Rustikale Schmuckstücke als Herbstdeko

DIY Originelle Kürbisse aus Bastelbeton für drinnen und draußen

VON JANINE SCHULZE

IM NORDWESTEN – Herbstzeit ist Kürbiszeit. Kaum eine Jahreszeit inspiriert die Menschen so sehr zum Dekorieren von Haus und Garten wie der Herbst, wenn leuchtende Farben das Bild bestimmen und der Kürbis als Symbol für Gemütlichkeit und Fülle Einzug hält. Doch nicht nur echte Exemplare schmücken Hauseingänge oder den herbstlichen Esstisch – DIY-Betonkürbisse sorgen für einen besonderen und langlebigen Blickfang, der drinnen wie draußen für ein rustikales, kreatives Ambiente sorgt.



Diese selbstgemachten Betonkürbisse sind eine langlebige Dekoration für drinnen und draußen. BILD: FENIA HIRSCH

Materialien und erste Handgriffe

Für die Herstellung der Betonkürbisse werden folgende Materialien benötigt: Bastelbeton, Wasser, alte Nylonstrümpfe, Gummibänder (vier für einen Kürbis), eine Schüssel und ein Löffel, ein ausreichend hohes und stabiles Gefäß – wie etwa ein Blumentopf –, Handschuhe, kleine Stöcker für den Kürbisstiel, eine Heißklebepistole sowie eine geeignete Unterlage. Im ersten Schritt wird der Beton in der gewünschten Menge in die Schüssel gegeben. Durch vorsichtiges, portionsweises Hinzufügen von Wasser entsteht nach und nach eine zähe Masse. Hierbei ist Aufmerksamkeit gefragt, denn ist die Mischung zu flüssig, sammelt sich überschüssiges Wasser im Strumpf und das Bearbeiten ist schwieriger.

Handwerkliches Geschick gefragt

Jetzt kommt der Nylonstrumpf ins Spiel. Er wird über das breite Gefäß gestülpt und dient so als Form für den Kürbis. Nach dem Befüllen mit Beton wird der Strumpf vorsichtig vom Gefäß genommen und auf eine feste Unterlage geschlagen, um die Masse zu verteilen und Luftbläschen zu entfernen. Diese Arbeit sollte nach Möglichkeit draußen ausgeführt werden, denn es kann recht schmutzig werden. Im nächsten Schritt wird das offene Ende des Strumpfs verknotet und mittig platziert, um eine Vertiefung für den späteren Stiel zu schaffen. Mit vier Gummibändern lässt sich der Kürbis in acht gleichmäßige Segmente unterteilen und bekommt so seine typische Form.



Die Dekokürbisse sind einfach nachzumachen. Gummibänder sorgen bei der Herstellung für die typische Form. BILD: FENIA HIRSCH

Der Beton braucht mehrere Tage zum Aushärten – mindestens vier, manchmal sogar bis zu sieben, abhängig von der Größe und der verwendeten Wassermenge. Wer sicher gehen möchte, wartet eine Woche, bevor das Werk weiterbearbeitet wird. Nach der Trocknung werden Strumpf und Gummibänder entfernt, und der Rohling zeigt sich in seiner vollen Pracht.

Der letzte Schliff für die Herbstdeko

Für den perfekten Abschluss sorgt ein kleines Stück Holz oder Ast, das mithilfe einer Heißklebepistole in die vorbereitete Vertiefung gesetzt wird und den charakteristischen Kürbisstiel bildet. Das Ergebnis ist eine langlebige, wetterfeste Kürbisdeko mit individueller Note, die Haus und Garten den Herbst über stimmungsvoll verkleidet. Mit wenigen einfachen Mitteln und etwas Geduld entstehen so Unikate, die ihrem natürlichen Vorbild in Sachen Ausstrahlung in nichts nachstehen. Und das Beste: Die Betonkürbisse sind nicht nur ein Hingucker, sondern halten nahezu ewig – Jahr für Jahr aufs Neue sind sie bereit für den großen Auftritt im goldenen Herbst.

