

ERKELENZER ZEITUNG

ERKELENZ WEGBERG
ELHOVEN WASSENBURG

RHEINISCHE POST

ERKELENZ
Nähen für die
Welt der Puppen. Seite C2
WEGBERG
Siebenschreiber: Geschichten
von und für Menschen. Seite C4

Kürbissallerlei für die Küche und als Deko

Wenn sich die Blätter an den Bäumen verfärben, beginnt die Kürbiszeit. Dutzende von Kürbissorten finden sich auf dem Hof von Familie Nieland in Vlodrop. Dort wachsen Kürbisse auf einer Fläche von rund dreieinhalb Fußballfeldern.

VON RENATE RESCH-RÜFFER

KREIS HEINBERG Als Dekoration oder zum Kochen sind Kürbisse fester Bestandteil des Herbstes, wie auch ein Spaziergang zu dieser Zeit nicht fehlen darf. Kürbisse, ein malerisch gelegener Altarm der Rur und zwei landwirtschaftliche Betriebe, in denen sich Zeit verbringen lässt, können entdeckt werden, wenn das Auto am Effelder Waldsee geparkt wird, um zu Fuß über die Grenze ins niederländische Vlodrop zu gehen.

Der Hof von Familie Nieland liegt in Vlodrop, gleich hinter der Grenze. Auf langen Tischen sind Hunderte Herbstfrüchte aufgereiht. Jeder Kürbisliebhaber findet darunter zweifellos seine bevorzugte Form und Größe. Ein buntes Allerlei in orange, gelb, grün oder grau begrüßt die Besucher.

Nicht ausschließlich zum Broterwerb, auch ein bisschen als Hobby, schnitzte Ewa Nieland vor Halloween schön gruselige Gesichter in ausgehöhlte Kürbisse. Da solche bearbeiteten Kürbisse aber nicht lange haltbar sind, nur ein bis zwei Wochen, hatte sie in den vergangenen Tagen viel zu tun. „Es sp

Schurenhof

erzählt Ewa Nieland. Soll die Dekoration etwas länger haltbar sein, malt sie die Kürbisse an. „Die Belmonten sind die meisten, die ich mache“, erzählt sie. Etwa 1000 Stück habe sie bereits mit dem Pinsel versehen: „Es sieht lustig aus: Das mögen die Leute.“

„Wir kaulen jedes Jahr frische Samen“, erzählt Anno Nieland, im Treibhaus werden sie vorgezogen und nach den Eisheiligen im Mai ins Freiland gepflanzt. „Man muss vorsichtig sein. Wenn es friert, sind die Setzlinge kaputt. Dann hat man nichts. Bisher hatten wir aber immer Glück“, sagt der Landwirt. Seine Kürbisse pflanzt er auf Sandboden, damit viel Regen im Frühjahr ihnen nichts ausmacht. In einem nassen Jahr wie diesem sei eine gute Ernte nicht selbstverständlich. Viele seiner Kollegen hätten viel weniger Kürbisse gehabt, doch habe man zusammen, geben die Früchte zu kleinem Preis untereinander ab, um einen kompletten Verdienstaustausch zu verhindern. „Vielleicht habe ich nächstes Jahr Pech, dann helfen mir die anderen Kürbisbauern“, bemerkt Nieland.

Auf zehn Morgen Land wachsen seine Herbstfrüchte, einer Fläche, die dreieinhalb Fußballfeldern entspricht. Das ergibt einiges zum Ernten. Nicht nur Halloweenkürbisse, auch Sorten zum Kochen wachsen drauf. Beliebte sind die Geschmacksrichtungen Butter-Nuss, Muskat oder Hokkaido. „Die Leute experimentieren gerne“, sagt Nieland, der oft nach Rezepten gefragt wird. Seine Kunden kommen aus der nähe-



Ewa Nieland schnitzte vor Halloween nicht ausschließlich zum Broterwerb, auch ein bisschen als Hobby, schön gruselige Gesichter in Kürbisse. Es spricht sich herum, und es wird immer mehr“, sagt sie. RP-FOTOS (2): RENATE RESCH-RÜFFER

ren Umgebung ebenso wie aus Aachen, Maastricht, Roermond oder Mönchengladbach.

Wer den Hof der Nielands verlässt und den Effelder Waldsee im Rücken ein Stück geht, sollte sich an der nächsten Kreuzung links halten. Kurz darauf kommt der Spaziergänger hat der die Rur überquert, zum Schurenhof – er könnte zunächst aber auch gegenüber vom Hof der Nielands ein Stück in das geschützte Gebiet an einem Rur-Altarms hineinspazieren.

