



Verband Katholischer Pfadi

KOMPASS

Pfadzeitschrift für Leiterinnen, Leiter und Präses

www.kompass.vkp.ch

würzig

Nr. 6 / 2018

Was ist ein Gewürz?

Von Gold, Weihrauch und Myrrhe

Voyage-Partage: Von Abenteuerlust und Gottvertrauen

Das Salz in der Suppe verleiht dem Ganzen die nötige Würze. Streng genommen ist Salz aber gar kein Gewürz.

Was ist ein Gewürz?

Von Michael Weber / Pelé

Gewürze sind Pflanzenteile wie Blätter, Blüten, Rinde, Wurzeln, Samen, Früchte oder Säfte, die frisch, getrocknet oder bearbeitet sind. Wegen ihres natürlichen Gehalts an Geschmacks- oder Geruchsstoffen geben sie dem Essen Geschmack. Andere Stoffe – eben wie das mineralische Salz – werden als Würzmittel bezeichnet. Zumindest in der Theorie. Andernorts ist zu lesen, dass sich eine einheitliche Definition kaum formulieren lässt. Sogar proteinhaltige Insekten können zum Würzen verwendet werden.

Würzen als Eigenart des Menschen

Das Wissen um die Gewürze und die Nutzung als Geschmacks-spender ist eine menschliche Kulturleistung. Tiere kennen diese Geschmacksverfeinerung nicht. Schon in der Jungsteinzeit (ca. 5500 v. Chr. bis 2200 v. Chr.), als Ackerbau und Viehzucht aufkam, wurde mit regionalen Gewürzen wie Kerbel oder Kümmel gewürzt. Es ist also nicht so, dass dies erst mit dem Gewürzhandel im Mittelalter aufkam. Auch wurde schon sehr viel früher Handel mit Gewürzen betrieben, das zeigen Ausgrabungen früher Kulturen im vorderasiatischen Raum. Bereits im alten Ägypten spezialisierten sich Händler auf Gewürze aus Indien.



Fremde Gewürze in Europa

Das Römische Reich baute Verkehrswege im grossen Stil. Diese dienten nicht nur militärischen Zwecken (die Truppen sollten schneller von Rom aus in die Provinzen gelangen), sondern beförderten auch den Handel. Mit der Ausweitung über die Alpen hinaus erreichten diese Routen auch den mitteleuropäischen Raum. Richtig bekannt wurden die Gewürze aber erst mit dem Aufstieg der Stadtstaaten Genua und Venedig und durch deren Handel. Gewürze waren Luxusgüter, für die horrenden Beträge gezahlt wurde. Wer es sich leisten konnte, konsumierte sie in rauen Mengen. So dienten Gewürze auch als Statussymbole.

Reichtum durch Gewürzhandel

Es war die Aussicht auf unglaublich hohe Gewinne, die ein

Grund für die waghalsige Erschliessung neuer Handelswege über das Meer war. Lange beherrschte der Stadtstaat Venedig den Gewürzhandel. Bis 1498 Vasco da Gama den Seeweg rund um das Kap der Guten Hoffnung entdeckte und damit den portugiesischen Kaufleuten ermöglichte, ein Monopol des Gewürzhandels zu bilden.

Denn von da an konnten die Gewürze direkt dort

besorgt werden, wo sie wuchsen. Die Abhängigkeit von den Osmanen und von Venedig war hinfällig geworden. Das Monopol war aber vergänglich: Die Portugiesen wurden von Holländern abgelöst, den Franzosen gelang der Anbau auf ihren Besitzungen im Indischen Ozean und schliesslich stieg England zur grössten Kolonialmacht auf.



Saffran, ein kleines Vermögen auf der Waage

Gewürze für alle

Noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg konsumierten durchschnittliche Bürger Europas in erster Linie Salz, Pfeffer und lokale Gewürze. Mit dem zunehmenden Wohlstand in Mitteleuropa und dem flächendeckenden Transportwesen hielten exotische Gewürze in die heimische Alltagsküche Einzug. Aber noch immer gibt es Gewürze, die nicht ganz für alle sind. Das heute teuerste Gewürz ist der Safran. Ein Gramm kostet je nach Herkunft (wobei 85% aus Iran stammen) rund 9 bis 15 Franken, das macht dann über 10'000 Franken pro Kilo.

Streuwürze für die Schweiz

1953 wurde Aromat auf den Markt gebracht und seit dann hat diese Streuwürze einen festen Platz in Schweizer Küchen, ist fast sowas wie ein kulinarischer Sehnsuchtsort: Erinnerungen aus der Kindheit an Schulreisen scheinen auf, ein Gefühl von Heimat und Identität macht sich breit. Seit 65 Jahren ist Aromat Teil der kollektiven Geschmackserfahrung. Nach wie vor in Originalrezeptur, die selbstverständlich geheim ist. Nur so viel: Aromat enthält hauptsächlich Speisesalz, ausserdem Milchzucker, Weizenstärke, Hefeextrakt, pflanzliche Fette und Öle, Zwiebeln, Antiklumpmittel, Gewürze, Gewürzextrakte, Pilzextrakt und Natriumglutamat.

Sonderfall Salz

Salz ist zwar gemäss Definition kein Gewürz, aber das wichtigste Würzmittel. Die Salzgewinnung ist für die meisten Kulturen der Antike belegt. Die herausragende Bedeutung liegt darin, dass mit Salz Lebensmittel konserviert werden können. Früh schon wurde das Salz transportiert und gehandelt. Aus diesen Wegen entstanden wichtige Handelsstrassen, da neben dem Salz auch andere Güter transportiert wurden. Die Herrschenden versuchten, meist erfolgreich, Salzgewinnungs- und Salzhandelsmonopole durchzusetzen. Salz war bedeutend teurer als heute, aber nicht unerschwinglich, da der Mensch Salz zum Leben braucht. Sicher ist aber, wer am Salzhandel beteiligt war, war Teil eines krisenfesten Geschäftes mit steter Nachfrage und konnte dadurch reich werden. Die Bezeichnung «weisses Gold» verweist auf diesen Umstand. ◆



Editorial

Liebe KOMPASS-Leserin
Lieber KOMPASS-Leser

Gewürze und Gerüche wecken Erinnerungen, meist gepaart mit irgendeinem kulinarischen Erlebnis. «Würzig» erinnert mich an die scharf-saure Gewürzsuppe des damals weit und breit einzigen China-Restaurants bei uns im Dorf. Unvergleichbar und auch nicht ersetzbar.

Doch wonach riecht Weihnachten? Nach Grossmutter's Lebkuchen, nach selbst gemachten Guezli oder nach Weihrauch in der Heiligen Messe? Ganz egal mit welchem Geruch ihr Weihnachten verbindet, meistens liegt es an einem Gewürz, das Erinnerungen weckt. Wir sind für diese KOMPASS Ausgabe in die Welt der Gewürze eingetaucht. Pelé erklärt in seinem Artikel, was denn genau ein Gewürz ist und Barny führt euch in die Welt der Heiligen Drei Könige. Die beiden liefern sich zudem einen Schlagabtausch zum Thema Chips: Nature oder Paprika? Jupiter erzählt euch von königlichem Besuch im Küchenschrank und falls ihr noch Ideen für Geschenke in letzter Minute braucht, schaut euch mal den Praktipp von Achaiah an. Gastautorin Naemi Zürcher berichtet von ihrer Erfahrung mit Voyage-Partage und den Erlebnissen in Tansania.

