

Gewusst wie: Halloween-Kürbis selbst aushöhlen und schnitzen

Haben Sie auch Panik und denken, das kann nur eine Riesen-Sauerei werden? Mit dieser Einstellung stehen Sie ganz bestimmt nicht alleine da, wenn es darum geht, pünktlich zu Halloween die Geister abschreckenden Kürbis-Fratzen, auch als ["Jack O' Lantern"](#) bekannt, in der hauseigenen Küche zu gestalten. Aber wenn man weiß, worauf es ankommt, womit und wie das Aushöhlen sowie die zumeist gruseligen Schnitzmotive wirklich funktionieren, kann mit seinen Kindern einen lustigen Nachmittag verbringen – und das, ganz ohne die Küche dabei in ein komplettes Schlachtfeld zu verwandeln.



Das A und O – der richtige Kürbis

Wie bei so vielen anderen Obst- und Gemüsesorten gibt es auch beim Kürbis zahlreiche Varianten. Für Halloween jedoch orientieren Sie sich einfach an den so genannten Halloween-Kürbissen. Denn zum Schnitzen eignen sich diese am besten. Auch hier haben Sie noch die Qual der Wahl hinsichtlich Größe, Farbe und Gewicht. So können Sie die tief-orange-farbenen und auch relativ schweren Klassiker wie Neon, Rocket, Aspen oder Howden verwenden, einen weißen Kürbis wie den Lumina nutzen, oder sich erst einmal an den kleineren Sorten wie Wee-B-Little oder Baby Bear versuchen. Ganz gleich, zu welcher der genannten Sorten Sie schon bald greifen werden, mit jedem von ihr treffen Sie eine sichere Wahl.

Die richtige Vorbereitung von A bis Z

Wer erst einen Tag vor Halloween losläuft, um noch schnell einen Kürbis zu besorgen, hat schon einmal den größten Teil verkehrt gemacht. Denn echte Kürbisschnitzer wissen, dass das Kürbisschnitzen nur dann perfekt funktioniert, wenn der Kürbis zum Zeitpunkt des Schnitzens wirklich gut getrocknet ist. Um sicher zu gehen, besorgen Sie sich Ihr Exemplar also am besten gleich morgen – auch wenn das eigentlich schon fast zu spät ist, da Kürbisse für das Aushöhl- und Schnitzmanöver oftmals mindestens vier, wenn nicht sogar acht bis zwölf Wochen getrocknet werden.

Aber noch ist es nicht zu spät. Achten Sie darauf, dass der Kürbis, den Sie auswählen a) reif ist, b) keine Dellen aufweist und c) keine Risse in der Schale trägt. Da gerade die Schale für die erforderliche Stabilität bei der späteren Verarbeitung sorgt.

Haben Sie das perfekte Exemplar gefunden, brauchen Sie nur noch einen trockenen, aber gleichfalls gut belüfteten Ort, an dem Sie den Kürbis entweder auslegen oder aufhängen. Durch das Aufhängen ersparen Sie sich das tägliche Wendemanöver, das Sie jedoch mindestens 1x täglich durchführen müssen, wenn Sie Ihr Prachtexemplar nur zum Trocknen auslegen. Denn nur, wenn der Kürbis täglich gewendet wird, kann auch wirklich jede einzelne Stelle den Trocknungsprozess durchlaufen.

Das richtige Werkzeug

Wie für jede Bastelarbeit gibt es auch für das Kürbis-Schnitzen professionelles Werkzeug. Wer mag, kann sich dieses im Bastelbedarf organisieren, aber eigentlich tun es ein einfacher Eszlöffel oder ein Eiskugelformer und ein gutes Küchenmesser, das über eine spitze und biegsame Klinge verfügt und zudem ausreichend lang und scharf ist, auch. Alternativ sogar eine kleine Säge.

