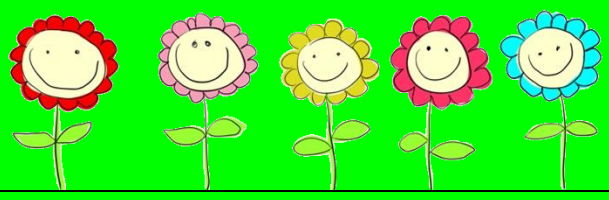
# Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

**Liebe Kinder,**
**liebe Jugendliche,**
**liebe Eltern,**

wir haben uns überlegt, dass unsere Beschäftigungsideen ein kleines Update gebrauchen könnten. Deswegen wird es jetzt zwar nur noch wöchentlich eine PDF mit Beschäftigungsideen geben, aber mit etwas abwechslungsreicheren Ideen, die ihr selber wie ihr möchtet auf die Woche verteilen könnt.
Wir wünschen euch viel Spaß damit! ☺

## Inhalt:

1) Beschäftigungen für drinnen und draußen — Seite 2
2) Basteln — Seite 3
3) Experimente — Seite 5
4) Rätsel und Spiele — Seite 6
5) Rezepte — Seite 7
6) Wissen — Seite 11
7) Film-/Serientipps — Seite 13
8) Buchtipps — Seite 14
9) Lösungen — Seite 15
10) Quellen — Seite 16



**Rätsel der Woche:**
Du brauchst vier Minuten um vier Eier zu kochen. Wie viele Minuten benötigst du, um zehn Eier zu kochen?

*Die Lösung erfahrt ihr auf Seite 15* ☺

*Lösung von Freitag, den 08.05.2020:*
*Spinnweben.*



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 1) Beschäftigungen für drinnen und draußen:

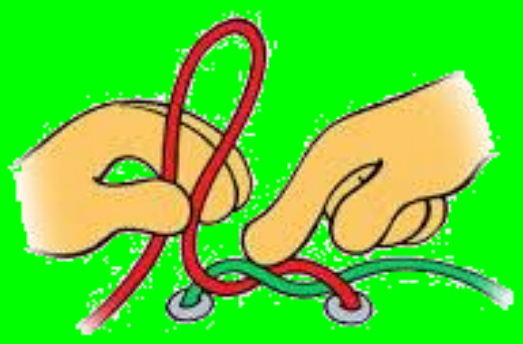
- **Eierlaufen (auch mit Parcours, wenn man Lust hat)**
  - Es gibt verschiedene Schwierigkeitsstufen:
    - Leicht: Suppenkelle mit Ei oder Tischtennisball
    - Mittel: Großer Löffel mit Tennisball/ Orange
    - Schwer: Kleiner Löffel mit Luftballon

- **Pizza backen auf dem Rücken spielen**

- **Schuhe binden lernen oder verschiedene Schnürungen ausprobieren**
  - Hier haben wir eine Internetseite gefunden, die sehr viele verschiedene Schnürungen zeigt: https://deavita.com/haushalt/schnursenkel-einfadeln.html

- **Spülmaschine aus- und einräumen**

- **Ein Buch lesen oder vorgelesen bekommen (vielleicht gefällt euch ja ein Buch von den Buchtipps auf Seite 14 )**



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 2) Basteln:

- **Rubbelbilder machen**
  - Nehme ein Blatt Papier und einen dicken Buntstift oder Wachsmalstift. Wenn du damit durch den Garten oder Wald streifst, wirst du bald interessante Sachen zum Durchrubbeln finden. Sehr gut eignen sich zum Beispiel Baumstümpfe oder verwitterte Bretter. Lege dein Blatt darauf und mal mit dem Stift darüber, sodass man das Muster auf dem Papier sehen kann. (Mit Blättern geht das auch, probiert es gerne mal aus, mit was es sonst noch gehen könnte ☺ )

- **Schiffchen basteln und sie schwimmen lassen**
  - Probiere einfach mal aus ein Schiffchen zu basteln. Wenn du keine Idee hast, dann kannst du dieses Korken-Floß ausprobieren ,wenn du möchtest: https://www.freizeitengel.de/Angebot/Korken-Floss/auswahl?p=152734