Wenn ich an Weihnachten denke, erinnere ich mich an die Küche meiner Grossmutter, in die ich mich am Weihnachtsfest verzog, um zu teigen. Mit Mehl, Zucker, Salz und allerlei Gewürzen stellte ich eine ziemlich eigenartige Teigmischung her, Hauptsache sie klebte so richtig schön an den Händen. Die böse Überraschung folgte Tage später, als meine Grossmutter wieder selber in der Küche stand und in den frisch gebackenen Zopf biss. Der schmeckte viel zu salzig. Seither muss ich mir bei jedem Familienfest anhören, wie ich anno dazumal beim Teigen die Zucker- und Salzbüchse vertauscht hatte.

Ganz egal wie ihr es am liebsten mögt, salzig, süss, bitter oder scharf, in dieser Ausgabe hat es für jeden Geschmack etwas dabei.

Ich wünsche viel Spass beim Lesen.

Martina Meyer / Flugs

Die Heiligen drei Könige aus dem Morgenland: Was ist an diesem Satz falsch? Alles, genau. Und irgendwie auch nichts.

Gold, Weihrauch und Myrrhe

Von Thomas Boutellier / Barny

Alles falsch, oder was?

Genau, alles falsch, denn in der Bibel steht nirgends, dass sie heilig waren, was es damals noch gar nicht gab. Es findet sich keine Zahl und dass sie Könige waren, war auch nicht bekannt - und schon gar nicht, woher sie kamen. Die Weisen aus dem Osten, wie es in der Bibel steht, sind es, die den neugeborenen Jesus besuchen. Dass sie heilig sind, hat die katholische Kirche im Mittelalter gemacht. Die ersten Besucher an der Krippe müssen Heilige gewesen sein, das scheint mehr als logisch. Dass sie aus dem Morgenland kommen, ist wohl auch der Logik geschuldet, denn sie kamen aus dem Osten und sind dem Stern gefolgt aus einer Region, die man im Gegensatz zu Griechen-



Ausschnitt aus «Die Anbetung der Könige» von Edward Burne Jones, 1890.

land und Rom, welche im Abendland liegen, das Morgenland nannte. Ebenso wie die Sonne aufgeht in Israel.

Die Könige und die Zahl Drei sind wohl den Geschenken geschuldet. Drei, weil wir aus der Bibel wissen, dass sie Gold, Weihrauch und Myrrhe mitgebracht haben und Könige, weil dies Geschenke waren, die man Königen mitbrachte, und zwar von König zu König.

Warum drei?

Das Geschenk der Heiligen Drei Könige besteht aus drei einzelnen Teilen, womit die Symbolik der Zahl Drei angesprochen ist. Die Drei galt bei vielen Völkern als heiligste Zahl, sie kennzeichnet in Mythos und Religion häufig göttliche Konstellationen (die ägyptische Dreierheit von Osiris, Isis und Horus, die römische Triade Jupiter, Juno und Minerva, und Gott Vater, Sohn und Heiliger Geist) und die Einteilung der Welt (Himmel, Erde, Unterwelt). Eine metaphysische Triade kennt die indische Religionsphilosophie: Sein, Denken, Wonne (Sanskrit: sat, cit, ananda); anthropologisch ist die indische Dreierheit der Seelenkräfte: das Finstere, das Bewegte, das Seiende (Sanskrit: tamas, rajas, sattvam). Die Bedeutung der Drei spiegelt sich auch im Volksmärchen (drei Wünsche, drei Brüder) und in Redewendungen («aller guten Dinge sind drei», «in drei Teufels Namen»). Die Heiligen Drei Könige lassen sich auch als die drei biblischen Rassen (Semiten, Chamiten und Japhetiten, die Nachfahren der Söhne Noahs) und als die drei Lebensalter typisieren. Nachhaltiger wirkte jedoch die Zuordnung zu den drei bekannten Erdteilen. Beda Venerabilis teilte um 700 die Magier ein: Der junge Caspar vertritt als Schwarzer Afrika; der greise Melchior ist geschmückt wie ein europäischer König; Balthasar steht in den besten Jahren und repräsentiert den asiatischen Kontinent. Die Namen bekamen sie aufgrund vieler Legenden im 6. Jahrhundert.

Gold

Die Christus huldigenden Weisen sind typisch für das in der Antike bekannte Zeremoniell des «aurum coronarium», der

Goldkranzspende. Dabei überreicht in der Regel ein Barbar (die drei Weisen kamen aus dem Morgenland und waren keine Juden, wie Jesus es war) dem Triumphator einen goldenen Siegeskranz, Gaben oder Geld als Geschenk zu dessen Anfertigung. Die Gabe von Gold ist eine symbolische Handlung: Gottes Sohn wird durch das Kostbarste geehrt, was die Erde bietet. Die Kirchenväter sehen die erste, symbolische Erfüllung dieser Weissagung in den Gaben der Magier an den neugeborenen Messias König: «Die Weisen bringen Gold, Weihrauch und Myrrhe dar. Gold gebührt dem König [...]».

Weihrauch

Weihrauch besteht aus dem Harz zweier Arten des Boswellia-baumes, das kristallisiert – als gelblich, schwach durchsichtige Körner – verbrannt wird. Weihrauch als Geschenk der Weisen verweist auf die Göttlichkeit des Beschenkten. Weihrauch gilt als Gottesduft, dem man man geheime Kraft, also Unheil abwendende Wirkung, und die Fähigkeit, Verbindung mit göttlichen Menschen herzustellen, zuschrieb. Das Aufsteigen und die Ausbreitung des Weihrauchs symbolisierten die Entfaltung der Gottheit; der Duft war der Gottheit wesensgemäss, die dem Menschen sinnlich erfahrbar wird. Weihrauch war aber nicht nur Opfergabe, sondern liess den Menschen der göttlichen Kraft teilhaftig werden. Im Judentum und Christentum behielt der Weihrauch seine Symbolik: Vergeistigung, Emporstreben, Opfer, Gebet. Weihrauch wurde zum sakralen Symbol Gottes. Im Christentum wird der Weihrauch zum Symbol für Christus. Christus selbst ist das Weihrauchgefäss, das «allen überweltlichen und alles Kreatürliche übertreffenden Duft in sich trägt und mit ihm das All erfüllt» (vgl. Cyrill von Alexandrien). Im Christentum findet der Weihrauch ab dem 4. Jahrhundert Eingang. Weihrauch wird im Gottesdienst etwa bei der Altarweihe und in der Totenliturgie eingesetzt.



