

KOMPASS

03/2025

PFADIZEITSCHRIFT FÜR LEITER*INNEN UND PRÄSES

CRÈME DE LA CRÈME

Heilige «Crèmes»

Meister der Crema

Status und Statussymbole



Verband
Katholischer Pfadi

www.kompass.vkp.ch

INHALT

Das Beste vom Besten – ganz alltäglich	03
Aus der Welt der Salben und Crèmes	04
Status und Statussymbole	06
Crème de la Crème im Pfadilager	07
Heilige «Crèmes»	09
Der Meister der Crema	10
Praktipp: Cremige Praktipps für Körper und Seele	12
Fokus: jumi – Religion und Kultur für Kinder	14
Sensis – Zusammen ins Gespräch kommen	15
Crème de la Crème Playlist	16
Impressum	16

EDITORIAL

Liebe*r KOMPASS-Leser*in

Ferien! Mit dem umfunktionierten Arbeitsbus meines Partners fuhren wir Richtung Südfrankreich. Erster Stopp: Imperia, Italien. Campingplatz mit Zitronen- und Mandarinenbäumen, Altstadt in Gehdistanz. Weiter ging es nach Antibes: malerische Gassen, aber ziemlich voll. Und das Airbnb? Sagen wir, es war rustikal mit Duftnote. Nach ein paar Nächten zogen wir weiter Richtung Toulon. Dank der App «park4night» fanden wir einen charmanten kleinen Zeltplatz direkt am Meer in einer kleinen, traumhaften Bucht, mit klarem, azurefarbenem Wasser. Ein Paradies! Leider waren wir nicht allein. Kaum dämmerte es, rückten die Mücken aus – es war wie ein Grossangriff. Leggings und Trainerhose halfen nichts, fünf Mücken gleichzeitig bedienten sich an meinem Bein wie an einem All you can eat Buffet. Nach zwei schlaflosen Nächten voller Surren, um sich schlagen und Zählen von Mückenleichen (Team Mensch: 20, Mücken: unendlich), kapitulierten wir. Dieser Kampf war nicht zu gewinnen. Auf der Nice-to-have-Liste steht jetzt jedenfalls in pinker Schrift «Mückennetz». Eine Wohnung musste her und wir wurden fündig in Saint-Cyr-sur-Mer. Wände, Fenster, angenehmer Duft, Waschmaschine und nur eine Mücke im Schlafzimmer. Selten habe ich mich so über den alltäglichen Luxus wie ein Wattestäbchen gefreut. Sonne, Strand, Meer, Glace, Wein und ein Topf Muscheln so haben wir uns das vorgestellt. Trotz traumatischem Mückenmassaker waren diese zwei Wochen echt Crème de la Crème, sogar mit Kirsche obendrauf.

In dieser KOMPASS-Ausgabe wirds cremig: Pelé nimmt die «Crème de la Crème» der Gesellschaft unter die Lupe und zeigt, dass Status ohne Statussymbol oft nicht geht. Nebst einem Artikel über Körper-Crèmes gibt's im Praktipp ein Rezept für eine vielseitige Salbe – ganz ohne Zusatzstoffe. Fürs leibliche Wohl sorgt Jupiter mit seinen Kondensmilchrezepten und Tacker hat eine Playlist zusammengestellt die runtergeht wie Crème.

Viel Spass beim Lesen und liebe Grüsse
Anna / Surya



Bildquellen

Cover:

Anna Faust

Seite 4:

Reddit

Seite 7:

www.wikimedia.comwww.ellyamai.com

Seite 8:

Bundeslager mova22

Seite 9:

Pfarrei St. Anna,
Jonas Köchli

Seite 10&11:

Anna Faust

Seite 12:

Anna Faust

Seite 14:

jumi.ch

DAS BESTE VOM BESTEN – GANZ ALLTÄGLICH

Eine kleine Einleitung in diese Ausgabe
und ins Thema «Crème de la Crème».

Von Anna Faust / Surya

«Die Crème de la Crème – was soll das überhaupt heissen?», könnte man sich fragen, während man sich gedanklich mit einer Schlagrahmhaube auf dem Kopf sieht. Stellen wir uns das mal wörtlich vor: Der Rahm des Rahms! Rahm ist nichts anderes als der dicke, fette Teil der Milch, der in einer Zentrifuge von der normalen Milch getrennt wird – nicht sehr spektakulär, oder? Aber Moment, bevor wir die Milch in der Ecke des Kühlschranks vergessen: Was macht Rahm eigentlich so besonders? Es ist die Textur, der Geschmack und das glänzende Versprechen, aus einer normalen Suppe eine sündige Köstlichkeit zu zaubern. Rahm macht den Unterschied – sei es bei der Rahmsauce, dem Schlagrahm auf dem Apfelkuchen oder bei der Crèmeschnitte, die viele zur «Crème de la Crème» der Desserts küren.

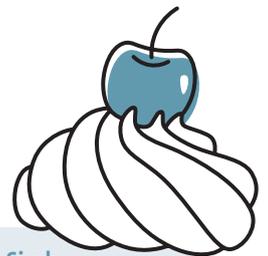
Aber bevor du deinen Kopf voll mit Züri Gschnätzletern und Crème Brûlée hast, kommt die Überraschung: Die «französische» Redewendung «Crème de la Crème» ist gar nicht so französisch, wie man denkt. Tatsächlich ist der Begriff «Crème» bereits im 19. Jahrhundert ins Deutsche übergeschwappt, aber damals ging es nicht um Desserts. Die Redewendung selbst ist auf Französisch gar nicht so gebräuchlich, wie man annehmen könnte. Vielmehr bezeichnete das Wort «Crème» im Deutschen die Elite, die schicke Oberklasse, die sich weit oben auf der sozialen Leiter tummelte. Und die «Crème de la Crème»? Nun, das war die absolute Spitze der Spitze – also die «Super-Elite», die wohl einen goldenen Löffel in der Tasche trug, mit dem sie die besten Crème-Speisen zu sich nahm. In einem Ausschnitt von 1841 des Grenzboten liest man: «Wer die Verhältnisse kennt, in denen der niedere Adel in Österreich zu dem höheren steht, wer die verschiedenen Abstufungen der Crème und der Crème de la Crème mit ihren Geheimnissen weiss ...».

Im Laufe der Zeit hat sich die Bedeutung von «Crème de la Crème» allerdings gewandelt. Heute kann man auch die besten Sportler*innen, das extravaganteste Kunstwerk oder den leckersten Kuchen als «Crème de la Crème» bezeichnen. Die Bezeichnung hat sich von der gesellschaftlichen Elite zu allem, was aussergewöhnlich gut ist, ausge-

dehnt. Crème de la Crème ist also nicht nur für den*die König*in oder die weltbesten Balletttänzer*innen reserviert. Es gilt auch für die kleinen, aber feinen Dinge des Lebens, die einem den Tag versüssen.

