



Levi Bergler ist fertig für Halloween.



Herbstlich-fröhlicher Gesell: Kinder des Dippmannsdorfer „Paradieshortes“ verzierten diesen Kürbis zur Dekoration.

FOTOS: BÄRBEL KRAEMER



Kürbisse als Bastelmaterial für kreative Ideen.

## Vielseitige Herbstfrüchte

### Kürbisse wandern in Kochtöpfe und auf Fensterbänke

Kürbisse sind die Herbstfrüchte schlechthin. Neben ihrer Verwertung in der Küche taugen sie auch als Dekoration. Aus Irland stammt gar ein Brauch, der sie zu Kultobjekten des auch im Fläming immer beliebter werdenden Halloween-Festes macht.

Von Bärbel Kraemer

**BAD BELZIG!** Sie sind dick und rund, klein und krumm. 450 Kürbissorten gibt es weltweit – Zier- und Speisekürbisse. In den zurückliegenden Tagen und Wochen landeten unzählige Exemplare in Kochtöpfen und wurden zu Marmeladen, Suppen und Kompott verarbeitet.

Aus anderen entstanden schaurig schöne Kürbislaternen, die auf Fensterbänken und in Gärten an einen alten, ursprünglich aus Irland stammenden Brauch, erinnern.

Einwanderer trugen die Tradition, dieselben an Halloween – also in der Nacht vom 31. Oktober auf den 1. November – zu entzünden, in die USA. Von dort aus verbreitete sich der Brauch in den 1990er-Jahren in ganz Europa.

Die ausgehöhlten Kürbislaternen sind mittlerweile auch in der Fläming-Region ein für Halloween typisches Symbol – entsprungen aus einer alten Sage. Danach wurden Fratzen in die Früchte geschnitten, um mit einem Licht erhellt vor Haus und Hof postiert, böse Geister abzuschrecken.

Die Sitte, dass Kinder am 31. Oktober, dem Tag vor Allerheiligen, von Tür zu Tür ziehen, ist hierzulande noch jüngerer Ursprungs. Der Nachwuchs fordert bei diesen Umgängen, zumeist in Verkleidungen, Süßes oder Saures. Übersetzt stehen die drei Worte für die Entscheidung: Leckerbissen oder Streich! Ob Fee, Hexe oder Kürbisgesicht, die Kinder und Jugendlichen erbeuten an diesem Abend zumeist ordentlich Süßkram. Am Tag darauf ist der Spuk vorbei. Die erleuchteten Kürbislaternen sind Vergan-

heit, sie haben ihren Dienst getan.

Was bleibt, ist das, was im Kochtopf landete: Suppen, Marmeladen & Co. In der Küche hat der Kürbis zwischenzeitlich eine Renaissance erlebt und gelangt in den verschiedensten Variationen auf Schalen und Teller (siehe Text links).

„Des einen Freud, des andern Leid“ – heißt es in einem alten Sprichwort, das auch für das Brauchtum an Halloween zutrifft. Während Jungen und Mädchen, wie im Paradieshort in Dippmannsdorf, in der vergangenen Woche mit großem Eifer zu Gange waren, um Kürbisse zu gestalten und Halloween-Masken zu basteln, schütteln Christen die Köpfe (Text rechts).

Mit Stiften, Naturmaterial und viel Kleber gingen die Dippmannsdorfer Hortkinder dennoch zu Werke, um den gelben Früchten ein anderes Aussehen zu geben. Dabei ging es ihnen nicht darum, diese möglichst gruselig, sondern freundlich aussehen zu lassen – mit blonden Bastzöpfen und krausem Rindenhaar.



Vorbereitet auf Halloween: Dippmannsdorfer Hortkinder basteln.

