

# KOMPASS

01/2025

PFADIZEITSCHRIFT FÜR LEITER\*INNEN UND PRÄSES

## EINTOPF

Einheitsbrei

Wenn der Hunger die Zukunft (weg)frisst

Objekt in aller Munde



Verband  
Katholischer Pfadi

[www.kompass.vkp.ch](http://www.kompass.vkp.ch)

## INHALT

<b>Einheitsbrei</b>	<b>03</b>
<b>Ein Streifzug durch die Geschichte des (Ein-)Topfes</b>	<b>04</b>
<b>Diversität im Team</b>	<b>06</b>
<b>Objekt in aller Munde</b>	<b>08</b>
<b>Einfachheit (er)leben in Taizé</b>	<b>09</b>
<b>Wenn der Hunger die Zukunft (weg)frisst</b>	<b>10</b>
<b>Praktipp: Brote im Feuertopf</b>	<b>12</b>
<b>Fokus: Suche nach dem richtigen Rezept</b>	<b>14</b>
<b>Sensis – Zusammen ins Gespräch kommen</b>	<b>15</b>
<b>Eintopf-Playlist</b>	<b>16</b>
<b>Impressum</b>	<b>16</b>

## Bildquellen

Cover:  
pexels, Zaiwizi

Seite 3:  
boredpanda.com

Seite 5:  
Schweizerisches Nationalmuseum

Seite 7:  
Ivo Bühler / Tacker

Seite 9:  
Benno Steffen, Fastenaktion

Seite 12&13:  
David Joller / Jupiter

## EDITORIAL

## Liebe\*r KOMPASS-Leser\*in

Mmh! Ein leckerer Eintopf mit viel Gemüse, Reis, Nudeln oder Hülsenfrüchten, Tofu, Fleisch, Fisch und verschiedenen Gewürzen ist nicht zu verachten. So ein einfaches Gericht, das so unterschiedlich schmecken kann und mit mehr oder weniger Aufwand und Planung zubereitet wird. Einfach ein Garant für eine leckere, vielseitige und nahrhafte Mahlzeit. Egal wo ich war oder welches Kochbuch ich aufschlage, jedes Land oder jede Region hat seine speziellen Eintöpfe. Indische Currys, nordafrikanische Tajines, osteuropäischer Borschtsch, mexikanisches Chili con Carne: Die Liste der Eintöpfe, die rund um den Globus verspeist und genossen werden, ist schier endlos. Und wenn ich daran denke, bekomme ich direkt Appetit. Doch nicht nur diese «geplanten» Eintöpfe sind lecker. Am besten gelingen sie mir, wenn ich einfach spontan und ein bisschen planlos die Reste im Kühlschrank in einen Topf schmeisse. Aus Faulheit (ich gehe sicher nicht extra Zutaten einkaufen), werde ich richtig kreativ, kombiniere die scheinbar unpassendsten Zutaten miteinander und siehe da: Meistens schmeckt es vorzüglich! Schade ist jedoch, dass man bei so viel Spontanität und Intuition, sich nicht merkt, von was man wie viel in den Topf gibt, und so bleibt einem dieser eine Eintopf als einmalige Mahlzeit in Erinnerung – jedenfalls bis zum nächsten improvisierten Gericht.

In dieser KOMPASS-Ausgabe dreht sich aber nicht alles nur ums Essen. Tacker berichtet von seinen Erlebnissen in Taizé, wo die Einfachheit im Vordergrund steht. Im Praktipp findest du Jupiters Ein-Topf-Brot-Rezepte. Surya geht der Diversität im Team auf den Grund. Und Pelé schildert die überraschende Geschichte von Töpfen und Eintöpfen. Ausserdem findest du einen Artikel vom Team Fastenaktion, unter anderem mit einem leckeren nepalesischen Eintopfgericht zum Nachkochen.

Liebe Grüsse und viel Spass beim Lesen  
Anna / Surya



# EINHEITSBREI

Nicht immer ist es gut,  
wenn alles in einen  
Topf geworfen wird.

Von Michael Weber / Pelé

Verkommt der Eintopf zu einem Einheitsbrei, bei dem Zutaten beliebig gemischt und verkocht werden, kann es sein, dass er nicht mehr schmeckt. Auch in anderen Lebensbereichen zeigen sich negative Folgen, wenn sich Einheitsbrei – im übertragenen Sinn – breit macht. Je nachdem können sie sogar sehr dramatische Dimensionen annehmen. Die folgende Auswahl aus der umfangreichen Liste der Zusammensetzungen mit der Vorsilbe «Mono-» (griechischen «einzig-, einzel-, allein-») soll zum Nachdenken über Einheitsbrei anregen.

## Monokratie

Monokratie ist der Oberbegriff für Organisationsformen der Alleinherrschaft. Die letzte Entscheidung liegt hierbei bei einem einzigen Menschen. Es kann in legitime oder illegitime Einherrschafft unterschieden werden, so zum Beispiel in Monarchie und Tyrannis oder Autokratie. Damit gehen zugleich unterschiedliche Bewertungen einher: Die Monarchie als Herrschaftsform, die das Gemeinwohl fördert und Diktatur, die dem Gemeinwohl abträglich ist. Die Geschichte hat aber gezeigt, dass es nicht so einfach ist. Die grosse Errungenschaft der Gewaltenteilung verhindert, dass eine Person oder ein sehr kleiner Personenkreis zu viel Macht hat und uneingeschränkt zum eigenen Vorteil herrschen kann. In verschiedenen Ländern wird derzeit versucht, die Gewaltenteilung zu unterlaufen oder zu beschränken. Eine gefährliche Tendenz!

