

Kürbisse schnitzen zu Halloween

Ausgehöhlte und mit Fratzen versehene Kürbisse sind ein wichtiger Bestandteil des Halloween-Festes am 31. Oktober. Wir zeigen dir, wie du die Kürbisse am besten bearbeitest und gruselige Gesichter schnitzen kannst.



Wenn die selbstgeschnitzten Kürbisse abends vor deinem Haus oder in der Wohnung leuchten, zeigen sie auf wunderbare Weise, dass du die Nacht der Geister und Skelette feierst. Dabei muss es ja nicht immer eine böse Grimasse sein - aus der Kürbisschale lassen sich auch andere Motive ausstechen.

Halloween ist ein Fest zum Gruseln. Cool sind auch unsere [Dosengeister](#), die [Mumien-Windlicher](#) und [Glitzerkürbisse](#).



Foto: pixelio

Geeignete Kürbissorten

Zum Aushöhlen und Schnitzen eignen sich große Kürbissorten wie der Riesenkürbis gut. Ihr Fruchtfleisch lässt sich leichter lösen und ihre Schale ist einfacher zu bearbeiten als bei den kleinen Sorten.

Achte beim Kauf darauf, dass der Kürbis reif ist. Das erkennst du daran, dass die Schale hart ist und der Kürbis beim Draufklopfen hohl klingt. Außerdem sollte er keine Risse oder Dellen haben.

Werkzeuge und Materialien

- Messer, Säge oder Multifunktionsstool (zum Beispiel [Dremel 3000](#) mit Hochgeschwindigkeits-Fräsmesser 193)
- Verschiedene Kürbisse
- Bleistift
- Löffel oder ggf. Eisportionierer
- Kerze oder Teelicht



Foto: Dremel

01. Vorzeichnen, Deckel abschneiden

Zeichne mit einem weichen Bleistift ein Gesicht auf den Kürbis. Das muss nicht perfekt sein, deshalb klappt das auch gut ohne eine Vorlage.

Drücke dabei nur leicht auf, bis du mit deinem Entwurf zufrieden bist. Fahre die Linien mit dickeren Strichen nach. Schneide dann oben leicht schräg nach innen zeigend einen Deckel aus dem Kürbis aus. Lege diesen zunächst beiseite.



Foto: Dremel

02. Kürbis auslöffeln

Nun kannst du den Kürbis mit einem Esslöffel aushöhlen. Achte darauf, den Kürbis dabei nicht zu durchstechen. Ein ca. 2 cm dicker Rand sollte stehenbleiben.

Bei einem Zierkürbis solltest du Fleisch und Kerne nicht zum Zubereiten von Kürbisgerichten verwenden.



Foto: Dremel

03. Gesichter ausschneiden

Schneide die vorgezeichneten Formen mit einem Multifunktionswerkzeug oder einem Messer aus. Arbeite dich sorgfältig in alle Ecken und Winkel vor, um ein schönes Ergebnis zu bekommen.



Foto: Gebol

Kürbis schnitzen ohne Schnittwunden

Hast du kein Multifunktionswerkzeug zur Hand, kannst du natürlich auch ein scharfes Messer nehmen, um den Kürbis zu schnitzen. Wähle dafür am besten ein Exemplar mit flachem Boden, damit er fest auf deiner Arbeitsplatte steht. Falls du mit Kindern den Kürbis gestaltest: Lasse sie nie mit einem Messer unbeaufsichtigt und unterstütze sie beim Schneiden!

Deine Hände schützt du am besten mit Handschuhen, falls du mit dem Messer abrutschst. Wenn du den Deckel abschneidest, führst du die Klinge schräg zur Mitte des Kürbisses hin. Dadurch entsteht eine Kante, auf der der Deckel später gut aufliegt. Wenn du das Gesicht ausschneidest, bewege das Messer ohne Druck hin und her. Stress dich nicht beim Schneiden und arbeite vorsichtig.



Foto: Dremel

Alternative Motive

Wenn du von dem traditionellen Schnitzmuster abweichen möchtest, kannst du auch Monde, Sterne, Spinnen, Hexen auf Besen, Katzen oder andere Motive nehmen, die zu Halloween passen.

Tipp: Es gibt mittlerweile Keksausstecher in allen möglichen Formen. Diese kannst du wunderbar als Vorlage verwenden. Sei kreativ!

Du kannst nun eine Kerze oder ein Teelicht in den Kürbis legen und anzünden. Wenn du Bedenken hast, echte Kerzen brennen zu lassen, sind künstliche, batteriebetriebene LED-Lichter eine gefahrlose und auch optisch ansprechende Alternative.

