

## **Wir machen mehr aus unserem Lehm!**



**„Der Mensch ist reich, gemessen an den Dingen, ohne die er auskommen kann“**

**(Henry David Thoreau)**

Weiterbildung Spielpädagogik  
2011 / 2012  
Projektbericht von Christian Vollmer

# Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage und Vorüberlegungen.....	3
1.1 Die Idee und die Ziele.....	4
1.2 Zurück zu den Wurzeln.....	4
1.3 Vom Winde verweht.....	4
1.4 „Brot selbst zu backen vermittelt uns ein Gefühl von Zuhausesein und Geborgenheit, egal wo wir sind.“ (wilde Küche).....	5
1.5 Die „Auserwählten“ .....	5
1.6 Begründungen (spielpäd. Hinterlegungen).....	5
2. Die neun Entwicklungsfelder.....	6
2.1 Phantasie.....	6
2.2 Motorik und Sinne.....	6
2.3 Sprache .....	6
2.4 Soziabilität.....	6
2.5 Intelligenz.....	6
2.6 Denken.....	6
2.7 Kreativität.....	6
2.8 Emotionalität.....	6
2.9 Interesse.....	6
3. Projektverlauf.....	7
3.1 Der erste Tag: Geschichte und Geschichten.....	7
3.1.1 Störungen haben Vorrang.....	7
3.1.2 Bauplatz.....	7
3.2 Der zweite Tag: Mischen impossible.....	8
3.2.1 Arbeitsteilung.....	8
3.3 Der dritte Tag: Bitte Klatschen!.....	9
3.4 Der vierte Tag: Ausräumen und Trockenheizen.....	10
3.5 Der fünfte Tag: endlich Backen!.....	11
4. Zukunft.....	11
4.1 Wirkung.....	11
4.2 Nutzen.....	12
4.3 Zielüberprüfung.....	12
4.4 Die Grenzen meiner Sprache.....	12
5. Literatur-und Quellenverzeichnis.....	12

## 1. Ausgangslage und Vorüberlegungen

### Der Backofen der Klecksriesen

Vor einiger Zeit wurden die Roten Klecksriesen beauftragt,  
einen ganz besonderen Backofen zu bauen.  
Sie machten sich auf, geeignetes Material für diese große Aufgabe zu finden.

In der hintersten Ecke ihres Gartens wurden sie fündig:  
Unter einer zähen Humusschicht fanden die fleißigen Handwerker ein  
Lehmvorkommen von beachtlicher Größe.

Mit einer ungeheuren Ausdauer zauberten die Klecksriesen eine ergiebige Menge  
zutage.

Der Ofen wurde wunderschön, und alle,  
**GROß** und klein,  
erfreuen sich bis heute an dem köstlichen Backwerk.

Auf die Frage, wie es ihnen möglich sei, ein solch nützliches Gerät zu erschaffen,  
antworteten sie nur bescheiden: „Der Ofen war schon immer in unserem Garten,  
wir haben ihn nur  
gemeinsam  
mit unseren Händen an die Oberfläche geholt.“

## **1.1 Die Idee und die Ziele**

Kinder wachsen in eine Welt voller Ängste hinein. Wenn sie einmal entdeckt haben, was wirklich notwendig ist um glücklich zu (über-)leben, können sie ein wenig zuversichtlicher dem Leben entgegensehen.

Um selbst Brot backen zu können genügt es, einen einfachen Lehmbackofen zu bauen, ausschließlich mit Dingen die wir in unserer nächsten Umgebung finden.

Handwerk wird oft als notwendiges Übel um Geld zu verdienen angesehen. Als Handwerker weiß ich, dass das (Er-)schaffen mit den eigenen Händen ein Gefühl innerer Zufriedenheit auslösen kann. Dieses Gefühl möchte ich Kindern geben indem ich ihnen ermögliche auch mal „echte“ Handwerker zu sein.

Der Bau eines Ofens steht stellvertretend für zahlreiche vergessene Künste; Berufe, die vor nicht allzu langer Zeit für Lebensqualität sorgten.

Beim Baustoff Lehm lassen sich Materialstrukturen handgreiflich erleben: Die Härte der Erde wird mit Wasser aufgelöst. Mit anderen Erden (Sand) zu einem leicht formbaren Stoff aufbereitet wird er mit Hilfe der Luft wieder hart und stabil.

