

## Halloween-Kürbis schnitzen & haltbar machen

Zum Kürbisschnitzen braucht man ein scharfes Messer, einen Löffel zum Aushöhlen und einen Stift zum Aufmalen des Motives.

Man sollte aber auch daran denken, dass der Kürbis mit der Zeit austrocknet und von Bakterien und Pilzen zersetzt wird. Das lässt sich bremsen.



Der Kürbis sollte ohne Kratzer und Schrammen sein. Den Kürbis vor dem Schnitzen mit Seifenwasser abzuwaschen. Das beseitigt bereits vor dem ersten Schnitt eine Menge Mikroorganismen, die nur darauf warten, zum Fruchtfleisch vordringen zu können.

Dann das gewünschte Motiv aufmalen. Hier ist einfach Fantasie gefragt. Anschließend schneidet man zuerst möglichst glatt den Deckel ab, der später wieder aufgesetzt wird. Das sieht schön aus und schützt zudem diese Schnittländer.

Als nächstes geht es ans sorgfältige, möglichst glatte Aushöhlen, alle klebrigen Reste sind sehr anfällig für Schimmel. Anschließend den Kürbis erneut mit Seifenlauge abwaschen – auch innen. Und mit klarem Wasser nachspülen.

Dann geht es ans Schnitzen des Motives – möglichst glatt schneiden!  
Ist das erledigt, wird weiter an der Konservierung des Werkes gearbeitet:  
Am besten legt man den fertigen Kürbis für mindestens 1 Stunde, besser noch über Nacht in Bleichmittel oder Chlorreiniger (ca. 15 ml pro Liter Wasser / aus der Drogerie). Das tötet viele Mikroorganismen ab. Danach den Kürbis gut abtrocknen!

Nun versiegelt man mindestens die Schnittkanten zum Beispiel mit Vaseline, um das Austrocknen des Kürbis zu bremsen. Auch mit Bienen- oder Bohnerwachs eignen sich zum Einreiben. Auch Haarspray kann man zum Versiegeln nutzen, allerdings muss man ab und an Nachsprühen. So präpariert hält der Kürbis zwei, drei Wochen durch. Gut ist, wenn er kühl und (nacht-)feucht steht – am besten im Freien.

Dennoch wird der Kürbis irgendwann schrumpelig. In einem längeren Wasserbad saugt er sich noch einmal mit Wasser voll und sieht wieder gut oder besser aus.

*Alle Übungen eignen sich auch als Vorsorge ...*