Myrrhe

Myrrhe ist ein bitter schmeckender, wohlriechender Saft, der aus der Rinde einer Art des Balsambaumes sickert. Beim Trocknen kristallisiert er in Form durchsichtiger Körner von weisslicher bis roter Farbe, die beim Verbrennen Duft erzeugen und als Räucherwerk dienen. In der Antike war Myrrhe sowohl als kosmetisches als auch als medizinisches Mittel sehr beliebt. Der Jesus vor seiner Kreuzigung angebotene Myrrhe-Wein war ein Betäubungsmittel. Myrrhe war zugleich aber auch für die Einbalsamierung notwendig. Nach mosaischem Gesetz war die



Myrrhe, ursprünglich ein Saft der aus der Rinde eines Balsambaumes sickert.

Myrrhe auch Hauptbestandteil eines heiligen Salböls. In der Heiligen Schrift wird die Myrrhe mehrfach erwähnt, im Hohelied allein siebenmal oft in Verbindung mit anderen Wohlgerüchen. Unabhängig von der Bedeutung der Myrrhe besteht ihre Zeichenhaftigkeit in ihrer Bitterkeit und ihrer heilenden Wirkung körperlicher Leiden sowie ihrer Wirkung bei der Leichenkonservierung. In der Heiligen Schrift steht sie in Verbindung mit der menschlichen Natur und dem Tode Christi, angedeutet durch die Myrrhe der Weisen und durch den Myrrhenberg (gedeutet als Golgotha) des Hoheliedes. Das Gedenken des Leidens Christi gibt Kraft zur Entsagung und Askese. Abtötung bewahrt vor der Fäulnis des Lasters, wie Myrrhe den Leichnam vor Verwesung schützt. ◆

Migros-Chind oder Coop-Chind, Fan von Real Madrid oder Fan des FC Barcelona, Strandtyp oder Bergtyp? Alles Unterscheidungen, die schön und gut sind. Die einzig wirklich entscheidende ist aber diese: Paprika-Chips oder Nature-Chips?

Paprika vs. Nature Chips

*Von Michael Weber / Pelé
und Thomas Boutellier / Barny*

Pro Paprika-Chips (Pelé)

Es ist empirisch bewiesen: Chips-Esser fahren auf Paprikageschmack ab. Im Oktober war dieses Ergebnis einer Umfrage in Deutschland der Gratiszeitung 20 Minuten eine Schlagzeile wert. Erstaunt bin ich nicht, wird damit nur meine eigene empirische Erfahrung untermauert. Jedes Mal, wenn ich für eine grössere Gruppe Chips auftische (miteinander teilen), kaufe ich auch eine Packung Nature-Chips (andere verstehen und achten). Nach kurzer Zeit sind alle Paprika-Chips aufgegessen und die Schüssel mit den Nature-Chips noch zu drei Vierteln voll. Trotz des nun grassierenden Chips-Mangels werden die Nature-Chips weiter verschmählt. Kein Wunder! Nur schon rein optisch fallen sie ab: Kränklich-bleich gegen kraftstrotzend-braungebrannt. Wir wissen ja nicht erst seit Instagram, wie wichtig das Aussehen ist. Das Auge isst mit und so. Lässt man sich davon nicht beeinflussen und kostet dennoch von den Nature-Chips, weiss man sogleich, warum diese Nature heissen: Weil sie nature sind, das heisst nach Duden «ohne besondere Zutaten» Damit ist eigentlich schon alles gesagt. Paprika macht aus den gewöhnlichen Chips etwas Besonderes. Wortwörtlich werden ihnen damit die nötige Würze verliehen. Ich habe für meine Apéros Konsequenzen gezogen (uns entscheiden und Verantwortung tragen). Ich tische weiterhin zwei Sorten Chips auf: Paprika-Chips und Curry-Chips.



Pro Nature-Chips (Barny)

Gut, das Argument mit der Empirie ist schwer wiederlegbar. Aber nur weil Deutsche mehr Paprika-Chips essen und die Gratiszeitung das noch bestätigt, soll das der Beweis sein für Paprika forever? Ich werde versuchen, dem zu entgegen (Schwierigkeiten mit Zuversicht begegnen). Heisst es denn, wenn mehr Leute Paprika-Chips essen automatisch, dass sie besser sind? Das denke ich nicht. Denn dann könnte man das von jedem Trend behaupten. Im Moment ist etwas hipp und dann schwupps wieder vergessen. Das dies auch bei den Chips so ist, zeigt Pelés Text sehr gut. Alles mit Curry scheint wieder einmal in zu sein. Also tischt Pele jetzt zwei Mainstreamvarianten auf: Paprika und Curry. Aber die guten alten Nature Chips werden nie aussterben. Sie sehen nicht so fettig gelb aus wie die Paprika-Chips. Sie verursachen, zumindest bei mir, auch nicht so viel Durst wie die Paprika-Chips und eben, sie gehen ihren eigenen Trend: nature. Purer Chips-Genuss. Nur Kartoffeln und Salz, keine E-Stoffe und anderes (Sorge zur Natur tragen), kein Farbstoff, der die Chips noch attraktiver aussehen lässt. Darum bevorzuge ich die Nature-Chips, da weiss man noch, was man hat. Beim ersten Reinbeissen und beim Zergehen lassen auf der Zunge. Und das hat auch die Nahrungsmittelindustrie entdeckt. Die meisten Spezialsorten sind nicht mit irgendwelchen speziellen Gewürzen oder gar, man verzeihe mir, Paprika gewürzt. Es sind Sorten, die sich um die verschiedenen Salze der Erde drehen. Und da kommen wir auf den Sinn des Lebens zurück. Schon in der Bibel steht: «Ihr seid das Salz der Erde.» Und somit einfach die Würze, die es ausmacht im Leben. Salz – und nicht Paprika oder Curry oder sonst was. ◆



Ob Paprika oder Nature – sie gehören zu jedem Apéro dazu.

Über Gewürze als Heilmittel werden ganze Lexika geschrieben. Wir haben die geläufigsten Küchen-Gewürze unter die Lupe genommen.

Über die Wirkung von Pfeffer und co.

Von Martina Meyer / Flugs



Pfeffer, Salz, Curry, Paprika. Mit diesen vier Gewürzen beziehungsweise Würzmittel ist man für die Alltagsküche hierzulande fast schon eingedeckt. Es fehlen vielleicht noch Muskatnuss, Lorbeer, Nelken um Klassiker wie Voressen oder Bündner Gerstensuppe zuzubereiten. Doch wie wirken diese Gewürze auf den menschlichen Körper?

Eines der weltweit wohl am meisten verwendeten Gewürze ist der Pfeffer. Er ist erhältlich in weiss, rot, grün oder schwarz, was auf den Reifegrad bei der Ernte des Pfefferkorns und auf die Weiterverarbeitung Rückschluss gibt und stammt ursprünglich aus Indien. Das im Pfeffer enthaltene Piperin ist zuständig für den scharfen Geschmack des Gewürzes. Nebst der durchblutungsfördernden Wirkung regt es auch die Verdauung an, was einer der Gründe sein kann, weshalb Fleisch meistens mit Pfeffer gewürzt wird. Piperin ist mit dem Capsaicin, welches in der Chili vorkommt verwandt. Beide Stoffe hemmen das Wachstum schädlicher Bakterien und wirken ähnlich wie Insektizide, also Gift gegen Insekten. Möglich, dass aus diesem Grund in der Dritten Welt vorwiegend scharf gegessen wird. Bei Erkältungskrankheiten kann Pfeffer mit heisser Milch und ein bis zwei Esslöffel Honig aufgekocht werden und lindert so den Husten. Er hilft – richtig angewendet – auch bei Krämpfen, rheumatischen Schmerzen und bekämpft sogar unreine Haut.

