



## Süßes statt Saures!

### *Kinder verteilen selbstgemachte Reformationsbrötchen*

*Man muss nicht immer schnorren. Andere zu beschenken macht Spaß, wie dieses Beispiel aus Nürnberg zeigt. Gemeinsam werden Reformationsbrötchen aus dem vorbereiteten Teig geformt und Fähnchen zum Reinstecken gebastelt. Während die Brötchen backen gibt es eine thematische Einheit zu Luther/ Reformationstag/ Gnade und danach Spiele für die Kinder. Die Reformationsbrötchen werden dann in kleinen Gruppen im Stadtteil verteilt. Anschließend findet ein gemeinsamer Abschluss mit einem Buffet und Kürbissuppe statt.*

#### **Zielgruppe**

Familien mit Kindern im Alter von 6 – 12 Jahren

#### **Ziele**

Kindern (und Eltern) eine attraktive Alternative zum üblichen Halloween-Rummel bieten. Kindern lernen sehr eindrücklich, dass es viel schöner ist, andere zu beschenken, als zu „erpressen“. Familien machen gemeinsam eine Aktion, die Spaß macht und positive Spuren in der Nachbarschaft hinterlässt.

#### **Zeit/Dauer**

ca. 4,5 h

(Beginn um 16:00 Uhr – Ende gegen 20:30 Uhr)

#### **Anzahl Mitarbeitende**

4 – 6 Erwachsene

#### **Räumlichkeiten**

Gemeindehaus mit Küche

#### **Ablauf**

- 15:30 - 16:00 Team baut auf / Dekoration
- 16:00 - 16:15 Beginn - Besucher trudeln ein
- 16:15 - 17:00 Fähnchen basteln (darauf eine Lutherrose und eine kurze Erklärung zum Reformationsfest, Link zur Vorlage zum Download s.u.), Reformationsbrötchen formen und backen
- 17:00 - 17:20 Thematische Einheit zu Luther/ Reformationstag/ Gnade („Feste Burg“- Dose mit Angstgespensterchen zum Reinwerfen)
- 17:20 - 18:00 Gemeinsame Spiele für die Kinder, für Kürbissuppe schnippeln
- 18:00 - 19:30 Kurze Erklärung der Verteilaktion (Spruch zum Aufsagen lernen:  
„Halloween kannst Du vergessen, denn wir woll’n Dich nicht erpressen.  
Lang’ noch sollst Du an uns denken, denn wir wollen Dir etwas schenken!“)



Kinder ziehen in kleinen Gruppen durch die Nachbarschaft (Jede Gruppe wird von einem Erwachsenen begleitet).

Die übrigen Erwachsenen bereiten das Abendbuffet vor (Dekoration mit Süßigkeiten - evtl. auch auf jeden Teller).

19:30 - 20:30 Gemeinsames Abendessen

20:30 - 21:00 Gemeinsames Aufräumen und Spülen

### **Erfahrungen und Erläuterungen**

Viele Eltern sind gerne bereit mitzumachen, da es für die Kinder eine tolle Alternative zu Halloween ist. Insgesamt sind die Vorbehalte gegen Halloween bei Besuchern und den Besuchten groß. Die Kinder haben wirklich sehr positive Erfahrungen gemacht.

### **Mögliche Erweiterung des Programms**

Wer will, kann die Aktion um eine gemeinsame Übernachtungsaktion im Gemeindehaus erweitern. (Mit gemeinsamen Filmschauen und Frühstück am nächsten Morgen)

### **Literaturhinweise und Links**

Rezepte für Kürbissuppe, Spiele etc. finden sich im Internet.

Die Vorlage für die Fähnchen finden Sie unter folgendem Link (kostenlose Registrierung erforderlich):

<http://www.churchnight.de/ideenpool/ideenpool/entwuerfe-fuer-kinder/aktionen/suesses-statt-saures/>

### **Reformationsbrötchen: Hintergrund und Rezept**

Die Tradition der Reformationsbrötchen stammt aus Luthers Heimat und das ist bekanntlich Sachsen/Sachsen-Anhalt. Dort wird, wie der Name schon sagt zum Reformationsfest, dieses Gebäck angeboten. Aber wie kam es zu dieser Tradition? Das weiß heute keiner mehr so genau und die Gelehrten streiten sich, was überhaupt so ein Reformationsbrötchen ausmacht und wie es genau aussieht.

Fest steht nur, dass der Reformationstag erst 1667, also 150 Jahre nach dem Thesenanschlag Luthers an die Wittenberger Schlosskirche, in Sachsen durch Kurfürst Georg II. offizieller Gedenktag wurde. Und um diesen Gedenktag auch kulinarisch etwas aufzuwerten hat wohl ein Bäckermeister zu Ehren Luthers dieses Gebäck irgendwann kreiert und das ganze weitete sich zur Tradition aus.

Aber wie ehrt man Luther mit einem Brötchen?

Ursprünglich sollten die Reformationsbrötchen die Lutherrose darstellen.

Am Katharinenportal am Lutherhaus in Wittenberg kann man die Lutherrose, das Familienwappen von Martin Luther betrachten. Herz (blutrot) mit Kreuz (schmerzvoll schwarz) in engelweißer Rose umschlossen von goldenem Ring (göttliche Allgegenwart), dazwischen Himmel (blau).

Die Reformationsbrötchen erinnern also an die Person des großen Kirchen-Reformators Martin Luther.

Um die Ähnlichkeit der Brötchen mit der Lutherrose herzustellen, werden in neueren Veröffentlichungen Rezepte mit Verzierungen in den Farben der Lutherrose angeboten. Dort werden Marmelade (rot), Lakritz (schwarz) und Zuckerguß (weiß) verwendet.

Doch auch über den Teig gibt es die unterschiedlichsten Meinungen. Im Erzgebirge ist es ein leichter (Mandel-)Stollenteig, der wohl einen Vorgeschmack auf den reichhaltigen Stollen in der Weihnachtszeit geben soll. Dort werden die Brötchen vor dem Backen kreuzweise eingeschnitten und dann mit



Puderzucker bestäubt serviert. Damit ist hier das Kreuz aus der Lutherrose und die Farbe Weiß (der Rose) vorhanden.

In anderen Quellen herrscht die Meinung, ein Hefeteig mit Mandeln und vielen Rosinen wäre das Original. Dort werden die Teigecken umgeschlagen und mit Erdbeermarmelade in der Mitte dekoriert. Auch hier wird mit Staubzucker bestäubt.

Aber eigentlich ist das doch alles egal, Hauptsache es schmeckt gut. Da es sich um eine Tradition handelt, nimmt sowieso jeder das ihm bekannte überlieferte Rezept aus Großmutters Zeiten. Und wer diese Tradition für sich selber entdecken möchte, kann es ja mal mit diesem Rezept hier probieren. Gutes Gelingen und viel Freude auf den Spuren einer alten Tradition.

**Zutaten:** 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 50 g Zucker, 250 ml Milch, 50 g Butter, 1 Msp. Salz, 100 g grob geriebene Mandeln, wenig Rosinen, 1 Pck. kleingehacktes Zitronat, Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:** Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und gehen lassen. Nochmals durchkneten und Brötchen von ca. 50g formen. Kreuzweise einschneiden, nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen lassen. Am Schluss mit Puderzucker bestreuen.

*Dagmar Betz aus Nürnberg, Lehrerin und Mitglied im Kirchenvorstand*