Durch die Bearbeitung mit unseren Händen wird daraus ein Produkt, mit dem wir die Wärme des Feuers speichern und in dem wir etwas herstellen können, was wir zum Überleben brauchen. Sich selbst überlassen schließt sich der Stoffkreislauf wieder und nichts bleibt übrig was nicht vorher schon da war: Die 4 Elemente und Du! (Oder ist doch etwas hinzugekommen?!)

## **1.2 Zurück zu den Wurzeln**

Die ursprüngliche Idee eine größere Menge Lehm im Garten der Kita abzukippen wurde (zumindest vorerst) aufgegeben. Stattdessen stand das Vermitteln der Tatsache im Vordergrund, dass wir unseren Baustoff direkt „vor unserer Nase“ finden.

## **1.3 Vom Winde verweht**

Lehm gibt es fast überall, mit einfachen Tests kann seine Verwendbarkeit ermittelt werden. Er besteht aus Sand, Schluff (Feinstsand) und Ton, während der Eiszeit durch Gletscher-Schleiftätigkeit entstanden, von Flüssen transportiert und nach saisonaler Austrocknung mehr oder weniger weit bzw. hoch verweht.

Hohenwetttersbach bringt durch seine Lage als Bergranddorf der Rheinebene gute Voraussetzungen für brauchbare Lehme mit sich. Auch die Farbe der Erde im Garten der Kinder deutet darauf hin, und der Widerstand, den die plattgetrampelten Maulwurfshügel meinen Arbeitsschuhen entgegensetzen, erhärtet meine Vermutung buchstäblich.

Zuerst wird eine Lehmschlämme hergestellt, d.h. der Lehm wird mit viel Wasser zu einem Brei vermatscht; stehenlassen hilft.

Seifentest:

Lehmbrei fühlt sich seifig an. An den Händen getrocknet lässt er sich schwer abreiben; handelt es sich um Schluff (sieht auch wie Lehm aus!) sind die Hände nach zweimal Klatschen so gut wie sauber.

Beim Vorabbesuch ergab eine kleine Probebohrung an der Stelle des zukünftigen Backofens eine brauchbare Lehmqualität; eine faustgroße Probekugel versteckte ich an einer geschützten Stelle unter dem Dachvorsprung.

#### **1.4 „Brot selbst zu backen vermittelt uns ein Gefühl von Zuhausesein und Geborgenheit, egal wo wir sind.“ (wilde Küche)**

Früher war das Backhaus Treffpunkt, es wurde gemeinsam gearbeitet und gleichzeitig Nachrichten ausgetauscht.

(oder: facecook statt facebook )

Während des Feuerns und der Teigherstellung war keine Zeit zu kochen, darum wurde ein Teil des Teiges abgezweigt, um daraus Fladen zu machen und z.B. mit Resten vom Vortag belegt eine warme Mahlzeit zu schaffen. Je nach Saison oder Region nennt sich dies dann Pizza, Flammekueche, Dinnele,...

Der Ofen wird mit Holz aufgeheizt und vor dem Brotbacken leergeräumt. Vor dem Räumen können neben dem zur Seite geschobenen Restfeuer oder der Glut noch andere Backwaren wie die erwähnten „Flamm-Kuchen“ hergestellt werden.

Die Brote werden in den leergefegten Ofen „eingeschossen“ und mit der im Lehm gespeicherten Wärme gebacken. Je nach Masse kann in mehreren Durchgängen gebacken werden, wobei sich Art des Gebäcks nach der Temperatur des Ofens richtet. Auch zum Trocknen bzw. Dörren von Lebensmitteln kann die Restwärme noch genutzt werden.

#### **1.5 Die „Auserwählten“**

Da ich selbst zur Zeit der Projektfindung beruflich in keinem pädagogischen Kontext stehe, bin ich glücklich, in der Einrichtung von Uli (einer Kollegin aus der Weiterbildung) mein Projekt durchführen zu können.

Die „Roten Klecksriesen“, also die 7 Vorschulkinder der Gruppe „Rote Kleckse“ der evangelischen Kita Hohenwettersbach, dürfen beim Bau des Ofens mitmachen, da diese Gruppe am meisten von den Turbulenzen betroffen ist, die Ausfälle und Vertretungen derzeit mit sich bringen.

