KOMPASS

05/2022

PFADIZEITSCHRIFT FÜR LEITER*INNEN UND PRÄSES

HALLOWEEN

Ein Pro und Kontra
Día de los Muertos
Halloween weltweit
Rezeptideen

Verband
Katholischer Pfadi
www.kompass.vkp.ch

INHALT

Schaurige Halloweengerichte 03

Halloween feiern – ja oder nein? 04

Día de los Muertos 06

Gruselige Halloween-Geisterjagd mit Happy End 08

Halloween rund um den Globus 10

Nicht schon wieder … Kürbissuppe! 12

mova – on y est allé ! 14

Vom 31. Oktober bis 2. November 16

Impressum 16

Bildquellen
Cover:
Pixabay, HPDorn

Seite 3:
Thomas Boutellier / Barny

Seite 5:
Pexels, Yaroslav Shuraev

Seite 6:
VKP / Pxhere

Seite 9:
Pixabay, AdinaVoicu

Seite 8:
Pixabay, marigard

Seite 12 & 13:
Pixabay, couleur
Pixabay, TapiyRouge

Seite 14 & 15:
Pressedienst

EDITORIAL

Liebe*r KOMPASS-Leser*in

Mir liegen die hiesigen Traditionen sehr am Herzen. Die 1.-August-Feier, die Fasnacht, die Älplerchilbi oder der Samichlausauszug bei uns im Dorf. Ich finde es bereichernd, wie jede Region, ja jedes «Käffli» seine eigenen Traditionen und Festivitäten hat und wie viele Freiwillige jeweils solche Anlässe – durchaus auch Grossanlässe – auf die Beine stellen. Als Ende der Neunziger-, Anfang der Nullerjahre erstmals Halloween-Aktivitäten in der Schweiz begannen Fuss zu fassen, fand ich das ziemlich überflüssig. Speziell die Vermarktung mit allerlei orange-schwarz-violetten Dekoartikeln geht mir auch heute noch auf die Nerven. An die nächtlichen Süssigkeiten-Touren der Quartierkinder habe ich mich mittlerweile gewöhnt. Und bin, seit ich einmal wortwörtlich mit leeren Händen dastand, auch immer gut vorbereitet, sollte wieder einmal eine Gruppe Kinder klingeln – und sonst esse ich das süsse Zeug gerne auch selbst.

Halloween ist aber vielmehr als nur Kürbis, Hexen, Spinnen und Totenschädel. Was das Fest sonst noch ausmacht, beleuchten wir in dieser KOMPASS-Ausgabe. Pelé berichtet vom mexikanischen Día de los Muertos, Flugs hat zusammengestellt, was an Halloween weltweit sonst noch alles gefeiert wird, Barny erklärt die Unterschiede zwischen Allerheiligen und Allerseelen und Pelé und Jupiter liefern sich ein Pro und Kontra zu Halloween. Natürlich dürfen in dieser Ausgabe einige Rezepte auch nicht fehlen.

Dies wird gleichzeitig meine letzte KOMPASS-Nummer sein, an der ich als Redaktionsleiterin aktiv mitgewerkelt habe. Ich fand das Recherchieren und Schreiben zu den vielfältigen Themen äusserst spannend und habe in den vergangenen vier Jahren viel dazugelernt. Meiner Nachfolgerin wünsche ich viel Inspiration beim Schreiben, flinke Finger und eine grosse Portion Neugier. Vielen Dank für euer Interesse und eure Rückmeldungen in der vergangenen Zeit und weiterhin: Gute Unterhaltung!

Viele Grüsse
Martina Meyer / Flugs

SCHAURIGE HALLOWEEN-GERICHTE

Ein Fuss mit Knochen? Augen mit Eiter? Essen, das während dem Zubereiten immer gruseliger aussieht und einem am Schluss ganz schön einen Schrecken einjagt.

Von Thomas Boutellier / Barny

Wer nicht möchte, dass die Kinder an Halloween um die Häuser ziehen, muss sich etwas einfallen lassen. Und so haben wir jahrelang so richtig «unschönes» Essen gekocht.

Das Internet ist voll mit tollkühnen Rezepten. Aber auch hier gilt, was jede Lagerkochcrew bestätigen kann: Allzu gruselig führt nur zu mehr Kompost. Egal wie cool, es muss letztlich auch noch den Weg in den Mund finden. Euer Kürbis!

DAS LIEBLINGSREZEPT DES AUTORS

Hack-Fuss mit Knochen – aus dem Backofen

Zutaten

1.5 kg Hackfleisch, 1 EL Salz, 1 TL Pfeffer, 2 EL Knoblauchpulver, 3 EL Senf, ½ TL Cayennepfeffer, 3 Zwiebeln, 10 Knoblauchzehen, 4 Eier, 100 g Paniermehl, 100 ml Milch, 20 g Petersilie (klein gehackt), Ketchup

Ergibt zwei Füsse für viele Personen, die mitessen.

Heize den Ofen auf 180 °C Umluft vor. Gib dann das Hackfleisch mit den Gewürzen, einer klein geschnittenen Zwiebel, dem Paniermehl, der Milch, dem Senf, den Eiern und der klein gehackten Petersilie in eine Schüssel und vermenge alles miteinander.

Auf dem Backblech mit Backpapier formst du zwei gleichgrosse Füsse mit Zehen und Knöcheln. Die Knoblauchzehen kommen als Zehennägel zum Einsatz. Damit es aussieht, als ob ein Knochen aus der Haxe ragt, wird eine Zwiebel verwendet.

Dann ab in den Ofen damit und 30–40 Minuten backen. Nach dem Rausnehmen mit ein wenig Ketchup das «Blut» dranschmieren und fertig ist ein sehr feines, aber gruseliges Gericht.

AUGEN IN EITER

Schnell gemacht und mit viel Effekt

Zutaten

Eine Büchse ganze Litschis, dunkle kleine Trauben, Vanillecreme

Die Litschis werden kurz abgespült. In jede Litschi eine Traube reinstecken und alles zusammen in die Vanillecreme legen. Und fertig sind die süssen Augen in Eiter.

FRISCHER SALAT AUS DEM GARTEN

Zutaten

Gekochte Eier, Tomaten, Mayonnaise, Salat, brauner Marzipan

Den Salat ohne Sauce anrichten. Die Eier schälen, spitzes Ende flach abschneiden und eine halbe Tomate aufsetzen und mit Mayonnaise daraus einen Fliegenpilz machen. Mit braunem Marzipan Schnecken formen und darüber verteilen.

LEBENDE PEPERONI

Zutaten

Peperoni in verschiedenen Farben, Spaghetti mit Tomatensauce, ev. Käse

Bei den Peperoni den Deckel so abschneiden, dass er wieder draufgesetzt werden kann. Auf dem Deckel Augen und die Oberlippe / Zähne reinschnitzen.

