



ZEIT DER
ERNTE

DEN HERBST GENIESSEN

*Bunte Kürbisse, saftige Brombeeren,
knackige Äpfel, zuckersüße Trauben – und
dazu Blumen in Hülle und Fülle.*

*Der Höhepunkt der Ernte versüßt uns
den allmählichen Abschied vom Sommer.*





Jetzt zeigt sich der Garten noch einmal in seiner ganzen Farbenpracht. Spätsommer- und Herbststauden öffnen ihre Blüten, Gehölze tragen ein goldgelbes oder rotes Kleid. Noch immer lässt es sich im Garten am schönsten feiern. Einen Teil der Dekoration übernimmt dabei gleich die Natur: Der Amberbaum (*Liquidambar styraciflua*) leuchtet gelborange, Berberitze (*Berberis*) und Scharlach-Weißdorn (*Crataegus coccinea*) haben ihren korallenroten Fruchtschmuck angelegt und die Lampionblume (*Physalis alkekengi*) trägt ihre orangeroten Fruchthüllen wie kleine Lampions. Attraktive

Hingucker sind immer noch die Blüten von Herbstanemonen und Asten, die Silberkerzen wiegen ihre langgestielten weißen oder rosafarbenen Blütenkerzen sanft im Wind.

Der Tisch ist reich gedeckt

Der Herbst ist die Zeit der Ernte. Saftige Früchte, feine Beeren, knackiges Gemüse – alles gibt es jetzt im Überfluss. Mit Zweigen und Blättern, Beeren und Blüten aus dem Garten lassen sich die schönsten herbstlichen Dekorationen zaubern. Dazu gehören geflochtene Körbe,



*Der Frühling hat es angefangen,
Der Sommer hat's vollbracht.
Seht, wie mit seinen roten Wangen
So mancher Apfel lacht!
Es kommt der Herbst mit reicher Gabe,
Er teilt sie fröhlich aus,
Und geht dann, wie am Bettelstabe
Ein armer Mann, nach Haus.
(Hoffmann von Fallersleben)*



Da freut man sich auf Drinnen: Herbstliche Dekorationen verzaubern das Wohnen.

Maiskolben, Nüsse und natürlich Windlichter. Getrocknete Äste und leuchtend orangefarbene Vogelbeeren, knallgelbe Quitten, zarte trockene Hortensienblüten – wenn es abends draußen zu kalt wird, kann man den Tischschmuck durchs Fenster auch von drinnen genießen.

Satinbänder in Herbstfarben können um Gläser und Besteck gewickelt, Serviettenringe mit Weizenhalmen dekoriert werden. Damit das alles gut zur Geltung kommt, sollte der Tisch mit einer einfarbigen Tischdecke belegt werden – zum Beispiel in Beige, Braun oder Kupferrot.

Zeit zu danken

Das Erntedankfest wird in Österreich am letzten Sonntag im September oder am ersten Sonntag im Oktober begangen. Diese Tradition reicht bis in die Zeit der



Jetzt wird gefeiert! An der festlichen Tafel kommen alle gerne zusammen.



Wussten Sie, dass...

... Kürbisse mehrfach ungesättigte Fettsäuren und den wichtigen Zellschutzstoff Karoten enthalten?

... die Vitamine A, E, C und B entschlackend wirken und der hohe Kieselsäuregehalt Haut und Haare stärkt?

... Kürbisfleisch reichlich Ballaststoffe und Kalium enthält, aber wenige Kalorien?

... Kürbiskerne uns mit einem hohen Anteil an wertvollen ungesättigten Fettsäuren versorgen?



Getreideähren, Blätter, Zieräpfel und ein bisschen Bast als Deko für die Teller – das ist kinderleicht und wunderschön.



Zuhause am Tisch ersetzt kleiner Strohschmuck die Erntekrone.



Wird der Kürbis zur Vase, muss der Blumenstrauß so richtig üppig sein.