## Monopol

Der freie Markt wird als wichtigste Voraussetzung einer funktionierenden Marktwirtschaft angesehen. Nur, so frei ist der Markt gar nicht. Es gibt eine grosse Anzahl von Gesetzen, die eingehalten werden müssen. Je nach Position werden diese als sinnvolle Beschränkungen oder ärgerliche Hemmnisse beurteilt. Neben dem Schutz der Gesundheit, der Gewährung persönlicher Rechte oder der Wahrung der Interessen der Gemeinschaft haben diese Regelungen auch das Ziel, den Markt so zu gestalten, dass er frei bleibt. Denn erreicht ein Anbieter eine marktbeherrschende Stellung,

ein Teilmonopol oder Quasimonopol, kann er Preise oder auch Regeln diktieren. Die Krux ist, dass Unternehmen nach dem Monopol streben, sich in Kartellen absprechen und über Beteiligungen miteinander verzahnt sind. Global tätige Konzerne können nicht mehr mit staatlichen Gesetzen gebändigt werden!

## Monokultur

Monokulturen entstanden mit der Industrialisierung der Landwirtschaft. Aus wirtschaftlicher Sicht bieten sich einige Vorteile: optimaler und effizienter Einsatz der Maschinen, hohes Spezialwissen wegen der Konzentration auf wenige Arten oder hoher Ertrag aufgrund der Flächengrösse. Nach einigen Jahren zeigen sich jedoch fast nur noch Nachteile: hohe und einseitige Abhängigkeit vom Markt, Abhängigkeit von Saatgut-, Düngemittel- und Pestizidherstellern, Komplettausfall der Ernte bei einem grossen Schadensereignis. Zu diesen wirtschaftlichen Nachteilen kommen die noch schwerwiegenden ökologischen, weil die Monokultur den Boden teilweise unwiderruflich schädigt. Das Einkaufsverhalten beeinflusst die Produktionsmethoden, wenn konsequent nur nachhaltig produzierte Nahrungsmittel gekauft werden!

## Monotonie

Monotonie umschreibt den Zustand herabgesetzter psychischer Aktivität. Hervorgerufen wird sie durch fehlende anregende Reize. Monoton bedeutet auch gleichförmig, eintönig oder langweilig. Ein eindrückliches Beispiel liefern die immer gleichen Bilder auf Instagram. Darum, sei kreativ, gehe neue Wege, probiere aus!



Dieses Bild ist nur ein Beispiel vom Foto-Einheitsbrei auf den Sozialen Medien.

# EIN STREIFZUG DURCH DIE GESCHICHTE DES (EIN-)TOPFES

Der Eintopf hat eine vielfältige Geschichte, die vom Armeleuteessen, Sonntagsessen bis zum Trendfood reicht. Zentral ist und bleibt dabei der Topf.

Von Michael Weber / Pelé

Eine eindeutige Definition von Eintopf ist schwierig. Das einleuchtende Merkmal ist, dass alles in einem Topf gekocht wird. Je nach Garzeit werden die Zutaten zusammen oder nacheinander beigegeben. Auch ein Brei kann als Eintopf bezeichnet werden. Je flüssiger das Gericht ist, desto weiter entfernt es sich vom Eintopf. Eine klare Suppe ist klar eine Suppe, eine Crème-Suppe lässt sich weniger eindeutig zuordnen. Als One Pot wird der Eintopf aktuell sehr gefeiert. Im Internet werden One Pots als «ultimate Alltagsstars» angepriesen, die supereinfach und schnell gemacht sind. Und abwaschen muss man auch viel weniger. Was heute so trendy ist, kannten schon unsere Grosseltern. Und Pfadis geniessen seit Generationen One-Pfadipot-Gerichte!

## Von Tierhäuten zur Keramik

Wenn das Verbindende der Eintopf-Gerichte ist, dass sie in einem Topf gekocht werden, lohnt es sich, einen Blick auf dessen Entwicklungsgeschichte zu werfen. Vor rund 800 000 Jahren beherrschten unsere Vorfahren das Feuer so weit, dass sie die Temperatur so steuern konnten, dass Essen nicht verbrannte. In einem Topf kochten sie noch nicht. Die Forschung geht davon aus, dass vor 75 000 Jahren Speisen eingeweicht, gestampft und vermutlich in Tierhäuten auf heissen Steinen erhitzt wurden. Vor rund 30 000 Jahren werkte der Steinzeitmensch mit Lehm beziehungsweise Ton als Teil des Lehmes. Die daraus geformten Gefässe blieben aber weich und bekamen bei Sonneneinstrahlung Risse. Vor etwa 12 000 Jahren erfolgte ein nächster Schritt. Durch das Aushärten des Tons im Feuer wurde er widerstandsfähiger. So entstand der neue Werkstoff Keramik, der nach Belieben geformt werden konnte. Da lag es wohl nahe, einen Topf zu formen! Mit der Erfindung der rotierenden Töpferscheibe konnten Töpfe mit geringerem Aufwand hergestellt werden und wurden zu einem Massenprodukt. Das Aussehen wurde wichtiger und die Menschen bemalten und verzierten die Töpfe. Der Kochtopf wurde zum Statussymbol. In der Antike, also vor rund 5000 bis 1500 Jahren, wurde das Töpfern zu einem Handwerksberuf, der von Generation zu Generation innerhalb der Familie weiterge-

geben wurde. Die Töpfer\*innen verbesserten die Brenntechniken und erweiterten die Vielfalt unterschiedlicher Gefässe. In der römischen Kaiserzeit, vor rund 2000 Jahren, besaßen wohlhabende Familien Kochgeschirr aus Bronze. Das änderte sich auch im Mittelalter wenig. In der Regel wurde auf kniehoch aufgemauerten offenen Feuerstellen gekocht. Als Kochgeschirr dienten meist Töpfe aus Ton und Bratpfannen aus Eisen. Zubereitet wurden vor allem Getreidebreie.