Die ausgehöhlten Peperoni mit Spaghetti füllen, so dass oben und aus dem Maul etwas herausragt. In einer Auflaufform in etwas Wasser für 35–45 Minuten bei 180° garen.

HALLOWEEN FEIERN – JA ODER NEIN? HIER EIN SCHLAGABTAUSCH

Bei uns in der KOMPASS-Redaktion sind die Meinungen geteilt über Sinn und Unsinn von Halloween – aber lest selbst!

Von Michael Weber / Pelé

PRO HALLOWEEN

Der Kürbis – eine Erfolgsgeschichte

Ich mag Kürbisse. Als Suppe, im Risotto, als Ofengemüse. Und als Schnitzwerk, wenn das warme orange Licht einen markanten Kontrast zur Fratze des Kürbiskopfes setzt. Der Kürbis fördert sowohl die Kreativität in der Küche wie auch an der Werkbank. Beliebt ist er auch als herbstliche Dekoration (Zierkürbis), aber nicht bei mir. Das liegt aber nicht am Kürbis, sondern daran, dass ich Dekoration grundsätzlich nicht sonderlich mag und kaum was aufstelle. Ausser in meinen zwei kleinen Vitrinen, aber das ist eine andere Geschichte. Ich erfreue mich also am Dasein der Kürbisse und an ihrem vielfältigen Einsatz. Nun, wem verdanken wir, dass sich der Kürbis auch in der Schweiz durchgesetzt hat? Klar, dem Halloween-Brauch aus den USA. In den 1990er-Jahren verzwanzigfachte sich der Kürbiskonsum. Von 230 Tonnen im Jahr 1991 auf 4400 Tonnen im Jahr 2000. Im selben Zeitraum etablierte sich Halloween in den Schweizer Schaufenstern und Fernsehstuben. Der Zusammenhang ist klar, und für mich ist es einiges plausibler, dass wegen Halloween mehr Kürbisse gekauft wurden, als dass wegen der vielen Kürbissen Halloween gefeiert wurde. «He, wir haben doch so viele Kürbisse, lasst uns Halloween feiern! Ich hab' das mal im Fernsehen gesehen.» Wohl kaum. Darum erstmal: Danke Halloween, dass du dem Kürbis zur neuen Beliebtheit verholfen hast.

Nun ist es aber nicht so, dass man nicht Halloween aus dem Weg gehen kann. Klar, die Läden nutzen die Chance, allen möglichen Kram zu verkaufen, das eine oder andere Schaufenster ist auch mehr oder weniger schauerlich dekoriert. Es kann aber einen Bogen darum gemacht werden. Und nur einige Kinder und Jugendliche sind unterwegs, also soweit ich das erlebe. Dazu passt: Der Kürbiskonsum war in den letzten Jahren mehr oder weniger konstant. Halloween hat nicht überhandgenommen. Es ist nicht wie bei Weihnachten oder WhatsApp, man kann bei Halloween nicht mitmachen und muss sich dafür nicht erklären, muss keine Alternativen finden. Und hey, ich finde es super, wenn die Kinder und Jugendlichen, aber auch die Erwachsenen, mit viel Freude kreative Kostüme basteln, zusammen unterwegs sind – und das erst noch draussen – oder mit grossem Aufwand eine Party für alle organisieren.

Traditionen wandeln sich

Heute ist Halloween ein Teil des Schweizer Brauchtums. Noch immer umstritten, aber wir müssen uns immer vor Augen führen: Traditionen wandeln sich, manche*r Historiker*in würde gar von «erfundener Tradition» sprechen. Viele liebgewonnene und scheinbar schon immer dagewesene Bräuche mussten neu belebt werden, es mussten Legenden (um-)geschrieben werden und nicht zuletzt mit gutem Marketing die Bekanntheit gesteigert werden. Das passiert gerade dann, wenn sie sich gegen Neues behaupten müssen. Schliesslich hat auch der Festtagskalender nur 365 Tage. Für mich sympathisch kommt hinzu, dass kein Halloween-Komitee Regeln aufstellt und nicht viel Vorwissen nötig ist, um zu verstehen, was das soll. Der Volkskundler Konrad Kuhn sieht Halloween heute als etabliert und sieht dafür verschiedene Gründe, wie er im «Tagblatt» erläutert: «Der Brauch ist sehr flexibel, spielerisch, wenig verbindlich. Man kann daraus viel machen. Das passt sehr gut zu unserer Gesellschaft, wie sie heute verfasst ist. Das Treiben hat in kontrolliertem Rahmen etwas Anarchisches; die Kinder können mit Streichen aus ihrem geordneten Alltag ausbrechen, die Erwachsenen an Halloween-Partys oder Themen-Discos.» Schon fast ein bisschen Fasnacht.

Von David Joller / Jupiter

KONTRA HALLOWEEN

Die Kinder wissen eh nicht, worum es geht!

Zugegeben: Es werden sicher vielerorts kreativere Sprüche aufgesagt als «Süsses oder Saures» oder «Süsses, sonst gibts Saures». Und die kleinen Kinder, die von ihren älteren Geschwistern mitgeschleppt werden, sind herzig und bedauernswert. Zumal sie keine Ahnung haben, worum es bei diesem Abendspaziergang geht. Sie wissen auch nicht, weshalb sie in diesem grusligen Kostüm stecken, vor dem sie selbst Angst hätten, würden sie sich im Spiegel sehen. Wenn es klingelt und niemand vor mir an die Türe geht, und ich die Kinder im Hauseingang sehe, wird auch mein elterliches Herz weich. Und es bleibt mir nichts übrig als etwas zu geben, aus lauter Mitleid. Einen Apfel oder ein Darvida beispielsweise, oder einen Becher warmen Tee.

Glücklicherweise kommt das selten vor, dass jemand klingelt und ich an die Tür muss.

Es gibt genug Bräuche in unserem bestehenden Kalender, die Halloween überflüssig machen: Allerheiligen und Allerseelen kümmern sich gut um die verstorbenen Mitmenschen. Für den Erntedank feiern wir die Älplerchilbi, den Eidgenössischen Dank-, Buss- und Bettag und den St. Martinstag. Am 11. November fängt mit dem Start der Fasnachtszeit auch der Drang zum Verkleiden an, für die, welche dies nicht bereits an der Street Parade getan haben. Neujahr feiern wir am 1. Januar, der Winter beginnt in unseren Breitengraden bislang meistens im Dezember.

Von Haus zu Haus ziehen und für gute Gedichte Süssigkeiten erhaschen gab es auch schon vor dem Halloween am 1. November, in Deutschland auch zu Silvester oder zur Fasnachtszeit. Sternsinger*innen bringt gute Wünsche ins Haus und sammeln dazu Geld für einen guten Zweck.

Wir konsumieren ohnehin schon zu viel Zucker.