Und hier kommen wir zum eigentlichen Punkt: Was sind denn deine persönlichen «Crème-de-la-Crème-Momente»? Es sind vielleicht nicht immer die grossen, dramatischen Momente, die in die Geschichtsbücher eingehen. Es können die kleinen Freuden des Lebens sein, die nur du verstehst und zu schätzen weisst – wie der Moment, wenn du nach einer Wanderung deine Schuhe ausziehst, dabei feststellst, dass alle Zehen noch dran sind und du dich aufs Sofa haust. Oder der Augenblick, wenn du den letzten Löffel deiner heissgeliebten Crèmesuppe ausschürfst. Diese Crème-de-la-Crème-Momente sind wie kleine Geschenke, die uns im Alltag begegnen.

In dieser KOMPASS-Ausgabe haben das Redaktionsteam und der VKP-Vorstand ihre ganz persönlichen Crème-de-la-Crème-Momente für dich festgehalten. In kleinen Boxen findest du ihre Highlights – besondere Augenblicke, die den Alltag verschönern und zeigen, dass es mal die kleinen, mal die grossen Freuden sind, die das Leben so aus machen. Lass dich inspirieren und entdecke auch für dich die Momente, die deinen Tag erhellen.

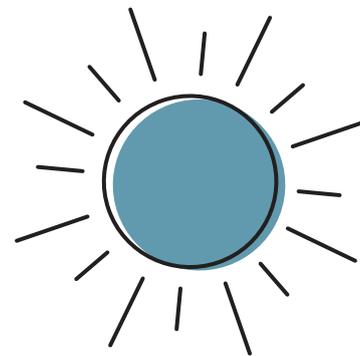


Die Crème-de-la-Crème-Momente von Simba

- Wenn ich Musik auf den Kopfhörern habe und die Playlist einen alten Lieblingshit hervorbringt.
- Ich fülle die Arbeitszeittabelle aus und sehe, dass ich es im nächsten Monat etwas ruhiger angehen kann.
- Der FCZ gewinnt mal wieder und ich stehe stolz im Stadion.

AUS DER WELT DER SALBEN UND CRÈMEN

Kosmetik kann pflegen, täuschen oder schaden. Wer weiss, worauf zu achten ist, pflegt nicht nur sich, sondern auch die Umwelt.



Von Anna Faust / Surya

«... vereint aus Kaviar gewonnenes Retinol mit Kaviarlipiden. Es fängt das linienglättende Potenzial der Kaviarwissenschaft ein...» das ist nicht der Ausschnitt aus einer Speisekarte eines Luxusrestaurants. Nein, das ist ein Teil einer Beschreibung für ein sogenanntes Nachtserum, das die Alterung der Haut aufhalten soll. Ein Fläschchen (20 ml) dieses Produkts kostet ungefähr 625.00 Franken und ist damit keineswegs das teuerste Beauty-Produkt. Bei Coop City gibt es rund 814 Crèmes, Lotionen und Ähnliches für Körper und Gesicht. Ein irreführender undurchsichtiger Dschungel mit vielen Produkten, die oft nicht halten, was sie versprechen und sogar gesundheitsschädlich sein können.

Crèmen, Salben & Lotionen

Bringen wir etwas Klarheit in diesen Dschungel – wenigstens was die Begriffe angeht. Salben bestehen hauptsächlich aus Fett oder Öl. Fügt man Wasser und einen Emulgator hinzu, entsteht eine Crème. Eine Lotion wiederum ist eine besonders wasserreiche Crème – sie ist flüssiger und lässt sich leichter verteilen auf der Haut.

Ein Blick zurück

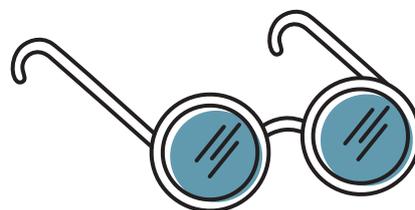
Bereits im alten Ägypten und China finden sich erste Hinweise auf Hautpflege und Hautbehandlungen. In der chinesischen Medizin wurden bereits um 3000 v. Chr. verschiedene Salben und Tinkturen zur Heilung von Hauterkrankungen eingesetzt. Eine Crème, die bis heute – wenn auch mit veränderter Rezeptur – in Gebrauch ist, ist die «Cold Cream». Der griechische Arzt Galenos, der im 2. Jahrhundert n. Chr. in Rom lebte und als Gladiatorenarzt arbeitete, entwickelte das Rezept der «Cold Cream». Sie bestand aus Öl, Bienenwachs und Rosenwasser. Galens Crème wurde nicht nur zur Hautpflege, sondern auch zur Kühlung von Muskelschmerzen und Zerrungen eingesetzt. Beim Auftragen verdunstete das Rosenwasser auf der Haut und erzeugte einen kühlenden Effekt, der ihr den Namen gab.

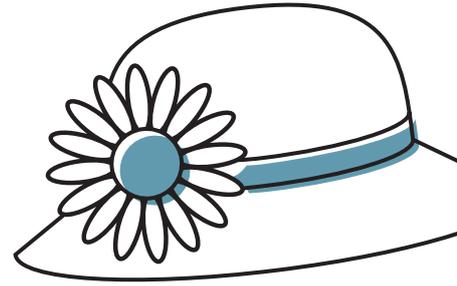
Ein Fund aus dem Jahr 2003 in Southwark, London, brachte die wohl älteste erhaltene Crème Europas zum Vorschein. In einem verschlossenen Zinntöpfchen, das aus

der Mitte des 2. Jahrhunderts stammte, fanden Archäologen eine kosmetische Crème, die aus tierischem Fett, Zinnoxid und Stärke bestand. Anders als bei anderen römischen Crèmes wurde das giftige Bleiacetat durch Zinnoxid ersetzt, das in Grossbritannien leichter verfügbar war. Die biochemische Analyse zeigte, dass diese Crème eine deckende, leicht pudrige Textur hatte und vermutlich zur Aufhellung und Pflege der Haut diente.



Das ist die wohl älteste Crème Europas. Das darin enthaltene Zinnoxid wird in der Kosmetikindustrie auch heute noch verwendet.





Schaden an Natur und Mensch

Erstaunlich, dass von der Antike bis heute giftige Stoffe in Kosmetika verwendet werden. Nun wussten es die Menschen der Antike wahrscheinlich nicht besser, was man von der heutigen Kosmetikindustrie nicht behaupten kann. Viele Inhaltsstoffe, die sich in Kosmetika finden, können für Menschen, aber auch für die Umwelt schädlich sein. Hier eine kleine Auswahl:

- Konservierungsmittel wie Triclosan oder Formaldehyd-
abspalter können Allergien auslösen, gelten teils als
krebserregend und belasten durch ihre Langlebigkeit die
Umwelt.
- Parfumstoffe können allergen oder hormonell wirksam
sein – besonders bedenklich sind synthetische Moschus-
verbindungen, die sich im Körperfett anreichern und
Gewässer verschmutzen.
- Paraffine auf Erdölbasis (z. B. Paraffinum Liquidum) bil-
den nur einen Film auf der Haut und können mit poten-
ziell krebserregenden Stoffen verunreinigt sein.
- Mikroplastik dient oft als Füllstoff und gelangt über das
Abwasser in die Umwelt, wo es kaum abbaubar ist.

