



*MAL DEKORATION, mal Nahrungsmittel: Die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der Gemüsesorte standen im Mittelpunkt des „Zweiten Gernsbacher Kürbisfestes“.* Foto: be

## Ende des „Altstadtsommers“

### Gernsbacher Kürbisfest beschließt die Veranstaltungsreihe

**Gernsbach** (be). Temperaturen um die zehn Grad, Wind, Wolken und ein paar Sonnenstrahlen – die herbstliche Witterung passte hervorragend zum „Zweiten Gernsbacher Kürbisfest“ der Interessengemeinschaft Altstadtssommer. Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr stand die bunte Gemüsesorte erneut im Mittelpunkt des für diese Saison letzten Events der Interessengemeinschaft, die im Sommer verschiedene Veranstaltungen unter dem Motto „Kunst, Kultur und Kulinarisches“ in der Altstadt organisierte.

So vielfältig wie das Aussehen der verschiedenen Kürbissorten sind auch die Verwendungsmöglichkeiten; geschätzt wird das Gemüse als Dekorationsartikel und in der Küche. „Das wärmt“, schwärmten Besucher beim Genuss der selbst gemachten Kürbissuppe am Stand des Hausfrauenbundes Gernsbachs. Den gleichen Kommentar hörte man auch von Gästen am Obst- und Gartenbauverein-Stand, wo eine exotische Kürbis-Bowle stilecht aus einem riesigen ausgehöhlten Exemplar ausgeschenkt wurde.

Angesetzt hatte das geschmackvolle Getränk aus Rum, Kokosmilch, Kürbisstücken, Sekt und Ingwer Yvonne Kesel, „die Kräuterexpertin der AG Zehntscheuer“, wie Walter Westhoff von der IG Altstadtssommer betonte. Er

war für Dekoration und Ausstattung verantwortlich. Seine Idee war es, ausgehöhlte Kürbis-Gesichter auf mit Stechpalmen verzierten Pfosten aufzupflanzen. So säumten fantasievolle Kürbisgeister, mal freundlich, mal furchterregend schauend, den Weg der flanierenden Altstadtbesucher. Einen Teil davon hatten Walter Westhoff und Ulrike Klumpp in Eigenarbeit hergestellt, einige der „Fratzen“ hatten Schüler der von-Drais-Schule im Rahmen des Technik-Kurses gebastelt. Mit ihrer Lehrerin Nadine Brückner hatten sie in der vergangenen Woche Iris Weisschuh in ihrem vorübergehend angemieteten Show-Room im ehemaligen Gasthaus zum „Goldenen Bock“ besucht. „Ich lieferte Tipps und Werkzeug, die Ideen kamen von den Jugendlichen selbst“, lobte die Gaggenauer Künstlerin die Kreativität der Schüler. Entstanden sind fantasievolle Abbildungen von Menschen- und Tierköpfen.

Selbstgemachtes war allgemein Trumpf: Apfelsaft, süß-sauer eingelegte Kürbisstücke, Gelees und Marmeladen waren im Angebot, daneben wurden Glühwein, Zwiebelkuchen und „Seelenwärmer“ offeriert. Besucher hatten die Möglichkeit, bis 18 Uhr durch die Geschäfte der Altstadt zu bummeln. Nach Einbruch der Dämmerung sorgten die Kürbisgeister mit ihren Kerzenlichtern für heimelige Atmosphäre.