#### **1.6 Begründungen (spielpäd. Hinterlegungen)**

Die Kinder können selbst in die **Rolle** des Handwerkers schlüpfen, bzw. in die des Auszubildenden, also des Lernenden. Später sind sie selbst dann die Wissenden, Lehrenden.

Gegenseitige Abhängigkeit erkennen und beurteilen:

Der Bäcker kommt nicht ohne den Ofenbauer aus, er braucht außerdem den Müller, der ihm das Mehl mahlt; dieser wiederum ist abhängig vom Bauern der ihm das Getreide liefert, usw.

**Analoge Begegnungen**, nicht nur für die Kinder, können im Rahmen einer Verabredung zum gemeinsamen Backen stattfinden.

Die **Struktur** der Kita **verschafft** mir die Freiheit, innerhalb der vorgegebenen Zeiten die Kinder nach ihren Möglichkeiten und Interessen in den Bauprozess einzubinden.

Meine Erfahrungen im Lehmbau verschaffen mir die **Freiheit**, mich auf die Kinder einzulassen, die ich vorher nicht kannte.

## **2. Die neun Entwicklungsfelder**

Die folgenden **neun Entwicklungsfelder** können mit dem Ofenprojekt gefördert werden bzw. wurden damit gefördert:

### **2.1 Phantasie**

Die alte Kiste erzählt Geschichte(n): In jedem Gegenstand lassen sich Geschichten entdecken. Entweder ganz konkret, etwa wann, wo, von wem, zu welchem Zweck, die Dinge hergestellt wurden, oder sie inspirieren zum (Er-)finden von phantastischen Geschichten.

### **2.2 Motorik und Sinne**

Gegensätze: seifig / sandig ; weich / hart ; nass / trocken ;  
kugelige Kugeln zuformen erfordert Koordinationsleistung zwischen rechter und linker Hand, zwischen Auge und Hand.

### **2.3 Sprache**

der Lehm, das Leben, der Leim; die Wörter klingen nicht nur ähnlich, sie stehen auch irgendwie miteinander im Zusammenhang.

### **2.4 Soziabilität**

Gemeinsam schaffen wir es, den schweren Bottich zu bewegen.  
Wir erschaffen ein Produkt, das für uns und die Anderen von Nutzen ist, mit dem wir unsere nähere Umgebung bereichern.

### **2.5 Intelligenz**

Um die Wärme des Ofens voll auszunutzen braucht man einen ausgeklügelten Plan. Die passenden Rezepte für verschiedene Temperaturen zusammenzustellen stellt eine besondere Herausforderung dar.

### **2.6 Denken**

Oft hören wir Schlagwörter wie Nachhaltigkeit, Recycling, Ressourcen, ... Im Kindergarten wird dies üblicherweise so nicht benannt. Die Kinder haben ganz im Sinne dieser Begriffe gehandelt und somit die Möglichkeit bekommen, einen Transfer zu ziehen.

### **2.7 Kreativität**

Das Material lädt zum Gestalten ein. Verschiedene Formen können ausprobiert, verändert, neu geschaffen werden.

### **2.8 Emotionalität**

Die Freude an der Arbeit, Freude an der Benutzung des selbstgebauten Ofens, aber auch die Freude darüber, für andere etwas Schönes / Praktisches / Leckerer geschaffen zu haben erzeugt Glücksgefühle, Stolz und Selbstbewusstsein.

### **2.9 Interesse**

Die anderen Kinder der Einrichtung werden neugierig, wollen wissen was die Gruppe da baut. Aber auch die Kinder der benachbarten Grundschule einschließlich Hort signalisieren durch ihr Interesse und ihre Wertschätzung den Erbauern, dass sie etwas Besonderes machen.

### 3. Projektverlauf

#### 3.1 Der erste Tag: Geschichte und Geschichten



Im Morgenkreis werde ich vorgestellt als Gast, anhand meiner seltsamen Klamotten (Zimmermannskluft) erkennen die Kinder mich gleich als Handwerker.