- **Windrad basteln**
  - Dafür brauchst du:
    Pappe, Bleistift, Lineal, Schere, Lochzange, Rundholzstab, dünner Holzbohrer, Kupferdraht (min. ca. 1 mm stark), Holzperlen, Zange zum Knipsen, spitze Zange
  - So geht's:
    1) Schneide aus fester Pappe ein Quadrat. Es darf so groß sein, wie du möchtest. Eine gute Größe ist z. B. 20 cm auf 20 cm.
    2) Mit dem Stift und dem Lineal werden die beiden Diagonalen in das Quadrat eingezeichnet.
    3) Vom Mittelpunkt aus auf allen Linien etwa 1 - 1,5 cm abmessen und markieren. Der Abstand sollte bei allen vier Linien gleich sein.
    4) Das Quadrat hat an allen vier Ecken bis zur Markierung einschneiden. Nun hat man vier Dreiecke, die in der Mitte verbunden sind.
    5) Nun werden mit der Lochzange fünf Löcher in das Quadrat gestanzt. Ein Loch kommt in jedes Dreieck und zwar immer in die gleiche Ecke (z. B. unten rechts, wenn man davon ausgeht, dass der Mittelpunkt immer oben ist)
    6) Befestige das eine Ende des Drahtes an dem Holzstab. Fädele dann eine Perle und danach das Loch in der Mitte des Windrades darauf.
    7) Nacheinander folgen dann die einzelnen Flügel. In welche Richtung du es machst ist egal, aber es muss der Reihe nach sein.
    8) Am Schluss wird dann noch eine Perle aufgefädelt, der Draht gekürzt und das andere Ende wieder in die Perle gesteckt, sodass eine kleine Öse entsteht.

- **Luftballons aufpusten und anmalen/verzieren**



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

- **Familienbaum basteln**
  - Das kann man zum Beispiel machen, indem man sich ein kleines Bäumchen nimmt, Fotos von allen Familienmitgliedern ausdruckt, diese auf Schnüre/ Bänder auffädelt und an das Bäumchen hängt.

1)

2)

3)

Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

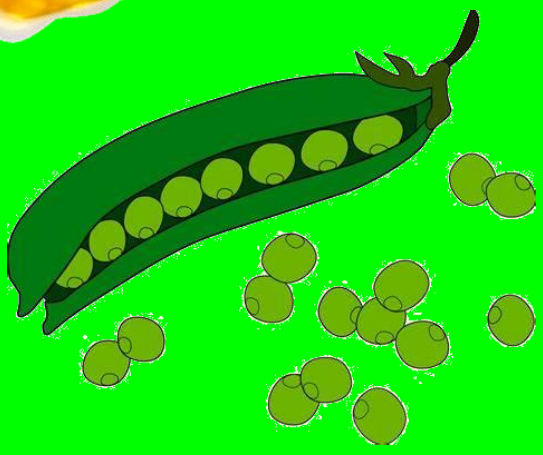
dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 3) Experimente:

- **Ein Gummibärchen wächst**
  - Für diesen Zauber brauchst du nur ein paar Gummibärchen und ein Gefäß mit kaltem Wasser. Wenn du die Gummibärchen am Abend ins Wasser legst, erkennst du sie am nächsten Morgen kaum wieder, so sind sie über Nacht gewachsen.

- **Wie kommt der Ballon in die Flasche?**
  - Wetten, dass es dir nicht gelingen wird, einen Luftballon in einer Flasche aufzublasen? Auch wenn du noch so kräftig pustest, wird es dir nicht gelingen. Nur wenn die Luft aus der Flasche durch einen Trinkhalm entweichen kann, hat der Ballon genug Platz sich auszudehnen.