Gute Inhaltsstoffe

Als «gute» Inhaltsstoffe gelten vor allem natürliche Ingre-
dienzen. Als Nichtchemiker*in ist es aber gar nicht so ein-
fach die chemischen von den natürlichen Stoffen zu unter-
scheiden. Jetzt könnte man denken, man nimmt einfach ein
Produkt auf dem «natürlich» oder «Naturkosmetik» steht
und gut ist. Ein Trugschluss, denn in der Schweiz gibt es
keine spezifische gesetzliche Definition oder verbindliche
Regelung für Naturkosmetik. Verlässlicher sind anerkannte
Labels wie NATRUE oder COSMOS. Sie stehen für echte Na-
turkosmetik und setzen klare Standards – von der Auswahl
der Inhaltsstoffe über die Herstellung bis hin zur Verpa-
ckung. Produkte mit diesen Labels enthalten keine bedenk-
lichen Zusätze wie synthetische Duftstoffe oder Silikone. Sie
bieten nachvollziehbare Kriterien und unabhängige Kont-
rollen. Wer beim Einkauf auf solche Zertifizierungen achtet,
kann bewusster entscheiden, was er*sie dem eigenen Körper

und der Umwelt zumuten will. Es muss allerdings angefügt
werden, dass auch natürliche Inhaltsstoffe allergische Reak-
tionen und Hautirritationen auslösen können.

Anti-Aging ganz simpel

Zurück zum Anti-Aging. Falten sind laut Kosmetikindustrie
nicht en vogue. Um also die Hautalterung zu verhindern,
gibt es unzählige Seren, Crèmes, Masken usw. wie das oben
beschriebene Kaviar-Nachtserum. Der Dermatologe Tho-
mas Kündig sagt, es gibt nur zwei wesentliche Faktoren, die
die Hautalterung vorantreiben: UV-Belastung und Rauchen.
Kündig rät also zu Sonnencreme statt zu überbewerteten Anti-
Aging Produkten. Die UV-Strahlen sind bekannterweise
aber auch für Hautkrebs verantwortlich. Umso wichtiger
ist es sich zu schützen. Viele Sonnencremes beinhalten
nebst den bereits genannten schädlichen Inhaltsstoffen
auch chemische UV-Filter wie Oxybenzon und Octocrylen.
Nachweislich schädigen diese Stoffe die im Wasser lebende
Organismen und stören die Hormonsysteme von Fischen
und Amphibien.

Schutz muss sein!

Schützen müssen wir uns trotzdem, und zwar unbedingt!
Das geht nämlich auch ohne die Umwelt allzu stark zu be-
lasten.

- Achte beim Kauf einer Sonnencreme darauf, dass sie auf
mineralischer Basis ist.
- Crème dich zirka 30 Minuten vor dem Bad in einem na-
türlichen Gewässer ein und gehe vor dem Sprung ins
Wasser duschen.
- Nach dem Bad ist vor dem Bad. Es gilt sich erneut einzu-
cremen.
- Grundsätzlich schützt man sich mit langer Kleidung, Son-
nenbrille und Hut am besten vor Sonnenbrand und Co.

Wenn du wissen willst, was in deinen Skin Care Produkten,
die du täglich verwendest, drin steckt, empfehle ich dir das
App Code Check. Auch bei dem Sonnencreme-Kauf kann
dieses App dir helfen, das richtige Produkt zu finden.

STATUS UND STATUSSYMBOLE

Wer zur Elite gehört,
zeigt es gerne. Aber übertreiben
sollte man nicht.

Von Michael Weber / Pelé

Die Unterschiede zwischen einem durchschnittlichen Menschen und der Crème de la Crème, der Elite der Elite, sind gigantisch. Ein paar Zahlen vermitteln einen Eindruck: Das Median-Vermögen eine*r Schweizer*in beträgt rund 140 000 Franken, was 200 000 Mal weniger ist, als die Reichsten in der Schweiz besitzen (rund 30 Milliarden). Und die besitzen wiederum 10 Mal weniger als die Reichsten der Welt. Global gesehen, gehört die Schweiz jedoch zur Elite. In rund 20 Ländern der Welt ist das Median-Vermögen einer erwachsenen Person 200 000 mal kleiner als in der Schweiz. Wie klein und weit weg vom Durchschnitt die Crème de la Crème ist, zeigen auch andere Zahlen. Zum Beispiel im Sport. Etwa ein Zehntel der Kinder spielt Fussball in einem Verein. Von diesen rund 15 000 Kindern pro Jahrgang schaffen vielleicht 300 den Sprung in den Profifussball. Für die Nationalmannschaft schliesslich kommen gegen 30 Spieler*innen infrage, statistisch also etwa drei pro Jahrgang. Fussball-Weltmeister bei den Männern wurden bisher erst acht Nationen, bei den Frauen sogar nur fünf. Wer es nicht in den Beinen hat, hat es vielleicht im Kopf. Die meisten Menschen haben einen IQ zwischen 90 und 110. Etwa 2 Prozent sind hochbegabt mit einem IQ ab 130 und 0.01 Prozent höchstbegabt mit einem IQ ab 145. Der intelligenteste Mensch der Welt hat einen IQ von 230. Mit 24 Jahren wurde er Professor für Mathematik an der University of California.

Status

Selbstredend hat die Crème-de-la-Crème einen besonderen Status. Gemäss dem Soziologen Pierre Bourdieu ergibt sich der soziale Status aus den verschiedenen Kapitalsorten wie ökonomisches Kapital (schlicht und einfach: Geld), kulturelles Kapital (umfasst Bildung, Wissen, Verhalten etc., in etwa das, was den gesellschaftlichen Rang beeinflusst), soziales Kapital (das Netz von Beziehungen, das dafür sorgt, dass Karrieren, Macht und Reichtum nicht nur auf den eigenen Leistungen beruhen, sondern auch auf «Vitamin B») und symbolisches Kapital (Anerkennung, Ruf, Prestige). Nach aussen werden die Statusunterschiede mit Symbolen gezeigt und gefestigt. Darunter wird auch der Habitus – Ein-

stellungen, Gewohnheiten, Verhalten, Lebensstil etc. – verstanden. Jemand mit einem herausragenden sozialen Status besitzt möglichst von allen Kapitalsorten viel. Es reicht nicht, reich zu sein, es reicht aber auch nicht, nur ein Beziehungsnetz zu unterhalten. Die Kunst liegt darin, dank einer Kapitalsorte auch die anderen zu stärken. Veranschaulichen lässt sich dies zum Beispiel an der Anzahl Followern in den sozialen Medien. Ein durchschnittlicher Instagram-Account hat ein paar hundert bis mehrere tausend Follower. Cristiano Ronaldo hat 650 000 000 Follower und damit am meisten. Die Kardashian- und Jenner-Schwesterinnen nutzen ihre Berühmtheit, die sie nicht zuletzt durch die Familienzugehörigkeit erlangten, um mit eigenen Produkten wie Kosmetika oder Modelabel viel Geld zu verdienen. Eines ist klar, in den sozialen Medien geht es um Posen, perfekte Bilder, Selbstinszenierung. Am besten geht das – noch immer – mit Statussymbolen.

