

Natürlich wurden auch die klassischen Halloween-Kürbisse ausgehöhlt, mit den vielfältigsten Fratzen. Die Kerne durften die Kinder einsammeln und zum Pflanzen im nächsten Frühjahr mit nach Hause nehmen. Alle Kürbisse kamen frisch vom Feld und wurden vom Landwirtschaftsbetrieb Marcus Moser gestiftet.

Nicole Kühl hatte Kürbisbrot gebacken und Ulrike Ruse die leckere Kürbissuppe in drei verschiedenen Variationen gekocht.

Dazu gab es Apfelsaft und Kaba von Milch aus dem Betrieb Moser.

Eltern und Kinder waren von der Aktion begeistert und fragten, ob weitere geplant sind.

Davon darf man bei dem Enthusiasmus, den Jürgen Michl versprüht, überzeugt sein.