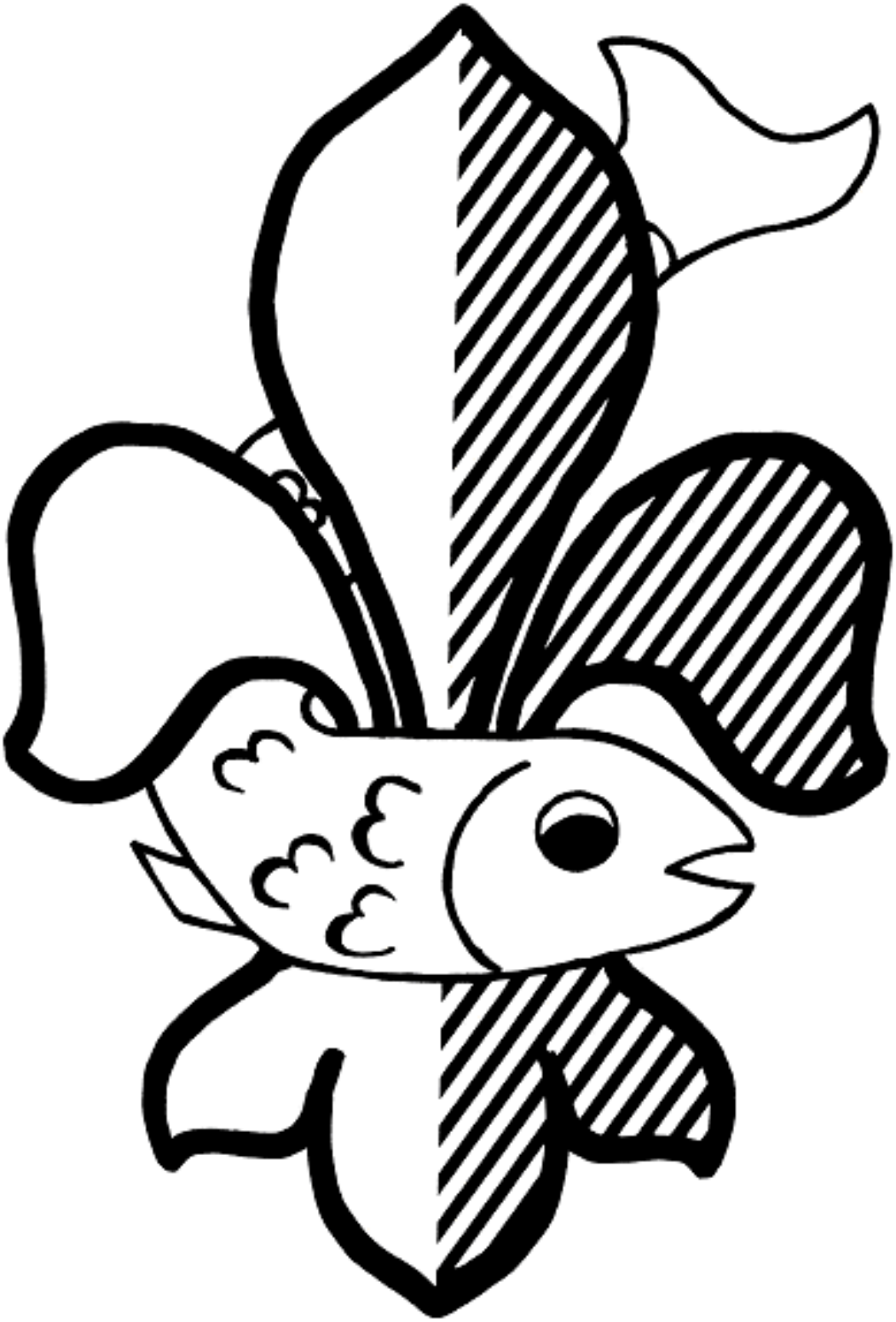
Info-Blatt der Pfadi St. Anton



Winter 2005

Dieses Pfadi-Infoblatt ist das dreimal jährlich erscheinende Mitteilungsblatt der Pfadi St. Anton und des Vereins ehemaliger Pfadfinder St. Anton (VEP). Es wird den Mitgliedern der beiden Vereine zugestellt um sie und ihre Eltern über das Pfadigeschehen auf dem Laufenden zu halten.