## Vom Eisen zum 3-ply-Mehrschicht-Material

Im 13. Jahrhundert änderte sich mit der Nutzung der Wasserkraft die Eisengewinnung. Eisen konnte mit Hilfe von Blasebälgen, die durch Wasserräder angetrieben wurden, zum Schmelzen gebracht werden. So entstand die Eisengiesserei, die eine hochwertigere und einfachere Produktion ermöglichte. Bei den reichen Leuten im Mittelalter hielt nun der Eisentopf Einzug. Gekocht wurde vermehrt in separaten Küchen und ab dem 16. Jahrhundert auf einer geschlossenen Kochstelle. Das ermöglichte den einfacheren Einsatz mehrerer Töpfe. Allgemein verbreitete sich der Herd erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Töpfe wurden aus verschiedenen Materialien hergestellt, die unterschiedliche Eigenschaften aufwiesen. Mit der Industrialisierung entwickelten sich aus den Handwerksbetrieben Fabriken und die Töpfe wurden zur preisgünstigeren Massenware. Auch die Kochherde entwickelten sich weiter: Gasherde hielten im 19. Jahrhundert Einzug, erste Elektroherde um die Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert, das Ceranfeld in den 1970er-Jahren und die Induktionsherde Ende des 20. Jahrhunderts. So wurde die Küche zu einem immer gemütlicheren und sichereren Aufenthaltsort der Familie. Bei den Töpfen legen die Hersteller heute das Augenmerk auf Energieeffizienz: Die neueste Entwicklung ist ein 3-ply-Material, wobei drei Metalle miteinander verbunden sind: magnetischer Edelstahl an der Aussenseite, hochleitfähiges Aluminium im Kern und rostfreier Edelstahl im Inneren des Topfes.

## Ein Sonntagsessen par excellence

Die Spanische Suppe war im 16. und 17. Jahrhundert in der Nordostschweiz und im süddeutschen Raum ein beliebter Eintopf – und ein ideales Sonntagsmahl: Das vorgekochte Gericht wurde auf die Glut im Herd oder Kachelofen gestellt und köchelte anderthalb bis zwei Stunden vor sich hin. Gerade so lange, dass auch die Magd in die Kirche zur Predigt konnte. Unterstrichen wurde der sonntägliche Charakter der Spanischen Suppe durch die reichverzierte bronzene Schüssel, in der sie zubereitet wurde. Diese diente nämlich zugleich als Kochtopf, Schmuck auf dem Tisch und Statussymbol. Da die strengen Vorschriften in den protestantischen Städten wenig Raum für Repräsentation liessen, waren die Schüsseln Prestigeobjekte und beliebte Ehrengeschenke.

Die olla podrida stammt – wie der Name sagt – aus Spanien und breitete sich in ganz Europa aus. Übersetzt heisst das Gericht so viel wie «verfallter Topf», wohl im Sinn von «lang gekochter Topf». Es ist gut möglich, dass es sich bei der Bezeichnung um ein Missverständnis handelt. Gemeint war eher eine «olla poderida», ein «mächtiger Topf». Die schon in Spanien missverständene Bezeichnung wurde wortwörtlich ins Französische als «pot pourri» übersetzt. Und wegen der vielen unterschiedlichen Zutaten, bis zu neunzig sind in alten Rezepten aufgelistet, erlangte der Begriff die übertragene Bedeutung «Mischmasch» und schliesslich Potpourri im Sinne eines Medleys.

## Eintopf – ein Nazi-Wort?

Der Begriff «Eintopf» ist nicht unumstritten und erscheint erst 1934 erstmals im Duden. Im September 1933 (rund neun Monate nach der Machtübernahme der Nationalsozialisten) startete Kanzler Adolf Hitler die «Winterhilfsaktion gegen Hunger und Kälte». Dabei wurde das Sonntagsessen durch ein einfaches Eintopf-Gericht ersetzt. Der so eingesparte Betrag, auszugehen ist von etwa 50 Pfennig, wurde von Personen in Uniform eingesammelt und dem Winterhilfswerk zugeführt. Das Eintopfgericht erfuhr eine Ideologisierung und mutierte zu einem Kultessen der virtuellen Volksgemeinschaft. Aber erfunden wurde das Wort von den Nazis nicht. Es ist unbestritten, dass Gerichte, die wir heute als Eintopf bezeichnen, schon vor der Industrialisierung im 18. Jahrhundert gekocht wurden. Häufig waren es lokale Speisen, die mit unterschiedlichen Zutaten zubereitet wurden und eigene Namen hatten. Im 19. Jahrhunderte bildete sich eine institutionelle Ernährung aus: Armen- und Volks-



Die Spanischsuppenschüsseln aus dem 16. Jahrhundert, wurden in Hafen-, Glocken- und Stückgiessereien, wie Füssli in Zürich oder Schalch in Schaffhausen produziert.

küchen, Essensversorgung in Krankenhäusern, Kasernen oder Mensen. Oft wurden Eintöpfe serviert, wobei der verbindende Überbegriff noch fehlte. Dieser entstand im Ersten Weltkrieg, als vor allem Hauswirtschaftslehrerinnen und Verwaltungsbeamte ab 1915 Eintöpfe zur Massenspeisung in Kriegsküchen propagierten. Da die Qualität zusehends abnahm und Eintöpfe nicht selten zu wässrigen, fettarmen Brühen verkamen, war Ende des Ersten Weltkriegs der Begriff negativ behaftet. Trotz des schlechten Images überdauerte der Eintopf als Gericht der Armenküche und studentischen Mensen. In den 1920er-Jahren erfuhr der Eintopf eine Aufwertung, da sich wiederum Hauswirtschaftslehrerinnen um ihn bemühten: Sie lieferten Rezepte und präsentierten Eintöpfe als regionale und nationale Spezialitäten. Mit der Weltwirtschaftskrise schlug das Pendel in die andere Richtung. Arbeitslosigkeit und Not nahmen zu und Armenspeisungen wurden wieder üblicher. Der Eintopf selbst entwickelte sich zum Symbol der Nöte der Zeit. Unter diesen Vorzeichen wurde der Eintopf in der NS-Zeit zu einem Propagandabegriff für völkische Inklusion und rassistische Exklusion. Eintopf als Nazi-Wort zu klassifizieren, geht aber meiner Ansicht nach zu weit.