- **Erbsenspuk**
  - Hilfe, es spukt! Hörst du auch das Geräusch – klack, klack, klack? Was da so seltsam klingt, ist gar kein Gespenst. Es sind harmlose Erbsen, die auf ein Blechdeckel fallen. Fülle ein Glas mit Erbsen, gib Wasser dazu und stelle das Glas auf einen Deckel. Dann kannst du das Ganze zum Beispiel im Wohnzimmer verstecken. Nach einiger Zeit sind die Erbsen so weit gequollen, dass in Glas kein Platz mehr ist und die ersten geräuschvoll auf den Deckel fallen. Wenn du von Zeit zu Zeit Wasser nachfüllst, dauert der Spuk mehrere Stunden.



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 4) Rätsel und Spiele:

- **Welches Märchen ist es?**
  - Wir haben hier 3 Bilder für euch vorbereitet. Eure Aufgabe ist es nun, bei jedem Bild herauszufinden zu welchem Märchen es gehört. (Unter dem 9. Punkt findet ihr dir Lösungen)

Märchen Nr. 1:

Märchen Nr.2:

Märchen Nr. 3:

- **Fotopuzzle selber machen**
  - Drucke dir einfach ein Foto aus, schneide es in so große und so viele Stücke, wie du möchtest und puzzle sie dann wieder zusammen! ☺

- **Gegenstände unter der Decke verstecken**
  - Bei diesem Spiel ist es am besten, wenn man es zu zweit spielt. Person A legt ein paar Sachen auf den Tisch und Person B bekommt dann ca. 1min Zeit sich die Dinge zu merken, die da vor ihm liegen. Dann muss Person B sich umdrehen und darf nicht sehen, was Person A macht. Person A muss dann einen Gegenstand hinter seinen Rücken halten. Dann darf Person B sich wieder umdrehen und muss erraten was fehlt.



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 5) Rezepte:

- **Obstquark**
  - <u>Du brauchst:</u>
    250 g Quark
    125 g Naturjoghurt
    4 EL Milch
    ½ Zitrone
    1 EL Honig
    1 Orange
    1 Apfel
    1 Banane
    1 Scheibe Ananas
    20 g gehackte Mandeln

4)

  - <u>So geht's:</u>
    1. Quark, Naturjoghurt, Milch, Zitrone und Honig zusammen in eine Schüssel geben und glatt zusammenrühren.
    2. Das Obst waschen, schälen, entkernen, würfeln und dazu geben.

- **Kaiserschmarren**
  - <u>Du brauchst:</u>
    4 Eiweiß
    4 Eigelb
    40 g Zucker
    200 g Mehl
    Ca. 250 ml Milch
    40 g Butter
    1 Prise Salz
    1 TL Zitronensaft
    20 g Margarine
    Etwas Zucker zum Bestreuen

5)

  - <u>So geht's:</u>
    1. Das Eiweiß steif schlagen.
    2. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
    3. Mehl in eine Schüssel sieben und Milch, Salz und Zitronensaft dazu geben. Butter zerlassen und auch unterrühren. Zuletzt dann den Eischnee unterheben.
    4. Die Margarine in zwei großen Pfannen erhitzen. Je die Hälfte des Teiges in eine Pfanne geben (ca. 1 cm hoch). Das Ganze anbacken, wenden, beidseitig backen und dann in kleine Stücke teilen.
    5. Dann auf Teller verteilen und mit Zucker bestreuen.



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

- **Versunkener Apfelkuchen:**
  - Das brauchst du:
    125 g Margarine
    125 g Zucker
    1 Pck. Vanillezucker
    2 - 3 Eigelb
    200 g Mehl
    1 TL Backpulver
    50 g Stärke
    2 EL Milch
    2 - 3 Eiweiß
    2 Esslöffel Puderzucker
    Ca. 3 Äpfel

6)

  - So geht's:
    1. Backofen auf ca. 180 Grad Umluft vorheizen.
    2. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
    3. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Stärke und Milch dazu geben und gut durchrühren. Dann zur Margarine-Zucker-Eigelb-Mischung geben.
    4. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig in den Teig unterheben.
    5. Den Teig in einer eingefetteten Springform verteilen. Die Äpfel schälen, achteln, einschneiden und vorsichtig auf den Teig legen.
    6. Den Kuchen ca. 30 - 40 min backen.

