

Zwergen an die Macht! – Das (nachhaltige) Sommerlager der Pfadistufe Priamos von der Pfadi Olymp Stäfa- Hombrechtikon



Begonnen hat das Projekt für ein nachhaltiges Lager bereits lange vor der Idee, am Wettbewerb teilzunehmen. Gross informieren



über nachhaltige Lebensmittel, Anbauweisen, Produktions- und Verarbeitungsländer, Arbeitsbedingungen etc. mussten sich das Kochteam, zwei Geographiestudenten, nicht. Unzählige Idee haben wir angedacht, verworfen,

wieder ausgegraben und sind danach doch recht ruckartig ins Sommerlager gestartet.

Mit der Lagerorganisation hatten wir Köche (zum Glück) nicht viel am Hut (auch wenn die TeilnehmerInnen und LeiterInnen viel in und um die Küche unterwegs waren). Wir konnten uns voll und ganz auf das Kochen und den Einkauf konzentrieren.



Die Kinder im Alter von 10 bis 14 Jahren erlebten mit dem Leiterteam (Altersdurchschnitt von 16.8 Jahren) die Erfolgsgeschichte von den Zwergen, welche DIE MACHT von den Riesen zurückerobert konnten. Bekocht wurden sie von Trias und Fuego, welche mit einem Alter von 21 den Altersdurchschnitt markant nach oben zogen ;-)

„KÖSTLICHKEITE VON DÄ ELTERE“

Mit einem sehr erfolgreichen Aufruf, Confi-, Sirup- und Teespenden für das Lager abzugeben, sind wir mit einem luxuriösen Vorrat von „Home-Made“-Köstlichkeiten ins Lager gestartet. Auch zahlreiche Geldspenden erreichten uns, was uns einerseits zeigte, dass die Idee, ein nachhaltiges Sommerlager durchzuführen bei den Eltern gut ankam, und andererseits uns die Möglichkeit gab, voll auf lokale, biologische und Fair Trade-Lebensmittel zu setzen.

„BROT VOM BECK“

Das Brot konnten wir telefonisch (und auch sehr kurzfristig) beim lokalen Beck bestellen – Ein Burger mit Beck-Brot, Thurgauer Bio-Rindfleisch und Salat vom Nachbarn schmeckt also hundert Mal besser als beim Fast-Food-Giganten ;-)

„MILCH VOM BUUR“

Am Morgen haben wir jeweils einen 20 Liter Speiseträger auf den Veloanhänger geschnallt und sind zum Bauer geradelt – auf dem Hinweg noch entspannter als auf dem Rückweg (an alle Eltern: die Rohmilch hat allen Kindern geschmeckt!)

„CHOCHE OHNI FÜÜR?!“

Ja – wegen der sehr grossen Waldbrandgefahr haben wir während dem ganzen Lager auf offene (Holz-)Feuer verzichtet und mit Gas gekocht. Wäre nicht gerade nachhaltig und ungefährlich, einen Waldbrand zu verursachen...

„SO WENIG FLAISCH?“

Naja – So wenig war es gar nicht – aber gut gekocht, gut verteilt und gut genossen kamen im Lager auch alle Karnivoren auf ihre Kosten.



„KEI DOSÄRAVIOLI UF EM HIKE?“

Nein, Dosenravioli gab es nicht – dafür einen feinen „Pfadidöner“. Einfach das Fladenbrot mit geschnittenem Gemüse, selbstgemachter, scharfer Joghurtsauce und einem in streifen geschnittenen Cervelat füllen, rollen und geniessen. Ganz nach dem Motto: „Scharf mit Alles und *MaMaMutschi-äääään Guete*“. (MaMaMutsch ist ein viel benutzter „En Guete“ Ruf in der Pfadi).

„TEIGWAAREFABRIK MIT PFADICHINDE“

Am letzten Abend, nach einer anstrengenden, heissen, lässigen und unterhaltsamen Woche, kamen wir zum Schlussabend, wo wir unser „Wettbewerbsrezept“ gemeinsam mit den Kindern gekocht haben. Es war eine Herausforderung, alle Nudeln selber zu machen, nebensdran noch die Saucen zu *managen* und zu schauen, dass der Nudelteig nicht versalzen ist. Aber es hat sich gelohnt – mit 20 Minuten Verspätung kam ein geniales, selbstgemachtes Abendessen zur Essensausgabe! Mmmmh, en Guete!

„IDEE FÜR D'ZUÄKUNFT“



Früher konnte man als Pfadiabteilung ein „Néstle-Paket“ bestellen, welches diverse Lebensmittel für ein Lager enthielt. Wie wäre ein bestellbares Päckchen mit nachhaltigen Lebensmitteln und Snacks für Sommerlager? Mit Fairtrade-Trockenfrüchten, Bio-Gewürze, Fairtrade Kaffee und Schokolade ect. Ein solches Paket könnte sicher eine zusätzliche Motivation sein, das Essen im Sommerlager neu zu konzipieren.

„D'MENUTAFLE FÜR D'CHINDE“

Bei jeder Mahlzeit haben wir im Lager einen Menüplan geschrieben. Darauf war auch immer klar gekennzeichnet, von wo die Zutaten kamen und ob sie Fair Trade, Biologisch oder konventionell angebaut wurden. Beim Anstehen für das Essen wurde die Tafel von den Kindern immer interessiert gelesen und natürlich nachgefragt, wo Länder wie Papua Neuguinea (Kakao), Madagaskar (Zimt) oder Burkina Faso (getrocknete Mango) sind.

„IM FALL VOM FALL“

Auf jeden Fall hat uns das Kochen im Lager total Spass gemacht. Dabei auch gleich die Kinder mit Informationen über die Herkunft der Lebensmittel und mit feinem Essen zu „beliefern“ ist eine hervorragende Kombination. Zudem haben wir entschieden, einen allfälligen Preis möglichst nachhaltig zu verwerten. Was wir auf jeden Fall machen würden

ist, das Zelt an die *Asociación Guías Scouts del Paraguay* zu schicken. Die Paraguayische Pfadi ist auf der Suche nach guten Zelten, um in Paraguay Pfadilager durchführen zu können. In unserer Abteilung haben wir einerseits genug Zelte um Lager durchführen zu können und zudem hätten wir auch finanziell die Möglichkeit, solche Zelte selber zu kaufen.



Allzeit bereit (für ein nächstes, nachhaltiges Pfadilager),

Die TeilnehmerInnen: Spruso, Calippo, Navaja, Marimbo, Spike, Coco, Filou, Malinka, Merlin, Shareña, Merida, Arya, Alizeti, Furbo, Cariña, Macawi, Flit, Turi, Malice, Torbellino, burrito, Cembalo, Kinkajou, Artemis, Onyx, Shinju, Absus, Emmanuele, Koda, Caracal, Sonic, Ninox, Klexx und Tatzä

Die LeiterInnen und Köche: Pilami, Kaluah, Ardilla, Fax, Branco, Quirl, Sasu, Waykana, Racine, Aviera, Varuna, Trias und Fuego

Quellen

Bild Mango: www.gebana.ch

Logo A.G.S.P. <http://www.zonascout.com/>

Andere Bilder: Pfadi Olymp, www.olymp.ch