Süssigkeiten, das ist ein Reizwort für alle ernährungsbewussten Menschen. Klar, der menschliche Körper braucht Zucker (in Form von Glucose). Das Gehirn läuft mit Zucker. Es verbraucht etwa 75 Prozent des Zuckers, wenn sich der Körper im Ruhezustand befindet, oder 150 g pro Tag. Der Zuckerbedarf ist bei körperlicher Aktivität entsprechend höher. Aber, der Körper stellt die Glucose selbst in der Leber her, hauptsächlich aus Abbauprodukten von Fetten und Proteinen. Natürlich darf man Zucker konsumieren. Die WHO sagt, man soll nicht mehr als 10 Prozent der täglichen Energie in Form von Zucker zu sich nehmen. Das wären 50 g Zucker pro Tag für einen erwachsenen Menschen. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) schätzt den Konsum auf rund das Doppelte.

Genug moralisiert. Und genug Gründe kontra Halloween.

DÍA DE LOS MUERTOS

Wenn wir an die Toten denken, sollten wir nicht nur weinen!

Von Michael Weber / Pelé

An Allerseelen, jeweils am 2. November jedes Jahr, gedenken wir den Toten. Passend zum Novemberwetter – nieselnd, neblig, kühl – und zum Lauf der Natur, werden die Feierlichkeiten bei uns wenig fröhlich begangen. Wir zünden Kerzen an, denken an die Menschen, mit denen wir einen Teil des Lebens geteilt haben und nun nicht mehr da sind, besuchen ihr Grab und beten vielleicht.

Día de los Muertos

Der Día de los Muertos ist da erfrischend anders. Seinen Ursprung hat der Feiertag, der ebenfalls anfangs November seinen Platz im Kalender hat, in Mexiko. Nicht Trauer und Feierlichkeit zeichnen ihn aus, es ist eher ein Fest der Freude. Die Familien und Freunde versammeln sich, um verstorbenen Freunden und Familienmitgliedern die letzte Ehre zu erweisen und sich an sie zu erinnern. Dabei erzählen sie sich Anekdoten und lustige Ereignisse, die mit den Personen verbunden sind. Das Fest konzentriert sich aber nicht nur auf die Toten, auch die lebenden Freunde werden mit Süssigkeiten beschenkt oder durch Spottgedichte geehrt.

Zusammen feiern

Es ist Tradition, dass in den Häusern oder an öffentlichen Orten Altäre mit den Lieblingsspeisen und -getränken sowie Fotos und Erinnerungsstücken der Verstorbenen aufgestellt werden. Geschmückt sind die Altäre meist mit den orangefarbenen mexikanischen Ringelblumen. Mit diesen Blumen, ihrem starken Duft und den leuchten Farben, sollen die Seelen der Verstorbenen zu den Opfergaben gelockt werden – nach Hause. Die Familien und Freunde verbringen einige Zeit um den Altar herum, beten und erzählen sich Anekdoten über die verstorbene Person. Das gemeinsame Feiern ist zentral, da darf ein gemeinsames Essen nicht fehlen. Nicht nur die Lebenden werden versorgt, auch den Toten werden Speisen übergeben. Speziell sind das Pan de muerto und die Calaveras. Das Pan de muerto ist ein süsses Brötchen, das mit Zucker bestreut und mit «Knochen» aus demselben Teig verziert ist. Weiter sind die Zuckerschädel, die Calaveras de azúcar, auch sehr beliebt. Diese zeigen sehr bunte Muster, welche die Lebendigkeit und die individuelle Persönlichkeit der verstorbenen Person darstellen sollen.

Calaveras und calaveras literarias

Der Totenkopf erscheint nicht nur als Zuckerstück, sondern auch als Verkleidung der Feiernden. Sie tragen eine Maske, die einen Totenkopf zeigt, und dazu passende schwarze Kleidung, auf der ein weisses Skelett abgebildet ist, oder dann kombinieren sie den Totenkopf mit ganz farbigen Kleidern. Die Prozessionen zum Día de los Muertos sind ja insgesamt ein sehr buntes Spektakel. Mancherorts ziehen Kinder verkleidet durch die Strassen und klopfen an die Türen, um ein kleines Geschenk in Form von Süssigkeiten zu erhalten. Ein bisschen «Süsses oder Saures», ohne dass Saures gegeben wird. Im Rahmen des Día de los Muertos gibt es auch eine besondere literarische Form, die calaveras literarias. Kurze Gedichte werden in traditioneller Reimform verfasst. Zum Gedenken an die verstorbenen oder zu «Ehren» der lebenden Freund*innen, Klassenkamerad*innen, Kolleg*innen oder Familienmitgliedern, aber auch für öffentliche oder historische Persönlichkeiten werden diese

heiteren und manchmal spöttischen Texte verfasst. Sie beschreiben interessante Gewohnheiten und Einstellungen wie auch komische oder absurde Anekdoten, die sich auf die Symbole des Todes wie Schädel, Sensenmann, Friedhöfe etc. beziehen. Dieser Brauch soll entstanden sein im 18. oder 19. Jahrhundert, nachdem eine Zeitung ein Gedicht veröffentlicht hatte, in dem ein Traum von einem Friedhof in der Zukunft geschildert wurde. Auf die Worte «und wir waren alle tot» hin wurden alle Grabsteine verlesen. Heute werden diese calaveras literarias in der Schule im Sprachunterricht verfasst. Sozusagen eine kreative Schreibwerkstatt für die Kultur Mexikos.

Geschichte des Brauches

Über die Ursprünge des Día de los Muertos herrscht Uneinigkeit. Im Kern geht es um die Frage, ob das Fest indigene, vorspanische Wurzeln hat oder ob es sich um eine Variante einer spanischen Tradition handelt, die in den 1920er-Jahren begründet wurde. In dieser Interpretation sollte der Día de los Muertos dazu dienen, den mexikanischen Nationalismus durch eine «aztekische Identität» zu fördern. Denkbar ist auch die Kombination von beidem, wie auch bei uns viele Feiertage Elemente von verschiedenen Kulturen und Traditionen vereinen. Die Kritiker des indigenen Ursprunges berufen sich darauf, dass sich ähnliche Traditionen in Ländern Südeuropas bis ins Mittelalter zurückverfolgen lassen. Die Feste Allerheiligen und Allerseligen werden an denselben Tagen gefeiert und die heutige Darstellung des Día de los Muertos gleiche mehr den europäischen Traditionen des Totentanzes und den Allegorien des Lebens und Todes, die im menschlichen Skelett dargestellt werden, als den Festen der Azteken. Und doch finden sich auch Feste der Azteken, die dem Día de los Muertos ähnlich waren und so eine Kontinuität herstellen lassen.