- **Frikadellen mit Kartoffeln**
  - Das brauchst du:
    600 g mehlige Kartoffeln
    Salz
    100 ml Milch
    50 g Butter
    Muskatnuss
    600 g gemischtes Hack
    1 Brötchen vom Vortag
    100 ml Milch
    1 Zwiebel
    4 EL Butter
    1 EL Senf
    1 EL Tomatenmark
    ½ Bund Petersilie
    1 Ei
    Salz, Pfeffer
    1 EL Mehl
    250 ml Gemüsebrühe
    4 EL Zitronensaft

7)



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

- So geht's:
  1. Kartoffeln schälen, grob würfeln, im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten garen, dann abgießen und auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Milch und Butter erhitzen, zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zu feinem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen.
  2. Für die Frikadellen das Hack in eine Schüssel geben. Brötchen grob würfeln, in Milch einweichen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mit dem ausgedrückten Brötchen, Senf und Tomatenmark zum Hack geben. Petersilienblättchen fein hacken, mit dem Ei zum Hack geben. Durchkneten, salzen, pfeffern, zu 12 Klopsen formen.
  3. Die übrige Butter erhitzen, Frikadellen darin in ca. 12 Minuten knusprig braun braten. Herausnehmen und warm stellen. Mehl ins Bratfett streuen, unter Rühren leicht bräunen. Brühe zugießen, etwas einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
  4. Die Frikadellen mit dem Kartoffelbrei und der Soße anrichten.

- **Gemüseeintopf**
  - Das brauchst du:

    1 Bund (600–750 g) Suppengrün
    1 Tomate
    1 Bund Petersilie
    1–2 Zwiebeln
    2 Lorbeerblätter
    Salz
    1 TL schwarze Pfefferkörner
    4 Gewürznelken
    600 g festkochende Kartoffeln
    500 g Möhren
    450 g Porree
    250 g tiefgefrorene Erbsen
    Pfeffer

8)

  - So geht's:
    1. Suppengrün putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Tomate waschen und halbieren. Petersilienblätter abzupfen, Stiele Beiseite legen. Zwiebeln waschen und halbieren. Zwiebeln ohne Fett, mit den Schnittflächen nach unten, in einem großen Topf rösten.
    2. 2 l Wasser angießen, Suppengrün, Petersilienstiele, Tomate, Lorbeerblätter, 1 TL Salz, Pfefferkörner und Gewürznelken zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die fertige Gemüsebrühe durch ein Sieb in einen großen Topf gießen.



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

3. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Petersilie hacken. Brühe erneut aufkochen. Kartoffel, Möhren und Porree zufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit, tiefgefrorene Erbsen zufügen und mitköcheln. Petersilie, bis auf etwas zum Bestreuen in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit übriger Petersilie bestreuen.



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 6) Wissen:

- **Herstellung Schokolade:**
  - Wie entsteht Schokolade?
    Man kann die getrockneten Kakao-Bohnen essen, aber sie schmecken eher bitter. Erlesene Kakaobohnen sind in Fachgeschäften als Delikatesse im Ganzen oder als sogenannte Kakao-Nibs - als Bruchstücke - zu bekommen. Kakaobohnen sind sehr wertvoll, weil man aus ihnen zwei wichtige Produkte gewinnt, die man auch zur Herstellung von Schokolade braucht: Kakaomasse und Kakaobutter. Außerdem wird aus den Bohnen auch das Kakaopulver gemacht. Die weniger guten Kakaobohnen schmecken sauer bis scheußlich. Aus ihnen wird nur minderwertige Schokolade mit vielen künstlichen Aromen.

  - Kakaobutter und Kakaopulver:
    Wenn die Kakaobohnen in den Verbraucherländern angekommen sind, werden sie in Fabriken gereinigt und anschließend geröstet. Dabei entsteht neben dem typischen Kakao-Aroma auch die Schokoladenfarbe. Danach werden die Schalen entfernt und die Kakaobohnen werden in großen Kakaomühlen zu einem dickflüssigen Brei, der Kakaomasse zermahlen. Aus dieser Masse kann ein wertvolles Öl, die Kakaobutter, abgepresst werden. Kakaobutter ist bei Zimmertemperatur fest: Das Fett des Kakaobaumes ergibt reichhaltige Crèmes und Pflegeprodukte. Neben Kakaobutter entstehen aus der Kakaomasse harte Presskuchen, die zu Kakaopulver gemahlen werden.