Nach dem gemeinsamen Frühstück gehen die „roten Klecksriesen“, ebenfalls mit Arbeitskluft ausgestattet (Matschhosen, Gummistiefel,...) mit mir nach draußen, wo meine Geschichtenerzählerkiste bereits auf uns wartet. Die alte Munitionskiste hat tatsächlich einiges zu erzählen; Geschichte steckt schließlich auch in den alten handgeformten Ziegelsteinen und Dachziegeln.

Die inzwischen getrocknete Probekugel macht die Runde durch alle Kinderhände und wird zunächst für einen Stein gehalten, beim Kontakt mit Wasser wird sie jedoch weich und matschig, im Gegensatz zu den verziegelten Materialien.

Für ihre „Verwandlung“ verantwortlich ist die Hitze der Holzkohle, mit deren Hilfe wir auch Teig in Brot verwandeln können. Dass die Kinder mein mitgebrachtes Anschauungsobjekt sofort verspeisen konnte ich nur verhindern, indem ich versprach, mit ihnen einen echten Backofen aus Lehm zu bauen, mit dem wir dann echtes Brot backen können.

##### 3.1.1 Störungen haben Vorrang

Mit einer Vergrößerungslinse aus der Erzählerkiste hätten die Kinder sehr schön erkennen können dass die Holzkohle tatsächlich aus Holz ist. Nachdem die Linse mir einige Zeit die Schau gestohlen hat, war mir diese Erkenntnis nicht mehr so wichtig und ich war erleichtert als sie sorgfältig eingewickelt wieder in der Kiste verschwunden war. Immerhin erlaubte sie mir einen ersten Einblick in die „Rangordnung“ der Gruppe.

Eine weitere „Störung“ war die Hofpause der benachbarten Grundschule. Logischerweise kennen die Kinder der Kita viele Kinder der Grundschule, und bis alle begrüßt sind, habe ich Gelegenheit noch mehr über meine Gruppe zu erfahren.

##### 3.1.2 Bauplatz

In der Vergangenheit hatte jemand die schöne Idee, im Garten der Kita eine Kräuterspirale anzulegen. Auf einer großzügig bemessenen Fläche wurde dafür mit Flusssteinen die Form einer Spirale gelegt. Da jedoch bei der Planung nicht bedacht wurde, dass der Platz unter Bäumen und

somit vollkommen im Schatten liegt, und außerdem die für eine Kräuterspirale typische Hügelform fehlt, bekam ich die Erlaubnis, an dieser Stelle den Backofen zu bauen.

Die Kinder finden die Stelle wo ich den Lehm für die Probekugel abgebaut hatte. Da sie offensichtlich die Ernsthaftigkeit meiner Absicht nicht bezweifeln, machen sie sich sofort daran, die Steine auf einem Haufen zu sammeln und die Muttererde abzugraben, um an die Schicht mit dem wertvollen Baustoff zu gelangen. Stolz wird auch jedes gewonnene Schüffelchen von dem kostbaren Gut präsentiert und in den dafür vorgesehenen Kübel geworfen, und es erfordert doch einige Überzeugungsarbeit klarzumachen, dass es mehr Sinn ergibt zuerst eine größere Fläche freizulegen, damit die verschiedenen Erden sich nicht zu sehr mischen.

Da wir unter den Bäumen arbeiten, stören ständig hartnäckige kleine Wurzeln, die mit dem im Kiga üblichen Plastewerkzeug nur sehr schwer zu bezwingen sind. Da muss eben der Handwerker mit seinem geschmiedeten Qualitätsspaten nachhelfen. Und auch die Klecksriesen lernen schnell, rücksichtsvoll und vorsichtig mit dem „echten“ Werkzeug umzugehen.

Am Ende haben wir zusammen einen Mörtelkübel halb mit Lehm gefüllt; reichlich Wasser soll dafür sorgen dass der Lehm sich bis nächste Woche gut auflöst.

Während die Klecksriesen zum Essen gehen bzw. abgeholt werden lege ich noch etwas nach und räume die Baustelle auf.

### **3.2 Der zweite Tag: Mischen impossible**



Nach dem Morgenkreis und dem gemeinsamen Frühstück machen wir uns ans Werk. Zunächst wird das Tagwerk von letzter Woche untersucht, der Lehm hat recht gut durchgezogen. „Mauken“ sagt man dazu. Wenn während der Woche jemand einmal alles umgewendet hätte, dann hätten wir nicht den zähen Bodensatz. Die vielen kleinen (und großen) fleißigen Hände schaffen das aber.

