

## PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 08. OKTOBER 2025

### DER KÜRBIS IST EIN (KULINARISCHER) KRACHER

**Landrat Ben Schwarz besucht aus gegebenem Anlass den Hof der Schnells, auf dem Köchin Veronika Schiele schon wartet**

**Roth.** Kürbis? Klar, Hokkaido, Halloween und Suppe. Dann wird es bei manchen aber wahrscheinlich schon eng. Doch es gibt Abhilfe – wie genau, das ließ sich Landrat Ben Schwarz auf dem Kürbishof von Martin und Petra Schnell zeigen. Nicht nur er hatte sich dafür „Komplizen“ mitgebracht.

Im Fall der Schnells übernahm Veronika Schiele diese Rolle. Schließlich macht die Hotelmeisterin und Köchin aus den Schnell'schen Kürbissen kulinarische Köstlichkeiten. „Besser geht es nicht“, lobt Landrat Schwarz diese Verzahnung zwischen Direktvermarktern und Gastronomie. Anders ausgedrückt: „Das ist Wertschöpfung, wie man sie sich wünscht. Produktion vor Ort, Veredelung vor Ort.“

Es müsse nur noch gelingen, den Menschen dies und die Vielfalt der Region nahezubringen. Beides sei immer noch zu wenig verankert. Als ein Mosaiksteinchen, das zu ändern, hat die Kreisentwicklung Videos speziell zum Thema Kürbis in Auftrag gegeben. Hauptdarsteller neben dem Fruchtgemüse: Martin und Petra Schnell sowie Veronika Schiele. Ben Schwarz' spontaner Gedanke beim Premierenblick auf die Drei-Minuten-Werke von Markus Dörnberger: „Wahnsinn, was hinter dem Kürbis für eine Riesens Arbeit steckt und was für Möglichkeiten es gibt.“

Alleine die rund 3000 (!) Exemplare, die aktuell im Schnellschen Kürbishaus zu bestaunen (und zu kaufen) sind, wurden mindestens drei, eher wohl fünf Mal, in die Hand genommen. Nicht zu unterschätzen übrigens: Die Reinigung von Hokkaido, Butternut, Muskat, Spaghetti und Co..

Für die zeichnen zur Erntezeit (angebaut werden auch Süßkartoffeln) fünf Saisonkräfte verantwortlich, die dann zwei Vollzeit- und drei Teilzeitmitarbeiter unterstützen. Eigentlich zu wenig, weswegen die Schnells auch stets auf der Suche nach „Neuen“ sind. Schließlich müssen die Waren, die in ihrem Online-Shop bestellt werden – der Verkauf hat im Vorjahr massiv zugelegt – gepackt und versandbereit gemacht werden. Allerdings ist Neppersreuth ist nicht gerade optimal angebunden. „Kann aber mit anderem punkten“, fällt den Besuchern ein Konter – Stichwort Sympathie - nicht schwer.

Wie aber kam der Kürbis (in dieser Menge) überhaupt nach Neppersreuth? „Aus der Suche nach einer Alternative zum Tabakanbau“, erzählt Martin Schnell. Der und auch die Muttersauen hatten wenig Perspektive, er hingegen brachte „durch Zufall“ das Thema mit – als er als gelernter Zimmerer ein Thema für seine Facharbeit für die Zusatzausbildung zum Agrarbetriebswirt suchte. Deren Kernfrage, „ob bei uns so was wächst“, hat er inzwischen wohl mehr als beantwortet.

## PRESSEMITTEILUNG

Was 2004 in der Praxis mit einem Hektar begann, hat längst Dimensionen angenommen, die staunen lassen: Die Schnells bauen auf rund 25 Hektar eigenen Flächen Kürbisse an, weitere 50 kommen über Vertragsanbau (ganz bewusst in einem Radius von maximal 50 Kilometern) hinzu. Macht – unter Berücksichtigung von Fruchtfolgen – an die 150 Hektar bewirtschaftete Fläche. Ben Schwarz' Fazit: Beeindruckend!

Nebenbei fördert der Besuch am Kürbishof Schnell noch mehr Erkenntnisse. So lebt Veronika Schiele neben vielem anderen die Mission „Macht Eure Nudeln selber“. Regelmäßig bietet sie entsprechende Kurse an und ist der Überzeugung, dass selbst hergestellte Ravioli das beste Fast Food überhaupt sind. Eingefroren sind sie nach drei Minuten im kochenden Wasser verzehrbereit. „Was willst du mehr?“

