Bau einer Kalebasse

Pusteblume 3

1.) Die Zeit

Mehrere Heimabende sind nötig, um richtig schöne Kalebassen herzustellen, so dass alle Gruppenmitglieder ein gewisses Durchhaltevermögen brauchen. Eine mögliche Zeiteinteilung findest Du rechts im Kasten.





Erkennt ihr den Unterschied?

2.) Das Material

- Ein Anschauungsobjekt – eine sehr schöne Kalebasse, die für alle eine Anregung sein soll
- Kokosnüsse (so viele Nüsse wie spätere Kalebassen + eine Ersatznuss)
- Schraubzwingen (möglichst so viele wie spätere Kalebassen)
- Sägen und Messer (möglichst für jede/n)
- Raspeln (grob), Feilen (fein) und Schmirgelpapier (möglichst für jede/n)
- Schmirgelpapier (grob – 80er und fein – 240er)
- Speise-Öl (und ein Gefäß zum Tränken)
- Alternative: Kalebassen bunt lackieren
    - Lackfarbe und Klarlack (Wichtig: Lebensmittelecht, da ihr ja daraus trinken wollt)
- Erste-Hilfe-Tasche mit Pflastern

3.) Kauf

- Du musst für jeden in der Gruppe eine Kokosnuss kaufen, für dich am besten zwei, da du es einmal selbst vorher ausprobiert haben solltest. (es gibt Kokosnüsse nicht überall, guckt also rechtzeitig!)
- Die Kokosnüsse müssen so ausgesucht werden, dass sie später auf einer Seite stehen können (siehe Bild ganz unten). Sie dürfen also nicht zu spitz an den Enden zulaufen, optimal sind große und bauchige, an den Enden sehr stumpf zulaufende Kokosnüsse.
- Beim Kauf sollte man darauf achten, dass noch etwas Wasser in ihr ist, denn bei "ausgetrockneten" Kokosnüssen schmeckt das weiße Fruchtfleisch seifig und wird ungenießbar.

Kalebassen

Kalebassen sind Becher aus Kokosnüssen. Pfadfinder und Bündische benutzen Sie zum Trinken auf Fahrt. Eigentlich kommt der Name vom Flaschenkürbis, eine sehr alte Kulturpflanze. Besonders in Entwicklungsländern gehören Gefäße aus harten Früchten zum Lebensalltag. Ob in Afrika damit Hirsebrei geschöpft, in Brasilien der Mate-Tee geschlürft oder in der Mongolischen Steppe Wasser darin verkorkt wird. Diese Gefäße sind nicht zerbrechlich wie Glas und kein Wegwerfgeschirr wie Plastik. Kalebassen sind also rustikale und ursprüngliche Trinkformen, die sich hervorragend für rustikale, ursprüngliche Singerunden eignen. Ein kultiges Gefäß, dass schon Jahrzehntelang neben Kohten, Jujas und Tschai seinen bündischen Platz hat. So lässt sich der Tschai richtig zelebrieren. Und nun wird es Zeit für eine eigene Kalebasse, also los.

Zeitplan

Sägen	30 – 60	Min
Form bestimmen	30 - 45	Min
Schmirgeln	30 – 60	Min
Ölen	10 – 20	Min
Bemalen	30 - 90	Min
Benutzen	oft	Min

NORDLICHT Pfadfinder & Pfadfinderinnenbund

4.) Sägen

- Die Nüsse müssen mit Hilfe von Schraubzwingen eingespannt werden, so dass die Nüsse beim Sägen nicht wegrutschen können. Dies ist wichtig, da sonst eine Verletzungsgefahr durch eine abrutschende Säge entsteht. Deshalb auch die Pflaster.
- Gegenüber der besseren Seite wird nun der Deckel abgesägt. Die bessere Seite ist die, die schöner geformt ist und auf der die Kalebasse später gut stehen kann. Die Schale ist sehr hart, deswegen ist es nicht ganz einfach sie zu zersägen. Ein wenig Aufwand fordert hier die ersten Schweißperlen auf die Stirn…
- Nach Durchsägen der Kokosnuss muss das weiße Fleisch mit Hilfe von Messern und Löffeln herausgeschält werden. (Dieses könnt ihr essen, ebenso wie ihr die heraus fließende Milch trinken könnt. Diese Milch kann auch rechtzeitig abgegossen werden, sobald ein Loch in der Nuss ist.)



