



# MARTINSTAG



## Weck(en)mann - Pfeife statt Bischofsstab

Die Quellen sind sich nicht ganz einig, denn in manchen Regionen wird der Weck(en)mann (oder auch Stutenkerl) zu Sankt Martin, anderenorts zu Nikolaus verzehrt. Der Name bezieht sich auf seine Teigart und Form: ein Männlein aus Mehl, Zucker, Fett und Hefe (Stuten) oder aus Mehl, Salz, Hefe und Wasser (Wecken). Dargestellt wird der Überlieferung nach ein Bischof, nur dass der Bischofsstab im Laufe der Zeit in eine Pfeife verwandelt wurde.

[de.wikipedia.org/wiki/Stutenkerl](https://de.wikipedia.org/wiki/Stutenkerl)



## Die Legende des Sankt Martin

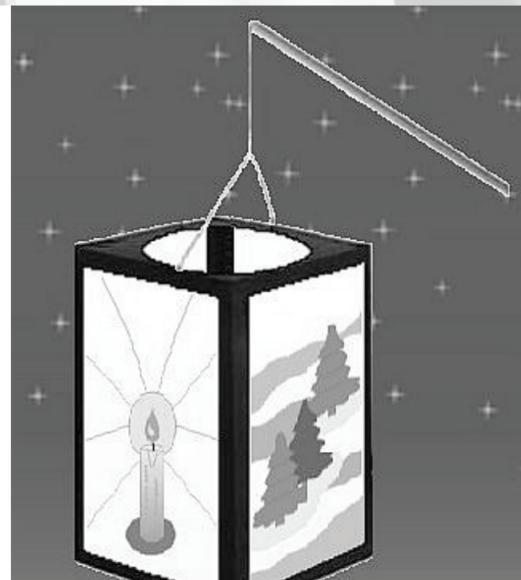
Martin von Tours (316–398) wurde in Ungarn geboren und war Offizier des römischen Kaisers. In einer kalten Winternacht begegnete ihm ein Bettler, der nur noch Lumpen anhatte und vor Kälte zitterte. Als Martin ihn sah, nahm er sein Schwert und schnitt seinen eigenen Mantel entzwei. Die eine Hälfte gab er dem Armen, die andere Hälfte legte er sich selbst wieder um. Sankt Martin wurde damit zum Symbol für Selbstlosigkeit und Hilfsbereitschaft. Im Jahr 372 wurde er Bischof von Tours.

Der Martinstag ist der 11. November und wird vielerorts mit Umzügen und Lichterprozessionen gefeiert. Kindergärten und Schulen ziehen am Vorabend mit der Laterne umher und singen Laternenlieder. Manchmal führt diesen Umzug auch ein Reiter als St. Martin an, der die Legende mit dem Bettler nachspielt.

### Bauernregeln für den Martinstag am 11. November

- ◆ Hat Martini einen weißen Bart, wird der Winter lang und hart.
- ◆ Wenn an Martini Nebel sind, wird der Winter meist gelind.

Ich geh mit meiner Laterne  
und meine Laterne mit mir.  
Dort oben leuchten die Sterne  
und unten leuchten wir.  
Ein Lichtermeer zu Martins Ehr!  
Rabimmel-rabammel-rabumm.  
(Kinderlied zu Sankt Martin)



## Vorschlag: Bastel dir deine eigene Laterne

- 1) Nimm einen viereckigen Karton. Oben wird der Karton aufgeschnitten. In alle vier Seitenwände schneidest du viereckige Löcher als Fenster.
- 2) Die Außenseite des Kartons wird mit Farbe dick bemalt. Die Farbe gut trocknen lassen.
- 3) Von innen wird Transparentpapier auf die Fenster geklebt. Das Papier kann einfarbig sein, Muster oder Motive machen die Laterne noch schöner. Besonders beliebt sind Sonne, Mond und Sterne.
- 4) Auf dem Boden wird nun das Teelicht mit Wachs oder Klebstoff befestigt. Du kannst auch elektrisches Licht nehmen, das ist sicherer.
- 5) Stich nun am oberen Rand zwei gegenüberliegende Löcher und ziehe einen Draht durch. Damit kannst du die Laterne an einem Stab befestigen.
- 6) Fertig ist die Laterne.

Diese und weitere Ideen findest du unter:  
[www.kikisweb.de/spezial/stmartin/Laternen/laternen.htm](http://www.kikisweb.de/spezial/stmartin/Laternen/laternen.htm)

## Rezept: Bratapfel

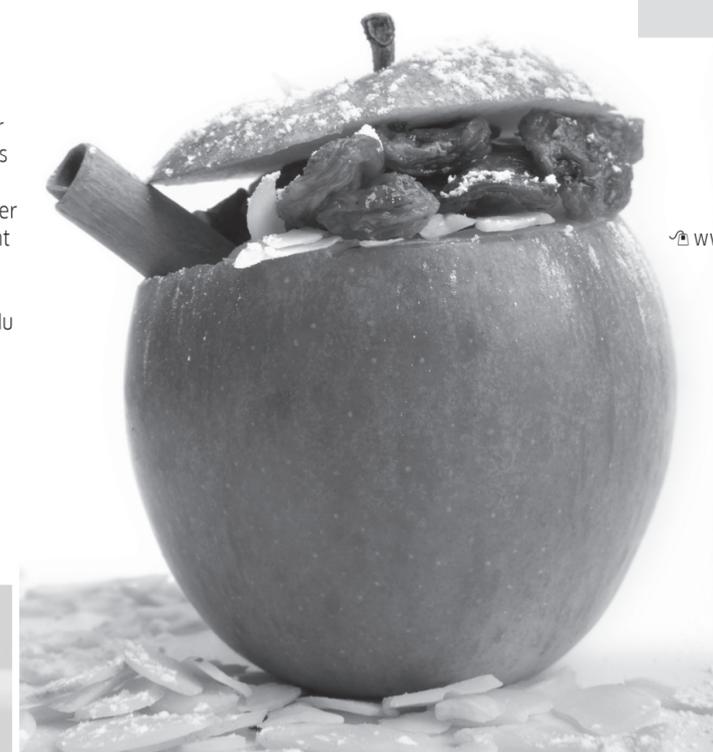
### Zutaten:

- 4 saure Äpfel
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Rosinen
- 4 TL Honig
- 1 Prise Zimt
- Margarine

### Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausnehmen. Dann Mandeln, Rosinen, Honig und Zimt mischen. Die Füllung nun mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Stiel festdrücken. Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 200°C backen.

Gern werden Bratapfel mit Vanillesoße serviert.



## Volkstrauertag - In Gedenken an die Toten

Passend zur trüben Stimmung im November wird zwei Sonntage vor dem ersten Advent der Volkstrauertag begangen. Er erinnert an die Toten der beiden großen Kriege und an die Opfer der Gewaltherrschaft aller Nationen. Dabei wird bewusst auf Heldenverehrung verzichtet. Es gibt Gedenkstunden und Kranzniederlegungen, die zentrale Feier findet im Deutschen Bundestag statt, wo der Bundespräsident eine Rede vor Politikern und Diplomaten hält. Dazu werden die Nationalhymne und das Lied *Der gute Kamerad* gespielt.

Kirchliche Gedenktage sind am 1. und 2. November Allerheiligen und Allerseelen (katholisch) sowie der Totensonntag (protestantisch).

[www.chefkoch.de/rs/s0/bratapfel/Rezepte.html](http://www.chefkoch.de/rs/s0/bratapfel/Rezepte.html)