



Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1 in 53225 Bonn - Beuel
Telefon: 0228 - 46 27 65 Abofon: - 54 90 70
Thekenfon: - 54 90 73 Abofax - 54 90 72
Fax: - 97 20 695 Metzger shop-in-shop - 47 83 39

www.bioladen-momo.de: Rezepte, Onlineshop, Hintergrund

Halloween

Halloween wird am Abend des 31. Oktobers gefeiert, derzeit überwiegend in den USA und auf den Britischen Inseln, aber zunehmend auch bei uns.

Das Fest ist im anglo-amerikanischen Kulturkreis fast so beliebt wie Weihnachten. Schon Wochen vorher werden Häuser und Gärten mit ausgehöhlten Kürbissen, in die möglichst gruselige Fratzen hineingeschnitzt sind, dekoriert, und mit anderen gruseligen Accessoires wie fluoreszierenden Skeletten. Vom Halloween-Zubehör lebt inzwischen eine ganze Industrie. Wenn es dann am 31.10. dunkel geworden ist, ziehen mit gruseligen Kostümen verkleidete Kinder und Jugendliche mit einer Kürbislaterne gruppenweise von Tür zu Tür. Gespenster, Gerippe und Laternen aus Kürbisgesichtern schrecken sie nicht ab, an der Haustür zu klingeln. Mit frechen Sprüchen fordern sie Süßes ein; falls sie nichts bekommen, treiben sie manch unangenehmen Schabernack. Die Älteren feiern lieber im Haus ihre „Gruselparty“ (Haunted House-Party).

Dieses Fest geht auf sehr alte Bräuche zurück. Nach altem keltischen Glauben sollten in der Nacht zum Neuen Jahr, nach damaliger Zeitrechnung der 31.10., die Geister der im vergangenen Jahr Verstorbenen wieder ihre ehemaligen irdischen Wohnstätten aufsuchen, aber auch lebendige Körper suchen, von denen sie Besitz ergreifen wollen. Diese Geister wurden deshalb mit hässlichen Grimassen und durch Feuer erschreckt und sollten dadurch verjagt werden. Diese Tradition haben die alten Kelten, die Iren, Mitte des 19. Jahrhunderts mit in ihre neue Heimat Amerika gebracht. Bekanntlich flohen sie aufgrund einer dramatischen Hungersnot nach Amerika. Dort gibt es noch heute sogenannte „Bring your own“-Parties, zu der jeder seinen eigenen Kürbis mitbringt und in geselliger Runde geschnitzt wird. Früher machten die Iren Umzüge mit ausgehöhlten Rüben. Da es in Amerika dann aber kaum Rüben gab, stiegen



sie auf Kürbisse um. Der keltische Brauch an Halloween Feuer zu entfachen hielt sich in Schottland und Wales bis heute.

Der Name Halloween ergab sich aus dem englischen „Abend vor Allerheiligen“ All Hallows Even (Allerheiligen heißt auf Englisch All Saints Day oder All Hallows) und wurde dann auf Halloween eingekürzt.

Kürbis schnitzen

Warum nun ausgerechnet ein Kürbis mit Licht zu Halloween? Dies beruht auf der Geschichte von dem irischen Geizkragen Jack. Der war so geizig, dass er mit seiner Habgier und List nicht nur Gott, sondern auch den Teufel verärgerte. So bleibt ihm nach seinem Tod Himmel und Hölle verwehrt, und er wurde verdammt, auf ewige Zeiten mit einer Laterne auf der Erde herumzuwandern, daher Jack-O'-Latern (so heißt auch eine Kürbissorte). Um sich vor seinem unwillkommenen Besuch zu schützen, stellte man in der Nacht vor Allerheiligen ein Licht auf den Fenstersims.

Für solch einen „Jack-O'-Latern“ sollten Sie einen möglichst großen, reifen Kürbis verwenden, der lässt sich leichter aushöhlen und das ausgehöhlte Material ist genießbar. Zuerst muss ein Deckel in den Kürbis geschnitten und ausgehoben werden. Am besten wählen Sie für den Deckel eine eckige Form, das geht einfacher und der Deckel ist auch stabiler. Schneiden Sie in einem 45 Grad Winkel, damit der Deckel später eine Auflagefläche hat. Dann wird das Fruchtfleisch ausgekratzt, bis nur noch die dicke, harte Schale (etwa 2 cm) steht. Die Kerne können Sie trocknen (trocken und kühl aufbewahren- zum aussäen für nächstes Jahr). Zum Schnitzen am besten erst eine Skizze machen, dann auf den Kürbis übertragen und zuletzt aussägen. Erst denken. Fertig geschnitzte Kürbisse halten sich am besten im Freien; je kühler, desto besser; aber frostfrei.

Wenn die Schnittstellen mit Vaseline eingerieben werden, hält das Kunstwerk etwas länger. Wenn Ihr fertig geschnitzter Kürbis etwas vertrocknet aussieht, dann können Sie ihn in einem mehrstündigen Wasserbad auffrischen, aber nicht zu lange, sonst platzen sie.