Symbol Mexikos

Unabhängig von den Diskussionen über den Ursprung hat sich das Fest zu einem Symbol Mexikos entwickelt und wird aktiv von staatlicher Seite gefördert, zum Beispiel durch die Schulen. 2008 wurde der Día de los Muertos von der UNESCO in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. In der Eröffnungssequenz des James-Bond-Filmes Spectre ist eine Parade zum Tag der Toten in Mexiko-Stadt zu sehen. Jedoch fand 2015, zum Zeitpunkt des Drehs, keine Parade statt. Ein Jahr später beschlossen die Behörden, aufgrund des Interesses durch den Bond-Film und um die mexikanische Kultur zu fördern, eine durchzuführen. Am 29. Oktober 2016 nahmen 250 000 Menschen daran teil. Auch der Disney-Pixar-Film Coco greift den Día de los Muertos auf. Ausserhalb Mexikos wird der Tag der Toten vorwiegend von der dort ansässigen mexikanischen Bevölkerung gefeiert. Bei uns ist das «kommerzielle Potenzial» des Día de los Muertos noch nicht so ausgeschöpft wie bei Halloween. Vielleicht entdecken es unsere hiesigen Zuckerbäcker noch.

Rezept Pan de muerto

Zutaten

400 g Mehl, 1 Packung Trockenhefe, 75 ml Milch, 75 ml Wasser, 50 g weiche Butter, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Anissamen, 2 Eier für den Teig, 1 Ei für die Glasur, 50 g Puderzucker, evtl. Zuckerschrift zum Verzieren

Zubereitung

- In einer Schüssel Mehl und Trockenhefe mischen und beiseitestellen.
- In einer zweiten Schüssel Milch, Wasser, Butter, Zucker, Salz, Anissamen und zwei Eier mischen.
- Dieses Gemisch zu Mehl und Hefe geben und daraus einen Teig kneten.
- Teig an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
- Nochmals durchkneten und eine etwa faustgrosse Teigkugel beiseitelegen.
- Aus dem Rest einen runden Laib formen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.
- Aus dem übrigen Teig zwei Würste rollen, die über Kreuz auf den Laib gelegt werden – das sind die «Knochen», in die Mitte kann noch ein Oval gelegt werden – das ist der «Schädel».
- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Mit einer Gabel ein Ei und zwei Teelöffel Wasser für die Glasur verschlagen und nach der Ruhezeit das Brot damit bestreichen.
- Ca. 25 bis 30 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen den Totenkopf mit Zuckerguss bestreichen, dafür Puderzucker mit einem Esslöffel Wasser verrühren.
- Nach Lust und Laune das Brot mit bunter Zuckerschrift verzieren.

GRUSELIGE HALLOWEEN-GEISTERJAGD MIT HAPPY END

Hurra, es wird gruuuselig. Die Halloween-Geisterjagd – ein Postenlauf – ist die perfekte Aktivität für alle Horror-Fans.

Von Martina Meyer / Flugs

An der Halloween-Geisterjagd verdienen sich alle Teilnehmer*innen an vier Posten je ein Abzeichen, etwa in Form von einer kleinen Spinne, einem Kürbis oder einem Totenkopf. Die Posten sollten so ausgelegt werden, dass es jede*r Teilnehmer*in möglich ist, alle Abzeichen zu sammeln. Die Abzeichen werden nach dem Postenlauf gegen ein feines Znacht eingetauscht. Zum Beispiel eins für ein Getränk, eins für eine Kürbissuppe, eins für einen Teller Spaghetti und eins für ein Dessert. Das sind nur Vorschläge. In der Wahl der Preise beziehungsweise der Belohnung seid ihr frei.

Die Nacht-Aktivität ist draussen vorgesehen. Denkbar ist ein Areal im und rund ums Pfadiheim, eine Scheune oder natürlich ein Wald. Schön ist, wenn das Gelände im Vorfeld mit Halloween-Deko ausgeschmückt wird. Das muss aber nicht sein. Windlichter sorgen für etwas Licht bei den Postenanfängen und beim Ziel. Für ein möglichst gruseliges Abenteuer sind Taschenlampen nicht erlaubt und es sollte wenig und leise gesprochen werden.

Die Anwesenden werden in vier Gruppen aufgeteilt und absolvieren vier Posten nacheinander. Dabei muss jede*r Pfadi jeden Posten durchlaufen, um sich das Abzeichen zu verdienen. Jeder Gruppe wird ein*e Gruppenchef*in aus dem Leitungsteam zugeteilt, welche*r die Gruppen durch den Postenlauf führt und die Posten im Voraus erklärt.

1. KNOCHENMUS

Jedes Kind muss mit seinen Händen im Knochenmus nach seinem Abzeichen tasten. Ärmel hochkrempeln dringend zu empfehlen.

Material

- Grosse Aufbewahrungs-Box aus Kunststoff, etwa 30–45l fassend. Die Grösse kommt etwas auf das Alter der Kinder an. Sie müssen fähig sein, kniend alle Winkel der Box zu ertasten.
- Glibbermasse, entweder gekauft oder selbst angerührt mit Erde und Wasser, kleinen Zweigen, Tannnadeln, Blätter, Moos oder was auch immer.
- Ein «Vorhang», die Kinder müssen ja nicht auf den ersten Blick erkennen, wo sie hineingreifen müssen.
- Zwei Pfähle, Stühle oder Bäume, damit der Vorhang links und rechts der Box befestigt werden kann.
- Schüssel mit Wasser zum Händewaschen
- Handtuch
- Abzeichen

Überlegung

Was geschieht, wenn ein Kind sein Abzeichen im Knochenmus nicht findet? Erhält es trotzdem eins? Darf ein weiteres Kind danach suchen?

Postenleitung

Eine Person, welche die neuen Abzeichen mit dem Inhalt der Box vermischt und hilft, die Hände zu waschen.

2. EINE SCHNUR FÜHRT DURCH DEN WALD

Die Kinder tasten einzeln mit verbundenen Augen einer Schnur entlang. An der Schnur hat es eklige Gegenstände angebracht, etwa Knochen, Schädel, Spinnen, Moos, Spinnweben usw. Auf ihrem Weg werden sie durch unheimliche Geräusche oder gruselige Berührungen (etwa ein Streicheln am Nacken, ein Wasserspritzer aus einem Pumpzerstäuber, ein Luftzug aus einem Blasebalg) erschreckt. Die Gruppe verbindet sich gleichzeitig zu Beginn der Aufgabe die Augen, sodass diejenigen, die später an der Reihe sind, nicht sehen, was sie erwartet. Nach Begehung der Strecke erhält jede*r Teilnehmer*in das Abzeichen.

Material

- Pfadifoulards, um die Augen zu verbinden
- Schnur beziehungsweise Seil
- Material zum Aufhängen
- Wasserzerstäuber
- Blasebalg
- Geräuschkulisse ab Smartphone
- Abzeichen

PRAKTIPP

Postenleitung
Eine bis zwei Personen, die zu Beginn nicht sichtbar sind, sind während des Parcours zuständig für Spezialeffekte wie Berührungen, Luftzug oder Wasserspritzer. Sie agieren möglichst geräuschlos und sind schwarz gekleidet, damit sie – auch von den anderen Gruppen auf dem Gelände – nicht gleich wahrgenommen werden.

