

Froher Start in die Winterzeit

Oberdorf | Kürbissuppe und «Räbeliechtlei»-Umzug

An der Primarschule Oberdorf ist es eine lange Tradition, dass eine Klasse die feine Kürbissuppe für die Schüler und Schülerinnen und deren Eltern und Bekannten herstellt. Gekocht wird draussen im grossen Holzofen. Diese Aktivität im Rahmen des «Räbeliechtlei»-Umzugs macht, obschon es viel Arbeit gibt, allen Beteiligten immer grossen Spass. Das Zerkleinern der vielen Kürbisse beginnt bereits am Morgen. Vorher halfen die Fünftklässler und Fünftklässlerinnen den Jüngsten im Schulhaus die Räben auszuhöhlen und zu verzieren. Es war ein durchwegs spannender Tag.

Urs Hunziker, Klassenlehrer 5B



Bilder Urs Hunziker

Die «Räbeliechtlei» bringen Licht in die Dunkelheit.

Kürbisse mit viel Kraft zerkleinert

Am Morgen ging die ganze Klasse bewaffnet mit Messern in den Werkraum. Die Kürbisschale war sehr schwer zu entfernen. Wir verarbeiteten etwa 70 Kilo Kürbisse. Wir waren wirklich sehr fleissig. Manchmal spickten Schalen durch den Werkraum. Es gab lustige Momente. Die Kürbisse leuchteten in den verschiedensten Orangetönen. Die Kürbisse hatten unterschiedliche Formen und Grössen. Die Arbeit war nicht für alle Kinder leicht. Die Finger taten uns schon etwas weh... Es war trotzdem ein sehr tolles Erlebnis für die ganze Klasse.

Jennifer und Santo



Das Kürbisrüsten braucht viel Kraft.



Die Fantasien rund um den «Räbeliechtlei»-Umzug zeichnerisch festgehalten.

«Räbeliechtlei»-Suppe

Die berühmte Oberdörfli «Räbeliechtlei»-Kürbissuppe ist lecker. Dieses Jahr hat die 5b die Kürbisse geschnippelt. Das war anstrengend. Wenn man kein gutes Messer hatte, war es total anstrengend. Ganze 60 Kilo Kürbis haben wir geschnitten, gerüstet und gekocht. Rund 200 Menschen etwa haben davon gegessen.

- Die Zutaten:
- 1 Liter Olivenöl
 - 200 Zwiebeln
 - 2 Knollen Knoblauch
 - Ingwer
 - 4 Liter (nicht so starker) Weisswein
 - 4 Liter Rahm
 - 4 Liter Kokosmilch
 - Bouillonpulver für 40 Liter Flüssigkeit
 - Gewürze wie: Curry, Pfeffer, Salz, Zimt, Thai Curry, Kardamom, Lorbeerblätter und Koriander
 - 15 bis 20 Liter Wasser



60 Kilo Kürbis verwerteten die Schülerinnen und Schüler zu Suppe.



Die Suppe wird draussen über dem Feuer gekocht.



Die versammelten Schüler beim «Räbeliechtlei»-Umzug.