# DIVERSITÄT IM TEAM

Vielfalt macht nicht nur Eintöpfe zu etwas spannendem. Sie bringt auch Würze und Abwechslung in Gruppen.

Von Anna Faust / Surya

Genauso wie bei einem Eintopf, wo verschiedenste Zutaten zusammenkommen, um etwas Schmackhaftes zu schaffen, ist auch ein Team stark, wenn es aus ganz unterschiedlichen Menschen zusammengesetzt ist. Wie die Zutaten im Eintopf, bringt jede\*r seine eigene Note und Stärken mit ein. Das macht ein diverses Team so wertvoll.

## Was heisst Vielfalt im Team?

Stell dir vor, dein Team besteht aus ganz unterschiedlichen Menschen. Sie alle unterscheiden sich durch das Alter, die Geschlechtsidentität, den Glauben, besondere Bedürfnisse, den Beruf und ihre Kultur. Genau das nennt man Diversität. In vielen Teams ist das heute schon Alltag. Aber was bringt das eigentlich?

Je bunter die Gruppe, desto mehr verschiedene Ideen und Fähigkeiten kommen zusammen. Klingt doch gut, oder? Mehr Vielfalt, mehr Power und oft auch mehr Innovation. So zumindest die Theorie.

## Was sagt die Forschung dazu?

Es gibt haufenweise Studien zum Thema Diversität – die vor allem in grossen Firmen durchgeführt worden sind. Dabei wird erforscht, ob und wie Vielfalt in Teams den Erfolg eines Unternehmens beeinflusst. Eine der bekanntesten Studienreihen stammt von der Beratungsfirma McKinsey, die seit 2014 regelmässig untersucht, wie sich Diversität auf den Geschäftserfolg auswirkt. In der Studie von 2020 heisst es: «Diversity wins, how inclusion matters». Was bedeutet das konkret? Laut der Studie haben Unternehmen mit Geschlechtervielfalt weltweit eine 25 Prozent höhere Wahrscheinlichkeit, überdurchschnittlich erfolgreich zu sein. Bei ethnischer Vielfalt steigt dieser Wert sogar auf 36 Prozent. Die aktuelle Studie aus dem Jahr 2024 mit dem Namen «Diversity Matters even more» hebt hervor, dass in Europa der Diversitäts-Bonus mit 62 Prozent deutlich über dem weltweiten Durchschnitt liegt. Er ist somit in den letzten Jahren um einiges gestiegen. Es werden dabei hauptsächlich die Führungsteams einer Firma bewertet oder analysiert. Aber mal ehrlich, kann man wirklich sagen, dass

Unternehmen nur wegen ihrer vielfältigen Führungsetage erfolgreicher sind? Wohl kaum.

Ein spannender Punkt ist, dass ältere Studien oft kritischer gegenüber Diversität waren. Doch je mehr die Welt sich verändert – respektive die Globalisierung voranschreitet –, desto eindeutiger zeigt sich, dass Teams mit unterschiedlichen Hintergründen kreativer sind und bessere Ideen entwickeln. Regelungen wie der Geschlechterrichtwert sollen dazu beitragen, dass mehr Frauen in Führungspositionen zu finden sind. In der Schweiz gilt seit 2021, dass in grossen börsenkotierten Unternehmen der Anteil Frauen 30 Prozent im Verwaltungsrat und 20 Prozent in der Geschäftsleitung betragen muss. Wird dieser Richtwert nicht eingehalten, müssen die Firmen dies begründen und Massnahmen zur Verbesserung darlegen.

**«Heterogene Teams sind die besten. Die schlechtesten sind sie aber auch.»**

**Eric Kearney**

## Wann ist ein homogenes Team von Vorteil?

Keine Studie ohne Gegenstudie. Homogene Teams sind nicht zwingend schlechter oder weniger erfolgreich als diverse Teams. Es kommt ganz auf die Situation oder das gewünschte Ziel an. Durch ähnliche Hintergründe und Denkweisen fällt die Kommunikation leichter, da alle Mitglieder auf derselben Wellenlänge sind. Dies kann Entscheidungsprozesse beschleunigen und die Zusammenarbeit effizienter machen. In Krisensituationen, in denen schnelle Entscheidungen erforderlich sind, oder bei Routineaufgaben, die klar definiert sind, funktioniert die Zusammenarbeit in einem homogenen Team oft besser als in diversen Teams. Auch bei kurzfristigen Projekten, in denen klare Ziele im Vordergrund stehen, können homogene Teams effektiv und zielgerichtet arbeiten.

## Was sind die Vorteile der Diversität?

Diversität fördert die Kreativität. Menschen aus verschiedenen Kulturkreisen und mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen bringen oft ungewöhnliche Lösungsansätze ins Spiel. In einer zunehmend globalisierten Welt ist das von grossem Wert. Herausforderungen sind nicht mehr lokal begrenzt, sondern erfordern Lösungen, die verschiedene Perspektiven berücksichtigen.

Die Vielfalt im Team sorgt für eine bessere Problemlösungsfähigkeit. Unterschiedliche Denkweisen können dazu führen, dass mehr als nur eine Lösung für ein Problem gefunden wird. Dies ist besonders bei komplexen oder neuartigen Herausforderungen von Bedeutung, bei denen die gewohnten Denkmuster nicht mehr ausreichen.

Ein diverses Team ist oft robuster gegenüber Veränderungen. Die verschiedenen Denkansätze und die Möglichkeit auf unterschiedliche Erfahrungen zurückzugreifen, schafft ein Team, das flexibel und anpassungsfähig bleibt – ein unschätzbare Vorteil, vor allem in Krisenzeiten.

