



# Aktivitätsidee Wolfsstufe

## Gemeinsam über dem Feuer kochen

Lernziele	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Wölfe nähern sich auf kreative Weise dem Thema Umweltschutz an, in dem sie umweltfreundliche Rezepte zubereiten</li><li>2. Die Wölfe werden für die Bedeutung der Bäume als Holzlieferant sensibilisiert</li><li>3. Die Wölfe sind motiviert, sich mehr für den Klimaschutz zu interessieren</li></ol>
-----------	---

Dauer: ca. 3h

### Roter Faden

Im Rahmen des Klimaschutzes lernen die Wölfe verschiedene Rezepte kennen, die sie gemeinsam über dem Feuer zubereiten. Am Ende der Aktivität (oder während) kommt ein Klimaaktivist vorbei, und beschwert sich über das viele Holz, das die Wölfe für das Feuer brauchen. Deshalb beschliessen die Wölfe, dass sie einen Baum pflanzen, damit der Wald, den die Pfadis so gerne zum Spielen nutzen, auch in Zukunft erhalten bleibt.

### Ablauf

#### Einstieg

Die Wölfe teilen sich in drei bis vier Gruppen auf. Jede Gruppe ist für eine Mahlzeit/ einen Gang zuständig (und eventuell ist eine Gruppe für das Feuer zuständig)

Wenn möglich soll für jeden Posten/ Jede Gruppe ein\*e Leiter\*in dabei sein:

- Zuerst suchen alle Wölfe und Leiter Holz für das Feuer

#### Hauptteil

- Gruppe 1: Feuer:
  - Die Wölfe/ Leiter\*in machen ein Feuer
- Gruppe 2: Spezial-Schlangengebrot
  - Das Leitungsteam bereitet den Teig vorher zu:  
Hier ein Rezept von Swissmilk (für ca. 20 Stück): [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM199904\\_54\\_MEN904B054B/schlangengebrot/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM199904_54_MEN904B054B/schlangengebrot/)
  - Die Wölfe bereiten die Spezial-Zutaten zu: Oliven/ getrocknete Tomaten/ Peperoni/ Nüsse/Kräuter kleinschneiden.

- Der grosse Teig wird in kleinere Teigstücke (je nachdem, wie viele verschiedene Brote gemacht werden sollen) und die jeweiligen Zutaten hinzugegeben
- Stecken für Schlangenbrot suchen und Teige darum wickeln und über dem Feuer braten
- Gruppe 3: Linsenburger (dafür kann z.B. ein grosser Pfannendeckel genutzt werden)
  - Das Leitungsteam bereitet die Linsenmasse vorher zu:  
Hier ein Rezept (für ca. 20 Stück): ca. 400 g (rote/ gelbe) Linsen über Nacht einweichen lassen. Anschliessend pürieren
  - Die Wölfe sollen dann die weiteren Zutaten hinzugeben: Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Petersilie o.ä.
  - Alles gut vermengen und zum Schluss noch ca. 8 EL Mehl hinzugeben und nochmals gut vermengen
  - Linsenmasse in ca. 20 gleich grosse Plätzli formen
  - Anschliessend Speiseöl im Pfannendeckel erhitzen dann Linsenburger braten (bis sie knusprig bräunlich sind)
- Gruppe 4: Bratäpfel (20 Stück)
  - Äpfel waschen, oberer Teil abschneiden (als Deckel) und Kerngehäuse austechen (Hier müsste eine Leitperson die Wölfe unterstützen)
  - Füllung zubereiten: Marzipan, Nüsse, Zitronensaft und Zimt zu einer cremigen Masse verrühren (eventuell Rosinen oder Ähnliches dazugeben)
  - Füllung in die Aushöhlung der Äpfel füllen und Margarine darüber geben
  - Pfanne ein wenig einfetten
  - Die Bratäpfel in die Pfanne geben
  - Sobald der Deckel frei wird (weil Linsenburger fertig) kann die Pfanne mit den Bratäpfeln ins Feuer gelegt und mit dem Deckel verschlossen werden. Es dauert ca. 30-40 Minuten, bis Bratäpfel durch sind. In der Zwischenzeit kann der Hauptgang gegessen werden
- Da das Braten über dem Feuer nur wenige Wölfe in Anspruch nimmt, können die anderen in der Zwischenzeit den Tisch decken. Allenfalls gibt es bis dann auch schon erste Aufräum- und Abwascharbeiten.

## Schluss

Während die Wölfe am Essen sind, kommt ein Klimaaktivist vorbei und beschwert sich über ihren Holzverbrauch. Das Leitungsteam unterhält sich mit dem Klimaaktivist und sie müssen eingestehen, dass dieser schon recht hat. Alle zusammen diskutieren und kommen schliesslich auf die Idee, einen Baum zu pflanzen, um auch in Zukunft noch Holz haben zu können (der Klimaaktivist hat "zufälligerweise" einen Baum dabei...).

Nachdem die Bratäpfel gegessen wurden wird der Baum gepflanzt.

## Material:

- Schlangenbrotteig (schon vorher zubereitet)
  - 1kg Mehl, 20g Hefe, 2.5TL Salz, 6dl Wasser
- 400 g Linsenmasse (schon vorher eingeweicht und püriert)
- Spezialzutaten Schlangenbrot wie z.B. Oliven, getrocknete Tomaten, Kürbiskerne, Sesam, Kräuter, Peperoni, Nüsse

- Zutaten für Linsenburger: Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch
- Zutaten für Bratäpfel: 20 Äpfel, 750g-1kg Marzipan Rohmasse, 400-500g Haselnüsse (oder andere) gemahlen, 2 Zitronen, 1 TL Zimt, 12 EL Margarine (vegan), eventuell Rosinen
- Pfanne mit Deckel
- Bratschaufel
- Speiseöl
- Feuermaterial
- Sackmesser
- Eventuell Apfelausstecher
- Baum und Utensilien zum Einpflanzen