Reportage

von
Theresa Kaserer

XXX.red@
bezirksblaetter.com

Die Pfadfinder sind die größte Kinder- und Jugendbewegung der Welt. 38 Millionen Mitglieder in über 200 Ländern auf allen Kontinenten haben das gleiche Ziel: Kinder und Jugendliche auf ihrem Weg zum engagierten Erwachsenen zu begleiten. Auch im Tennengau gibt es sie.

Auch ein Vulkan wurde bei der vergangenen Reise der Tennengauer Pfadfinder bestiegen und angeschaut. Di

Kein Dosengulasch auf

Fünf Gänge-Menü unter freiem Sternenhimmel: Die Tennengauer Pfadfinder

TENNENGAU. Die „Pfadfinder und Pfadfinderinnen Österreichs" sind eine demokratische, parteipolitisch unabhängige Kinder- und Jugendbewegung, die Menschen aller Hautfarben und aller Religionsgemeinschaften offen steht. „Wir treten für Umweltschutz ein, fördern partnerschaftliche Zusammenarbeit und erziehen zum Frieden", erklärt Thomas Gefahrt, Pfadfinder Explorer-Leiter. Die Pfadfinder treten für Umweltschutz ein, fördern partnerschaftliche Zusammenarbeit und erziehen zum Frieden (Weitere Infos auf www.pfadfinder-tennengau.at).

Pfadfinder zu sein macht Spaß!

Pfadfinder zu sein macht jede Menge Spaß! Langeweile kommt nie auf. Neben regelmäßigen Treffen in den Ortsgruppen finden auch jährlich Ausflüge und Reisen statt. Einmal pro Woche trifft man sich abends, überlegt, was man gemeinsam gerne machen möchte und setzt das in die Tat um.
Erst kürzlich war Gefahrt mit seinen Schützlingen im Alter von 14 bis 17 Jahren auf den Liparischen Inseln (nördlich von Sizilien)unterwgs. Aber natürlich wurde nicht im Hotel eingecheckt, sondern im Zelt oder gleich unter freiem Sternenhimmel genächtigt.
Pfadfinder haben da scheinbar einen besonderen Status: Denn während für den Normalbürger das Schlafen im Zelt in der freien Natur in den meisten Ländern verboten ist, ebnet so eine Pfadfinderuniform hier den Weg.

Kuriose Spagettisaucen ...

Gekocht wird hauptsächlich selber. Das fix-fertige Dosengulasch gibt es aber nur im äußersten Notfall, zumeist werden die Speisen von den Pfadfindern aus frischen Zutaten selbst zubereitet, angefangen vom einfachen Nudelgericht bis hin zu Fünf-Gänge Menüs. Und meistens schmeckt das selbst Zubereitete auch hervorragend, auch wenn Gefahrt zugibt: „Manchmal gibt es auch ein wenig kuriose Spagettisaucen."
Das Essen findet immer gemeinsam statt, danach wird meist noch gelacht, gesungen und gespielt. „Gemeinsame Erlebnisse stärken die Gemeinschaft", erklärt Gefahrt: „Wir machen auf unseren Reisen möglichst viel, schauen uns alles an, was möglich ist." Alkohol und Zigaretten sind bei den Pfadfindern tabu: „Man muss ja auch kein Bier trinken, um Spaß zu haben", findet Gefahrt.

Die Fahrt mit dem „Quad" war für die Pfadfinder ein Riesenspaß.

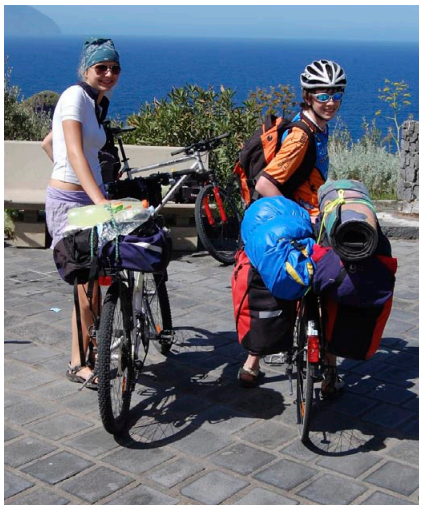
Zehn Tage lang waren die Jugendlichen mit ihrem Leiter auf der Insel unterwegs, zu Fuß oder am Fahrrad. Nur einmal haben sie sich „Quads" ausgeliehen, motorisierte Vierrad-Mopeds - selbstverständlich war das ein großes Highlight der Reise!