Ein Plauenpärchen läuft über den Hof, Hühner picken im Gras, ein Pony grasst im Gehäge. Der Eingang zum Hofladen des Schurenhofs ist gesäumt mit Tischen und Stühlen, für eine gemütliche Tasse Kaffee in der Sonne. Die Gemütlichkeit ist Marga Meyers-Tegels sehr wichtig. „Es ist alles ganz einfach hier. Die

Leute sollen sich zu Hause fühlen. Ohne viel Gedöns und Palaver“, erzählt sie. „Mir geht es um das kleine Glück des Alltags.“

Der Schurenhof ist ein kombinierter Hof mit Hofladen. Viele Tiere leben hier. Neben Katzen, Hunden, Enten und Truthähnen finden sich Schafe, Hühner, Kaninchen und Ziegen. Alle können gestreichelt werden, weshalb auch viele Besucher mit Kindern kommen. „Wir haben sehr gemischtes Publikum“, erzählt die dynamische Bäuerin. Der Hof ist zwölf Monate im Jahr geöffnet, im Sommer alle sieben Tage der Woche. Neben dem Hofladen und dem Café, das sie betreibt, leitet Meyers-Tegels von Juli bis Oktober den Kanuverleih auf der Rur, die hinter dem Hof vorbeifließt, und ganzjährig die Touristeninformation.

INFO

In der Nähe des Effelder Waldsees

Sortiment Der Hofladen bietet ein großes Sortiment an frischen Produkten, wie Backwaren, Obst, Gemüse, Käse und Wurst. Jedoch auch verschiedene Sorten von Keksen, Pralinen und anderen Leckerleien ebenso Marmeladen, Honig, Nougat, Essig und Öl. Auch Weine oder eigenes Bier. Vom Geschirrtuch bis zum Meladentopf findet sich alles, was die Küche lecker macht. Geschenkkörbe mit besonderen Produkten sind ihre Spezialität.

Kürbischhof Nieland Der Kürbischhof von Ewa und Anno Nieland ist in Vlodrop im Effelderweg 2. Geöffnet ist Montag bis Samstag von 10 bis 18 Uhr und Sonntags von 11 bis 16 Uhr. Informationen unter www.fam-nieland.nl, Kontakt per E-Mail an a.nieland@tel-

Angenangen hat Familie Tegels mit Freilandieren, Spargel und Rhabarber. Das war vor 28 Jahren. Stück für Stück und Jahr um Jahr ist der Bauernladen gewachsen. Inzwischen arbeitet die Familie mit 85 Bauernhöfen zusammen, um ihr reichhaltiges Sortiment anbieten zu können. Vom hausgemachten Eierlikör über Nougat, hausgemachten Ziegen- und Nusskäse bis zum Apfelsaft findet sich ein umfangreiches Angebot im Laden. Wichtig ist Marga Meyers-Tegels die Qualität ihrer Produkte. Sie legt viel Wert darauf, dass die Lebensmittel mit Liebe hergestellt werden und dass sie von regionalen Höfen kommen. Das spricht sich herum, von der Effel bis Eindhoven kommen die Kunden.

Seit fünf Jahren bietet sie eigenes Bier an, das speziell für den Hof in Zuid-Limburg gebraut wird. Es wird hergestellt mit Knospen des Gagelstrauches aus dem Naturpark-Gebiet De Meinweg. Als einzige Erzeuger haben sie die Genehmigung, diese zu ernten. Die Knospen werden gepflückt und getrocknet, so dass sie das ganze Jahr über beim Bierbrauen hinzugefügt werden können. Nur zehn Prozent pro Pflanze werden gepflückt, um Naturschutzrichtlinien zu entsprechen. Die Organisation „Slow food“, Mitglieder des Naturschutzbundes sowie Bekannte der Familie pflegen einmal im Jahr mit Dieses Jahr ist das Bier bei der größten internationalen Slow-Food-Veranstaltung, dem Terra Madre Salon del Gusto in Turin, dabei. „Unser Bier ist ausgewählt für den internationalen Kochworkshop“, erzählt die Niederländerin stolz. „Das Schöne ist, dass es so speziell ist und aus der Region kommt.“

fort.nl oder telefonisch unter 0031 475 401231.

Schurenhof Der Schurenhof mit Marga Meyers-Tegels ist in der Grootestraat 49 in Vlodrop zu finden. Er ist Dienstag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr geöffnet, Samstag von 9 bis 17 Uhr und Sonntag von 10 bis 17 Uhr. Informationen unter www.schurenhof.nl. Erreichbar ist der Schurenhof telefonisch unter 0031 475 403393, oder per E-Mail an info@schurenhof.nl.

Parken Ab Effelder Waldsee, entlang der Straße am Amici Beach gehen und später die Grenze an einer kleinen Brücke überqueren. Bis zum Schurenhof sind es rund 1,7 Kilometer über eine geteerte Straße; ein Abstecher in ein Naturschutzgebiet ist kurz vor dem Hof von Familie Nieland möglich.



„Koffie is klaar“: Das Schurenhofcafé mit Marga Meyers-Tegels ist in der Grootestraat 49 in Vlodrop zu finden.