## Was sind die Grundvoraussetzungen?

Es ist bedauerlich, dass es überhaupt solche Gesetze wie den Geschlechterrichtwert braucht, in einer vermeintlich fortschrittlichen Wirtschaftsation wie der Schweiz. Da muss wohl noch ein gehöriges Umdenken in den führenden Köpfen stattfinden.

Egal ob Grossunternehmen, KMU, Kirchenrat oder Pfadi, damit ein diverses Team erfolgreich ist, braucht es Grundvoraussetzungen, die geschaffen und respektiert werden müssen: Offenheit und Respekt sind das A und O. Jedes Teammitglied muss bereit sein, zuzuhören und die Sichtweisen der anderen zu respektieren. Gleichzeitig ist es wichtig, dass alle bereit sind voneinander zu lernen – verschiedene Hintergründe und Erfahrungen bringen, wie bereits erwähnt, neue Perspektiven ins Team, die nicht nur das Team im Ganzen, sondern auch das einzelne Individuum bereichern. Eine inklusive Kommunikation sorgt dafür, dass sich alle Beteiligten einbezogen fühlen und jede Stimme gehört wird. Gemeinsame Ziele und Werte halten das Team

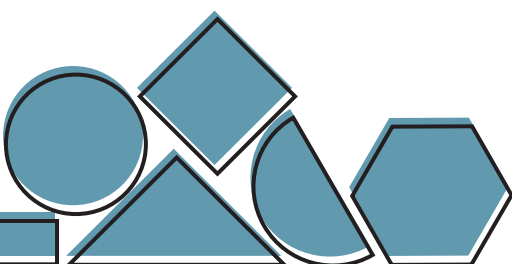
auf Kurs. Kulturelle Unterschiede sollten nicht als Hürde, sondern als Chance gesehen werden. Wenn man die Stärken der anderen erkennt und schätzt, kann man voneinander profitieren. Auch der Umgang mit Konflikten muss konstruktiv sein. Das Ziel ist, dass sich im Team alle wohl und wahrgenommen fühlen, damit sich auch wirklich alle trauen die eigenen Meinungen, Ideen und Fähigkeiten mitzubringen. Das Motto ist also Wertschätzung statt Ausgrenzung!

## Ohne Inklusion keine Diversität

Vielfalt in Teams ist wichtig, aber ohne Inklusion bleibt sie wirkungslos. Ohne eine inklusive Kultur bleibt die Diversität eine theoretische Idee. Nur wenn ein Team auch inklusiv agiert – also sicherstellt, dass niemand ausgeschlossen wird und alle sich respektiert fühlen – können die Vorteile der Vielfalt voll genutzt werden. Ohne Inklusion besteht die Gefahr, dass unterschiedliche Stimmen ungehört bleiben und die Diversität nicht den positiven Einfluss hat, den sie eigentlich haben könnte.

**«einander verstehen und achten», «anderen begegnen und sie respektieren» und «offen sein und nachdenken»**

Was Studien wie die von McKinsey sagen, weiss die Pfadi schon lange! Pfadi steht für Toleranz, Offenheit und gegenseitigen Respekt. Diese Werte sind heute wichtiger denn je, besonders in einer Welt, in der oft nur die Unterschiede von Menschen im Vordergrund stehen und nicht das Verbindende. Deine Abteilung kann ein starkes Zeichen setzen, indem ihr Vielfalt nicht nur akzeptiert, sondern zelebriert. Jedes Mitglied bringt seine Geschichte, seine Ideen und seine Stärken in die Gruppe ein. Das macht euch stark. Wie ein gut gewürzter Eintopf, der durch seine verschiedenen Zutaten erst richtig lecker wird. Im Download-Bereich der PBS-Website findest du informative Broschüren und Dokumente zum Thema, die dich dabei unterstützen deine Abteilung divers und inklusiv zu gestalten.



# OBJEKT IN ALLER MUNDE

Der Topf ist ein alltäglicher Gegenstand, der seinen Weg in unsere Sprache gefunden hat.

Von Anna Faust / Surya

Auf bis zu 15 000 Jahre alt werden die ältesten Fundstücke von Kochtöpfen geschätzt. Entdeckt wurden diese in Japan. Mit Hilfe modernster Technik konnten Forscher\*innen vor einigen Jahren an den Innenseiten von Töpferscherven, langkettige Fettsäuren identifizieren, die darauf hinweisen, dass in den Töpfen Fisch gegart wurde. Ob die jungsteinzeitlichen Menschen die Tontöpfe tatsächlich regelmässig zum Kochen nutzten oder ob der Fisch nur im Rahmen von Zeremonien oder besonderen Anlässen zubereitet wurde, weiss man nicht. Jedenfalls ist der Topf ein sehr alter Zivilisationsgegenstand, der sich laufend weiterentwickelt und trotzdem auf seine Art und Weise gleich bleibt. Genau wie die Sprache oder Geschichten.

## Töpfe und Sprichwörter

Redewendungen und Sprichwörter beruhen meist auf Alltagsgegenständen und so verwundert es nicht, dass unter den 250 000 Sprichwörtern im «Deutschen Sprichwörter-Lexikon» – verfasst von Karl Friedrich Wilhelm Wanderer zwischen 1830 und 1880 – auch einige mit einem Topf zu finden sind. Viele von ihnen sind kaum mehr in Gebrauch und auch schwierig zu deuten, andere sind heute noch gängig, wie das Sprichwort «Alle in einen Topf werfen». Gemeint ist, alle oder alles gleich zu beurteilen und nicht zu differenzieren – in Anbetracht der zurzeit vorherrschenden Politik und deren Radikalisierung ein sehr aktuelles Thema. Also bitte nicht alles und alle immer in einen Topf werfen! Der Umstand, dass jede Person der\*die passende Lebenspartner\*in findet, kann gemäss Wanderers Lexikon mit einigen Sprichwörtern beschrieben werden. Vom klassischen «Jeder Topf hat seinen Deckel» oder «Auf einen schiefen Topf gehört ein schiefer Deckel», bis zu «Es ist kein Topf so schief, er findet seinen Deckel», wobei bei Letzterem als Erklärung steht: «... Auch die hässlichste und berüchtigtste Person findet ein ihr Gleiches zum Heirathen, in der Regel aber ihr Ungleiches. Wie kämen sonst die hässlichsten Männer zu den hübschen Frauen?». Die Redewendung «einen Zahn zulegen», hat auf den ersten Blick nichts mit einem Topf zu tun. Es wird aber vermutet, dass der Ursprung

dieser Redewendung im Mittelalter liegt, als grosse Kochtöpfe über offenen Feuerstellen an einer sogenannten Zahnstange hingen. Um die Temperatur im Topf zu erhöhen, wurde er einen Zahn tiefer gehängt und der Inhalt des Topfes wurde schneller zum Kochen gebracht.