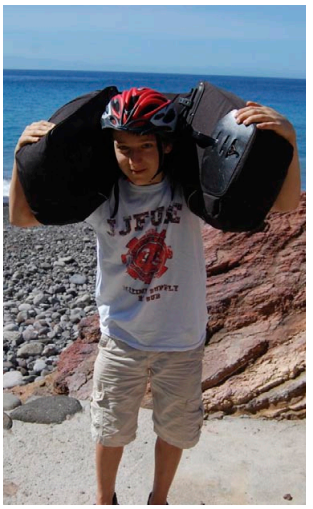
Im Sommer nach Norwegen

Im Sommer gibt es eine Reise nach Norwegen. Auch da wird so viel als möglich angeschaut. Gefahrt und die anderen Pfadfinder-Betreuer freuen sich über neue Mitglieder, egal ob Burschen oder Mädels. Mit sechs Jahren kann man bei den Pfadfindern einsteigen, der Jahresbetrag ist 45 Euro (exkl. Reisekosten), das Alter ist nach oben hin unbegrenzt, schließlich gibt es bei den Pfadfindern mehrere Stufen, die man erreichen kann: Da gibt es die „Biber", die „Wichtel und Wölflinge", die „Späher und Guids", die Caravelles und Explorer" und die „Ranger und Rover". Im Tennengau gibt es derzeit 40 Pfadfinder-Leiter und 330 Mitglieder.

Gala Dinner für Haiti in Urstein

Auch Gutes tun die Pfadfinder: Am 10. Juni, um 18.30 Uhr, findet z. B. im Schloss Urstein in Puch ein „Gala Dinner" für Haiti (Preis pro Person: 45 Euro) statt. Ziel ist, den Bebenopfern wieder ein Dach





e Jugendlichen waren zu Fuß und am Rad unterwegs, gekocht wurde selber und zum Schlafen ging es ab ins Zelt. Fotos: Pfadfinder Tennengau

der Insel

waren auf Abenteuerreise in Italien

über dem Kopf zu geben. Der Reinerlös kommt dem Hilfsprojekt des Roten Kreuzes zugute: Bereits mit 1.500 Euro kann nämlich ein Haus finanziert werden. Reservierung und Info: 06245/80680, haiti@pfadfinder-tennengau.at oder www.pfadfinder-tennengau.at.

Salzburger Landwirtschaft: für Käsefans

Fürstenhof präsentiert auf Schranne über 20 verschiedene Käsesorten

Unter dem Motto „Regional schmeckt phänomenal" holt das Salzburger Agrar Marketing immer wieder heimische Produzenten vor den Vorhang und bietet mit der Möglichkeit, sich auf der Schranne zu präsentieren, eine ideale Plattform. Den diesjährigen Schranne-Auftakt am 20.5. macht Niki Rettenbacher vom Fürstenhof in Kuchl.

„Von den Produkten der eigenen Landwirtschaft leben und der nachhaltige Umgang mit den vorhandenen Ressourcen" – das ist das erklärte Ziel von Niki Rettenbacher, der seit 1999 den Fürstenhof in Kuchl aus fester Überzeugung als ganzheitlichen Biobauernhof führt. Kein Wunder, dass er einer der Wunschkandidaten von Herwig Mikutta, Geschäftsführer des Salzburger Agrar Marketing, für den Schranne-Auftakt war. „Niki Rettenbacher ist ein Vorzeige-Landwirt, der in guter alter Handarbeit über 20 verschiedene Käsesorten verschöpft", erkärt Mikutta. Rettenbacher veredelt natürliche Urprodukte am Hof nach streng biologischen Richtlinien. „Die Milch unserer Kühe verarbeiten wir täglich frisch", erzählt der findige Landwirt und ergänzt, dass eine artgerechte Haltung und Fütterung der Milchkühe die Basis für den hohen gesundheitlichen Wert der Fürstenhof-Produkte sei.

20 verschiedene Käsesorten vom Fürstenhof. Foto: Fürstenhof

„In der warmen Jahreszeit dürfen unsere Kühe auf die Weide. Im Winter werden sie ausschließlich mit bestem Heu aus saftigen Gräsern und Kräutern gefüttert", erzählt Niki Rettenbacher, der Bauer, Käser und diplomierter Käsesommelier zugleich ist. Für die Käsespezialitäten gibt es bereits einige Medaillen. Neben den Milchprodukten aus der hofeigenen Käserei werden am Fürstenhof außerdem verschiedene Brotsorten aus selbst angebautem Roggen und Dinkel sowie Marmeladen und Gelees hergestellt. „Die Marmeladen und Kräutergelees bieten wir nur saisonal an", sagt Rettenbacher, der zahlreiche Feinhof- und Bioläden zwischen München und Wien beliefert. Die Direktvermarktung erfolgt über den eigenen Hofladen und über Biobauernmärkte. www.fuerstenhof.at

20.5., von 8 bis 12 Uhr, Schranne-Stand des Salzburger Agrar Marketing (vis-à-vis Andräschule u. Marktamt).

Bezirks Blätter

Lebensqualität durch Regionalität

SALZBURGER LANDWIRTSCHAFT
Wir schaffen Lebensqualität.

Werbung