Kochsalz oder chemisch ausgedrückt Natriumchlorid ist ein Mineralsalz. Es besteht aus Chlor und Natrium und regelt im menschlichen Körper den Flüssigkeits- und Nährstoffhaushalt. Es ist zum Beispiel wichtig für die Gewebespannung (osmotischer Druck), was unter anderem beim Eierkochen ein wesentlicher «Geling-Faktor» sein könnte. Fügt man nämlich dem

siedenden Wasser eine kleine Menge Salz hinzu, platzen die Eier nicht beim Kochen. Wie wenig Salz der Körper zwingend braucht, und wie viel zu viel ist, darüber streiten sich die Experten. Ein feiner Geschmacksinn und eine Prise gesunden Menschenverstand erkennen jedenfalls, wann es noch eine Prise mehr braucht, oder wann die Suppe definitiv versalzen ist.

Lorbeer wird in unseren Breitengraden oft bei Suppen, Saucen, Eintöpfen und Schmorgerichten beigegeben. Typisch ist die «Gespickte Zwiebel», die jedem deftigen Gericht das gewisse Etwas verleiht. Die Verwendung von Lorbeer bei «schweren» Gerichten kommt jedoch nicht von ungefähr: Lorbeer wirkt magenberuhigend, lindert Blähungen und fördert die Verdauung. In der Französischen Küche verwendet man den Lorbeer daher oft im «Bouquet garni», einem Gewürzsträusschen, das zusammen mit Thymian und Petersilie dem Gargut beigegeben wird.

Nelken haben rund um Weihnachten Hochkonjunktur. Sie gehören in jede Lebkuchen- und Glühweinnischung oder verfeinern Guezli mit ihrem eigenen Aroma. Sie stammen vom Gewürznelkenbaum und nicht etwa von der im Gärtnereigrosshandel erhältlichen Blume. Wie spanische Wissenschaftler herausgefunden haben, weist die Nelke einen hohen Gehalt an Phenolverbindungen auf. Deren antioxidativen, entzündungs- und gerinnungshemmenden Eigenschaften schützen die Zellmembranen des menschlichen Körpers vor freien Radikalen.

Von Anis, Basilikum, Chili, Dill über Knoblauch, Koriander, Majoran, Thymian bis Zwiebel und Zimt; die Liste der Gewürze ist lang und ~~füllt etliche Bücher zu den Themen Kochen und Heilmittel.~~ Zuweilen dünkt es einem, als wären die Heilkräfte etwas weit hergeholt, möchte man doch jedem Mittel möglichst gute «Charaktereigenschaften» zuschreiben. Bei kleinen Wehwehchen lohnt sich der Blick in ein Heilmittelllexikon allemal. Das schont den Geldbeutel und öffnet vielleicht auch den Horizont. Dabei soll aber der eigene Geschmack nicht vergessen gehen. Nicht jeder mag gepfefferte Milch gegen Husten und manchem wäre vielleicht das gute alte Riccola lieber. ◆

Weihnachten steht vor der Türe, aber die Geschenke sind in weiter Ferne? Kein Problem, unsere Geschenke in letzter Minute sorgen für Abhilfe.

Geschenke in letzter Minute

Von *Norina Brun / Achaiah*



Auf Geschenktipp in letzter Minute vom Kompass-Team ist Verlass. Die Geschenke sind zwar im Handumdrehen gefertigt. Sie machen aber doch Eindruck und bereiten Freude, da die Geschenke mit viel Liebe gemacht sind. Dieses Jahr haben wir zwei Tipps: selbst zubereitetes Kräutersalz und eine Teemischung.

Zitronen-Thymian-Chili-Salz

Zutaten

Grobkörniges Meersalz

Frische Chilis

Ein Büschel Thymian

Eine Zitrone (unbehandelt)

Weckgläser

Dekoration: Sticker, Namensschilder nach Belieben

Zubereitung

Das grobkörnige Meersalz in einer dünnen Schicht auf einer Platte verteilen.

Thymian, Chilis und Zitrone waschen. Anschliessend einzelne Blättchen vom Thymian zupfen und mit dem Salz mischen.

Chili aufschneiden und die Kernen entfernen. Dann die Chili in kleine Stückchen schneiden und unter das Salz mischen.

Zum Schluss die Schale der Zitrone abreiben und ebenfalls unters Salz mischen. Das Salz noch einmal kräftig durcheinandermischen.



Selbst gemachte Geschenke sind beliebt und im Handumdrehen fertig.

Nun soll das Salz für 3-5 Tage trocknen. Anschliessend kann das Salz in die Weckgläschen abgefüllt werden. Selbstgemachte Namensschilder und farbige Weihnachtsbändeli sorgen für einen noch persönlicheren Anstrich.

Thymian, Zitrone und Chili ergeben eine spannende Kräutersalzmischung. Statt Zitrone ist ebenfalls Orange empfehlenswert. Ausserdem sorgt der Orangenduft für eine weihnachtliche Note. Generell können aber viele verschiedene Kräuterkombinationen gewählt werden.

Teemischung

Zutaten

Pfefferminze
Lindenblüten
Rosenblütenblätter
Apfel- und Zitronenschale (unbehandelt)
Weckgläser oder kleine Teebeutel

Zubereitung

«Geschenk in letzter Minute» stimmt für einen Kräutertee natürlich nicht ganz. Eigentlich müssten die Kräuter bereits im Sommer gesammelt und dann getrocknet werden. Zum Glück gibt es aber das ganze Jahr hindurch Pfefferminzblätter beim Grossverteiler. Rosenblütenblätter findet man in der Apotheke. Äpfel und Zitronen sind auch im Dezember zu finden.

Wichtig: Alle Kräuter müssen ganz trocken sein. Wer nur frische Pfefferminze zur Hand hat, kann die Kräuter auf ein Backblech legen und sie im Ofen auf tiefer Stufe trocknen. Auch die Apfel- und Zitronenschale können auf diese Weise getrocknet werden.

Dann werden die Kräuter und Blüten gemischt und in ein Glas oder einen Beutel abgefüllt.



Bei der Zusammenstellung der Teemischung sind keine Grenzen gesetzt.

Zusätzlicher Tipp: Wie heisst denn die Teemischung? Lasst euch doch einen Namen einfallen und beschriftet die persönliche Teemischung damit.

Wie beim Kräutersalz, können auch bei der Teemischung beliebige Kräuter und Blüten hinzugefügt werden. Hauptsache, man trifft den Geschmack der oder des Beschenkten. ◆

IHR VEREINSAUSRÜSTER

Jim Bob®
JB

**GRATIS
KATALOGE
ANFORDERN**

WWW.JIMBOB.CH

Jim Bob AG
Fohlochstr. 5a - 8460 Marthalen
Tel.: 052 305 40 00 - info@jimbob.ch

**Alle
Rohmaterialien**

Bienenwachs
Paraffin, Dochte
etc.

bei

LIENERT-KERZEN AG
Kerzen- und Wachswarenfabrik
8840 Einsiedeln
Tel. 055 412 23 81
Fax 055 412 88 14
www.lienert-kerzen.ch
info@lienert-kerzen.ch

LIENERT KERZEN®

Viele meinen, sie seien Könige, Fürsten oder schlicht und einfach wichtiger als andere. Gerade heute schauen viele für sich selbst und die Solidarität bleibt auf der Strecke. Die Weihnachtsgeschichte erinnert daran, dass es alle braucht!

