



*Bohrers*

# MAGAZIN

---

Baden-Württemberg . Schwarzwald . Markgräflerland

No 8/26

## ORANGE COUNTY IM SCHWARZWALD

Im Herbst verwandelt sich der Bohrerhof in eine Kürbiswelt und zieht Besucher aus dem ganzen Schwarzwald an

## KULINARISCHER KÜRBISHERBST

Markgräfler Kürbisravioli, Risotto oder sogar als Chutney - ab August werden die Zutaten bunter auf der Speisekarte

## HEIMISCHES SUPERFOOD

Im Interview mit Petra Bohrer und warum im Herbst kein exotischer Chia-Samen oder Avocado auf den Teller muss



Liebe Leserinnen und Leser,

es gibt Orte, die man besucht. Und es gibt Orte, die man erlebt.

Der Bohrerhof ist ein solcher Ort. Seit Generationen bewirtschaftet unsere Familie die Felder im Markgräflerland und lebt im Rhythmus der Jahreszeiten. Aus dieser tiefen Verbundenheit zur Landwirtschaft ist über die Jahre weit mehr entstanden als ein landwirtschaftlicher Betrieb: ein Ort für Genuss, Begegnung und Erholung.

Denn hier erzählen nicht Mauern oder Gebäude die Geschichte eines gewachsenen Familienunternehmens, sondern die Felder, die Menschen und die Jahreszeiten.

Wer über den Hof geht, erlebt jeden Monat ein anderes Bild. Im Frühjahr stehen die Spargeldämme für Aufbruch und Neuanfang. Kurz darauf folgen die Erdbeerbelder, deren Duft den Frühsommer prägt. Im Sommer bestimmt Zucchini die Arbeitstage, bevor im Herbst die Kürbisse die Landschaft in warme Farben tauchen. Und wenn viele Kulturen längst geerntet sind, beginnt mit Feldsalat und Chicorée die stille Saison des Winters.

Mit dem Landhotel Bohrerhof haben wir einen Rückzugsort geschaffen, im Wechsel der Jahreszeiten direkt vor dem Hotelfenster und mit dem Wissen, dass viele Produkte auf dem Frühstückstisch ihren Ursprung nur wenige Schritte entfernt haben.

Landwirtschaft bedeutet für uns nicht Produktion im Takt der Märkte. Sie bedeutet Verantwortung für Böden, Pflanzen und Menschen. Sie bedeutet Geduld. Und sie bedeutet die Freude, wenn aus monatelanger Arbeit eine erfolgreiche Ernte wird.

Mit diesem Magazin möchten wir Sie mitnehmen durch ein Jahr auf dem Bohrerhof. Zu den Menschen hinter den Produkten. Zu den Geschichten hinter den Ernten. Und zu den besonderen Momenten, die unsere Region prägen.

Viel Freude beim Lesen.

*Ihre Familie Bohrer*

# INHALT

## EDITORIAL

03 Pionierarbeit: Wie ein Familienunternehmen im Wechsel der Jahreszeiten nachhaltig und zukunftsfähig wirtschaftet - und einen besonderen Rückzugsort für Hotelgäste geschaffen hat

## ORANGE COUNTY

05 Im Herbst verwandelt sich der Bohrerhof in eine Kürbiswelt und zieht Besucher aus dem ganzen Schwarzwald an - mehr als tausend bunte Kürbisse werden jedes Jahr thematisch „geschnitzt“

## ES SCHMECKT ORANGE

08 Als Suppe, Ravioli, gepuffert oder sogar als Chutney - ab August stehen Kürbiszutaten auf der Speisekarte - unsere Favoriten

