

Kürbisse mit allen Sinnen erleben

25. Oktober 2019

Bei schönstem Herbstwetter trafen sich die frischgebackenen Vaihinger Minigärtner auf dem Biohof Braun in Aurich. Dort wurden sie von Bruni Braun und dem Hofhund herzlich in Empfang genommen. Selbst eine Praktikantin war dieses Mal zur Unterstützung dabei.

Wir starteten auf dem hofeigenen Kürbisfeld, um dort begeistert mit der Ernte zu beginnen. Die Kisten waren wegen der Größe des Ernteguts auch bald voll, so dass es zurück auf den Hof gehen konnte.

Dort hatte Bruni im Vorfeld schon einen langen Tisch aufgebaut, auf dem sie viele verschiedene Kürbisse wie in einem Museum mit Namensschildchen präsentierte. Die mündliche Erklärung folgte dann sofort, auch viele der Minigärtner wussten etwas dazu zu sagen. Der großartige Teil folgte dann aber erst: den Sweet Dumpling durften wir roh probieren, einen Spaghettikürbis hatte sie schon gekocht und für das Kürbisbrot gab es noch Kürbiskernöl zum Dippen. Scheinbar hatten die armen Minigärtner an diesem Mittag einheitlich noch nichts zum Mittagessen bekommen, da kam die Rettung in aller letzter Sekunde. Und um die Kürbisschlemmerei zu vervollständigen, gab es auch noch eine Suppe – natürlich vom Hokkaido.

Zum Abschluss des Nachmittags hatte sich Bruni noch ein Highlight für uns überlegt: Jeder durfte sich einen Hokkaido-Kürbis aussuchen, und aus ihm ein Gesicht schnitzen. Frisch gestärkt und mit vereinten Kräften - da sich die Kürbisse als härter herausstellten als vermutet, machten sich alle mit Eifer und Kreativität ans Werk. Am Ende hatte dann jedes Kind eine schöne, gruslige oder besondere Kürbislaterne, die es mit nach Hause nehmen durfte.

An diesem Nachmittag hat uns Brunhilde Braun den Kürbis von allen Seiten erleben lassen und uns mit neuem Wissen bereichert, einen kulinarischen Horizont geöffnet und für stolze Gesichter gesorgt – wir danken Dir dafür!