Königlicher Besuch im Küchenschrank zur Weihnachtszeit

*Herausgesucht und bearbeitet
von David Joller / Jupiter*



Im Küchenschrank standen leise vor sich hindösend Mehl und Zucker. Eine junge Frau kam in die Küche und verstaute ihre Einkäufe. Sie öffnete die Schranktür, Zucker und Mehl zuckten leicht zusammen. «Was soll das denn jetzt?», schimpfte das Mehl, als die Frau die beiden Dosen näher zusammenschob und ein Körbchen neben die beiden stellte. Danach schloss die Frau die Schranktür und es wurde wieder dunkel. «So Mutter, nun habe ich alles für die Weihnachtsguezli eingekauft. Heute Nachmittag können wir mit der Vorbereitung der Plätzchen und Brote beginnen!» Die Oma freute sich sichtlich. «Ich helfe gern, ich habe früher Weihnachten sehr viel gebacken!» Anschliessend verliessen die Frauen die Küche.

«So», knistert der Zucker, «da wollen wir doch mal sehen, wer sich hier eingeschlichen hat.» «Das machen wir!», antwortete das Mehl. «Ich fange gleich mal an.» «He ihr da in dem Körbchen, genug geruht. Jetzt wird es Zeit, dass ihr euch vorstellt. Wir stehen hier schliesslich nicht mit jedem im Schrank rum. Nun, wer will anfangen?» «Sag erst einmal wer du bist», kam die Antwort aus dem Körbchen. «Ich bin schliesslich ein Fürst!» «Oh, das wusste ich nicht! Ich bin das Mehl und mein Kumpel neben mir ist der Zucker! Wir sind die wichtigsten



Backzutaten und werden darum in der Weihnachtszeit sehr viel gebraucht.» «Nun gut, ihr dürft in unserer Nähe verweilen. Also mein Name ist Sultanine und ich komme aus dem Orient. Ich stehe an erster Stelle, ich habe die Macht.» «Das

wird sich noch zeigen», kam es aus dem Körbchen, «denn ich bin auch eine Hoheit. Man nennt mich Sukkade^{1!}!» «Oh, ja», sagte der Zucker «wie edel das klingt. Sukkade, einfach toll!»

«Mein Name ist Safran, auch ich komme aus dem Orient», meldete sich der Nächste aus dem Körbchen. «Ich bin besonders edel und gehöre zu den teuersten Gewürzen der Welt.» «Na, na, nun gib mal nicht so an», mischte sich der nächste Beutel in das Gespräch, «ich heisse Kardamom, bin auch aus dem Orient und sehr wichtig für die Weihnachtsbäckerei.» «Natürlich, natürlich. Für die Weihnachtsbäckerei werde auch ich gebraucht,



mein Name ist Bourbon-Vanille. Und weil ich so wichtig bin, liege ich in einem Bett aus Glas und nicht so wie ihr in Papierbeuteln.» «Das verbitte ich mir», schnaubte die Sultanine, «ich liege in einem weichen Kunststofftütchen!» «Ha, ha!», lachte der Safran. «Du bist mit etlichen Deinesgleichen in eine Plastiktüte gepackt worden! Gib hier bloss nicht an!» «Nimm dir nicht zu viel heraus, ich bin immer noch die Sultanine und damit der Mächtigste in diesem Korb.» «Ich glaube eher ich bin der Boss, denn ich komme aus dem Himmel! Mein Name ist Sternanis», meldete sich eine zarte Stimme. «Für einen Boss bist du viel zu klein und zu zart», mischte sich der Kardamom ein. «Mein Name ist Kreuzkümmel, auch aus dem Orient und unglaublich würzig», meldete sich eine feste, laute Stimme aus dem Korb. «Dein Geruch ist viel zu extrem. Glaube nur nicht, du könntest unser Boss sein», stöhnte der Safran. «Ich glaube nicht, dass ihr Hoheiten einen Boss braucht», warf das Mehl ein. «Soweit ich gehört habe, werdet ihr heute noch gebacken!»



«Aua, was ist das denn?», rief plötzlich der Sternanis. «Was ist denn passiert?», wollten alle wissen. «Hier unten in der Ecke liegt so ein geknicktes Tütchen,

auf das ich eben getreten bin. Alles in Ordnung!» «Was für ein Tütchen?» «Weiss ich nicht, hat sich nicht vorgestellt.» «Hallo, du da unten in der Ecke im königlichen Körbchen!», rief der Zucker, «Wer bist du?» Zaghafte Klänge aus der Tiefe des Körbchens, eine zarte Stimme. «Mein Name ist Pottasche²» «P O T T A S C H E», grölten alle wie im Chor, «habt ihr sowas schon mal gehört? Pottasche geht gar nicht, drängelt sich hier in das Körbchen voller Hoheiten!» «Schmeisst ihn raus, er hat hier nichts zu suchen!», schimpfte die Sultanine. «Wir werden es nicht dulden mit Pottasche zusammenzuliegen. Pottasche, wie ekelig!» Mit vereinten Kräften, angeführt von der



Sultanine, beförderten sie Pottasche aus dem Körbchen. Soweit es ging, schubsten sie Pottasche in die hinterste Ecke.

Einige Zeit später, es war wieder Ruhe eingekehrt, öffnete sich die Küchenschranktür. Die junge Frau und die Oma standen davor und holten Zucker, Mehl und das Gewürzkörbchen aus dem Schrank. Die königlichen Gewürze freuten sich, nun endlich ihren vollen Geschmack zeigen zu können. Die junge Frau legte alle Zutaten, die benötigt wurden, auf den Tisch. «Ich bin mir sicher, dass ich ein Tütchen Pottasche gekauft habe, aber ich kann sie nicht finden», schimpfte sie mit sich selbst. «Schau doch noch einmal genau nach, weg kann es ja nicht sein.» «Ich habe überall geschaut, ich kann es nicht finden. Verschieben wir das Backen auf morgen. Ohne Pottasche brauchen wir gar nicht anzufangen. Die junge Frau stellte die Zutaten wieder in den Schrank, machte die Tür zu, löschte das Licht und verliess die Küche.»



«Das habt Ihr nun davon, ihr königlichen Dummköpfe», schimpfte der Zucker. «Wegen euch muss die Weihnachtsbäckerei verschoben werden und ich hatte mich so darauf gefreut. Ich will, dass morgen alles klappt, also seht zu, dass ihr die «Pottasche» wieder in den Korb befördert, wie ist mir egal.» ♦

¹: Sukkade heisst im hiesigen Volksmund Zitronat und ist kandierte Zitronenschale

²: Pottasche ist Kaliumkarbonat und auch im Backpulver enthalten.