## HEIMISCHES SUPERFOOD

10 Im Interview mit Petra Bohrer und was den Kürbis zu einem so wertvollen Superfood für die kalte Jahreszeit macht

05



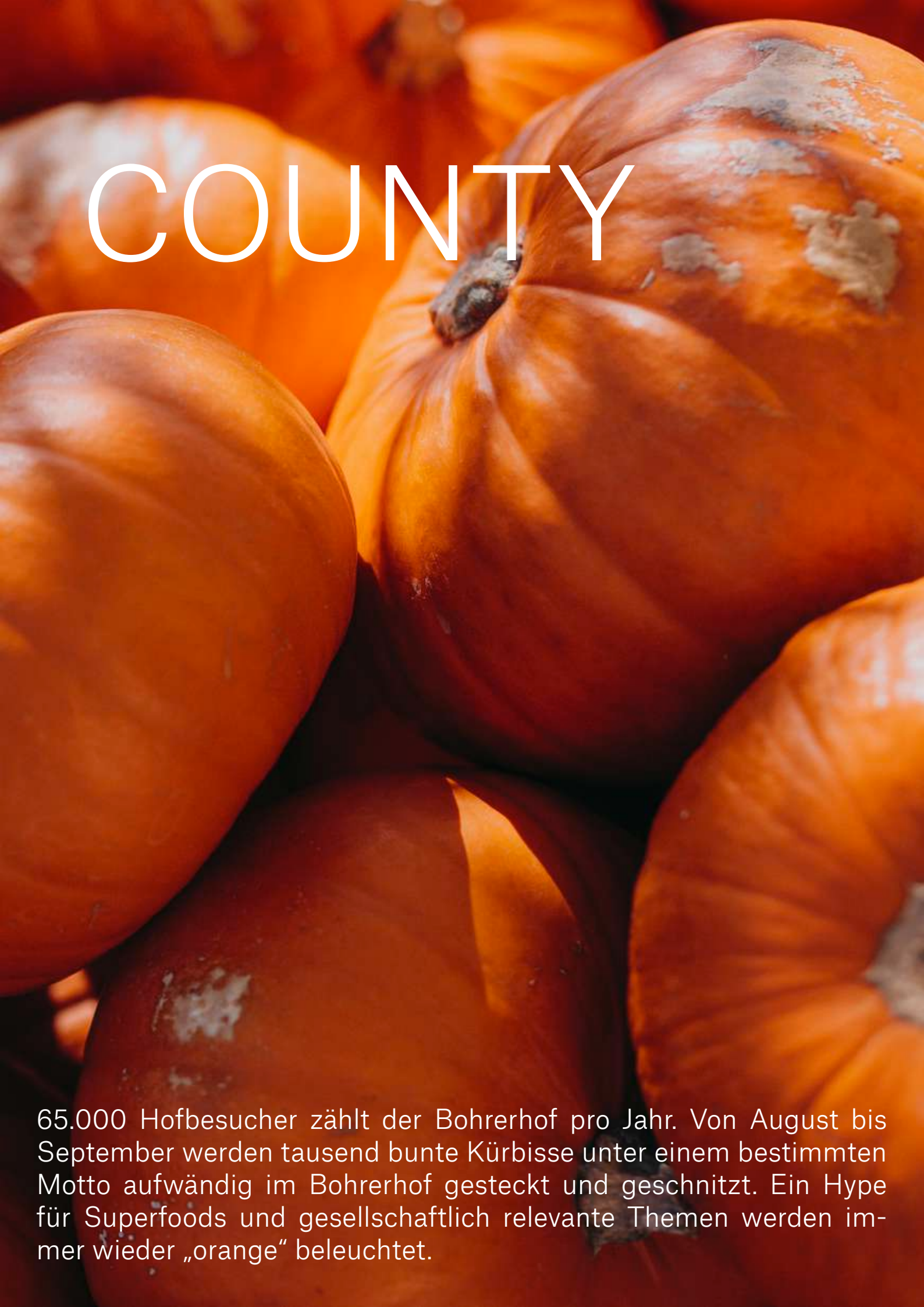
08

10



A close-up photograph of several pumpkins, showing their characteristic ribbed texture and warm orange color. The pumpkins are piled together, with some in sharp focus and others blurred in the background. The word "ORANGE" is overlaid in a large, white, sans-serif font across the upper portion of the image.

ORANGE



# COUNTY

65.000 Hofbesucher zählt der Bohrerhof pro Jahr. Von August bis September werden tausend bunte Kürbisse unter einem bestimmten Motto aufwändig im Bohrerhof gesteckt und geschnitzt. Ein Hype für Superfoods und gesellschaftlich relevante Themen werden immer wieder „orange“ beleuchtet.



individuelle Dekoration der importierten Metallgerüste. Für die Fixierung werden die Kürbisstiele durchbohrt und mittels Kabelbindern an den Konstruktionen befestigt. Sämtliche verwendeten Früchte stammen aus dem eigenen Anbau des landwirtschaftlichen Betriebs. Die Ausstellung läuft von Mitte September bis Ende Oktober und ist für Besucher kostenfrei zugänglich.

Seit mehr als 20 Jahren lässt der Bohrerhof seine Kürbisernte aufwändig kuratieren: dieses Jahr steht der Hof ganz im Zeichen der „Musik und die Jahre davor waren es überdimensionale „Fabelwesen“ (2025) , „Wald“ (2024), „Asterix und Obelix“ (2023), „Zirkus“ (2022), bis hin zu Dinosauriern, Elvis, Marilyn Monroe und Albert Einstein.

Rund 20 Minuten südlich von Freiburg erwartet die Hofbesucher jedes Jahr ein traditionelles Landerlebnis – im August beginnt die Ernte für die Kürbiswelt. Vorbei an überlebensgroßen Kürbisfiguren auf dem Hofgelände, stehen alle Zutaten frisch geerntet auf der Speisekarte des hofeigenen Restaurantbetriebs.

