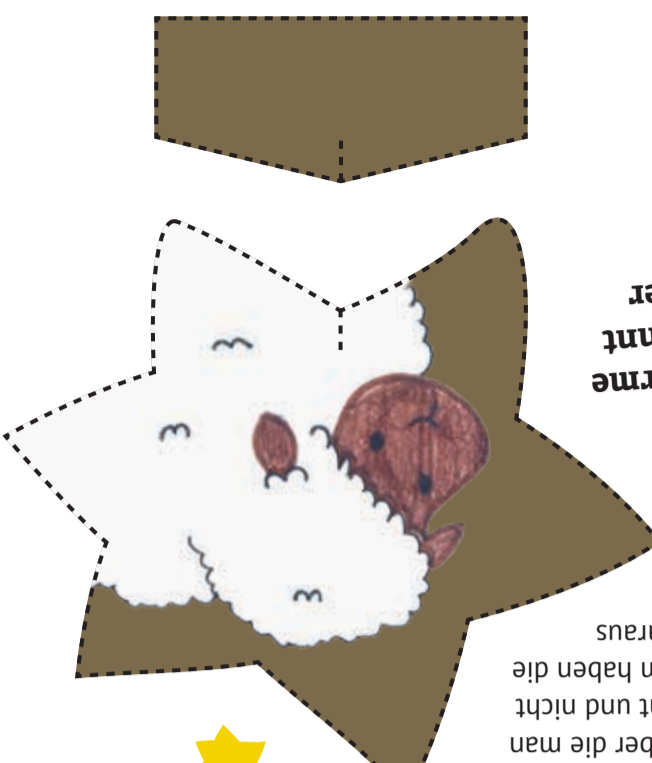


# Das Schaf




**Ha, der Esel hat so recht! Auch über uns Schafe macht man sich oft lustig: Du dummes Schafi!**

Wir sind überhaupt nicht dumm! Was würde denn die Welt ohne unsere Wolle machen? Aber wir Schafe haben das schon lange gecheckt: Es war kein Zufall, dass wir so nah an der Krippe von Jesus stehen. Die Pferde waren zum Beispiel nicht dabei! Maria und Josef haben gewusst, wie wichtig wir sind: Wenn Jesus kalt hat, kann ich ihn mit meinem Fell wärmen. Jetzt im Winter ist es so kalt! Nicht die Oberschlaun und Oberintelligenzen durften ganz nah bei Jesus sein, sondern die, über die man sich oft lustig macht und nicht ernst nimmt. Warum haben die Menschen nichts daraus gelernt?

**Ihr könnt anderen Wärme schenken. Für wen könnt ihr in diesem Dezember da sein?**

**Schneidet die Sterne und die Hinsteller aus. Ihr könnt diese aufeinanderstecken und aufstellen. Sie erinnern euch den ganzen Advent daran.**

# Der Esel



**Ich bin das bekannteste Tier in der Weihnachtsgeschichte. Warum machen sich trotzdem so viele über Esel lustig?**

So oft sagen Menschen zueinander: «Du dumme Eseli», und das ist kein Kompliment. Ich bin überhaupt nicht dumm! Ohne mich würden es Maria und Josef nicht nach Bethlehem schaffen, oder? So, jetzt müssen wir uns aber auf den Weg machen, damit wir rechtzeitig Bethlehem erreichen. Das wird eine beschwerliche Reise.

**Geht respektvoll mit allen das ganze Jahr um, aber warum nicht besonders jetzt im Advent?**

**Schneidet die Sterne und die Hinsteller aus. Sie erinnern euch den ganzen Advent daran.**

## DAS TEAM



Wir besuchen die 1. Oberstufenklasse im Oberstufenzentrum Grof Buchs SG. Bereits nach den Sommerferien haben wir mit diesem Projekt begonnen. Es war noch total heiss und wir haben uns mit Weihnachten beschäftigt! Maria? Josef? Jesus? Aber gleichzeitig hat das bei uns die Vorfreude geweckt. Es sollte viel öfter Advent sein – das ist eine so schöne Zeit. Leider vergeht sie so schnell, deshalb sollte man sich im Advent an jedem Tag besonders viel Zeit nehmen.

**Was wünschen wir euch für diesen Advent?  
Was wünschen wir den Menschen dieser Welt?**

- Wir wünschen euch im Dezember viel Ruhe und Zeit zum durchatmen!
- Hoffentlich habt ihr viel Zeit, um den Schnee zu geniessen!
- Alle Menschen auf der Welt sollen im Advent merken: Zusammenhalt ist das Wichtigste.
- Wir wünschen euch, dass ihr im Advent viel Zeit für eure Freund\*innen habt!
- Wir wünschen euch frohe Weihnachten!

**Und was wünscht ihr euch dieses Jahr?**

Wir freuen uns auf eure Rückmeldungen zu unserer Adventsbeilage: [info@pfarreforum.ch](mailto:info@pfarreforum.ch) oder per Brief. Eure Klasse möchte auch mal eine Beilage machen? Dann nehmt mit uns Kontakt auf.