## Zauberhafte Töpfe

Und dann gibt es da ja auch noch sagemumwobene Töpfe, denken wir nur mal an die Hexenkessel, oder Töpfe, wie aus Johann Wolfgang von Goethes Ballade «der Zauberlehrling» (geschrieben um 1798), wo der faule Lehrling den Besen verzaubert, um eine Badewanne zu füllen.

**Und nun komm, du alter Besen!**

**Nimm die schlechten Lumpenhüllen!**

**Bist schon lange Knecht gewesen;**

**Nun erfülle meinen Willen!**

**Auf zwei Beinen stehe,**

**Oben sei ein Kopf,**

**Eile nun und gehe**

**Mit dem Wassertopf!**

Leider vergisst der Zauberlehrling das Wort oder den Spruch, um den Zauber zu beenden und der ganze Raum steht schlussendlich unter Wasser. Ähnlich verhält es sich im Märchen «Der süsse Brei» der Brüder Grimm respektive von Dorothea Wild – erstmals erschienen 1857. Es ist nicht auszuschliessen, dass die Autoren sich unter anderem vom Zauberlehrling und einer indischen Saga eines Topfes, der unendlich Reis kocht, inspirieren liessen. Doch es gibt auch noch Töpfe, die nicht mit Wasser oder Nahrung gefüllt sind, wie der Topf am Ende des Regenbogens. Die irische Legende besagt, dass der Regenbogen als Brücke zwischen der Menschenwelt und der Welt der Leprechauns (Kobolde) dient. Diese sollen geizig sein und ihre Schätze in einem Topf am Ende des Regenbogens vor den Menschen verstecken. Viel Glück bei der Suche!



# EINFACHHEIT (ER)LEBEN IN TAIZÉ

Mit Taizé verbinde ich unweigerlich Eintöpfe.  
Sie gehören dort zum einfachen Lebensstil, der es erlaubt,  
sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Von Ivo Bühler / Tacker

Jahr für Jahr fahre ich im Sommer nach Taizé. In dem kleinen Ort im Burgund lädt eine Brüdergemeinschaft seit Jahrzehnten vor allem junge Menschen ein, sich eine Woche lang auf die Suche nach der Quelle ihres Glaubens zu machen. Wenn ich dort bin, schaffe ich es, wie nirgendwo sonst, mich zu erden, Kraft zu tanken und wirklich abzuschalten. Einfachheit bestimmt den Alltag. Morgens, mittags und abends sitzt man bei einfachen Gebeten, mit sich wiederholenden Gesängen und viel Stille auf dem Teppichboden. Für die Mahlzeiten reicht ein Löffel als Werkzeug, man sitzt auf der Wiese oder auf einer einfachen Holzbank, als Tisch dient ein Plastiktablett. Als Unterkünfte dienen einfache Baracken oder das eigene Zelt. Ablenkungsmöglichkeiten gibt es viele, zum Beispiel spazieren gehen und am Abend das OYAK, in dem man sich auf ein Glas Wein trifft. Ansonsten hat man viel Zeit. Zeit für Gespräche, zum Menschen kennenzulernen, zum Lesen oder einfach, um die Ruhe zu geniessen.

## Frieden und Versöhnung durch Freundschaft

Ein zentrales Thema in Taizé sind die Fragen nach gelingender Versöhnung und über Frieden unter den Konfessionen und Nationen. Über das Thema wird nicht nur nachgedacht und diskutiert. Durch die Gespräche und durch ein Ämtli, welches jede\*r während der Woche zum Wohl aller leistet, lernt man auf einfache Weise viele neue Menschen kennen und knüpft Kontakte. Oft entstehen aus diesen Begegnungen Freundschaften, die sich wie ein Netz über ganz Europa, ja über die ganze Welt spannen und zu gegenseitigem Verständnis und Vertrauen führen.

## Raum für Spiritualität

Die Reduktion auf das Wesentliche, die Schlichtheit der Gebete und Lieder, die Stille und die Fragen in den Austauschgruppen geben mir Raum, mich mit meiner Spiritualität und mit dem, was ich glaube, auseinanderzusetzen. Und das, ohne dass mir jemand vorschreibt, was richtig und was falsch ist. Orientierung geben die täglichen Impulse eines Bruders. Ausgehend von einem bedingungslos liebenden



In Taizé gibt es einfache aber schmackhafte Mahlzeiten, die wie hier auf dem Foto, gemeinsam im Freien zu sich genommen werden.

Gottesbild fragen sie, wie ich Frieden und Versöhnung in meinem Alltag konkret leben kann.

## Wann, wie, wo?

Junge Menschen zwischen 18 und 35 Jahren sind von Februar bis Dezember eingeladen, eine Woche in Taizé zu verbringen. Vor allem über Auffahrt und in den Sommerferien bieten verschiedene Kirchgemeinden und Jugendfachstellen Reisen an. Wer auf eigene Faust anreisen möchte, benötigt von Basel aus ca. 3,5 Stunden mit dem Auto oder 4,5 Stunden mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Für einen einwöchigen Aufenthalt mit Unterkunft und Verpflegung zahlt man in Taizé einen selbstgewählten Solidaritätsbeitrag zwischen 85 und 350 Euro. Mehr Informationen findest du unter [www.taize.fr](http://www.taize.fr).