Statussymbole früher

Wer einen gewissen Status hat, will das auch zeigen. Dafür gibt es schon seit jeher Statussymbole. Damit dies gelingt, müssen alle anderen (an)erkennen, dass mit einem Objekt oder mit einem gewissen Verhalten ein hoher Status verbunden ist. Schon bei den frühesten Gesellschaften spielten Statussymbole wie Schmuck, Werkzeuge, Körperbemalungen oder Narben eine Rolle. In der Antike waren unter anderem die Farbe Purpur, deren Verwendung streng geregelt war, und die Anzahl Sklaven bedeutend. Im hierarchischen Mittelalter war es wichtig, diese Hierarchien abzubilden. Lesen und schreiben konnten die wenigsten, daher bemühten sich die Adligen um sichtbare Zeichen ihrer Macht: Krone, Zepter, Reichsapfel oder Hermelinpelz. Zugleich war das Stiften von Kirchen und das Ausstatten von Hausklöstern gängig. So konnten neben göttlichem Wohlwollen gleich noch irdisches Ansehen erworben werden. Selbstredend zeigten die Gebäude, in denen man hauste, seit jeher den Status an: Antike Villen, Paläste, Schlösser und Burgen, Fabrikantenvillen oder der bürgerliche Salon.



1



2

1 Der Reichsapfel, lateinisch Globus cruciger («kreuztragende Weltkugel»), symbolisiert die Weltherrschaft des Kaisers.

2 Diese einzelne Erdbeere kostet gegen 18 Franken. Und schmeckt gemäss Rezension ... wie eine reife Erdbeere.

Statussymbole heute

In der modernen Zeit variieren die Statussymbole je nach Zeit, Ort und gesellschaftlichen Wertvorstellungen. Luxusgüter wie Schmuck, Fahrzeuge, Handtaschen und elektronische Gegenstände repräsentieren den Geschmack und Reichtum einer Person. Auch auf die Bildung wird gerne symbolhaft verwiesen, wenn die Urkunde des Abschlusses prominent an der Wand hängt oder das Regal gefüllt ist mit gescheiterten Büchern, die kaum je gelesen werden. Die Zugehörigkeit zu exklusiven Clubs und Kreisen zeichnet die aus, die eine Mitgliedschaft besitzen. Und ganz alltägliche Haushaltsdinge können zu Statussymbolen werden, wenn sie chic aussehen und teuer sind. Die legendäre Zitronenpresse von Alessi zeigt, dass sie dann nicht mal mehr praktisch sein müssen. Auch das Essen wird zu einem Statussymbol, wenn das Steak mit Blattgold überzogen ist oder eine einzelne Erdbeere so viel kostet, wie ein Kilo Schweizer Bio-Erdbeeren. Ist man an einem besonders schönen Ort oder hat man etwas besonders Tolles geleistet, muss das geteilt werden: Selbstredend mit einer Statusmeldung.

Statussymbole in der Zukunft

Es ist unwahrscheinlich, dass irgendwann Statussymbole gar keine Rolle mehr im gesellschaftlichen Leben spielen werden, schliesslich haben sie eine psychologische Funktion. Der Mensch lebt seit jeher in Gruppen, das war früher für das Überleben unverzichtbar und heute ein Grundbedürfnis. Wir Menschen wollen von anderen anerkannt und akzeptiert werden. Eine Gesellschaft ist nicht chaotisch, auch wenn sie so auf den ersten Blick scheinen mag: Sie hat Regeln, Wertvorstellungen, Traditionen und Hierarchien. Und je höher jemand in der Hierarchie steht, desto besser wird er*sie behandelt. Es wird sich nach wie vor lohnen, gezielt Statussymbole einzusetzen. Aber, sie verändern sich. Sie werden vielfältiger und weniger von allen akzeptiert. Freizeit und Selbstverwirklichung hat heute einen höheren Stellenwert als früher. Das einfache Leben in der Natur, Do it yourself und Kreativität wird genauso inszeniert wie Luxus.

Die Gesellschaft ist heute vielfältig und zum Teil stark polarisiert, was sich in den Statussymbolen widerspiegelt.

Snobismus

Wer es übertreibt, den Reichtum oder die gesellschaftliche Überlegenheit zur Schau zu stellen, und damit eine Arroganz an den Tag legt, wird gerne als Snob bezeichnet. Der Ursprung des Begriffs ist nicht ganz eindeutig. Snob ist englisch und war zunächst ein spöttischer Ausdruck unbekannter Herkunft für Schuhmacher. Im 18. Jahrhundert wurde er in der Studentensprache, vor allem in Cambridge (England), auf den «nicht zur Universität Gehörenden» übertragen – mit dem Beisinn des Minderwertigen. Um 1830 konnte damit eine Person ohne Bildung und Geschmack bezeichnet werden. Mit dem Roman «Book of Snobs» von William Makepeace Thackeray, erschienen 1842, wurde Snob zum Modewort für «Protz». Die ältere Interpretation, snob hätte sich aus s. nob, als Abkürzung von «sine nobilitate» («ohne Adel»), entwickelt und wäre die Bezeichnung von bürgerlichen Studenten in den Verzeichnissen der Universitäten, wurde fallengelassen. Dem Snob hängt immer an, dass bei ihm*ihr mehr Schein als Sein ist. Darum gehört er*sie nie zur echten Crème-de-la-Crème!

Der Crème-de-la-Crème-Moment von Surya

- Über den Balkon schlendernd betreibe ich Samenterror, als wäre ich dir Anführerin einer grünen anarchistischen Bewegung.
- An verregneten Sonntagen schaue ich gerne aus dem Fenster und verwandle mich in eine Kamelhaardecken-Roulade
- Wenn ich Freund*innen zum Essen einlade, wird's laut – bis ich serviere. Dann kehrt plötzlich Ruhe ein, und ich geniesse diesen Moment, in dem ich sehe, dass es allen schmeckt und ich ihnen etwas Gutes tue.

CRÈME DE LA CRÈME IM PFADILAGER

Kein Pfadilager ohne
Schoggicrème als Dessert!

Von Michael Weber / Pelé

Crèmen sind in Pfadilager ein beliebtes Dessert. Besonders lecker schmeckt Schoggicrème mit eingelegten Birnen. Hierbei finden sich gemäss meiner Pfadi-Erfahrung zwei Lager. Das eine schwört auf Schoggicrème zum Aufkochen, denn nur das sei authentisch. Dabei geht es einerseits darum, zu beweisen, dass man alles über dem Feuer zubereiten kann. Andererseits ist nur so sicherzustellen, dass die Schoggicrème den typischen rauchige Geschmack hat. Idealerweise gespickt mit feinen Ascheteilen und dem einen oder anderen Blättchen, das den Weg vom Baum in den Pfaditopf gefunden hat. Das andere Lager schwört auf Convenience-Food. Also Schoggicrème aus der Dose. Dass hier die Crème de la Crème Stalden Crème ist, muss eigentlich nicht erwähnt werden. Ausser natürlich für alle jene, die schon immer die Schoggicrème über dem Feuer gemacht haben. Der Vorteil der Crème aus der Dose liegt auf der Hand: Aufmachen und geniessen. Ich persönlich schlage mich ins Lager der Schoggicrème zum Aufkochen. Das jährlich wiederkehrende Schauspiel in der Lagerküche, wenn sich das Küchenteam der Herausforderung stellt – und eigentlich immer scheitert, denn Ziel wäre es eben eine Schoggicrème ohne Rauchgeschmack zu kochen – freut die Gemeinschaft und der Geschmack ist für immer mit den Erinnerungen an die Sommerlager verbunden. So gesehen ist das ein Ritual und trägt zur Mythenbildung bei. Legende!