Mit dem Bollerwagen wird aus dem nahe gelegenen Sandkasten Sand herbeigeschafft und abwechselnd mit dem Lehm in einem zweiten Kübel vermischt.

#### **3.2.1 Arbeitsteilung**

Während geknetet und geformt wird bereite ich den Sockel vor. Dazu verwende ich die Steine die wir auf den Haufen geworfen haben und klaue ab und zu von der Mischung aus der Wanne - ohne dass jemand protestiert.

Wer gerade nichts zu tun hat hilft gerne beim Stampfen des Sockels. Zum Glattziehen verwenden wir ein einfaches Brett als Richtschiebe und mein geübtes Auge als Wasserwaage.

Drei Hüpfmäuse finden das Trampolin offensichtlich spannender zum Hüpfen als den Sockel des



Ofens, später helfen sie aber immerhin beim Mischen und Formen. Möglicherweise ziehen sie beim Trampolin häufiger den Kürzeren und nutzen nun die besondere Situation.



Am Ende des Vormittags sind jede Menge Bälle geformt, ausreichend Material gemischt und der Sockel fertig. Den Umständen entsprechend ein gutes Ergebnis.

Da dies mein erster Ofen ist, beschließe ich, die Grundform aus Sand selbst zu machen. Diese Form legt den späteren Brennraum fest. Mit den vorgefertigten Kugeln der Kinder schaffe ich die ersten drei Reihen, wobei manchmal zwei oder drei Kugeln zu einer zusammengefasst werden, damit ihre Größe einigermaßen konstant bleibt.

Ich räume die Baustelle alleine auf. Mit Schlauch und Düse geht das recht fix; bei richtig warmem Wetter und mehr Zeit würde ich den Kindern diesen Spaß nicht vorenthalten.

### 3.3 Der dritte Tag: Bitte Klatschen!

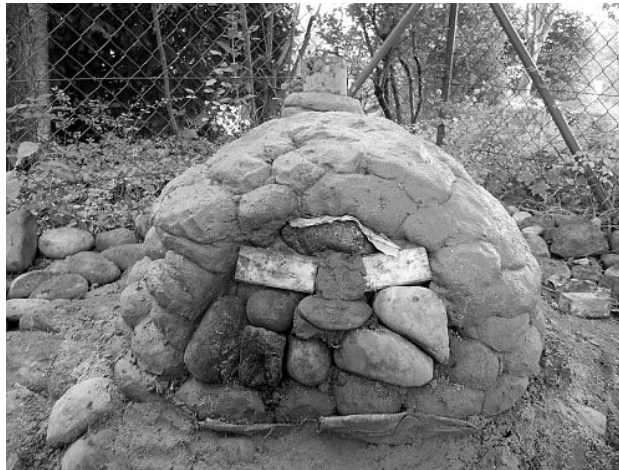


Die Kinder haben fleißig gearbeitet und während der Woche viele Lehmälle geformt. Diese müssen jetzt um die Kuppel herum gebaut werden. Die Bälle werden an den jeweils vorigen Ball

„drangeklatscht“, damit sie sich gut miteinander verbinden. Mit Wasser können zu trockene Kugeln wieder klebrig gemacht werden.

Die Stelle, wo das Ofenrohr hinein kommt, wird vorerst nicht beachtet. Mit dem Rohr wird später einfach das Loch „ausgestanzt“. Statt des Ofenrohrknicks können erfahrene Lehmbauer den Schlot auch ausschließlich mit Lehm bauen.

Die Öffnung, um die Backwaren einzuschießen, wird auch durchgehend gemauert, allerdings muss hier nicht so sorgfältig gemauert werden, da nur die Kuppel gestützt werden muss. Zeitungspapier erleichtert das spätere Entfernen der „Makulatur“.



### 3.4 Der vierte Tag: Ausräumen und Trockenheizen



Heute fehlen zwei Kinder, also sind nur fünf auf der Baustelle. Die Motivation war an den ersten Tagen höher, vielleicht weil nun nicht mehr aufgebaut sondern abgebaut werden muss.

