

Halloween

Was verbirgt sich hinter dem Halloweenfest?



Das Halloween Fest wird in der Nacht vom 31. Oktober auf den 01. November gefeiert. Früher war an diesem Tag das keltische „Samhain“ Fest, jedoch ist umstritten, ob beide Feste einen gemeinsamen Ursprung haben. Das Wort „Halloween“ ist abgeleitet vom englischen „All Hallows Eve“

(Vorabend von Allerheiligen). Vor allen in Irland wurde in einigen Gebieten das Fest gefeiert und mit den irischen Einwanderern kam es in die USA, wo öffentliche Plätze in Städten sogar mit Kürbissen und gruseligen Motiven geschmückt werden. In Deutschland wird das Halloween Fest seit einigen Jahren eher von Geschäften für kommerzielle Zwecke genutzt. Doch immer mehr verwandeln sich im Oktober die Vorgärten und Balkone in richtige kleine Halloweenkunstwerke. Klassisch ist natürlich der ausgehöhlte Kürbis mit kleinen Lichtern die unheimlich in die Nacht hinein leuchten und einige private Vereine richten Gruselgärten ein, um die Besucher zu erschrecken.

Die perfekte Halloweenparty:

Wer eine gute Halloweenparty ausrichten will, der kommt nicht an der gruseligen Dekoration vorbei. Als erstes sollte der Raum abgedunkelt werden. Hierzu eignet sich schwarze Plastikfolie am besten, dabei lassen sich die im Raum befindlichen Gegenstände gut damit abdecken. Auf die Folie lassen sich mit spezieller UV-aktiver Farbe, gruselige Motive aufmalen z. B. kleine Geister oder auch schaurige Gesichter.

Eine gute Beleuchtung rundet das Ganze zu einem richtigen Partyknaller ab und verstärkt die gruselige Stimmung. Mit Hilfe von Schwarzlichtlampen können die aufgemalten Motive auf der Folie angeleuchtet werden, und treten dadurch noch intensiver zum Geltung. Es gibt aber auch farbige Glühbirnen, die im Raum verteilt werden können oder sogar spezielle Flackerlampen. Jetzt noch einige gekaufte (oder auch echte?) Spinnweben verteilen und Halloween kann beginnen.

Als nächstes sollten die Tische mit schönen Dekoartikel versehen werden. Becher und Servietten gibt es jede Menge im Handel oder Internet, die mit schönen Motiven bedruckt sind wie z. B. kleine bunte Becher mit lustigen Fledermäusen oder Servietten grellorangen Kürbissen. Als kleinen Scherz können Spinnen mit verschiedenfarbigen Halteclips an die Becher gesteckt werden. So findet jeder seinen eigenen Becher wieder, wenn er sich die Farbe seines Clips gemerkt hat. Hier noch eine weitere Idee für die Halloween Tischdeko

Die Kinder sollten schon bei Ihrer Einladung zur Halloweenparty den Hinweis erhalten, dass Halloween Kostüme Pflicht sind, und bevor der lustige Abend zu Ende geht, wird das schönste Kostüm gewählt und bekommt eine extra Belohnung.

Die Gasteltern können den Heimgang noch lustig gestalten, indem sie mit den Kindern in ihren Kostümen, (jedes wird mit einer Plastiktüte oder einem Beutel ausgestattet) von Haus zu Haus gehen und das lustige „Trick or Treat“ (Streich oder Überraschung) spielen. Nach dem Klingeln an der Haustüre der Nachbarn, rufen alle auf einmal den Spruch „Trick or Treat“ und meistens gibt es danach reichlich Beute. Falls nicht, wird dem Nachbarn ein kleiner „Scherz“ gespielt z. B. Toilettenpapier an die Bäume oder die Hecke befestigt oder die Türklinge mit Seife oder ähnlichem verschmiert.

Halloweenrezepte für die Kinderparty:

Wird eine lustige Halloweenparty für Kinder ausgerichtet, sind

der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Je gruseliger und ekliger es aussieht, umso besser kommt es an. Für die Zubereitung eignet sich alles, was Kinder erfahrungsgemäß schmeckt wie z. B. verschiedenfarbige Wackelpuddings, Spaghetti, Marshmallows, Lakritze etc.