Eingemachte Birnen

Und wie schon erwähnt passen dazu hervorragend eingelegte Birnenhälften. Je nach Laune können sie mit Mandelstäbchen als Igel dekoriert werden. Mit Stalden Crème konsequenterweise aus der Dose, mit selbstgemachter Schoggicrème selbst eingemacht, wegen authentisch. Selbst machen ist ziemlich einfach. Dazu braucht es 1 Liter Wasser, den Saft 1 Zitrone und 1 Kilo Birnen. Und für den Sirup 1 Liter Wasser, den Saft 1 Zitrone, 150 g Zucker und 1 Vanilleschote längs aufgeschnitten. Und so geht's:

Gläser vorbereiten

Gläser gründlich waschen, heiss abspülen. Gläser und Deckel in eine Pfanne mit ca. 70 °C heissem Wasser legen.

Birnen

Wasser mit dem Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Birnen schälen Kerngehäuse ausstechen und halbieren, sofort in das Zitronenwasser geben.

Sirup

Wasser und alle Zutaten bis und mit Vanille in einer Pfanne aufkochen, Birnen begeben, knapp weich kochen, satt in die Gläser füllen. Zuckersirup nochmals aufkochen bis zum Überlaufen über die Birnen giessen, Glas sofort verschliessen, auskühlen.

Vermisst
du...



Koche dein Lieblingslagergericht selbst nach. Unser Tipp: Fotzelschnitten mit einer Dose Caramel-Stalden-Crème.

Die letzte Ausgabe der Bula-Zeitung Flammae empfiehlt Fotzelschnitten mit Stalden-Caramel-Crème, wenn du die Lagerküche vermisst!

HEILIGE «CRÈMES»

Auch in der katholischen Kirche gibt es sowas wie die «Crème de la Crème», die heiligen Öle. Sie werden eingesetzt, um die göttliche Lebensfülle in Sakramenten und Ritualen spürbar zu machen.

Von Ivo Bühler / Tacker

Unterschiedliche Öle mit unterschiedlicher Bedeutung

Katechumenenöl, Krankenöl und Chrisam sind aus reinem Pflanzenöl gemacht, meistens aus Oliven. Sie werden für unterschiedliche Zwecke genutzt. Mit dem Katechumenenöl werden (erwachsene) Taufbewerber*innen zur Stärkung des Geistes gesalbt. Krankenöl kommt in der Krankensalbung (fälschlicherweise manchmal auch «letzte Ölung» genannt) zum Einsatz. Es soll an Leib und Seele stärken, beleben und heilen. Chrisam ist das wichtigste der drei Öle. Es wird bei den Sakramenten (Taufe, Firmung und Weihe) verwendet und auch, um Altäre, Kirchen und Glocken zu weihen.

Warum Salben?

Eine Salbung mit Öl tut gut, belebt und gibt Kraft. König*innen wurden seit jeher bei ihrer Einsetzung mit wohlriechenden Ölen gesalbt. Ein Ritual der Heilung, Heiligung und Legitimierung politischer Macht. Die rituelle Salbung zeichnet im Alten Testament Propheten, Priester und Könige als von Gott gesegnet und beauftragt aus und unterstreicht eine besondere Würde und Verantwortung. Der Titel «Christus» bedeutet «der Gesalbte» und weist in besonderer Weise auf diese Beziehung zu Gott hin. So sind alle Christ*innen demnach Gesalbte und von Gott mit besonderer Würde und Verantwortung ausgestattet, die sie für eine bessere Welt einsetzen sollen.



Die Ölgefässe können ganz unterschiedlich aussehen.



Die Öle werden erst heilig wenn der Bischof sie an der Chrisammesse geweiht hat.

Wie wird aus Olivenöl heiliges Öl?

Die Öle werden jeweils am Montag nach Palmsonntag vom Bischof geweiht. In einem Gottesdienst mischt er das Chrisamöl mit dem Saft der Balsamstaude. Dadurch bekommt das Öl einen besonderen Duft. Danach haucht der Bischof über das Öl und spricht ein Weihe-Hochgebet. Dem Krankenöl wird bei der Segnung Rosenöl beigemischt und dem Katechumenenöl wird als Duft der Frische des Anfangs Zitronenduft hinzugefügt. Nach der Chrisammesse bringen die Sakristan*innen aus dem ganzen Bistum die heiligen Öle in speziellen Gefässen in ihre Heimatpfarre.

Der Crème-de-la-Crème-Moment von Pelé

Meinen herausragenden Crème-de-la-Crème Moment kann ich während wenigen Tagen, wenn es gut kommt zwei Wochen, im Jahr geniessen. Dann aber so oft ich will, also jedes Mal, wenn ich zum Fenster rausschaue. Vor unserem Haus steht eine grosse, alte Magnolie und jeden Frühling hoffe ich, dass es dann, wenn sie zu blühen beginnt, keinen Frost gibt und es zwei Wochen nicht regnet. Sonst versaut das Wetter das strahlende Weiss der Blüten. Die Magnolie ist eine ziemliche Diva. Passt alles und sie blüht in voller Pracht, sind sämtliche Mühen (so eine Magnolie macht einen ziemlichen Dreck mit Blüten und Blätter) vergessen.

DER MEISTER DER CREMA

Im Gespräch
mit einem echten Kenner.

Von Anna Faust / Surya



Während der Sitzung zu diesem KOMPASS fiel eins auf: Wir von der Redaktion sind Kaffee-Liebhaber*innen. Welche nun die beste Maschine ist oder der beste Kaffee, darüber wurden wir uns nicht einig. Einig waren wir uns allerdings, dass Kaffee manchmal etwas über-hyped wird – zum Beispiel, wenn es um Maschinen mit nur zwei Knöpfen geht, für die man einen Kurs braucht – und dass die perfekte Crema die hohe Kunst des Kaffeemachens ist.

Lindi lebt in Luzern und ist unbestritten ein Kaffeekenner, -Liebhaber und -Experte. Wie er selbst sagt, übertreibt er es vielleicht ein wenig. Zum Kaffeepauschen haben wir uns bei ihm zuhause getroffen. Hier liest du ein Ausschnitt aus unserem Gespräch. Auf der VKP-Website findest du das

ganze Gespräch zum Nachhören mit Tricks und Tipps zur Wissenschaft des Kaffeemachens. Du erfährst aber auch, was Kaffee für Bedeutungen haben kann und natürlich gibt es am Schluss noch einen Kaffee.



Wie viel Kaffee trinkst du am Tag?

Gar nicht so viel würde ich behaupten. Zwischen zwei bis maximum sechs. Wobei das die obere Grenze ist. Meistens drei bis vier über den Tag verteilt.

Aus eigener Erfahrung weiss ich, dass es seine Zeit dauert, bis man die richtigen Einstellungen gefunden hat. Wie lange dauerte das bei dir? Wie viele «eklige» Kaffees hast du getrunken?

