

Kinder bringen Kürbisse zum Lachen

Schnitzkurse für Mädchen und Jungen, Rezepte und Deko: Familie in der Beeck lässt sich auf dem Dümptener Bauernhof jedes Jahr Neues zum Herbst einfallen

Von Anika Hegmans

Auf dem Dümptener Bauernhof bei der Familie in der Beeck sind die Kürbisse derzeit überall – gelbe, orange, grüne und rote Früchte liegen zur Dekoration neben dem Eingang zum Hofladen, auf Holzkisten und am Straßenrand. Es ist Hochsaison bei der Kürbisernte – und auch in der „Schnitzhöhle“. Zehn Kinder und drei Erwachsene sitzen im Kreis auf Strohhallen, trinken Zaubetrunk und essen Kürbiskuchen. Schnitzhexe Lena Zimmermann, die im Frühling Erdbeeren auf dem Hof verkauft, erzählt am Anfang des Kurses, wie sich Zier- von Speisekürbissen unterscheiden. „800 verschiedene Sorten gibt es, davon sind zwei Prozent giftig“, erklärt die 20-Jährige, bevor für die Kinder die Arbeit mit den Kürbissen losgeht. Deckel abschneiden, aushöhlen und dann können Fratzen und Herzen hinein geschnitzt werden. „Wenn sie fertig sind, können die Kinder die Kürbisse natürlich mit nach Hause nehmen und eine Kerze oder ein LED-Licht hineinstellen, schließlich ist ja bald Halloween“, sagt Zimmermann.

Hofherrin Christiane in der Beeck-Bolten hatte die Idee zu den Schnitzkursen vor drei Jahren, als Freunde mit ihren Kindern aus der Studienzeit zu Besuch waren. „Seitdem kommen jedes Mal mehr Menschen, wir überlegen uns immer etwas Neues für die Kurse“, erzählt die Landwirtin. „Viele Kinder sind mittlerweile jedes Jahr dabei.“



Bestens vorbereitet für Halloween: Lilly (links) und Mia haben im Schnitzkurs Fratzen in ihre Kürbisse hineingeschnitten. Die beiden haben den Kurs auf dem Dümptener Bauernhof schon mehrmals mitgemacht.

FOTOS: MICHAEL DAHLKE

Ab sechs Jahren können die Kleinen mitmachen, die Eltern dürfen dabei sein oder nebenan eine Tasse Kaffee trinken.

Rezepte rund um den Kürbis

Viele der Kürbisse auf dem Hof sind aber nicht nur Dekoration, sondern auch essbar. Wer die bunten Früchte im Hofladen kauft, bekommt auch direkt leckere Rezepte mit auf den Weg. Kürbispuffer empfiehlt in der Beeck-Bolten in dieser Woche, mit Schafskäse und

Basilikum. Das Rezept für die perfekte Kürbissuppe hat sie aber auch parat. Überhaupt hat die 37-Jährige gemeinsam mit ihrem Mann und ihren Eltern den Hof in Oberdümpten in den vergangenen Jahren kontinuierlich weiterentwickelt. Neben Kürbissen baut die Familie Erdbeeren, Himbeeren, Kartoffeln, Gurken, Rhabarber und Zucchini an, die freilaufenden Hühner liefern Eier und von befreundeten Landwirten erhalten sie Äpfel, Honig, Rübekraut und

vielen mehr für den Hofladen. Dazu steht Christiane in der Beeck-Bolten oft schon morgens um vier Uhr in der Küche und backt nach alten Rezepten Kuchen, Brötchen und Brote, „natürlich mit eigenem Mehl und ohne Zusatzstoffe“.

„Und ich habe noch sehr viele Ideen“, erzählt in der Beeck-Bolten. „Hier geht es ohnehin sehr familiär zu und ich möchte den Kunden und Besuchern eine Auszeit, Ruhe und Erholung bieten, wenn sie zu uns kommen.“ Der nächste Schritt dorthin: Sie ist seit Kurzem ausgebildete Erlebnispädagogin, schon jetzt kommen häufiger Schulklassen auf den Hof. Erkundungstouren und Schatzsuchen machen, das Hühnermobil entdecken, die Ziegen füttern und erleben wie Kartoffeln gepflanzt werden – all das kann sich in der Beeck-Bolten in Dümpten vorstellen. Bis Halloween gehen aber erst einmal noch die Kürbis-Schnitzkurse weiter. „Und dann“, sagt die Landwirtin, „geht es auch schon in die heiße Phase für unseren Weihnachtsmarkt, der immer am zweiten Adventswochenende stattfindet.“

NOCH EIN PAAR PLÄTZE SIND ZU VERGEBEN

■ Wer sich oder seine Kinder noch für einen Kürbis-Schnitzkurs **anmelden** möchte, kann das unter ☎ 99 56 55 oder über die Homepage www.duemptener-bauernhof.de tun.

■ Dort gibt es auch **Informationen über die Öffnungszeiten**, Angebote des Hofladens sowie über den Weihnachtsmarkt.



Kürbisse so weit das Auge reicht: Bei Landwirtin Christiane in der Beeck-Bolten dreht sich noch bis Ende Oktober alles um die runde Frucht.