Dann noch genügend Zeitungspapier, um die Arbeitsfläche hinterher einfacher wieder reinigen zu können und eine rutschfeste Unterlage, damit Ihnen der Kürbis nicht permanent aus den Händen kugelt, schon kann es losgehen.

Das Enthauptungs-Manöver

Um überhaupt erst einmal in das Innere des Kürbis zu gelangen, müssen Sie sich einen Einstieg verschaffen. Das funktioniert am einfachsten, wenn Sie den Kürbis quasi enthaupten, oder weniger dramatisch: einfach den oberen Teil in Form eines Deckels entfernen.

Dafür einfach mit dem Messer oder der Säge einen waagerechten Schnitt setzen und diesen nun weiter verfolgen. Am besten halten Sie das Messer dabei ein wenig schräg und somit in das Innere des Kürbis gerichtet und drehen den Deckel, sobald das möglich ist, beim Schneiden immer ein wenig mit. So müssen Sie nicht nur weniger Kraft aufwenden, sondern erhalten auch schöne Kanten, die wieder perfekt aufeinander liegen, sobald das Gesicht eingeritzt und das Teelicht oder die Teelichter eingesetzt worden sind.

Ob Sie den Deckel in runder oder viereckiger Form ausschneiden, sollten Sie von der Form des Kürbis abhängig machen. Ebenso wie die Entscheidung, ob sie den oberen oder den unteren Teil als Deckel entfernen.

Das Aushöhl-Manöver

Haben Sie Ihren Kürbis enthauptet, beginnt nun das Aushöhl-Manöver, für das Sie einen einfachen, aber sich möglichst nicht verbiegenden Esslöffel oder einen Eiskugelformer benötigen. Hier gilt es gleichermaßen kraftvoll, aber dennoch behutsam zu arbeiten, um die Schale nicht zu verletzen. Denn schließlich ist sie es, die den Kürbis schlussendlich noch zusammenhält. Drücken Sie also a) nicht zu fest auf die Schale, wenn Sie das Fruchtfleisch und sämtliche Fasern und Kerne aus dem Inneren entfernen und achten Sie darauf, dass b) ein umlaufender Rand von ca. 2 cm Dicke bestehen bleibt. Dort, wo Sie den Deckel entfernt haben, darf es auch ein wenig mehr sein, da dieser Teil den Deckel wieder tragen müssen. Je glatter die Innenwände und je ebener der Boden am Ende ist, desto perfekter haben Sie gearbeitet.

Je nach Kürbisgröße haben Sie nun einen Berg von Fruchtfleisch vor sich, aus dem sich gerade für den Halloween-Abend eine Vielzahl nicht alltäglicher Gerichte zaubern lassen – angefangen beim Kürbisbrot über Kürbis-Kuchen und Kürbis-Muffins bis hin zur Kürbissuppe. Ein Blick in die Rezepte-Ecke lohnt sich in jedem Fall.

Das Haltbarkeits-Manöver

Da der Kürbis eine Frucht ist, ist auch sein Verfallsdatum nicht aufzuhalten – weder mit Haarspray, noch mit Lack oder Salz. Beim Trocknen schon verliert der Kürbis seine intensive Farbe und büßt gleichermaßen ein wenig seiner ursprünglichen Größe ein. Auch kann sich ein erster Schimmelbefall zeigen. Dieser ist jedoch kein Grund zur Panik, da er mit einem Handtuch einfach abgewischt oder mit einer kleinen Bürste abgebürstet werden kann.

Was allerdings wirklich hilft, wenn die Kürbis-Laterne gebastelt ist und nach einigen Tagen auf der Fensterbank nicht mehr ganz so knackig aussieht, ist, den Kürbis in ein Wasserbad zu tauchen. Denn das Wasser glättet die Falten und lässt "Jack O' Lantern" wieder in frischem Glanz erstrahlen.