# WENN DER HUNGER DIE ZUKUNFT (WEG)FRISST

«Iss deinen Teller Eintopf auf! Es gibt Menschen,  
die nichts zu essen haben.» Wer kennt das nicht?

Von Team Fastenaktion

Rund ein Drittel der Weltbevölkerung leidet unter Hunger oder Unterernährung. Mitschuld daran sind akute Krisen und Konflikte, hauptverantwortlich sind jedoch globale Ungleichheit, Armut und die Machtkonzentration von Agrarkonzernen, die primär auf Profit aus sind. Damit alle Menschen auf der Welt die Chance auf ein würdiges Leben haben und ihr Potenzial entfalten können, braucht es eine Systemveränderung bei der landwirtschaftlichen Produktion und der Verteilung von gesunden Nahrungsmitteln.

## Die Welt braucht ein Umdenken

Viele Menschen im Globalen Süden sind zu häufig gezwungen, sich einseitig nur von Weizen, Reis, Mais oder hochverarbeitetem billigem Fast Food zu ernähren, mit dem die Nahrungsmittelkonzerne dank billiger Massenproduktion weit höhere Gewinne erzielen können als mit gesunden Frischprodukten. Dadurch fehlen diesen Menschen überlebenswichtige Nährstoffe wie Vitamine, Proteine, Eisen, Jod und Zink – mit verheerenden Folgen für ihre Gesundheit. Für Kinder ist dies besonders gravierend: Unterernährung beeinträchtigt nicht nur die körperliche, sondern auch die geistige Entwicklung. Konzentrationsstörungen und Lernschwächen machen eine gute Bildung fast unmöglich. Hunger zerstört so nicht nur das Potenzial Einzelner, sondern die Zukunft ganzer Generationen in vielen Ländern des Globalen Südens.

Eigentlich werden weltweit genügend Nahrungsmittel produziert, um alle Menschen dieser Erde ausreichend und gesund zu ernähren. Hunger ist also kein Produktions-, sondern ein Verteilproblem. Während Menschen in manchen Ländern im Überfluss leben, leiden viele in anderen Ländern an Hunger.

Die Welt braucht ein Umdenken, hin zu einem neuen Landwirtschafts- und Ernährungssystem – eines, das nicht vom Profit einzelner Konzerne angetrieben wird, sondern auf das Recht der Menschen auf genügend ausgewogene und kulturell angepasste Nahrung fokussiert und die lokale Wirtschaft und Bevölkerung stärkt.

## Das können wir gegen den Hunger tun

Der nachhaltige Ansatz, den Fastenaktion in den unterstützten Projekten verfolgt, ist eine kleinräumige Landwirtschaft auf der Basis von agrarökologischen Prinzipien, die Biodiversität fördert und an lokale Gegebenheiten angepasst ist. So werden die Ernährung und die Gesundheit der Menschen verbessert, die Widerstandskraft gegenüber der Klimaerwärmung erhöht und Zukunftsaussichten geschaffen.

Durch gemeinsames Handeln können wir die Lebensqualität der Betroffenen nachhaltig verbessern und eine gesündere Zukunft für alle schaffen – aber wie? Wir können unsere Eintöpfe aus «gerettetem» oder nicht perfekt aussehendem Gemüse kochen, Reste gut verwerten und kein Essen wegschmeissen – den symbolischen Teller Eintopf also ausessen. Saisonal und lokal Einkaufen macht einen Unterschied. Durch Wertschätzung und Sorgetragen zu den Lebensmitteln, helfen wir indirekt mit, dass nicht einzelne Konzerne profitieren. Gemeinsam können wir es schaffen, das Recht der Menschen auf genügend ausgewogene und kulturell angepasste Nahrung zu erreichen.

## Spiel «Hunger frisst Zukunft»

Das Spiel ist eine Idee für eine Aktivität mit den Jugendlichen deiner Abteilung, das Thema Hunger und Ernährung zu behandeln. Es dient als Einstieg ins Thema «Hunger» und will emotional aufwecken. Es verdeutlicht, dass Jugendliche im Globalen Süden ähnliche Lebensträume haben wie wir im Norden.

**Hauptzielgruppe:** Jugendliche (7.–9. Klasse)

**Zeitbedarf:** circa 20–30 Minuten

**Ablauf:** Alle Spieler\*innen erhalten eine Kopie der Spielfläche mit der Zeichnung eines jungen Menschen aus einem Land des Globalen Südens (kann online heruntergeladen werden). Mit einer Schere werden die Lebensträume dieser jungen Menschen zusehends weggeschnitten. Der Würfel symbolisiert, dass Hunger nicht selbstverschuldet ist, sondern äussere Umstände wie Armut, Kriege und Naturkatas-



tropfen Hunger verursachen – diese sind oft menschengemacht. Die Spieler\*innen versuchen, ihre Spielfigur in der Hungerkrise bestmöglich zu retten, was jedoch schwierig bis unmöglich ist. Die genaue Spielanleitung und die Spielblätter sind via diesen QR-Coder und unter [materialien.sehen-und-handeln.ch/lernen](http://materialien.sehen-und-handeln.ch/lernen) zu finden.

## Gemeinsam nepalesischen Eintopf kochen

Und warum nicht nach dem kurzen Spiel zusammen einen Eintopf zubereiten, gemeinsam essen und dabei weiter diskutieren? Das Rezept aus Nepal gelingt auch über dem Feuer. Dabei empfehlen wir folgendes zu beachten:

- lokales und saisonales Gemüse z. B. Karotten, Kartoffeln, Kohl, Lauch
- Je nachdem, wie viel Gemüse zubereitet werden soll und wie viele und welche Kinder anwesend sind, etwas Gemüse bereits vorher schneiden
- Zum Würzen Salz, Pfeffer und getrocknete oder frische aromatische Kräuter aus der Region
- Rezept für alle sichtbar aufhängen und Schneidebretter, Messer, Sparschäler, Kochtopf usw. bereitstellen.