# Unterwegs mit Maria und Josef ... und dem Esel

Adventsgedanken von Jugendlichen aus Buchs SG



Impressum  
Das Jugendmagazin ist eine Beilage des Pfarreforum – Pfarrblatt im Bistum St. Gallen, Ausgabe 12/2022; Herausgeber: Verein Pfarrblatt im Bistum St. Gallen; Redaktion: Stephan Sigg und Nicole Zwalten (Religionspädagogin, Buchs) Webergasse 9, Postfach, 9004 St. Gallen, Telefon 071 230 05 31, [info@pfarreforum.ch](mailto:info@pfarreforum.ch), [www.pfarreforum.ch/jugendmagazin](http://www.pfarreforum.ch/jugendmagazin); Layout: Joana Tschuor; Druck: Cavelti AG, Gossau; Auflage: 118 000, erscheint 2x im Jahr. © 2022

«Jeder ist gut so, wie er ist, jeder ist wichtig.»



Wie schnell findet ihr den Weg zum Stall? Nehmt einen Stift und zeichnet den Weg ein.

«Ihr könnt anderen Wärme schenken.»

## Angekommen

Aber leider noch lange nicht am Ziel! Maria und Josef erreichen Bethlechem und suchen eine Herberge. Doch das ist gar nicht so einfach.

«Ich stelle mir das total traurig vor: Man klopft an viele Türen, aber niemand lässt einen herein. Es tut sicher total weh, überall abgewiesen zu werden. Und Maria war ja hochschwanger – hatten die Leute gar kein Mitleid? Leider passiert das auch heute vielen Menschen. Wenn bei mir etwas nicht klappt, sage ich mir immer: Augen auf beim Suchen, hör nie auf, irgendwann findest du, was du suchst. Was machst du, wenn es plötzlich an deiner Tür klingelt oder jemand anklopft?»



## Gefunden

Sie finden keinen Platz zum Ausruhen und Übernachten. Zum Glück lässt jemand sie in seinen Stall.

Der Esel ist müde und erschöpft von der langen Reise. Er ist sehr durstig, zum Glück gibt es hier ein leckeres Getränk. Der Esel musste nur einen Blick auf die Krippe werfen, um sich das schlafende Baby vorzustellen. Er überlegt sich: Was soll ich dem Baby schenken? Worüber würde sich Jesus freuen?

## REZEPT

Zutaten für 35 Stück

- 2 Ofenbleche
- Backpapier
- Mehl zum Formen
- Heller Teig**  
Vanillezucker
- Mittelbrauner Teig**  
Kakaopulver
- Dunkler Teig**  
Kakaopulver  
ein paar Tropfen Milch
- Grundteig**  
Butter  
Puderzucker  
Salz  
Ei  
Mehl

Nimm dir Zeit für dich, nimm dir Zeit für andere. Du kannst für deine Freunde, deine Nachbarn etwas backen... Unser Tipp: die Leoparden-Guetzli!

**Grundteig:** Rührt die Butter, bis sich Spitzchen bilden. Dann könnt ihr Puderzucker, Salz und Ei beifügen. Weiterrühren. Dann rührt ihr das Mehl darunter. Teilt den Teig auf drei Schüsseln (ca.  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{2}{6}$  und  $\frac{1}{6}$ ) auf.  
**Heller Teig:** Der grössten Teigmengende Vanillezucker beifügen, zu einer Kugel formen und zugedeckt kühl stellen.  
**Mittelbrauner Teig:** Der zweitgrössten Teigmengende 2 TL Kakaopulver beifügen, zu einer Kugel formen und zugedeckt kühl stellen.  
**Dunkler Teig:** Dem Rest 2 EL Kakaopulver und evtl. wenig Milch beifügen, zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.  
**Formen:**  
**Mittelbrauner Teig:** In 6 Teile schneiden, je zu einer ca. 20 cm langen unregelmässigen Rolle drehen.  
**Dunkler Teig:** Ebenfalls in 6 Teile schneiden, auf wenig Mehl zu ca. 20 cm langen Rollen drehen und dann etwas flach drücken, je eine mittelbraune Teigrolle unregelmässig darin einpacken.  
**Heller Teig:** In 6 Teile schneiden, zu ca. 20 cm langen Rollen drehen, auf wenig Mehl zu Rechtecken von ca. 20x4 cm flach drücken, die Rollen darin einpacken und die fertigen Rollen alle zusammen zu einer dicken Rolle zusammenfügen und rund formen. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht kühl stellen.  
 Ofen auf 180°C vorheizen (Umluft/Heissluft 160°C).  
 Teigrolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf das Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 12 bis 15 Minuten backen.

Diese Guetzli haben ein Leopardenmuster. Und sie schmecken einfach super! und das Beste: Die Guetzli kommen bei Tierfans gut an und vielleicht motivieren sie, auch an Weihnachten die Tiere nicht zu vergessen.

## Geboren

«Ich war dabei! Ich bin direkt neben der Krippe von Jesus gestanden! Das Baby sah total herzlich aus. Alle waren von ihm beeindruckt. Und heute? Viele denken an Weihnachten vor allem an die Geschenke. Dabei könnte man an Jesus denken oder an andere Menschen und Tiere – die Haustiere oder die Tiere im Wald. Ich wünsche mir, dass die Menschen nicht mehr den Wald vollmüllen. Und für mich wünsche mir eine tolle Futterkrippe mit richtig viel Heu! Das war nämlich das Coole: Die Tiere durften bei Jesus sein. Ich glaube, ihm war wichtig, dass wir nett zu den Tieren sind. Auch sie sind Lebewesen mit Gefühlen.»