3. GEFANGEN IM NETZ

Die Kinder durchqueren mit einem Tischtennisball (oder essbaren Glubschaugen) auf einem Esslöffel ein Gewirr aus gespannten Seilen. Am anderen Ende des Parcours erwartet sie ihr Abzeichen.

Material
- Seile
- Esslöffel
- Tischtennisbälle oder Glubschaugen
- Abzeichen

Postenleitung
Eine Person, welche die Kinder in Empfang nimmt und die Aufgabe erklärt. Falls nötig, spannt sie die Seile nach.

4. DAS RÄTSEL UM DEN ZOMBIE

Auf dem Gelände befindet sich ein Zombie, ein*e Untote*r, der*die noch nicht von dieser Welt gegangen ist, und alle in Angst und Schrecken versetzt. Um die Welt vom Zombie zu befreien, muss die Gruppe gemeinsam sein Geheimnis lüften und folgende Fragen beantworten.

- Wie heisst der Zombie?
- Wo hat er gelebt?
- Wann hat er gelebt?
- Wie ist er zu Tode (oder eben nicht) gekommen?

Der Zombie darf die Fragen nur mit «Ja» oder «Nein» beantworten. Sind alle Fragen geklärt, erhält jedes Kind ein Abzeichen.

Material
- Verkleidung, Maske, Schminke für den Zombie
- Eine Rahmengeschichte über den Zombie definieren, damit er sich bei der Beantwortung der Fragen nicht in Widersprüche verstrickt. Wo und wie hat er gelebt? Zeitalter (es darf ja auch von längst vergangenen Zeiten sein), Beruf, Todesursache, Familie, Feinde etc.
- Eventuell die Aufgabenbeschreibung mit den fünf Fragen gedruckt vorbereiten.
- Abzeichen

Postenleitung
Eine Person, als Zombie verkleidet. Cool ist, wenn die Kinder nicht auf den ersten Blick erkennen, wen sie da vor sich haben. Dabei sind schauspielerische Fähigkeiten gefragt. Die Person darf während den Fragen gruselig wirken, ausweichen und erschrecken.

ABSCHLUSS

Als Abschluss der Geisterjagd dürfen die Kinder ihre Abzeichen einlösen und es erwartet sie entweder ein Mitternachts-Snack, ein Bettmümpfeli oder ein Halloween-Znacht. Das entscheidet ihr selbst.

BENÖTIGTE LEITUNGSPERSONEN INSGESAMT

4 Gruppenchef*innen
4–5 Postenleitungen / Helfer*innen bei den Posten
1–2 Köch*innen für das Znacht

HALLOWEEN RUND UM DEN GLOBUS

Halloween, ein US-Trend, der es nach Europa geschafft hat? Mitnichten, das Gedenken an die Verstorbenen trifft man in viele Kulturen rund um den Globus.

Von Martina Meyer / Flugs

Hört man den Begriff Halloween, so denkt man mit ziemlicher Sicherheit an die mit Fratzen verzierten Kürbisse, die, aus den USA stammend, um diese Jahreszeit Hauseingänge zieren. Mittlerweile dürfte allgemein bekannt sein, dass es sich beim Halloween um einen irisch-keltischen Brauch handelt, an dem Toten gedenkt wird. Aber weshalb sind dann die Kürbisse so allgegenwärtig?

Dies führt zurück auf die Legende um Jack Oldfield. Gemäss der Überlieferung war Jack Oldfield ein geiziger, trunksüchtiger doch durchtriebener Hufschmied, der einen Handel mit dem Teufel eingegangen war. Der Teufel erschien ihm ein einer Wirtschaft und wollte Jack mit in sein Reich nehmen. Mehrere Male jedoch entwich Jack dank einer List. Bei ihrem letzten Aufeinandertreffen brachte er den Teufel so weit, zu versprechen, dass er niemals Jacks Seele zu sich holen würde. Als Jack Jahre später starb, verwehrte man ihm den Einlass in den Himmel, weil er zeitlebens geizig und hinterhältig war. Vor den Höllentoren jedoch hielt der Teufel seinerseits das Versprechen ein und liess Jack ebenso wenig eintreten. Wütend warf er Jack eine glühende Kohle hinterher, als dieser als verlorene Seele von dannen zog. Jack legte die glühende Kohle in eine ausgehöhlte Rübe und irrt seither zwischen den Welten umher. Just zu dieser Zeit begannen die Menschen in Irland, Gesichter in Rüben zu schnitzen und vor dem Haus aufzustellen. Denn eine Fratze vor dem Haus sollte Geistern deuten, dass hier schon eine verlorene Seele hauste. Im 19. Jahrhundert wanderten Millionen von Iren angesichts der katastrophalen Hungersnot nach Amerika aus und brachten so das Brauchtum über den Teich. Da Rüben ganz im Gegensatz zu Kürbissen in der damaligen Zeit in ganz USA kaum verbreitet waren, wurde aus der Rübenfratze bald die Kürbislaterne – die «Jack O'Lantern».

Seit den 1990er-Jahren verbreiten sich die amerikanischen Halloweenbräuche wieder auf dem europäischen Kontinent. Auch hier vielerorts bekannt ist das Trick-or-Treat (übersetzt Streich oder Leckerei) oder zu Deutsch Süsses oder Saures, an dem vorwiegend Kinder von Tür zu Tür ziehen und um eine kleine Süssigkeit bitten. Der Ursprung dieser Tradition liegt aber viel weiter zurück. Es waren anfänglich arme Menschen, die am Vorabend von Allerheiligen um etwas essen oder eine milde Gabe baten.

Weltweit gibt es verschiedenste Bräuche, die dem Halloween ähneln, deren Daten und Eigenheiten sich mit anderen Feiertagen vermischen – etwa mit dem Erntedankfest, dem Martinsfest und auch mit Brauchtümern in der Vorweihnachtszeit.

Chuseok-Feier in Südkorea

Die Chuseok-Feier ist das südkoreanische Pendant zum Erntedankfest. Traditionell wird viel gekocht und das Essen mit angereisten Verwandten verspeist. Am Fest werden die höherstehenden Familienmitglieder geehrt, aber auch die Ahnen. Die wichtigste Speise ist Songpyeong. Das sind gedämpfte Teigtaschen aus Klebreismehl, welche mit verschiedenen regional unterschiedlichen Füllungen zubereitet werden.

Zungenbrecher auf den Philippinen

Auf den Philippinen feiert man von 31. Oktober auf den 1. November den Pangangaluluwa. Dabei ziehen Leute in kleinen Gruppen von Haus zu Haus und bitten um Gebete und Almosen. Die Gruppen symbolisieren die Seelen, die im Fegefeuer fristen. Der Legende nach gelingt es den Seelen, dank der Gebete und Almosen in den Himmel aufzusteigen.

