove an den anderen. Die Anlage ist gross.

Zufällig ist auch Beat Jucker (40), Geschäftsleiter und Oberfarmer aus Seegräben, vor Ort, um sich als Nominierter für die «ALS Ice Bucket Challenge» nass zu machen. Das ist Ehrensache. Stefan Bächli (32), Boss vor Ort, assistiert. Auch das ist Ehrensache. Schliesslich arbeitet man ja auch sonst eng zusammen. Jucker prustet nach der Eisdusche. Gelächter und Applaus für den Mutigen. Die gute Laune scheint hier Programm und ist ansteckend. Jung und Alt, Gross und Klein vergnügen sich im Bächliland. Stefan Bächli nimmt sich Zeit und erklärt den ganzen Betrieb, der sich im Endsommer besonders auf die Kürbisse konzentriert.

Früher wanderte die schnöde Panzerbeere höchstens in den Schweinetrog. Nun erlebt sie seit gar nicht so langer Zeit eine Renaissance und erscheint heute geadelt als raffiniertes Süppchen, Risotto, Gnocchi oder Gulasch auf herbstlichen Tafeln. Oder als weiterer Höhepunkt:

← **Erntezeit:** Gutsbesitzer Stefan Bächli mit dem perfekten Halloween-Schnitzkürbis.

der süsse Pumpkin Pie auf dem Dessertwagen. Über zweihundert Sorten Kürbisse gibt es, die meisten sind essbar. Das ist noch lange nicht alles. So wird ihren Kernen eine abschwellende Wirkung auf die männliche Vorstehdrüse (Prostata) nachgesagt. Die Samen helfen gegen stotterndes Harnlassen. Aus den Kernen des steirischen Ölkürbisses gewinnt man ein herrliches dunkles Speiseöl. Dieser Samen verlor dank einer Mutation die verholzte Oberfläche und bescherte der österreichischen Region eine beinahe exklusive Spezialität.

Kürbisse so weit das Auge reicht

Zurück an den Obersee, nach Jona. Wir sind dort gelandet, weil ein fieser Sommer manchen Pflanzenwuchs verzögerte und auf dem Bächlihof vieles besser gedieh als an anderen Orten. Man hat sich ins Zeug gelegt. Kürbisse so weit das Auge reicht, Aktivitäten sonder Zahl. Eine davon wie erwähnt: Der Oranje-Künstler Jeroen van de Vlag carvt fleissig Fratzen in oranges Fruchtfleisch. Für ihn ein gutes Training. Ende September wird der amerikanische Kürbisschnitzergott Ray Villafane auf den Bächlihof kommen, und gemeinsam werden sie die Fetzen fliegen lassen. Es muss aber nicht immer der klassische orange Halloween-Kürbis sein, den man «verziert», vermehrt schnitzt man jetzt auch den «Blue Hubbard», der aussen bläulich, innen grünlich-gelb bis orange ist und einen schönen Kontrast bietet. Die Kunstwerke erinnern an einen Horrorfilm. «Ein junges und ebenmässiges Gesicht in das orange Fleisch zu schnitzen ist langweilig», erklärt van de Vlag, «denn nur dank tiefer Rillen entsteht durch Licht und Schatten ein plastisches Gesicht. Darum sind die beliebtesten Sujets alte grimmige Menschen, Dämonen oder grausliche Zombies.» Um die Objekte über eine längere Zeit zu erhalten, legt man sie in Essigwasser, ansonsten zerfällt die Kunst wie Zombies in ein unappetitliches Etwas. Vergänglichkeit.

Ein Ausländer

Das Kürbis-Universum ist enorm. Nur soviel: Wie viele andere Gemüse und Früchte wurde auch er von weit her importiert. Domestizierte Gartenkürbisse haben ihren Ursprung in Mexiko oder dem Süden der Vereinigten Staaten. Funde von Kernen lassen sich bis auf 10 000 vor Christus datieren. Der sogenannte Moschuskürbis kommt aus Zentralamerika und der Riesenkürbis aus Südamerika. Ausnahme ist der Flaschenkürbis (Kalebasse), eine der ältesten Kulturpflanzen, er stammt aus Afrika.

