

GUT PFAD

Ausgabe 03/2014

KOCHEN & ESSEN MIT PFADFINDERINNEN!

COOOOLINARISCH!!!



Zeitung der Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen

Coolinarisch – echt gut!

Nach der Fast Food Welle in den 80er Jahren und dem Fertiggerichte-Boom weht nun ein erfrischender Gegenwind um unsere Nasen: Frische Lebensmittel, duftende Kräuter und hippe Köche lassen „selber Kochen“ wieder voll im Trend liegen.

Jung bis Alt zelebriert das Kochen wieder öfters. Einheitsbrei und Fertigenüs sind passé. Oder wie sonst ist der Erfolg von openkitchen, KochAbo, Guerilla bakery, Private Dinner, und vieles andere mehr zu erklären?

Das Bundesthema 2014/2015 widmet sich Kochen und Ernährung und mit diesem Gut Pfad wollen wir euch Lust machen, euren Kids ein coolinarisches Kocherlebnis zu bieten. Gemeinsam kochen kann so viel mehr als nur notwendige Essenzubereitung am Sommerlager sein! Natürlich ist es heute ein wenig herausfordernder als früher – verschiedene Intoleranzen und Allergien sind ebenso zu berücksichtigen wie religiöse Bedürfnisse.

Dafür bekommen die Kids (und wir) dafür alle erforderlichen Informationen durch Apps und speziellen Websites geliefert. Auch für die spezielle Lagerküche gibt es mittlerweile tolle Seiten mit bewährten Rezepten. Ganz besonders gut gefallen hat uns www.lagerkochbuch.ch, ein Projekt, für Pfadi- und andere Lager fertige Speisepläne mit den dazugehörigen Rezepten gemeinsam zu sammeln und allen zur Verfügung zu stellen. Umrechnung der Mengen und Informationen zu einzelnen Zutaten inklusive.

Am Lager sind noch andere coole Zubereitungen möglich – geschirrlos kochen (ohne Hilfsmittel wie Alufolie), Kochen aus dem Garten der Natur (Wildkräuter) und Lunchpakete ohne Dauerwurst und Eckerlkäse.

Lass' dich durch das Gut Pfad inspirieren und erlebe mit deinen Kids am kommenden Sommerlager coolinarische Abenteuer!

Kochen ist einfach cool! Viel Spaß!

Gerwald



Bild: Gerwald Wessely



INHALT

Aus der Redaktion	2	Neue Herausforderung gesucht	14	Wie RaRo aus der ganzen Welt lernten zu fliegen	23
Bundesthema 2014 – Kochen	3	Jahres-Kalender 2014	16	„Fressen und Saufen“	25
Georgstag 2014	4	CaEx-Kurznachrichten	18	Pfadfindergeschichte	26
Berufungen & Ehrungen	6	CaEx-Methodenseminar	19	Sportlich	
Aktuelles aus dem Präsidium	6	Fooooood!	19	Bowling	28
Nachruf Heinz Piringner	7	Hunger ist der beste Koch	20	Vienna City Marathon	29
Klein, aber Oho!	8	Rezept für ein gelungenes		Volleyball	29
Cooool...Pizzaburger!	9	LJR-Treffen	22	„Echt scharf“	30
Gruppensplitter	11	Wir zeigen euch, wo's lang geht!	23	Fussball	30
Kochen mit Bibern	12			LV-Kalender	32
Kultur und Genuss	13				

„LIEBE MAMA, DAS LAGER IST SUPER!...“

...Das Wetter ist schön, aber das Essen schmeckt mir nicht...“

So – oder so ähnlich – haben meine Postkarten vom Sommerlager nach Hause gelautet, wahrscheinlich war ich da nicht die einzige. Und das Highlight nach einem 2-wöchigen Sommerlager war – neben einer ausgiebigen Dusche – das Schnitzel mit Erdäpfelsalat.

Heute ist das anders – wir wissen, dass zu einer guten Lagerplanung auch gutes Essen gehört und wenn die Kinder und Jugendlichen zum dritten Mal Nachschlag holen kommen (oder bereits das zehnte Zwetschkenknödel verdrücken), weiß man auch, dass es schmeckt. Essen und Kochen beschränkt sich bei uns PfadfinderInnen aber nicht auf drei Mahlzeiten am Tag, sondern hält natürlich auch einiges an Methodik parat – eine Kochstelle muss erst einmal gebaut werden, bevor man darauf auch kochen kann, die Lebensmittel müssen entsprechend gelagert werden. In vielen Gruppen sind „Kochduelle“ oder andere Kochwettbewerbe



Bild: Sabina Wessely

bereits fixer Bestandteil im Programm, andere Gruppen haben eigene Kochbücher, wo man auch Gerichte jenseits des obligatorischen Erdäpfelgulasch finden kann.

Als im Bundesrat das Thema „coolinarisch“ beschlossen wurde, sind die Ideen nur so gesprudelt

und mit der Unterstützung eines Schwerpunkte-Kuchens (mit essbaren Logos) wurde dann zu den einzelnen Schwerpunkten gearbeitet.

Die Ergebnisse findet ihr voraussichtlich ab August unter www.ppo.e.at/aktionen/bundesthema. Dort werden Methoden für Heimstunden und Lager verfügbar sein, es wird aber auch eine interaktive Plattform zum Ideenaustausch geben, wo alle aufgefordert sind, eigene Ideen oder Methoden hochzuladen.

Wir wünschen euch einen schönen Sommer und unvergessliche und „coolinarische“ Sommerlager bei denen es nachher vielleicht heißt: „Mama, am Sommerlager hat es so gutes Essen gegeben, kannst du das auch mal kochen?“



Bild: Teresa Pribil

Gut Pfad,
Sonja



GEORGSTAG

WIR HÄNGEN DEN FRIEDEN
AN DIE GROSSE GLOCKE!



Samstag, 26.4.2014

06:00h

reges Treiben am Heldenplatz – zu den Klängen aus der Volksgarten-Disco werden die Bühne und die ersten Zelte aufgebaut – es ist bewölkt

07:30h

die ersten Zelte stehen, die Müllabfuhr räumt die „Reste“ der vergangenen Nacht vom Platz und bringt eine Armada an Mistkübeln, damit heute nichts auf der Wiese landet – leichter Nieselregen setzt ein

08:30h

Die Bühne ist fertig aufgebaut und richtig groß, der erste Kaffee im Gilde-Café läuft aus der Maschine, die Friedensdörfer sind eingeteilt und die ersten Stationen werden aufgebaut – es nieselt noch immer

09:30h

Während am Heldenplatz die Vorbereitungen auf Hochtouren laufen, treffen die ersten Gruppen am Stephansplatz ein – ausgerüstet mit Transparenten und Klingeln aller Art – Nieselregen auch am Stephansplatz

10:30h

In Begleitung der Wiener Polizei setzt sich der Friedenszug – bestehend aus über 2.000 Pfadfinderinnen und Pfadfindern von Bibern bis Rangern und Rovern, in Begleitung ihrer Leiterinnen und Leiter in Bewegung – der leichte Regen kann uns nicht stoppen

11:00h

Die Spitze des Friedenszuges trifft bei der Oper ein und wird nun von der Pfadfinderfanfare angeführt – auch der stärker werdende

Regen kann die Stimmung nicht trüben – jetzt geht's erst richtig los!

11:20h

Die ersten Friedensbotschafter erreichen den Heldenplatz durch das Burgtor – es regnet noch immer

11:45h

Auf der Bühne wird unser gemeinsames Friedensfest eröffnet – wir trotzen dem Wetter mit „Singing in the rain“ – danach suchen sich viele erst mal ein trockenes Plätzchen für eine Stärkung

12:30h

Auch wenn viele schon daran gezweifelt haben – der Regen lässt nach und hört tatsächlich auf – die Stationen in den Friedensdörfern dürfen sich über Besucher aus den einzelnen Stufen freuen





Bild: Rudi Klaban

14:30h

Die Sonne scheint! Jetzt ist es richtig voll am Heldenplatz und alle, die sich vom anfänglich bescheidenen Wetter nicht beirren ließen, erleben einen Tag voller „Friedensbotschaften“

An dieser Stelle ein großes Danke an alle, die in der Vorbereitung und während der Veranstaltung diesen Tag mit so viel Einsatz möglich gemacht haben!

Eure Landesleitung

**Leider ist der Weltrekordversuch nicht geglückt – uns haben rund 1500 Klingeln gefehlt, aber vielleicht beim nächsten Mal.*

16:00h

Bei strahlendem Sonnenschein starten wir den Weltrekordversuch* und feiern eine Abschluss-party zu den Klängen von „Just 4 fun“ – Give peace a chance... klingt es noch lange nach.

19:00h

Der Heldenplatz schaut beinahe wieder so aus wie vor 13 Stunden, nur dass er ein bisschen sauberer ist...



BERUFUNGEN & EHRUNGEN

ERNENNUNGEN / VERLEIHUNGEN

Bronzene Lilie

DI Sophie Frantal	Gr. 1
B.Ed. Katharina Holovlasky	Gr. 34
Monika Seres	Gr. 34
Peter Wittl	Gr. 34

Bronzenes Ehrenzeichen LV

Harald Oberleitner	Gr. 1
Tamara Frühwirth	Gr. 1
Gerhard Oberleitner	Gr. 1

Dankabzeichen LV

Veronika Kuhn	Gr. 1
DI Karin Oberleitner	Gr. 1
DI Dr. Lionel Dorffner	Gr. 36
Renate Steger	Gr. 36
Jürgen Kromp	Gr. 36
Michael Zeckl	Gr. 36
Christa Hommel	Gr. 36

GruppenführerInnen-Berufung

Gerhard Popp	Gr. 8, Wiederwahl
Markus Fritsche	Gr. 8, Neuwahl
Maria Mandl	Gr. 6, Wiederwahl
Bibiana Schachingner	Gr. 12, Neuwahl
Martin Fidler	Gr. 19, Neuwahl (als gGF)
Michael Steinmetz	Gr. 38, Neuwahl



Elternrat

Elternratsobfrau

Mag. Martina Miksch Gr. 27, Wiederwahl

Kassier

DI Manfred Fürnsinn Gr. 27, Wiederwahl

AKTUELLES AUS DEM PRÄSIDIUM

Hüttl-Heim nur eingeschränkt nutzbar

Im Zuge einer routinemäßigen Begehung wurden erforderliche Veränderungen in Bezug auf die aktuellen Fluchtwegerfordernisse festgestellt. Daher ist der obere Stock ab sofort nicht mehr benutzbar. Das Heim kann daher bis auf weiteres nur im unteren Teil (Küche, Aufenthaltsräume, Sanitärbereich) genutzt werden.

Wir bitten um Verständnis, dass es daher zu Stornierungen von bereits gebuchten Lagern und Veranstaltungen gekommen ist – es ist dies im Sinne der Sicherheit für die Kinder und Jugendlichen!

Elternratsausbildung – aktuell

Im März widmeten sich acht Kassierinnen, Kassiere und Obleute dem nur auf den ersten Blick sperrigen Thema „Gruppe und Finanzen“. Gemeinsam wurden zuerst formale Erfordernisse an Buchführung und Gruppenkonto erarbeitet und die Besonderheiten der Gruppe als Zweigstelle der Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen erläutert. Danach wurden Erfahrungen mit der Abrechnung von Lagern und Veranstaltungen

ausgetauscht und Themen wie Inventarliste, Registrierung, Mitgliedsbeiträge sowie Förderungen und Subventionen bearbeitet. Danke an die Teilnehmer/-innen für die aktive Mitarbeit.

Das ebenfalls noch für das Frühjahr geplante Modul „Grundlagen der PfadfinderInnen“ mussten wir wegen zu geringer Nachfrage auf den Herbst verschieben. Neuer Termin: Donnerstag 20. November 2014.

Alle Informationen zu den Modulen (Inhalte, Zielgruppe, Anmeldung, Uhrzeit, Ort) gibt es auf www.wpp.at/organisation/elternrat/er-aus-und-weiterbildung

Elternrat-Informationen zum Download

Das Angebot an Informationen, Formularen und Vordrucken für die Elternratsarbeit wird immer größer. Zu finden im INTERNEN Bereich auf www.wpp.at.

Wie kommst du dort hinein: Der Bereich steht allen aktiven Funktionärinnen und Funktio-

nären offen (alle registrierten Leiter/-innen, Elternräte, LV-Team, KolonnenfunktionärInnen). Du brauchst dazu deine Scout-ID und deine von dir im SCOREG gespeicherte Mailadresse.

NEU: Übergabe-Checklist online

Neu im internen Bereich auf www.wpp.at ist eine Checkliste als Hilfestellung bei Neuwahlen von Elternratsobleuten bzw. Kassierinnen und Kassieren zu finden. Aus Gesprächen mit neu gewählten Funktionärinnen und Funktionären haben wir erkannt, dass viel Wissen über interne Abläufe, über den Verwahrungsort von Dokumenten, Unterlagen bis hin zu Lösungswörtern von Sparbüchern und Zugangscodes für Loginbereiche oft bei Neuwahlen „verloren“ gehen. Diese Checkliste ist ein erster Versuch hier eine Hilfestellung zu geben, was muss ich bei meiner Vorgängerin, bei meinem Vorgänger nachfragen, überprüfen, welche Unterlagen muss ich einfordern – wobei nicht alle Punkte für alle Gruppen zutreffen. Wir freuen uns über Feedback, diese Checkliste darf gerne noch weiter anwachsen!

Sabina, Präsidium



NACHRUF HEINZ PIRINGER

ER HAT SEINE AUFGABE ERFÜLLT!



Heinz, dein Lebensweg, dein Lebenspfad ist zu Ende. Ein großartiger Mensch, wunderbarer Freund und Pfadfinderbruder hat uns verlassen.

