

Praxistipp
Bildung für nachhaltige Entwicklung
November 2025



Zu Sankt Martin am 11. November lässt sich in der Kita neben Laternenumzug, Liedern und der Geschichte des Hl. Martin, mit Kindern rund um das Thema TEILEN arbeiten.



Hl. Martin – in aller Kürze



Wer war der Heilige Martin?

Es war einmal ein Soldat, der hieß Martin. Er sollte eine Botschaft in die nächste Stadt zu bringen. Er reitet auf einem Pferd durch Schnee und Wind. Martin hat einen warmen, roten Mantel.

Am Stadttor sitzt ein armer Mann im Schnee, er ist ein Bettler und hat Hunger, Er ist in Lumpen gekleidet. Der Bettler ruft: „Helft mir!“

Ausmalbild Erzbistum Paderborn

Viele Menschen gehen vorüber. Dann kommt Martin und hält sein Pferd beim Bettler an. Er zieht sein Schwert und teilt seinen Mantel in zwei Teile. Er gibt dem Bettler eine Hälfte. Die andere Hälfte behält er selbst. Der Bettler ist froh und möchte Martin danken, doch er ist schon davongeritten.

In der folgenden Nacht träumt Martin: Jesus Christus trägt den halben Mantel und sagt: „Martin, ich war der Bettler, dem du den Mantel gegeben hast.“ Als Martin am nächsten Morgen über den Traum nachdenkt, will er kein Soldat mehr sein und lässt sich taufen. Er wollte als Christ noch mehr Gutes tun. Später wurde er Bischof und half noch vielen anderen Menschen.



Martinsbrezen – ideal zum Teilen



Als Abschluss des St. Martin-Umzugs oder in der Gruppe lässt sich mit diesen Doppel-Brezen das Teilen üben.

Je zwei Kinder teilen sich die Martinsbrezen.

Man kann die Brezen auch unter mehreren Kindern aufteilen – wichtig ist nur, dass geteilt wird.

Rezept und Anleitung (je nach Größe 12 Stück = 6 Doppelbrezen)

Zutaten

- 250 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Quark
- 60 ml Milch
- 15 ml Öl
- 1 TL Backpulver
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- Zimt-Zucker-Mischung für abschließendes Topping

SO GEHT'S SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel gegeben und zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, weiteres Mehl dazugeben.
2. Rührschüssel mit einem Tuch abdecken und mindestens eine Stunde ruhen lassen, gerne auch über Nacht.
3. Arbeitsfläche bemehlen, den Teig kurz durchkneten und in 12 Stücke teilen.
4. Jeden einzelnen Teigling mit den Händen zu einem Strang formen.
5. Aus dem Strang eine Breze formen.



6. Backblech mit Backpapier auslegen und Herd auf 175°C vorheizen.
7. Jeweils zwei der Brezen Bauch an Bauch auf das Backblech legen, damit sie beim Backen aneinanderkleben.
8. Nun die Brezen mit verquirltem Ei bestreichen und Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen.
9. Die Brezen etwa 22 - 24 Minuten goldbraun backen.



© Fotos Martinsbrezen, Rezept und Anleitung Dr. Alexa Glawogger-Feucht

© Verband katholischer Kindertageseinrichtungen Bayern e.V. - BNE Tipp 29 - 11/2025