Apropos Riesenkürbisse: Die schwersten werden immer Anfang Oktober in einer Schweizermeisterschaft erkorren. Letztes Jahr gelang es einem Züchter, die 1000-Kilogramm-Grenze zu sprengen. Allerdings verunmöglichte ein Loch die Teilnahme am offiziellen Wiegen. Eine Mausfamilie feierte wohl eine Fressorgie.

Zum Fressen und zum Fürchten

Zur Kulinarik: Welch ein Spektrum an Geschmäckern. Kürbisaficionados geraten ins Schwärmen. «Hokkaido», «Butternut», «oranger Knirps», «Mouscade de Provence» sind nur einige der Überflieger. Das Unikum namens «Spaghettikürbis» erhielt seinen Namen, weil sein Fruchtfleisch aus langen Fasern, welche an die italienische Pasta erinnern, besteht.

«Bei uns findet man etwa achtzig Arten», erklärt Stefan Bächli. «Und für Halloween haben wir ein eigenes Schnitz-Set kreiert.» Halloween oder «Samhain» am 31. Oktober, mit dem irische Kelten den Sommer verabschiedeten, in der Nacht vor Allerheiligen (engl. All Hallows' Eve). Noch heute streiten sich die Gelehrten: Zuerst das Huhn? Oder das Ei? Die Kelten sagen, die Christen hätten bei ihnen abgekupfert. Bei den alten Römern würde das Kriegslüste wecken.

Der ausgehöhlte, geschnitzte und beleuchtete Kürbis wurde vor allem in Amerika zum Sinnbild für Halloween und ist nur echt mit zackig ausgeschnittenen Augen und einem furchteinflössenden Maul. Der Brauch geht auf die Legende von «Jack o' Lantern» zurück: Dernach soll

der gewiefte Jack den Teufel übertölpelt und ihm das Versprechen abgenommen haben, seine Seele niemals in die Hölle zu holen. Nach seinem Tod blitzte Jack deshalb sowohl an der Himmelspforte wie auch am Höllentor ab. Seither wandert er durch die dunklen Winternächte – hin und wieder sieht man seine Laterne mit einer glühenden Kohle aus dem Höllenfeuer.

Seit einigen Jahren feiert man Halloween auch bei uns mit einer Heidenfreude. Und wem immer noch nicht grausig

genug ist: Anfang November gibt es in Jona dann eine Riesenkürbis-Schlachtete. Mit ein wenig Glück kann man bei diesem unblutigen Anlass ein paar Monster-Kürbiskerne ergattern, vielleicht selber ein oranges Ungetüm züchten und, wer weiss, vielleicht ist Jack ja gar keine Legende ... ●

«Fehlt nur noch ein Grossvaterbauer in Latzhosen und Strohhut.»

Helmi Sigg ist Autor, Journalist, Komiker, Allrounder, Büchernarr. Gründungsmitglied des «Trio Eden», Ex-Radiomoderator, Murmelmutter-Darsteller im Erfolgs-Musical «Ewigi Liebi», Familienvater, geradliniger Querdenker – und Mac User. helimisigg.ch

Barbara Sigg ist Fotografin mit Fotostudio in Zürich. Sie fotografiert vor allem Menschen und ihre Umgebung. barbarasigg.ch

