



Bei Rückfragen:

Markus Wurzer

Tel.: +43 (0)660 409 84 38

info@wurzers.at

PRESSEINFORMATION

Niederösterreichs schönste Kürbisschau lädt zum Staunen ein

Wieselburg, August 2011. Als farbenprächtiges Meer aus Kürbissen präsentiert sich der Hof von Familie Wurzer alljährlich im Herbst. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail schaffen die Wurzers so die schönste Kürbisschau Niederösterreichs.

Seit 2003 bietet der Kürbishof seinen Besuchern über 100 unterschiedliche Kürbissorten in einer unvergleichlichen Atmosphäre. Die große Vielfalt der einzigartigen Kürbisfrucht lädt zum Staunen ein und Familie Wurzer begleitet ihrer Besucher gerne dabei. Mit dem Wissen über den Kürbis stehen die Wurzers den Hofbesuchern stets zur Seite und beantworten unterschiedlichste Fragen zu Kürbisanbau und -verarbeitung. "Persönliche Beratung wird bei uns groß geschrieben und deshalb nehmen wir uns für jeden Besucher ausreichend Zeit. Wir stellen unseren Kunden kostenlos unterschiedliche Rezepte zur Verfügung und geben auch gerne unsere eigenen Tipps und Tricks weiter", erzählt Maria Wurzer.

Über 100 Kürbissorten wachsen auf Wurzers Feldern. Darunter sind Speisekürbisse wie die bekannte Butternuss (mehlig-cremiges, orangefarbenes Fruchtfleisch, schmeckt süßlich und leicht nussartig), Muskat (leuchtend orange-rotes Fruchtfleisch mit intensivem Geschmack) und Hokkaido (besitzt ein aromatisch schmeckendes Fruchtfleisch und eine feine Schale, die mitgegart und mitgegessen werden kann). Zum Dekorieren bieten die Wurzers Zierkürbisse wie verschiedene Flaschenkürbisse (auch Kalebassen genannt) sowie Warzen- und Kronenkürbisse in allen Farben und Formen. Auch für das Halloweenfest Ende Oktober gibt es das passende Sortiment: die bekannten leuchtend-orangen Halloweenkürbisse sind durch ihre glatte Oberschicht sehr gut zum Bemalen und Ausschneiden geeignet.

"Jeder Kürbis wird von uns per Hand geerntet, auf seine Qualität hin überprüft und gewaschen, bevor er ausgestellt wird", erklärt Leo Wurzer. In der Kürbiszeit verwandelt sich der Wurzer-Hof dann in eine idyllische Herbstlandschaft. Die unterschiedlichen Kürbisse werden auf Strohbällen oder in Körben präsentiert. Naturmaterialien wie Heu, Holunderzweige oder geflochtene Blumenkränze, aber auch antiquarische Landwirtschaftsgeräte wie Holzleiterwägen, Holzfässer, Wagenräder und Schneidegeräte runden das Herbstbild ab.

Wurzers Kürbishof als wettersicheres Ausflugsziel im Herbst

Haben Sie gewusst, dass der Kürbis der Botanik nach nicht dem Gemüse, sondern den Beeren zu zuordnen ist? Eben. "In Zeiten, wo der Kürbis immer mehr oder nur noch mit Halloween verbunden wird, möchte wir unseren Besuchern zeigen, dass der Kürbis mehr ist und auch mehr kann", weiß Leo Wurzer. "Besondere Freude macht es uns, wenn wir Gruppen und Vereinen unsere spannende Kürbiswelt präsentieren dürfen". Das Programm dauert in etwa 1,5 Stunden und hat in den vergangenen Jahren bei zahlreichen Gruppen aus ganz Österreich und auch Teilen Deutschlands großen Anklang gefunden. Als Einstieg wird der Betrieb vorgestellt und die Besucher bekommen unter dem Motto "Vom Samen bis zur Frucht" einen unterhaltsamen Vortrag. Ziel es ist dabei, den Gästen interessante Details über unterschiedliche Kürbissorten, deren Anbau und Ernte zu zeigen. Beim nachfolgenden Schaukochen bereitet Seminarbäuerin Maria Wurzer vor den Augen der Besucher ihr leckeres Kürbisgemüse zu. Kostproben und das dazugehörige Rezept erhalten die Besucher natürlich im Anschluss. Danach können alle im Hofladen angebotenen Kürbis- und Erdbeerprodukte verkostet werden: das Sortiment reicht von fruchtigen Marmeladen über leckere Edelschokolade bis hin zu prämierten Likören und Bränden. Abschließend haben die Besucher die Möglichkeit, sich selbst ein Stück vom Kürbis mit nach Hause zu nehmen. Ob ihnen ein Kürbisprodukt besonders geschmeckt hat oder sie Zierkürbisse zur Dekoration oder Speisekürbisse zum Verkochen für zu Hause mitnehmen wollen – alle Angebote können auf Wurzers Kürbishof erstanden werden.