Bier, Beeren und Bayerischer Reis

REGIONALE KÜCHE So schmeckt Urlaub in der Ökomodellregion Waginger See

IM NORDWESTEN/DJD – Kühe auf saftig grünen Wiesen, gemütliche Ortschaften mit Hofläden, Brauereien und Gasthäusern, in denen Tradition und Innovation gleichermaßen geschätzt werden. In Bilderbuchregionen wie dem oberbayerischen Rupertiwinkel kommen nicht nur Aktive und Erholungssuchende, sondern auch Genießer und Feinschmecker auf ihre Kosten. Die Gegend rund um den Waginger See, seit zwölf Jahren staatlich anerkannte Ökomodellregion, lädt im zum Entdecken mit allen Sinnen ein. Bei Wildkräuterwanderungen unter fachkundiger Leitung erfahren Interessierte, wie Bärlauch, Gundermann und Löwenzahn schmecken – und wie man sie in der eigenen Küche verwenden kann.

Genusswelten entdecken

Zwei Genusswelten treffen sich dagegen bei den Bier-Käse-Verkostungen in der Privaten Landbrauerei Schönram bei Petting. Zusammen mit dem Biersommelier der Brauerei und einer Käse-Expertin von der Bergader Privatkäserei aus Waging am See – beides Traditionsunternehmen mit insgesamt über 350 Jahren Geschichte – geht es auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Unter www.waginger-see.de gibt es weitere Informationen und Genusstermine. Dort erfahren kulinarisch Interessierte unter anderem, wann man mit Bäckermeister Michael Wahlich im Bauernhofmuseum Brot backen kann und wann es Zeit ist, Cranberrys, Aronia- und Heidelbeeren im Schönramer Filz zu pflücken.



Die Reis-Kürbis-Pfanne ist ein schnelles und leckeres Rezept mit „Bayerischem Reis“. BILD: DJD/TOURIST-INFORMATION WAGINGER SEE/CHIEMGAUKORNMICHAEL NAMBERGER

Bioprodukt Urgetreide

In der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel stehen regional angebaute Bioprodukte, darunter Urgetreidearten wie Emmer, Einkorn und Urdinkel, hoch im Kurs. Aus ihnen entsteht unter anderem der „Bayerische Reis“, ein Naturprodukt des Bioproduzenten Chiemgaukorn. Er eignet sich als Beilage oder für Salate, Bratlinge oder Risottogerichte wie die „Reis-Kürbis-Pfanne“.

Zutaten:
- je 1 Zwiebel, Knoblauchzehe, Peperoni
- 60 g Butter oder Olivenöl
- 150 g Bayerischer Reis (z. B. Perl-Einkorn, Perl-Emmer, Perl-Urdinkel oder Urgetreide-Mix)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 125 ml trockener Weißwein
- 300 g Kürbis
- 200 g Karotten
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, ggf. Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel würfeln, Knoblauch und Peperoni (entkernt) hacken und in 30 g Butter oder Olivenöl andünsten. Bayerischen Reis dazugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach die Gemüsebrühe einkochen lassen. Kürbis- und Karottenwürfel in einer zweiten Pfanne im restlichen Fett anbraten, nach Bedarf etwas Wasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mit gehackten Kräutern mischen und durchziehen lassen, abschmecken und mit Parmesanstreifen servieren.

Nordwest
SONNTAGSBLATT
Herausgeber:
Nordwest Media Vermarktungsgesellschaft mbH & Co. KG
Wilhelmshavener Heerstraße 260,26125 Oldenburg
T: 0441/9988-8430
www.nordwest-sonntagsblatt.de
oldenburg@nordwest-sonntagsblatt.de
Geschäftsführung: Stephanie von Unruh, Andreas Klatt
Verantwortlich für Vermarktung und redaktionellen Inhalt: Stephanie von Unruh
Herstellung: WE-Druck GmbH & Co. KG, Wilhelmshavener Heerstr. 270, 26125 Oldenburg
Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder und Bücher wird keine Gewähr übernommen.
Gerichtsstand Oldenburg