Für deine Gattin Grete, deine Tochter Silvia und die Angehörigen besteht unser Trost meist nur darin schweigend mitzufühlen. Wir Pfadfinderinnen und Pfadfinder trauern, weil wir mit dir, lieber Heinz, eng verbunden sind und diese emotionale Bindung endet nicht mit dem Tode.

Fünf Jahrzehnte hast du den Großteil deiner Freizeit den Pfadfindern geschenkt, zunächst bei deiner geliebten Gruppe 12, wo du als Jugendlicher deine „Pfadikarriere“ begonnen hast, später als Pfadfinderführer in den verschiedenen Stufen und von 1985 bis 2006, also mehr als 20 Jahre, warst du als Landesbeauftragter

für Aus- und Weiterbildung in unserem Landesverband und danach im Präsidium aktiv.

Persönlich haben wir versucht, dir schon zu Lebzeiten unseren Dank, Anerkennung und Wertschätzung auszudrücken, vor allem für dein Engagement bei den zahlreichen Landeslagern, Jubiläen, Jamborees und Aktivitäten. Du warst „Allzeit Bereit“ wenn es galt Entwicklungen und Visionen für unseren Verband mitzugestalten, du warst einzigartig als Vorbild in Haltung, Auftreten und Einstellung als Pfadfinder.

Die Erinnerung ist ein Fenster durch das wir dich sehen können, wann immer wir wollen. Gemeinsam haben wir viele lustige, unterhaltsame, aber auch besinnliche Stunden verbracht. Oft haben wir gelacht, gesungen und gemeinsam Gitarre gespielt, „Pfadikultur“ gelebt, Erfahrungen ausgetauscht, Ideen entwickelt, manch hitzige Diskussion geführt, stets jedoch als Pfadfinderbrüder versucht den richtigen, gemeinsamen Weg zu finden und zu gehen.

Oft denke ich an deine Geschichte, wie du mir erzähltest, was dich als Jugendlicher dazu bewegt hatte Pfadfinder zu werden – es waren zwei kurze Botschaften von dir: das Buch von BIPI – Scouting for boys und – der Pfadfinderhut, der dir so gut gefiel und den du unbedingt haben wolltest.

In vielen persönlichen Gesprächen hast du, Heinz, mir Erfahrungen, Werte und positive Gedanken auch für meine Aufgabenbereiche im LV und mein Leben mitgegeben, deine Zuneigung, Offenheit, Toleranz und tiefe Religiosität waren einzigartig und haben Spuren hinterlassen.

Du hast dich stets bemüht, die Werte und Inhalte unserer Pfadfindergemeinschaft vorzuleben und an Jüngere weiterzugeben, du warst aufgeschlossen für neue Ideen, du hast Traditionen und Feiern gepflegt und weiterentwickelt, den „BIPI-Spirit“ hast du gelebt.

Du wirst – in unseren Herzen und Gedanken – immer mitten unter uns sein, wir versprechen dir, dich niemals zu vergessen.

Du hast oft unseren Gründer Baden-Powell zitiert, eine deiner liebsten und für dich wichtigste Botschaft von ihm war:

„Der einzige Weg selbst glücklich zu werden ist der, andere glücklich zu machen.“

Heinz, du hast uns und viele Menschen glücklich gemacht, du hast deine Aufgaben als Pfadfinder erfüllt und bist nach Hause gegangen, zu deinem Gott und Vater im Himmel.

*Ing. Kurt Weber
Vizepräsident*

KLEIN, ABER OHO!

SPEZIALSEMINAR FÜR GFS KLEINER GRUPPEN 3-4 MAI 2014, KIERLING

Für 21 GruppenleiterInnen aus Wien, Niederösterreich und Salzburg begann am Samstag den 3. Mai ein zweitägiges Spezialseminar für GFs kleiner PfadfinderInnengruppen.

Kleine Gruppen, das sind PfadfinderInnengruppen mit weniger als 50 registrierten Kindern und Jugendlichen oder fehlenden Stufen. Was vorerst nach einem Minderheitenprogramm klingt, betrifft allein in Wien rund 20 Gruppen – knapp ein Drittel unserer Zweigstellen.

Das Motto „Klein, aber oho!“ war bewusst gewählt worden – damit wollte das Kursteam der LB/GFs aus Wien und Niederösterreich unterstreichen, dass Wachstum nicht die einzige Strategie für die Herausforderung der Führung und Leitung kleiner Gruppen ist. Entsprechend waren auch die Programminhalte für das bundesweit erste Seminar zu diesem

Thema gewählt worden: nach einer umfassenden Statusanalyse und den größten Herausforderungen und Erfolge der letzten Jahre widmeten wir uns zuerst den vier Tools der PPÖ für kleine Gruppen: der vitalen PfadfinderInnengruppe, Adults in Scouting, der Elternarbeit und dem Themenfeld Ausbildung in der Gruppe.

In einer weiteren Runde wurde das Schwergewicht auf Mitarbeiterführung gelegt: Handlungsvereinbarung mit LeiterInnen, Wille zum Engagement und Einstieg in die Führungsfunktion, die wichtige Zielgruppe von QuereinsteigerInnen und letztlich dreijährige Personalplanung eröffneten viel Diskussionspotential und konkrete Strategien.

Der zweite Seminartag widmete sich zwei zukünftigen Schwerpunktthemen der PfadfinderInnen in Wien und Niederösterreich: einerseits der Chance, die Diversity Management gerade für kleine Gruppen bieten kann,

andererseits den Ergebnissen der Visibilitätsarbeitsgruppe des LPR, die am Seminar in konkrete Umsetzungsvorschläge für die strategische Umfeldwerbung kleiner Gruppen umgearbeitet wurden.

Neben der derzeit laufenden Vorbereitung für die Fort- und Weiterbildung der KolonnenleiterInnen haben wir als Seminarteam eine Kernbotschaft für die Ausbildung Neu mitgenommen: im Bereich der Funktionärsausbildung (GruppenleiterInnen, GruppenausbilderInnen vor allem aber bei den Elternobleuten) wird es in Zukunft mehr und zielgerichtete Spezialausbildung – und zwar in Form von Seminaren – benötigen.

Ernst M Felberbauer, LB/GF



Bild: Ernst Felberbauer

COOL, I WERD' NARRISCH:

PIZZABURGER!

KINDER KOCHEN SICH GESUND!

„Macht falsches Essen Kinder krank?

Übergewicht, Diabetes, Herzschäden. Zuerst geht der Geschmack verloren, dann die Gesundheit“ war der Covertitel des „Profil“ vom 24. März. Die nackten Zahlen sind tatsächlich erschreckend: 24% aller Schulkinder zwischen sieben und 14 Jahren – unsere WiWö und GuSp – sind nach dem aktuellen Bundesernährungsbericht übergewichtig oder fettleibig – eine Steigerung von 6% gegenüber 2008. Bei den Erwachsenen schaut es nicht besser aus: hier sind 40% der 18-64 Jährigen übergewichtig, wobei Männer mit 52% weit häufiger betroffen sind als Frauen mit 28%. Bei Jugendlichen steigt der Altersdiabetes rapide an. Salz-Fett-Zucker und Bewegungsmangel sind dafür die Hauptursache: Pizza, Pommes und Spaghetti sind nicht nur Lieblings Speisen der Kinder und Jugendlichen, oft sind sie auch Standardmahlzeiten geworden. Vorgefertigte Nahrungsmittel, die leicht aufgewärmt werden können, lassen die Bevölkerung das Kochen einfacher Mahlzeiten verlernen. Daher sind sie gezwungen, wiederum Fertig-mahlzeiten zu kaufen – der Kreislauf dreht sich immer schneller in Richtung Abhängigkeit von industriell hergestellter Fertignahrung.



Gibt's auch andersrum:
außen Burger, innen Pizza

Gerade Kinder sind heute bereits einem enormen Druck ausgesetzt, Fertigprodukte zu kaufen – sie

sind eine primäre Zielgruppe der Werbewirtschaft geworden, Kritiker vermuten dahinter sogar ein Salz-Fett-Zucker-Komplot der Lebensmittelkonzerne. Gepaart mit bildungsfernen oder selbst übergewichtigen Eltern verschlechtert dies generell die Gesundheitslage. Parallel dazu leiden immer mehr Kinder und Jugendlichen unter Lebensmittelintoleranz.

Lebensmittelpunkt Lebensmittelunverträglichkeit?

In den letzten Jahren boomt der Markt an Spezialnahrungsmitteln und zeigt zweistellige Zuwachsraten. Eine sich immer weiter öffnende Schere zwischen tatsächlich nachweisbaren Lebensmittelunverträglichkeiten einerseits und individuellen Ernährungssensibilitäten andererseits entsteht. Unverträglichkeiten sind allergische Reaktionen auf Inhaltsstoffe, bei denen der Körper eine Bandbreite von Reaktionen zeigt, von Jucken und Reizungen über Übelkeit bis zur Erstickungsgefahr.

Diese lassen sich – in unterschiedlicher wissenschaftlicher Güte – medizinisch nachweisen, betreffen aber nur einen geringen Prozentanteil der Bevölkerung. Zwei Faktoren des Fortschritts treffen hier aufeinander: Einerseits ermöglichen verbesserte Diagnosemethoden immer feinere Abstufungen der Unverträglichkeiten, andererseits sind Spezialnahrungsmittel zu Lifestyleprodukten geworden.

Die Mehrheit der Konsumenten laktose-, gluten- oder fruktosefreier Nahrungsmittel, die teilweise zu höheren Preisen angeboten werden, sind sogenannte lifestylebewusste „Ernährungssensible“. Menschen, die sich freiwillig entschieden haben, auf gewisse Inhaltsstoffe zu verzichten und sich



bewusster ernähren. Lebensmittelkandale und der aktuelle Trend zur Individualität treffen hier auf eine bewusste Abkehr vom Fast-Food-Konsum. In unseren Breiten wird dies durch die späte und niedrige Geburtenrate verstärkt: Eltern stellen Kinder ins absolute Zentrum des täglichen Lebens – es geht nicht nur um eine gesunde und ausgewogene Ernährung, sondern um eine möglichst individuelle.



Gemeinsam gesund
kochen am Planet 13

Für uns PfadfinderleiterInnen stellt dies eine doppelte Herausforderung dar: Zur rein medizinischen Frage (Was darf wer nicht essen, da es ihm/ihr schadet?) kommt zunehmend eine individuelle (Unser Kind soll dieses oder jenes nicht (oder schon) essen!). Dabei gilt es, über die medizinische Frage hinaus, die Gratwanderung zwischen dem Kocherlebnis einer gemeinsamen Mahlzeit und der nötigen Rücksicht auf Elternwünsche so anzulegen, dass wir Gemeinschaftserlebnis und Individualität bestmöglich verbinden.

Lifestyle-Speiseplan: vom Veganer bis zum Freeganer

Nahrungsmittelintoleranz, Lebenshaltung oder freiwilliger Verzicht – heute spannt sich ein weiter Bogen der Ernährungsweisen durch den Lagerspeiseplan.

Die Frage nach „Vegetarier ja/nein“ im Gesundheitsbogen muss durch eine große Bandbreite an Ernährungsweisen ersetzt werden: „Veganer“ (keine Nahrung tierischen Ursprungs), „Frutarier“ (rein pflanzliche Ernährung, ohne Pflanzen zu schaden), „Pescetarier“ (kein Fleisch, aber Fisch) und „Rohkötler“ (grundsätzlich alles – auch wenn die Mehrheit vegan lebt – aber roh oder maximal bis 40° erhitzt) ergänzen den klassischen „Vegetarier“ (kein Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte). Dazu kommen Subformen wie „Ovo-Vegetarier“ (keine Milchprodukte) und „Lacto-Vegetarier“ (keine Eier).

Nicht immer steht aber die Ernährungswahl im Mittelpunkt: sogenannte „Puddingvegetarier“ sind dadurch motiviert, dass kein Tier zu Schaden kommt, „Flexitarier“ haben primär einen vegetarischen Gesundheitsfokus, essen aber manchmal Fisch oder Fleisch und „Freeganer“ verfolgen eine politisch motivierte Ernährungsweise, die den kommerziellen Handel und den Konsum bekämpft und auf Selbstangebautes bis Weggeworfenes setzt. „Paleo-Diätiker“ wiederum ernähren sich wie in der Steinzeit – eiweißreich und absolut zuckerfrei. An sich ein breites Probierfeld für uns – wie so nicht einmal einen Lagertag rein nach einer Diät gestalten?

Kinder müssen wieder kochen lernen!

Bei den PfadfinderInnen steht das gemeinsame Kochen seit jeher im Mittelpunkt. Sei es als Steckerlbrot bei den WiWö, als Patrollenkochen bei den GuSp, als Survivalherausforderung bei den CaEx oder als logistische Unternehmensherausforderung bei den RaRo. Dabei ist das Thema gesunder Ernährung kein neues: Baden-Powell widmete dem Thema Kochen am Lager – „Camp Cooking“ – das 10. Kapitel in Scouting for Boys. Der Fokus liegt hier jedoch primär beim Erlernen der Kochtechnik mit einfachsten Mitteln, der Selbstversorgung

und grundlegender Kochhygiene – gesunde Ernährung spielt hier keine vordringliche Rolle.

Man sollte dies eingebettet in den historischen Rahmen der Jugendbewegung, die 2007 hundert Jahre feierte, verstehen. Viele der damaligen Forderungen haben an Aktualität nicht verloren: gesunde Ernährung, verstärkte Innerlichkeit, umfassender Naturschutz und alternative Lebensweisen standen schon damals im Mittelpunkt, bis der 1. Weltkrieg die meisten lebensreformerischen Ansätze unter sich begrub.