Hungrige Geister in Hong Kong

Ebenfalls in Asien wird das Hungry Ghost Festival gefeiert. Das Fest in Hong Kong hat seinen Ursprung im Buddhismus und Taoismus. Traditionell hat es also nichts mit dem christlichen Allerheiligen am 1. November zu tun. Es fällt auf den 15. Tag im siebten Mondmonat. Das ist jeweils im Juli oder August zu Vollmond. Dem Glauben nach streifen in diesen Tagen die Geister der Verstorbenen durch die «diesseitige» Welt. Um deren zu gedenken, werden wertvolle Gegenstände wie etwa Schmuck, Geldscheine oder Fahrzeuge verbrannt – symbolisch natürlich, in Papierform. Man schenkt so den materiellen Bedürfnissen der Geister Beachtung und stimmt diese friedlich.

Farbenfrohes Fest in Mexiko

Eine der wichtigsten mexikanischen Feiertage ist der Tag der Toten. Auch hier glaubt man, dass die Seelen in «unsere» Welt kommen, und ehrt sie mit einem fröhlichen rauschenden Fest mit Leckereien, Tanz und Musik. Sehr beeindruckend sind die aufwändigen Kostüme und die detailreich geschminkten Gesichter in den Strassen Mexikos.

Zurück nach Europa

Wo liegen nun genau die Ursprünge von Halloween? Was hat es mit dem keltischen Brauch auf sich? Die Kelten besiedelten das antike Europa im Verlauf der Eisenzeit ab ca. 750 v. Chr. Im Gegensatz zu den Römern verfügten die Kelten jedoch nicht über ein geschlossenes «Reich». Vielmehr erstreckten sich zahlreiche eigenständige ethnische Gruppen, die eine ähnliche Kultur pflegten, über weite Regionen Europas hinweg. Die Kelten feierten insgesamt vier Feste pro Jahr, je eines zu Beginn einer neuen Jahreszeit, und Halloween am 31. Oktober hat seinen Ursprung im Fest Samhain. Samhain stand als Beginn der dunkeln Jahreszeit und wurde auch als Fest der Toten bezeichnet. Ebenso symbolisierte Samhain im altkeltischen Kalender Neujahr. Im Zuge der Christianisierung wurden viele der alten keltischen Traditionen adaptiert und als christliche Bräuche weitergeführt.

Im Vereinigten Königreich und in Irland sowie in weiteren Regionen mit einer antiken keltischen Vergangenheit gibt es heute viele Bräuche, welche die Zukunft vorhersagen sollen. Etwa wird auf der Isle of Man in der Nacht ein Kaminfeuer ausgedrückt, um in dessen Asche einen Fussabdruck zu entdecken. Zeigt der Fussabdruck Richtung Tür, symbolisiert dies der Tod – also, dass jemand das Haus verlassen muss. Zeigt der Fussabdruck ins Innere, bedeutet dies, dass neues Leben ins Haus einzieht und eine Geburt bevorsteht. Ein weiterer Blick in die Zukunft versucht man in Schottland und Nordengland zu erhaschen. Beim Nut Cracker am 31. Oktober beschriftet ein Junggeselle mehrere Nüsse mit den Namen mehrerer als Braut in Frage kommenden Damen und wirft die Nüsse in offene Feuer. Jene Nuss, die am hellsten brennt und aufspringt, verrät den Namen der Zukünftigen.

Die Bonfire Nights werden in Irland an zahlreichen Festen abgehalten. Heutzutage sind es gigantische Scheiterhaufen, die eigens dafür aufgebaut werden, um niedergebrannt zu werden. Das Craigyhill Bonfire in Larne vom 11. Juni 2022 war angeblich etwa 60 Meter hoch. Im keltischen Ursprung dieser riesigen Feuer lag die Angst der Bevölkerung vor bösen Geistern und die Überzeugung, dass böse Geister vor allem eins fürchteten: Feuer. Infolgedessen zündeten Menschen auf Hügeln und Höhen riesige Feuer an und tanzten als Geister verkleidet darum herum – was wiederum eine Parallele zu der Halloween-Maskerade ist.

Halloween also ist nicht etwas «Neuzeitiges» und erst recht nicht amerikanischen Ursprungs. Lediglich der Trend um die Vermarktung des Festes scheint aus den USA zu kommen. Das Gedenken an die Verstorbenen sowie die Furcht vor «verlorenen Seelen» zwischen dem Diesseits und dem Jenseits findet sich wohl in allen unseren Kulturen. Ob man dieses Fest nun am 31. Oktober beziehungsweise am 1. November oder sonst an einem Datum feiert, hängt von Region und Religion ab.

Schleichend hat sich Halloween in der Schweiz breit gemacht und für die kleinen Kinder von heute ist es mittlerweile ganz normal, sich am 31. Oktober zu verkleiden und von Haus zu Haus zu ziehen. Unabhängig, ob man von Halloween Fan ist oder nicht: Wenn man am 31. nicht blöd dastehen möchte, wenn's an der Tür klingelt, empfiehlt es sich, wenigstens ein Päckli Farmer-Stängel oder ein Kaugummi-Päckli griffbereit zu haben ☺.

NICHT SCHON WIEDER … KÜRBISSUPPE!

Feine Rezepte, was man mit dem Kürbis sonst noch alles anstellen kann, ausser Kürbissuppe!

Kürbiskerne selber rösten – Flugs' Freestyle

Die grünen Kürbiskerne kennst du sicher. Sie werden oft als Teil eines Kernenmixes für Salate oder als knackige Einlage in Suppen verwendet. Was weniger bekannt ist, ist dass auch die helle Hülle, die den grünen Kern umgibt, mitgegessen werden kann. So sparst du dir bei der Zubereitung die Sisyphusarbeit der «Entkernung». Ein wenig aufwändig und schlabberig ist es dennoch, die Kerne vom Fruchtfleisch zu trennen – aber erst mal der Reihe nach.

Zur Zubereitung benötigst du einen etwa 3 kg schweren Kürbis, dann lohnt sich die Mühe auch und es gibt eine schöne Portion Kürbiskerne. Entkerne den Kürbis und verwende das Fruchtfleisch wie gewünscht. Die Kerne legst du in Wasser ein und reibst sie von Hand aneinander, um sie vom Fruchtfleisch zu trennen. Das ist eine schlabberige Arbeit. Gewisse Quellen im Internet geben an, dass der Schritt vereinfacht wird, wenn die Kerne über Nacht in Salzwasser eingelegt werden. Auf diese Weise liesse sich das Fruchtfleisch einfacher vom Kern lösen. Die Kerne werden abgetropft und auf einem mit Handtuch belegtem Backblech getrocknet.

