



## Vater-Kind-Aktion 2007 der Männerarbeit der EKD

# Die Lange-Vater-Kind-Nacht

Dunkelheit, Licht, Essen, Gemeinschaft, Kreativität, Geschichten, aktive Väter und interessierte Kinder – die besten Zutaten für eine lange Vater-Kind-Nacht in der Kindertageseinrichtung.

Es bietet sich an, diese besondere Nacht vorher gemeinsam mit den Vätern an einem Abend in der Kindertageseinrichtung zu planen. Diese Art der Planung garantiert, dass die zahlreichen Ideen der Väter mit in die Planung einfließen können. Außerdem kennen die Väter ihre Kinder am Besten und können deren Vorlieben und Fähigkeiten bei den Programmpunkten berücksichtigen.

Eine „Lange-Vater-Kind-Nacht“ könnte um 17.00 Uhr am Vortag des Himmelfahrtstages beginnen. Folgende Programmelemente haben sich bewährt und könnten zum Tragen kommen:

- Ankommen und Zelte aufbauen. Auf vorgefertigten Schildern (Dachlatte und Holzbrett) malt jedes Kind mit dem Papa ein typisches Familienwappen.
- Herrichten einer Feuerstelle und sammeln von Brennholz. Es wäre alternativ auch denkbar, dass die Väter die Feuerstelle vorher vorbereiten und abgelagertes Kaminholz mitbringen.
- Vorbereitung des Abendessens: Väter und Kinder bereiten die Herstellung von köstlichen Puten-Burgern vor. Das Putenfleisch wird gegrillt, alle anderen Zutaten werden geschnitten, gewaschen und entsprechend zubereitet. Benötigt werden: Tomaten, Salat, gekochte Eier, Paprika, Gurken, Ketchup, Mayonnaise, Senf und natürlich Vollkorn-Burger-Brötchen. Alles wird anschließend auf Tapeziertischen und in Schalen lecker angerichtet und in der Nähe des Lagerfeuers und des Grills bei den Zelten aufgebaut.
- Zusätzlich zu den Burgern gibt es Stockbrot mit Kräuterbutter. Ein entsprechendes **Rezept** steht auf unserer Homepage. Stockbrotstöcke sollte jeder Vater und jedes Kind mitbringen.

- Nach diesem Programmteil bietet sich eine kreative Aktionsphase an, wie z.B. ein Geländesuchspiel mit Knicklichtern. Die Aufgabe: Zunächst werden zwei Gruppen gebildet. Eine Gruppe mit Vätern und Kindern macht sich auf den Weg und legt mit Knicklichtern eine Spur. Nach 30 Minuten Spurenlegen endet der Weg mit einem aus Knicklichtern angefertigten Kreis und signalisiert den suchenden Vätern und Kindern, dass sich die Spurenleger in einem Umkreis von 20 Metern versteckt haben.

**TIPP 1:** Das Warten im Versteck kann bei großer Dunkelheit manchmal etwas dauern. Alte Decken oder Iso-Matten auf die man sich setzen kann, machen das Warten bequemer.

**TIPP 2:** Große Tücher oder ein Fallschirm unter denen man sich verstecken kann und die sich tarnen lassen, machen die Suche noch spannender.

**TIPP 3:** Knicklichter sollte man reichlich haben. Es gibt sie im Internet für ca. 6 € pro 100 Stück oder im Angelbedarf. Die Kinder können nach dem Geländespiel die Zelte und das Umfeld des „Camps“ mit den Leuchtstäben schmücken. Planen Sie Zeit für das Geländespiel ein. Jedes Kind sollte mit seinem Vater die Chance haben sich verstecken zu dürfen, um in der Dunkelheit der Nacht die wunderbare Erfahrung zu machen was das Gefühl von Sicherheit in einer Gemeinschaft bedeutet.

- Nach dem Geländespiel bietet sich ein Kinderpunsch an (Früchtetee mit Orangensaft erhitzen) und ein Aufwärmen am Lagerfeuer bevor eine Gute-Nacht-Geschichte und ein Segenswort für die Nacht die Zubettgehphase der Kinder „einläutet“.

- Gespräche mit den Vätern rund ums Vatersein am Lagerfeuer runden die Nacht ab.

Mit einem gemeinsamen Frühstück, welches von Vätern und Kindern am folgenden Tag gemeinsam vorbereitet und verspeist wird, einer gemeinsamen Aufräumaktion und einem Abschlussegens endet die Aktion. Noch ein letzter Tipp: In vielen Gemeinden finden mittlerweile Gottesdienste zum Himmelfahrtstag statt, die das Thema Väter und Kinder aufgreifen. Eine schöne abschließende Variante der Aktion könnte insofern darin bestehen gemeinsam den Gottesdienst zu besuchen. Ein Erlebnis an das sich Kinder und Väter sicherlich noch lange erinnern werden.

Weitere Infos und Tipps befinden sich auf der Homepage, oder sind zu erfragen bei:

- Jürgen Haas und Ralf Höffken, 02371/352-204,-205 oder
- Jürgen Rams, 0211 / 3610-214

# Stockbrot-Rezept

## Für vier Personen brauchst du:

1 Würfel frische Hefe,  
1 Teelöffel Zucker,  
500 g Mehl,  
¼ Liter lauwarmes Wasser,  
1 Teelöffel Salz,  
1 Esslöffel Margarine,  
etwas Mehl,  
etwas Öl.

## Außerdem richtest du:

Tasse,  
Teelöffel,  
Rührschüssel,  
elektrisches Handrührgerät mit Knethaken,  
Küchentuch,  
8 lange, dünne Stöcke,  
Kuchenpinsel.

## Und so wird's gemacht:

1. Mische die Hefe mit dem Zucker, einem Teelöffel Mehl und etwas warmem Wasser in einer Tasse und stelle diese 10 Minuten an einen warmen Ort. Man nennt diese Masse „Vorteig“. Innerhalb der 10 Minuten geht der Vorteig auf.
2. In die Rührschüssel gibst du nun das Mehl, das Salz, die Margarine und das restliche Wasser. Gieße den Vorteig in die Mitte und knete alles mit dem elektrischen Handrührgerät gut durch. Hefeteig kann man auch mit den Händen kneten. Er muss dann allerdings gut durchgeknetet werden und darf beim Kneten keine Blasen zeigen.
3. Forme aus dem Teig 8 kleine Kugeln, decke sie mit einem Küchentuch ab und lasse sie so lange stehen, bis doppelt so groß geworden sind. Man nennt diesen Vorgang „aufgehen“.
4. Streue etwas Mehl auf die Arbeitsplatte und rolle darauf jede Kugel mit den Händen zu einer dünnen, langen Wurst aus.
5. Spieße je eine Teigwurst auf die Spitze eines Stockes und wickle den Teig um den Stock. Bepinsle das Stockbrot mit etwas Öl.
6. Über dem fast abgebrannten Feuer werden die Stockbrote jetzt rundherum gebräunt.

## Tipp:

Frische Hefe besteht aus vielen lebenden Zellen. Wenn du sie mit Mehl, Zucker und etwas Wasser vermischt, fangen sie an, sich zu vermehren und zu wachsen. Dabei entstehen viele kleine Gasbläschen, die den Teig locker machen und ihn aufgehen lassen. Pass aber auf, dass dein Teig nicht zu kalt ist, denn Hefepilze mögen das gar nicht. Aus diesem Grund stelle am besten alle Zutaten für dein Stockbrot über Nacht in die Küche.