**König Adventus und die zweite Weihnachtsgeschichte**

Familienstunde zum 6. Januar

**Vorbereitung:** Ein gelbes oder goldfarbenes Tuch, 10 Teelichter in Teelichtgläsern (Votivlichter) oder alternativ eine schöne große Kerze, Liedblatt und/oder CD und - Player, Königskuchen s. Rezept, schöner Stern (z.B. Strohstern),

Königskrone ausschneiden (s. Anlage).

**Material zur**

**Basteleinheit:** Bastelanleitung von den drei Königen, Scheren, Cuttermesser, Klebstoff, Wäscheklammern, Farben, Pinsel, Stoffreste, Heilkräuter (aus dem Vorratsschrank: Kamille, Thymian oder Rosmarin), Reste von goldfarbenem Papier oder Folie.

**Tipp:** Zur Familienstunde können auch befreundete Familien eingeladen werden.

**Gestaltung**

**der Mitte:** In die Mitte (Tisch oder Stuhlkreis) wird das gelbe oder goldfarbene Tuch gelegt. Die Krone kommt in die Mitte. Wenn genügend Teelichter vorhanden sind, werden diese auf die Edelsteine der Krone gestellt. Alternativ dazu kann auch eine große Kerze auf die Krone gestellt werden. Der Strohstern wird auf das Tuch gelegt.

**Lied: „**Ein Licht, das sich verteilt“ -oder ein anderes bekanntes Weihnachtslied

**Begrüßung:** Mutter oder Vater beginnt: Wir feiern das Fest der Erscheinung des Herrn (bekannt auch als Dreikönigstag).

Wir haben Advent und Weihnachten mit dem König Adventus

gefeiert. An Heilig Abend haben wir erfahren, dass König

Adventus den Sinn des Weihnachtsfestes erst gefunden hat,

als er sich so klein machen musste, dass er sogar seine Königskrone verloren hatte. Er hat das Kind gefunden und er

hat verstanden: „In einem kleinen Kind schenkt uns Gott

einen neuen Anfang.“

Heute hören wir, was König Adventus von den drei Weisen

gelernt hat. Die Köchin hat ihm natürlich wieder auf die Sprünge geholfen.

**Geschichte:** König Adventus und die zweite Weihnachtsgeschichte

**Gestaltung der**

**Mitte:** König Adventus hat mal wieder etwas Wichtiges verstanden.

Ein ganzer Kronleuchter ging ihm auf. Deshalb werden jetzt

die Kerzen an der Krone angezündet. (Bitte das Brennen der

Kerzen überwachen!)

**Lied: „**Stern über Betlehem zeig uns den Weg“

**Gesprächsimpuls:** König Adventus hat verstanden was einen richtigen König ausmacht. Das sind nicht in erster Linie kostbare Kleider,

eine kostbare Krone oder Reichtum.

Nein, das sind andere Dinge. Was glaubt ihr, was macht ein

guter König? Wie soll sich ein richtiger König verhalten?

**Tipp:** Wenn Sie die Möglichkeit haben, können Sie die Sternsinger

in Ihre Familienrunde einladen, mit ihnen sprechen und singen und bewusst das Haus segnen lassen.

**Gemeinsames**

**Basteln:** Nach der Anleitung werden die drei Könige gebastelt. Bitte

daran denken, dass sie aus verschiedenen Kontinenten kommen: aus Asien, Afrika und Europa.

Vorsicht: Kleine Kinder sollen nicht alleine mit dem Cuttermesser arbeiten.

**Aktion:** Der Stern wird zur Krippe gebracht. Die Figuren der drei Könige

werden zur Krippe getragen. Wir wissen, welche Schätze die drei

Weisen dem Jesuskind geschenkt haben: Gold, Weihrauch und Myrrhe. So können auch wir überlegen, welchen Schatz wir zum Jesuskind bringen wollen.

1. Sprecher

Mein König bringt Gold und macht so deutlich, dass durch deine Geburt die Welt reicher geworden ist. Jesus, der größte Schatz,

den du uns geben kannst, ist deine Liebe zu uns. Ich will diese Liebe

weitergeben, damit auch unser Leben reicher wird.

2. Sprecher

Mein König bringt Weihrauch und zeigt dir so, wie sehr er dich

verehrt. Jesus, du bist ein ganz besonderer König, du bist zu uns wie Vater und Mutter und mehr. Ich freue mich, dass du bei uns bist.

3. Sprecher

Mein König bringt Myrrhe, ein Heilkraut. Jesus, ich will aufmerksam sein, wenn es einem Menschen in meiner Nähe nicht

gut geht und will ihm helfen, wenn ich kann.

**Segen:**

Der Herr segne und behüte uns auf all unseren Wegen.

Der Stern, der uns die richtige Richtung zeigt, möge immer wieder

über uns leuchten.

So segne uns der Vater, der Sohn und der heilige Geist. Amen.

**Ausklang**

**und Wahl des**

**Bohnenkönigs**

**für einen Tag:** Es gibt einen alten Brauch zum Fest. Der Königskuchen gehört dazu. In den Kuchen wird eine Bohne eingebacken (anstelle einer Krone). Der Kuchen wird in so viele Teile geteilt, wie Personen

am Tisch sitzen. Wer in seinem Stück Kuchen die Bohne findet, ist Bohnenkönig und darf für einen Tag König sein.

(Wenn die Familienstunde am Nachmittag oder Abend stattfindet, empfiehlt es sich, den Regierungstag des Bohnenkönigs von Abend zu Abend zu legen.) Vielleicht nimmt sich der Bohnenkönig ein Beispiel am König Adventus, der begriffen hat, was einen richtigen König ausmacht.

**Rezept:** Zutaten:

½ Würfel Frisch-Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe; 250 ml Milch; 50 g Butter oder Margarine; 500 g Mehl; 1 Teelöffel Salz; 5 Esslöffel Zucker; 1 Ei; 100 g Rosinen; 1 Eigelb; 1 Esslöffel Sahne;

1 weiße Bohne.

Bei Trockenhefe (das geht schneller) wird in einer Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe vermischt. Die lauwarm erwärmte Milch,

die weiche Butter, das Salz, den Zucker und das Ei werden in die

Mehlmischung gegeben und mit dem Handrührgerät verrührt, bis sich der Teig schwer reißend vom Schüsselrand löst. Anschließend werden die Rosinen untergeknetet.

Nimmt man frische Hefe, wird diese zerbröckelt und mit einem Esslöffel Milch, etwas Mehl und der geschmolzenen Butter angerührt. In einer Schüssel werden Milch und Salz vermischt. Hinzu kommen die angerührte Hefe, Zucker und das verquirlte Ei.

Diese Masse wird gründlich mit dem Handrührgerät verknetet.

Anschließend werden die Rosinen untergeknetet.

Nun muss der Teig, zugedeckt an einem warmen Ort, ca. 30 Min.

aufgehen. Danach wird aus einem Viertel des Teiges eine Kugel

geformt, die in die Mitte einer eingefetteten Springform gelegt

wird. Aus dem restlichen Teig werden nun kleinere und mittlere

Kugeln geformt. In eine der Kugel wird die **Bohne** versteckt. Die

größeren Kugeln werden rund um die zentrale Kugel in der

Springform angeordnet. Die kleineren werden in die entstehenden

Zwischenräume gesetzt. Der Teig wird mit einer Mischung aus verquirltem Ei und Sahne bestrichen. Jetzt muss er weitere

20 Minuten an einem warmen Ort ruhen. Dann wird er bei 200 Grad 40 Minuten gebacken.

Gutes Gelingen!