Bei der Würzmischung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Als Anhaltspunkt dienen 1,5 Esslöffel neutrales Speiseöl (etwa Raps- oder Sonnenblumenöl). Die Kerne sollen nicht im Öl schwimmen. Es soll lediglich als Bindemittel für die Gewürze dienen. Super schmecken die Kerne mit einer Mischung aus Curry, Salz und einem Hauch Zucker. Einen italienischen Touch erhalten die Kerne auch mit Olivenöl, sehr feinem Parmesan und Oregano und wenn du etwas experimentierfreudiger bist, wag dich an eine Mischung mit etwas Chili. Je nach Menge der Kerne, musst du beim Würzen grosszügiger oder sparsamer sein. Zwischendurch kosten ist natürlich erlaubt.

Die Kerne werden im auf 200°C vorgeheizten Ofen etwa 15–20 Minuten geröstet und ab und zu mit einer Kelle gewendet, damit sie gleichmässig knusprig werden. Beim Biss-Test sollten sie richtig schön knacken. Die Kerne lassen sich in einem Konfiglas ohne weiteres für mehrere Wochen aufbewahren.

Kürbiswähe zum warm oder kalt essen – Flugs' Freestyle

Eine weitere Alternative zur herbstlichen Kürbissuppe ist die Kürbiswähe. Dazu verwendet man einen Kuchenteig (selbst gemacht oder gekauft) und legt diesen in eine gefettete und mit Paniermehl ausgepuderte Wähenform. Wie üblich den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen. Kürbisfleisch mit der Röstiraffel in feine Streifen raffeln und auf dem Teig verteilen. Den Guss, bestehend aus einem Ei, etwas Rahm, Joghurt oder Sour Cream (was es halt noch im Kühlschrank hat) und Reibkäse, würzen (Salz, Pfeffer, Muskat, Curry) und die Wähe im auf 200°C vorgeheizten Backofen in der unteren Hälfte während 30 Minuten backen. Vor dem Servieren geschälte Kürbiskerne (die grünen!) drüberstreuen und etwas kaltgepresstes Kürbiskernöl drüber träufeln.

Jupiter Gourmet Kürbis-Toast

Zutaten

8 Scheiben Vollkorntoastbrot
Butter zum Bestreichen
400 g Kürbisfleisch, gerüstet, an der Röstiraffel geraffelt
1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Andämpfen
250 g Tilsiter, an der Röstiraffel geraffelt
Salz, Pfeffer
Kürbiskerne zum Garnieren

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Kürbis und Knoblauch in der warmen Butter andämpfen, abkühlen lassen. Masse mit Käse mischen, würzen. Auf den Brotscheiben verteilen, garnieren.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten gratinieren. Heiss servieren.

Quelle: www.swissmilk.ch

Kürbis-Chutney

Gewürzmischung, für ca. 5 Liter Eingemachtes

1 kg Kürbis
500 g Äpfel
2–3 Zwiebeln
2 TL Essig
20 g Pfefferkörner
30 g Senfkörner
20 g Kardamom
20 g Kurkuma
15 g Piment Nelkenpfeffer
5 g Sternanis
10–20 Knoblauchzehen
6–8 cm Ingwerwurzel

Zutaten für die Gewürzmischung mit zwei Kaffeelöffel Essig mixen. Die Mischung darf ruhig ein paar Körner enthalten. Kürbis, Äpfel, Zwiebeln und Essig in einer grossen Pfanne erhitzen und köcheln, bis die Zutaten gar sind. Zucker beigeben und während ca. 10 min weiterkochen. Gelegentlich umrühren. Gewürzmischung, Chili und Salz beigeben und weiterkochen, bis die Sauce eindickt.

In der Zwischenzeit die Gläser und Deckel in heissem Wasser sterilisieren. Chutney und Sauce in die noch heissen Gläser abfüllen, verschliessen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen.

Kürbiskonfitüre

Zutaten, für 5–6 Konfigläser

1 kg Zucker, ev. durch Gelierzucker ersetzen
3 dl Wasser
1.5 kg Kürbisfleisch, in ca. 3 cm grosse Würfel geschnitten
4 Orangen, Saft

Zucker mit Wasser aufkochen. Kürbisfleisch und Orangensaft beifügen. Umrühren und weiterköcheln bis das Fleisch weich ist. Das Fleisch mit einer Schaumkelle abschöpfen und mixen. Sirup Einkochen, bis er genug geliert.

Kürbis wieder beifügen und während 5 Minuten mitkochen. Darauf achten, dass die Konfitüre nicht anbrennt.

Dazwischen die Gläser und Deckel in heissem Wasser sterilisieren.

Konfitüre in die noch heissen Gläser abfüllen, verschliessen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen.

PS: Ganz ohne **Kürbissuppe** geht der Herbst ja dann doch nicht. Wer dem Herbstklassiker zu etwas Raffinesse verhelfen möchte, geht wie folgt vor: Zwiebel in Würfel schneiden, glasig dünsten und eine gute Prise Zucker (also nicht zu viel, wir wollen ja kein Dessert) dazugeben, um die Zwiebeln zu karamellisieren. Etwas frischen Ingwer dazuraffeln. Die Kürbiswürfel dazugeben, kurz mitdünsten und mit Wasser ablöschen. Bouillonwürfel dazugeben und weichkochen. Pürieren, mit Curry, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Sahnehäubchen servieren.

MOVA – ON Y EST ALLÉ !

Nach Jahren der Vorbereitung – und Ungewissheit – ist das Bundeslager schon Geschichte. Und was für eine gute!

Von Thomas Boutellier / Barny

Als ich am 17. Juli auf den Lagerplatz des Bundeslagers kam, stellte sich für mich eine Frage: Wie merkt man, dass wir das grösste Pfadilager aufbauen, das es in der Schweiz je gegeben hat?

Auf dem Platz herrschte grosse Betriebsamkeit. Alle waren damit beschäftigt, die Infrastruktur aufzustellen. Vier Tage später hatte sich die Zahl der Personen auf dem Lagerplatz von knapp 1000 auf 5000 erhöht. Bis am Abend des offiziellen Beginns waren dann schon knapp 10 000 Pfadi damit beschäftigt, alles dafür vorzubereiten, damit die Kinder und Jugendlichen ein unvergessliches Abenteuer erleben konnten. Und so kamen am 23. und 24. Juli rund 24 000 Pfadi mit 200 Sonderzügen und Postautos an. An der Eröffnungsfeier am Sonntagabend feierten mehr als 30 000 Pfadi den Start des Bundeslagers. Auf der Bühne wurde klar, dass mit viel Mova (Bewegung) die Kontinente auseinandertreiben. Nun waren alle mitten im Lagermotto, denn heim geht's erst, wenn alles wieder zusammen ist.

mova – on y va!

