

Selbstversuch als Kürbisschnitzerin

Volontärin lässt sich auf Hof Pöhlking von Petra Pöhlking in der Bearbeitung des Gemüses unterweisen

Charlotte Arkenau

STEINFELD Passend zum Reformationstag oder besser gesagt Halloween wollte ich mir das Kürbisschnitzen endlich einmal zeigen lassen. Ich, Volontärin bei den OM-Medien, machte mich also auf die Suche nach einem echten Profi – und wurde auf dem Kürbischhof Pöhlking in Steinfeld fündig. Dort erklärte mir Petra Pöhlking, wie man einem Kürbis das perfekte Gruselgesicht verpasst. Tipps und Tricks gibt es hier auch im Video.

Schon beim Betreten des Hofes fiel mir die Vielfalt auf: Von Mini-Zierkürbissen bis zu echten Riesen war alles dabei. Petra – wir waren schnell beim Du – riet mir: „Zum Schnitzen sollte der Kürbis mindestens Fußballgröße haben.“ Also schnappte ich mir einen schönen orangefarbenen Brocken – mein erstes Opfer.

Sägen, nicht schneiden

Im Gewächshaus wartete mein Arbeitsplatz – umgeben von Kürbissen, Strohballen und scharfen Werkzeugen. Wobei, scharf war hier relativ. Petra schwört auf Gips-Sägen. „Man braucht weniger Kraft, und wenn man abrutscht, verletzt man sich nicht“, erklärte sie. Ganz wichtig: Der Kürbis darf nicht auf dem Tisch stehen. „Die Verletzungsgefahr ist zu hoch. Der



So schnell und einfach konnte ich schöne Halloween-Dekoration erstellen.

Foto: Thomas

Kürbis bleibt auf der Erde.“ Also setzte ich mich auf einen Strohballen, stellte den Kürbis zwischen meine Füße – und los ging's.

„Man kann sich auch auf einen Stuhl setzen, da sollte man sehen, dass der Stuhl unten nicht hohl ist, vielleicht stellt man eine Kiste drunter, damit man den Kürbis irgendwo gegendrücken kann. Dann kann man den Kürbis mit den Füßen festhalten.“ Ich musste mir noch ein passendes Motiv aussuchen, gar nicht so einfach bei

der Auswahl. Neben Skelett- Händen und Spinnen entschied ich mich für ein Halloween-Gesicht.

Deckel auf, Innenleben raus

Zuerst war der Deckel dran. Mit der großen Säge schnitt ich ein Quadrat in die Oberseite des Kürbisses. Dafür stellte ich mich mit einem Fuß auf das orangefarbene Gemüse und sägte mit beiden Händen senkrecht von oben nach unten. Der Deckel wird am Ende versetzt auf den Kürbis gelegt, damit später Regen draußen und Sauerstoff für die Kerzen drinnen bleibt.

Dann hieß es: aushöhlen. Mit einer kleinen Schaufel (alternativ geht auch ein Esslöffel oder ein Eislöffel) kratzte ich das faserige Innenleben heraus. „So lange, bis es hart wird – das merkt man beim Kratzen“, meinte Petra Pöhlking. Wer mag, kann den Kürbis übrigens auch „erbrechen“ lassen – einfach ein bisschen Faser-

zeug im Kürbis lassen und später durch den Mund herausziehen. Schön eklig!

Jetzt wird's ernst – das Gesicht

Dann kam der kreative Teil. Ich hatte mir ein einfaches Motiv ausgesucht – schließlich war es mit 20 Jahren mein erstes Kürbisschnitzen. Mit einem kleinen gezackten Rädchen ritzte ich die Vorlage in die Schale. Dann machte ich mich schon an die Arbeit.

Beim Schnitzen erklärte mir Petra: „Beim Gesicht einschneiden ist es wichtig, dass man den Kürbis auf die Erde legt und ihn mit den Füßen festhält.“ Also beugte ich mich nach vorne, Unterarme auf den Knien, für eine bessere Führung und beide Hände fest an der Säge. Stück für Stück nahm mein Kürbis Gestalt an – mit Augen, Nase und einem leicht schiefen Grinsen. Für Pupillen einfach die Säge reinstecken und ein paar Mal drehen. „Beim Mund ist es

wichtig, bei den Ecken wieder anzufangen, damit sich das besser löst.“

Licht an für den Grusel

Als die letzten Stücke herausgefallen sind, war mein Werk vollbracht: eine echte Kürbisfratze. Ich stellte eine Kerze hinein, setzte den Deckel versetzt auf – und der kleine Kerl grinste mich frech an. Der Kürbischhof in Steinfeld bietet übrigens auch Kurse an.

Neben dem Schnitzen, gibt es noch das Bemalen und das Gravieren von Kürbissen. Und wer noch Inspiration oder einen Kürbis sucht, kann durch die Ausstellung auf dem Hof in der Straße Zur Mühle 4 schlendern.

Mein Fazit

Mit ein bisschen Geduld, der richtigen Technik und den Profi-Tipps ist Kürbisschnitzen gar nicht so schwer. Und ganz ehrlich: Wenn selbst ich das hinbekomme, sollte es bei jedem klappen.



Mein fertiger Kürbis macht sich gut in unserem Vorgarten und begrüßt alle Gäste.

Foto: Arkenau