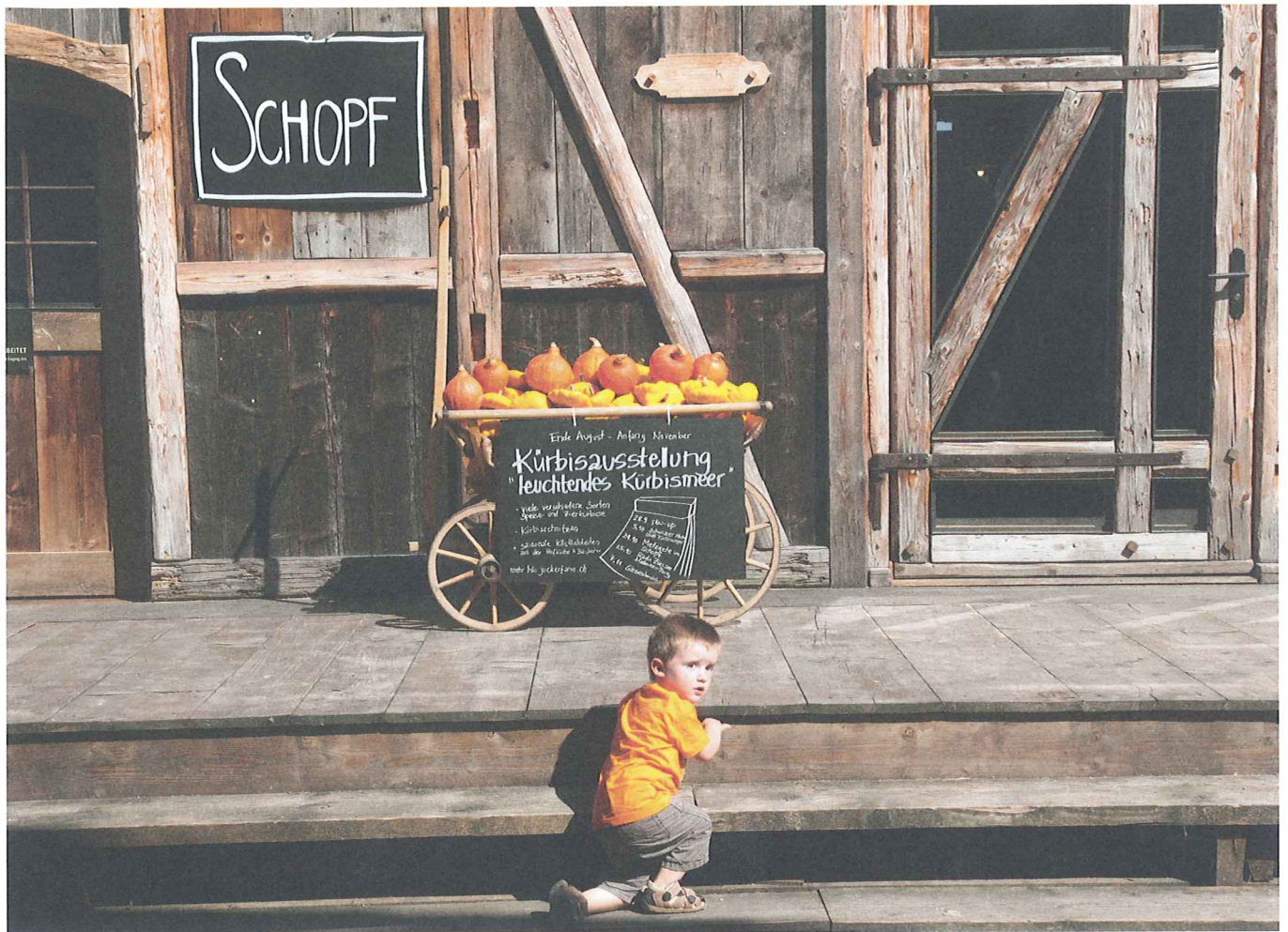
Im Kürbismekka

Jeweils von Ende Aug – Anfang Nov ist auf den Erlebnishöfen in Seegräben und Jona Kürbiszeit.

Bächlihof, Blaubrunnenstrasse 70, **Jona**.

Jucker Farm, Dorfstrasse 23, **Seegräben**.

Infos zu beiden Orten unter: juckerfarm.ch



Hof-Idylle: Knirps und Knirps gesellt sich gern.



Grimmig und faltig: Vergängliche Kürbiskunst des Holländers Jeroen van de Vlag.