

Vom Korn zum Brot

Rümlingen | Sonntagsschullager der Kirchgemeinde

Sehr dankbar blicken wir auf die letzte Sommerferienwoche zurück. Passend zu unserem Lagerthema «Brot» konnten wir während vier Tagen den Prozess vom Korn zum Brot erfahren und erleben.

Am ersten Lagertag standen das Kennenlernen, Spiel und Spass im Vordergrund. In der Kirche und im Pfarrgarten haben wir während des Lagers gemeinsam gesungen, gebetet und schöne Geschichten gehört.

Wir besuchten einen erfahrenen Bauern, der vieles über Weizen und den Prozess bis hin zum fertigen Korn erklärte und alle Fragen beantwortete. Nach der Besteigung des Mähdreschers auf dem Feld gab es eine Abkühlung in der Badi Gelterkinden.

Sehr gespannt und voller Freude führen die Lagerteilnehmenden ins Mühlerama nach Zürich. Viele ver-



Die Teilnehmenden des Sonntagsschullagers erfuhren, was es alles braucht, bis ein Brot entsteht.

Bild zvg

schiedene Körner-Arten wurden gemahlen. In wenigen Stunden wurden mit vielen arbeitenden Händen 4 Kilogramm Mehl hergestellt. Den Abend liessen wir am gemütlichen Lagerfeuer ausklingen und bei trockenem Wetter konnte endlich einmal in Zelten übernachtet werden. In einer lokalen Bäckerei in Läuelfingen buken die Kinder ihr eigenes Brot. Das selbst gemahlene Mehl wurde zu Schlangenbrot verarbeitet. Der letzte Schritt war das Backen über dem Feuer. Mit Genuss haben wir das Schlangenbrot verzehrt.

Bestimmt werden einige das nächste Mal, wenn sie Brot essen, an dieses schöne Lager zurückdenken und wie viel Arbeit es von der Saat bis zum Brot ist.

Lea Hediger,
Leiterin Sonntagsschullager