Mit Voyage-Partage in eine neue Kultur eintauchen und Erfahrungen für's Leben machen. Naemi Zürcher hat es gewagt und berichtet von ihren Eindrücken.

Von Abenteuerlust und Gottvertrauen

Von Naemi Zürcher



Weshalb würzt man ein Gericht? Um ihm mehr Geschmack zu geben oder vielleicht, um etwas Spezielles daraus zu machen. Bei meiner Entscheidung, mein bequemes Leben in der Schweiz während zehn Monaten in den Alltag einer unbekannteren Welt Ostafrikas einzutauschen, ist es wohl um etwas Ähnliches gegangen. Mit einem Rucksack vollbepackt, dass keine Stecknadel mehr reinpasst, mache ich mich also zum Flughafen auf. Ob eine Portion Abenteuerlust gepaart mit etwas Gottvertrauen wohl ausreichen, genügend Durchhaltewillen zu zeigen?

Ein Fest zu Ehren

Angekommen am Flughafen von Daar-es-Salaam holt mich Sister Nazarena ab. Sie ist extra für mich die weite Strecke bereits einmal gefahren. Auf der 13-stündigen Busfahrt von Dar-es-Salaam nach Imiliwaha bietet sich mir die erste Gelegenheit, Afrika besser kennenzulernen. Der Weg führt durch den Mikumi Nationalpark und meine Aufmerksamkeit ist voll da, als ganz in der Nähe eine Giraffe zu sehen ist. Die Einheimischen im Bus schenken dem Tier und den Pavianen, die am Wegrand sitzen, kaum Beachtung. Man hat mich im Voraus gewarnt, dass es auf der gesamten Reise

wahrscheinlich nur zwei Toilettenpausen gibt. Daher trinke ich mit Bedacht. Zwischendurch versorgt mich Sister Nazarena mit feinen Früchten und Nüssen, die im Bus und an den Strassenkreuzungen in Hülle und Fülle angeboten werden. Als es schon dunkel ist, treffen wir schliesslich in Imiliwaha ein - einem kleinen Ort im Süden von Tansania in der Nähe des Malawisees, ganz weit weg vom Tourismus. Eigentlich wohnen hier nur 120 Benediktinerschwwestern und die Angestellten, für welche der Konvent Arbeitgeber ist. Die Schwestern warten mit einem feinen Abendessen nervös auf meine Ankunft und begrüessen mich freudig. Während dem Essen wird es plötzlich laut. Die Tür öffnet sich und ein Dutzend Schwestern laufen singend und klatschend mit einem riesigen Kuchen ins Priesterhaus. Es dauert eine Weile bis ich merke, dass der grosse Aufwand zu meinen Ehren betrieben wird.

Waisenhaus mit Platzbedarf

Am nächsten Morgen erwarten mich im Waisenhaus 30 Kinder freudestrahlend. Sofort nehmen sie meine Hand und wollen, dass ich sie hochhebe. Da sie viele wechselnde Bezugspersonen haben, kennen sie kein Gefühl für Nähe und Distanz, denn die meisten Kinder sind Halbwaisen. Viele der Mütter sind durch eine Krankheit oder bei der Geburt gestorben und die Väter können oder wollen sich nicht um ihre Kinder kümmern. Darum kennen viele Kinder ihren Vater nicht. Immer wieder kommen neue Kinder ins Heim, die Verwandte oder der Dorfchef dort «abladen». Dadurch ist die



Naemi Zürcher mit den kleinen Bewohnern des Waisenhauses

Anzahl der Kinder in der Vergangenheit enorm angestiegen und das Waisenhaus ist aus allen Nähten geplatzt. Ein italienisches Paar hat dann für Kinder ab dem 6. Lebensjahr ein Schulinternat, welches etwa eine Fusstunde vom Waisenhaus entfernt liegt, gegründet. Dort leben die Halbwaisen bis zum Abschluss der Primarschule und im Waisenhaus konnte genügend Platz für neue Kinder geschaffen werden. Im Heim arbeiten neben drei Schwestern vier bis sechs weitere junge Frauen.

An meinen Arbeitsalltag als Volontärin muss ich mich erst gewöhnen. Ganz anders als in meinem Berufsalltag fällt mir die Arbeit hier nicht zu. Ich muss sie vielmehr aktiv suchen. Die Schwestern wollen mich als Gast vor zu viel Arbeit «schonen». Ich lerne, dass es Zeit braucht, sich einzuleben. Da Tansania besonders in ländlichen Gebieten wenig entwickelt ist, verbringen wir viel Zeit mit alltäglichen Arbeiten, wie zum Beispiel Kleider waschen. Auch wenn in der Waschküche zwei Waschmaschinen stehen, haben wir nur wenig Wasser und Strom zur Verfügung und waschen die Kleider der Kinder trotzdem oft von Hand. Das ist nicht nur eine körperlich anstrengende Arbeit, sie benötigt auch sehr viel Zeit. Während ich die schweren mit Kleidern gefüllten Zuber in den Garten schleppe, erhalte ich eine Vorstellung, wie das Leben meiner Grosseltern damals ausgesehen haben muss. Neben der praktischen Arbeit im Waisenhaus betreue ich die Kinder, spiele mit ihnen oder gehe mit ihnen spazieren. Diese Art von Betreuung wird in Tansania nicht als Arbeit angesehen. Wenn die Kinder ein Dach über dem Kopf und genügend zu essen haben, ist aus Sicht der Einheimischen ausreichend gesorgt für sie. Darum versuche ich als Volontärin stets die Balance zwischen «richtiger» Arbeit und «Zeit für die Kinder» zu finden. Denn für die Kleinen bin ich während meines ganzen Aufenthaltes ein tägliches Highlight. Jedes Mal, wenn ich das grosse rote Eisentor öffne, springen mir einige Kinder in die Arme und rufen den anderen Kindern im Garten laut zu: «Dada Naini ni hapa!» («Naemi ist gekommen!»). Immer wieder tröstet mich die Freude und Dankbarkeit der Kinder, wenn wieder einmal etwas gar nichts so läuft, wie ich mir das vorgestellt habe. Und das kommt in Tansania nicht selten vor! Oft stelle ich mir viele Fragen. Ob es nicht wertvoller wäre, mit Pflegeeltern zu arbeiten und die Herkunftsfamilien zu unterstützen, sodass diese die Kinder aufnehmen könnten? Dank der guten Vorbereitung durch Voyage-Partage ist mir dennoch bewusst, dass meine schweizerischen Augen nicht ausreichen, um die gesamte Realität vor Ort zu begreifen. Mit der Zeit beginne ich, die Menschen vor Ort besser zu verstehen und viele Dinge aus einer ganz anderen Perspektive zu sehen.



Kochstelle im Hof.

