



Stockbrot und Lagerfeuerlieder

AUF EINEN BLICK



Ort

Draußen an einer erlaubten Feuerstelle



Kernidee

Gemeinsam Feuer machen, essen und singen



Aufwand

Material 15 Min. · Vorbereitung 30 Min.



90 Minuten



8–20 Kinder



6–12 Jahre



mit Feuer



Material

- ☐ Stockbrot-Teig (Rezept: Pfadfinderwissen „Stockbrot“)
- ☐ lange, frische Stöcke (vorne Rinde abgeschält)
- ☐ Feuerholz: Zunder, Anzündholz, Brennholz
- ☐ Streichhölzer und Wassereimer
- ☐ Liederhefte oder Gitarre
- ☐ optional: Andacht „Licht in der Dunkelheit“



Ablauf

- | | |
|---------------|--|
| 0–20' | Feuer aufbauen – Gemeinsam ein Tipi-Feuer bauen (siehe Pfadfinderwissen). |
| 20–35' | Stöcke vorbereiten – Stöcke verteilen, Teig in Portionen bereitlegen. |
| 35–60' | Stockbrot backen – Teigschlinge um den Stock wickeln, über der Glut drehen. |
| 60–80' | Lieder – Gemeinsam singen, die Kinder dürfen sich Lieder wünschen. |
| 80–90' | Andacht und Löschen – Kurze Andacht am Feuer, dann gründlich löschen. |



Stockbrot und Lagerfeuerlieder

So geht's – einfach erklärt

- 1 Rolllt eine Teigschlange, etwa so lang wie euer Unterarm.
- 2 Wickelt sie wie eine Spirale um das Stockende.
- 3 Haltet den Stock über die Glut, nicht in die Flammen.
- 4 Langsam drehen, bis das Brot goldbraun ist (ca. 10 Minuten).
- 5 Kurz abkühlen lassen, dann abziehen.

 **Beispiel:** „Wenn ihr leicht auf das Brot klopft und es hohl klingt, ist es fertig.“

Sicherheit

- Feuer nur mit Leitung und an erlaubter Stelle, Waldbrandgefahr prüfen.
- Abstand zum Feuer: ein großer Schritt. Nicht mit Stöcken fuchteln.
- Lange Haare zusammenbinden.
- Allergien und Gluten-Unverträglichkeit abfragen.

Varianten

- Süße Variante: Zimt und Zucker in den Teig.
- Bei Regen: Stockbrot über einem Grill unter einem Vordach.

Zum Nachdenken

Was macht einen Abend am Feuer so besonders?