5. Ausgabe – Winter 2005

Folgende Personen haben einen Text in dieser Ausgabe geschrieben:

AL's Rück- und Ausblick	Philippe Eberli / Blabla
Samichlaus	Roger Schneble / Profässer
Kochen & Rezepte	Cédric Eberli / Smart
Redaktion	Philippe Eberli / Blabla

AL's Rück- und Ausblick

Liebe Wölfe, Pfader, Eltern, VEPler

Ein weiteres Jahr sowie die erste Hälfte dieses Pfadijahres sind schon wieder vorbei. Für mich eigentlich fast zu schnell. Kaum haben wir noch den Lagerrückblickabend organisiert, oder Ahathiens Übertritt in die Pfadi durchgeführt beschäftigten wir uns schon mit der Organisation des Samichlauses und des Weihnachtsessens. Mehr zu diesen letzen beiden Anlässen auf den folgenden Seiten.

Für mich ist es auch die Halbzeit meines ersten Jahres als AL. In diesem neuen Job habe ich schon vieles erlebt und gelernt. Ich hoffe dass ihr alle mit mir zufrieden seid und wir noch einige Zeit miteinander verbringen werden. Für Anmerkungen habe ich übrigens immer ein offenes Ohr und beisse übrigens auch nicht.

Im Leiterteam haben wir auch schon wieder begonnen uns mit der Organisation des Sommerlagers zu befassen. Über den Lagerort wurde lange gemunkelt, doch nun ist es definitiv und wir können das Geheimnis lüften. Wir werden nächsten Sommer wieder einmal ins Tessin fahren, genauer nach Brione im Vercasca-Tal. Die weiteren Planungen beginnen momentan anzulaufen, so dass wir hoffen allen erneut ein spannendes und abwechslungsreiches Sommerlager zu garantieren.

Im Namen der Pfadi wünsche ich allen einen guten „Rutsch" ins neue Jahr!

Philippe Eberli / Blabla

Samichlaus

Der Samichlaus ruft um Hilfe und die Pfader (allzeit bereit, wie immer…) helfen. In einem Inserat suchte er nämlich jemanden, der ein kleines, trauriges Kind glücklich machen könnte. Flugs ging es also auf die Suche nach dem Jammerlappen (dem Kind), welches auf dem Schulhausbrunnen sass und herzzerreissend vor sich hin weinte.

Nicht einmal die besten Witze unserer Pfäder (ähem…) oder sonstige Aktionen konnten seine traurige Laune aufbessern. Als es sich gefasst hatte, gab das Kind den Pfadern einen Hinweis, welche sie an einen anderen Ort des Quartiers führen sollte.

Von da an ging es durch das ganze Quartier, wobei Fragen rund um die Weihnachten beantwortet werden mussten. Als die Pfader wieder beim Brüggli eintrafen, erwartete sie das noch immer deprimierte Nervenbündel. Dieses freute sich nun aber sichtlich über unsere erfolgreichen Jungs, wodurch sich seine Stimmung in ungeahnte Höhen erhob.

Die Wölfe verbrachten unterdessen den Nachmittag mit diversen Spielen im und ums Bröggli und freuten sich auf den Chlaus...

Als dann einige Zeit später der Samichlaus bei den Pfadern eintraf, war bei dem kleinen Kind endgültig der Bann gebrochen, es lächelte wieder und erfreute sich am Leben. So konnte man sich dem Samichlaus zuwenden, welcher nun unseren Pfadern die „Leviten" las, aber auch Komplimente verteilte. Interessant: Viele Pfader tippten darauf, dass Nössu der Samichlaus sei. Entsprechend verdutzt waren sie, als kurze Zeit später Nössu unverkleidet mit einer Fotokamera im Medi auftauchte… ☺

Danach klang der Nachmittag mit ztrinke, Guetzli und Nüsslis aus.

Kochen

Am letzen Samstag vor den Ferien trafen sich Pfader und Wölfe um gemeinsam ein dreigängiges Nachtessen zu kochen. Die Wölfe haben mit Marianne Tische und Stühle vorbereitet den Tisch gedeckt und eine super schöne Tischdekoration ausgearbeitet.

Zwei Pfader haben mit Philippe einen Mailänderliteig für den Nachtisch vorbereitet. Während die anderen neun Pfader mit Cédric in der Küche alles gerüstet und geschnitten haben. Es gab einiges zu tun, nämlich für die Minestrone als ersten Gang sowie die Karotten und Kartoffeln des Hauptgangs.