„Kochen ist eine eigene Sprache, die in einer Gesellschaft zirkuliert.“
Helene Karmasin, Mutter der Familien- und Jugendministerin

Gemeinsames Kochen und Essen ist eine bedeutende menschliche Interaktion, die Frieden schafft: bis ins Mittelalter galt ein gemeinsames Essen als Vertragsabschluss – dies hat sich noch in Geschäftsessen und Staatsbanketten erhalten. Gemeinsam zu essen ist zudem eine Urform des menschlichen Beisammenseins – heute sind Kinder und Jugendliche, die dreimal pro Woche mit ihrer Familie essen, gesünder und haben weniger Übergewicht.

Nicht nur in der Familie, auch in der Kleingruppe der PfadfinderInnen ist gemeinsames Kochen und Essen eine wichtige Sozialform: Konflikte lassen sich frühzeitig erkennen und ansprechen, Arbeitsteilung und Kooperation sind gefragt. Doch allein das Erlernen der Technik des Kochens, das Ablegen der Scheu davor, die Neugier des Ausprobierens, Schmeckens, Kostens, reicht heute nicht.

Kochen – eine Kulturtechnik im Trend

„Vor lauter Globalisierung und Computerisierung dürfen die

schönen Dinge des Lebens wie Kartoffel oder Eintopf kochen nicht zu kurz kommen!“ fordert die deutsche Bundeskanzlerin Merkel. Kochen boomt: Kochbücher führen die Sachbuchlisten an, Kochsendungen in immer neuen Formaten entstehen, Johann Lafer, Jamie Oliver oder Sarah Wiener erfreuen sich höchster Bekanntheitsgrade.



Jamie Oliver: ausgezeichnet mit dem Healthy Eating Badge

Zugleich verlernen immer mehr Menschen die Kulturtechnik des Kochens, nicht gesundes Kochen, sondern die Handwerksfähigkeit der Zubereitung einer einfachen Mahlzeit. Grundnahrungsmittel geraten in Vergessenheit, die logische Verbindung zwischen dem Grundprodukt und der Speise reißt ab. Die Fastfoodindustrie kreiert nicht nur direkt verfügbare sättigende Mahlzeiten, sondern schafft in der Kreation eines „Pizzaburgers“ oder „Brezelchips“ Gipfelpunkte der Vereinfachung der Formel „Burger+Pizza+Pommes+Cola = Essen“. Weltweit entstehen Initiativen, mit „ErnährungsbotschafterInnen“ junge Menschen wieder zurück zum Herd und zum gedeckten Tisch zu locken. In Italien wird ein Unterrichtsfach „Ernährung“ erwogen, in Frankreich kochen Spitzenköche mit Schulklassen, in England wurde „Kochen“ als Schulfach eingeführt.

Spezialabzeichen Ernährungsspezialist

WOSM und WAGGGS nähern sich entsprechend ihrer globalen Rolle dem Thema eher von der Seite „Ernährung ist Menschen-

recht“: ausreichende, ausgewogene und saubere Nahrung und Wasser weltweit für alle Menschen. WAGGGS hat mit der Welternährungsorganisation FAO eine eigene Ernährungsmedaille, ein „Nutrition Challenge Badge“, geschaffen, das die Verbindung von gesunder Ernährung und umweltfreundlichen Essgewohnheiten herstellt.

Währenddessen setzen europäische Verbände verstärkt auf die Bekämpfung der Zivilisationskrankheit Übergewicht: die deutsche PfadfinderInnenenschaft St. Georg veranstaltete 2012 ihr Bundeslager gemeinsam mit der Sarah Wiener Stiftung und bildete GenussbotschafterInnen aus. Der deutsche Bund der PfadfinderInnen BdP hat einen eigenen Arbeits-

kreis „Ernährung“ unter dem Motto: „Besser einkaufen, besser kochen, besser essen!“ ins Leben gerufen. Und der Verband christlicher PfadfinderInnen VCP hat 2012 einen eigenen Leitfaden zum Thema „Niemand is(s)t für sich allein“ herausgegeben.



VCP: Ernährungleitfaden für PfadfinderInnen

Anlässlich von 100 Jahren Weltpfadfinderbewegung verliehen die UK Scouts Jamie Oliver einen „Scout Birthday Honour“ in Form eines „Healthy Eating Badge“ für seine Bemühungen, Kindern und Jugendlichen Kochen wieder näherzubringen. Jamie Oliver bedankte sich mit den Worten „Ich bin geehrt, diese Auszeichnung von den PfadfinderInnen zu erhalten, aber ich bin auch wirklich glücklich, dass tausende junge Menschen durch die PfadfinderInnen ermutigt werden, über Nahrungsmittel und Kochen zu lernen. Ich hoffe, dass sie diese Leidenschaft ins Erwachsenenalter mitnehmen, sodass sie sich und ihre Familien gesund bekochen können!“

Ernst M Felberbauer, LB/GF

GRUPPENSPLITTER

1. WIENER MATERIALWARTTREFFEN

NICHTS GEHT ÜBER ERFAHRUNG!

Einem sehr regen Erfahrungsaustausch mit dem Materialwart der Gruppe 38 (Flo) entsprang die Idee, nach einer kurzen Mail-Einladung an uns bekannte Materialwarte war es so weit:

Das erste Wiener Materialwarttreffen startete mit einer kleinen, sehr produktiven Runde. Schnell wurde in angeregter Diskussion bewusst, dass die anwesenden Materialwarte mit gleichen oder ähnlichen Herausforderungen konfrontiert sind, und wir viele Ideen und Wünsche für eine künftige engere Zusammenarbeit haben. Unter anderem wurden folgende Themen andiskutiert:

- Wie können sich interessierte Wiener Materialwarte künftig besser vernetzen?

- Mit welchem Material könnte der Landesverband die Gruppen unterstützen, die zwar in einzelnen Gruppen nur selten benötigt werden, aber in ganz Wien oft im Einsatz sind?
- Wie können wir zu einer Liste, zu einem Austausch von Informationen über Firmen und Organisationen kommen, bei denen Pfadfindergruppen besondere Einkaufskonditionen haben?
- Schaffen wir eine gemeinsame Plattform, wo sich Gruppen spezielles Material borgen?
- Welche Form der Inventarlisten sind in den Gruppen im Einsatz, wie wird inventiert und welches System hat sich bewährt?
- Wie sind Materialwarte in den Gruppen verankert – im Gruppenrat, im Elternrat, oder gar nicht?

Wir kamen überein, dass diese Runde Zukunft hat. Ziel ist dabei die gegenseitige Unterstützung, um die Aufgaben in den Gruppen einfacher und effizienter machen zu können.

Das nächste Treffen ist für den 3. Oktober geplant. Nähere Informationen zu Zeit und Ort bekommst du bei mir (reinhard.kinzl@gruppe21.at). Solltest du Materialwart in deiner Gruppe sein, freue ich mich, wenn du dich bei mir meldest. Auch wenn du den nächsten Termin nicht schaffst, halte ich dich gerne über den Materialwartverteiler am Laufenden und so kann ich einmal eine Liste erstellen, damit wir die Vernetzung und den Austausch starten können. Ideen sind herzlich willkommen!

Reinhard Kinzl, Gr. 21

KOCHEN MIT BIBERN

KOCHEN UND ERNÄHRUNG EIN THEMA SCHON BEI DEN BIBERN?



Natürlich ist Kochen und Ernährung auch bei den jüngsten der Pfadfinder immer wieder Thema.

Sie lieben es, sich mit Lebensmitteln zu beschäftigen und etwas herzustellen, das im Nachhinein dann verspeist werden kann.

Die Sinnhaftigkeit, schon kleinen Kindern Umgang mit Lebensmitteln und gesunde Ernährung nahe zu bringen und die Gemeinschaft im Kochen zu fördern ist unbestritten, daher sollen hier im Folgenden ein paar Tipps für das Kochen mit Bibern für Euch zur Verfügung gestellt werden, die ich in einem zugegeben schon älteren Heft der Englischen Beaver Scouts (eat without heat) gefunden habe.

Bibergesichter „sauer“

Aus Sandwiches können verziert

mit Tomaten, Karotten, Gurken, Radischen, Schnittlauch, Kresse o.ä. Bibergesichter entstehen, damit das alles auch am Brot haften bleibt, kann Streichkäse oder ein Aufstrich verwendet werden.

Bibergesichter „süß“

Große runde Kekse können mit verschiedenen Süßigkeiten, Streusel, Schokoflocken, etc. auch zu Bibergesichtern werden, damit die Köstlichkeiten an den Keksen bleiben, kann mit Glasur bzw. Schokoladensauce gearbeitet werden.

Biberdamm mit kleinen Bibern

- 3 mittlere Rouladen (zB. Milka Tender XL)
- 450g Staubzucker
- 450g Butter
- Milch
- Kakaopulver
- Marzipan

Die Rouladen der Länge nach halbieren und pyramidenförmig aufeinander stapeln.

Zucker, Butter, Kakaopulver verrühren und mit etwas Milch daraus eine cremige Glasur herstellen. Damit die Rouladenpyramide überziehen. Für ein Rindennmuster mit einer Gabel wellenartige Linien in den Biberbau streichen.

Aus Marzipan werden dann Biber geformt, die sich um ihren Bau gruppieren können (natürlich können die auch noch verziert werden bzw. das Marzipan mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden).

Viel Spaß beim Kochen und Gestalten mit Euren Bibern!

*Lena Tavalato
(inkl. Fotos)*



KULTUR UND GENUSS!

BEWUSST GENIESEN

Rechtzeitig vor dem Sommerlager wollen wir uns mit dem Thema Ernährung und Essen beschäftigen, das uns auch im nächsten Jahr als Bundesthema weiter begleiten wird.

Essen ist Kultur und wird in verschiedenen Regionen und zu unterschiedlichen Zeiten in der Geschichte von den Menschen gelebt, gestaltet und weiterentwickelt.

Zwar essen wir, weil wir Hunger haben und unser Körper wichtige Nährstoffe braucht, die uns am Leben erhalten. Das erklärt aber noch nicht, warum es so viele unterschiedliche Speisen, Zubereitungsweisen und Arten der Nahrungsaufnahme gibt. „Essen“ ist eben mehr als Überlebenszweck und ein wichtiger Teil einer jeden Kultur: Konsum und Genuss, Zubereitungsweisen und Kochrezepte, Gemeinsamkeit, Rituale und Tischsitten – all das sind Themen, die beim Essen eine Rolle spielen.

Auch auf unseren Lagern wird gekocht und gegessen: Das Essen dort soll vor allem schmecken und alle wollen satt werden. Aber was heißt schon lecker? Auch hier hat jede/r eine eigene Esskultur im Gepäck und die Geschmäcker sind verschieden. Daher stecken im Thema Essen auf Lagern häufig ein



besonderes Konfliktpotential und vielfältige Entwicklungschancen. Das trifft insbesondere dann zu, wenn die Teilnehmenden aus zwei oder sogar aus mehreren unterschiedlichen Ländern kommen oder unterschiedliche Religionen leben.

Die Themen Ernährung und Esskultur bieten vielfältige Anknüpfungspunkte, die konstruktiv für die pädagogische Arbeit genutzt werden können. Die aktive Beschäftigung mit

Unterschiedlichkeiten und Gemeinsamkeiten fremder und eigener Küchen und Gebräuche ermöglicht, den eigenen Standpunkt zu überdenken und Toleranz und Wertschätzung gegenüber fremden Gerichten und fremden Gewohnheiten zu entwickeln – und das über Ernährung und Esskultur hinaus. Häufig sind Kinder und Jugendliche auch offener für „anderes“ oder „gesundes“ Essen als manche/r denkt. Besonders dann, wenn man sie in den Ernährungsprozess einbindet und Ernährung als Erlebnis gemeinsam gestaltet.

Vielen Methoden zu diesem Thema findet ihr unter www.reiseproviant.info wie z.B. Ernährungs-Jeopardy, Nahrungsmittel des Tages (Steckbrief), „Internationale Pfannkuchen“ – Die Kinder bereiten mit den gleichen Zutaten unterschiedliche „typische“ Gerichte zu, „Du bist was du isst“.....und vieles mehr – lasst euch überraschen.

Bewusstsein schaffen

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist ein Bewusstsein bei den WiWö für unsere Lebensmittel zu schaffen! Woher kommen sie, wie werden sie produziert, ist die Produktion aufwendig, kann es vorkommen, dass bestimmte Lebensmittel ausgehen...? Unsere Aufgabe ist es Möglichkeiten zu schaffen,

bei denen sich Kinder mit diesen Themen auseinandersetzen können, über den eigenen Tellerrand hinausschauen lernen sowie Speisen bewusst sinnlich erfahren, um sich in weiterer Folge gerne an der Auswahl und Zubereitung von Gerichten zu beteiligen.

Kinder fassen in der Küche gerne mit an, wenn man sie lässt und ihnen Verantwortung überträgt. Das weckt Interesse und Lust an abwechslungsreicher Kost. Dann trauen sie sich auch eher etwas Unbekanntes zu probieren. Zu empfehlen wäre außerdem einen Einkauf gemeinsam mit Kindern zu unternehmen und gemeinsam zu entscheiden, was auf den Tisch kommt.

Trotz großer Bemühungen kennt jeder von uns die Situation, dass gewisse Speisen kategorisch abgelehnt oder nicht einmal probiert werden wollen. Im Folgenden ein paar Ideen und Grundsätze, die man sich immer wieder ins Gedächtnis rufen sollte auch wenn sie selbstverständlich erscheinen:

Lehren statt predigen: Ermahnungen wie „Wenn du deinen Teller nicht leer ist, dann...“ führen oft nicht zum gewünschten Ziel. Man sollte sich stattdessen mit praxisnahen Regeln behelfen. Tipp: Es müssen zwei Bissen probiert werden, ehe ein Lebensmittel endgültig abgelehnt werden darf.

Anreize schaffen: Nudeln mit grünem Pesto klingen fader, als sie schmecken. „Wir können von der Werbung lernen und ein eigenes Marketingkonzept für gesunde Mahlzeiten entwickeln“, sagen Pädagogen. Phantasienamen können dabei helfen, Kindern unbeliebte Lebensmittel schmackhaft zu machen. So werden die Spaghetti zum Wurmsalat und das Pesto zum galaktischen Ketchup.

„Eltern überzeugen ihre Kinder nicht von einer gesunden Ernährung, indem sie Wasser predigen und Wein trinken“, sagt Schulze-Lohmann von der DGE. Kinder lernen durch Beobachtung und Nachahmung. Bei der Entwicklung eines ausgewogenen Essverhalten spielt daher die Vorbildfunktion der Leiter eine wesentliche Rolle.

Signale richtig interpretieren: „Satt ist bei Kindern satt. Die Signale für Hunger und Sättigung sind im Kindesalter noch unbeeinflusst und sollten das auch bleiben. Überredungstaktiken mit Tischspielen wie „Ein Löffelchen für...“ kann die natürliche Hunger-Sättigungsregulation von Kindern stören. Insbesondere Kleinkinder nehmen sich selbst die Energie, die sie benötigen.

Geschmacksentwicklung beachten: Der Geschmackssinn des Menschen verändert sich im Laufe der Zeit. Kinder nehmen Geschmäcke intensiver wahr und assoziieren beispielsweise bitterschmeckende Gemüsesorten wie Brokkoli oder Rosenkohl oftmals mit Giftigem oder Verdorbenem. Tipp: Einzelne Komponenten getrennt voneinander anbieten, damit Kinder die Geschmäcke einem Lebensmittel zuordnen können und wissen, was ihnen schmeckt oder nicht.

Gerichte variieren: Kinder sollten die bunte Vielfalt von Obst und Gemüse sowie deren verschiedenen Garstufen kennenlernen. Die

unterschiedlichen Gemüsesorten können daher mal roh, als Salat oder gekocht als Beilage serviert werden. Wir können bei Formen, Farben und Konsistenzen experimentieren und bekannte Gerichte variieren: Mitunter ist es nicht die Karotte, die den WiWö nicht schmeckt, sondern die Art ihrer Zubereitung.

Gemeinsam kochen: Kinder sollten an der Zubereitung der Speisen beteiligt werden. Dadurch entwickeln sie nicht nur ein Bewusstsein für die Produkte, die sie später auf dem Teller wiederfinden, sondern auch ein Gefühl dafür, welche Arbeit die Zubereitung einer Mahlzeit erfordert. Daneben können sie ihre eigenen Wünsche und Vorlieben gezielt einbringen.

Entscheidungsfähigkeit fördern: eine Möglichkeit wäre, indem ein ausgewogenes Angebot bereitgestellt wird und Kinder daraus auswählen lassen, was und wie viel sie von den jeweiligen Produkten essen möchten.

Mahlzeiten zum Erlebnis machen: Beim Essen geht es nicht ausschließlich um die schlichte Nahrungsaufnahme, sondern auch um das Beisammensein der Familie oder Gemeinschaft. Gemeinsame Mahlzeiten bringen Spaß und fördern die Ess- und Tischkultur. Wir sollten daher eine ruhige Atmosphäre und ein schönes Ambiente schaffen.

Gerichte sollten zudem appetitlich angerichtet sein, denn auch für Kinder gilt: Das Auge isst mit!

Zum Abschluss zwei meiner Favoriten aus der Lagerküche:

Ofenkartoffel mit unterschiedlichen Beilagen von Schnittlauchsauce, Käse, Schinkenstreifen, Paprikastücken, Paradeiser...u.v.m. da ist für jeden etwas dabei

Mexikanische Wraps – jedes Kind kann sich seine individuelle Fülle, egal ob mit oder ohne Fleisch, zusammenstellen, der Phantasie und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Weitere Rezepte, die man mit Kindern kochen kann findet ihr hier:

www.blinde-kuh.de/kueche/

www.kidsworld.de/kidmix/kochen/kochinh.htm

Bettina Heinrich



NEUE HERAUSFORDERUNGEN GESUCHT!

DER NÄCHSTE SCHRITT

In der CaEx-Stufe hat das gemeinsame Kochen am Sommerlager meist einen anderen Stellenwert, als noch bei den GuSp, wo überhaupt erst die Grundlagen des Kochens vermit-

telt werden müssen – wie wäscht man einen Salat, wie wird Zwiebel geschnitten und wie bringt man überhaupt ein brauchbares Kochfeuer zustande. All das ist ein großes Abenteuer und ein

bedeutender Lernschritt für die Kinder dieser Stufe. Die GuSp-LeiterInnen sind hier wesentlich mehr als Unterstützung gefragt, als dies bei den CaEx der Fall ist, wo zumeist der Großteil



Bannock! Fladen mit Alles - und scharf!
Bild: Ina Warnecke

schon weiß, wie man die klassischen Lagergerichte zubereitet.

Das gemeinsame Kochen ist weniger Herausforderung, sondern bekommt immer mehr Bedeutung auf sozialer Ebene. Die Jugendlichen sitzen gemütlich am Tisch, plaudern und scherzen während nebenbei geschnippelt und gerührt wird. Manchmal kann es auch passieren, dass ein CaEx, das gerade nichts zu tun hat, eine Gitarre schnappt und für die musikalische Untermauerung sorgt. Chilling, wie die CaEx sagen würden, und das ist auch gut so. Das tut nicht nur dem Trupp gut, sondern bietet auf einem Gruppenlager den jüngeren Stufen ein Vorbild. Aber wie überall in der Pfadfinderei sollen die Jugendlichen nicht



Bild: Gerwald Wessely

auf der Stelle treten, sondern sich weiterentwickeln und neue Herausforderungen meistern. Dazu gibt es unzählige Möglichkeiten. Die Naheliegendste ist das Erstellen eines eigenen Speiseplans im Rahmen des Unternehmens „Sommerlager“. Sich überlegen, was wann auf den Tisch kommen soll, welche und wie viele Lebensmittel dazu benötigt werden. Wie der Speiseplan abwechslungsreich gestaltet werden und auf besondere Bedürfnisse (VegetarierInnen, Jugendliche mit verschiedenen Nahrungsmittelunverträglichkeiten,...) Rücksicht genommen werden kann. Und herausfinden, ob das Geplante mit dem vorgegebenen Budget vereinbar ist.

Auf Gruppenlagern kann das vielleicht schwierig oder undurchführbar sein. Dann müssen wir LeiterInnen kreativ sein, den Jugendlichen Entwicklungsschritte zu ermöglichen. Vielleicht ist es möglich, dass CaEx in die Planung des Gesamtspeiseplans eingebunden werden können, oder dass es zumindest ein paar Mal am Lager die Möglichkeit gibt, dass die CaEx etwas Eigenes auf die Beine stellen – man ihnen z.B. den Verpflegungssatz für einen Tag auszahlt und sie dann auch selbst einkaufen gehen. Oder ihnen einfach eine Kiste mit verschiedenen Lebensmitteln (das können auch diverse nicht verkochte Reste sein, wie das angebrochene Packerl Nudeln) aushändigen und sie sollen daraus selbst etwas zaubern. Und Zauberei ist es meist, denn überraschender Weise ist das so entstandene Gericht nicht nur genießbar, sondern meistens auch lecker. Den CaEx kann damit vermittelt werden, dass wir mit unseren Ressourcen (in diesem Fall Lebensmittel) sorgsam umgehen und am Ende des Lagers nicht alles übriggebliebene wegschmeißen wollen. Manche CaEx haben eine große Freude daran, mit den Kü-

chenverantwortlichen zu verhandeln, was sie alles verwerten dürfen.

Ein tolles Rezept zum Resteverwerten ist das sogenannte Bannock

Bei den CaEx meiner Gruppe eigentlich immer am Speiseplan zu finden. Im Internet gibt es dazu unzählige Rezepte. Im Grunde ist es eine Art dickes Fladenbrot, aus einem Teig aus Mehl, Backpulver und Wasser, in das sich jede und jeder verschiedene geschnittene Zutaten hinein kneten kann (z.B. Zwiebel, Schinken, Paprika, Käse usw.) und das dann in der Pfanne heraus gebraten wird. Wer es lieber süß mag kann alternativ dazu auch Schokostücke, Rosinen, Nüsse und dergleichen verwenden. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Ein anderer Entwicklungsschritt könnte sein, neue, unbekanntere oder aufwendigere Rezepte auszuprobieren, um nicht bei den Klassikern Schinkenfleckerl und Kaiserschmarrn stehen zu bleiben. Dazu brauchen CaEx vielleicht einen speziellen Input, um auf solche Gerichte zu kommen – so könnte man z.B. auf einem Sommerlager eine kulinarische Reise durch die Welt oder die Zeit machen.

Eine weitere Möglichkeit einer gemeinsamen Mahlzeit einen neuen Kick zu geben, wäre es, nicht das Kochen, sondern das Essen herausfordernd zu gestalten: z.B. ohne Besteck und nur mit den Fingern (was bei Fingerfood langweilig wäre, aber Geschnuzzeltes mit Reis ...). Man wird dabei herausfinden, dass der Bezug zur Speise ein intensiverer wird. Oder wie wäre es mit einem gemeinsamen Essen auf einem Baum (wenn es denn einen gibt, der das gefahrlos zulässt), oder in Kanus auf einem See. Mutigere können dabei

KALENDER

2014

August

- 5. Redaktionsschluss Gut Pfad 04/2014 (erscheint Ende 09/2014)
- 28.-31. WiWö BuLeila (Leibnitz, Steiermark)

September

- 9. Abgabeschluss WIJUG Ständeslisten
- 17. LJR-JungleiterInnen-Stammtisch im Bogside Inn
- 19. Präsidiumssitzung, 15.30 Uhr
- 20./21. GF-Aufbauseminar, Wr. Neustadt 2 (Anm. bis 12.8.14)
- 30. Abgabeschluss Meisterarbeiten für Dezember-Ernennung
- 30. LV-Sitzungstag/LVL
- 30. Redaktionsschluss Gut Pfad 05/2014 (erscheint Mitte 11/2014)

Oktober

- 3.-5. RaRo BuLeila (Tirol)
- 3.-5. Einstiegsseminar Kol. Brownsea (& Kol. Impeesa, (Anmeldung bis 8.9.14 durch die GF bei Thomas Loucky, Alfons Petzoldg. 15/2, 2345 Brunn/Gebirge, Einführungsabend: 24.9.14)
- 5. Dart-Turnier
- 7. Biber Arbeitskreis, 19.30 Uhr
- 11./12. Paulustag
- 15. Anmeldeschluss für Woodbadgekurs 2015
- 18. Hallenfußballturnier Späher, Bundesländerturnier Burschen und Mädchen
- 18. JOTA & JOTI
- 18./19. Bundestagung, Bundespräsidialrat, Bundesrat und Bundesjugendrat
- 19. Hallenfußballturnier Mädchen und Hallenfußballturnier Rover/Fü 1
- 20. ER Modul: Veranstaltungsorganisation, LV, 18.00 – 21.30 Uhr
- 24.-26. Einstiegsseminar Kol. Ingonyama (Anmeldung bei florian@pirchegger.at bis 15.10.2014)
- 25./26. CaEx Grundlagenseminar, Wr. Neustadt 2 (max. 24 TN) (Anm. bis 16.9.14)
- 25./26. RaRo Grundlagenseminar, Großstelzendorf (Anm. bis 16.9.14)
- 28. Abgabeschluss Lagerberichte
- 28. LV-Sitzungstag/LAT

November

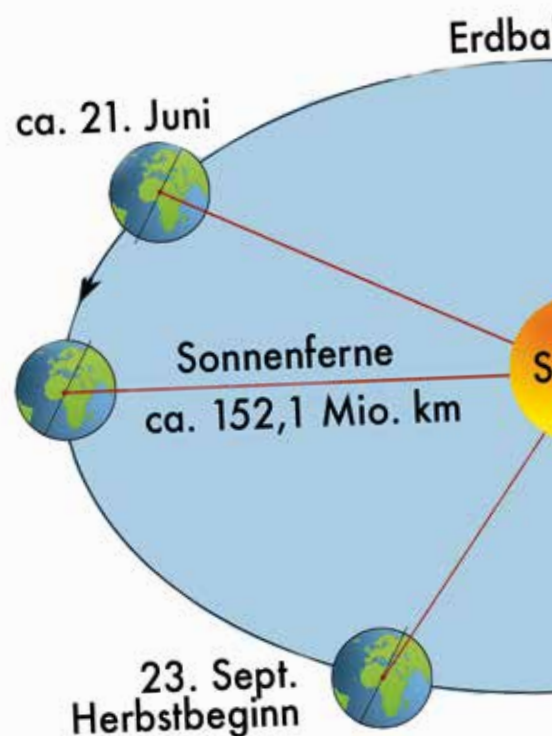
- 1./2. Einstiegsseminar Kol. Katankya (Seminarabend (verpflichtend): 1.10.2014, 19.00 Uhr – Anmeldung bei KB/A sieglinde.hinger@aon.at bis 28.9.14, Anm. aus anderen Kolonnen ausschl. über den jew. KB/A)
- 5. Landestagung – ACHTUNG ausnahmsweise ein Mittwoch!
- 7.-9. Aufbauseminar Team, BZW (alle Stufen, Anm. bis 30.9.14)
- 8./9. Herbstarbeitskreis
- 11. CaEx-LAK
- 15./16. Einstiegsseminar Kol. St. Stephan (Anmeldung bei arno_gerig@hotmail.com bis 15.10.14, Anm. aus anderen Kolonnen ausschl. über den jew. KB/A)
- 19. ER-Modul Grundlagen der PPÖ, LV, 18.00 - 21:30 Uhr
- 22./23. Einstiegsseminar Kol. Wienerwald (Anmeldung bei KB/A durch die GF, bis 28.9.14)
- 22./23. Aufbauseminar Stufe, Hollabrunn (Anmeldung bis 14.10.14)
- 22./23. WBK Transferwochenende 2014
- 23. Hallenfußballturnier Explorer und Rover/Fü 2
- 25. LV-Sitzungstag/LVL

Dezember

- 1. Stichtag für Registrierung 2015
- 2. Redaktionsschluss Gut Pfad 01/2015 (erscheint Ende 01/2015)
- 9. Biber Arbeitskreis, 19.30 Uhr
- 11. PfadfinderführerInnen-Ernennung
- 12. Präsidiumssitzung, 15.30 Uhr
- 13. Friedenslichtfeier, 14.00 Uhr, in der evangelischen Gustaf-Adolf-Kirche in Gumpendorf
- 16. Weihnachtsfeier LV und Präsidium
- 31. Abgabeschluss Hauptregistrierung 2015

SCHULFREIE TAGE

Schulbeginn	1.9.2014
Nationalfeiertag	26.10.2014
Allerheiligen, Allerseelen	1./2.11.2014
Hl. Leopold	15.11.2014
Maria Empfängnis	8.12.2014
Staatsfeiertag	1.5.2015
Christi Himmelfahrt	14.5.2015
Fronleichnam	4.6.2015



FERIEN 2014!

2015

Jänner

- 24./25. RaRo-Spezialseminar „Wache“ (Termin noch nicht fix)
- 24./25. GuSp Grundlagenseminar, BZW (Anmeldung bis 16.12.14)
- 24./25. Winterwochenende (CaEx/RaRo)
- 25. LV Schi- und Snowboardmeisterschaft
- 27. Anmeldeschluss Sommerlagervoranmeldungen und Sommerlageranmeldungen (Ausland)
- 27. LV-Sitzungstag/LAT

Februar

- 10. Redaktionsschluss Gut Pfad 02/2015 (erscheint Ende 03/2014)
- 10. Biber Arbeitskreis, 19.30 Uhr
- 13.-15. GF Grundlagenseminar, LV Nö Kierling (Anmeldung 6.1.15)
- 14. ERO-Seminar, Kierling (Anmeldung bis 31.01.15)
- 14./15. WiWö Grundlagenseminar, BZW (Anmeldung bis 6.1.15)
- 21./22. BiPi-Thinkingday-Wochenende
- 22. B. P. Bowlingturnier
- 24. LV-Sitzungstag/LVL
- 28.-1.3. Biber Methodenseminar, LV Nö Kierling (Anmeldung bis 27.1.15)

März

- 1. Mixed-Volleyball-Turnier (das Turnier könnte auch evtl. auch am 28.2.15 stattfinden)
- 7./8. Bundespädagogikkonferenz
- 10. CaEx-LAK
- 14. LandesführerInnen-tagung
- 21./22. GuSp Methodenseminar, BZW (Anmeldung bis 10.2.15)
- 28. Woodbadgekurs 2015
- 31. Abgabeschluss Meisterarbeiten für Juni-Ernenennung
- 31. LV-Sitzungstag/LAT

April

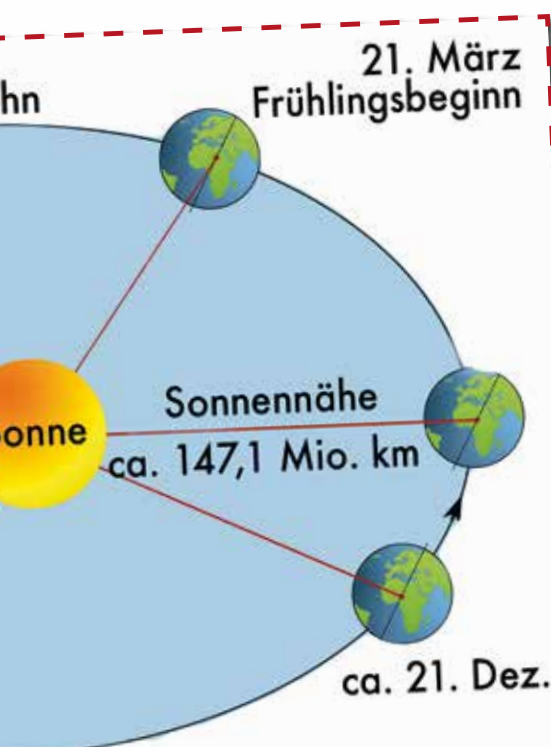
- Pfadfinder-Eishockeykleinfeldturnier
- 11./12. WiWö Methodenseminar, BZW (Anm. bis 3.3.15)
- 11./12. CaEx Methodenseminar, Wr. Neustadt 2 (Anm. bis 3.3.15)
- 17.-19. Einstiegsseminar Kol. Transdanubia (Anm. an ausbildung-transdanubia@gmx.at bis 17.2.15, Anmeldung kann gleich direkt über den GF gesendet werden - es sollte aber in der Kol. mit dem KB/A abgestimmt sein)
- 18./19. RaRo Methodenseminar (Anmeldung bis 10.3.15)
- 21. Biber Arbeitskreis, 19.30 Uhr
- 25./26. Georgstag Wochenende
- 28. Abgabeschluss Lageranmeldung (Inland) und WIJUG
- 28. Redaktionsschluss Gut Pfad 03/2015 (erscheint Mitte 06/2015)
- 28. LV-Sitzungstag/LVL

Mai

- WiWö-Fest
- 1.-3. GuSp – Landesabenteuer
- 8.-10. Aufbau-seminar/Team (1. Termin 2015 – alle Stufen, Anmeldung bis 31.3.15)
- 9. Biberfest
- 10. Befreiungsfeier und Jugendgedenkmarsch in Mauthausen
- 12. CaEx-LAK
- 16./17. Biber – Grundlagenseminar, LV Nö Kierling (Anm. bis 14.4.15)
- 23. Biberfest (Ersatztermin)
- 23.-25. RaRo-Bundespfingsttreffen
- 26. LV-Sitzungstag/LAT

Juni

- 4. Orientierungslauf
- 6./7. CaEx – Landesunternehmen „CAEXtrem“
- 9. Biber Arbeitskreis (Abschluss Biberjahr)
- 9. Ende der Nachreichfrist für Sommerlagerunterlagen
- 11. PfadfinderführerInnen-Ernenennung
- 16. CaEx BBQ BYO
- 23. LVL – Jahresabschluss



FERIEN

Weihnachtsferien	24.12.2014 - 6.1.2015
Semesterferien	31.1. - 8.2.2015
Osterferien	28.3. - 7.4.2015
Pfingstferien	23.5. - 26.5.2015
Schulschluss	3.7.2015
Sommerferien	4.7. - 6.9.2015



Bild: Gerwald Wessely

sogar versuchen, auf einem Brett, das auf zwei nebeneinander liegenden Booten liegt, Tee zu kochen. Hier ist Kooperation gefragt. Genau so wie wenn alle, die um den Tisch sitzen die Hände mit ihren Nachbarn zusammengebunden haben.

Oder man macht etwas ganz besonderes aus einer Mahlzeit z.B. ein nobles Candlelight-Dinner mit Tischtuch, Tischdeko, Kerzen, klassischer Musik und natürlich in der entsprechenden Abendgarderobe – ein garantierter Blickfang auf jedem Sommerlager. Aber nicht nur das, sondern es zeigt auch ganz klar: Wir gehören zusammen, wir sind eine Gemeinschaft!

Spaghetti sind keine Herausforderung für unsere Jugendlichen. Bieten wir ihnen neue Abenteuer, neue Entwicklungsschritte und neue Erfolgserlebnisse!

Ina Warnecke, LB CaEx

CAEX-KURZNACHRICHTEN

Seminare:

Die Termine für den Herbst stehen leider noch nicht fest. In der nächsten Ausgabe sollten wir sie euch aber nennen können.

Bunt – CaEx Bundesunternehmen



Bald ist es soweit – aktuell sind ca. 500 CaEx und LeiterInnen angemeldet. Wir können es kaum noch erwarten! Nachher wird es jedenfalls einen tollen Umfangreichen Bericht mit vielen bunten Fotos geben!!

BuLeiLa – 2014

Die Gerüchte verstärken sich – das nächste BuLeiLa wird in

Niederösterreich stattfinden. Auch da haben wir beim nächsten Mal schon genauere Infos für euch.

Termine

Ihr findet alle relevanten CaEx-Termine im Terminkalender im Gut Pfad und natürlich auch auf der Homepage www.wpp.at Solltet ihr zu den Terminen, zur Ausbildung oder zu anderen Themen Fragen haben, schreibt uns einfach an caex@wpp.at oder besucht uns im LV.

Wir sind praktisch jeden Dienstagabend im LV. Meldet euch zur Sicherheit aber trotzdem vorher bei uns, wenn ihr vorbe-



schauen wollt. Oft gibt es am Dienstag Besprechungen und ihr würdet euch den Weg umsonst machen, wenn wir dann keine Zeit für euch haben.

Euer CaEx - LV - Team

CAEX-METHODENSEMINAR 2014

Am 5. und 6. April fanden sich 19 motivierte CaEx-LeiterInnen (darunter 2 aus Graz) zum Methodenseminar in Wr. Neustadt ein, um sich mit Zielen, Inhalten und vor allem Methoden in der CaEx-Arbeit zu beschäftigen.

Viele Fragen wurden dabei behandelt:

- Welche Ziele verfolgen wir LeiterInnen mit unseren Jugendlichen?
- Was ist unsere Rolle innerhalb des Unternehmens?
- Wofür ist Trax4Caex gut?
- Wie betreffen uns die 8 Schwerpunkte?

Außerdem wurden viele Ideen für Unternehmensinputs gesammelt und Erfahrungsaustausch



Bild: Ina Warnecke

betrieben. Anhand von konkreten Beispielen wurde die Bedeutung von Zeremonien bei den CaEx erarbeitet und die Erkenntnisse daraus gleich praktisch angewendet.

Wir wünschen den TeilnehmerInnen viel Spaß und Erfolg beim Umsetzen und Ausprobieren und freuen uns auf die Instruktorgespräche!

Ina Warnecke, LB CaEx

FOOOOOOOOOOOOD!

DAS KEKSTREM 2014 – 4. OKTOBER 2014



Alles dreht sich um das Thema – wie könnte es anders sein – Essen und Ernährung.

Am Vormittag sind alle Wiener Caravelles und Explorer sowie ihre LeiterInnen, dazu eingeladen, an Workshops in unterschiedlichen Betrieben zum Thema Nahrungsmittelproduktion teilzunehmen (z.B.: Bioimkerei, Bauernhof, Restaurants, Lebensmittelherstellung, Verpackung und Logistik etc.). Diese Workshops sollen euch einen Einblick in die Produktion und Verarbeitung von Lebensmit-

Bild: Gerwald Wessely

eln ermöglichen sowie euch dazu anregen, euch Gedanken um euer Essen zu machen. Die Workshops werden so interaktiv wie möglich gestaltet werden und sollen dabei all eure Sinne ansprechen.

Am Nachmittag kommen wir auf der Freyung zusammen, um uns im Rahmen eines Unternehmens auszutauschen und das Erlebte mit anderen Caravelles und Explorern (3-4 Patrullen) zu

teilen. Auch ein gemeinsames Abendessen und ein kleines Fest dürfen bei einem gelungenen CAEXtrem natürlich nicht fehlen.

Die Anmeldung läuft bereits

Ihr habt aber noch die Möglichkeit, euch bis zum 17. Juni voranzumelden, um dabei zu sein. Für die Auswahl der Workshops und die Meldung der genauen Teilnehmerzahlen habt ihr bis Mitte September Zeit.

Die aktuellsten Informationen findet ihr auch der Homepage caextrem.wpp.at. Dort könnt ihr Euch auch direkt anmelden und Euch Infos zu den verschiedenen Workshops holen. Wir freuen uns auf einen spannenden Tag mit euch!

Ever CAEXtrem-Team 2014

caextrem14@gmail.com

HUNGER IST DER BESTE KOCH! (CICERO)

WER KENNT DIESE SITUATION AUF LAGERN NICHT:

Den ganzen Tag war cooles Programm, am Abend soll gekocht werden.

Das Feuer brennt nicht schnell genug, das Wasser kocht ewig nicht und da alle schon sooo hungrig sind, werden viele der Zutaten nebenbei einfach roh verzehrt. Für das vorgesehene Gericht fehlen dann die Zutaten, es wird improvisiert, aber eigentlich hat niemand mehr wirklich Hunger.

So ähnlich ist es mir immer wieder ergangen.

Da drängt sich die Frage auf „Warum selber kochen?“

Ja, warum ist kochen, also Mahlzeit zubereiten, Feuer machen, abwaschen eigentlich ein wichtiger Bestandteil eines Lagers, bzw. unseres Programms?

Kochen ist, wenn man alles gemeinsam betrachtet, ein sehr komplexer Vorgang. Kocht man in einer Kleingruppe, verdichtet sich diese Komplexität um ein Vielfaches.

Aber schauen wir uns das an einem konkreten Beispiel einer Rotte/Runde an:

Ein Lager, Rotte/ Rundengröße 16 RaRos und zwei BegleiterInnen.

Bevor es losgeht, muss ein Speiseplan erstellt werden – wer isst was gerne, wer kann welches Gericht zubereiten? Dann geht es an die konkrete Planung: Wie viel brauche ich von welchem Lebensmittel, wo gehen wir einkaufen, wer geht wann mit wem einkaufen, reicht das Budget für alles?

Natürlich sollen auch die Aspekte „saisonal, regional und bio“ so wie „wenig Verpackung, geringer

Abfall und gute Haltbarkeit“ nicht außer Acht gelassen werden.

Uffff, ganz schön viel zum „Behirnen“!

Wenn all diese Dinge geklärt sind, geht's ans Material zusammenstellen: Was brauchen wir alles, sind alle Geräte und Küchenwerkzeuge in Ordnung, das Kochgeschirr halbwegs sauber, genug Reinigungsmittel vorhanden usw.

Endlich, wir sind am Lagerplatz angekommen! Das Wetter ist super.

Zelte aufstellen, Kochstelle bauen, Holz zusammen tragen. Die Lebensmittel müssen richtig gelagert werden, wir brauchen einen sauberen Arbeitsplatz.

Gekocht wird in Teams, wobei eine Person für das Feuer zustän-

dig ist. 3-5 RaRos müssen für 18 Personen Essen zubereiten – eine herausfordernde Aufgabe.

Was macht man zuerst? Salat waschen oder doch Zwiebel schneiden? Wie lange brauchen 10l Wasser zum Kochen? Verflixt, es ist nur ein Schneidbrett in der Kiste! Die Maja hat sich in den Finger geschnitten und Karli ist für nix zu gebrauchen – oder doch?

Nachdem alle Hürden bravourös gemeistert wurden, das Essen fast rechtzeitig fertig war und es allen gut geschmeckt hat, kommt die große Frage: „Wer wäscht ab?“ Haben wir genug heißes Wasser, sind genug Geschirrtücher da, wohin mit dem Biomüll....

An diesem Beispiel wird deutlich, was alles hinter der simplen Tätigkeit „Kochen“ steckt.



Bild: Gerwald Wessely



Bild: Agnes Frühwirt

Dabei werden ganz viele Fähigkeiten geschult:

- Kommunikation
- Zeitmanagement
- Handwerkliche Fähigkeiten
- Organisation
- Durchsetzungs- und Argumentationsvermögen
- Kreativität
- Pünktlichkeit
- Vernetztes Denken
- Ordnung
- Budgeterstellung
- Teamfähigkeit
- Teamführung
- Erkennen und Fördern von Stärken

Hinter all diesen Begriffen würde niemand „Kochen im Team“ vermuten. Was viele Firmen in Teambuildingworkshops teuer bezahlen, trainieren wir mit unseren Jugendlichen ganz zwanglos und haben dabei auch noch viel Spaß.

Hier noch einige Vorschläge für „Kochthemen“:

- Exotisches Menü im besonderen Ambiente
- Kochwettbewerb wie „Topfgeldjäger“ oder „Kochduell“
- Restl – oder Kühlschranksküche
- Vegane Gerichte
- Kochen mit Wildkräutern und Wildgemüsen
- Gesundes Fast food
- Fingerfood
- Ritteressen, kochen ohne Geschirr
- kochen mit Gästen aus einem anderen Land
- Ethnoküche

Kochen ist vielseitig, international, kreativ, raffiniert oder einfach, alles das, was auch uns als PfadfinderInnen ausmacht.

Begleiten wir unsere Jugendlichen bei diesem Prozess,

fördern wir ihre Talente und machen wir sie sensibel im Umgang mit Lebensmitteln.

Für Workshops, Seminare oder Vorträge stehe ich gerne zur Verfügung.

Agnes Frühwirth, GL der Gr 17/47

Agnes Frühwirth, GL der Gr 17/47

Lehrerin für
Ernährungswirtschaft
Ernährungsvorsorgecoach,
Hygienemanagerin

agnes_1120wien@hotmail.com

Dialog im Dunkeln präsentiert

BLINDER PASSAGIER

Eine Reise in ein unsichtbares Land

9. Juli – 30. August 2014

Mi–Sa 13.00–19.00 Uhr

Dialog im Dunkeln, die Ausstellung, bei der es nichts zu sehen gibt, verwandelt sich in ein fernes Land. Als Blinder Passagier treten Sie eine Reise mit ungewissem Ziel an, ohne dafür stundenlang Koffer zu packen und sich über vergessene Sachen den Kopf zu zerbrechen. Ganz entspannt bleiben Sie in Wiens Innenstadt und erleben ein unsichtbares Land, hören landestypische Geräusche, riechen fremde Düfte und spüren den Lebensmut einer fernen Welt. Am Ende der 60-minütigen Reise können Sie mit etwas Glück tolle Preise gewinnen!



Dialog im Dunkeln
⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠⠠

Schottenstift | Freyung 6, 1010 Wien
dialog@imdunkeln.at | imdunkeln.at





Bild: Julius Tacha

LJR-TREFFEN

ZUTATEN:

- 25 motivierte RaRo & JungleiterInnen
- 250g Spaß
- 500g interessantes Thema
- 300g Motivation
- 3 Stk. auflockernde Spiele
- zB.
 - 1 Kennenlernspiel,
 - 1 Auflockerungsspiel,
 - 1 Abschlussspiel

REZEPT FÜR EIN GELUNGENES LJR-TREFFEN

ZUBEREITUNG

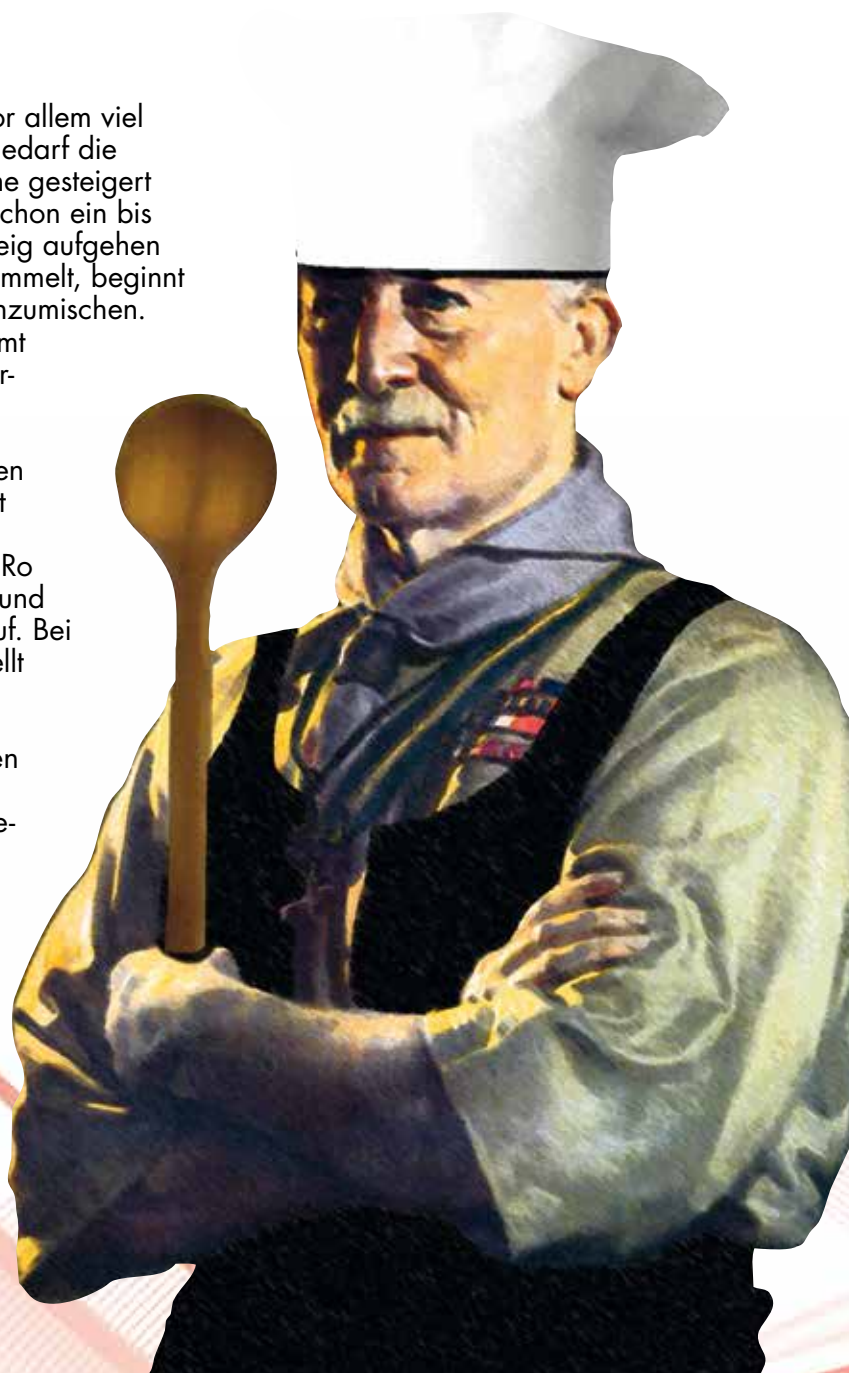
Um ein schmackhaftes LJR-Treffen zu backen, wird vor allem viel Motivation und Spaß gebraucht. Deshalb kann bei Bedarf die Menge von diesen Zutaten auch bis ins Unermessliche gesteigert werden. Die Vorbereitungen für den Kuchen sollten schon ein bis zwei Wochen im Voraus getroffen werden, da der Teig aufgehen muss. Hat man nun alle Zutaten in einem Heim versammelt, beginnt man damit, die Jungpfadis mit einem Mixer gut durchzumischen. Nun kann man das erste Spiel hinzufügen. Hier kommt es auf eine gute Mischung von Spaß (ein EL sollte vorerst reichen) und Kennenlernen (ca. 3-4 EL) an.

Hat man alles gut vermergt und einen kommunikativen und flüssigen Pfaditeig, schmeckt man das Thema mit zahlreichen interessanten Inhalten ab und separiert den Teig in fünf gleichgroße Formen, zu jeweils 5 RaRo und JungleiterInnen. Nun teilt man 300g Motivation und den restlichen Spaß gerecht auf die fünf Portionen auf. Bei Bedarf zwischendurch ein Spiel unterheben. Man stellt diese fünf Portionen nun in den vorgeheizten Ofen.

Nach ein paar Minuten sollten sich die ersten hitzigen Diskussionen bilden. Lässt man die Portionen lang genug im Ofen, so kann man die Entwicklung von genialen Ideen und zukunftssträchtigen Verbesserungsvorschlägen für die Pfadi-Organisation beobachten. Nach etwa 1,5 Stunden die Formen aus dem Ofen nehmen und wahlweise mit gemütlichem Ausklang bestreuen. Ofenfrisch servieren.

Pro-Tipp für unsere Küchenchefs: Ein LJR-Treffen schmeckt am besten, wenn man die Anzahl von RaRo und JungleiterInnen erhöht! Also komm doch zu unserem nächsten Treffen im September.

Bella Steger, Landesjugendrat



„WIR ZEIGEN EUCH WO'S LANG GEHT!“

2. LJR-TREFFEN ZUM THEMA „RUF? KLISCHEE? IMAGE!“

Wer kennt sie nicht, die Pfadi-Klischees von alten Omas, Kekse verkau-fenden Girl Guides oder „schlauern Büchern“ des Fähnlein Fieselschweif?

Wir haben die Jugendlichen ge-fragt, welche Vorurteile sie kennen.

Teilnehmer-Rekord beim 2. LJR-Treffen 2014: Mit rund 25 Teilnehmern hatten wir unser bisher bestbesuchtes Treffen. Und das auch ohne Wahl! :-)

Als Specialguests besuchten uns Johanna, die die EU-Wahl-

Kampagne der Bundesjugend-vertretung vorstellte, und Geo Gegenhuber. Das Mastermind hinter „Unnützes Pfadiwissen“ brachte ein Input-Video mit und gestaltete mit uns den Workshop.

In Kleingruppen diskutierten wir darüber, mit welchen Klischees wir als Pfadis konfrontiert sind und welche Gegenmaßnahmen wir treffen können. Dabei kristalli-sierte sich heraus, dass nicht alle Klischees schlecht sein müssen und dass es durchaus positive Vorur-teile gibt, welche wir nur richtig für uns nützen müssen. Während hitziger Diskussionen wurde auch

einige Kritik und Verbesserungsvorschläge geäußert. Wie wär es denn mit Keks- statt Losverkauf? Warum verstärken wir nicht die Zusammenarbeit mit anderen Reli-gionen, um nicht immer mit dem Katholizismus verbunden zu wer-den? Wie wär es mit einer Über-arbeitung des Uniformdesigns?

Hier ein kleines kreatives Schmankerl: Jeder kennt die Frage „Du bist Pfadfinder? Fin-det ihr da den Pfad?“. Auf diese durchaus nervige Frage könnte man doch in Zukunft antworten:

„Nein, aber ich zeig dir wo es lang geht!“

Bella Steger, Landesjugendrat



Schon mal vormerken:

17.09.

LJR-JungleiterInnen-Stammtisch im Bogside Inn

Ende September:

3. LJR-Treffen 2014

WIE RARO AUS GANZ EUROPA LERNTEN ZU FLIEGEN

Rund 50 Ranger und Rover aus ganz Europa?

Fünf Tage lang voll neuer Ide-en und Spaß? Eine Erfahrung, die tief unter die Haut geht?

Austausch über die span-nendste Altersstufe der Pfadis?

Das ist Agora!

„For Rovers, by Rovers“ heißt das Motto. Eine Veranstaltung (benannt nach der „Agora“, dem Versamm-lungsplatz in antiken griechischen Städten) die jedes Jahr von Teil-nehmern und Teilnehmerinnen des Vorjahres organisiert wird. Ein Event, von dem die Pfadis derart beflügelt zurückkommen, dass sie



in ihren Gruppen und Verbänden Projekte hochziehen und anderen ihre Erfahrung weitergeben.

Was steckt da dahinter?

Internationale Erfahrung

Pfadfinder und Pfadfinderinnen der letzten Altersstufe (je nach Land zwischen 16 bis 24 Jahren) packen ihre Rucksäcke, Laptops und Halstücher zusammen und treffen sich diesmal in Straßburg – als Heimatstadt des EU-Parlaments ein symbolischer Ort der europäischen Vielfalt. Der internationale Abend schmeichelt nicht nur den Geschmacksknospen, sondern eröffnet auch neue Sichtweisen auf verschiedene Pfadi-Organisationen. Die Pfadis aus Ländern von Portugal bis Estland werden für jede Arbeitsgruppe neu durchgemischt. Nach einigen Tagen beginnt man sich zu fragen, wie man vor dem Agora, ohne die vielfältigen Perspektiven durch TeilnehmerInnen aus unterschiedlichen Ländern, eigentlich zu guten Ergebnissen kommen konnte.

Youth Empowerment

Einem Kind würde ich Flügel geben, aber ließe es das Fliegen selber erlernen.“

Gabriel García Márquez

Wer hatte nicht schon einmal das Erlebnis, in seinem Element zu sein? Selbstbewusst, im Vollbesitz der eigenen Fähigkeiten, in der Lage für die eigenen Überzeugungen einzustehen. Welcher Pfadfinder, welche Pfadfinderin kennt nicht das Gefühl, wenn das, was man tut, von anderen freudig angenommen und das was man darstellt, von anderen gefragt wird. Es ist dieses beflügelnde Gefühl, das wir als Leiterinnen und Leiter an die jungen Menschen weitergeben wollen, der Grund, warum wir an die Pfadfinderei glauben!

Aber wir haben nicht die Kapazitäten jede einzelne Person zu „empowern“. Deshalb müssen wir ihnen die Fähigkeiten vermitteln und ein Umfeld schaffen, in dem junge Menschen es aus eigener Kraft schaffen sich selbst zu empowern. Genau das war das Programm des Agora: Die Augen öffnen, um zu sehen, welche Möglichkeiten wir als RaRo haben, uns einzubringen. Methoden ausprobieren, um neue Ideen zu entwickeln. Lernen, was es braucht, um Projekte in der lokalen Community umzusetzen. Und Gedanken machen, was wir beitragen können, um zum Empowerment der Jugendlichen in unserem Land beizutragen.

Participation +

Und wofür das Ganze?! Weil Pfadis nicht zuschauen, sondern die



Bild: Julius Tacha

Dinge selbst in die Hand nehmen. Und zwar überall wo es nötig und möglich ist: In der eigenen Pfadi-Organisation, in der Alltags-Umgebung (Schule, Arbeit, Bezirk,...) oder auch in Europa. Und so war der Titel des Agora „Participation +“.



Bild: Julius Tacha

Wie können wir eine bessere Gesellschaft gestalten? Was müssen wir tun, um Jugendliche zu empowern? Was können wir bei den Pfadis tun, damit Jugendliche das nötige Werkzeug haben, sich auch in der Gesellschaft einzubringen? Richtig! Partizipation. Wer rechtzeitig lernt, Entscheidungen zu treffen, in der eigenen Organisation mitzubestimmen, Verantwortung zu tragen, der weiß, was es heißt mündiger Staatsbürger oder Staatsbürgerin zu sein.

Kurz gesagt: Einbindung der Jugend in die Entscheidungen unserer Organisation ist Teil der Pfadi-Methode!

Julius Tacha, Landesjugendrat



Bild: Eva Hauerov

„FRESSEN & SAUFEN!“

Jesus beschwert sich einmal, dass man ihn Fresser und Säufer nennt (Mt 11,19), obwohl er doch nur das macht, was alle machen: an Festessen teilnehmen, das Essen genießen und – was wohl nur er konnte – richtig guten Wein machen.

Wenn er vom Himmel spricht, dann bevorzugt er das Bild vom Hochzeitsmahl; und damit steht er in der Tradition des Alten Testaments, wo schon die Propheten meinten, am Ende der Zeit werde Gott ein Festmahl für alle Völker veranstalten „mit den besten Speisen und den besten erlesenen Weinen“ (Jes 25,6).

Und wenn es ums Fasten geht, dann geht es immer darum, Gott, den Geber all der guten Gaben, der Ernte und des Erfolges, zu erkennen und nicht zu meinen, man hat sich all das Gute selber zu verdanken.

Auf diesem Hintergrund gewinnen ein paar alte Regeln rund ums Essen einen neuen Sinn:

- Ein Tischgebet, ein Gedanke vor dem Essen machen deutlich, dass Essen ein Geschenk ist, erst recht wirklich gutes Essen. Mit all unserem Bemühen können wir weder Gemüse noch Fleisch machen, das kann nur Gott.
- Das Warten darauf, dass alle da sind, bevor man beginnt, ist ein Zeichen dafür, dass niemand ausgeschlossen sein soll; dass wir bereit sind zu teilen.
- Langsames Essen ermöglicht uns zu genießen, die Freude an der Gemeinschaft und an den Speisen zu erleben. Denn wer nicht genießen kann, wird irgendwann selber ungenießbar. So kann ein gemeinsames Mahl zur Vorahnung des Himmels werden; und die Kreativität der KöchInnen ein Hinweis auf den Einfallsreichtum Gottes.
- Nur in Maßen zu essen, sodass

ich gestärkt und nicht mit Bauchweh vom Tisch aufstehe, kann Ausdruck des Vertrauens sein, dass auch später Gott (und andere Menschen) für mich sorgen werden, damit ich meine Aufgabe in der Welt erfüllen kann.

Hier noch ein biblisches Kochrezept der anderen Art



Die Zutaten für den Bibelkuchen

1 ½ Tassen Deuteronomium 32,14a

Es geht um das „Lied des Mose“, der davon spricht, wie Jahwe für sein Volk sorgt: Dickmilch von Kühen mitsamt dem Fett von Lämmern und Widdern - BUTTER ODER MARGARINE.

6 Stück Jeremia 17,11

Wie ein Rebhuhn ausbrütet, was es nicht gelegt hat, EIER.

2 Tassen Richter 14,18a

Simson hat sich ein Rätsel ausgedacht: „Was ist süßer als HONIG?“

4 ½ Tassen Könige 5,2

Es betrug der tägliche Bedarf Salomons 30 Kor Feinmehl und 60 Kor gewöhnliches – MEHL.

2 Tassen Samuel 30,12a

Als sie ihm ein paar ROSINEN gereicht hatten, kam er wieder zu sich...

¾ Tasse Korinther 3,2

MILCH gab ich euch zutrinken, nicht feste Kost...

2 Tassen Nahum 3,12

Alle deine Burgen sind FEIGENbäume...

1 Tasse Numeri 17,23b

Als aber Moses am anderen Morgen das Gesetzeszelt betrat, da hatte der Stab Aarons ausgeschlagen: Er hatte Blüten getrieben und MANDELN ausgereift.

1 Prise Levitikus 2,13

Alle deine Speiseopfer musst du SALZEN.

3 – 4 Teelöffel Jeremia 6,20

Was soll ich mit dem köstlichen Gewürzrohr aus fernem Land? – ZIMT.

Für die Verarbeitung der Zutaten wird der Spruch Salomon 23,14 empfohlen – bedeutet:

gut durcharbeiten.

Der ziemlich flüssige Teig braucht

1 Päckchen Backpulver und

1 ½ Stunden Backzeit.



Der fertige Bibelkuchen

Und wenn ihr etwas kochen wollt, das man wahrscheinlich in biblischen Zeiten gegessen hat, dann findet ihr Rezepte unter folgenden Internetadressen:

www.kirchenweb.at/kochrezepte/service/bibelrezepte.htm

www.dioezese-linz.at/redsys/data/449000_bernd/Biblisches_Kochbuch.pdf

www.biblisch-kochen.de

www.feg-bruehl.de/web/dokument/rezepte/rezepte.htm

GESCHICHTE

AB INS SCHLARAFFENLAND - HILFE NACH DEM ZWEITEN WELTKRIEG

Die Städte liegen in Trümmer

Hunger, der langsame Wiederaufbau und das Warten auf Verwandte und Freunde in Kriegsgefangenschaft prägen das Leben. Jede Gelegenheit aus Österreich ins Ausland zu reisen ist etwas Besonderes. Die Pfadfinder und Pfadfinderinnen sind eine dieser wenigen Chancen. „Einmal richtig satt“ werden ist der Traum vieler. Hilfsaktionen des Schweizerischen Pfadfinderbundes und des Bundes Schweizerischer Pfadfinderinnen tragen dazu bei, diesen Traum Wirklichkeit werden zu lassen. 1946 schreibt ein österreichischer Pfadfinderführer aus der Schweiz nach Wien:

„Was soll ich Dir noch aus dem Schlaraffenland erzählen. Ich wurde herübergereicht von Hand zu Hand, von Schüssel zu Schüssel, so dass es mir im Kopf umging wie ein Mühlrad. [...] Die Schweizer wollen uns helfen, wo sie nur können [...] Die Hilfsbereitschaft und Anteilnahme der Schweizer am Los Österreichs ist geradezu überwältigend.“



Flüchtlingspfadfinder im Lager Haiming

Bereits wenige Monate zuvor hatte es die erste größere Begegnung mit den Schweizern gegeben. Über Pfingsten war in Bregenz ein großes Roverlager mit Teilnehmern aus Vorarlberg, Tirol und der Schweiz abgehalten worden. Für die Verpflegung sorgten die Brüder aus der Eidgenossenschaft. Im Sommer erleben weitere Österreicher die Gastfreundschaft auf Lagern des Schweizerischen Pfadfinderbundes und bei Familien. Jahrzehnte später erinnerte sich einer der damaligen Jugendlichen: „Es war wie im Schlaraffenland“. Tiefen Eindruck machten besonders Kakao und Schokolade. Ein Höhepunkt war das Jahr 1948 mit dem Bundeslager in Lugano-Trevano.

Im „Allzeit Bereit – Monatsschrift des Schweizerischen Pfadfinderbundes“ war zu lesen:

„Und wenn wir mit Rücksicht auf das Bundeslager und die leeren Kassen diesen Sommer auch keine Erholungslager durchführen können, so wollen wir doch Freiplätze sammeln und möglichst vielen Oesterreicherbuben 8 Wochen sorgenfreie Ferien im Sommer verschaffen. Unter diesen werden zahlreiche Pfadfinder sein, von denen 25-30 der bewährtesten zum Bundeslager zugelassen werden sollen.“

Gemeinsam mit dem Roten Kreuz hatten die Schweizer Pfadfinder und Pfadfinderinnen bereits seit 1941 Lager für kriegsgeschädigte Kinder organisiert. Im Rahmen der „Aktion Pfadfinderführer in die Schweiz“ bekamen österreichische

Führungskräfte die Möglichkeit zu einem Blick über den Tellerrand, zur Vertiefung der Ausbildung und zum satt werden. Daneben unterstützten die Pfadfinder und Pfadfinderinnen aus dem Nachbarland die Pfadfinderarbeit in Österreich mit Lebensmittel-, Ausrüstungs- und Bücherspenden sowie mit Trainern für Kornetten- und Führerschulungen.



Lager in Lugano

Auch andere halfen

Im Sommer 1947 waren 50 österreichische Pfadfinder vier Wochen zu Gast in England, um die Pfadfinderei im Mutterland kennen zu lernen und sich zu erholen.

Im Sommer 1948 waren über 150 österreichische Pfadfinder am Bundeslager der Luxemburger Pfadfinder vertreten. Bei der Heimreise wurden sie reich mit Kaffee und anderen Lebensmitteln beschenkt.

Nicht nur österreichische Pfadfindergruppen bestanden nach 1945 in Österreich. Mit den amerikanischen, britischen und französischen Streitkräften war ein Tross

**Österr. Gesellschaft
vom Roten Kreuz**



**Landesverband Tirol
Kinderhilfe**

Innsbruck, den 13. Juli 1948.

Hofburg, 2. Tor, 1. Stock
Tel. Nr. 2467

Liebe Eltern!

Wir teilen Ihnen mit, dass Ihr Kind, welches vom Schweizerischen Pfadfinderbund eingeladen wurde, am 17.7.1948 in die Schweiz reisen kann.

Das Kind muss am

17.7. 1948 um 4.40 Uhr früh

am Hauptbahnhof Innsbruck, Vestibül, sein.

Wir freuen uns, dass Ihr Kind in die Schweiz reisen kann und sind mit den besten Grüßen

1 Merkblatt.

KINDERHILFE
Österr. Rotes Kreuz
I.AT
Landesverband Tirol
KINDERHILFE
Innsbruck, Hofburg, 2. Tor, 1. Stock

2. E. 48. Sch.

von Familienangehörigen und zivilen Kräften in die Alpenrepublik gekommen. Für ihre Familienangehörigen und für die jungen Soldaten entstanden Pfadfindergruppen bzw. Roverrotten. Auch in den Lagern der Displaced Persons (DPs) entstanden Pfadfindergruppen verschiedenster Nationalitäten. Besonders aktiv waren Balten, Ukrainer und Ungarn. Es kam zu zahlreichen Begegnungen. Im Lagerfeuer 4/1951 findet sich folgender Abschnitt im Bericht eines britischen Pfadfinders über seine Zeit als Soldat in Kärnten:

„Aber alles übertraf das Landestreffen im Juni 1946 in Gurk. Dort witterten wir alle die Luft eines internationalen Pfadfinderlagers. Es waren Vertreter von den Pfadfindern aus sieben Nationen dabei, und Gruppen aus allen Teilen Kärntens, mit Gruppen aus den DP-Lagern, lagerten an den Hängen um Gurk herum.“

Im Juli 1946 gibt es eine Einladung von Innsbrucker Pfadfindern in ein Lager der französischen Pfadfinder nach Mösern „und sind von der Gastfreundschaft unserer franz. Scoutbrüder restlos begeistert“, heißt es im Logbuch des Landeskorp Tirol.

Die für Jugenderziehung verantwortlichen Offiziere der Westmächte besuchten österreichische Pfadfindertrupps auf Lagern und unterstützten oft die Lagerverpflegung. Dazu heißt es z.B. im Gruppenbrief Juli 1947 aus Tirol über ein Lager der Gruppe Telfs: „Herr Major Aubin, von der Franz. Kontr. Kom. ließ sich das Lager zeigen und freute sich über unsere Arbeit. Er sandte dafür jeder Patrouille einen Laib Brot und Feigen die wir dankbar mit einem Horido empfangen.“

Die Westmächte unterstützten den Wiederaufbau der Pfadfinderbewegung nach 1945 unter

anderem durch Materialspenden, Freifahrtsscheine für Reisen und die Ermöglichung von pfadfinderischen Ausbildungen im Ausland.

Als ein abschließendes Beispiel sei aus dem Logbuch des Landeskorp Tirol von 1946 folgender Eintrag zitiert:

„3. XII Weihnachtzuteilung für alle Gruppen im LK Tirol: Mehl, Fett, Zucker, Türkenmehl und Schokolade aus den Beständen des Sommerlagers Montafon.“

Die Tatsache, dass uns Pfadfinder und Pfadfinderinnen in Österreich in Zeiten der Not geholfen wurde, kann ein Ansporn sein, heute Projekte in anderen Ländern zu unterstützen.

Philipp Lehar

11. BADEN POWELL UND LADY OLAVES BOWLINGTURNIER

Am 23. Februar war es wieder einmal soweit

36 Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen aus 9 Gruppen und Gilden nutzen die bunten Bowling Kugeln mit 218 mm Durchmesser, die geölte Bahn mit einer Breite von 104 cm und einer Länge von 19,20 Metern und die 10 Pins mit 38 cm Höhe, um sich sportlich zu messen!

Nach spannenden mitreißenden 3 Stunden standen die Sieger in der Wertung für Damen und Herren fest.

Wir gratulieren allen Teilnehmern/innen und bedanken uns für die Teilnahme am Turnier. Wir freuen und schon auf ein Wiedersehen am 22. Februar 2015!



Wertung der Damen

Platz	Name	Gruppe	Spiel1	Spiel2	Spiel3	Spiel4	Streichspiel	Ges.
1	Lieselotte Windisch	Gilde Erdberg	167	148	136	171	136	486
2	Daniela Guschl	Gr. 78	114	165	138	138	114	441
3	Eva Szukop	Gr. 36	114	114	156	159	114	429

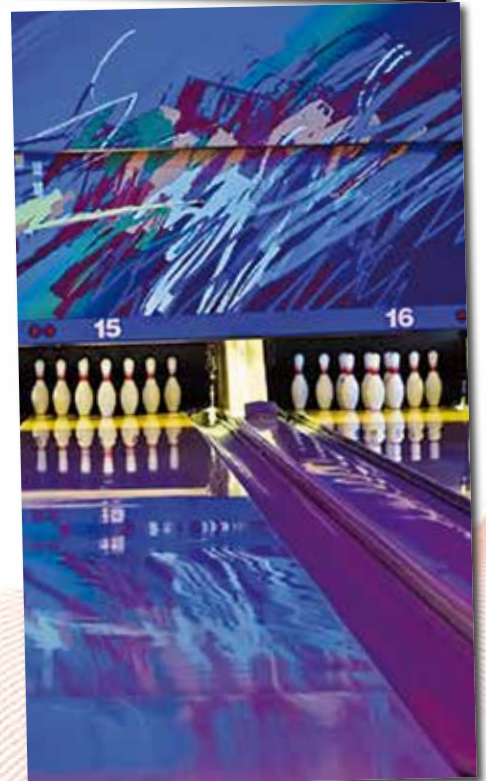
Wertung der Herren

Platz	Name	Gruppe	Spiel1	Spiel2	Spiel3	Spiel4	Streichspiel	Ges.
1	Andreas Windisch	Gilde Erdberg	126	169	202	241	126	612
2	Gerhard Zimmermann	Gr. 17/47	190	184	137	165	137	539
3	Thomas Schandl	Gr. 38	179	153	136	177	136	509

Die weiteren Platzierungen findet ihr auf der Homepage www.wpp.at.

Für das Sport und Kultur Team Christian „Havi“ Havel, Peter „Stocki“ Stockhammer, Ingrid Gajdusek, Dani, Esther, Robert und Thomas.

Aktuelle Infos, Ausschreibungen bekommt ihr auch auf www.wpp.at Organisation, Sport und Kultur.



VIENNA CITY MARATHON 2014

Auch dieses Jahr besuchte ich den 32. Wiener City Marathon.

Ohne auf die Suche zu gehen, fand ich einige Läufer die auch Wiener Pfadfinderinnen bzw. Pfadfinder sind. Nach über 2 Stunden im Zielbereich mit der Siegerehrung der Herren ging meine Reise durch Wien mit der U2 zum Stadion weiter.

Es war mir eine Große Freude die Schlussläuferin mit meinem Applaus zu unterstützen. Leider wurde die letzte Dame kurz danach vom Schlusswagen überholt und somit nicht gewertet. Und zu guter Letzt kamen die



Bild: Christian Havel

Müllmänner. „Den letzten jagt die Kehrmaschine“ ist auf dem Fahrzeug der MA 48 gestanden ;)

Christian „Havi“ Havel, Referent für Sport & Kultur

VOLLEYBALLTURNIER FÜR MIXED TEAMS

Am 1. März fand wieder das Volleyballturnier für Mixed Teams, organisiert von der Gruppe 55 /Thomas Gurnhofer statt.

Das Turnier war auch heuer wieder ein Erfolg, wengleich sich auch nicht sehr viele Mannschaften angemeldet haben. Die Mannschaft Gruppe 27-1 – das Team mit dem stärksten Angriff hat alle sechs Spiele souverän gewonnen und wurde damit der verdiente Turniersieger!

In einem spannenden Spiel - die Dramaturgie war perfekt - wurde am Ende des Turniers der zweite Platz zwischen der Gruppe 55 und der Gruppe 27-2 entschieden.

Der erste Satz ging knapp mit 22:20 an die Gruppe 55, der zweite Satz dann klarer mit 21:14 an die gleiche Mannschaft. So wurde der Doppelsieg der Gruppe 27 verhindert und diese Teams haben folgende Plätze erzielt:

1. Platz	27-1
2. Platz	Gruppe 55
3. Platz	27-2
4. Platz	(beim ersten Antreten!) Kolonne Dreimarkstein
5. Platz	31-Stadlau
6. Platz	Kritzendorf-Bananas 1
7. Platz	Kritzendorf-Bananas 2

*Thomas Gurnhofer,
Gr. 55*



ECHT SCHARF!



DIESE AUSGABE DES GUT PFAD BESCHÄFTIGT SICH MIT EINEM SEHR INTERESSANTEN THEMA. KOCHEN

Wir Kochen gerne, wir kochen frisch, wir kochen für Kinder und Jugendliche.

Kochen wir mit Verantwortung?

Wo kaufen wir unser Lebensmittel ein? Gute Lebensmittel brauchen ein gutes Küchenwerkzeug. Messerscharf ist das Sport- und Kulturteam. Es bietet Euch noch vor dem Sommerlager die Möglichkeit, eure Pfadfinder-Küchenmesser in der Hasnerstrasse zu schärfen. Havi stellt euch seine Messerschleifmaschine nach kurzer Einschulung zur Verfügung. Einfache Anmeldung per email an unsere Sportadresse. Ich freue mich schon auf einen scharfen Nachmittag oder Abend in der Hasnerstrasse. Anschließend werden diese von euch auf Vordermann gebrachten Messer natürlich gleich bei einer Speisenzubereitung auf Tauglichkeit getestet.

*Christian „Havi“ Havel,
Referent für Sport & Kultur*



Havi beim Messerschleifen!

FUSSBALL TURNIER 2014 VORSCHAU

Voraussichtlich bekommen wir wieder unsere Wunschtermine für die Fußball Halle USZ Hietzing

1130 Wien Altgasse 6

- Samstag, 18. Oktober 2014
09.00 bis 15.00 Späher
danach Bundesländer Turnier
bis 19.00 Uhr
- Sonntag, 19. Oktober 2014
09.00 bis 14.00 Explorer und
von 14.00 bis 19.00 Rover/
Leiter 1

- Sonntag 23. November 2014
09.00 bis 13.00 Mädchen und
ab 13.00 Uhr Rover/Leiter 2

Trotz aller Bemühungen bekommen wir die Fixzusage erst am 1. Juli. Wir werden euch sofort auf der Homepage über die Zusage bzw. Änderungen informieren!



15 % Rabatt!

auf alle unsere Mietobjekte
für die Wiener Pfadfinder
und Pfadfinderinnen



Fun Games wie Luftburgen
und Rutschen, Action Games
wie Torschusswand, Riesen-
wuzzler, Bull Riding und vieles
mehr!!!! Bei uns gibt's den
ganz Spaß einfach und günstig
zum Mieten!

Rufen Sie uns an!
Wir beraten Sie gerne!

no problaim
Aufblasbare Werbeträger

Tel +43 (0)2262 64 65 00
Schuster-Straße 4
2111 Tresdorf / Wien
www.aufblasbar.at

**BURG
HEMDEN**
AUSTRIA

**PFADFINDER UND
PFADFINDERINNEN
ÖSTERREICHS**



**Scout
Shop**

online **auf BURGHEMDEN.at**

offline **in Perchtoldsdorf**

Franz – Josefstrasse 6
2380 Perchtoldsdorf

- T-Shirts nach Wunsch bedrucken
- Individuelle Gruppenhalstücher
- Hemden & Blusen für Beruf & Freizeit

TERMINE AUGUST-OKTOBER 2014

August

- 05. Redaktionsschluss Gut Pfad 04/2014 (erscheint Ende 09/2014)
- 28.-31. WiWö BuLeila (Leibnitz, Steiermark)



DAS GUTPFAD-TEAM
WÜNSCHT EUCH TOLLE,
ABENTEUERLICHE &
LUSTIGE SOMMERLAGER!

September

- 9. Abgabeschluss WIJUG Standeslisten
- 17. LJR-JungleiterInnen-Stammtisch im Bogside Inn
- 19. Präsidiumssitzung, 15.30 Uhr
- 20./21. GF-Aufbauseminar, Wr. Neustadt 2 (Anm. bis 12.8.14)
- 30. Abgabeschluss Meisterarbeiten für Dezember-Ernennung
- 30. LV-Sitzungstag/LVL
- 30. Redaktionsschluss Gut Pfad 05/2014 (erscheint Mitte 11/2014)

Oktober

- 3.-5. RaRo BuLeila (Tirol)
- 3.-5. Einstiegsseminar Kol. Brownsea (& Kol. Impeesa, (Anm. bis 8.9.14 durch die GF bei Thomas Loucky, Alfons Petzoldg. 15/2, 2345 Brunn/Gebirge, Einführungsabend: 24.9.14)
- 5. Dart-Turnier
- 7. Biber Arbeitskreis, 19.30 Uhr
- 11./12. Paulustag
- 15. Anmeldeschluss für Woodbadgekurs 2015
- 18. Hallenfußballturnier Späher, Bundesländerturnier Burschen und Mädchen
- 18. JOTA & JOTI
- 18./19. Bundestagung, Bundespräsidialrat, Bundesrat und Bundesjugendrat
- 19. Hallenfußballturnier Mädchen und Hallenfußballturnier Rover/Fü 1
- 20. ER Modul: Veranstaltungsorganisation, LV, 18.00 – 21.30 Uhr
- 24.-26. Einstiegsseminar Kol. Ingonyama (Anm. bis 5.10. bei florian@pirchegger.at)
- 25./26. CaEx Grundlagenseminar, Wr. Neustadt 2 (max. 24 TN) (Anm. bis 16.9.14)
- 25./26. RaRo Grundlagenseminar, Großstelzendorf (Anm. bis 16.9.14)
- 28. Abgabeschluss Lagerberichte
- 28. LV-Sitzungstag/LAT



Die Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen danken für die Unterstützung

Herausgeber und Medieninhaber Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen, Hasnerstraße 41, 1160 Wien, Tel.: 01/495 23 15, Fax: 01/495 23 21, Büro: office@wpp.at, Redaktion: gutpfad@wpp.at
Offenlegung laut Mediengesetz Grundlegende Richtung der Zeitung „Gut Pfad“ wird durch die Satzungen der Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen bestimmt. Sie dient der Information und Motivation der in der Kinder- und Jugendarbeit beschäftigten Personen. Abgedruckte Beiträge geben die Meinung des Verfassers wieder und müssen sich nicht mit der Auffassung der Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen decken. Präsident Karl Homole, Hasnerstraße 41, 1160 Wien, Tel.: 01/495 23 15
Koordination Redaktion/Produktion Gerwald Wessely **Konzept, Layout und Produktion** [derZauner](mailto:peter@derzauner.at) peter@derzauner.at, Tel.: 0676 94 13 884 **Druck** druck.at.
Die Publikation „Gut Pfad“ entspricht den Vorgaben des österreichischen Umweltzeichens. Hergestellt aus 100% Recycling-Papier. **Erscheinungsort** Wien



Bei Unzustellbarkeit bitte zurück an
Wiener Pfadfinder und Pfadfinderinnen, 1160 Wien, Hasnerstraße 41
GZ 02Z030942 S p.p.b. Verlagspostamt 2700 Wiener Neustadt