

# Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



14/2021

3 Schnitz  
Schablonen  
im Anhang



## Zum Schlemmen, Schnitzen, Schnabulieren

Neu im Angebot: Kürbisse vom Kürbishof Möller in Westerenger.

Der 14 ha Hof baut neben Obst und Gemüse seit 2012 Kürbisse an. Eine kleine Auswahl gibt es frisch und aus der Region im Dorfladen.

Manchen geht Halloween auf den Kürbis. Für die anderen ein Kostümtipp: Mumienkostüme kommen authentischer rüber, wenn keine Blümchen auf dem Klopapier sind

## Geister schreien, Hexen lachen, gebt uns Süßes, sonst wird's krachen!

Am 31. Oktober ist mein Namenstag - und Halloween (sprich Hello Wien). Dass man an diesem Tag dummes Zeug redet, denkt und isst, ist ein Brauch aus Nordamerika. Kinder gehen - oft als Hexe, Fledermaus, Vampir, Fee oder Skelett verkleidet - von Haus zu Haus, klingeln und rufen "Süßes oder Saures" (Diabetiker rufen nur "Saures"). Wer nichts gibt, dem werden Streiche gespielt, auch derbe. Ein Haus mit Eiern zu bewerfen oder mit Klopapier (ungebraucht, einlagig) einzuwickeln, sind nur zwei Beispiele. Der Name Halloween leitet sich aus dem englischen "All Hallos Evening" (Abend vor Allerheiligen) ab.

Hinter dem Brauch, wie wir ihn heute kennen, liegt eine lange Geschichte. Halloween ist ursprünglich ein keltisches Fest und vermutlich über 2.500 Jahre alt. Die Kelten glaubten, dass an diesem Abend die Toten auf die Erde zurückkommen würden, um ihre Angehörigen zu besuchen. Sie trugen Lichter bei sich, um den Geistern den Weg zu weisen. Danals hieß das Fest noch "Samhain", das gälische Wort für November. Die Kelten starben aus, die Iren übernahmen den Brauch, hatten aber Schiss vor den Toten. Deshalb verkleideten sie sich mit gruseligen Masken, um die Geister abzuwehren. Katholische Iren wanderten im 19. Jahrhundert in die USA und Kanada ein. So etablierte sich die Tradition und sie kam in den 1990er Jahren zurück nach Europa.



Hokkaido wird für Suppen, Salate, Aufläufe oder als Gemüse gegessen

## Lecker statt gruselig: Hokkaidokürbis

Kürbisse werden seit 8.000 bis 10.000 v. Chr. domestiziert. Besonders lecker ist der Hokkaidokürbis, dessen dünne Schale beim Kochen weich wird und mitverzehrt werden kann. Er hat ein nussiges Aroma und harmoniert besonders gut mit Chili und Ingwer. Unversehrte Hokkaidos mit intaktem Stielansatz halten sich bei 10 bis 15 °C mehrere Monate.

Der aktuelle Weltrekordkürbis (kein Hokkaido) wog 1190,5 kg, er wurde am 2. Oktober 2016 in Ludwigsburg prämiert.