Schule am Kürbishof

Auch Volksschulklassen sind herzlich Willkommen am Kürbishof: die Kinder bekommen den interessanten Vortrag "Vom Samen bis zur Frucht" kindergerecht aufbereitet und lernen dabei alles über Kürbissorten, Anbau, Ernte und Verarbeitung. Zur Stärkung zwischendurch wird eine leckere Kürbiscremesuppe serviert. "Ein großer Spaß ist es, wenn wir danach gemeinsam die tollsten Kürbisse bemalt und geschnitzt werden. Als Erinnerungsgeschenk darf sich jedes Kind einen selbst gestalteten Kürbis mit nach Hause mitnehmen", erzählt

Leo Wurzer. "Weitere Attraktionen für die kleinen Gäste sind unsere tolle Luftburg zum Austoben und weitere lustige Spiele wie Dosenschießen". Das komplette Programm dauert ca. 2,5 Stunden und ist ideal geeignet für einen halbtägigen Schulausflug.

Wurzlers erlesene Spezialitäten

Familie Wurzer verarbeitet den "Kaiser des Gartens", wie der Kürbis noch genannt wird, auch zu leckeren Delikatessen. So werden aus ihm Kürbisbrand, Kürbis-Marmelade, Kürbiskernschmalz, pikanter Kürbissalat und eingelegte Kürbiswürfel. Ein absoluter Renner ist der einzigartige Kürbiskern-Nougat-Likör: feinsten Nougatlikör mit geriebenen Kürbiskernen – ein sinnlich purer Likörgenuss für echte Genießer. Auf einem Kürbishof darf eines aber natürlich nicht fehlen: das Kürbiskernöl. "Für unser Kürbiskernöl verarbeiten wir unsere ausgewählten, sonnengereiften Kürbiskerne unter schonender Pressung", weiß Maria Wurzer. Für Naschkatzen gibt es darüber hinaus Kürbiskerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Zimt-Vanille, Schoko-Orange und Wasabi sowie verschiedene Sorten an Edelschokolade, wie z.B. Kürbiskern-Himbeer- Trüffel und Kürbiskern-Nougat. Viele der Spezialitäten können auch direkt am Hof verkostet werden.

Wegbeschreibung

Der Wurzer-Hof liegt 5 km entfernt von der A1 Westautobahn-Abfahrt Ybbs. Von dort fährt man Richtung Wieselburg und biegt im Zentrum beim Rathaus rechts Richtung Steinakirchen/Forst ab. Nach ca. 2 km erreicht man Bodensdorf, wo die Zufahrt zum Kürbishof gut beschildert ist. Die Entfernung von Linz beträgt ca. 80 km und von Wien ca. 100 km.

Rückfragehinweis

Markus Wurzer

Bodensdorf 5

A-3250 Wieselburg

Tel.: +43 (0) 660 / 409 84 38

Fax: +43 (0) 7416 / 52764 24

Internet: www.wurzers.at • E-Mail: info@wurzers.at

Öffnungszeiten Erdbeerfeld: von ca. Ende Mai bis ca. Ende Juni täglich von 8-20 Uhr

Öffnungszeiten Kürbishof: Anfang September bis Ende Oktober Mittwoch bis Sonntag von 9-18 Uhr
(für Gruppen ab 20 Personen täglich von 9-18 Uhr)

Fotos: Bilder zum honorarfreien Abdruck finden Sie im Internet unter <http://www.wurzers.at/wurzer/presse/index.html>