Es schmeckte so lange nicht gut, bis ich mich dazu entschlossen habe eine Waage zu kaufen. Die Kaffee-Nerds, wie ich einer bin, brauchen eine Waage, wenn sie Kaffee beziehen. Diese Waage sagt mir, ob ich alle Einstellungen korrekt getroffen habe. Man ist sich einig in der Szene, dass wenn gewisse Einstellungen stimmen, ist der Kaffee schon mal nicht schlecht. Nach dem richte ich mich. Und ich weiss nicht wie viel Psychologie noch mitspielt: Einerseits geben mir Kollegen*innen immer wieder Feedback, wenn sie zu mir Kaffee trinken kommen. Das waren vielleicht zwei drei Monate, in denen ich etwas rumgestampft habe.

Würdest du sagen die Waage ist unerlässlich?

Für mich schon. Das ist mein Herz. Ohne Waage bin ich aufgeschmissen. Einmal hatte ich keine Waage und hatte dann auf dem Laptop eine Stoppuhr, um zu wissen nach wie vielen Sekunden ich den Kaffee beenden muss, damit alles stimmt. Aber da bin ich etwas extremer als andere.

Ist es wirklich so verpönt Kaffee mit Milch und Zucker zu trinken?

Der Kaffee ist halt nicht mehr rein, wenn du etwas in den Kaffee machst. Das verstehe ich schon, aber der Konsens ist doch, dass man den Kaffee so trinkt wie man ihn am liebsten mag. Und wenn jemand gerne Zucker im Kaffee hat, nimmt er*sie Zucker in den Kaffee. Da wird dir auch kein Barista böse sein.



Café Bönbon ist wie ein kleines Dessert und ganz einfach selbst zu machen. Unbedingt ausprobieren!



Kaffee kann man mit allen Sinnen geniessen. Auch mit den Augen



Lindis Kaffeemaschine ist ein echter Hingucker. Links im Bild siehst du die Mühle, in der Mitte die Waage, und die zwei kleinen Gegenstände rechts sind Tamper und Leveler.

Instand-, Filter-, Kapsel-, Vollautomatenkaffee. Was haltest du davon?

Wenn du keinen anderen Zugriff hast, also wenn ich wandern gehen würde – mache ich ja eh nicht. Ich kenne den Instantkaffee von ... wie heisst denn das? Nescafé? Den habe ich früher auch getrunken. Man darf das nicht so eng sehen. Zuhause, wenn ich die Auswahl habe, entscheide ich mich natürlich für die grosse Maschine, die ich habe. Aber ich sage dir, vom Geschmack her... Du siehst jetzt diese Maschine, du hörst sie, du riechst den Kaffee. Psychologisch hat das einen grossen Einfluss behauptet ich, im Gegensatz zu diesem kleinen Beutelchen. Und wenn du eine blinde Verkostung machen würdest, wäre der Qualitätsunterschied dieser beiden Kaffees viel kleiner.

Gerade das Visuelle spielt bei deiner Maschine eine wichtige Rolle. Die Inszenierung auf diesem Möbel ist schon sehr schick.

Wie gesagt, deshalb ist sie auch bei uns im Wohnzimmer. Weil sie auch ein Kunstwerk ist. Sie glänzt schön. Du siehst ja, die Maschine ist hinten noch etwas ausgeleuchtet. Ich feiere das einfach.

Ja man erkennt gut, dass die Maschine bewusst inszeniert wird.

Schön, das finde ich eine wichtige Grundvoraussetzung, dass auch die Lust aufkommt.

Gibt es für dich No-Gos?

Ich finde es schade, wenn man die Maschine nicht putzt. Wenn man die Maschine nicht entsprechend behandelt.

Deine Lieblingsröstung und Kaffee?

In Nieder Rickenbach – dort gehe ich manchmal Gleitschirmfliegen – gibt es eine kleine Rösterei, den Kaffee von dort finde ich sehr gut. Aus Bequemlichkeit kaufe ich oft Kaffee, den ich hier in der Stadt finde. Seit einiger Zeit habe ich Kaffee Rast. Der ist recht bekannt und wird in Ebikon geröstet, was ich sympathisch finde.

Gibt es einen Trick für die perfekte Crema?

Wichtig zu wissen ist, dass Crema kein Qualitätsmerkmal ist. Bestimmte Kaffeebohnen machen mehr Crema wie Robusta. Es gibt Arabica und Robusta Bohnen und je höher der Robusta Anteil ist, desto mehr Crema gibt es. Ob der Kaffee besser ist? Nicht zwingend, er sieht einfach schöner aus.

Du experimentierst mit Kaffee, möchtest du unsere*r Leser*in noch ein Rezept mit auf den Weg geben?

Erfunden habe ich nichts. Ich wühle mich durch die YouTube-Welt und informiere mich darüber, was es Neues gibt. Gerade für diejenigen, die sich nicht schlüssig sind, ob ich «Kaffee gerne habe oder nicht», gibt es eine Starthilfe, indem man den Kaffee etwas süsser macht. Seit einiger Zeit mache ich gerne etwas Kondensmilch in den Kaffee. Manche kennen das vielleicht vom Reisen: das kommt aus Portugal. Auch in Vietnam ist es bekannt. Als Einstiegshilfe finden so vielleicht einige ambivalente Leute Freude ins Thema.

Die Crème-de-la-Crème Momente von Mugg

- Im Verzascatal auf der Alp in der Kupferpfanne über dem Feuer eineinhalb Stunden Polenta kochen und dann die Polentapfanne auf den Holzteller kippen ist ein wundervoller Moment.
- Einmal im Jahr in Bosco Gurin die beiden grossen Lärchen zuhinterst im Dorf besuchen. Magisch, himmlisch – ein wahrer Genuss.
- Einen Abend in Stans mit Pfadifreunden aus den 80er-Jahren zu verbringen ist ein Moment, auf den ich mich ein ganzes Jahr freuen kann.

CREMIGE PRAKTIPPS FÜR KÖRPER UND SEELE

Von Anna Faust / Surya

EINE ALLESKÖNNERIN

Trockene Haut, Ekzeme, Quetschungen, Ausschläge, Zerrungen, schlecht heilende Wunden, Neurodermitis, Akne, Sonnenbrand, Narbenpflege und so weiter. Selbst in der Krebstherapie wird sie zur Behandlung der Nebenwirkung von Strahlentherapien eingesetzt. Die Ringelblumensalbe ist eine echte Allzweckwaffe bei Hautproblemen jeglicher Art und genau das macht sie auch zur Crème de la Crème der Salben. Sie ist ganz einfach selbst herzustellen, weshalb wir dir dieses Rezept nicht vorenthalten wollen. Die selbstgemachte Salbe kann bei Raumtemperatur bis zu einem Jahr gelagert werden, sollte aber vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt werden.

