



Der Kürbisschnitzkurs im Stadtteilzentrum Süd ist beliebt: „Wir waren der erste Kurs im Ferienspaß, der ausgebucht war“, berichtet Klaudia Voß vom Stadtteilzentrum. 17 Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren nahmen an der Aktion gestern Teil. Foto: Hennes

Vom runden Gemüse zur gruseligen Fratze

Kinder schnitzen Kürbisse – Mit einigen Tipps ist das ganz einfach

Von Sebastian Pähler

Unna. Gespenstische Gestalten und schaurige Fratzen entstanden gestern beim Kinderferienspaß im Stadtteilzentrum Süd. Wie sich Kürbisse in gruselige Herbstdeko verwandeln lassen, konnten die Teilnehmer erfahren.

Konzentriert und durchaus auch angestrengt bearbeiteten die kleinen Kreativen gestern im Stadtteilzentrum Süd ihre Kürbisse. Mit Schneid- und Stechwerkzeugen entstanden dabei nicht nur Gesichter mit zackigen Fängen wie etwa beim neunjährigen Vincent, sondern auch ausgefallene Formen wie Gespenster, Hexen oder auch Fledermäuse. „Die runden Sachen sind am schwierigsten“, erklärte Mariella (10). Spaß machte die Akti-

zweiten Mal stattfand, aber allemal. „Wir waren der erste Kurs im Ferienspaß, der ausgebucht war“, berichtete Klaudia Voß vom Stadtteilzentrum. 17 Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren nahmen an der von der Stadt finanzierten Schnittaktion Teil.

Bearbeitet wurden vor allem Gartenkürbisse. Ob rund oder oval, hell oder dunkel: Das konnten sich die Kinder aussuchen. Im Handel gibt es auch spezielle Schnitzkürbisse mit einer Schale, die sich gut bearbeiten lässt. Diese sind, im Gegensatz zum Zierkürbis, zwar auch essbar, aber nicht besonders aromatisch. Bei den Motiven zeigten sich die Teilnehmer kreativ. Einige verwendeten Schablonen, viele malten die Gestalten aber auch frei Hand mit einem Filzmarker auf. Wie haben Eltern vor-

bereitet, aber die Kinder haben alle ihre eigenen Ideen“, sagte Kursbetreuerin Margot Kroll. Bevor es richtig losgehen konnte, musste erst einmal der Deckel ab. Wenn man das Loch in Sternform ausschneidet, kann man ihn mit einer leichten Drehung später so aufsetzen, dass die Zacken ineinandergreifen und der Deckel nicht in den Kürbis hineinfällt. Als nächstes war es wichtig, das faserige Kerngehäuse gründlich zu entfernen. Dazu eignet sich jeder große Löffel. Besonders gut funktionieren auch Eisportionierer, da sie zumeist eine scharfe Kante haben, die die Arbeit erheblich erleichtert. Beim eigentlichen Schnitzen kann ein kleines Küchenmesser verwendet werden, gut geht es aber auch mit einem spitzen Spachtel, wie man ihn im Baumarkt oder Künstlerbe-

darf bekommt. Damit lassen sich die Motive eher ausstechen als schneiden. Wer ganz exakt arbeiten möchte, bekommt im Fachhandel auch spezielle Kürbisschnitzmesser, die eher wie eine Säge funktionieren. Schließlich fehlt in einem ausgeschnitzten Kürbis noch das richtige Licht. Ein Teelicht ist schnell zur Hand.

So wurden auch die Kinderkürbisse beim Ferienspaß zum Leuchten gebracht. Experten nehmen auch gerne weiße Grabkerzen, die auch bei Wind und Wetter im freien brennen. Der Vorteil dabei ist auch, dass diese Kerzen besonders lange brennen und so den Kürbis von innen austrocknen und ihn vorm Faulen bewahren. So vorbereitet überstehen die kleinen Kunstwerke den Herbst oder zumindest bis Halloween.