Kürbis haltbar machen

Je trockener ein Kürbis ist, desto weniger anfällig ist er für Schimmel. Es gibt verschiedene Tipps, damit das nicht passiert: Einer ist, den ausgehöhlten Kürbis mit Essig auszuspülen, abzutrocknen und anschließend von außen mit Haarspray zu besprühen. Nach dem Auftragen des Haarsprays solltest du ihn gut trocknen lassen, bevor du eine Kerze anzündest, sonst besteht Brandgefahr!

Allerdings lässt sich ein ausgehöhlter Kürbis auch damit nicht ewig haltbar machen. Wenn du am 31. Oktober vor der Haustür ein schönes Exemplar präsentieren willst, solltest du dieses maximal zwei Wochen vorher bearbeiten.

Eine andere Empfehlung lautet, dem Kürbis mindestens vier Wochen Trockenzeit zu gönnen, bevor man das Messer ansetzt. Dazu soll das Gemüse am besten an einem trockenen, gut durchlüfteten Ort aufgehängt werden.

Woher kommt der Kürbis-Brauch?

Am Abend vor Allerheiligen, also am 31. Oktober, verschwimmt die Grenze zwischen den Lebenden und den Toten. Das glaubten zumindest die Kelten. Doch was hat das mit den Kürbisfratzen zu tun?

Ein kurzer Erklärungsversuch soll hier gegeben werden:

Die Toten sollen demnach an Samhain, einem der vier großen keltischen Feste, wieder auf der Erde wandeln, um ihre Verwandten zu besuchen. Die Kelten hießen die Verstorbenen mit Süßigkeiten und Lichtern willkommen. Andere jedoch fürchteten, dass sich die Toten an ihnen rächen wollten und verkleideten sich, um böse Geister abzuwehren.

Nach Amerika kam Halloween erst im 19. Jahrhundert mit den irischen Auswanderern, die ihre Bräuche mitbrachten und pflegten. Der Begriff Halloween geht auf "All Hallows Eve" – der Abend vor Allerheiligen – zurück. Die Tradition des ausgehöhlten Kürbisses – auch Jack O'Lantern genannt – beruht vermutlich auf einer volkstümlichen Sage, bei der der irische Hufschmied und Trunkenbold

Jack Oldfield mit dem Teufel einen Deal einging.

Als Jack als alter Mann stirbt, will ihn keiner im Himmel noch in der Hölle aufnehmen. Vom Teufel erhält er lediglich ein Stück Kohle, das ihm als Licht dienen sollte, um ewig zwischen den Welten zu wandern. Der pfiifige Jack legte es in eine ausgehöhlte Rübe, die er als Laterne benutzt. So hat er bis heute ein Licht, das ihn auf seiner ewigen Reise begleitet.

Da es in Amerika nur wenig Rüben gab, haben die ausgewanderten Iren stattdessen Kürbisse benutzt. In Anlehnung an die Geschichte von der Rübenlaterne des Jack O'Lantern werden zu Halloween Kürbisse ausgehöhlt, mit Kerzen bestückt und vor Allerheiligen aufgestellt. Die gruseligen Fratzen auf der Terrasse oder vor der Haustür sollen dem irischen Glauben gemäß böse Geister und Dämonen verjagen. Außerdem wurden oft kleine Geschenke oder Süßigkeiten dazugelegt, um die bösen Geister freundlich zu stimmen.

Daraus entstand wohl auch der Brauch, dass sich Kinder verkleiden und in die Rollen der bösen Geister schlüpfen. Sie ziehen von Haus zu Haus, um "Trick or Treat" ("Süßes oder Saures") zu verkünden. Wenn der Hausherr keine Süßigkeiten rausrückt, spielen die kleinen Geister ihm eben einen Streich.

Ist Halloween für viele in Deutschland immer noch ein recht "fremdes" Fest, hält es dank geschickten Marketings auch hier mit Kostümen, speziellen Süßigkeiten und entsprechender Deko mehr und mehr Einzug.



Foto: pixelio

Leckere Rezepte mit Kürbis

Aus dem Fleisch kannst du viele leckere Gerichte zubereiten. Sehr beliebt sind Kürbissuppen. Aber auch ein Kürbis-Chutney oder ein Kürbiskuchen schmecken sehr gut und sind nicht schwer.

Tipp: Auch die Kerne kannst du weiterverwenden. Getrocknet und geröstet kannst du sie auf Suppen, über Salate und Müsli streuen. Dafür die Kerne von den Kürbisfleisch-Fasern befreien und auf Küchenpapier trocknen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten (das geht meist schneller als man denkt, also unbedingt dabei stehen bleiben!) und hinterher noch die weiße Haut entfernen.

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbermacherinnen mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.

[Mehr erfahren](#)

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!

[Jetzt anmelden](#)

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy