

Lagerküche und andere Erlebnisse

Kochen im Jugendlager aus der
Praxis für die Praxis

Inhaltsverzeichnis

Seite 4	Chili con carne
Seite 5	Hefeteig für Fladenbrot, Pizza und Brötchen
Seite 5	Spaghetti mit Tomatensoße
Seite 7	Dicke Bohnen mit Speck und Bratwurst
Seite 8	Leberkäse mit Gemüse
Seite 8	Schweinebraten mit Kartoffelklößen
Seite 9	Schweinshaxe
Seite 10	Feurige Sauerkrautsuppe
Seite 11	Erbsensuppe
Seite 12	Linsen mit Spätzle
Seite 13	Chinesische Gemüsepfanne
Seite 14	Ungarischer Kessel - Gulasch
Seite 14	Ungarischer Gulasch
Seite 14	Kasseler Gulasch süß - sauer
Seite 17	Italienischer Salat
Seite 17	Salatsoßen
Seite 18	Vollkornpizza
Seite 19	Kartoffelgratin
Seite 19	Käsesuppe
Seite 20	Hühnernudelsuppe
Seite 21	Hähnchen auf Bauernart
Seite 23	Kartoffelsalat
Seite 24	Serbische Bohnensuppe
Seite 25	Labskaus mit Käse
Seite 26	Hirtentopf
Seite 27	Frikadellen mit Mais
Seite 28	Lustiger Waldschrat
Seite 29	Hühnerfrikassee mit Curryreis
Seite 29	Rotes Pfefferfleisch
Seite 29	Serbisches Reisfleisch
Seite 30	Szegedinger Gulasch
Seite 30	Bratwurst mit Blumenkohl

Einleitung zum Kochbuch:

Die Rezepte für größere Gruppen sind immer für 10 Personen berechnen. Gewürzt wird mit Rücksicht auf die Kinder etwas milder. Einige Kräuter und Gewürze werden auch ganz weggelassen. Wir haben immer Wert darauf gelegt, möglichst frisches Gemüse und Fleisch zu nehmen. Da wir keine gelernten Köche oder ähnliche Fachleute sind, können wir auch keine genauen Angaben über Kalorien, Vitamine oder Mineralien machen. Ihr werdet feststellen, daß dies bei diesen Rezepten auch nicht nötig ist.

Zu den Personen:

Ich: Hans-Jörg Huhn, genannt „Jörg“.

Erst: Elternbeiratsvorsitzender, dann Wölflingsleiter bei dem Pfadfinderstamm Mariadorf.

Die entnervte Köchin: Uthe (mit „th“, weil in Frankreich geboren). Lagerköchin und meine liebe Frau.

Unser Sohn: Daniel

Wölfling. Juffi, Pfadi und Rover.

Unsere Tochter: Heidi

Wölfling und Juffi.

Da unsere Erlebnisse wahre Begebenheiten waren, habe ich die Namen aller anderen Personen verändert.

Da dieses Buch 1992 geschrieben wurde, sind nicht alle Daten und Anschriften auf dem neusten Stand, aber Jugendgruppen sind flexibel genug um damit klar zu kommen.

Ja,
wie kommt ein, an sich durchschnittliches und normales Ehepaar dazu, für eine Jugendgruppe zu kochen?
Die Geschichte werde ich wohl von Anfang an erzählen müssen.

Also ——!

Die Schule, die Daniel äußerst widerwillig besuchte, hatte alle Eltern, Elternvertreter und Lehrer zu einer wichtigen Versammlung eingeladen. Um was es genau ging, weiß ich nicht mehr. Aber als treusorgender Vater und Elternvertreter von Daniels Klasse, ging ich voller Erwartung und mit viel Energie zur Schule. Bald jedoch kam die Ernüchterung. Von der gesamten Schule (die Schule hatte etwa 500 Kinder), waren 13 Personen anwesend. War ich in der verkehrten Schule, in der verkehrten Versammlung, oder war ich zu früh da? Nein, nein, es war alles korrekt. Nach einer kurzen Einleitung machte der Schulleiter den 4 anwesenden Eltern klar, daß eine Mitarbeit der Eltern in der Schule nicht erwünscht wird. ——???

Das mußte ich erst einmal runterschlucken.

Um nicht vor Wut aus dem Anzug zu springen, verließ ich nach nur 10 Minuten die Versammlung.

Am gleichen Tag und zur gleichen Zeit war bei dem Pfadfinderstamm, in dem Daniel als Juffi war, eine Versammlung. Es ging darum, einen Elternbeiratsvorsitzenden zu wählen. Die Versammlung war bereits im Gange, als ich herein kam. Alle saßen schweigend herum. Es mußte gerade etwas wichtiges passiert sein. Der Stammesvorsitzende klärte mich auf, daß gerade die Wahl stattfinden soll. Nun, sagte ich, wenn ihr Pfadfinder an der Mitarbeit der Eltern interessiert seid, melde ich mich als Kandidat. Die paar Worte reichten. Großes Aufatmen im Raum, und ich wurde einstimmig gewählt. Jetzt war ich bei den Pfadfinder, und wie geht's weiter?

Wie wir, Uthe (die zum Glück alles mitmacht) und ich zum Kochen kamen, wollte ich erzählen.

Ich glaube, es war 2 Jahre später, als die Pfadfinder ein Stammeslager machen wollten, aber weder einen Lagerplatz, noch eine Lagerköchin hatten. Da ich als Elternbeiratsvorsitzender fest im Stammesvorstand integriert war, beteiligte ich mich bei der Suche nach einem Jugendzeltplatz für das Sommerlager. Da einige Versammlungen, in Sachen Sommerlager, bei uns zu Hause stattfanden, hatten die Jugendgruppenleiter genügend Zeit, Uthe immer wieder daran zu erinnern, daß sie keine Lagerköchin hatten. Uthe weigerte sich jedoch beharrlich. Wir fanden jedoch einen wunderschönen Lagerplatz.

Hier sind die Daten des Jugendzeltplatzes:

Markt Altmannstein
Landkreis Eichstätt
Postfach 7
Marktplatz 4
93336 Altmannstein

Der Zeltplatz liegt auf einem Berg (Galgenberg),
Feuerstelle, Schutzhütte aus Holz,
2 Trockenklos, chemische Toiletten können von der Stadtverwaltung besorgt werden.
Sanitäre Einrichtungen sind im nahen Freibad.

Trinkwasser muß aus dem Freibad geholt werden.

Der Platz reicht für etwa 70 Personen und hat eine schöne Aussicht.

Preise:

Keine Platzmiete.

Für die Körperpflege im Freibad entstehen keine Kosten.

Im Freibad schwimmen kostet -,75 DM je Person.

Chemische Toilette kostet 5,- DM je Person und Woche.

Kontaktanschrift:
Stadtverwaltung
93336 Altmannstein
Tel. 09446-1233

Irgendwann kamen Uthe und ich auf die Idee, in Bayern Urlaub zu machen. Altmannstein, in der Nähe des Altmühltals wäre doch gar nicht so schlecht. Wir wollten uns den Ort zuvor mal ansehen und fuhren deshalb im Frühjahr für ein Wochenende dahin. Der erste Eindruck war sehr positiv. Wir suchten sogleich Fremdenzimmer, um im Ort zu übernachten. Ich ging in Richtung Gaststätte, um dort nach zu fragen. Was war das, da rief mir doch irgendwer irgendwas zu? Tatsächlich, ein älterer Herr rief mir von der anderen Straßenseite etwas zu, was ich aber nicht verstand. Ich ging ihm entgegen, und er stellte fest, daß er mich verwechselt hat. Sicher könnte mir dieser Einheimische sagen, wo es im Ort Fremdenzimmer gibt! Und wie er das konnte, denn er war der Fremdenverkehrsvereinsvorsitzende. Da er selbst auch Fremdenzimmer hatte, war das Problem schon gelöst. Wir verbrachten ein wunderschönes Wochenende in Altmannstein.

Die Leiterrunden, bei denen das Sommerlager vorbereitet wurde, machten natürlich hungrig und durstig. Uthe kochte dann für die Runde. So zum Beispiel auch:

Chili con carne (für 4 Personen)

Zutaten:

250 g rote Bohnenkerne (oder Chilibohnen aus der Dose)
500 g Rindfleisch (Rinderhack tut's auch)
2 Zwiebeln
125 g durchwachsenen Speck
3 grüne Paprikaschoten
1 scharfe Peperoni
5 Tomaten
3 Eßlöffel Öl
1 - 1,5 Eßlöffel Chilipulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnenkerne waschen und über Nacht in Wasser einweichen. (Bei Dosenbohnen nicht nötig.) Am nächsten Tag das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden (oder Hack nehmen). Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Paprikaschoten und die Peperoni halbieren, die Rippen und Kerne entfernen, die Schotenhälften waschen und in Streifen schneiden. Das Öl im Topf erhitzen, die Speck- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren anbraten, das Fleisch zugeben und ebenfalls gut anbraten. Die Bohnenkerne mit dem Einweichwasser zum Fleisch geben. Alles bei milder Hitze etwa 1,5 Stunden kochen lassen. Die Tomaten kurz in kochend Wasser tauchen, die Haut abziehen und in Achtel schneiden. Nach der Garzeit die Paprikastreifen, die Peperonistreifen, Salz und Pfeffer zu den Bohnen geben und nochmals 25 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomatenachtel und das Chilipulver unterrühren.

Dazu paßt Stangenweißbrot oder Fladenbrot und Rotwein.

Chili con carne läßt sich gut in der Runde bei den Diskussionen essen. Uthe hat immer für 8 Personen gekocht, und, obwohl wir nur 7, oder sogar nur 6 Personen waren, ist nichts über geblieben. Um aus dem Essen eine größere Menge zu machen, backte ich Fladenbrote dazu. Aber davon blieb auch nichts über.

Hefeteig für Fladenbrot, Pizza und Brötchen.

Zutaten:

700 - 800 g Weizenmehl Typ 405
2 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Salz
bei Brötchen auch 2 Teelöffel Zucker
etwa 3/8 Liter lauwarmes Wasser
bei Brötchen Milch

Zubereitung:

Mehl, Hefe, (Zucker,) Salz und Wasser in eine Schüssel geben. Am besten mit einer schweren Küchenmaschine mit Knethacken rühren. Der Teig muß solange bearbeitet werden, bis er sich vom Rand löst und er gut durchgeknetet aussieht. Ist keine Küchenmaschine da, muß von Hand geknetet werden. Erst mit der Hand in der Schüssel gut vermischen, dann herausnehmen und auf dem Küchentisch gut kneten. Der Teig darf nicht zu fest (klumpig) oder zu weich (matschig) sein. Eventuell mit Mehl oder Wasser verlängern. Aber Vorsicht, nur mit geringen Mengen. Den Teig in einer Schüssel, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, in den Backofen stellen. Den Backofen auf knapp 50 Grad stellen und den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen. Ich heize immer den Backofen vorher auf 50 Grad auf, schalte ihn dann ab und lasse den Teig darin gehen. Nach 1 Stunde, Mehl auf den Tisch streuen, den Teig aus der Schüssel nehmen und eine Rolle formen. Mit einem Messer läßt sich diese Rolle leicht in Portionen schneiden. Bei Pizzen teile ich durch 6, bei Fladenbrot (klein) durch 8 und bei Brötchen, je nach gewünschter Größe durch 12 oder 16. Pizzen backe ich in kleinen runden Pizza-Backblechen. Brötchen und Fladenbrot auf einem großen Backblech. (Vorher mit Mehl bestreuen oder mit Backpapier belegen.) Den Backofen jetzt auf 220 Grad stellen. Das Backblech mit dem Teig mit einem Geschirrtuch abgedeckt stehen lassen, bis der Ofen seine Temperatur erreicht hat, dann rein mit dem Blech und 20 Minuten backen.

Ein wichtiger Tip:

Im Backofen sollte eine kleine Blechschüssel mit kochendem Wasser stehen, denn der Wasserdampf macht den Teig schön locker. Ich schütte immer zusätzlich noch ein bißchen Wasser unten in den Backofen, so bleiben vor allen Dingen die Brötchen schön locker.

Wer glaubt, daß von Chili con carne mit Fladenbrot etwas überbleibt, der hat sich getäuscht. Mag sein, daß die Küche nach dem Backen weiß ist, aber der Geruch beim Backen und das Probieren der frischen Brötchen, entschädigt für alles Aufräumen.

Mittlerweile haben die Leiter es geschafft, Uthe zu überreden, im Sommerlager die Lagerküche zu übernehmen. Uthe, Heidi und ich werden in einer Pension in Altmannstein übernachten. Nur zum Kochen wollen wir auf den Lagerplatz kommen. Das Einkaufen der Lebensmittel gehört natürlich auch zu unseren Aufgaben. Spülen jedoch brauchen wir nicht. Wir hatten uns einen schönen Urlaub ausgerechnet. Ein bißchen Kochen, ein bißchen Einkaufen und sonst haben wir frei. Schließlich hatten wir nur für 36 Personen zu kochen. Vorweg will ich sagen, es wurde alles ein bißchen anders.

Als erstes Essen, wenn die Kinder am Lagerplatz ankommen, sollte es Spaghetti geben.

Spaghetti mit Tomatensoße

Zutaten:

500 g Tomatenmark
50 g Margarine
2 - 3 Zwiebeln
Kondensmilch

1,5 kg Spaghetti, möglichst lang
Salz, Pfeffer, Curry und Paprika

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und kleinschneiden, dann mit der Margarine andünsten. Das Tomatenmark und etwa 1 Liter Wasser dazu geben. Alles zum Kochen bringen. Mit den Gewürzen abschmecken. Nicht mehr weiterkochen. Kondensmilch nach Geschmack dazu geben. Es schmeckt erstaunlich gut.

Daß die Spaghetti zwischendurch und separat gekocht werden, versteht sich von selbst.

Dieses Gericht zum Lageranfang und zum Lagerende gekocht, brachte uns immer großen Erfolg. Zum Lagerende gab es meist als Nachtisch Wassermelonen. Habt ihr schon einmal 30 bis 50 Kinder mit Melonenkernen spucken sehen? Zum Lagerende sich mal so richtig daneben benehmen, das ist ein Riesenspaß und die Leiter machen auch mit. Aber Vorsicht, es muß für die Reise noch saubere Kleidung da sein.

Lagermotto in diesem Sommerlager war „Pioniergeist“.

Dazu hatte das Leitungsteam eine Geschichte geschrieben. Diese Geschichte wurde im Zug vorgelesen, um die Kinder auf das Lager einzustimmen. Eine so interessante Geschichte kann ich euch nicht vorenthalten.

Pioniergeist

Wir schreiben das Jahr 1602, seit etwa einer Woche befinden sich Hunderte von Siedlern im Hafen von New Colonia (Bahnhof Köln). Alle diese Siedler sind keine reichen Reisenden, sondern arme Europäer aus den unterschiedlichsten Ländern. Sie haben lange für diese Reise gespart, um sich hier im Wilden Westen eine neue, bessere Zukunft aufzubauen. Jedoch weiß ich jetzt schon, daß viele von ihnen hier nicht das gelobte Land finden werden. Aber sie werden eine Erfahrung in ihrem Leben erhalten, die sie alle zu freien und tapferen Menschen macht.

Berichten möchte ich von einigen wenigen, die ich später kennen lernte.

Ein Treck wurde zusammen gestellt, nicht professionell, sondern eher simpel. Aus einer Zahl von Scouts, die sich hier im Hafen von New Colonia, in den sogenannten Scoutpubs aufhielten, wurde ein Treckführer heraus gesucht. Dieser Treckführer, war ein alter, sturer, aber guter Scout. Auf Grund seiner einfachen Kleidung und seines gut geformten Körpers, nannten ihn alle „Hoss“.

In diesem Treck fuhren nicht viele Familien mit, jedoch möchte ich am Anfang nur von einer berichten, die Familie Cartwrights. Da ist einmal Peter Cartwright, er entschloß sich von Anfang an, mit ein paar Haudegen alleine zu reisen. (Das war die Vorhut.) Evelyn Cartwright, eine hübsche junge Dame. Sandra Cartwright, eine Frau auf die man sich verlassen kann. Und Hoss Cartwright, er lebt schon länger hier, ist aber nur indirekt mit den Cartwrights verwandt.

Bei Sonnenaufgang ging es los, jeder hatte alles ordentlich verpackt und um den Maultieren nicht zu viel zuzumuten, wird nur das Nötigste mitgenommen. Die Reise soll 6 Wochen dauern. Nachdem man New Colonia verlassen hat, geht es nur noch durch unwegsames Gelände. Weit und breit sieht man keine Menschenseele, nur Staub, Sträucher und weites ruhiges Land. Hoss soll den Treck erst einmal nach Ingolcity führen, wo es neue Vorräte gibt. Unterwegs erzählt Hoss von seinen Abenteuern und er meint, dieses Land ist noch von keinem weißen Fuß betreten worden. Auf langen Reisen kommt es immer wieder zu lebensgefährlichen Zwischenfällen.

Doch der Whisky ließ vieles Schmerzliche vergessen. Eine Woche lang führte der Treck durch einen ausgetrockneten Salzsee. Für die Wagen war dieser Boden ideal, aber die Maultiere verloren andauernd die Hufeisen. Nach dem Salzsee kam ein Sandsturm. Der Sand brannte in den Augen und trocknete die Kehlen aus. Aber auch das hatte ein Ende. Bei diesem Sandsturm ging die Familie Mc Donalds aus Irland verloren. (Das waren wir:) Es waren nette Leute, diese Mc Donalds. Festus und seine Frau Mary Mc. Donald hatten die

ganze Zeit für den Treck gekocht. Alle hofften, sie wieder zu sehen.

Die Landschaft wurde prächtiger aber auch einsamer und ungewisser. Die Leute im Treck wurden ungeduldig und eine frustrierende Stimmung kam auf. Die Vorräte wurden knapp. Wasser gab es nur noch alle 12 Stunden. Hoss beruhigte die Leute und sagte nun schon zum tausendsten mal, „Hinter dem nächsten Berg liegt Ingolcity“. Doch diesmal hatte er Recht, am Nachmittag erreichte der Treck Ingolcity. Es wurden in aller Eile neue Vorräte aufgeladen, um sofort weiter zu fahren. Weil es hier, wie Hoss sagte, zu viele sündige Frauen gibt, die schon so manche Familie zerstört haben. Die Reise ging jetzt viel fröhlicher weiter. Doch am zweiten Tag nach Ingolcity starb der alte Mr. Stone. (Ein Leiter war nur als Reisebegleitung mitgefahren.) Mr. Stone war eigentlich schon zu alt für die Reise, doch er wollte einmal dieses neue Land kennen lernen. Zu Ehren Mr. Stones nannten die Menschen im Treck, das vor ihnen liegende Land, Oldmanstone. (Altmannstein)

Eines Tages tauchten vor dem Wagentreck zwei Wagen auf. Jeder fragte sich, ob es hier schon Siedler gibt. Aber das Mißtrauen wendete sich, als sie sahen, daß es sich um Peter Cartwright und den Mc. Donalds handelt. Peter Cartwright hatte sich von zwei alten Spähern, die wieder nach Europa zurückgekehrt waren, eine Karte geben lassen. Nach dieser Karte hatte er das gelobte Land gefunden. Die Familien stellten ihre Wagenburg auf und richteten sich ein. Es gab noch viel zu tun. Häuser mußten gebaut werden, Stühle, Tische, Bänke, Regale und vieles mehr. Doch zuerst bekam dieser Ort den Namen „Galgenberg“, nach einem deutschen Schmied, der nachts, wenn der Mond aufging, seinen alten Freund Stiereman am Galgen sah.

Nach einer so langen Reise, und einer so spannenden Geschichte, darf ein entsprechend passendes Essen nicht fehlen. Leider konnten wir das nachfolgende Rezept in Altmannstein nicht kochen, denn es waren in der ganzen Gegend keine „Dicken Bohnen“ zu bekommen. Die Bayern sagten mir, damit werden Schweine gefüttert, die kann man nicht essen. Wir haben das Essen auch bei anderen Lagern gekocht und hatten großen Erfolg damit. Daniel hat es sich sogar als Geburtstagsessen gewünscht.

Dicke Bohnen mit Speck und Bratwurst

Zutaten:

1,25 kg dicke Bohnen aus der Dose
250 g durchwachsen Speck
3 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
0,3 l saure Sahne
10 Bratwürstchen
5 Stangenweißbrote

Zubereitung:

Den Speck und die Zwiebeln unter ständigem Rühren ausbraten.
Die Bohnen im Topf nach Packungsvorschrift garen.
Speck, Zwiebeln und einen Teil des Fettes in den Topf geben.
Im restlichen Fett die Würstchen braten.
Bohnen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kurz vor dem Anrichten saure Sahne hinzufügen.

5 Stangenweißbrote für 10 Personen sind nicht zu viel, denn es muß genügend Weißbrot über bleiben, um den Topf auszulecken.

Bis Ingolstadt sind wir gefahren, um Dicke Bohnen zu bekommen. Vergebens, aber dafür gibt es in Bayern

Leberkäse. Also machten wir an jenem Tag Leberkäse mit Gemüse. Frisches Gemüse kam nicht mehr in Frage, da wir schon zuviel Zeit vergeudet hatten. Nachdem wir den Kindern glaubhaft erklärt hatten, daß im Leberkäse weder Leber, noch Käse enthalten sind, und es beim Braten sehr gut roch, probierten sie es und aßen dann alles auf.

Leberkäse mit Gemüse

Zutaten:

10 Scheiben Leberkäse
3 kg Kartoffeln
3 kg tiefgefrorenes Gemüse, oder aus Dosen
Erbsen, Möhren und Mais
etwa 0,3 l Brühe
100 g Butter
2 Flaschen Ketchup
Salz
Pfeffer
Zucker
Mehl
Öl
2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Gemüse abtropfen lassen, gefrorenes Gemüse kommt vereist in den Topf. In Brühe und Butter dünsten. Salz und etwas Zucker zugeben, nach Packungsvorschrift garen. Wenn es gar ist, etwas Mehl drüber stäuben und noch einmal abschmecken. Anschließend gehackte Petersilie unterheben.

Nebenbei den Leberkäse in Öl braten und die Kartoffeln kochen. Das Essen wird zum Vergnügen der Kinder mit Ketchup angerichtet.

Ein Tip:

Da der gesamte Leberkäse nicht in eine Pfanne paßt, wird er Portionsweise gebraten und in einem separaten Topf mit Deckel warmgehalten. Das funktioniert ganz gut, und alle haben warmen Leberkäse.

Zu Bayern gehört natürlich auch Schweinebraten mit Kartoffelklößen. Aber wie macht man mit 2 Personen etwa 100 Kartoffelklöße? Uthe mag das Gematsche mit den Klößen nicht. Nach einer kurzen Besprechung mit dem Leitungsteam war alles klar, eine kleine Gruppe von 5 Kindern machte die Klöße. Die Kinder hatten einen Heidenspaß bei der Herstellung der Klöße. Zum Glück hatten wir genug Packungen gekauft um den, bei der schweren Arbeit entstehenden Schwund, auszugleichen.

Uhtes Kommentar:

Daß die Klöße trotzdem schmecken, kann ich nicht verstehen.

Schweinebraten mit Kartoffelklößen

Zutaten:

knapp 2 kg Schweinebraten
100 g Margarine
5 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Paprika
Mondamin
2 Packungen Kartoffelklöße

Zubereitung:

Margarine erhitzen, das Fleisch dazu geben und von allen Seiten gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1,5 Stunden schmoren lassen, dabei ab und zu wenden. Nach 1 Stunde Paprika zugeben. Für die Soße nach Bedarf Wasser und Mondamin unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Nebenbei werden die Klöße nach Packungsvorschrift gemacht.

Wir haben dazu Gurkensalat gemacht. Salat sollte man nicht so viel machen, denn die Kinder essen ihn nicht so gerne.

Uthe hatte zuviel Soße gemacht. Wegschütten? Nein, das geht nicht. Abends wurde die restliche Soße mit Tomatenmark und Suppennudeln verlängert und als leckere Suppe wieder aufgetischt. Kein Kind hat was gemerkt. Sie dachten alle, weil Sonntag ist, gibt es extra die Suppe.

Abends gibt es oft die Reste vom Mittag, so zum Beispiel auch Bratkartoffeln. Uthe hatte einmal die Idee, Rühreier zu machen. Sie nahm 200 Eier und machte davon wunderschöne Rühreier. Das ging ziemlich schnell, machte aber ein wenig Arbeit. Innerhalb kürzester Zeit waren die Rühreier weggeessen. Die Kinder kamen mit den leeren Tellern zum Küchenzelt, schlugen mit den Gabeln gegen die Teller und riefen: „Wir haben Hunger, wir haben Hunger, ———“. Uthe war entsetzt, sie machte insgesamt 300 Eier.

Von wegen wenig Arbeit und so!

Arbeit, Urlaub, Freizeit?

Eigentlich wollten wir ja auch einmal einen Tag so richtig frei haben. 36 Mäuler zu stopfen war schon eine Herausforderung, die nicht mehr viel Freizeit über ließ. Unerwartet kann dann doch für uns ein freier Tag. Von Abends um 20.00 Uhr bis zwei Tage weiter morgens um 7.00 Uhr. Erst waren wir verduzt, wie kommen wir an diesen freien Tag? Nun, die Kinder hatten sich einen Lukullustag gewünscht. Sie wollten einen ganzen Tag lang für ihr Essen selber sorgen. Alle Gruppen für sich. Kaufen, zubereiten, kochen, essen und auch wieder aufräumen. Das Leitungsteam empfahl uns, an diesem Tag nicht auf den Lagerplatz zu kommen. Am nächsten Tag wäre dann alles wieder in Ordnung. Aus zuverlässiger Quelle weiß ich, daß es chaotisch gewesen ist. Aber den Kindern hat es gefallen, und es ist alles aufgegessen worden. Das Küchenzelt war ebenfalls tip top in Ordnung. Wir hatten einen herrlichen Tag in München, im deutschen Museum. Natürlich haben wir auch lecker gegessen. Ich zum Beispiel Schweinshaxe, die man natürlich auch gut selber kochen kann, sich aber als Lageressen nicht eignet.

Wenn die älteren einmal so essen wollen wie die Ritter, so ganz rustikal, in entsprechender Kleidung, und entsprechend hergerichteten Tisch, dann wären Haxen wohl schon das richtige. Die Gruppe dürfte wohl nicht zu groß sein. Wichtig ist es, das die gesamte Atmosphäre zum Essen paßt. Da ist dann eure Kreativität gefragt. Aber da muß ich euch ja wohl nichts erklären.

Schweinshaxe

Zutaten:

1200 g frische Schweinshaxe
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel Oregano
1/2 Teelöffel Beifuß
1 Teelöffel Sojasoße
2 Spritzer Tabasco
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1/8 l dunkles Bier

Zubereitung:

Schwarte der Schweinshaxe rautenförmig einschneiden. Salz in einem Schälchen mit Paprika, feingeriebenen Kräutern, Sojasoße und Tabasco vermengen. Die Haxe damit einreiben, auch die Einschnitte gut würzen. Haxe in einem Bratentopf mit Zwiebelwürfeln und geschnittenem Suppengrün legen. 1/8 l kaltes Wasser angießen, bei 200 Grad in die Mitte des Backofens schieben. 1,5 Stunden braten, dabei öfter wenden und

begießen. Die Schweinshaxe nun auf den Bratenrost legen und über dem Topf in den Ofen schieben. Eine weitere halbe Stunde braten und dabei öfter mit Bier einpinseln. Den Sud durch ein Sieb in einen Soßentopf gießen und das Würzgemüse dabei gut ausdrücken. Fett abschöpfen, die Soße abschmecken und extra zur heißen Schweinshaxe servieren.

Dazu ißt man in Bayern Sauerkraut und Semmelknödel. Ich esse jedoch lieber Bratkartoffeln dazu. Rohe, dünne Kartoffelscheiben, mit Speck und Zwiebelwürfeln gebraten.

In Altmannstein haben Uthe und ich das erste mal eine Sauerkrautsuppe probiert. Wir waren sehr skeptisch. Ob die Kinder wohl so etwas essen? Weil es tagsüber so warm war, wurde am Abend gekocht, und wir dachten, daß wir das ausprobieren können. Zur Vorsicht haben wir die Gesamtmenge etwas reduziert. Sicherlich werden nicht alle mitessen. Ich hörte die Kinder schon im voraus: Iiiiiiii,—— was ist das denn, sollen wir das essen????? Wir gaben uns große Mühe, hatten aber ein schlechtes Gewissen. Um so größer war unsere Überraschung als das Essen aufgetischt wurde. —— **Es reichte nicht**—— Die Kinder, von wenigen Ausnahmen abgesehen, leckten sich die Finger danach. Der Topf wurde mit Brot ausgeleckt. Die größte Überraschung kam für uns jedoch erst nach dem Lager, beim Elternabend. Einige Mütter waren verzeifelt, denn sie bekamen die „Sauerkrautsuppe“ nicht so hin wie sie die Kinder vom Lager kannten.

Das Eltern und Leiter uns immer wieder nach unseren Rezepten fragten, ist der Grund, der Entstehung dieses Buches.

Feurige Sauerkrautsuppe

Zutaten:

1 kg Sauerkraut
6 Zwiebeln
250 g durchwachsen Speck
7 - 10 grobe Bratwürste
500 g geschälte Tomaten aus der Dose
knapp 6 l Fleischbrühe (Würfel)
Öl
Salz
Pfeffer
Zucker
2 Bund Petersilie
5 Stangenweißbrote
Anstatt Bratwürste kann auch Schweinehack genommen werden.

Zubereitung:

Sauerkraut auseinander zupfen. Zwiebeln abpellen und grob hacken. Durchwachsen Speck in kleine Würfel schneiden. Aus den Bratwürstchen kleine Klößchen herausrücken. Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden, die Flüssigkeit aufbewahren. In einem Suppentopf Öl erhitzen und die Speckwürfel darin glasig dünsten. Zwiebeln und Bratwurstklößchen zufügen. Alles leicht rösten und anschließend aus dem Topf nehmen. Sauerkraut leicht dünsten und mit heißer Brühe und Tomatenflüssigkeit auffüllen. Ein paar Minuten durchkochen lassen. Nun Speck, Bratwurstklößchen und Zwiebeln darunter mischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker kräftig würzen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze 25 Minuten garen. In die fertige Suppe die Tomatenstücke vorsichtig unterheben. Die kleingeschnittene Petersilie ist zum Garnieren.

Allseits beliebt ist die Erbsensuppe. Unter Erbsensuppe verstehe ich allerdings eine, nicht mit Kartoffeln verlängerte, nach altem Hausrezept hergestellte Suppe. Natürlich gab es in Altmannstein auch einmal eine Erbsensuppe nach diesem uralten Rezept. Wie kann man auf einem Lagerplatz noch Erbsensuppe mit langwierigem Einweichen machen, wird uns häufig gesagt. Ich glaube, diese Leute wissen nicht, wie gut eine richtig gekochte Suppe schmeckt. Ein Problem war die Beschaffung des notwendigen Suppengrüns. Jedenfalls kauften wir das gesamte Suppengrün auf, daß wir in Altmannstein an diesem Tag bekommen konnten.

Wir haben gleich eine gute Menge gemacht, da wir aus Erfahrung wissen, daß sie gerne und viel gegessen wird.

Erbsensuppe

Zutaten:

750 g Erbsen (getrocknet)
3 Zwiebeln
6 (oder mehr) Porreestangen
2 (oder mehr) Sellerieknollen
200 g durchwachsenen Speck
3 fette Koteletts, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Erbsen über Nacht in genügend Wasser einweichen. Nach 2 - 3 Stunden nachschauen, ob das Wasser auch reicht, denn zuviel soll es ja auch nicht sein.

Am nächsten Tag!

Speck kleinschneiden und im Topf auslassen, eingeweichte Erbsen mit dem Einweichwasser dazugeben und zum kochen bringen. Vorsicht, früh genug kleiner schalten, sonst schäumt es über. Die vom Knochen gelösten und zu Würfeln geschnittenen Koteletts zufügen. Zwiebeln, Porree und Sellerie werden ebenfalls kleingeschnitten und kommen in den Topf. Sollte nicht alles reinpassen, den Topf so voll wie möglich machen, Deckel drauf, etwas warten und dann den Rest rein. Eine Stunde bei kleiner Flamme kochen und ab und zu umrühren. Nach der Stunde mit Salz und Pfeffer würzen und noch 10 Minuten weiterkochen.

Brühwürfel, Maggi oder Ähnliches gehört nicht in die Suppe, auch kein zusätzliches Fleisch, b.z.w. Würstchen. Das Kotelettfleisch wird sehr zart und sehr gut schmecken. Das Fett von den Koteletts ist verkocht und gibt der Suppe den geschmacklichen Hintergrund.

Auch so eine Erbsensuppe macht ganz schön viel Arbeit. Jedenfalls, wenn man sie für 42 Personen macht. Es war Besuch auf dem Lagerplatz. Überhaupt haben wir schnell gemerkt, wie sehr wir uns doch überschätzt hatten. Was wir alles geschleppt haben! Jeden Tag 2 - 3 Kisten Obst, 200 Brötchen, Milch, Nußchreme, Marmelade, Brot, Wurst und Käse in rauen Mengen. Und natürlich auch das Mittagessen. Bis dahin hatten wir nicht gewußt, wieviel Kinder essen können. Morgens 8 (in Worten „acht“) Brötchen war kein Einzelfall. Als zu vielen Nußchremegläsern Löffel verlangt wurden, haben wir die tägliche Menge begrenzt, denn das war des Guten zuviel. Fruchtsaftgetränke hatten wir zum Glück als Pulver in 1 kg Tüten von zu Hause mitgebracht. Vermischt mit dem guten Trinkwasser aus dem Ort war das ein sehr schmackhaftes Getränk und ist von den Kindern gut angenommen worden. Aus 1 kg Pulver wurden so 12 l Fruchtsaft. Der Lohn für unsere Arbeit war, daß alle Personen, außer Uthe, zugenommen haben. Und das trotz guter Luft und sehr viel Bewegung. Bei Uthe haben sich die Kinder noch einmal extra verabschiedet und für das gute Essen bedankt. Sie war richtig gerührt. Vielleicht war das der Grund, weshalb wir die Kocherei weitergemacht haben.

Zur winterlichen Zeit wollten wir, ich war mittlerweile Wölflingsleiter, ein Wochenende in einem Selbstverpflegerhaus machen. Es meldeten sich nur zögernd Kinder an. Weil Bus und Haus schon bestellt war, luden wir auch die anderen Gruppen mit ein. Dann ging alles sehr schnell, Ruckzuck waren es 40 Personen. So fuhren wir dann in ein Haus mit 30 Betten, mit 40 Personen. Draußen in der Eifel war jede Menge Schnee und so waren die Tage recht kurzweilig.

Hier sind die Daten des Jugendhauses:

Nordrhein - Westfalen, Eifel, Hohes - Venn.
Alte Dorfschule in Rohren.

Das Haus gehört dem Verein für Jugend- und Erwachsenenbildung Aachen - Rohren
e. V. mit Sitz in 52499 Baesweiler - Setterich, Hauptstr. 42

30 Betten,
Küche, Selbstversorger,
2 große Aufenthaltsräume, einer mit Sesseln, einer mit Tischen und Stühlen.
Verschieden große Schlafräume, in jedem ist ein Waschbecken. Duschen für Jungen und Mädchen und eine Zentralheizung sind vorhanden.

Preis für ein Wochenende 280 DM für 25 Personen.

Jede weitere Person 2,50 DM.

Stromverbrauch je Einheit -,65 DM

Anzahlung 100 DM

Kontaktperson:

Marlies Reinartz

Seffenter Weg 93

52074 Aachen

Tel. 0241-82629

Hier wollte ich mal Linsensuppe probieren. Im Vorfeld gab es bei der Linsensuppe keine Zustimmung, ganz im Gegenteil, Uthe hat sich geschüttelt. Sie sagte: „Bäh, schwarze Suppe, Iiiii!“ Ich hatte aber ein Rezept gefunden, daß etwas abgewandelt für Kinder sehr lecker sein mußte. Diesmal hatte ich mich durchgesetzt, was leider zu selten passiert. Die Linsensuppe wurde gekocht. Der Erfolg der Suppe war groß, und ich kann nur empfehlen, sie nachzumachen.

Linsen mit Spätzle

Zutaten:

750 g Linsen (getrocknet)

3 Zwiebeln

3 Lorbeerblätter

4 - 5 Porreestangen

2 Sellerieknollen

400 - 500 g Spätzle

200 g Tomatenmark

1 kg Kochwurst (Fleischwurst)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Linsen in etwa 2,5 Liter Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag:

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Linsen im Einweichwasser mit Zwiebeln und Lorbeerblättern zum kochen bringen. Porree und Sellerie putzen, klein schneiden und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und etwa 1 Stunde garkochen. in den letzten 10 Minuten die klein geschnittene Wurst mitgaren.

Die Spätzle werden separat nach Packungsvorschrift gekocht und dann abtropfen lassen.

Vor dem Anrichten die Spätzle und das Tomatenmark vorsichtig unter die Linsen heben, denn das Ganze soll nicht zu sehr verrührt werden.

Auch wenn die Kinder am Anfang die Nase rümpften, nach dem sie die Suppe probiert hatten, nahmen faßt alle noch mal nach.

Wir wußten, daß die Kinder am Sonntag in Gruppen unterwegs waren, und eben in diesen Gruppen, zu unterschiedlichen Zeiten zum Essen kommen würden. Wir entschlossen uns, die chinesische Gemüsepfanne zu kochen. Wenn alle Zutaten vorbereitet, und in Schüsseln aufbewahrt werden, kann jede Gruppe in kurzer Zeit ein frisch gekochtes Gericht bekommen.

Chinesische Gemüsepfanne

Zutaten:

800 g Schnitzfleisch
2 Weißkohl - Köpfe (etwa 1500 g)
2 - 3 rote Paprika
2 - 3 Stangen Porree
500 g Sojabohnenkeime
gut 0,3 l klare Brühe
10 bis 15 Eßlöffel Sojasoße
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzfleisch in dünne Streifen schneiden. Gemüse putzen und waschen. Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und würfeln. Paprikaschoten in feine Streifen schneiden, Porree in Ringe schneiden. Sojabohnenkeime waschen und abtropfen lassen.

So weit die Vorbereitungen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleischstreifen etwa 4 Minuten von allen Seiten braten. Dann wieder aus der Pfanne nehmen. Weißkohl in des Bratfett geben, die Brühe zufügen und etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Paprikastreifen, Porreeringe und Sojabohnenkeime zufügen. Fleisch zum Gemüse geben, pikant abschmecken und sofort servieren.

Dazu schmeckt Reis oder Brot. Wir gaben Stangenweißbrot dazu, denn das ist bei Kindern sehr beliebt.

An diesem Wochenende erlebten wir zum ersten Mal das **Chaos - Spiel**.

Das Leitungsteam der Juffistufe hatte das Chaosspiel bereits vor der Reise ausgearbeitet. Zwei Leiter verteilten im ganzen Haus Zettel, (sie waren 10 mal 10 cm groß) und klebten sie mit einem Klebestreifen so an, daß man den Zettel noch anheben und drunter sehen kann. Sichtbar, also oben auf dem Zettel, war eine Zahl von 1 - 99 zusehen. Unten, erst nach Anheben des Zettels sichtbar, war ein Kodewort aufgeschrieben. Nachdem die Zettel ordentlich vermischt im Haus verteilt waren, wurden zwei große Tische in einer Ecke eines Aufenthaltsraums gestellt. 3 Leiter setzten sich dahinter. 4 möglichst gleiche Gruppen wurden gebildet. Ein Gewinn für die Siegergruppe ausgehandelt, (in diesem Fall kein Spüldienst) und die Reihenfolge zum Anfang des Spiels ausgelost. Nun ging es los. Leiter 1 hatte einen Würfel und ein Blatt Papier. Jede Gruppe konnte einmal würfeln. Das Ergebnis des Wurfs wurde aufgeschrieben. Die Gruppe mußte nun die Zahl, die sie gewürfelt hatte, im Hause auf den Zetteln finden. Hatte sie den Zettel mit der passenden Zahl gefunden, mußte sie hinter den Zettel schauen, das Kodewort ablesen, merken und zurück zum Leitungsteam gehen (oder rasen). Leiter 2 hatte eine Liste mit den Zahlen und den dazugehörigen Kodeworten. Bei ihm mußte die Gruppe, vollständig versammelt, die Nummer und das Kodewort sagen. War es in Ordnung, gab es vom Leiter 3 eine, zur Nummer passende, Aufgabe zu erledigen. Ich will ein paar Beispiele nennen: Rätsel lösen - Pantomime aufführen - zusammen tanzen - Gewicht oder Alter der Leiter schätzen - dem Leiter eine Tasse Kaffee holen - die Fenster im Haus zählen - Kleiderkette legen - und so weiter. Ist die Aufgabe zur Zufriedenheit der Leiter gelöst, kann wieder neu gewürfelt werden. Die Gruppe, die als erste 99 erreicht hat und immer noch vollständig ist, hat gewonnen.

Das bei diesem Spiel entstehende Chaos kann man nicht beschreiben, daß muß man erlebt haben. Die Backenmuskeln werden durch Lachen allerdings arg strapaziert. Die Aufgaben sollten nicht zu leicht sein, denn man glaubt nicht, mit wieviel Energie und Kreativität die Kinder mitmachen.

In meiner Tätigkeit als Wölflingsleiter habe ich dieses Spiel in jedem Lager gespielt. Die Aufgaben habe ich dem Lagermotto angepaßt. Sollte das Chaosspiel jedoch im Haus gespielt werden, ist unbedingt darauf zu achten, daß das Haus den Lärm und das Getobe verträgt. Mit Ruhe und Ordnung ist das Spiel nicht zu spielen.

Gulasch ist eine beliebte Speise. Gulasch verschmähen auch die Kinder nicht, die sonst kaum Fleisch essen. Zur Auswahl werde ich 3 verschiedene Gulasch - Sorten aufschreiben.

Ungarischer Kessel - Gulasch

Zutaten:

1,5 kg Rindfleisch zum braten
knapp 1 kg Zwiebeln
200 g Tomatenmark
30 g Rosenpaprika
2 l Fleischbrühe (Würfel)
2,5 kg Kartoffeln
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rindfleisch in Würfel schneiden, dabei die Sehnen heraustrennen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl im Topf erhitzen und darin die Zwiebeln ausschwitzen. Während die Zwiebeln auf dem Ofen sind, wird die Fleischbrühe zubereitet. Wenn die Zwiebeln glasig sind, werden sie samt Topf vom Herd genommen. Tomatenmark und Paprika im Topf mit den Zwiebeln verrühren. Dann kommt das Fleisch und die Fleischbrühe dazu und nochmals kräftig umrühren. Bei geringer Hitze, 1 Stunde kochen.

Die Kartoffeln wurden nebenbei als Salzkartoffeln gekocht und anschließend abgeschüttet. Jetzt, wo das Fleisch fertig ist, kommen die Kartoffeln dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals umrühren.

Dieser Gulasch wird wie ein Eintopf aufgetischt, schmeckt aber hervorragend, und gar nicht nach Eintopf.

Als nächstes kommt ein „gewöhnlicher“ ungarischer Gulasch, dieser schmeckt am besten mit Nudeln.

Ungarischer Gulasch

Zutaten:

2,5 kg Rindfleisch
1,5 kg Zwiebeln
edelsüßes Paprika
0,5 l saure Sahne
1 kg Nudeln
Mehl Öl Salz Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in gleich große Würfel schneiden und dabei die Sehnen heraustrennen. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer bestreuen. Zwiebeln schälen und würfeln. Etwa 0,3 l Wasser zum kochen bringen. In einem anderen Topf Öl erhitzen und das Fleisch darin gründlich anbraten. Das Paprikapulver darüber streuen und wieder unter Rühren etwa 1 Minute schmoren. Jetzt das heiße Wasser dazu gießen und das Gulasch zuge- deckt bei milder Hitze 1,5 Stunden kochen lassen.

Sollte die Flüssigkeit einkochen, heißes Wasser zugeben.

Wenn die Zeit herum ist, die Sahne in den Gulasch rühren und, ohne es kochen zu lassen, noch einmal gut erhitzen.

Kasseler Gulasch süß - sauer

Zutaten:

2,5 kg Kasseler Nacken ohne Knochen (Mit Knochen tut es auch, er muß eben dann ausgelöst werden.)
3 Zwiebeln

750 g Apfelsaft
5 säuerliche Äpfel
3 - 4 Gewürzgurken (große)

Zubereitung:

Das Fleisch und die abgezogenen Zwiebeln in Würfel schneiden. Das Fleisch portionsweise in heißem Öl anbraten. Die Menge wird zu groß sein, um sie auf einmal anzubraten. Einfach mehrere Portionen nacheinander anbraten und zum Schluß zusammen schütten. Nun kommen die Zwiebelwürfel dazu und nochmals kurz dünsten. Etwa 3 Eßlöffel Curry und den Apfelsaft dazugeben und alles im geschlossenen Topf 15 Minuten schmoren. Sahne unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Salzkartoffeln separat kochen.

Dieser Gulasch läßt sich sehr schnell, leicht und gut herstellen.

Die Antwort der Kinder auf die Frage: „Wie war der Gulasch?“

„Mega stark !“

Unsere Pfadis hatten eine Wanderung als Sommerlager geplant. Es sollte in der Eifel von Gerolstein nach Trier gehen. Als Orientierung war die Kyll, ein kleiner, klarer Fluß eingeplant. Die Igluzelte zur Übernachtung, Kleidung, und was sonst noch alles nötig ist, muß im Rucksack mitgenommen werden. Weil die noch sehr junge Leiterin nicht mit der Bande alleine gehen wollte, aber kein anderer Leiter zur Verfügung stand, ging ich mit. Ich ging nur als „Begleitung“ mit. Planung und Durchführung der Wanderung lag somit ganz in der Verantwortung der Pfadigruppe. Einer schrieb ein kleines Tagebuch, und das möchte ich wiedergeben.

Wir, die Pfadis, wollen von unserer Wanderung berichten.

Daß das Wetter super war, versteht sich von selbst.

Montag, den 15.08.88 um 5.45 Uhr.

Zu dieser wahnsinnig frühen Zeit trafen wir uns im Gruppenraum. Pünktlich um 6.59 Uhr fuhren wir von Eschweiler aus mit dem Zug nach Gerolstein. Um 10.03 Uhr waren wir da. In Gerolstein wurde noch Verpflegung aufgenommen, und dann ging es los. Nach 14 km schöner Wanderwege erreichten wir Mürlenbach. Vom Bürgermeister bekamen wir eine Wiese als Lagerplatz zugewiesen. Leider mußten wir dahin 1 km zurück gehen. Ein Abend mit „Raviolis“ vom Lagerfeuer, einem Bad in der Kyll und Lieder bis in die Nacht, beendeten den Tag.

Dienstag, den 16.08.88

So gegen 7 Uhr weckte uns der erste Zug, denn die Wiese war direkt an der Bahnlinie. Warum der Lokführer direkt bei uns gehupt hat, kann ich nicht nachvollziehen. Um 10 Uhr, nach einem kräftigen Müslifrühstück, gingen wir dann 5,5 km bergauf und bergab nach Densborn. In Densborn wurden Mittagsbrote gegessen, um anschließend 8,5 km, zum Teil auf abenteuerlichen Wegen, nach St. Thomas zu wandern. Um 16 Uhr, nach einem steilen Bergabstieg auf dem Hosenboden, standen wir in einem „Kloster“. Das angebliche Kloster war eine Bildungsstätte für kirchliche Dienste. 2 von uns erkundigten sich nach einer Wiese für die Nacht. Eine liebenswerte Frau aus der Bildungsstätte setzte sich für uns ein und so kamen wir an einen Lagerplatz mit fließendem Kyll - Wasser. Auf ihre Frage hin: „Habt ihr genug zu Essen, denn im Ort gibt es kein Geschäft.“ Sagte einer von uns geistesgegenwärtig: „Ja, sicher, wir haben genug Wasser und Brot!“

„Wasser und Brot?“

Die gute Frau war so geschockt, daß wir eine Kiste voll Lebensmittel bekamen und einen 12 l Eimer voll Apfelsaft. Nach dem Essen und dem Blasenbehandeln war dann auch dieser Tag zu Ende.

Mittwoch, den 17.08.88

Diesmal weckten uns 2 Leiter unseres Stammes. Sie hatten uns am Vortag vergeblich gesucht, und nach einer Nacht im Auto, fanden sie uns dann am frühen Morgen. Sie blieben nur zum Frühstück. Nach längerer Beratung entschlossen wir uns, ins nächste Freibad zu gehen. Es waren dann 8 km bis Kyllburg zum Freibad. Während wir uns im Freibad amüsierten, erkundete einer (ein Freiwilliger) einen Schlafplatz auf dem nahegelegenen Campingplatz. Um 17 Uhr gingen wir dann alle gemeinsam zum Campingplatz, um dort

unsere Zelte aufzuschlagen. Mit den Zelten machten wir einen Kreis und in der Mitte entzündeten wir ein Lagerfeuer. Nach Kaiserschmarren (er war schrecklich), leicht angebrannt, da das Feuer zu heiß war, ging mit Gesang auch dieser Tag zu Ende. — Dachten wir —. Jedoch zur Geisterstunde, wie aus heiterem Himmel, sackten 2 Zelte in sich zusammen. Erst nach aufgeregtem Hin und Her stellte sich heraus, daß die Übeltäter das Zeltverfalls 3 Leiter aus unserem Stamm waren. Sie beruhigten unsere Gemüter mit Cola und Chips. Jörg, (damit war ich gemeint) der mit Abstand Älteste, bekam eine Flasche Wein.

Donnerstag, den 18.08.88

Die NATO weckte uns mit ihren furchtbaren Flugobjekten gegen 7.30 Uhr. Nach dem obligatorischen Müsli-frühstück gingen wir die 1,5 km zum Bahnhof. Da wir uns für die Gesamtstrecke zu viel vorgenommen hatten, fuhren wir mit dem Schienenbus nach Kordel. Vom Bahnhof Kordel aus, schickten wir 3 Spähtrupps los, Lagerplätze zu suchen. Ein vierter Trupp kaufte Verpflegung ein. Auf der Wanderkarte hatten wir 3 Plätze ausgemacht, die eventuell in Frage kommen. Es waren die „zwei Hochzeitseichen“, eine Wiese am Schießstand und eine an der Mühle. wir entschieden uns, die 2 km bergauf zu den Hochzeitseichen zu gehen. Dort machten wir eine riesige Menge italienischen Salat, der blitzschnell verzehrt war. Leider wurde uns mitgeteilt, daß wir an diesem Platz nicht übernachten durften, da in der Nacht gejagt wurde. Wir gingen also die 1,5 km zum Schießstand, und hatten Glück. Wir bekamen den Platz nicht nur umsonst, die Toiletten wurden sogar für uns aufgelassen. Als Dank dafür halfen wir bei der schweren Arbeit eines Schießstandwächters mit. Den Schweiß der Arbeit spülten wir im kalten Naß der Kyll ab.

Freitag, den 19.08.88

An dem heutigen Tag weckte uns nichts, erstaunlicherweise wurden wir trotzdem wach. Dieser Tag sollte eigentlich ein Großer Wandertag werden. Schmerzende, blutige und von Blasen übersäte Füße zwangen uns zu einer schwerwiegenden Abstimmung. Die Entscheidung hieß: Mit dem Zug nach Trier fahren, eine Zeltplatz suchen, dann einen freien Nachmittag für alle. Gesagt, getan. Da wir alle den freien Nachmittag in Trier verbrachten, kamen doch noch 11 km Fußmarsch zusammen.

Samstag, den 20.08.88

Nach dem einzigen Brötchenfrühstück in diesem Lager brachten wir nach Besichtigung der Römer - Kränen, unsere Rucksäcke (jeder etwa 15 kg schwer) zum Bahnhof und überließen sie den Schließfächern. Jetzt stürmten wir die Porta Nigra. Nach dieser Anstrengung schlugen wir uns beim Italiener die Bäuche mit Spaghetti Bolognese voll. Unter Führung von Jörg besichtigten wir noch den Dom und die Kaiserthermen. Da wir alle unsere Kluft trugen, fielen wir in Trier sehr auf, natürlich nur angenehm. Leider fuhr unser Zug schon um 15.45 Uhr nach Hause. Um 19.53 Uhr waren wir wieder in Eschweiler. Eigentlich ging es unseren Füßen wieder ganz gut, wir hätten so weiter wandern können.

Mit dem letzten Tag sind es dann 62 km geworden, wo es doch 80 km hätten werden sollen.

Dennoch war es ein schönes Erlebnis und so mancher hat seine Grenzen kennen gelernt.

Mit freundlichem „GUT PFAD“

die Pfadis

Das größte Erlebnis für mich bei der Wanderung war der „italienische Salat“. Mit welcher Begeisterung diese 12 Jugendlichen, im Alter zwischen 14 und 16 Jahren, die riesige Menge der Zutaten kauften, wuschen, kleinschnitten und zurechtmachten, erstaunte mich. Daß ein Mädchen die Salatköpfe in einem mit Wasser gefüllten Steinbrunnen erst mit ihren Händen, und dann, weil der Brunnen so groß und tief war, mit ihren Füßen wusch, zeigt die Begeisterung, mit der sie bei der Sache war. Ich hätte nie gedacht, daß so viel Salat, so schnell gegessen sein kann.

Eigentlich ist italienischer Salat kein Problem, aber das Rezept schreibe ich trotzdem auf.

Italienischer Salat

Zutaten:

3 - 4 Salatköpfe
3 Salatgurken
3 Paprikaschoten
10 Eier
10 große Scheiben gekochten Schinken
10 große Scheiben Käse
10 Tomaten
3 kleine Dosen Thunfisch in Öl
ein paar Oliven
2 Zwiebeln
0,5 l Öl
0,2 l Essig
Salz
Zucker
Pfeffer
Maggi

Zubereitung:

Salatsoße: Öl und Essig gut mit einem Schneebesen verrühren, mit Salz, Zucker, Pfeffer und Maggi abschmecken, fertig.

Die anderen Zutaten waschen, kleinschneiden und in einer großen Schüssel oder Wanne gut aber vorsichtig vermischen. Die Salatsoße vorsichtig untermischen und sofort essen.

Stangenweißbrot schmeckt gut dazu.

Salatsoßen

Essig - Öl - Marinade

5 - 6 Eßlöffel Öl
3 Eßlöffel Essig
eventuell 1/2 Zwiebel
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Zucker
Pfeffer

Öl in ein hohes Gefäß geben, mit Schneebesen oder Gabel den Essig unterschlagen, sehr fein gewürfelte Zwiebeln zufügen und mit Gewürzen abschmecken.

Joghurt - Soße

1 Becher Joghurt
1 Eßlöffel Öl
1 Eßlöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Zucker
1 Prise Salz
Kräuter - Petersilie, Schnittlauch, Zironenmelisse —

Joghurt mit Schneebesen etwas schaumig rühren, Öl, Gewürze und feingehackte Kräuter zugeben.

Quark - Soße

100 g Quark
8 Eßlöffel Kondensmilch
2 Eßlöffel Zitronensaft
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Zucker
eventuell 1/2 Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie

Quark mit der Kondensmilch glattrühren, mit Gewürzen, Zwiebeln und gehackten Kräutern abschmecken.

Die Salatsoßen kann man leicht für jeden Geschmack abändern. Betrachtet die Salatsoßenrezepte als Grundlage und macht die Verfeinerungen nach eurem Geschmack.

Bei der Vorbereitung zu einem Lager backte ich einmal, zur Freude der Leiter, Alternative Vollkornpizzen.

Vollkornpizza

Zutaten für 4 Personen:

300 g ungesiebtetes Weizenmehl
1/4 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1 Päckchen instant Backhefe
1 Prise Zucker
1 Teelöffel Öl

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Teig kneten. Dann etwa 30 bis 40 Minuten gehen lassen. Je 1/4 des Teigs kurz kneten und ausrollen. Den Teig in die mit Öl bestrichene und mit Mehl bestäubte Pizzaform legen.

Ich habe 4 kleine runde Pizzaformen aus Blech, die gerade zusammen in den Backofen passen. Der Teig kann natürlich auch einfach auf das Backblech gelegt werden.

Etwa 10 Minuten bei 220 Grad backen.

Aus dem Ofen nehmen und nach Belieben belegen.

Nochmals 20 Minuten bei 220 Grad backen.

Auf jede Pizza gehören:

Tomaten
Käse
Oregano
Basilikum

Weitere Zutaten nach Wunsch.

Ein preiswertes und sehr leckeres Gericht ist Kartoffelgratin. Leider wird ein Backofen dazu benötigt, daher eignet es sich nicht als Speiseplanbereicherung auf dem Zeltplatz. Wir haben zwar einmal nach dem Buch „Querweltein“ einen Backofen gebaut, aber für Kartoffelgratin war er nichts. Sind genügend große Formen für den Backofen da, kann man auch gut größere Gruppen abfüttern.

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen:

Etwas Butter für die Form
750 g Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Muskat
150 g Käse (Mittelalter Gauda)
2 dl Milch
1 Ei

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Käse reiben. Eine Auflaufform ausbuttern und abwechselnd Kartoffeln, Gewürze und Käse in die Form schichten. Milch und Ei miteinander vermischen und dazugeben. Ungefähr 1 Stunde im Ofen überbacken.

Mit frischem Salat und einem Glas Weißwein (natürlich nur für die älteren, die jüngeren bekommen Apfelsaft) serviert ist dies ein köstliches Mal.

Und bleibt viel über, keine Angst, der Kartoffelgratin wird auch kalt gegessen.

Kartoffeln kauften wir immer direkt vom Bauern. Ich erklärte den Bauern dann, daß wir eine Jugendgruppe verköstigen und zum Beispiel 3 Wochen die Kartoffeln hier holen wollten. Meist bekamen wir dann super Preise. So zum Beispiel in Ehingen 12,5 kg für 5,- DM.

12,5 kg war bei 40 Personen gerade ausreichend für eine Mittagsmalzeit.

Eines der Lieblingsgerichte zu den Leiterrunden war die Käsesuppe. Die Pfadis und Rover, also die älteren Gruppen, haben sie auch oft während Wochenendlagern als Abendmalzeit zu Diskussionsrunden gekocht.

Käsesuppe

Zutaten für 4 - 8 Personen:

500 g Gehacktes
Öl
4 - 8 Porreestangen
1 l Brühe
450 g Sahne - Schmelzkäse
300 g Schmelzkäse mit Kräutern
1 kleine Dose Champignons

Zubereitung:

Gehacktes in Öl anbraten. Geputztes und geschnittenes Porree dazugeben und nochmals gut durchbraten. Mit 1 l Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Käse kleingewürfelt dazugeben. Wenn der Käse geschmolzen ist, kommen die Champignons dazu. Zusammen etwa 1/2 Stunde köcheln lassen (nur ganz leicht kochen lassen), ab und zu rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt besonders gut selbst gebackene Brötchen oder Fladenbrot.

Mit 10 Wölflingen und 2 Leitern machten wir ein Wochenende in der Eifel. Leider weiß ich den Namen des Tales nicht mehr, ich weiß nur, es war bitter kalt. Stop, jetzt ist mir der Name eingefallen, es war das Tiefenbachtal. Dort ist ein Jugendzeltplatz mit einem festen Haus. Das Haus hat einen großen Aufenthaltsraum, eine Küche und Sanitärräume. Direkt hinter dem Haus geht der Tiefenbach entlang. Als wir dort ankamen,

rannten die Kinder mit ihrem Gepäck ins Haus, schmissen alles hin und gingen hinters Haus um die Gegend zu erkunden. Wir zwei Leiter hatten mit dem mitgenommenen Material und der Essenszubereitung im Moment genug zu tun. Nach etwa 15 Minuten kamen die Ersten wieder rein, bis zum Bauchnabel naß. Sie haben wohl getestet wie tief der Bach ist. —Zu tief—. Zum Glück hatten wir in der Küche genug große Warmhalteplatten, so konnte die Kleidung schnell wieder getrocknet werden. Ich möchte noch dazu sagen, daß kein Kind krank geworden ist.

Natürlich haben wir auch ein Zelt aufgeschlagen, ein Rundzelt. Ich habe die Schlafsäcke kontrolliert, und 5 Kinder mit besonders warmen Schlafsäcken durften mit mir draußen übernachten. Als wir morgens aufstanden, war das Zelt vor lauter Reif ganz weiß, aber geschlafen hatten wir gut. Die mitgefahrene Leiterin war von den Kindern so geschafft, daß sie Samstagnachmittag auf dem Steinfußboden (auf einer Isomatte) im Aufenthaltsraum eingeschlafen ist, und erst am Sonntagmorgen wieder wach wurde. Sie war wieder putzmunter, ohne Rückenschmerzen, was ich nicht verstehen kann. Das die Kinder in der Nacht laut gesungen und getanzt haben, hat sie nicht gemerkt.

Was kann man kochen? Samstags sollen die Kinder viel Wärme tanken. Sonntags waren sie nicht alle zur gleichen Zeit auf dem Platz. Wir entschieden uns für Hühnernudelsuppe am Samstag und für Sonntag, Hähnchen auf Bauernart. Kinder, gerade die Kleineren, sie waren an diesem Wochenende zwischen 9 und 11 Jahre alt, essen sehr gerne Hühnerfleisch. Nur sollte die Hühnersuppe kindgerecht abgestimmt sein.

Hühnernudelsuppe

Zutaten:

2 Suppenhühner, die Tiere sollten mindestens 1 Jahr alt sein, denn dann ist das Fleisch besser. Am besten vom Bauern.

2 Porreestangen

1 Sellerieknolle

250 g tiefgefrorene kleine Erbsen

1 kg geschälte Tomaten aus der Dose

1 kg Nudeln

Salz

Brühwürfel nach Bedarf

Zubereitung:

Knapp 5 l Wasser und 2 Teelöffel Salz in einen Topf geben. Die Suppenhühner darin 40 Minuten kochen (nicht zugedeckt). Kleingeschnittenes Suppengrün zugeben und weitere 30 Minuten kochen. Die Hühner heraus nehmen, die Haut abziehen, das Fleisch ablösen und kleinschneiden. Die Hälfte des Fleisches für den nächsten Tag weglegen, denn das brauchen wir für die Hähnchen auf Bauernart. Die Brühe durchsieben und im Topf wieder erhitzen. Die Nudeln in der Fleischbrühe fast fertig kochen, das Hühnerfleisch und die Erbsen dazu geben und im geschlossenen Topf 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Brühwürfel abschmecken, falls zu dünnflüssig, Brühe abschöpfen. Die Tomaten begießen und in großen Stücken beim Anrichten auf die Teller geben. Natürlich können die Tomaten auch in den Topf geschüttet werden, aber sie sollten nicht mitkochen. Ich lege sie lieber auf den Teller, dann sind sie nicht so heiß, und es sieht schöner aus.

Vorsicht, die Suppe ist sehr heiß!

Am Sonntagmorgen waren die Kinder in 2 Gruppen unterwegs. Sie sollten den nahegelegenen Ort erkunden und hatten dazu ein paar Aufgaben zu lösen. Da ich alleine kochen mußte, sollten die Kinder zu verschiedenen Zeiten zum Mittagessen zurück sein. Ich hatte nur 1 Pfanne, die nur jeweils für 6 Portionen „Hähnchen auf Bauernart“ reichte.

Hähnchen auf Bauernart

Zutaten:

Gekochtes, kleingewürfeltes Hühnerfleisch vom Vortag.

Je Person 1 Ei,
durchwachsen Speck
Zwiebeln
Kartoffeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Speck goldbraun schmoren. Die rohen Kartoffeln, (wenn es schneller gehen muß, ist es ratsam, die Kartoffeln vor dem Braten zu kochen) das Hühnerfleisch, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und zugedeckt etwa 20 Minuten garen. (Bei gekochten Kartoffeln nur kurz bräunen.) Zum Schluß ohne Deckel mit Großer Hitze etwas kross anbraten. Kartoffel - Hähnchen - Gemisch auf Teller verteilen. Spiegeleier braten und oben auf die Kartoffeln legen.

Dazu paßt jeder grüne Salat.

Uns ist es einmal passiert, daß wir keine Suppenhühner bekommen haben. Die Bauern sagten: „Für euch schlachten wir nicht unsere Hühner!“ In den Geschäften gab es nur tiefgefrorene Hähnchen. Wir haben dann auf dieses Gericht verzichtet, denn eine Hühnersuppe aus tiefgefrorenen Hähnchen schmeckt nicht. Wenn man bedenkt, daß ein Teil des Hähnchen - Putzwassers mit eingefroren wurde, kann man sich auch vorstellen, warum das nicht schmeckt.

Mit den jüngeren Gruppen ist unser Stamm gerne in den Westerwald gefahren, nach Wallmerod. Es gab da in der Nähe einen Jugendzeltplatz, sogar einsam im Wald gelegen, man muß nur einmal in den verschiedenen Orten nachfragen. Für Gruppen bis 30 Personen und ab 8 Jahren fanden wir folgenden Platz spitze.

Jugendzeltplatz Wallmerod

30 Personen,
Liegewiese des ehemaligen Freibades.
Schwimmbecken wurde auf Wunsch gefüllt (mit Quellwasser).
Toiletten und Waschräume mit Kaltwasser.
mit Hecken und Zäunen eingegrenzter Platz.
Zum Platz gehört ein kleiner Wald.

Preise:

Pro Person und Nacht 2,- DM plus Strom.

Kontaktperson:

Frau Koch
Salzerstr. 16
56414 Wallmerod
Tel. 06435-8401

Ich war dort mit 20 Wölflingen, 2 Leitern und meiner Uthe als Köchin.

Was macht man mit 20 wilden Kindern in der ersten Nacht? In der Lagervorbereitung hatten wir vom Leitungsteam uns etwas einfallen lassen, und das war so:

Nach der Busfahrt und dem obligatorischen Spaghettessen, wurden die Zelte aufgebaut. Nach dem Zeltaufräumen, spielen, Gegend erkunden und Abendessen kam der Abend mit einem Lagerfeuer. In der ersten Dämmerung mußten sich alle Kinder eng um das Feuer setzen. Ich erzählte dann folgende Geschichte mit viel Betonung und Gestik:

Der Dschungel ist dicht, überall lauern Gefahren! Die Nächte knistern vor Spannung! Hinter jedem Baum erwartet man neue Überraschungen. Sind die Überraschungen angenehm, oder gar unangenehm? 20 Wölfe mußten ihre Heimat verlassen und ein neues Zuhause suchen. Nach langen, beschwerlichen Wegen, trafen sie hier im „roten Wald“ (Wallmerod) zueinander. Alleine ist der Kampf mit der Wildnis nicht zu gewinnen, daher schlossen sie sich zu einer Meute zusammen.

Gemeinsam wollen sie hier ein Zuhause schaffen. Sie wollen allen Gefahren trotzen, die auf sie zukommen. In Rudeln wollen sie die Gegend erkunden. Alle wissen, wie wichtig die Gemeinschaft ist, denn die schönsten Erlebnisse sind wie große Gefahren, man meistert sie am besten in der Gemeinschaft.

Heute, hier am Lagerfeuer, wollen sie sich schwören, fest zusammen zu halten. Ihren Schwur niemals zu brechen. Immer für den Anderen da zu sein, ihm helfen und beschützen.

Sicher wird es auch einmal Streit geben. Jedoch sollte jeder bereit sein, über den Streitpunkt offen mit Anderen aus der Meute zu reden, um so allen Streit zu beenden.

Den folgenden Schwur sprachen alle Zeile für Zeile nach.

Wir Wölfe, wir sind eine Macht,
wir jagen bei Tag und in der Nacht.
Wir gehen nie alleine fort,
besonders, an einem fremden Ort.

Wenn uns der Hunger auch noch so plagt,
der Durst den Verstand uns rauben mag.
So teilen wir doch all unsere Sachen,
damit sie allen Freude machen.

Ich sprach dann weiter:

In dieser Nacht soll sich schon entscheiden, ob sich jeder auf den anderen verlassen kann. Wir werden in den nächtlichen Wald gehen. Leise, und ohne Licht, werden wir die Gefahr suchen. Wir werden eng zusammen bleiben und uns gegenseitig schützen. Wer Mut hat, kümmert sich um den Ängstlichen, wer Angst hat, sucht das Vertrauen der Anderen.

Jetzt wurde eine Nachtwanderung gemacht, wie versprochen ohne Lampen (außer eine Sicherheitslampe für den Leiter). Wir Leiter erzählten einige Geschichten über den Wald. So auch die Geschichte der Graf Eduard Buche. Der arme Graf ist an der Buche gestorben und man kann ihn noch heute spuken hören. —Stille!— Einige Kinder hörten ihn spuken. Wir mußten einen kleinen Bach überqueren. Es lag zwar ein Baumstamm über dem Bach, aber bei der Dunkelheit war das nicht so einfach und für die Kinder ein großer Spaß. Wir Leiter kannten dort eine natürliche Höhle, in die wir nun mit allen hinein wollten. Gebückt muß man durch einen mehrere Meter langen Gang gehen und kommt dann in einen großen Raum. Die Höhle war feucht und kühl, die Kinder waren still und sicher auch ängstlich. Auf dem Rückweg sprachen wir Leiter offen, laut und lustig über das Erlebte. Wir sangen auch ein paar lustige Lieder, wobei die Kinder sofort einstimmten. Noch nie hatten wir ein Lager mit Wölflingen, bei dem es so wenig Streit und Zank gab. Das Erlebnis des ersten Abends muß eine nachhaltige Wirkung gehabt haben.

Als wir während des Lagers ein zweites mal in der Höhle waren, durfte nur eine kleine Lampe an sein, und ich las eine Gruselgeschichte vor. Allerdings hatte die Gruselgeschichte kein richtiges Ende, sie endete mitten in einer spannenden Stelle. In der folgenden Nacht mußten wohl einige Gemüter beruhigt werden.

Etwa 30 Minuten Fußweg vom Lagerplatz in Wallmerod entfernt ist eine kleine Holzhütte mitten im Wald. In dieser Hütte hielten wir das feierliche Wölflingsversprechen ab. Wölflingen, die das Versprechen schon hatten, wollten Material zur Ausschmückung der Hütte besorgen, die Hütte schmücken und das Versprechen vorbereiten. Alle, die das Versprechen abgeben wollten, mußten ihr persönliches Versprechen einzeln, ohne das es andere hörten, mit Hilfe eines Leiters ausdenken und aufschreiben.

Wie kann man Kindern, im Alter zwischen 8 und 11 Jahren zeigen, daß Gemeinschaft stark macht? Zur Versprechensfeier hatten wir Leiter eine Idee. Während der Feier legte ich eine Decke auf den Boden und setzte mich darauf. Dem kleinsten Mädchen sagte ich, es soll die 4 Ecken der Decke nehmen und mich hoch heben. Es sah süß aus, wie die Kleine versuchte, meine faßt 80 kg hoch zu heben. Natürlich gab es allgemeines Gelächter. Eine Leiterin sagte nun leise zu einem anderen Kind: „Wie war das noch mit der Gemeinschaft und der Stärke?“ Ohne viel Worte, faßten plötzlich alle 20 Kinder die Decke an und hoben mich hoch. Der Triumph war groß, und sicher hätten sie mich nicht fallen lassen müssen, aber was hält man nicht alles für den Erfolg der Kinder aus.

An so einem Tag geht alles drunter und drüber. Es ist daher schwierig, eine feste Zeit für das Mittagessen fest zu legen. Wir machten es uns einfach, es gab Kartoffelsalat.

Kartoffelsalat

Zutaten:

10 Eier
gut 500 g Joghurt
Salz
Pfeffer
Senf
Essig
Öl
4 kg Kartoffeln
500 g Gewürzgurken
500 g Tomaten
1 kg Fleischwurst

Zubereitung:

Von 6 Eiern das Eigelb trennen und sämig rühren. Langsam Öl dazu laufen lassen, bis es eine schöne gelbe Maße ist. Ölmenge nach Geschmack. Joghurt dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Senf und Essig abschmecken.

Kartoffeln kochen und kalt werden lassen. Restlichen Eier kochen und kalt werden lassen. Getrenntes Eiweiß braten und auch kalt werden lassen. Alle Zutaten kleinschneiden und mit der Mayonnaise vorsichtig vermischen.

Das Schwimmbecken am Lagerplatz wird mit Quellwasser gespeist. Da das Wasser mit nur 11 Grad aus der Erde kommt, war das die richtige Kühlung für den Kartoffelsalat.

Serbische Bohnensuppe

Zutaten:

1 kg getrocknete weiße Bohnen
5 Möhren
3 Porreestangen
1/2 Sellerieknollen mit Grün
500 g Zwiebeln
250 g Tomatenmark
Majoran
edelsüßen Paprika
400 g geräucherte Hartwurst
300 g saure Sahne
Salz

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern. Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Den Speck in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einem großen Topf auslassen. Suppengrün, Zwiebeln und Kartoffeln zufügen und das ganze unter Wenden etwa 5 Minuten im Speckfett ausdünsten. Nun die Bohnen und etwas Einweichwasser in den Topf geben. Die restliche Flüssigkeit mit dem Tomatenmark und den Gewürzen verquirlen und dazugießen. Den Topf schließen und bei starker Hitze zum kochen bringen. Anschließend bei schwacher Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden garen. Die Hartwurst in sehr dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen. Die saure Sahne verquirlen und dann Eßlöffelweise in den Bohnentopf rühren. Zuletzt mit Salz und Paprika abschmecken.

Dieses ist ein sehr rustikales Essen und paßt gut zu Ritterspielen oder in den wilden Westen.

Es ist einmal eine Schiffsreise in Planung gewesen.

Leider ist aus Termingründen nichts daraus geworden.

Es sollte ein altes Holländisches Schiff sein, möglichst mit Segeln und allem drum und dran.

Folgendes Schiff hatten wir gefunden:

Schleswig Holstein
De Drie Geboeders
Holländisches Plattbodenschiff

Norderende 12
25788 Hollingstedt
Tel. 04627-392

10 Kojen
WC und Waschgelegenheiten
1 Tagesraum
Selbstverpflegung
Belegungszeiten - April bis Oktober

Preise leider unbekannt

Anmeldung:
Schl. Arbeitslosenhilfe e.V.

Claus Eggers
Norderende 12
25788 Hollingstedt

Das brachte mich auf die Idee, in der Leiterrunde einmal ein echtes nordisches Essen zu kochen. So kam ich auf Labskaus.

Labskaus mit Käse

Zutaten für 4 Personen:

60 g Butter
1 mittelgroße Zwiebel
400 g Rinderhack
Salz
Pfeffer
Paprika
1/8 l Brühe
1 Paket Kartoffelpüree (4 Personen)
1/2 l Wasser
1/4 l Milch
1 Messerspitze Muskat
etwa 250 g Rote Bete (Glas)
2 große Gewürzgurken
200 g mittelalter Gouda
4 Eier
3 Bismarkheringe

Zubereitung:

Butter im Topf erhitzen und die feingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch zufügen und leicht anschmoren. Mit Gewürzen milde abschmecken und mit 1/8 l Brühe auffüllen, etwa 8 Minuten weiter schmoren. Kartoffelpüree nach Vorschrift zubereiten, dabei das Muskat nicht vergessen. Rote Bete, Gurken, Heringe und Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch unter das Kartoffelpüree mischen. Eventuell nachwürzen. 4 Spiegeleier braten.

Eintopf auf die Teller füllen und die Spiegeleier obendrauf legen.

Es ist kaum zu glauben, aber es schmeckt sehr lecker!

Hirtentopf

Zutaten:

Knapp 1,5 kg Schweineschulter
5 Zwiebeln
etwa 1 l Fleischbrühe
1,5 kg Mohren
1 - 1,5 kg Kartoffeln
edelsüßen Paprika
Öl
Salz
Pfeffer
Majoran

Zubereitung:

Das Fleisch würfeln, dabei die Sehnen heraustrennen. Das Fleisch in Öl anbraten, dann gehackte Zwiebeln

hinzufügen und kurz mitrösten. Das Fleisch würzen. Etwas von der im extra Topf fertig gemachten Fleischbrühe dazugießen. 30 Minuten schmoren lassen. Mohren putzen, würfeln, zum Fleisch geben und mit Brühe aufgießen. Nach dem alles 10 Minuten gekocht hat, die geschälten, kleingewürfelten Kartoffeln hinzugeben. Nach belieben mit Brühe auffüllen und 15 bis 20 Minuten gar werden lassen.

Gespräch im Obstladen!

Uthe: Die Äpfel sehen aber gut aus.

Verkäuferin: Ja, daß sind besonders gute.

Uthe: Die nehme ich.

Verkäuferin: Wie viele bitte?

Uthe: Alle!

Verkäuferin: Oh, - ja.

Uthe: Die Birnen da drüben bitte auch!

Verkäuferin: Alle???

Uthe. Sicher.

Verkäuferin: Aber, - ok.

Uthe: Am besten besorgen sie in den nächsten 3 Wochen etwas mehr Obst, denn wir müssen eine Jugendgruppe mit etwa 50 Personen abfüttern.

Verkäuferin: Ach, deshalb. Natürlich werde ich für genügend Obst sorgen, sie bekommen auch einen Sonderpreis.

Frikadellen mit Mais

Zutaten:

2 kg Mischhack

3 Eier

2 - 3 Zwiebeln

250 g Paniermehl

Salz

Pfeffer

Paprika

2,5 kg Kartoffeln

1,5 kg Mais (Dose)

3 rote und 3 grüne Paprikaschoten

Öl

2 große Gläser Ketchup

Zubereitung:

Gehacktes mit 2 - 3 Tassen Wasser mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Gewürfelte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Paprika, Eier und Paniermehl dazu geben und gut mischen. Bällchen formen und in heißem Öl braten.

Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und in Öl weich dünsten. Mais abtropfen lassen, dazu geben und kurz erhitzen. Das Ganze wird mit Salzkartoffeln und dem Ketchup gereicht.

Das ist einmal ein erholsam einfaches, aber gehaltvolles Essen.

Muß Lageressen teuer sein? — Nein! —

Bei der Kalkulation des Lagerpreises haben wir immer 10 DM je Person und Tag gerechnet. An- und Abreisetag als 1 Tag gerechnet. Gebraucht haben wir immer im Durchschnitt zwischen 6,- und 7,- DM je Person und Tag. In diesem Preis sind alle Getränke, alle Lebensmittel, sowie Gas, Spülmittel und Küchenzubehör.

Mit dem Überschuß an Geld konnten die Kinder zum Beispiel einen Tag im Erlebnisbad, einschließlich Busfahrt, verbringen.

Unser Pfadfinderstamm machte seinen jährlichen Stufenwechsel und die Stammesversammlung wenn möglich außerhalb des Heimatortes. Einmal fand der Stufenwechsel auf dem Jugendzeltplatz in Bracheln statt. Auf dem Zeltplatz stehen 2 Nurdachhäuser nebeneinander, was den Stufenwechsel besonders schön macht. Die Kinder waren Stufenweise in den Häusern verteilt. Am ersten Nachmittag wurde Abschied genommen. Das heißt, diejenigen, welche die Stufen verließen, wurden mit einer Feier verabschiedet. Die höheren Stufen hatten sich jeweils etwas besonderes für die Nacht einfallen lassen. Die Stufenwechsler wurden von den Kindern in die neuen Stufen geholt und waren in dieser Nacht im Mittelpunkt des Geschehens. Die Stufenwechsler zogen in dieser Nacht in ein anderes Haus um, und waren somit auch räumlich von der alten Gruppe getrennt. Am nächsten Tag waren alle Kinder in ihren neu zusammen gestellten Gruppen integriert und machten bereits normale Gruppenarbeit.

Jugendzeltplatz Bracheln (Niederrhein)
100 Personen

Kreis Heinsberg
Kreisverwaltung
Postfach 1380
52517 Heinsberg

2 Nurdach-Häuser für schlechtes Wetter
Duschen, Toiletten, Aufenthaltsräume
Feuerstellen, Heizung, 2 Sportfelder
Teich auf dem Gelände
Naturfreibad 1000 m entfernt.

Preis für 1 Tag, 2,- DM je Teilnehmer,
mindestens 10,- DM je Tag.

Kontaktperson:
Herr Sieben in der Kreisverwaltung
Tel. 02452-13-532

Platzwart:
Herr Josef Rahmen
Südstr. 24
41836 Hückelhoven
Tel. 02462-3841

Auf diesem Lager haben wir die Speis, „lustiger Waldschat“, kennengelernt. Eine Gruppe hat sich das vor Jahren mal einfallen lassen, es ist so lecker, daß es immer noch verlangt wird.

Lustiger Waldschat

Zutaten:

1,5 kg gemischtes Hack
etwas Butter
Pfeffer
Salz
Paprika, edelsüß und scharf
2 große Gemüsezwiebeln

je 2 gelbe, grüne und rote Paprikaschoten
2 Dosen (850 g) geschälte Tomaten
2 Dosen (850 g) geschnittene Champignons
2 Flaschen Curry-Ketchup (300 ml)
8 halbe Pfirsiche aus der Dose
2 Dosen Creme fraiche
5 Stangenweißbrote

Zubereitung:

Gehacktes mit den Gewürzen mischen und in der Butter anbraten. Zwiebeln würfeln und dazu geben. Kleingeschnittene Paprika mitdünsten. Mit dem Curry-Ketchup und der Dose Tomaten und etwas Champignonbrühe auffüllen. Einmal gut durchkochen lassen, dann auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten weiterköcheln lassen. Champignons dazu geben. Zum Schluß Creme fraiche und die in Würfel geschnittenen Pfirsiche hinzugeben.

Dazu wird Stangenweißbrot gereicht.

Der Name ist etwas seltsam. aber die Kinder haben ihn sich ausgedacht. Es lohnt sich, dieses Essen zu probieren, die Kinder reißen sich darum.

Hühnerfrikassee mit Curryreis

Zutaten:

2 oder 3 Suppenhühner
2 Porreestangen
1 Sellerieknolle
200 g Butter
100 g Mahl
3 Eier
0,3 l Sahne
150 g Curry
Zitronensaft
Salz
500 g Spargel aus der Dose
700 g Langkornreis

Zubereitung:

Suppenhühner waschen, mit kleingeschnittenem Porree und Sellerie 1 Stunde kochen. Hühner heraus nehmen, von Haut und Knochen befreien und kleinschneiden. Aus Butter und Mehl eine helle Schmitze bereiten und diese dann mit knapp 2 l Hühnerbrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleingeschnittenen Spargel und Fleisch zur Tunke geben.

Reis kochen, anschließend den Rest Butter und das Curry unter den Reis heben.

Der Kreis Heinsberg hat noch 2 andere, sehr schöne Jugendzeltplätze. Einer liegt im Tannenwald und heißt „Birgelener Wald“, und einer liegt im Heidegebiet und heißt „Süsterseel“. Beide sind für 50 Personen und haben ebenfalls feste Häuser mit allem drum und dran. Man bekommt sie ebenfalls über die Kreisverwaltung Heinsberg.

Ich hatte immer Angst, daß sich Kinder auf dem Lagerplatz verletzen. Sie hantieren mit Beilen, Messern und Sägen herum. Der Umgang mit diesen gefährlichen Werkzeugen wird vor dem Lager, in den Gruppenstunden geübt. Da nie ein Kind alleine mit Beil oder Säge hantieren darf, sie also gegenseitig auf sich aufpassen, ist auch nie etwas Ernstes passiert. Aber wie ist das mit den Kindern, die in der Küche helfen?

Es ist immer wieder erstaunlich, mit wieviel Freude die Kinder in der Küche helfen. Da immer mehrere

Kinder zusammen helfen, ist die Verletzungsgefahr sehr gering, denn sie überwachen sich ja gegenseitig. Einmal jedoch hat sich ein Kind in der Küche verletzt, und das war so:

Als Orangensaft hatten wir meist Getränkepulver, welches vor Ort mit Wasser angerührt wird. Als das Pulver einmal alle war, mußten 1 l Tüten gekauft werden. Diese Tüten habe ich immer mit einem großen, schweren Küchenmesser (sehr scharf), mit einem Schnitt geöffnet. Das Messer hatte ich immer versteckt, damit die Kinder es nicht in die Hand bekommen. Ich spülte es auch selber. Ein 10 jähriger Junge (man muß sich einen Mini-Rambo vorstellen) sah einmal, wo das Messer lag, und als keiner in der Küche war, schnitt er genauso wie ich, eine Tüte auf. Die Tüte war auf, nur war sein Daumen beim Schneiden im Weg. Zum Glück hat der Daumnagel das Schlimmste verhütet. Als der Junge vom Arzt zurück kam, rief ich ihn zur Küche und sagte, er solle doch jetzt die Orangensafttüten öffnen, er kann das ja.