5.) Form bestimmen

- Sobald das ganze innere Fleisch aus der Nussschale entfernt ist, wird mit Raspeln, Feilen und Schmirgelpapier die Oberfläche bearbeitet.
- Testet, Ob die Nüsse gut stehen. Falls sie doch schief, oder sogar gar nicht stehen sollten, kann man an der Unterseite versuchen, eine gerade Fläche anzuraspeln/ -feilen. Falls dies gar nicht gelingt, kann die Kalebasse natürlich trotzdem genutzt werden, sie kann nur nicht auf glattem Untergrund abgestellt werden.
- Wichtig ist ein glatter Rand an der Öffnung. Wenn ganz gerade gesägt wurde, kann man sich an dieser Stelle viel mühseliges Raspeln und Feilen ersparen.

6.) Schmirgeln



- Die ganze Oberfläche muss von innen und außen sehr intensiv geschmirgelt werden. Die Nüsse haben sehr viele Fasern, die eine große Unebenheit ergeben können. Da die Nussschalen aber sehr stabil und recht dick sind, kann man auch einiges abschmirgeln.
- Wenn alles ganz glatt ist, macht den Wollpullover-Test: Wenn an keiner Faser mehr etwas hängen bleibt, dann ist die Form fertig!

7.) Ölen

- Doch das Nussholz würde in diesem Zustand die Getränke leicht aufsaugen und so Geschmack aufnehmen. Sie könnte aber auch schnell zu schimmeln anfangen. Deshalb werden die Kalebassen richtig in Öl getränkt (evtl. in einem Gefäß) und man lässt sie langsam abtropfen. Auf diese Weise werden die Kalebassen geschützt. Dies kann ein bis zweimal wiederholt werden.
- Nun muss man das überschüssige Öl abtupfen und abwaschen.

7.5.) Bemalen (Alternative zum Ölen)

- Wenn ihr die Kalebasse bemalen wollt, z.B. mit Eurem Horten- oder Gildenwappen, müsst Ihr nach dem Bemalen noch Klarlack auftragen.
- Von innen wird die Kalebasse aber auch geölt.

8.) Das Benutzen

Am Schluss kocht die Gruppe einen schön leckeren Tschai, der nun selbstverständlich aus den Kalebassen getrunken wird. Vielleicht auf der nächsten Großfahrt unter einer Kokospalme?

Kleiner Exkurs

Laut Unfallstatistiken der Versicherungen sterben pro Jahr weltweit viel mehr Menschen durch eine herabfallende Kokosnuss (rund 150) als durch Angriffe von Haien (etwa 10).
Die Kokosnuss gehört auch zu den Früchten, die vom so genannten Palmendieb (auch Kokoskrebs genannt), mit einer Körperlänge bis zu 40 cm und einer Spannweite von bis zu einem Meter dem größten aller Landkrebse, verzehrt werden. Die größten Exemplare sind in der Lage, Kokosnüsse an den Keimlöchern zu öffnen.
Im Kinofilm sind echte Pferde nicht deutlich genug zu hören. Deshalb wurde das Geklapper der Pferdehufe mitunter durch Kokosnusshälften imitiert. Ins Groteske überhöht wurde diese Technik im Monty Python-Film „Die Ritter der Kokosnuss“ (engl. Originaltitel: „Monty Python and the Holy Grail“). An Stelle von Pferden wurden die Knappen im Film mit Kokosnussschalen ausgerüstet.



Kokospalmen (Thailand)

Impressum:

Pfadfinder & Pfadfinderinenbund Nordlicht e.V.
Neumünstersche Str. 10
20251 Hamburg
info@pbnl.de
www.pbnl.de
Pusteblume 3: Johannes Fehrler