Als alle mit ihrer Arbeit fertig waren und den Arbeitsplatz sauber aufgeräumt hatten, wurden zur Überbrückung verschiedene Spiele gemacht. Cédric erledigte dazwischen mit einzelnen Pfadern noch Arbeiten wie das Marinieren der Pouletschenkel, die wir nachher im Backofen gebraten haben, oder die Vorbereitungen für die Garnitur.

Nachher haben wir als erstes die Mäiländerli gebacken. Sobald der Backofen frei war, haben wir die Pouletschenkel im Ofen gebraten. Gleichzeitig haben wir die Bouillon für die Minestrone angesetzt. Dazwischen haben die Pfader, Wölfe und Leiter :-) immer ein bisschen gespielt (Die neu erfundene Sportart heisst „Flaschenfussball"). Dann, 20 Minuten vor dem Essen, haben wir die Kartoffeln angebraten, die Karotten gedünstet und die Einlagen in die Suppe gegeben.

Zum Schluss bekam jeder sein Essen geschöpft und konnte an dem schön dekorierten Tisch sein Essen geniessen. *(Dabei war das Essen erstaunlich gut! Anmerkung der Redaktion)*

Nach dem Essen ging es noch ans leidige Aufräumen, was zu unserem Erstaunen gar nicht mal so schlecht vorwärts ging (zumindest am Anfang). Mit ein paar Mailänderli für den Heimweg versuchten wir die Pfader dann mit den besten Wünschen ins neue Jahr zu schicken. Doch leider hatten wir die Rechnung ohne ihren Spieltrieb gemacht. Die Pfader rannten noch die längste Zeit im Bröggli umher während wir Leiter die letzen Spuren beseitigten.

Rezepte

An alle Eltern: Folgende Rezepte kann eurer Sohn nun kochen(zumindest wenn er dem Chéf aufmerksam zugehört hat)... E guete!
Alle Rezepte gelten für 5 Personen.

MINESTRONE

- 1 l Rindsbouillon
- 20 g Speck, geräuchert
- 40 g Zwiebeln
- 80 g Lauch
- 40 g Knollensellerie
- 40 g Zuchetti
- 60 g Karotten
- 20 g Tomatenpüree
- 20 g Spaghetti

- Bouillon ansetzen und aufkochen
- Gemüse waschen, schälen, feinblättrig (1cm x 1cm x 1mm) schneiden
- Spaghetti brechen indem man sie in ein Tuch wickelt und über die Tischkante zieht (gibt ca. 1-2cm lange Spaghetti)
- Speckwürfelchen (5mm x 5mm) anbraten und zur Bouillon geben
  Gibt der Suppe einen rauchigen Charakter und würzt noch ein bisschen (ohne Fett anbraten, es hat genug am Speck)
- Gemüse (Lauch zuletzt sonst wird er bitter) andünsten -> auf die Seite stellen
- Tomatenpüree in der gleichen Pfanne anrösten, damit es nicht mehr so süss ist (nicht zu lange sonst wird es bitter). Mit wenig Wasser ablöschen und in die Bouillon geben.
- 10 min vor dem Servieren Spaghetti und Gemüse der Suppe beigeben.

GLASIERTE KAROTTEN

- 900 g Karotten
- 35 g Butter
- 0.5 dl Gemüsebouillon und eine Prise Zucker oder 0.5 dl Orangensaft

- Karotten waschen, schälen, evtl. längs halbieren
- In 3mm dicke Scheiben schneiden
- Butter in Pfanne erwärmen, Karotten zugeben, andünsten
- Würzen, Zucker für Glanz und Geschmack zugeben
- Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt weich garen

BRATKARTOFFELN

- 900 g Kartoffeln
- 60 g Butter
- 0.5 dl Rapsöl
- Salz, wenig Paprika

- Kartoffeln waschen, schälen und in (1cm x 1cm x 1cm) grosse Würfel schneiden
- Ins kochende Salzwasser geben und halb durch garen

- Leicht knackige Kartoffeln abschütten und auf einem Tuch ausbreiten damit sie ausdampfen können
- In einem grossen Geschirr die leicht warmen Kartoffeln, die Butter, das Öl und die Gewürze mit den Händen gut mischen.
- In einer Bratpfanne (ohne Fett) Portion für Portion goldgelb anbraten