Zeit zum Nachdenken

Die Zeit in Tansania war für mich eine Lebensschule – eine Erfahrung, die Würze in mein Leben gebracht hat. Wenn man die Freunde aus der Schweiz nicht jederzeit um sich hat, um zu reden, wenn der Internetzugang nur beschränkt funktioniert und wenn um acht Uhr abends der Strom aus ist, hat man viel Zeit zum Nachdenken. Ich konnte so vieles lernen. Über die ostafrikanische Kultur, über die Herausforderungen eines Entwicklungslandes, über Politik und auch über mich selbst. Afrika ist für mich kein leerer Begriff mehr, sondern es stehen Menschen und Geschichten dahinter. Rückblickend kann ich sagen, dass es sich lohnt, das eigene Leben umzukrempeln und einfach mal ins kalte Wasser zu springen. Ich sehe heute nicht nur vieles mit anderen Augen, sondern bin gelassener und dankbar für mein Leben in der Schweiz. Was auch Monate nach meiner Rückkehr bleibt, ist die Lust, nach neuen Abenteuern und die Erinnerungen an die Menschen von Imiliwaha. ◆



Voyage-Partage – Das Volontariatsprogramm mit Wirkung

Mit dem Volontariatsprogramm von Voyage-Partage engagieren sich junge Menschen in einem kirchlichen Projekt in Asien, Afrika oder Südamerika. Während 4-12 Monaten erhalten sie einen Einblick in das einfache Leben der Bevölkerung und in die Arbeit der Ordensgemeinschaft. Sie setzen sich mit einer fremden Kultur, mit anderen Lebensgewohnheiten und Traditionen auseinander. Voyage-Partage legt grossen Wert auf eine intensive Vorbereitung der Volunteers, vermittelt individuell abgestimmte Projekte und begleitet die jungen Erwachsenen vor, während und nach dem Volontariat.

www.voyage-partage.ch

Präses fragen Barny

Frage

Unsere Abteilung hat im Moment zehn Leiterinnen und Leiter auf der Pfadistufe, aber leider auch nur zehn Pfadis, die regelmässig am Programm teilnehmen. Auf der Wolfsstufe sieht es nicht viel besser aus: viele Leiter, aber fast kein Nachwuchs. Was kann ich als Präses beitragen, dass diese Misere irgendwie gelöst wird?

Antwort

Auf den ersten Blick muss man sagen, dass es keine einfache Lösung gibt. Wenn bei den Wölfen kein Nachwuchs vorhanden ist, der in die Pfadistufe übertritt, wird die Situation schwierig und kaum über Jahre zu tragen sein. Wenn absehbar ist, dass in den nächsten zwei Jahren mindestens sechs Wölfe zu Pfadis werden und die Pfadis nicht gleich ins Leiteralter kommen, kann diese Zeitspanne schon überbrückt werden. Es müssen aber noch weitere Massnahmen getroffen werden, denke ich. Zuerst stellt sich die Frage, ob es überhaupt realistisch ist, den nötigen Nachwuchs zu gewinnen. Sollte dies der Fall sein, kann ganz gezielt Nachwuchs rekrutiert werden. Dafür braucht ihr aber Unterstützung, denn allein lässt sich nicht alles stemmen, auch wenn die Abteilung noch so viele Leiterinnen und Leiter hat. An eurer Stelle sollten Elternrat, der APV, das Corps oder der Kantonalverband hinzugezogen werden, um an externe Inputs zu gelangen. Eure Zielgruppe sollten nebst Wölfli auch junge Pfadis sein. Geht in die Schulen oder an Hotspots eures Ortes. Macht Flyeraktionen und coole Schnupperanlässe für Kinder und Jugendliche jeden Alters. Kurz: Macht euch sichtbar. Oft braucht es nur ein, zwei Neue und die bringen noch ihre Brüder und Schwestern und den besten Kollegen und alle BFF's (ja, die gibt es auch bei uns) mit. Koordiniert die Aktionen mit euren Betreuungspersonen, lasst euch im administrativen Bereich helfen, sodass die Leiterinnen und Leiter entlastet werden und nur noch das machen müssen, was sie am besten können. Tolle Aktivitäten gestalten. Und wenn alles nichts hilft: Nehmt mit dem Kantonalverband Kontakt auf und besprecht die Möglichkeiten einer Fusion. So stirbt die Idee Pfadi nicht, sie wird neu geboren. ◆

VKP aktuell

VKP-Präsestagung 2018

Am 5. September 2018 fand die VKP-Präsestagung 2018 statt. Wiederum besuchte eine kleine aber umso interessiertere Gruppe Präses die Veranstaltung zu den Themen «was kann ich von einem/einer Abteilungsleiter/in (AL) voraussetzen» und «wie bringe ich Gott zur Sprache». Am Morgen stand der oder die AL beziehungsweise das AL-Team im Zentrum. Vor einigen Monaten erschien das neue AL-Hilfsmittel Alpha, darum nutzten wir die Gelegenheit und thematisierten ausführlich die AL-Rolle. Wird die Frage gestellt, was vorausgesetzt werden kann, muss zunächst einmal klar sein, was ein/e AL - oder ein AL-Team - alles macht. Das Alpha bot dazu eine gute Inspiration. Es wurde in den Gruppen schnell klar, dass die Aufgaben sehr umfassend sind. Eigentlich kann das eine Person, besonders eine so junge, gar nicht leisten. Und dennoch funktionieren die meisten Abteilungen. Das liegt einerseits daran, dass die Ehrenamtlichen unglaublich viel Herzblut in ihre Arbeit stecken (und sich auch ein gewisses Mass an Improvisationskunst angeeignet haben), andererseits funktioniert eine Abteilung halt doch vor allem als Ganzes. Dazu gehören die Leiterinnen und Leiter, aber auch die verschiedenen Betreuungsrollen, wie der oder die Präses. Es reicht aber nicht, wenn klar ist, was die AL tun sollten, es muss sich auch vergegenwärtigt werden, was es dazu braucht. In Gruppen überlegten sich die anwesenden Präses, welche Kompetenzen erforderlich sind, um eine Abteilung zu leiten. Bis anhin bewegten wir uns mit unseren Überlegungen in der Theorie. Entscheidend ist für den Erfolg aber, wie es in der Praxis, also ganz konkret bei den Abteilungen, aussieht. Die Präses überlegten darum, wo in ihren Abteilungen etwas weniger gut funktioniert, vielleicht auch eben Kompetenzen fehlen. Mit diesen Gedanken gingen wir in den Mittag.

Im zweiten Teil der Präsestagung beschäftigten sich die Präses mit dem Pfadigesetz und dem Pfadiversprechen. Gesetz und Versprechen, G&V, bilden eine eigentlich untrennbare Einheit. Wir Pfadi versprechen, nach dem Pfadigesetz zu leben oder mindestens unser Möglichstes zu tun. Beim Versprechen können wir Gott einbeziehen oder nicht erwähnen: Im Vertrauen auf Gott und zusammen mit euch allen ... oder Zusammen mit euch allen. Auch in anderen Ländern besteht eine solche Wahlmöglichkeit oder das Versprechen wird gänzlich selbst verfasst, aber immer mit Bezug auf das entsprechende

Pfadigesetz. Bei der Formulierung haben die Pfadi die Wahl, wichtig ist hier, dass sich die Pfadi vor dem Ablegen des Versprechens bewusst entscheiden und sich mit dieser Frage auseinandersetzen. Noch wichtiger ist, dass die Pfadi frei wählen können. Und schliesslich vertrauen sie ihrem persönlichen Gott. Die Diskussion zeigte, dass Gesetz & Versprechen in praktisch allen Pfadiabteilungen wichtige Pfeiler sind und sehr unterschiedliche Traditionen bestehen. Dass sich die Pfadiabteilungen viele Gedanken zur Auseinandersetzung machen zeigt sich auch daran, dass die Pfadi selbst das Versprechen ergänzen können. Die verbindliche Formel für alle Pfadi in der Schweiz wird mit persönlichen Schwerpunkten angereichert. So wird Pfadi gelebt!