## Hokkaido, Muscat und Patisson

Beinahe 50 Kürbissorten erntet die Unternehmerfamilie Bohrer während der Herbstsaison, darunter Festival, Hokkaido, Muscat, Patisson und Roter Zentner. Die zugrundeliegenden Drahtgestelle und Rohlinge für die Exponate werden nicht mehr selbst gefertigt, sondern im Rotationsverfahren mit anderen deutschen Kürbisausstellungen getauscht.

Das Team des Bohrerhofs übernimmt vor Ort ausschließlich die Bestückung und die

Ein bundesweiter Markttrend nach Angabe des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL): die Produktion von Speisekürbissen in Deutschland erreichte zuletzt mit 122.000 Tonnen geernteten Früchten von rund 2.100 Betrieben ein historisches Rekordniveau. Die Anbaufläche wuchs binnen zehn Jahren um rund 65 Prozent auf 5.800 Hektar, wobei Baden-Württemberg neben Bayern, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz zu den vier wichtigsten Erzeugerländern zählt, auf die mehr als 70 Prozent der nationalen Anbaufläche entfallen. Seit 2006 agiert der Bohrerhof als langjähriger Erzeuger-Partner der EDEKA Südwest unter der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“.





# Entenbrust an Kürbis-Chutney

Für 4 Personen  
ZUTATEN

## KÜRBISCHUTNEY

800 g Hokkaidokürbis  
2 Orangen, Saft  
10 Pfefferkörner, schwarz  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskatnuss und Korianderkörner (ganz)  
4 Zwiebeln, fein gehackt  
50 g Ingwer, gerieben  
300 g brauner Kandis  
250 ml Apfelessig  
200 ml Wasser  
Salz, Pfeffer