Damit begann das Lagerleben mit Spielen, Wandern, auf dem BuLavard Schlendern, dem Besuchen des Caleidoscopio, des Funkturms, der selbstbauenden Minigolfanlage oder der Lagerkirche und dem Kennenlernen von ganz, ganz vielen Menschen. Zugleich gestalteten die Pfadiabteilungen ihren eigenen zugewiesenen Lagerplatz. Und da man auch zeigen wollte, was man kann, entstanden die kreativsten Lagerbauten. So auch eine, gefühlt gleich grosse, Kopie der Autobahnbrücke in Beckenried oder ein Hochseil, um Seiltanz zu üben auf zehn Meter Höhe mit Sicherheitsnetz und allem Drum und Dran.

Auch Pfadi der PTA (Pfadi Trotz Allem) waren auf dem Lagerplatz zu finden. Immer wieder beeindruckend, wie man auch im Rollstuhl mitmachen kann. Und so wurden in einer Zeltstadt so gross wie Yverdon, Zug oder Dübendorf jeden Tag fünf Tonnen Brot gegessen, in vier Sprachen geredet und manchmal auch geflirtet. Neben einer Million Sportstunden kamen ebenso viele Stunden freiwilliger Arbeit zusammen, um das Lager durchzuführen.

Und die Zeit flog nur so dahin

Mit einem eigenen Spital, einer Feuerwehr und einem Polizeiposten war das BuLa für alles vorbereitet, sollte was passieren. Das BuLa war sogar in der Lage, mit seinen Einsatzkräften das Tal mitzuversorgen. Auf dem BuLavard stellte der VKP eine Jurtenkirche auf. In ihr drinnen konnte man sich spontan und aktiv mit den verschiedenen Weltreligionen auseinandersetzen, die es in der weltweiten Pfadibewegung gibt. Dazu gab es einen Kaffee und einfach mal ein wenig Ruhe für Leiter*innen. Das Lager wurde von allen möglichen Prominenten besucht, auch von Bischof Bonnemain, der im BuLa auf den Namen Jaguar getauft wurde.

Spontane Aktionen

Beeindruckend war, wie sich spontane Aktionen entwickelten, ohne dass die Lagerleitung etwas dafür tun musste. So kam es zu einer Pride, die Pios organisierten ein grosses Spiel mit allen Pylonen auf dem Platz und internationale Lagerfeuer (leider ohne Feuer, da Feuerverbot) wurden durchgeführt und allfällige Rivalitäten wurden auf dem Sportfeld ausgetragen. Wenn man durch das Lagergelände (so gross wie 170 Fussballfelder und 7 Kilometer lang) spazierte, sah man fast nur lachende Gesichter und eine riesige Kreativität. Auch das zum Teil stundenlange Anstehen, um in der Verteilzentrale das Essen abzuholen, wurde mit vielen Gesprächen und Glace überbrückt. Mit der beeindruckenden Abschlussfeier am Donnerstag endete das Lager. Da bei einem Feuerverbot auch Feuerwerk verboten ist, gab es eine Laser- und Drohnenshow, die fast so beeindruckend war. Von den 20 000 Pfadi, die am Samstag heimreisten, wären die meisten wohl gerne noch ein wenig geblieben. Anderthalb Wochen später war dann alles wieder abgebaut. Und die Vorfreude auf das nächste Bundelager in vierzehn Jahren konnte beginnen. Aber bis dann: Scouts on y va! Das Abenteuer geht weiter!

Verband Katholischer Pfadi
www.kompass.vkp.ch

VOM 31. OKTOBER BIS 2. NOVEMBER

Wer die Tage rund um die Totenverehrung feiern möchte, hat zwischen dem 31. Oktober und dem 2. November richtig Zeit.

Von Thomas Boutellier / Barny

31. Oktober, Halloween: «All Hallows' Eve», «Aller Heiligen Abend» ist der Abend vor Allerheiligen. Woher der Brauch kommt, ist nicht ganz klar: Es könnte ein Festmahl vor Allerheiligen sein, bei dem das Essen zusammengetragen wurde (Irland), oder es ist der Vorabend vor Samhain, dem Totenfest der Kelten, bei dem man verkleidet die Geister vertrieb.

1. November, Allerheiligen: An Allerheiligen feiert die katholische Kirche alle Heiligen, die der Papst je heiliggesprochen hat, aber nicht nur die, auch diejenigen, die ohne grosses Aufsehen heilighaft gelebt haben. Alle diese Menschen «um deren Heiligkeit niemand weiss als Gott».

2. November, Allerseelen: An Allerseelen betet man für die Seelen aller Verstorbenen, die noch nicht im Himmel angekommen sind. Reformierte feiern Allerheiligen und Allerseelen mit dem Totensonntag Ende November.

2. November, Día de los Muertos: An diesem Tag wird in Mexiko die Liebe und der Respekt gegenüber den Toten ausgedrückt. Mit vielen Farben und Totenköpfe werden Festumzüge und Partys zur Erinnerung an die Toten gefeiert. Ihnen werden auch Gaben geopfert. Während man an Allerheiligen traurig ist, wird der Día de los Muertos fröhlich gefeiert, da mit dem Tod nicht alles zu Ende ist.

Danke Flugs!

Nach fünf Jahren beim VKP verlässt uns Flugs auf eigenen Wunsch und nimmt eine neue Stelle in ihrer Wohngemeinde an. Liebe Flugs, wir danken dir für deinen Einsatz, deine Energie, deine Ideen, deine Verbundenheit mit dem VKP und der Pfadi (auch wenn du erst bei uns deine Taufe erleben durftest), einfach dafür, dass du während den letzten fünf Jahren Teil des VKP warst. Der KOMPASS war dir eine Herzensangelegenheit und deine Beiträge bereicherten die Ausgaben mit feinen Backideen, kreativen Bastelanleitungen, spannenden Interviews, lustigen Anekdoten oder breit recherchierten Berichten.

Wir, der Vorstand und die Verbandsleitung des VKP, wünschen dir für deine Zukunft nur das Beste und mit der Pfadi wirst du ja wegen deiner Familie verbunden bleiben, hoffentlich auch mit uns!

KOMPASS
5/2022, 83. Jahrgang
erscheint sechsmal jährlich
ISSN 1661-3996

Herausgeber
Verband Katholischer Pfadfinderinnen und Pfadfinder VKP

Jahresabonnenment
Für aktive Pfadi CHF 32.– , sonst CHF 37.– (Ausland CHF 35.–/40.–)
Das Abonnement ist nur auf Jahresende schriftlich kündbar. Postkonto: 60-21832-5

Redaktion und Adressänderungen
Zeitschrift Kompass, VKP
St. Karliquai 12, 6004 Luzern
Tel. 041 266 05 00
e-mail: kompass@vkp.ch, www.vkp.ch

Gestaltung
icona basel
Angensteinerstrasse 38, 4052 Basel
Tel: 061 312 25 10
www.icona-basel.ch

Druck und Versand
Oberholzer AG

KOMPASS Equipe
Thomas Boutellier, Olten; David Joller, Bern; Michael Weber, Zofingen; Martina Meyer, Hergiswil