Römer zurück, die schon vor mehr als zwei Jahrtausenden den Göttern für die Gaben des Bodens dankten. Das Fest wird unterschiedlich gefeiert, meist sind aber eine Erntekrone aus Kornähren und geerntete Früchte in den Körben dabei. Sie werden durch den Ort zur Kirche getragen, wo eine feierliche Erntedankmesse stattfindet. Danach wird bei einem Dorffest, einem Bauernmarkt oder einem Festessen weiter gefeiert.



REZEPT

Süßes für den Erntedank-Tisch

Apfel-Grieß-Kücherl

Zutaten:

2 große Äpfel
 je 2 EL Butter und geriebene Nüsse
 100g Grieß
 125 ml Milch
 150 ml Schlagobers
 50 g Zucker
 Zimt, 1 Prise Salz
 Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Apfelspalten auslegen und mit Zimt bestreuen.

Restliche Zutaten vermischen und über die Äpfel gießen. Im Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Etwas rasten lassen, auf ein Küchensbrett stürzen, portionieren und mit Staubzucker bestreut servieren.

Lachende Gesichter

So mancher „Kürbiskopf“ nimmt zur Zeit um Allerheiligen mit einer geschnitzten Grimasse versehen einen Ehrenplatz am Gartenzaun oder vor der Haustür ein. Diese „Pumpkins“, die Schnitzkürbisse, werden speziell für Halloween angebaut. Sie sind rund, enthalten nicht viel Fruchtfleisch und sind auch nicht sehr schmackhaft.

Zum Verwerten und Verspeisen stehen aber vielerlei Gartenkürbisse zur Auswahl, z. B. der UFO-förmige Patisson und der Spaghettikürbis, aber auch der Steirische Ölkürbis. Wer eigene Kürbiskerne rösten möchte, baut die Sorten 'Retzer Gold' oder 'Gleisdorfer Ölkürbis' an. Der aromatische

Hokkaidokürbis mit seinem intensiv orange Fruchtfleisch ist für die schnelle Küche ideal, kann er doch mitsamt der Schale zubereitet werden. Butternut- und Muskatkürbisse zeichnen sich durch gelbes Fruchtfleisch und ihren charakteristisch nussigen Geschmack aus.

Ganz ohne Schnitzerei, aber mit gepflücktem Inhalt wird der Kürbis zur Vase. Sonnenblumen, Fuchschwanz, Herbstastern, Dahlien, Hagebutten, Vogelbeeren – jetzt darf in Farben geschwelgt werden. Für die Wasserversorgung in der Kürbisvase sorgt ein Steckschwamm oder Becher. Kleine Speisekürbisse und Zierkürbisse dienen im Ganzen als Dekoration, gemeinsam mit einem Kranz aus buntem Herbstlaub, Efeuranken und Blüten zieren sie den gedeckten Tisch.



Wackelzahn und Monsterfratze

Der Brauch des Kürbisschnitzens ist gar nicht so neu. Schon lange bevor das amerikanische Halloweenfest nach Europa kam, wurden bei uns große Ölkürbisse mit geschnitzten Fratzen versehen und in der Nacht des 31. Oktober mit einer Kerze beleuchtet vor die Haustür gestellt, um böse Geister fernzuhalten. Auch heute lachen die Kürbisgesichter auf Gartenzäunen und Fensterbrettern.

So wird 's gemacht: Auf einem möglichst runden Kürbis einen Deckel vorzeichnen, den Verlauf mit einem Gemüsemesser vorritzen und dann vorsichtig nachschneiden. Den Deckel abheben und den Kürbis mit dem Löffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit Kernen kann weiterverwertet oder auch kompostiert werden.

Das Gesicht mit einem wasserfesten Stift vorzeichnen oder auf Papier zeichnen, dieses am Kürbis festkleben und das Gesicht durchritzen. Mit einem Messer alle Bereiche heraus-schneiden, die entfernt werden sollen. Mit einem brennenden Teelicht leuchtet das Gesicht durch die Nacht.

