

Herbstzeit ist Kürbiszeit



Apfelmus oder Kürbissuppe? ...dies waren die Überlegungen, welche allen Bewohnern zuvor durch den Kopf gingen. Jahreszeitliche Kochkünste waren den Hausfrauen nicht fremd. Doch diesmal wollten wir uns mit dem Gemüse KÜRBIS beschäftigen. Da waren wir uns alle einig. Tische wurden zusammengerückt, Stühle und das passende „Werkzeug“ herbeigeschafft.

Da lag er nun, der riesige Kürbis, mitten auf dem Tisch. Ein Staunen ging umher. Es wurde geschätzt, wie schwer dieser Koloss wohl sein würde und die wichtigste Frage: Wie kriegen wir den bloß klein geschnitten? Mit einem Beil oder einer Säge? War das Messer auch groß genug? Das waren die ersten Überlegungen, als die Bewohner immer noch staunend den riesigen Kürbis betrachteten. Gekostet hatte dieses Exemplar 13 Euro und kam von einem großen Kürbisfeld, welches in der Karrenbrock Siedlung in Lienen Aldrup zu finden war. Dort betreibt eine junge Familie das Züchten von Kürbissen in allen Größen als Hobby.



Der erste Schnitt ging dann doch viel einfacher als gedacht. In Windeseile wurden aus dem stattlichen Gemüse viele Einzelteile. Alle halfen mit, einige schnippelten Würfel, andere gaben Ratschläge. Dabei gab es viel zu erzählen und zu erfahren. Kürbis war kein Gemüse, welches die Bewohner von früher

her kannten. Steckrüben, Kartoffeln oder Mohrrüben waren die Gemüsesorten, mit denen damals gekocht wurde. Alle hörten zu, was man mit Kürbis alles machen konnte. Ihn aushöhlen oder backen. Auch für Marmelade ist der Kürbis geeignet. Am weitesten verbreitet und bekannt ist die Kürbissuppe oder Kürbismus. Dann kam die Frage auf, kann man Kürbis auch roh essen? Wie schmeckt er eigentlich? Nach anfänglichem Zögern wurde dann doch probiert und die Bewohner waren über den leicht nussigen Geschmack angenehm überrascht.



Es wurde viel erzählt und gelacht und geschmaust. Wir waren sehr gespannt, wie die Suppe wohl schmecken würde. Zum Abschluss schätzten wir, wie viel Liter Suppe dieser riesige Kürbis wohl ergeben würde. Der meistbietende schätzte 25 Liter. Lassen wir uns überraschen! Es war sehr schön und gab den Bewohner/innen ein gutes Gefühl zum wöchentlichen Speiseplan etwas beigetragen zu haben.

P.S. Auf Nachfrage hatte den Bewohnern die Kürbissuppe sehr gut geschmeckt. Sie war von den Köchinnen noch verfeinert worden durch die Beigabe von Möhren, Ingwer, Butter, Gemüsebrühe und Kokosmilch. Salz, Pfeffer und ausgepresste Zitronen gaben ihr noch den letzten Pfiff und sie wurden den Bewohner/innen als Vorspeise zum Abendbrot serviert.