

Klassenmappe der 3. Klasse

Sankt Martin

Die dritte Klasse führt vor dem Martinszug das Martinsstück in der Aula auf. Damit sind die Drittklässler „die Großen“, die „den Kleinen“ etwas aufführen. Und gleichzeitig ist das auch ihr Abschluss für St. Martin, denn ab der vierten Klasse nehmen sie nicht mehr am Zug teil.

Die Eltern der dritten Klasse müssen nichts tun!! Wir können uns also entspannt zurücklehnen und stolz unseren Kindern da oben auf der Bühne zusehen ;-)

Vielleicht braucht der/die Klassenlehrer/in aber im Vorfeld Unterstützung mit den Kostümen o.ä. – einfach mal nachfragen. Wir haben z.B. alle Engelskostüme noch einmal gebügelt, bevor's auf die Bühne ging.

Herbstbasar - Thema: Ernte

Auf dem Herbstbasar hat die dritte Klasse das Thema *Ernte*. Es gibt einen Verkaufsstand, an dem alles feilgeboten wird, was man aus geernteten Dingen herstellen kann:

- Marmeladen und Gelees
- Chutneys
- Apfelmus, Kompotte
- Brot
- Kräuteröle
- Pesto
- Himbeeressig
- Rumtopf
- Lavendelsäckchen
- Beutel für Lavendel-Bad
- Futterglocken für Vögel
- etc.

Die Ware verkauft sich über die Optik: Marmeladengläser mit einer hübschen Stoffhaube, schöne Etiketten, ein paar Kräuter um die Ölfaschen gebunden... erfahrungsgemäß stehen die „ungeschmückten“ Dinge abends immer noch da. Unsere selbstbedruckten Brotbeutel verkauften sich leider kaum.

Als Deko bieten sich Materialien rund um die Ernte an: Strohballen, Körbe, Getreideähren...

Ganz wichtig: alle Waren müssen deutlich beschriftet sein – undefinierbare Gläser kauft niemand. Das gilt auch für die Brote, da empfiehlt sich ein gut an dem Brot befestigter Zettel mit einer Inhaltsangabe (wegen der Allergiker).

Zusätzlich haben wir das selbstgebackene Brot scheibenweise mit verschiedenen Butter-Sorten (Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Forellensbutter, Tomatenbutter) für 50 ct. pro Scheibe verkauft.

Zum Mitmachen bietet die 3. Klasse das Kräutersalz an.

Herbstbasar - Verkaufsstand

Jede Familie soll bitte ein (Vollkorn-)Brot backen und mitbringen zum Basar.

In welchem Klassenraum der Verkaufsstand ist, ändert sich, es ist jedoch meist nicht die dritte Klasse. Der Aufbau geht recht flott und benötigt ca. vier Menschen. Tücher zum Abdecken der Tische kann man sich auf dem Schulspeicher gegen Unterschrift ausleihen. Es ist *sehr hilfreich*, wenn mindestens ein Mensch, der mit aufgebaut hat, auch beim Abbau anwesend ist, damit denn auch alles wieder dahin kommt, wo's hergekommen ist.

Zum Aufbau sollte/könnte man mitbringen:

- Heftzwecken, Sicherheitsnadeln, Stecknadeln
- Teelichthalter + viele Teelichter
- herbstliche, ernte-taugliche Dekomaterialien
- Strohballen
- Körbe
- etwas größere Kisten oder Kartons, mit deren Hilfe man kleine Podeste unter den Tüchern bauen kann (für eine zweite Verkaufsebene)
- eine Waage
- eine Salzkristalllampe mit Verlängerungsschnur
- eine Kasse mit 20 € Kleingeld

Für die Preise haben wir einen großen Bogen Aquarellpapier herbstlich bemalt (nass) und daraus schöne Preisschilder geschnitten (nett: eine Musterschere für Zacken-Ränder).

Wie immer dauern die Diskussionen um die Preise am Freitag ziemlich lang. Hilfreich ist es, wenn die, die etwas machen, schon eine Preisvorstellung mitbringen, denn die wissen, wie viel Materialkosten jeweils darin stecken.

Das Brot haben wir nach Gewicht verkauft, dafür braucht man die Waage und ein möglichst großes Preisschild (das kann man auch gut schon vorher herstellen).

Herbstbasar - Kräutersalz

Wir haben einen großen Tisch in der Mitte aufgebaut (aus mindestens vier Schultischen) und mit einem großen Tuch abgedeckt.

In die Mitte vom Tisch kommen viele (6 – 10) kleine Körbchen mit den Kräutern. Die Körbe sollten beschriftet sein (die Schilder muss jemand vorher vorbereiten und mitbringen). Für das Salz braucht man ein oder zwei größere Körbe (ggf. mit Folie ausgeschlagen) und Löffel zum Auffüllen.