Zumal „ich absolut weiß, was drin steckt“, bricht die Eysöldener Schlossherrin eine Lanze für die heimischen Erzeuger. Bei jeder Gelegenheit von Führungen bis Veranstaltungen werde sie nicht müde zu betonen, dass es im Landkreis über 150 Direktvermarkter gibt. Bei Privatpersonen sei dies oftmals schon angekommen, bei Gastronomenkollegen spürt sie indes bisweilen noch Zurückhaltung. Dabei könne diese Karte durchaus aus noch mehr Gründen über das Prädikat „originalregional“ hinaus zum Trumpf werden. Schließlich wären (neue) Gäste neue Kunden und anders herum. „Es wäre schön, wenn das Netzwerk noch enger würde.“

Ein Wunsch, den Landrat Ben Schwarz sowie Andrea Persson und Sebastian Wolkersdorfer von der Kreisentwicklung schon länger aktiv unterstützen. So soll es im Februar eine Vernetzungsveranstaltung zwischen regionalen Anbietern und Wirten geben, geplant ist auch ein „Verbraucher-Erzeuger-Dialog“ (der erste am 29. Oktober), weil der Abstand zwischen beiden – so Andrea Perssons Wahrnehmung – immer größer und das Wissen um heimische Produkte immer weniger würde.

Nicht zuletzt, um dem entgegen zu steuern, haben die Schnells ein Kürbisfest initiiert, das in zweijährigem Turnus stattfindet - das nächste am kommenden Sonntag, 12. Oktober, von 10 bis 17 Uhr. Auch Veronika Schiele will ihren Beitrag leisten, ihr schweben „Direktvermarkter-Genießer-Abende“ vor, bei denen die regionalen Lebensmittel auf dem Teller serviert werden und die Landwirte oder Veredler anwesend sind, um Erläuterungen zu geben, Fragen zu beantworten und für ihr Produkt gerade zu stehen. „Denn das tun wir“, betonen Petra und Martin Schnell stellvertretend.

Veronika Schiele macht aus vielen Gesprächen mit Erzeugern – die Hotelmeisterin leistet es sich bewusst, ihre Zulieferer persönlich zu besuchen und Ware abzuholen – ein weiteres Manko aus, das freilich auch dem Flächenlandkreis als solchem geschuldet ist. „Wir bräuchten eine Art Direktvermarkter-Express“, sagt sie. Martin Schnell weiß nur zu gut, was sie meint: „Der Süden ist einfach weit weg, die Lieferwege - zumal gekoppelt mit dem Zeitaufwand – zu lang.“

Impulse, die Ben Schwarz gerne aufgreift. Vielleicht wären Verteilstationen im Sinne von Logistikknoten oder- punkten denkbar, überlegt er laut. Denn klar sei auch: Wer, wie der Landkreis, originalregional in letzter Konsequenz unterstützen will, müsse auch bereit sein, neue Wege zu gehen. Für „sein“

## PRESSEMITTEILUNG

Regionalmanagement, das die stimmungsvollen Videos „erfunden“ hat, ist er voll des Lobes. „Es muss gelingen, den Menschen die Stärken unser heimischen Produkte klar zu machen.“

Veronika Schiele kann aus Gastronomen-Sicht ein weiteres Argument beisteuern. Die Qualität wäre unschlagbar und durch wegfallende Transportwege sowie enge Netzwerke könnte sich diese Strategie sehr wohl wirtschaftlich darstellen lassen, ermuntert sie.

Martin Schnell macht ähnliche Erfahrungen. Zwar seien Kürbiskerne aus China billiger, allerdings würden sie auch mehr und mehr hinterfragt, berichtet er. Landrat Ben Schwarz springt ihm auch diesbezüglich zur Seite und ruft noch einmal das Video ins Bewusstsein. Das veranschauliche eindrucksvoll, dass Kürbis ein Ganzjahresgeschäft ist, noch dazu ein hartes: Jeder einzelne Speisekürbis muss einzeln per Hand aufgelesen und gewaschen werden.

Darüberhinaus rösten die Schnells noch (Knabber)Kerne und pressen Öl. Dass der Neppersreuther Familienbetrieb bei der Bestäubung mit heimischen Imkern zusammenarbeite, zeige, wie zusammenhängend die Landwirte denken. Auch das Fruchtfleisch, aus denen das flüssige schwarze Gold hergestellt wird, bleibt als natürlicher Dünger auf den Feldern.

Veronika Schiele verrät in „ihrem“ Video, dass sie schon als Kind weniger am Rock- als am Kochschürzenzipfel ihrer Mutter hing. Ihr Lieblingskürbis? Butternut, verrät die Schlossherrin wie aus der Pistole geschossen, und schwärmt sogleich von dessen schönem, nussigen Aroma. Das macht ihn zum idealen Kandidaten als Füllung für ihre Spezialität, die hausgemachten Ravioli. Schiele bezieht alle Produkte aus dem Landkreis. „Auch, um zu zeigen, was die Region kann.“

Zu finden sind die Videos unter [www.landratsamt-roth.de/kuerbis](http://www.landratsamt-roth.de/kuerbis) sowie auf Youtube.