Blüten ihre volle Kraft entfalten sollen, musst du das Öl zwei bis drei Stunden über dem Wasserbad stehen lassen. Prüfe die Temperatur mit dem Thermometer regelmässig. Wenn das Ringelblumenöl so weit ist, kannst du das Öl durch das Teesieb in das zweite Gefäss filtern. Füge das Bienenwachs bei und lasse es schmelzen – dazu musst du die Temperatur vielleicht etwas erhöhen. Rühre das Wachs gut unter das Öl. In dieser Zeit kannst du die Einmachgläser und die Deckel sterilisieren, wie man es bei Sirup oder Konfitüre macht. Fülle die Gläser und Deckel mit kochendem Wasser, einige Minuten stehen lassen, Wasser abgiessen und die Gläser austropfen lassen. Nun kannst du die noch flüssige Salbe mit Hilfe des Trichters vorsichtig in die Gläser füllen. Das kann unter Umständen eine kleine Sauerei geben. Lasse die Salbe offen, aber abgedeckt mit dem Tuch, auskühlen und verschliesse die Gläser dann gut mit dem Deckel. Optional kannst du noch ein schönes Etikett gestalten und schon ist deine eigene Ringelblumensalbe fertig.

Übrigens lässt sich die Salbe auch gut über dem Feuer herstellen. Der Hygiene bedingt ist sie dann allerdings nicht so lange haltbar.

«Die Ringelblumensalbe ist eine echte Allzweckwaffe.»

Du brauchst:

Getrocknete Ringelblumenblüten, Hochwertiges kaltgepresstes Olivenöl, Bienenwachs, Topf, 2 hitzebeständige Gefässe, Thermometer, Teesieb, Trichter, Topflappen, Einmachgläser 30 ml Füllmenge, Sauberes Tuch

Jetzt geht's los

Je nach Gesamtmenge brauchst du 90 % Öl und 10 % Bienenwachs. Für sechs Gläser à 30 ml also ca. 162 ml Öl und 18 g Bienenwachs. Für diese Menge kannst du eine grosse Hand voll Ringelblumenblüten verwenden.

Achte darauf, dass die Umgebung, in der du die Salbe herstellen möchtest, möglichst sauber ist. Fülle nun den Kochtopf zu zirka drei Viertel mit Wasser und lasse es auf niedrigster Stufe erhitzen. Stelle das hitzebeständige Gefäss in / auf das Wasserbad. Gebe das Olivenöl und die Ringelblumen hinzu und erwärme die Mischung auf maximal 50 °C. Nun ist etwas Geduld gefragt, denn wenn die



PRAKTIPTIP

Von David Joller / Jupiter

KONDENSMILCH-REZEPTE

Engelsmocken

Die Engelsmocken sind ein praktisches Dessert am Lagerfeuer. Angesichts der einfachen Zubereitung dürfte es nur Wenige geben, die dieses Dessert nicht kennen. Zumal das Rezept vor einigen Jahren sogar im Le Menu Abdruck wurde. Für die Wenigen – worunter sich auch der Schreiber zählt – sei dieses Rezept notiert. Je nach Quelle variieren die Mengen für die Zutaten ein wenig. Die benötigte Menge hängt auch von den persönlichen Vorlieben ab. Zutaten für vier Personen: 160 g Kondensmilch, 160 g gemahlene Haselnüsse, 200 g in Würfel geschnittenes Brot.

Zubereitung

Kondensmilch und Haselnüsse in separate Schüsseln geben. Mit einem Stecken oder einer langen Gabel ein Stück Brot aufspießen. Zuerst in die Kondensmilch tauchen und dann in den Haselnüssen wenden. Den Engelsmocken über dem Lagerfeuer für ein paar Minuten knusprig braten.

Kondensmilch-Glace. Glace ohne Glacemaschine

Sommerzeit ist Glacezeit. Eine selber gemachte Glace ist dank Kondensmilch wiederum sehr einfach herzustellen. Einzig durch die Wartezeit von rund vier Stunden muss man sich dieses Dessert verdienen. Und ein Gefrierschrank ist Voraussetzung.

Als Zutaten werden lediglich 2.5 dl Vollrahm und 300 g Kondensmilch benötigt. Nach Belieben auch 40 Gramm Schokoladepulver. Zusätzlich ein Plastikbeutel und ein paar Küchenutensilien.

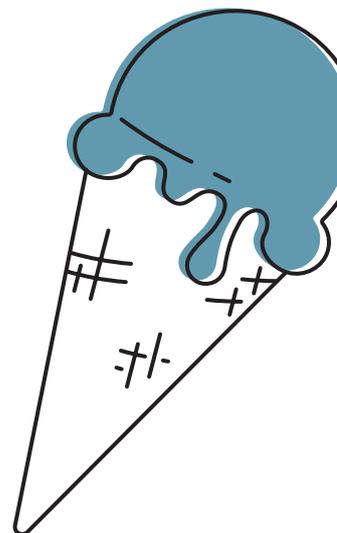
Zubereitung

Den Rahm steif schlagen. Kondensmilch sorgfältig unter den geschlagenen Rahm rühren. Plastikbeutel in einen Messbecher stellen und die Masse in den Beutel füllen. Beutel gut verschliessen und flach in den Gefrierschrank legen. Die Masse nach zwei Stunden durchkneten, damit sich keine Eiskristalle bilden. Den Vorgang jede halbe Stunde ca. 4 weitere Male wiederholen, bis die Masse zum Glace geworden ist. Zum Servieren den Beutel an einer Ecke aufschneiden und die Glace in vorgekühlte Schälchen füllen. Nach Belieben dekorieren und dann geniessen.

Wer möchte, kann Schokoladepulver unter die Kondensmilch mischen und so eine noch süssere Glace machen.

Die Crème-de-la-Crème Momente von Tacker

- Eine Abfahrt im Winter 2001 in Tenjindaira, Japan, in knietiefem, unbefahrenem Pulverschnee und vor mir eine vier Kilometer lange steile Abfahrt. Das bleibt unvergessen.
- Ein kürzliches Highlight für mich war das Essen bei Sonjas Mediterrane Leckereien in Solothurn.
- Im Sommer 2017 war ich als Jugendarbeiter auf einer Jugendreise der Kirche Zofingen in Finnland zu Gast bei einem Jugendarbeiterkollegen, dessen Gastfreundschaft mich bis heute bewegt.



FOKUS

JUMI – RELIGION UND KULTUR FÜR KINDER EIN MAGAZIN FÜR KINDER IM PRIMARSCHULALTER

«jumi ist informativ mit spannenden Artikeln. jumi unterhält mit lustigen Geschichten, Rätseln und Witzen. Wettbewerbe, Spiele, Bastelanleitungen fördern die Eigenaktivität der Kinder und Muxli kitzelt den Wissensdurst. jumi möchte das Interesse für andere Menschen und Völker wecken, das Bewusstsein für die «eine Welt» fördern und damit zu solidarischem Handeln anregen. jumi wird von einem Verein herausgegeben, der einem christlichen Menschenbild in ökumenischer Offenheit verpflichtet ist.» So beschreibt sich jumi auf der Website.

Der VKP engagiert sich in der Trägerschaft des jumi

Seit ein paar Jahren gehört auch der VKP zu Trägerschaft des jumi, also zu diesem Verein, der jumi herausgibt. Wir schätzen die Vielfalt der Themen, der kindergerechte Zugang, die sehr attraktive Gestaltung und die Haltung, die hinter jumi steht. Als Teil der Trägerschaft haben wir die Möglichkeit, jumi mitzugestalten und weiterzuentwickeln. Je nach Möglichkeit, schreiben wir Beiträge mit Bezug zur Pfadi und nutzen so die Gelegenheit, die Pfadi bekannter zu machen.