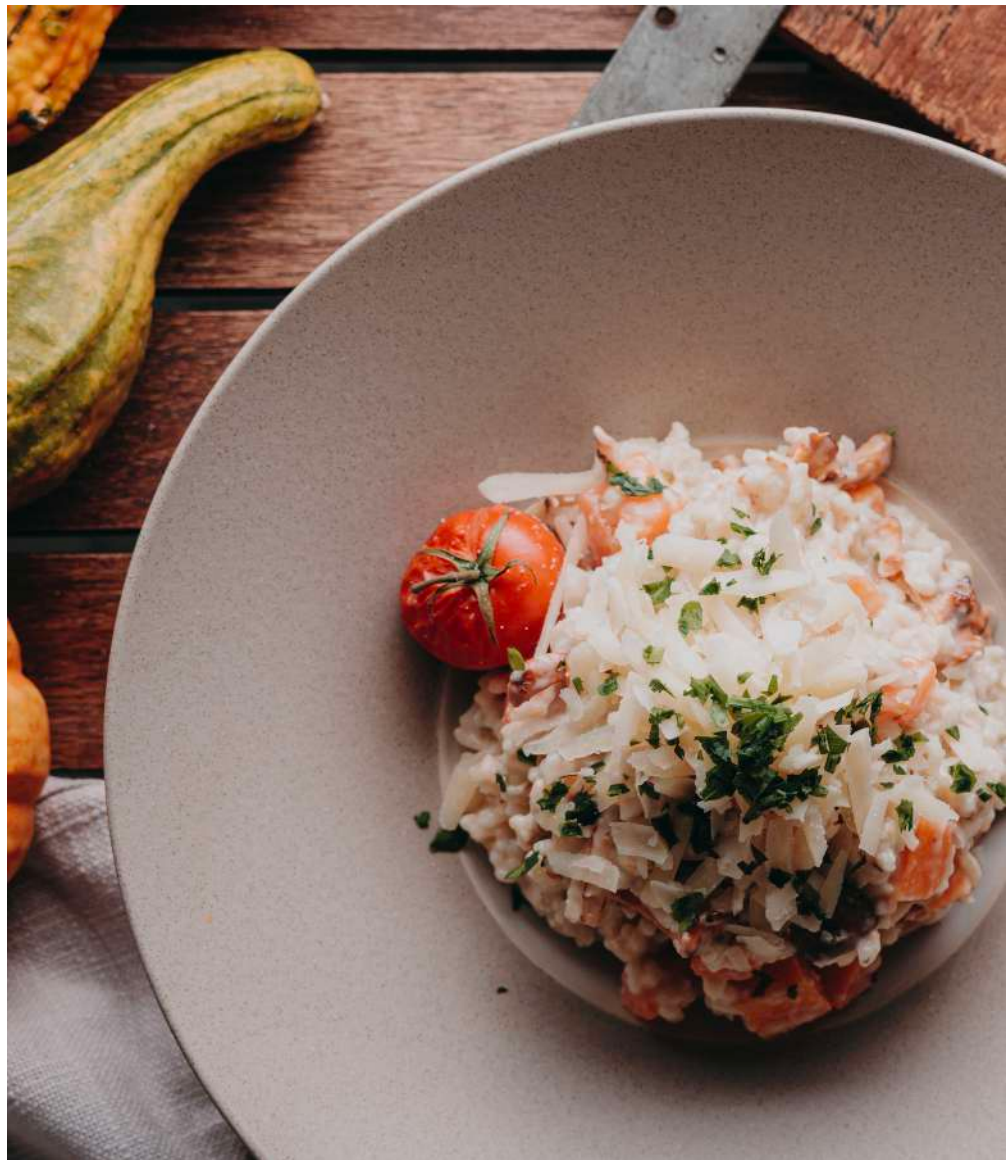
## FÜR DIE GEBACKENE ENTENBRUST

2 Entenbrüste  
2 EL Orangenkonfitüre

# Pfifferlings Kürbisrisotto

Für 4 Personen  
ZUTATEN

2 Schalotten  
1 Hokkaidokürbis  
4 EL Öl  
600 g Risottoreis  
0.4 l Weißwein, trocken  
1.8 l Gemüsebrühe  
600 g Pfifferlinge  
8 Cherrytomaten  
ó Zitrone, Saft  
50 g Parmesan, gerieben  
1 Bund krause Petersilie, gehackt  
Salz, schwarzer Pfeffer





# Bohrers Kürbissuppe

Für 6 Personen  
ZUTATEN

1600 g Hokkaidokürbis  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 g Butter  
2 l Gemüsebrühe  
8 EL Kürbiskerne  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
etwas Muskatnuss, frisch gerieben  
Kürbiskernöl

# Markgräfler Kürbisravioli

Für 4 Personen  
ZUTATEN

2 Zwiebeln  
800 g Hokkaido-Kürbisfleisch  
4 EL Kürbiskernöl  
Salz, Pfeffer  
6 EL Parmesan, gerieben  
2 Eigelb  
etwas Muskatnuss, frisch gerieben  
400 g Nudelteig  
500 ml Sahne  
ó Zitrone, Saft  
100 g Ziegenfrischkäse  
etwas Petersilie



# SUPER



# FOOD



Kerniger Faktencheck: Kürbis besteht fast zu 90 Prozent aus Wasser und das macht ihn extrem kalorienarm. Je intensiver das Orange, desto mehr Beta-Carotin ist enthalten. Der Spitzenreiter unter den Kürbissen ist der Hokkaido. Schützt Augen und Zellen, gilt als Immunsystem-Booster und natürlicher Blutdrucksenker.



## Interview mit Petra Bohrer

Frau Bohrer, Sie plädieren für den Trend „Zurück zu heimischen Superfoods“. Warum müssen es im Herbst und Winter keine exotischen Importe wie Chia-Samen oder Avocados sein?

Petra Bohrer: Im Gegensatz zu diesen exotischen Foodtrends punktet unser heimisches, saisonales Gemüse mit eindeutig kürzeren Transportwegen. Auf unserem Hof in Hartheim bauen wir unter anderem Spargel, Zucchini, Chicorée und Feldsalat an – aber mein absoluter Favorit für die kalte Jahreszeit ist und bleibt der Kürbis. Er ist ein echtes, regionales Kraftpaket für das Immunsystem.

Was macht den Kürbis denn zu einem so wertvollen Superfood für den Winter?

Petra Bohrer: Der Kürbis ist ein wahres Allround-Talent. Er ist ausgesprochen nahrhaft, liefert dem Körper also wichtige Energie, und bleibt dabei trotzdem wunderbar kalorienarm. Die in ihm enthaltenen wertvollen Antioxidantien schützen unser Herz, während sein hoher Kaliumgehalt hilft, den Blutdruck zu senken. Außerdem ist er reich an Beta-Carotin, was nachweislich die Sehkraft stärkt. Wer im Herbst und Winter gesund bleiben möchte, findet im Kürbis direkt vor unserer Haustür alles, was der Körper braucht.

Kürbis ist gesund, aber das Schneiden und Schälen schreckt viele ab, weil die Schale oft extrem hart ist. Haben Sie als Profi einen schnellen Küchentrick für uns?

Petra Bohrer: Der einfachste Trick für harte Kürbisse wie den Butternut oder den Muskatkürbis ist Wärme! Legen Sie den Kürbis vor dem Verarbeiten einfach für etwa 10 bis 15 Minuten bei 150 Grad in den Backofen (vorher mit einer Gabel rundherum ein paar Löcher in die Schale stechen). Danach lässt er sich butterweich schneiden und die Schale geht fast wie von selbst ab. Und beim Hokkaido sparen Sie sich die Arbeit komplett: Seine Schale wird beim Kochen oder Backen so weich, dass man sie einfach mitessen kann.

Wir danken für das Gespräch.