Das Schablonen-Manöver

Für Ungeübte empfiehlt es sich, das Motiv, durch das hinterher das Licht scheinen soll, vorher als Schablone zu fertigen. Ob es sich dabei um die klassische Grusel-Fratze, das Licht scheuende Fledermäuse, über den Kürbis krabbelnde Spinnen oder eine Hexe auf ihrem Besen handelt, bleibt der eigenen Kreativität und natürlich dem eigenen künstlerischen Geschick überlassen.

Bei hellen Kürbissen kann man die Schablone mit dunklem Filzstift auf den Kürbis übertragen oder sie mit einem spitzen Gegenstand so fest auf dem Kürbis nachzeichnen, dass der Abdruck sichtbar bleibt. Allerdings könnte bei letzterer Variante die Schale verletzt werden und einreißen.

Bei dunklen Kürbissen nutzt man anstelle eines Filzstiftes eine Nadel, mit der man die Umriss der Schablone in den Kürbis leicht einsticht. Noch ein wenig Mehl darüber streuen und schon sehen Sie genau, wo sie entlang schneiden müssen. Es funktioniert aber natürlich auch mit einem weißen Edding mit feinerer Mine.

Das Schnitz-Manöver

Beim Kürbis-Schnitzen gibt es einige, wenn auch sehr einfache Regel zu beachten:

1. Fängt man immer "in der Mitte" des Kürbis an, um seine Stabilität zu erhalten und arbeitet sich dementsprechend von innen nach außen vor.
2. Lautet die Reihenfolge: Erst die kleineren Ausschnitte, dann die größeren.
3. Ist zu beachten: Große Ausschnitte niemals in einem Teil ausschneiden, sondern immer in kleinere Abschnitte unterteilen, da sonst auch hier die Schale reißen könnte.

Am einfachsten funktioniert das Herausschneiden, indem Sie das Messer einfach immer wieder neu in den Kürbis einstechen als es wirklich durch ihn hindurch zu ziehen. Gleichzeitig erhalten Sie so schöne glatte Kanten und verhindern, dass Ihnen einzelne Teile herausbrechen.

Lässt sich das Unglück nicht vermeiden, ist das noch immer kein Grund zu Verzweifeln, da Sie herausgebrochene oder fälschlicherweise herausgeschnittene Teile ganz einfach wieder einflicken können, indem Sie sie mit Zahnstochern, Nadeln oder Draht vorsichtig wieder dort befestigen, wo sie eigentlich hingehörten.

Sind die Schnitz-Arbeiten fertig, werden die Schnittkanten noch einmal mit einem Tuch nachbearbeitet, um sie auch wirklich schön glatt zu haben. Und nicht vergessen, den Kürbis auch von innen noch einmal trocken zu reiben.

Die Beleuchtung

Jetzt fehlt nur noch die Beleuchtung, die Sie in Form eines Teelichtes, einer Kerze, einer Taschenlampe, einer Lichterkette oder auch eines Leuchtstabes in die Mitte des ausgehöhlten Kürbis einsetzen können. Ist auch diese Aufgabe erledigt, einfach anschalten oder anzünden, Deckel drauf und schon kann Jack O' Lantern seine Arbeit tun und den dunklen Gestalten der Halloween-Nacht einen gehörigen Schrecken einjagen.

Generell gilt: Halloween-Kürbisse halten länger, wenn sie nicht permanent beleuchtet werden und

dementsprechend unaufhörlich einer enormen Hitze im ihrem Inneren ausgesetzt sind. Und: Geht die Kerze oder das Teelicht im Inneren immer wieder aus, bekommt die Flamme zu wenig Luft. Dem können Sie abhelfen, indem Sie in den Deckel noch einige kleine Löcher stechen. Das allerdings erst dann, wenn Sie wirklich feststellen, dass die Luftzufuhr durch ihr Grusel-Motiv hindurch offensichtlich nicht ausreichend ist.

Viel Spaß beim Auswählen, Aushöhlen, Schnitzen und Gruseln!

http://www.muetterberatung.com/Artikel/Gewusst_wie_HalloweenKuerbis_selbst_aushoehlen_und_schnitzen-167