VKP Mitarbeitertreffen in Hergiswil am See

Der VKP lud zum diesjährigen Treffen in Hergiswil am See zum Besuch der Glasi ein. Für Speis und Trank war die Belegschaft anschliessend bei Kerstin Wesner / Dolce zu Gast.

Am 8. September 2018 trafen sich die VKP Mitarbeitenden zum jährlichen Ausflug in Hergiswil, wo ein Besuch der Glasi auf dem Programm stand. Mit dabei waren dieses Jahr, Alexandra Burnell / Fresh, Natascha Iten, Samuel Malapati / Simba, Andreas Mathis / Mugg, Martina Meyer, Martin Sigrist / Miniwolf, Michael Weber / Pele und Kerstin Wesner / Dolce.

Auf dem Museumsrundgang blickte das Team auf die Geschichte der Glasi zurück und erfuhr dabei viel über die Ups and Downs der vergangenen 200 Jahre. Das Museum der Glasi ist klein aber fein und zum Abschluss des Rundgangs werden die Besucher auf die Galerie geführt, von wo aus man die Glasbläser direkt bei ihrer Arbeit beobachten kann. Ganz schön heiss war es in dieser Halle, beträgt doch die Temperatur im Glasschmelzofen 1500°C. Gearbeitet wird an insgesamt 6 Stationen und das an sieben Tagen die Woche, rund um die Uhr. Das flüssige Glas wird entweder in Form gegossen oder in Form geblasen. So entstehen unzählige wunderschöne Objekte, deren Formen kaum Grenzen gesetzt sind. Auch das Team durfte sich ans Glasblasen wagen und so formten unter fachmännischer Anleitung alle eine eigene Kugel, die mit nach Hause genommen werden durfte. Ob es tatsächlich alle Glaskugeln zum jeweiligen Besitzer heim geschafft haben, bleibt an dieser Stelle offen. Natürlich verschlug es auch den einen oder die andere nach dem Rundgang in das Verkaufsgeschäft, wo er/sie sich mit einem oder zwei Mitbringsel eingedeckt hat. Kerstin Wesner / Dolce lud das Team zum anschliessenden Barbecue bei sich zu Hause ein. Danach stand ein bisher ge-

heimes Traktandum an. Martina Meyer, seit September 2017 für den VKP tätig, wurde überrascht und unverhofft zur Pfadiprüfung gebeten. Trotz Knorz beim Krawatten-Knopf und verbesserungswürdigen Erste-Hilfe-Massnahmen bestand sie die Prüfung und wurde feierlich und nass auf den Namen Flugs getauft. Mit vollem Magen und vollen Taschen machten sich danach alle wieder auf den Heimweg. ◆



Kerstin Wesner / Dolce versucht sich beim Glasblasen.

Bildquellen:

Titelseite: Hans / www.pixabay.com.

Seiten 2: [sladkovskaivka](http://sladkovskaivka.com) / www.pixabay.com.

Seiten 4 und 5: Adoration of the Magi Tapestry detail, www.en.wikipedia.org; [KitzD66](http://KitzD66.com) / www.pixabay.com; [Leo_65](http://Leo_65.com) / www.pixabay.com.

Seite 6: [Counselling](http://Counselling.com) / www.pixabay.com.

Seiten 8 und 9: [Norina Brun](http://NorinaBrun.com) / [Achaiah](http://Achaiah.com); [Einladung zum Essen](http://Einladung_zum_Essen.com) / www.pixabay.com.

Seiten 10 und 11: [Gaby Jung](http://GabyJung.com), www.weihnachtsseiten.de; amazonas.de; sweet-family.de; horbachermuehle.de; vitamine.com; landi.ch; [Ajale](http://Ajale.com) / www.pixabay.com; [Clcker-Free-Vector-Images](http://Clcker-Free-Vector-Images.com) / www.pixabay.com;

Seite 12 und 13: [Naemi Zürcher](http://NaemiZuercher.com).

Seite 15: VKP.

Quellenangaben:

Seite 7: www.lifeline.de; www.naturheilkraeuter.org; www.gutekueche.ch; www.wikipedia.org; www.wiberg.eu.



Du suchst konkrete Ideen für deine Aktivitäten mit den Pfadi oder anderen Jugendlichen? Du suchst auch Anregungen und Impulse für dich? Der KOMPASS ist genau das Richtige für dich: *Verständlich – Kreativ – Praktisch.*

Der KOMPASS ist von Pfadi für Pfadi gemacht. Im KOMPASS werden Themen, die die Jugendlichen interessieren, aufgearbeitet, hinterfragt und mit praktischen Ideen für die Arbeit mit Jugendlichen bereichert. Die Praktipps sind ideal zum Sammeln.

Der KOMPASS erscheint sechsmal jährlich.

Ich möchte

eine gratis Probenummer

Jahresabo (32.– Fr.*)

* Detaillierte Abopreise siehe rechte Spalte.
Einsenden an: VKP, KOMPASS, St. Karliquai 12,
6004 Luzern, vkp@vkp.ch

Vorname:

Name:

Adresse:

PLZ und Ort:

Unterschrift:

würzig

- 2 Was ist ein Gewürz
- 4 Gold, Weihrauch und Myrrhe
- 6 Paprika vs. Nature Chips
- 7 Wirkung der Gewürze
- 8 Geschenke in letzter Minute
- 10 Königlicher Besuch im Küchenschrank
- 12 Von Abenteuerlust und Gottvertrauen
- 14 Präses fragen Barny / VKP aktuell

KOMPASS

Nr. 6/2018, 79. Jahrgang, erscheint sechsmal jährlich
ISSN 1661-3996

Herausgeber

Verband Katholischer Pfadfinderinnen und Pfadfinder VKP

Jahresabonnement

Für aktive Pfadi Fr. 32.–, sonst Fr. 37.–

(Ausland Fr. 35.–/40.–)

Das Abonnement ist nur auf Jahresende schriftlich kündbar. Postkonto: 60-21832-5

Redaktion und Adressänderungen

Zeitschrift KOMPASS, VKP

St. Karliquai 12, 6004 Luzern

Tel. 041 266 05 00

e-mail: kompass@vkp.ch, Internet: www.vkp.ch

Druck und Versand

Cavelti AG, Gossau

Gestaltung und Inserate

creAzzione, Doris Amrhein,

Sonnmat 16 b, 6044 Udligenswil / LU

Telefon 079 721 65 14

doris@creazzione.ch

KOMPASS-Equipe

Thomas Boutellier, Olten; David Joller, Bern; Michael Weber, Buchs AG; Andreas Mathis, Oberrickenbach; Norina Brun, Olten; Martina Meyer, Hergiswil.