Der Sand, der als Stützform für die Kuppel diente und die Form des Backraumes bestimmte, muss vorsichtig herausgeschafft werden.

### **3.5 Der fünfte Tag: endlich Backen!**

Die schwarzen Zimmererklamotten bleiben zuhause, heute ist weiß angesagt – traditionell die Farbe der Bäckerzunft. Vor dem Morgenkreis / Frühstück schaue ich kurz in der Gruppe vorbei und zeige mein „Vesperbrot“: Eine Schüssel mit Hefeteig! Die Kinder versprechen mir, nach dem Frühstück beim Backen zu helfen.

Beim Feuermachen verzichte ich lieber vorerst auf das Mitwirken der Kinder.

Nach einer Stunde Vorheizen – die restliche Glut wird zur Seite geschoben – werden die kleinen Fladenbrötchen „eingeschossen“. Das geht wunderbar mit einem Spaten ohne Stiel; beim Wenden und Umschichten leistet ein dicker langer Lederhandschuh wertvolle Dienste.

Dass in den Gruppen heute Suppe gekocht wurde, passt ganz gut. So bekommen die restlichen Kinder der Kita mit, wofür wir die ganze Zeit so fleißig waren - und ich lerne den ganz normalen Wahnsinn des Kindergartenalltags kennen. Es ist ein regelrecht waschechter Regentag, und ich darf lernen, dass bloßes Hüpfen ausreicht, um trotz kompletter Regenbekleidung bis auf die Unterhose nass zu werden.

Um die Funktionsfähigkeit des Ofens im geschlossenen Zustand zu testen, habe ich einen Teil des Teiges zur Seite gestellt. Das Brot für den nächsten Tag wird nur mit der gespeicherten Wärme gebacken.

## **4. Zukunft**

### **4.1 Wirkung**

„Für die Erziehung eines Kindes braucht man ein ganzes Dorf“ besagt ein afrikanisches Sprichwort. Die Kindertagesstätte könnte solch ein Dorf sein.

Von der Kleingruppe der „Roten Klecksriesen“ ausgehend wird das Projekt weitere Kreise ziehen und zumindest innerhalb der Kita noch andere Kinder in den Bann ziehen. Sie sind jetzt die „Experten“ und können / dürfen / sollen / wollen ihr Wissen an die anderen Kinder weitergeben. („Lehrer“)

Backen ist handwerkliche Arbeit: Feuer machen, Teig kneten, Temperatur prüfen, ein- und ausschließen, ... („Bäcker“).

Der Bäcker braucht natürlich Mehl zum Backen. Mit einer handbetriebenen Mühle kann auch dieses Handwerk erlebbar gemacht werden. („Müller“)

Wenn der Müller nicht selbst liefern kann und auch der Bäcker keine Zeit oder Transportmöglichkeit hat, muss jemand anders diese Aufgabe übernehmen. („Händler“)

Durch einen Strohlehm-Isolierputz können die Eigenschaften des Ofens noch verbessert werden. Das wäre ein Auftrag z.B. für eine weitere Vorschulkindergruppe. („Verputzer“)

Auch eine farblich-kreative Gestaltung des verputzten Ofens mit Kalkfarben und Erdpigmenten ist denkbar. („Maler“)

Spätestens der Frost würde den Ofen zerstören. Ein Dach muss her. („Zimmerleute / Dachdecker“)

**Für die Kinder ist das nicht Spielen, sondern Arbeiten.  
Sie spielen nicht „Handwerker“, sie sind Handwerker.**

Die Notwendigkeit des Wetterschutzes bietet auch die Möglichkeit der „Selbstbeauftragung“ von Elternseite: Eltern (oder Großeltern) könnten gemeinsam mit Kindern ein einfaches Schutzdach für den Ofen bauen, denkbar wäre auch ein kleines Projekt für die benachbarte Grundschule (Kooperation).

