

Weihnachtsbäckerei (KF Feldafing)

Beschreibung – Was ist die Aktivität?	<i>Kurze Inhaltsbeschreibung in Sätzen</i> Kinder, (Groß-) Eltern, Freunde backen gemeinsam für die Advents- und Weihnachtszeit. Wir produzieren auch Plätzchen für unseren Verkaufsstand am Christkindlmarkt. Der Erlös wird an die Kolpingstiftung-Rudolf-Geiselberger gespendet.
„Ablaufplan“: Wie sieht der Ablauf der Aktion (normalerweise) aus?	<i>Was passiert im Einzelnen? Wie lange dauert das pro „Programmpunkt“ ca.?</i> • Treffpunkt 10:30 Uhr • Gemeinsames Backen (ausstechen, backen und verzieren der Plätzchen) • Mittagessen: Nudeln mit Soße • Aufräumen des Gruppenraums • Ende gegen 15:30/16:00 Uhr • Etwa eine Woche später: Verpacken der Plätzchen (übernehmen meist die Senioren) Jede*r bringt mit, was man für die jeweiligen Plätzchen braucht, also auch Ausstecher, Verzierungen, Teige, Wargelhölzer, usw. Die Kinder haben irgendwann keine Lust mehr, dann stellen die Erwachsenen die Plätzchen dann in geselliger Runde fertig. Jede*r gibt einen Teil „seiner“ Plätzchen ab für die Christkindelmarkt-Tütchen, die dann an einem Adventswochenende auf dem Christkindelsmarkt verkauft werden. Tendenziell behält jeder seine Plätzchen und nimmt die vom „eigenen Teig“ mit, die Kinder tauschen untereinander ein bisschen. Es geht um den Spaß an der gemeinsamen Sache und dass was für den Stand produziert wird. Aber natürlich kann man das auch ganz anders machen und alle produzierten Plätzchen unter allen Anwesenden gleichmäßig aufteilen.
Wer ist die Zielgruppe ?	<i>Wer soll erreicht werden?</i> Familien (es darf aber jeder kommen und mitbacken, auch Großeltern, Freunde der Kinder, usw.). Schön, dass auch Großeltern immer wieder mit dabei sind.
Wie viele Menschen (Kinder, Erwachsene, Jugendliche) können teilnehmen?	Ca. 6 Familien (max. 25-30 Leute) → mehr Platz ist im Gruppenraum fürs Backen nicht. Ist ein ziemliches Gewusel, aber funktioniert gut.
Gibt es eine Empfehlung , für wie viele Leute das gut funktioniert?	S.O.
Termine: Was für Termine können für die Aktion empfohlen werden? Tag, Jahreszeit, Uhrzeit, Dauer?	• Wir haben immer einen fixen Termin: am letzten Sonntag vor dem 1. Advent • Beginn im Laufe des Vormittags, ca. 10:30 Uhr.
	• Raum mit Küche (auch privat)