POULETSCHENKEL

- 5 Pouletschenkel
- 2 dl Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Paprika, frischen Rosmarin
- 100 g Senf
- 1 Tomate und Peterli

- Pouletschenkel in einer Schüssel mit dem Senf, Öl und den Gewürzen marinieren
- In einer Gratinform bei 200° im Ofen braten
- Zwischendurch mit einem Löffel den Saft in der Form über die Schenkel giessen. So wird es saftiger.
- Tomaten in Schnitze schneiden, entkernen und einmal wie einen Fächer einschneiden
- Mit Peterli und Tomate auf dem Teller garnieren

Die etwas edlere Variante:

- 5 Pouletbrüste
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 80 g Parmesan, 80 g Appenzeller, 140 g Emmentaler, 100 g Weichkäse, 60 g Tartare Frischkäse
- 3 Eier und viel frischen Rosmarin

- Pouletbrüste einschneiden wie für ein Cordonbleu und würzen
- Rosmarin Hacken
- Käse fein raffeln und mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken
- Käsemasse in die Pouletbrüste wickeln, mit Zahnstocher verschliessen
- In der Bratpfanne auf sehr kleinem Feuer anbraten

MAILÄNDERLI

- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb

- Eier und Zucker cremig schlagen
- Lauwarme flüssige Butter, Salz und gesiebtes Mehl darunter arbeiten
- Eine Stunde ruhen lassen
- Den Teig 5mm dick auswallen (je dicker desto weniger trocken werden die Guezli)
- Ausstechen und auf ein Blech legen
- Eigelb mit etwas Wasser vermischen (besser zum streichen & billiger)
- Mit dem Eigelbgemisch bestreichen und im vorgewärmten Ofen 20min bei 160° backen

Adressliste

LEITER

Abteilungsleiter:
Philippe Eberli

Präses

Walpen	Thomas	Schönbühlring 13	6005	Luzern	041 360 91 72

Wölflileitung

Dinkel	Marianne	Buggenacher 23	6043	Adligenswil	041 371 08 37

Pfadileitung

Eberli	Cédric	Dornimatte 10	6047	Kastanienbaum	041 340 64 66
Eberli	Philippe	Dornimatte 10	6047	Kastanienbaum	041 340 64 66
Fischer	Dominic	Hirtenhofstr. 14	6005	Luzern	041 360 41 07
Rogger	Lars	Hirtenhofstr. 58	6005	Luzern	041 360 35 83
Schneble	Roger	Hirtenhofstr. 16	6005	Luzern	041 360 76 17
Sigrist	Beni	St. Niklausenstr. 103	6047	Kastanienbaum	041 340 22 81

WÖLFE

Bernegger	Timo	Landenbergstrasse 12	6005	Luzern	041 362 11 15
Bognar	Janosch	Haselweg 1	6005	Luzern	041 361 13 45
Dos Reis	David	Imfangring 12	6005	Luzern	041 360 18 49
Jappert	Jean-Luc	Tribschenstr. 44b	6005	Luzern	041 360 95 89
Pauli	Marco	Imfangring 13	6005	Luzern	041 361 00 20
Thöny	Daniele Luca	Matthofstr. 26	6005	Luzern	041 360 17 14

PFADER

Bürkli	**Manuel**	Hirtenhofstr. 27	6005	Luzern	041 360 09 67
Dinkel	**Benedikt**	Buggenacher 23	6043	Adligenswil	041 371 08 37
Bienz	Felix	Landenbergstr. 16	6005	Luzern	041 360 20 10
Grüter	Martin	Landenbergstr. 12	6005	Luzern	041 360 99 50
Kolly	Philipp	Landenbergstr. 30	6005	Luzern	041 360 61 58
Kuhn	Benno	Stutzrain 61	6005	St. Niklausen	041 360 00 59
Lustenberger	Dominic	Langensandhöhe 16	6005	St. Niklausen	041 360 83 53
Manikkapoody	Ahathian	Geissensteinring 49	6005	Luzern	041 921 84 17
Moser	Cedric	Hirtenhofstr. 40	6005	Luzern	041 360 67 19
Ratz	Philipp	Bodenhofstr. 18	6005	Luzern	041 360 93 86
Steffen	Aaron	Stutzrain 50	6005	St. Niklausen	041 360 78 04
Steffen	Uriel	Stutzrain 50	6005	St. Niklausen	041 360 78 04
Thalmann	Michael	Landenbergstr. 12	6005	Luzern	041 360 43 94