Ein lustiges und wirklich eklig aussehendes Gericht ist „Würmer in Glibber“. Für die Zutaten werden Spaghetti, Wackelpudding je nach Farbwunsch, Lakritze, Schoko- oder Kokosraspeln benötigt. Als erstes die Spaghetti kochen und kalt werden lassen. Den Wackelpudding zubereiten und zusammen mit den Spaghetti vermengen. Noch einige Lakritzschnüre dazu in die Masse stecken und Schoko- oder Kokosraspeln darauf verteilen.

Ein sicherer Renner bei jeder Party sind die „Süße Augäpfel“. Als Zutaten sollten Lychees frische oder aus der Dose, dunkle, kernlose Trauben, Vanille- oder Wackelpudding besorgt werden. Lychees sind geschält recht glitschig und eignen sich so wunderbar, um wieder etwas Gruseliges vorzubereiten. Um die Arbeit zu verkürzen, am besten Lychees aus der Dose verwenden, diese sind geschält und auch bereits gesüßt. Dunkle, am besten kernlose Trauben mit ein wenig Druck in die Lychees drücken und diese dann in den Vanillepudding (oder auch Wackelpudding) legen und ein wenig vermengen. Rote Sirupspritzer darüber geben und fertig sind die wabbeligen Augäpfel.



Oder wie wäre es mit einer richtig guten Portion „Blutiger Pudding“? Das ist schnell und einfach zubereitet. Als Zutaten werden Vanillepudding, 1 Becher Sahne, rote Marmelade (je nach Wunsch Erdbeere oder Himbeere) vorbereitet. Die Sahne steif schlagen und unter den zubereiteten Vanillepudding heben, die

Marmelade in kleinen Portionen darüber geben und leicht mit einem Löffel umrühren und schon kann das schaurige, blutige Gericht serviert werden.

Damit die kleinen Besucher nicht durstig werden, empfehle ich einen „Eisigen Shake“ zuzubereiten. Folgende Zutaten sollten eingekauft werden: etwas roter Sirup (Erdbeere oder Himbeere), etwas gelbe Lebensmittelfarbe (ca. 6-7 Tropfen), Milch und Mineralwasser, Schokoladeneis. Je nach Anzahl der Kinder den roten Sirup in die Gläser verteilen und zur Hälfte mit Milch auffüllen und einige Spritzer Lebensmittelfarbe dazu geben. Mit Mineralwasser auffüllen und eine Kugel Schokoladeneis drauf geben.

Rezept Halloweenbrot:

Eines der traditionellen Halloween Rezepte ist das Halloween Brot. Die Zutaten für den Hefeteig sind: 500 Gramm Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Hefewürfel, 1 Ei, 2 Esslöffel Butter, 100 Gramm Zucker. Alles zu einem Hefeteig verrühren und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Dann 250 Gramm Sultaninen und 125 Gramm Korinthen, sowie 50 Gramm Orangeat darunter mischen und mit einem Teelöffel Zimt und etwas Muskat vermengen. Den Teig in einer geeigneten, eingefetteten Backform eine halbe Stunde bei 220 Grad backen, herausnehmen und mit flüssigem Puderzucker übergießen. Guten Appetit!

Halloweensprüche

Um Süßes von den Nachbarn zu bekommen dürfen ein paar schöne Halloweensprüche natürlich nicht fehlen. Hier eine kleine Auswahl an Halloweensprüchen:

1. Wir waren einmal und sind nicht mehr,
drei Hexen, der Fluch war schwer.

Wir aßen am Tag eine Tonne Brot
und als wir starben, waren wir Tod.

Um den Fluch jetzt aufzuheben,
müsst ihr uns schon Süßes geben.

2. Gespenster durch die Straßen ziehn
heute Nacht ist Halloween

Das Grauen zieht von Haus zu Haus
und klingelt alle Leute raus

Der weiße Geist hat uns geschickt
und darum sind wir angerückt

wir heulen, zischen, schrein
und tanzen dabei hexenringelrein

gebt ihr uns was Süßes aus
dann ziehn wir weiter ins Nebenhaus

3. Halloween ist heute,
kommt aus dem Haus ihr Leute,

es ist die Nacht der Geister
aber es sind keine Meister.

Und nun gibt uns süsse Sachen
damit wir euch in Ruhe lassen !

4. Gespenster schreien,
Hexen lachen,

gebt uns Süßes,
sonst wird`s krachen.

[Zurück zu Mottopartys](#)