

## Herzlich Willkommen!




Was verteilen Schlösslenarren?
$\square$
Frau des Wurzelsepps?
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$

Was kann ein rot-weißer Plätzler in der Hand tragen?
$\square$
Häsfarbe der Schlösslenarren
$\square$ $\square$

## Weinende Narrenfigur?

$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$

An welchem Tag findet der Narrensprung statt?
$\square$
Was lassen die Kinder nach dem Narrenbaumsetzen steigen?
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$

Was ist lang und schnellt laut?
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$
$\square$

## Narrenfiguren der



Hier siehst du, wie die einzelnen Figuren heißen. Welcher Gegenstand gehört zu welcher Figur?


## Plätzlerzunft Altdorf-Weingarten



Zunftrat



Die Bilder zeigen dir, wie eine Drahtmaske entsteht. Leider habe ich die Arbeitsschritte vertauscht.
Hilf mir, sie in die richtige Reihenfolge zu bringen!



Schaue dir die Masken genau an.
Da habe ich einige versteckt, die nicht zur Plötzlerzunft gehören.
Kreuze diese vier Masken an!


Hier musst du die Pfeile richtig miteinander verbinden. Es entsteht etwas Hohes, das während der Fasnet auf dem Münsterplatz steht.


Schaue dir ganz genau die beiden Bilder vom Lauratalgeist an.

Im rechten Bild habe ich 6 Fehler versteckt. Kreise sie ein!



## Male deinen Lieblingsplätzler!



## Zur Fasnet in Weingarten gehören Brezeln. <br> Das alte Rezept vom Gindele Beck habe ich dir hier zum Nachbacken aufgeschrieben. Ich zeige dir auch, wie die Brezeln geformt werden.

Zutaten für den Teig: 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 1 TL Zucker, 375 ml Milch, 50g Butter, 1 TL Salz, 2 EL grobes Salz zum Bestreuen Für die Lauge: 11 Wasser, 2 Beutel Natron
Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Fläche den Teig nochmals kräftig durchkneten und eine Rolle formen. Diese in 16 gleich große Teile schneiden. Aus diesen Teilen jeweils 30 cm lange Rollen formen, die in der Mitte etwas dicker sind. Daraus Brezeln formen und 10 Minuten die in der Für die Lauge das Wasser in einen einem Metallgegenstand auflösen und topf geben. Das Natron unter Rühren mit Brezel einzeln 30 Sekunden mit einer Schaumkell Kochen bringen. Tauche nun jede abtropfen lassen und auf ein Backblech legen. Zue in die Lauge. Danach rausholen, grobem Salz.

Die Brezel im vorgeheizten Ofen bei $180^{\circ} \mathrm{C} 15$ Minuten goldbraun backen.
TIPP: Die Brezeln können auch ohne Lauge als süße Brezeln gebacken werden.


## Herzlichen Dank

der Volksbank Weingarten für die großzügige Unterstützung zur Finanzierung der Druckkosten.

## Impressum

©Copyright 2017 Förderverein Fasnetsmuseum e.V.
Vorsitzender: Andreas Reutter, Feuchtmayrstr. 2, 88250 Weingarten

## Redaktion

Katharina Frick, Clara Müller, Andreas Reutter, Cornelia Reutter, Parinda Staudacher-Rall, Siegfried Wetzel, Manuela Winkler, Sabine Zülke

## Abbildungen

Jürgen Frankenhauser-Erlitz (S. 1, 2,12), Marcus Staniok-Hohl (S. 6, 9,10)
Fotos: Zunftarchiv, Manuela Winkler (S.11)


Weingartener Narrenlied
Text: J.Schweikert Musik: Walter Enzensberger



Pla-gen und die Sor-gen sonst wär'n die Ta-ge gar zu hohl und sinn-los je-der Toll-heit und die Freu-de, und su-chest du nach ih-rer Spur, in Alt-dorf find'st du


## Fasnetsmuseum der Plätzlerzunft Altdorf-Weingarten

## Öffnungszeiten: Sonn- und Feiertage von 14 bis 17 Uhr

Sonderöffnungszeiten und Führungen sind auf Anfrage ganzjährig auch unter der Woche und an Samstagen möglich.

Führungen für Schulklassen und Kindergärten sind kostenlos.

## Anschrift: Am Vorderochsen 3, 88250 Weingarten

## Kontakt:

## Email: museum@plaetzlerzunft.de

Tel: 0751 / 2022066 (Andreas Reutter)
Weitere Informationen unter: www.fasnetsmuseum.de