  - So bringt man Schokolade in Form:
    Aus Kakaomasse wird schließlich Schokolade gemacht. Sie wird mit etwas Kakaobutter und Zucker vermischt und danach gewalzt.

  - Zarter Schmelz und schokoladiger Glanz:
    Ganz wichtig ist der nächste Schritt, das "Conchieren". Dabei wird die Schokoladenmasse gerührt, verliert ihren noch eher bitteren Geschmack und wird geschmeidig. Für schokoladigen Glanz und zarten Schmelz muss besonders langsam, stundenlang und bei niedrigen Temperaturen gerührt werden. Danach wird die Masse in Formen gefüllt, abgekühlt und als fertige Schokoladentafel aus der Form gelöst.

  - Schokolade vegan?
    Dunkle Schokolade ist eigentlich vegan. Die beliebten Milch- oder Sahneschokoladen, sowie entsprechende Milch- oder Sahnefüllungen und die meisten Weißen Schokoladen aber auch Cappuchino- und Kaffeeschokoladen sind nicht vegan. Auch das in billigen Schokoladen verwendete Buttereinfett ist nicht vegan. Vegane Schokolade enthält hochwertige Kakaobutter statt Buttereinfett. Für vegane Milchschokolade kann Reismilch die Kuhmilch ersetzen.



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

- **Wie wird Honig hergestellt?**
  - Wir haben dafür ein super Video für euch gefunden: https://www.kindernetz.de/oli/tierlexikon/biene/-/id=75006/nid=75006/did=80626/n1pniv/index.html

9)

10)



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 7) Film-/Serientipps

- **Alles steht Kopf** (Film)
  - Inhalt:
    Die elfjährige Riley ist sehr unglücklich, als sie in eine andere Stadt ziehen muss - so unglücklich, dass ihre Gefühle ein Eigenleben entwickeln. Freude, Angst, Wut, Ekel und Traurigkeit wollen ihr helfen, sich an ihr neues Leben zu gewöhnen, doch sind sie sich nicht immer einig, wie ihnen das am besten gelingen kann. Als sich Freude und Traurigkeit eines Tages verlaufen, droht Riley eine Dummheit zu begehen. Um das zu verhindern, müssen sie schnell den Rückweg finden.

  - Wenn ihr möchtet, könnt ihr hier noch den Trailer dazu anschauen:
    https://www.youtube.com/watch?v=wWTQZkD5FAQ

- **Charlie und die Schokoladenfabrik** (Film)
  - Inhalt:
    Der aus ärmlichen Verhältnissen stammende Charlie Bucket träumt den ganzen Tag von Schokolade und ist überglücklich, als er eine exklusive Führung durch die gigantische Schokoladenfabrik des exzentrischen Willy Wonka gewinnt. Zusammen mit vier anderen Kindern begibt er sich auf diese fantastische Tour und erlebt dabei zahlreiche Überraschungen.

  - Wenn ihr möchtet, könnt ihr hier noch den Trailer dazu anschauen:
    https://www.youtube.com/watch?v=7JxHW3iXScE

11)

12)



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 8) Buchtipps

- **Das magische Baumhaus**
  - Themen:
    Abenteuer, Wissen, Magie
  - Inhalt: 13)
    Eines sonnigen Tages taucht ein geheimnisvolles Baumhaus im Wald von Pepper Hill in Pennsylvania auf. Die Geschwister Anne und Philipp finden schnell heraus, dass in diesem Baumhaus Zauberkräfte schlummern, denn sie können damit nicht nur zu allen Orten der Welt reisen, sondern auch kreuz und quer durch die Zeit.
    Das Baumhaus gehört der Zauberin Morgan. Sie war Bibliothekarin am Hofe von Camelot, im sagenhaften Königreich des berühmten Königs Artus. In Morgans Auftrag bestehen Anne und Philipp viele aufregende Abenteuer. Später dann schickt sie der mächtige Zauberer Merlin mit dem Baumhaus auf neue Reisen.
    Erlebe mit Anne und Philipp spannende Abenteuer, entdecke ferne Länder und lerne viele berühmte Persönlichkeiten kennen!