Wo kann die Aktion stattfinden?	
Welche Anforderungen gibt es an den „Veranstaltungsort“?	• Backofen • Tische (oder ausreichend Arbeitsfläche in der Küche) , um Platz fürs Herstellen der Plätzchen zu haben
Wieviel kostet die Aktion ca.?	Dadurch, dass jeder seinen eigenen Teig mitbringt, kaum Kosten (ein paar Euro für Mittagessen & Getränke)
Wer bereitet das vor ? Wie viele Leute bereiten vor? Wie lange braucht ihr ca. für die Vorbereitung der Aktion?	½ Stunde vorher: Raum herrichten, Tische stellen, Backofen vorheizen 😊
Was ist vor der Aktion alles zu tun? Könnt ihr hier eine Art „Aufgabenliste“ im Vorfeld der Aktion schreiben?	<i>Welche Aufgaben stehen vor der Aktion an?</i> • Einladung an Teilnehmenden: Einladungsmail durch den Schriftführer der Kolpingsfamilie. Termin wird auch im Programm der Kolpingsfamilie veröffentlicht. • Jede*r TN bringt eigenen Teig mit (meist zum Ausstechen, aber auch Spritzgebäck oder andere Plätzchen-Varianten sind möglich; Teig kann auch vor Ort vorbereitet werden) – der muss natürlich zu Hause vorbereitet werden.
Was braucht ihr? Könnt ihr eine Materialliste für die Aktion beschreiben?	Welches Material wird benötigt? • Teig (-zutaten) • Ausstecherle, Nudelholz, Backbleche, Backpapier • Zuckerperlen & Guss nach Belieben • Mittagessen: Nudeln, Soße – Teller, Besteck & Getränke
Euer TIPP – das sollte man auf alle Fälle beachten, nicht vergessen, bedenken, ...	• Teig vorher vorbereiten, sonst wird's vor allem bei Mürbteig zäh, weil der so lange kühl stehen muss – das Mitbringen der fertigen Teige ist Gold wert! Hat sich bewährt. • Wenn es Platz gibt, dass Kinder in extra Raum können zum Spielen, wenn sie keine Lust mehr haben, entspannt das die Lage. • Gebacken wird mit nur einem Backofen – ja das geht auch, es braucht keine „Spezial-Küchen“ oder Gastro-Küche für die Aktion. Der Ofen wird auf Umluft gestellt und vollgepackt, gebacken wird auf Sicht, ggf. mal die Bleche von oben nach unten usw. getauscht.
Was lief schon mal nicht so gut? Welchen „Fehler“ könnte man ggf. vermeiden ?	•
Öffentlichkeitsarbeit: Wie und wo bewerbt ihr eure Aktivität?	• Kolping-Whatsapp-Gruppe • Info an örtliche Zeitung • Rundmail an Kolpingmitglieder Der Trick ist vor allem der feste Termin (Sonntag vor dem ersten Advent), der bei vielen Familien fix im Kalender steht – ist so der traditionelle Start in die Adventszeit.

Materialien zur Weitergabe	
Beispiele für Öffentlichkeitsarbeit – als Vorlage für Nachahmende	Habt ihr Beispiele für <i>Bitte ggf. als pdf, jpg, ... beifügen. Danke ☺</i> [] Flyer [] Plakate [] Artikel in Zeitung / online [x] Texte Siehe hier unten

Link zu eurer Internetseite bzw. konkreten Unterseite, Bericht...	
Beispiele für konkrete Inhalte, die verfügbar sind	•

Kontaktdaten – wenn man sich bei Nachfragen bei euch melden darf	
Vorname, Nachname Kolpingsfamilie, Ort, Verein, ...	<i>Katharina Reichart, Kolpingsfamilie Feldafing</i>
Telefon	01703154608
E-Mail	kathikraus@t-online.de

26. November 2023

Weihnachtsbäckerei



Kolping

Kolpingsfamilie
Feldafing

Ein fester Termin zur nahenden Adventszeit in unserem Veranstaltungskalender: , Kinder, Eltern und Freunde backen und verzieren gemeinsam Plätzchen für die Adventszeit und Weihnachten. Auch Omas und Opas sind eingeladen. Wir backen ebenso für den Verkauf der Kolpingsfamilie beim Christkindlmarkt in Feldafing.

Die Weihnachtsbäckerei beginnt um 10:30Uhr in den Gruppenräumen der Kolpingsfamilie in Feldafing (Dr. Appelhans-Weg 1)

Wir bitten um eine Spende zur Deckung der Unkosten.

Um Anmeldung wird gebeten unter maximilian.leitner@kolping-feldafing.de

EINLADUNG

Fragen? Rückmeldungen? Bitte sehr gerne melden bei:

Sabine Liebermann (Bildungsreferentin Kolpingwerk Diözesanverband Augsburg)

E-Mail: sabine.liebermann@kolping-augsburg.de, Telefon: 0821 3443-134

Informationen zum Schwerpunkt #WeAreFamily – Kolping ist Familie unter www.kolping-wearefamily.de