Weitere Einsatzgebiete von Lehm:

- Herstellung von Mini-Backsteinen,
- Bau eines Töpferofens oder „Vulkanöfen“ für einfache Töpferbrände
- Lehmhütte, mit Kalk und Quark wetterfest gemacht

#### **4.2 Nutzen**

Da Menschen sich meist dort versammeln wo es etwas zu essen gibt, könnte die Ecke rund um den Backofen sich zu einem Treffpunkt entwickeln, z.B. bei Festen. Vor allem im Sommer lädt der schattige Platz zum Verweilen ein. Das kleine Schutzhäuschen in unmittelbarer Nähe eignet sich perfekt für die geschützte und gleichzeitig für alle sichtbare Zubereitung der Backwaren.

Im Kindergartenalltag spielt das Feuer machen immer wieder eine zentrale Rolle, durch den Ofen kommen jetzt weitere Anwendungsmöglichkeiten und Anlässe hinzu.

#### **4.3 Zielüberprüfung**

Ob die Kinder nach dem Projekt voller Zuversicht in die Welt hinaus gehen und mit wertvoller Arbeit ein glückliches Leben führen werden, kann ich nicht beurteilen.

Bei einer Gruppe Grundschüler, die uns beobachteten, wurde die Idee geboren, im „Lager“ einen Lehmofen zu bauen. Meine Frage, welche Art Lager das sei, wollten sie nicht beantworten. Vermutlich etwas geheimes, geht mich dann ja auch nichts an. Ihr Repertoire an analogen Begegnungen hat sich auf jeden Fall erweitert.

#### **4.4 Die Grenzen meiner Sprache...**

Immer wieder fragte mich am ersten Tag ein Mädchen, wann es denn die Geschenke gebe. Irgendwann wurde mir klar, dass damit wohl die Überraschung gemeint war, die im Morgenkreis versprochen wurde. Es ergab sich eine gute Gelegenheit zu erklären, dass Geschenke nicht immer eingepackt sein müssen mit einem Bändchen drumherum. Auch ein liebes Wort oder eine nette Geste kann ein Geschenk sein. Dass Geschenke auch zurückgegeben werden können, sollte auch noch erwähnt werden.

„Alles Notwendige ist einfach; alles Komplizierte ist unnötig!“ Diese Erkenntnis

## 5. Literatur- und Quellenverzeichnis

- **.im team + Stadtjugendausschuss Karlsruhe**  
Arbeitspapiere zur Weiterbildung Spielpädagogik, 2011 bis 2012.

In Kombination mit der zweijährigen Zusatzqualifikation sind schwerwiegende Nebenwirkungen zu erwarten, die jedoch den Reifungsprozess unterstützen und bei richtiger Anwendung (Verzeihung, muss heißen: „bei effektiver Anwendung“) zur vollständigen Gesundung führen können.

- **Imke Kunow, Christian Kuhtz-Kunow**  
Öfen ganz aus Lehm gebaut: Einfache und ursprüngliche Lehmbauweisen.  
Selbstverlag „Einfälle statt Abfälle“, Kiel 2003 (erweiterte Neuauflage),  
EAN 978-3-924038-56-4.

Handgeschriebenes Heftchen mit liebevoll-detaillierten Handzeichnungen, 52 Seiten. Was da nicht drinsteht, ist nicht nötig um Backöfen oder Töpferöfen zu bauen.

- **Seymour, John**  
Vergessene Künste: Bilder vom alten Handwerk.  
Urania, Berlin 1998  
ISBN 3-332-00707-6.

Außergewöhnlich gewissenhaft recherchiertes Werk. Trefflicher kann man die Zusammenhänge zwischen ehrlicher, wertvoller Arbeit und einem glücklichen Leben kaum beschreiben. Mit vielen ansprechenden zwei- und vierfarbigen Zeichnungen, 190 Seiten.

(Bsp.: „Ich dachte, dass es möglich sein müsse, die Dinge zu produzieren, die wir wirklich benötigen, ohne dass Mitmenschen unter unwürdigen Bedingungen leben und arbeiten müssen.“)

- **Fischer-Rizzi, Susanne**  
Wilde Küche: Das große Buch vom Kochen am offenen Feuer.  
AT Verlag, Aarau und München 2011 (3. Auflage).  
ISBN 978-03800-499-8.

„Mit genauen Anleitungen, Informationen zum Feuermachen, vielen Wildpflanzentipps und begleitet von einer Fülle erstklassiger Fotos, die inspirieren und die Abenteuerlust wecken.“