- **Die drei ??? (Kids)**
  - Themen:
    Abenteuer, Detektiv, Freundschaft
  - Inhalt: 14)
    Welches Kind möchte nicht auch mal Detektiv sein?
    Zusammen mit Justus, Peter und Bob werden Spürnasen zu richtigen Ermittlern.

- **Die drei !!!**
  - Themen:
  - Abenteuer, Detektiv, Freundschaft
  - Inhalt:
    Hier ist echte Girlpower gefragt!
    Das Detektivtrio aus Kim, Franzi und Marie ermittelt mutig und clever. Damit ist eines klar: "Die drei !!!" lassen keinen Fall ungelöst!

15)



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

## 9) Lösungen

**Zu 4) Rätsel und Spiele:**

- Welches Märchen ist das:
  1. Hänsel und Gretel
  2. Schneewittchen und die sieben Zwerge
  3. Rapunzel

**Lösung des Rätsels der Woche:**
Ebenfalls vier.

## 10) Quellen:

Windrad basteln:
https://www.kikisweb.de/basteln/windraeder/einfacheswindrad.htm

Experimente:
Buch: *Spannende Experimente: Naturwissenschaft spielerisch erleben von Hermann Krekeler und Marlies Rieper-Bastian*

Rezepte:
Frikadellen mit Kartoffeln:
https://www.bildderfrau.de/kochen-backen/rezepte/article206615973/Frikadellen-mit-Kartoffelbrei-und-Sosse.html
Gemüseeintopf:
https://www.lecker.de/gemueseeintopf-so-geht-das-grundrezept-70646.html

Wissen:
Herstellung Schokolade:
http://www.schoko-seite.de/Schokolade/herstellung.html

Buchtipps:
Das magische Baumhaus:
https://www.loewe-verlag.de/content-644-644/das-magische-baumhaus/

**Bilder:**
1) http://www.labbe.de/kikunst/index.asp?detailid=3293&s_thema=Baum
2) https://www.babymarkt.de/ratgeber/selbstgemacht/bastelideen/schiff-basteln/
3) https://www.trendmarkt24.de/bastelideen.windraeder-basteln.html
4) https://www.chefkoch.de/rezepte/1016781206885120/Obstquark.html



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de

5) https://www.chefkoch.de/rezepte/58361021449431/Kaiserschmarrn.html
6) https://www.chefkoch.de/rezepte/1453131250247454/Versunkener-Apfelkuchen.html
7) https://www.bildderfrau.de/kochen-backen/rezepte/article206615973/Frikadellen-mit-Kartoffelbrei-und-Sosse.html
8) https://www.bildderfrau.de/kochen-backen/rezepte/article206615973/Frikadellen-mit-Kartoffelbrei-und-Sosse.html
9) https://www.gala.de/lifestyle/galaxy/lastwagen-mit-20-tonnen-schokolade-spurlos-verschwunden--22180522.html
10) https://www.gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/suesses/honig-gesund
11) https://www.fbw-filmbewertung.com/film/alles_steht_kopf
12) http://www.filmstarts.de/kritiken/52933.html
13) https://www.loewe-verlag.de/titel-0-0/das_magische_baumhaus_55_helden_im_hurrikan-9191/
14) https://www.antenne.com/aktionen/aktionen_und_events/Heute-Abend-Die-Drei-Fragezeichen-bei-Antenne-Niedersachsen-id391157.html
15) https://goldener-zaunpfahl.de/die-drei-ausrufezeichen/

1. Märchen: https://de.wikipedia.org/wiki/Hänsel_und_Gretel_(1971)
2. Märchen: http://beta.blickpunktfilm.de/details/412531
3. Märchen: https://marchengeschichten.fandom.com/de/wiki/Rapunzel



Gemeinde Mittelbiberach
Biberacher Straße 59
88441 Mittelbiberach

dobler@mittelbiberach.de
latka@mittelbiberach.de