Nur Abos sichern das Bestehen!

jumi eignet sich für den Einsatz in Schule und Katechese. Lehrpersonen können das Heft als günstiges Kollektivabonnement im Klassensatz beziehen und profitieren von methodischen Tipps und thematischen Impulsen, die zu jeder neuen Ausgabe auf der Website jumi.ch erscheinen. Natürlich profitieren auch Präses vom Kollektivabonnement. Das jumi ist eine passende Ergänzung zum KOMPASS, da die Zielgruppe des KOMPASS die Leiter*innen und Präses sind – und selbstverständlich alle anderen Erwachsenen. Was für das jumi gilt, gilt ein Stück weit auch für den KOMPASS: Abos helfen uns, den KOMPASS attraktiv zu halten. Selbstverständlich erhalten die AL und Präses nach wie vor den KOMPASS gratis!

Einen schönen Einblick bietet die Website jumi.ch.

Von Michael Weber / Pelé



Das Titelbild der aktuellen Ausgabe «SOS».



 Frag Muxli!

Willst auch du etwas wissen?
Dann geh auf www.jumi.ch

Das Maskottchen Muxli begleitet durchs jumi und beantwortet spannende Fragen der Kinder.

SENSISZusammen ins
Gespräch kommen

Von Ivo Bühler / Tacker

SENSIS CRÈME DE LA CRÈME

Du und deine Abteilung gehören bestimmt zur Crème de la Crème. Wir laden dich und dein Leitungsteam ein, gemeinsam über Status, Statussymbole, eure Crème de la Crème Momente und Elitedenken, zu diskutieren, nachzudenken und zu philosophieren. Ausgedruckt kannst du die acht Aussagen als Erweiterung für dein Sensis-Spiel verwenden.

Wir wünschen viel Spass und angeregte Diskussionen!

Alle Infos zu SENSIS sowie die Karten vergangener und dieser Ausgabe zum Ausdrucken findest du auf www.vkp.ch → KOMPASS → SENSIS.

Meine drei Crème de la Crème Momente erlebte ich alle in der Pfadi.

Für mich sind Abzeichen an der Pfadi-Uniform keine Statussymbole.

Auch wenn wir es nicht anstreben, gehört unsere Abteilung zur Elite.

Um zur Crème de la Crème zu gehören, muss man etwas leisten.

Elitedenken hat in der Pfadi keinen Platz.

In Anbetracht der Berufe, Beziehungen und Statussymbole unsrer Eltern, ist unser Leitungsteam nicht elitär.

Wie du deine Schoggicrème machst (Feuer, Instant oder Dose), sagt viel über deine Persönlichkeit aus.

Auch wenn für Krankensalbungen nur geweihtes Olivenöl verwendet wird, kann es Wunder wirken.

ZITAT

«Jeden Tag so oft wie möglich lachen bewirkt mehr als jede Anti-Falten-Creme. Es verdrängt die Sorgenfalten.»

Elvira Lauscher (*1965)

Redakteurin, Texterin, Schriftstellerin, Lyrikerin und Künstlerin

CRÈME DE LA CRÈME PLAYLIST

Hier gibt es Crème
für die Ohren.



Von Ivo Bühler / Tacker

Kei Problem mit däre Crème

Spontan fällt mir der skurrile Titel «Creme» von Stahlberger ein, in dem er über jemanden singt, der DIE Crème gegen Flecken und Fett erfunden hat. Ähnlich schräg ist der Crème-Song der Combo «Tiere streicheln Menschen», die vor allem im Kleinkunstbereich mit Aktionslesungen zu Hause ist. Irgendwie cremig ist auch Merfen Orange. Früher, als es noch brannte, wenn die Mutter die Schürfwunde desinfizierte, benutzte man diese Lösung. Heute gibt es Merfen wohl nur noch als angenehme Crème. Nach dem orangefarbenen Desinfektionsmittel benannte sich eine Schweizer Band, die Mitte der 90er-Jahre populär war. Einer ihrer grössten Hits war «Dr Summer Chunnt». Im Sommer braucht man auch «Sunnecreme», die von Chocococolo geliefert wird.

Cream im Namen

Eine der ersten Supergroups, also eine Band, die aus bereits bekannten und etablierten Musiker*innen besteht, war Ende der 60er-Jahre die britische Band Cream. Ihr wohl bekanntestes Mitglied war Eric Clapton. Ihr «Sunshine Of Your Love» mit dem eingängigen Gitarrenriff, das auch Jimmy Hendrix gerne live spielte, schafft es in die Crème-Playlist. Eher unbekannt war die Hamburger Rap-Combo «Creme de la Creme». Ihr chilliger, jazziger, funky Easy Listening Hip-Hop im Track «Ich lehne mich zurück» geht runter wie Crème. Die Band Creme D'Cocoa war mir bisher unbekannt.

Sie waren Teil der Disco-Ära und tragen mit einem souligen Schmusesong zur Playlist bei.

Musik zu unseren Crème-de-la-Crème-Momenten

Für Pelés Magnolien Diva habe ich den Easy Song «Magnolia» von J.J. Cale in die Playlist aufgenommen. Für Simbas Crème-de-la-Crème-Moment war ich dran, den Song «Nur de FCZ» in die in die Playlist aufzunehmen. Péle hat das gehört und mich unter Androhung ernster Konsequenzen freundlich gebeten, doch auch «Das isch GC» aufzunehmen. Suryas anarchistische Gärtnerinnenwut unterstützt die Playlist mit «Let It Grow» von Eric Clapton beim Blühen. Für Mugg gibt es «Polenta e baccala'», wobei ich annehmen muss, dass er keine «baccala» (Dorsch) in seiner Älplerpolenta hat. «Linoleum» von NOFX war damals mein Soundtrack auf den japanischen Powderhängen.



Crème über dem Lagerfeuer und Kaffi Crème

Passend zum Beitrag zur Crème auf dem Lagerfeuer singt «Dr. Chopf» «Mys Wintergmües isch Schoggicreme», und auch ein Titel mit dem Namen «Crème brûlée» sowie «dulce de leche» findest du in der Playlist. Zum Kaffee Beitrag gibt's ein «Kafi ohni Crème» von Span, eins mit Crème von Sam Sauvage, eins am Pisterand von Vreni Schneider, eins mit Schnaps von der Stubete Gang, eins mit Gipfeli von Peach Weber und eins con Cafè del mar.

Viel Spass beim Hören!

KOMPASS
3/2025, 86. Jahrgang
erscheint sechsmal jährlich
ISSN 1661-3996

Herausgeber
Verband Katholischer Pfadi VKP

Jahresabonnentment
Für aktive Pfadi CHF 32.–, sonst CHF 37.–
(Ausland CHF 35.–/40.–)
Das Abonnement ist nur auf Jahresende
schriftlich kündbar.
IBAN: CH47 0900 0000 6002 1832 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
Ivo Bühler, Oftringen;
Anna Faust, Luzern;
David Joller, Bern;
Michael Weber, Zofingen