Er schaute mich groß und lange an und sagte: „Nein, so ein Messer fasse ich nicht mehr an!“

Ich habe auch daraus gelernt. Diese, besonders scharfen Küchenwerkzeuge, schließe ich seit dem in einen Koffer ein.

Rotes Pfefferfleisch

Zutaten:

750 g rote Bohnenkerne
1,5 kg Rindfleisch
300 g durchwachsen Speck
7 grüne Paprikaschoten
2 - 3 scharfe Pepperoni
1 kg Tomaten aus der Dose
Öl
Chilipulver
Salz
Pfeffer
5 Stangenweißbrote

Zubereitung:

Die Bohnenkerne über Nacht in etwa 1,5 l Wasser einweichen. Rindfleisch, Zwiebeln und Speck in Würfeln schneiden. Das Öl im Topf erhitzen. Die Speckwürfel und Zwiebeln darin anbraten. Das Fleisch zugeben und anbraten. Bohnenkerne mit Einweichwasser zum Fleisch geben und zugedeckt etwa 1,5 Stunden kochen. Dann Paprika, Pepperoni, Salz und Pfeffer dazugeben und weitere 25 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten und das Chilipulver unterrühren.

Leiterrunden wurden bevorzugt bei uns zu Hause durchgeführt. Das hatte seinen Grund, denn ich bin der Meinung, daß bei gutem Essen Probleme viel leichter zu lösen sind. Das hat sich auch bewahrheitet. Natürlich gehört auch ein guter Wein dazu. Ich für meinen Teil habe Uthe erklärt, daß zum Essen ein Glas Rotwein, den Menschen älter werden läßt. Nun ratet mal, was mir jetzt zum Essen mit serviert wird!

Serbisches Reisfleisch

Zutaten:

1,5 kg Schweinefleisch
5 Zwiebeln
knapp 2 l Brühe
70 g Tomatenmark
650 g Langkornreis
3 rote und 3 grüne Paprikaschoten
Öl

Salz
Pfeffer
Paprika

Zubereitung:

Öl erhitzen. Das in Würfel geschnittene Schweinefleisch anbraten. Gewürfelte Zwiebeln zugeben und dünsten. Mit Brühe und Tomatenmark auffüllen und etwa 30 Minuten garen. Reis hinstreuen und den Flüssigkeitsverlust ergänzen. Paprika in Streifen geschnitten dazugeben. 20 Minuten garziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Einkaufstip:

Fleisch hole ich gerne beim kleinen Metzger. Vorab handele ich mit ihm die Konditionen aus. 3 Wochen für 50 Personen Fleisch kaufen. Einen Tag vorher bestellen. Bei Lagerende alles auf einmal mit Scheck bezahlen, dann natürlich mit entsprechendem Sonderrabatt. Wir hatten einen eingetragenen Förderverein, der es uns ermöglichte, Spendenquittungen zu schreiben. So habe ich dann 2 Rechnungen schreiben lassen, eine die wir bezahlten, und eine die durch eine Spendenquittung beglichen wurde. Kleine Geschäfte machen sowas.

Eines der schönsten Lager, an das ich mich erinnere, war das mit dem Motto „Zeitmaschine“.

Wie kommt man darauf?

Unsere Wölflingsstufe bestand in dem Jahr aus 24 - 30 regelmäßig kommenden Kindern. In Interessengruppen aufgeteilt, wurden verschiedene Dinge unternommen. Ich hatte eine Gruppe bestehend aus 4 Jungen und 3 Mädchen. Sie wollten unbedingt im nahen Wald einen Unterstand bauen, von dem man Tiere Beobachten kann. Nach dem der Förster das genehmigt hatte, suchten wir einen großen Busch am Waldesrand, den wir mit Baustoffen, die der Wald uns gab, zu einem Unterstand umbauten. 3 Gruppenstunden haben wir daran gearbeitet. Der Unterstand war fast perfekt, sogar fast wasserdicht. Natürlich gehört nach dem Bau eines Unterstandes auch eine Übernachtung dazu. So blieben wir eine ganze Nacht da. Als der Morgen dämmerte, sahen wir endlich 2 Rehe und jede Menge Kaninchen. So eine Nacht ist sehr lang, und im Laufe der Naht kamen die Kinder auf die Idee mit der Zeitmaschine. Wir dachten uns in dieser Nacht folgende Geschichte aus, mit der dann das Sommerlager anfang. Am ersten Abend im Sommerlager am Lagerfeuer las ich dann die Geschichte vor.

Zeitmaschine

Eine kleine Gruppe von euch, hat mit mir am Waldrand eine Laubhütte gebaut. 3 Gruppenstunden haben wir dafür gebraucht. Um die Laubhütte auch einmal bei Nacht zu erleben, haben wir an einem Wochenende in der Hütte übernachtet.

In der Nähe der Hütte waren jede Menge Glühwürmchen, daß war wunderschön anzusehen. Wir sahen aber auch ein anderes Licht im Wald. Was war das nur für ein Licht? Wir alle wollten wissen, was das Licht zu bedeuten hat! So beschlossen wir, der Sache auf den Grund zu gehen. Tapfer gingen wir quer durch den Wald, dem Licht entgegen. Der Wald wurde immer dunkler, und ein bißchen Angst hatten wir auch. Aber da war das Licht! Die Neugier war stärker als die Angst, also gingen wir weiter.

Versteckt unter großen Eichen fanden wir eine Hütte, deren einziges Fenster hell erleuchtet war.

Was sollen wir tun? Sollen wir zum Fenster schleichen? Nach kurzer Beratung schlichen wir dann zum Fenster und schauten rein.

Wir sahen in der Hütte eine Maschine, oder war es ein großer Computer, mit vielen Knöpfen, Schaltern, Zeigern und Zahlen. Auf einem Stuhl, neben der Maschine saß ein alter Mann. Er hatte seinen Kopf aufge-

stützt und grübelte vor sich hin. Unsere Angst war doch größer als wir es war haben wollten, also schlichen wir wieder zurück in den Wald und gingen dann laut diskutierend zur Laubhütte zurück.

Die Sache hat uns keine Ruhe gelassen und so sind wir dann morgens, nach dem Frühstück, im Hellen wieder zur Hütte gegangen. Als wir ankamen sahen wir, daß der alte Mann immer noch in der Hütte war. Können wir einfach anklopfen und reingehen? Vor der Hütte entstand zwischen uns eine kleine Diskussion. Wir diskutierten wohl zu laut. Die Tür ging auf, der alte Mann kam heraus, sah uns an, zeigte auf unsere Kluft und fragte: „Seid ihr Pfadfinder?“ Na, was denn sonst! „Kommt rein“ sagte er, „ich zeig auch was ganz Besonderes.“

Wir gingen alle in die Hütte, stellten uns um die Maschine und staunten.

Der alte Mann Stellte sich vor: „Ich bin Professor Kikeriki. Lacht bitte nicht über meinen Namen, ich konnte ihn mir nicht aussuchen. Ich habe hier eine Zeitmaschine gebaut. Bitte faßt nichts an, die Maschine ist gefährlich! Mann kann hier eine Zeit einstellen,“ Damit zeigt er auf eine Bank. „Drückt man auf diesen Knopf, ist man Ruckzuck in der vorher eingestellten Zeit.“

Wir fragten ihn, ob er die Maschine schon einmal ausprobiert hat. Er verneinte. Wollte er sie denn nicht ausprobieren, oder klappt sie nicht? Er sagte, er könne nicht alleine fahren, dazu braucht man ein Team.

Wir würden das schon gerne probieren, denn wir sind ein gutes Team! Leider ist die Maschine zu klein für uns alle. Wenn er doch wenigstens ein paar von uns mitnehmen würde. Wir haben uns die Maschine genau angesehen, von allen Seiten, oben drüber, unten drunter und auch von Innen. Sie war sehr interessant. Schade, eine Zeitreise ließ der Professor uns nicht machen.

Wir waren fasziniert von der Idee, eine Zeitreise in die Vergangenheit und Zukunft machen zu können.

Stellt euch vor:

wir,
bei den Sauriern,
bei den Neandertalern,
bei den Römern,
als Ritter und Burgfräulein,
mit Columbus Amerika entdecken,
und in der Zukunft zu neuen Planeten fliegen.

Überall könnten wir hin, wäre das nicht herrlich?

Was meint ihr, können wir die Maschine nachbauen?

Damit war nun die Geschichte zu Ende. Die Kinder waren so begeistert, daß sie noch in der Nacht mit dem Bau der Maschine begonnen. In diesem Lager haben wir mit vielen Spielen, Wanderungen und Fahrten verschiedene Welten und Zeiten erlebt. Wer als Erwachsener so etwas mitmacht, der weiß, wie viel Phantasie Kinder haben, wenn man sie sich nur frei entfalten läßt.

Szegedinger Gulasch

Zutaten:

2 kg Schweinefleisch
300 g Zwiebeln
140 g Tomatenmark
knapp 1 kg Sauerkraut
3 Beutel Gulaschsoße

saure Sahne
Öl
Salz
Pfeffer
Paprika
Zucker
3 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen. Das geschnittene Fleisch darin anbraten und die in Würfeln geschnittenen Zwiebeln dazugeben. Salz, Pfeffer und Paprika darüber streuen. Tomatenmark und Sauerkraut hinzufügen. Danach die angerührte Gulaschsoße zugeben. Aufkochen lassen und etwa 1 Stunde garen. Abschließend mit saurer Sahne und Zucker abschmecken.

Dazu gibt es Salzkartoffeln.

Bratwurst mit Blumenkohl

Zutaten:

10 Grillwürstchen
3 Blumenkohl
3 Päckchen helle Soße
Butter
etwa 0,25 l Milch
Muskat
Salz
Öl
2,5 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen. In leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garkochen. Blumenkohl abtropfen lassen. 0,25 l Blumenkohlwasser und 0,25 l Milch erwärmen und die Päckchensoße unterrühren. 1 Minute kochen lassen. Butterflöckchen in die Soße rühren. Mit Muskat abschmecken. Die Blumenkohlröschen in der Soße noch einmal heiß werden lassen.

Zwischendurch Kartoffeln kochen und die Würstchen braten.

Jetzt ist mein kleines Buch zu Ende.

Ich hoffe, ihr habt Freude beim Lesen dieses Buches, und beim Kochen (und Essen) der Gerichte gehabt.

Dieses Buch habe ich für all diejenigen geschrieben, die für Jugendgruppen kochen wollen oder müssen, denen Rezepte und Mengenangaben, speziell für die kindgerechte Küche fehlen, und mehr als nur ein Kochbuch haben wollen.

Da dieses Buch 1992 geschrieben wurde, sind nicht alle Anschriften und Preise auf dem neusten Stand. Aber spielt das eine Rolle? Lagerplätze, Spiele und die anderen Geschichten sollen nur Anregungen sein. Vielleicht lacht ihr darüber, vielleicht denkt ihr darüber nach, vielleicht fehlte euch nur noch eine Idee.

Ich wollte das Buch beim Sankt Georg Verlag drucken lassen. Leider jedoch fanden sie kein Interesse daran. Da ich jedoch immer wieder nach den Rezepten gefragt werde, verteile ich es als Lose-Blatt-Ausgabe, und jeder darf es kopieren und weitergeben. Für EDV-Freaks unter euch, habe ich auch eine Diskette mit dem gesamten Buch darauf. Geschrieben mit „Works für Windows“. Es ist alles kostenlos zu haben, aber bitte je Stamm oder Organisation nur 1 Buch und, oder 1 Diskette.

Zur Kontaktaufnahme bin ich gerne bereit.

Dazu meine Adresse:

Hans-Jörg Huhn
Talstr. 72
42115 Wuppertal