



## Dorffreizeit-Blättle

Das Magazin für die ganze Familie von der DFZ 2017



Do, 7. September 2017

Christlicher Verein Junger Menschen

### Ein Schatz fürs Leben

Martin lebte nun als Junker Jörg getarnt auf der Wartburg. Doch dort gefiel es ihm nicht sehr. Er beschäftigte sich sehr viel mit der Bibel und entdeckte, dass die Bibel ein richtiger Schatz für die Menschen ist. Er wollte, dass alle das Wort Gottes lesen können und fing an sie von griechisch auf deutsch zu übersetzen. Sein Wille war es, dass alle Menschen erfahren, dass Gott sie liebt und dass niemand Angst vor ihm haben muss. Doch während Martin auf der Wartburg lebte, trieben die Freunde und Anhänger von ihm die Reformation gewaltsam voran. Sie gingen in die Kirchen und zerstörten Altäre und Heiligenfiguren. Als Martin davon Wind bekam wurde er wütend. Er verließ die Wartburg und machte sich auf den



Weg nach Wittenberg,

um der gewaltsamen Reformation ein Ende zu setzen. Er stoppte seine Anhänger mit der Begründung, dass Gott keinen Streit und keine Gewalt will. Allein die Bibel sei der Maßstab für das Leben und den Glauben. Als Zeichen dafür, was für ein Schatz die Bibel ist, legt Luther sie mitten auf den Altar. Wie wird es nun mit Martin weitergehen, der seine Tarnung als Junker Jörg aufgegeben hat?



### Stationslauf

Heute Nachmittag stand der große Stationslauf auf der Gemeindehauswiese auf dem Programm. Auch dieser war passend zum Mittelalter gestaltet. Die Kinder mussten einen Rammbock durch einen Slalomparcours tragen und konnten ihre Motivation durch Singen oder durch eine sportliche Aufgabe beweisen. Außerdem mussten Perlen aus dem Sand gefischt werden um eine Kette zu basteln, mit



Wäscheklammern im Mund eine Nachricht weitergeben, nach Äpfel getaucht werden und vieles mehr. An einer unserer Stationen gab es leckeren Kuchen. An dieser Stelle möchten wir uns für die zahlreichen Kuchenspenden jeden Tag bedanken!

## Dorffreizeit meets Jungschar

Euch hat die Dorffreizeit gefallen und ihr wollt nicht bis nächstes Jahr warten bis es weiter geht? Wir haben die passende Lösung für euch. Unsere Jungscharen starten in der 3. Schulwoche. Damit ihr euch die nächsten zwei Wochen nicht langweilt, findet bis dahin einmal in der Woche "Dorffreizeit meets Jungschar" statt.

### Termine:

**Dienstag, 12. September von 18.00 bis 19.30 Uhr**

**Dienstag, 19. September von 18.00 bis 19.30 Uhr**

**Ort: Jugendräume beim ev. Gemeindehaus**

Schaut einfach vorbei um euch die Wartezeit auf den Start der Jungscharen und bis zur nächsten Dorffreizeit zu verkürzen. Wir freuen sich schon auf euch!

Die jeweiligen Jungschartermine werden im Albboten und auf unserer Homepage [www.cvim-gerstetten.de](http://www.cvim-gerstetten.de) ab der 2./3. Schulwoche bekannt gegeben.



## Großes Mittelalterfest

Morgen findet unser großes Mittelalterfest statt. Die angemeldeten Familienangehörigen treffen sich gleich am Anfang bei unserem Monument auf der Gemeindehauswiese.

**Einlass: 14.45 Uhr**

**Beginn: 15.00 Uhr**

Das Ende des Festes ist auf ca. 17.30 Uhr geplant.

Wir freuen uns, wenn viele Kinder und auch die Eltern mit mittelalterlicher Verkleidung kommen!



## Reformationsbrötchen

Lust auch in der Küche die Reformation zu schmecken?

Das Reformationsbrötchen soll eine Lutherrose symbolisieren. Es hat allerdings nur vier Spitzen, während die Lutherrose fünf hat. In der Mitte des Reformationsbrötchens hat das Brötchen einen Klecks Marmelade, was das rote Herz der Lutherrose symbolisiert.

Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Hefe, 30 g Zucker, 250 ml Milch, 50 g Butter, 50 g Mandel(n) (süße, gehackt), 100 g Rosinen, 1/2 Zitrone (davon die Schale abgerieben), 1 EL Zitronat (gehackt), 200 g Konfitüre (möglichst Erdbeer), Puderzucker

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte Hefe, Zucker und 8 EL von der Milch geben, vermischen und mit etwas Mehl bestreuen. Warm stellen, bis der Vorteig schön aufgegangen ist. Mit der weichen Butter, Mandeln, Rosinen, Zitronenschale und Zitronat vermengen, die Milch zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Kneten, ausrollen und Vierecke von 12 x 12 cm ausrädeln. Die Ecken einschlagen, so dass die Spitzen in der Mitte zusammenstoßen. In die Mitte je einen TL Konfitüre geben, nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220 Grad 20 Min. backen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.



**Notfallnummer**  
Diakon Marcus Vetterle

0174-3001845

Tagesaktuelle Bilder und  
alle DFZ-Blättla finden  
Sie online unter

**[www.dorffreizeit-gerstetten.de](http://www.dorffreizeit-gerstetten.de)**

**Impressum DFZ-Blättle:**

Laura Gommel

Janina Czech