

Es geht los ...

Hexenfest

Ideen:

- Auf ihren Besen schwingen sich die Hexen zum Blocksberg (Anhöhe, Hügel, Waldlichtung etc.). Kinderbesen gibts günstig in der IKEA, Tücher zum Verkleiden im Brockenhaus
- Über einem Feuer hängt ein Kessel, in dem bald eine frugale Suppe wabert
- Viele kleine Hände schnetzeln Gemüse, Kartoffeln, Wurst, Kräuter, dazu kommen getrocknete Fledermausohren (Graupen), pulverisierte Spinnenbeine (gekörnte Bouillon) und Mäusmilch (Rahm): En Guete!
- Der Wunschpunsch lässt Wünsche wahr werden, der Zaubertrank verleiht übernatürliche Kräfte (an der Saftbar experimentieren die Hexen mit Säften, Wasser, Brause, Limo und gefärbtem Wasser)
- Teefilter (längliche Form, Bezug zum Beispiel in der Migros) mit duftenden, getrockneten Kräutern (Pfefferminz, Bergamotte, Melisse, Thymian etc.) füllen und mit einem Baumwollfaden zubinden (Baumwollfaden vor dem Fest in den Filterrand einfädeln, so dass man nur noch zuziehen muss) – fertig ist der Hexentee.
- Hexen reiten und tanzen ausgelassen ums Feuer
- Krachinstrumente (siehe Pinboard 1/06) unterstützen den schauerlichen Hexengesang
- Selbst hergestellte kleine Objekte aus Naturmaterial dem Feuer übergeben
- Ein gemeinsam gebastelter Bög/Strohmann wird feierlich verbrannt
- Kleine Hexen und Hexer dürfen sich selbst schminken
- Zauberstäbe oder -flaschen mit Glitzer, Perlen und Glimmer füllen

Säulifest

Ideen:

- Ein Fest in der Nähe eines Schweinstalls oder Bauernhofes (Erlaubnis einholen)
 - Tiere zu beobachten, zu streicheln, zu füttern und nachzuahmen
 - Zum Verkleiden: rosa Kopfband mit Schweinsohren, Ringelschwänzchen aus Stoff oder Seil – Schweinerennen als Parcours um, über oder durch eine Matsch- oder Wasserpfütze
 - Nasse Rutschfolie auf einem Hang ausbreiten
 - Ein grosser Sand-, Dreck- oder Lehmhaufen zum «Dreckeln»
 - Ein grosser Heuhaufen zum «Wühlen und Reinlegen»
 - Eine Burg aus Strohballen zum Hüpfen, Klettern und Toben
 - Mögliche Spiele: Sackhüpfen, Eierlauf (geht auch mit Kartoffeln), Dreibeinrennen
- Kulinarisches:** Kartoffeln in die Glut legen, Ofenkartoffeln mit Sauer-rahm bereiten oder Gschwelli mit Quark, «Schweinsohren» (Prussiens) zum Dessert
- Dazu passt dieser Vers:**
Plitsch, plitsch, platsch – wir gehen durch den Matsch, der Matsch dringt durch die Zehen, das stört uns nicht beim Gehen
plitsch, plitsch, platsch – wir gehen durch den Matsch!

Bachfest

Ideen:

- Blaue Tropfen weisen den Weg
- Flüsse mit Farben, Naturfarben, Erde oder Lehm bemalen und waschen
- Steine bearbeiten: anmalen, mit Sandpapier schleifen und befühlen
- Mit Steinen die Umgebung gestalten: Bilder legen, Türme, Mauern, Staudamm bauen, Gärten anlegen
- ev. im Bachbett grillieren
- Überraschung zum Dessert: Krebsli oder Fischli aus süssem Hefe- oder Mailänderliteig, zum Knabbern: Salzfischchen – aus Baumnusshälften entstehen kleine Schiffli.

Variante 1:

Nusschale, Knete, Segel mit Zahnstocher befestigen.

Variante 2:

dünne Kerzenstummel (Reste von Baumkerzen) mit heissem Wachs (brennende Kerze tropfen lassen) in die Nusschale einbetten. Anzünden – und die Fahrt der Feuerschiffchen kann beginnen.

Ritterfest

Ideen:

- Toll wäre eine alte Burgruine oder ein Schloss als Festkulisse, noch schöner ist eine eigene Ritterburg (zum Beispiel aus Milchpackungen in einer Gemeinschaftsaktion bauen)
- Mit Steckenpferden (vorgängig mit den Eltern an einem Werkabend aus einer alten Wollsocke und Stab herstellen) reiten die edlen Ritter in traditionellen Gewändern (siehe Pinboard 1/06) aus
- Das Gefolge (Eltern und Geschwister) begleitet sie mit bunten Lampions oder Fackeln
- Die Rittersleute müssen auf ihrem Weg viele Prüfungen bestehen: Eine Brücke über einer reissenden Schlucht bauen (Bretter, Äste über einen Bach legen, Bach überqueren), Pilze und Nüsse (Sugus, Erdnüsse etc.) im Zauberwald suchen, einen vergrabenen Schatz suchen (Kiste mit kleinen Geschenken oder vergrabene Fünfrappenstücke), auf einem gefährlichen Grat wandern (über Baumstamm balancieren) etc.
- Rittermahl: Fähnchen malen (kleine Dreiecke aus Papier und Zahnstocher) und in Törtli oder Sandwiches stecken, an gebratenen Hühnerbeinen genüsslich gnagen.