Nachdem es in den letzten Jahren immer Schwierigkeiten mit den Mühlen gab, haben wir das Kräutersalz nur mit Mörsern gemacht – das hat hervorragend geklappt.

Materialliste für die Kräutersalz-Herstellung:

- 7 – 8 kg grobes Salz
- mind. 500 gr. verschiedene Kräuter
- 6 gute, stabile Mörser
- kleine Cellophan-Tütchen, in denen die Kinder ihr Salz mitnehmen können
- schöne Kordel zum Zubinden der Säckchen

Bei den Kräutern darauf achten, dass *kein Salbei* dabei ist – der verdirbt mit seinem bitteren Geschmack das Kräutersalz.

Für das Kräutersalz haben wir pauschal 50 ct. genommen, unabhängig davon, wie viel Salz die Kinder genommen haben.

Schön wäre auch ein größeres Schild (vielleicht auf Sperrholz), das auf das Angebot hinweist, z.B. an der Tür. Das könnte dann ja auf dem Speicher gelagert und wiederverwendet werden.

Herbstbasar - Schichtplan

Aufbau am Freitag mit vier Leuten.

Den Verkaufsstand haben wir mit zwei Menschen besetzt, das haben z.T. die Kinder mit großer Begeisterung übernommen. Beim Kräutersalz braucht man mind. zwei Menschen pro Schicht, zu Stoßzeiten könnten's auch drei sein.

Also braucht man pro Schicht mindestens vier Menschen.

Und den Abbau nicht vergessen...

Wenn dann trotz alledem am Abend noch etwas vom Verkaufsstand übrig geblieben sein sollte, dann sollte das auf dem nächsten Elternabend innerhalb der Elternschaft verkauft / verteilt werden.

Karneval: Handwerker/innen

Das Karnevalsfest der dritten Klasse ist ein riesen Spaß für die Kinder. Passend zur Hausbau- und Handwerkerepoche ist das Thema „Handwerker/innen“.

Die Eltern helfen bei diesem Karneval meistens mehr mit als sonst: je nach Vorstellung des Klassenlehrers oder der Klassenlehrerin gibt es in der Klasse mehrere „Werkstätten“, die von Eltern betreut werden: töpfern, spinnen, weben, Papier schöpfen, tischlern...

Deswegen sollte das Thema rechtzeitig auf einem Elternabend angesprochen werden.

Handwerkerfest

Beim Handwerkerfest ist die dritte Klasse allein für das Cafe in der Schulküche zuständig. Deswegen muss jedes Elternhaus (also auch die, die nicht zum Fest kommen) mindestens zwei Sachen zum Buffet beitragen, sonst reicht es nicht. Wie immer werden sowohl süße als auch herzhaftes Speisen gern genommen.

Kaffee, Milch, Zucker, Tee und Servietten können nach Absprache über die Schulküche bezogen werden; Getränke über das Schulbüro.

Man sollte sich rechtzeitig (= am besten einen Tag vorher!) in die Bedienung der Kaffeemaschine in der Schulküche einweisen lassen – die ist nicht selbsterklärend und braucht eine lange Vorlaufzeit, bevor sie Kaffee macht!

Für den Verkauf braucht man drei Menschen pro Schicht. Der Spüldienst lief über den Küchenkreis (vorher absprechen!).

Preise bisher:

- trockener Kuchen 0,50 €
- Torte 1,00 €
- Wasser oder Schorle 0,50 €
- A-/O-Saft 1,00 €
- Becher Kaffee 1,00 €
- Tee 0,50 €

Eine Kasse mitbringen und für ausreichend Wechselgeld sorgen.

Bauernhofprojekt

Oft läuft in der 3. Klasse ein „Bauernhofprojekt“ – wie das konkret aussieht, variiert von Jahr zu Jahr und hängt u.a. auch davon ab, welche Kapazitäten auf dem Bauernhof vorhanden sind. Bisläng sind die Klassen meist mit einem Bus zum Hof Kotthausen (<http://www.hof-kotthausen.de/>) gefahren und haben dort richtig gearbeitet: gepflügt, geeggt, gesät, Kartoffeln geerntet, Stall ausgemistet etc. Die Kinder haben viel Spaß daran gehabt und haben voller Stolz selbst geerntete Kartoffeln mit nach Hause gebracht. Diese Ausflüge hatten nicht zu unterschätzende Effekte auf die Klassengemeinschaft.

Je nach Umfang des Projektes fallen zusätzlich zum normalen Klassenkassenbeitrag noch Kosten an (Bus und Bauernhof). Das sollte rechtzeitig in der Elternschaft abgesprochen werden.