

Im Trend sind Herzen statt Gruselfratzen

Kölner Stadt-Anzeiger 2015-10-30

# Im Trend sind Herzen statt Gruselfratzen

## HALLOWEEN Für die Kürbisse mit extraweicher Schale ist die Saison beinahe vorbei – Hokkaido und Butternut schmecken

VON MARGRET KLOSE

**Hürth-Fischenich.** Sicher gleitet das Schnitzmesser durch den Kürbis. Ohne Vorlage, einfach so aus dem Kopf, schnitzt Aneta Thomas die grimmigen oder lustigen Fratzen und Muster in den ausgehöhlten Kürbis. Aneta Thomas ist im landwirtschaftlichen Betrieb Thomas-Haenraets GbR, den ihr Ehemann Alexander gemeinsam mit Theo Haenraets führt, für die dekorativen Ideen zuständig, unter anderem zu Halloween. „Das Aushöhlen ist eigentlich die schwerste Arbeit“, erklärt sie. Erst wenn diese mühselige Arbeit geschafft ist, kann sie mit der eigentlichen Kunst beginnen.

Bevor sie jedoch mit ihrem Messer in den Kürbis sticht, schaut sie sich ganz genau die Form der Feldfrucht an. Dann entscheidet sie sich für das Motiv. „Es muss ja zu der jeweiligen Form des Kürbisses passen“, erklärt die Frau, die aus jedem Kürbis ein Kunstwerk macht und diese vergänglichen Schönheiten anschließend verkauft.



*Keine zehn Minuten braucht Aneta Thomas, um in einen ausgehöhlten Kürbis die typische Halloween-Fratze zu schnitzen.*

Klar seien die Kürbisse alle irgendwie rund. Doch gebe es dicke, kleine und auch recht breite Kürbisse. Aneta Thomas verleiht ihnen allen einen ganz individuellen Glanz. Keine zehn Minuten braucht sie, um aus einem normalen Kürbis ein Halloween-Unikat

zu schnitzen. Hunderte der orangefarbenen Früchte hat sie in den vergangenen Wochen mit ihrem Messer bearbeitet. Außer Fratzen schnitzt sie aber auch Blumen, originelle Muster und seit Neuestem sogar Herzen in die goldenen Feldfrüchte. „Gerade die Herzen sind

zurzeit ein richtiger Renner“, sagt sie.

Denn nicht alle Leute seien für das schauerliche Halloween zu begeistern, wohl aber für die Herzen, Blumen und Ornamente.

Gewachsen sind die Halloweenbeziehungsweise Schnitzkürbisse alle auf den Feldern in und rund um Hürth. Anfang bis Mitte Mai kamen die Pflänzchen in den Boden. Doch die Trockenheit im Frühjahr und der viele Regen im September hätten dem Wachstum nicht besonders gut getan, erklärt der Ehemann von Aneta Thomas, Alexander Thomas. Er baut zusammen mit Theo Haenraets auf einer Fläche von 250 Hektar Kürbisse an.

Halloween-Kürbisse machen dabei allerdings nur einen ganz kleinen Anteil aus. „Sie sind zwar sehr begehrt, allerdings nur auf eine ganz kurze Zeit begrenzt“, erklärt Thomas. Die Nachfrage beginne etwa Mitte September und ende abrupt mit dem 31. Oktober.

Auf gut einem Drittel der Gesamtfläche wachsen die beliebten Hokkaido-Kürbisse. Auch ihre

Ernte beschreibt Thomas als „eher durchwachsen“. Unter der Trockenheit im April und Mai hätten die Pflanzen schon ziemlich gelitten.

Insbesondere bei den frühen Pflanzungen seien die Früchte statt im Durchschnitt 1,5 Kilogramm teils nur rund 500 Gramm schwer gewesen. Auch der Halloween-Kürbis habe wegen der Wetterextreme an Gewicht eingebüßt. Die Besonderheit dieser Sorte liegt im Übrigen in der Schale und in der Farbe: „Die Schale des Halloween-Kürbis ist im Gegensatz zu den anderen Kürbis-Sorten weich und lässt sich prima schnitzen“, erklärt Thomas. Das orange Fruchtfleisch leuchte zudem herrlich.

Eine Gaumenfreude aber sei das Fruchtfleisch des Halloween-Kürbis nicht. „Es ist zwar essbar, schmeckt jedoch eher neutral, ohne Eigengeschmack“, erklärt Thomas. Da hätte zum Beispiel der Hokkaido und der Butternut schon mehr zu bieten. Noch seien die Sorte Hokkaido und zunehmend auch der Butternut die beliebtesten Kürbisse der Deutschen.