Hinweis: anstatt der Mischung aus Senfsamen, Ingwer, Garam Masala, Kreuzkümmelpulver und Kurkumapulver kann auch Currypulver genutzt werden. Je mehr Ingwer und Garam Masala desto schärfer.



## Fastenaktion-Projekt in Nepal

Die Einwohner von Jhumlawang im Westen Nepals arbeiten seit jeher solidarisch zusammen. Anders lassen sich die Herausforderungen nicht meistern, die das Leben in den abgelegenen Dörfern des Himalayas mit sich bringt. Dies führte zur Gründung der Jhumlawang Village Foundation (JVF). Jedes Jahr legen 650 Haushalte Küchengärten an, und mindestens 500 Haushalte pflanzen je zusätzlich fünf Bäume für Früchte, Nüsse oder als Tierfutter. Durch eine Zufallsbegegnung mit Fastenaktion hört JVF erstmals von agrarökologischen Methoden. Sie verbessern die Ernährungssituation und den Zugang zu frischem Gemüse und Kohlenhydraten durch eine regional und saisonal angepasste Produktion. Mittlerweile ist eine Gärtnerei entstanden, die das lokale Saatgut produziert und bei neuen Sorten über längere Zeit prüft, ob sie der Klimaerwärmung auch wirklich standhalten. Die lokale Organisation führt zudem Weiterbildungen für die Bäuerinnen und Bauern durch.

## Eintopf Rezept aus Nepal: Dal Kitchari

### Zutaten für 8 Portionen:

- 400 g rote oder gelbe Linsen
- 600 g Basmatireis
- 4 EL Öl
- 4 TL schwarze Senfsamen
- 4 TL geriebener Ingwer
- 4 TL Garam Masala
- 4 TL Kreuzkümmelpulver
- 4 TL Kurkumapulver
- 2–3 Liter Bouillon
- 1,5 Kg saisonales Gemüse schälen und würfeln (8 MM)
- 1 TL Zimtpulver
- 800 ml Kokosmilch
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL grob gehackter Koriander
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer nach Bedarf

### Zubereitung:

1. Schritt: Reis und Linsen gründlich unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2. Schritt: Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Senfsamen rösten, bis sie zu springen beginnen. Dann geriebenen Ingwer dazugeben und kurz mitrösten.
3. Schritt: Den Reis und die Linsen ebenfalls in den Topf geben, mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Kurkuma bestäuben, mit 2 Liter Bouillon ablöschen. Einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und ca. 40 Min. köcheln lassen; dabei ab und zu umrühren, allenfalls mehr Bouillon hinzufügen.
4. Schritt: Kokosmilch und Gemüse einrühren und mitkochen. Wenn alles gar ist, mit Salz, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.
5. Schritt: Das Dal Kitchari in einer Schüssel anrichten, mit Koriander bestreut servieren (nach Wunsch).



# BROTE IM FEUERTOPF

Auf dem Feuer kann genauso vielseitig gekocht und gebacken werden wie zu Hause auf dem Herd und im Backofen. Auch Brot und Zopf.

Von David Joller / Jupiter



Der Duft nach frischgebackenem Brot lässt vielen bereits beim Gedanken daran das Wasser im Mund zusammenlaufen. Je frischer ein Brot, umso herzhafter greifen wir zu und beissen hinein. Doch häufig ist das Brot schon ein paar Tage alt und nicht mehr so schmackhaft. Auf frisches Brot muss man aber nicht verzichten, auch wenn Bäckerei oder ein Backofen nicht in der Nähe sind. Mit dem geeigneten Material und etwas Fingerspitzengefühl kann auf Feuer einfach Brot gebacken werden.

## Vorbereitung

In beschriebenen Fall wird mit einem Petromax Feuertopf ft 4.5 gebacken. Er fasst gut 4 Liter und wir backen damit im Winter Brote und Zopf mit 1 kg Mehl. Es funktioniert auch mit einer Brotmischung. Aber selbst machen schmeckt einfach besser.

### Für das Brot Grundrezept brauchst du:

1 kg Mehl (z. B. Vollkorn-, Ruch, oder Halbweissmehl)

3 ½ TL Salz

60 g frische Hefe oder 20 g Trockenhefe

6 dl Wasser

2 EL Honig (optional)

2 EL Sonnenblumenöl (optional)

Du kannst auch noch Kräuter, Nüsse, Oliven usw. begeben.

(Suryas Empfehlung: Thymian, Abrieb einer Zitrone und Zedernkerne)



Das Mehl und das Salz in einer grossen Schüssel vermengen. Dann kannst du die Hefe zerbröckelt dazugeben. Nun kommen die nassen Zutaten in die Schüssel und das Ganze wird zu einem glatten Teig verknetet. Das dauert seine Zeit – 10 Minuten kneten sind das Minimum. Den Teig zudecken und am besten bei Raumtemperatur circa 45 Minuten aufgehen lassen. Falls du noch Zutaten wie Nüsse oder Oliven in dein Brot geben willst, ist jetzt die Zeit dazu. Knete sie gut unter das Brot und lasse es nochmals eine Viertelstunde gehen.

In der Zwischenzeit bereitest du das Feuer vor: Für die Oberhitze werden circa 12 Holzkohlebriketts in der Glut eines Feuers erhitzt, bis ihre Oberfläche weiss wird. Briketts sind ausdauernd und ihre Wärmeleistung ist berechenbarer als die von normaler Holzkohle. Als Unterhitze reicht schwache bis mittlere Glut und höchstens wenig Flamme. Damit das Brot unten nicht anbrennt, darf die Unterhitze nicht zu gross sein. Um dieses Risiko zu vermindern, verwenden wir einen Gussrost-Einsatz im Topf.

Sobald der Teig gut aufgegangen ist, wird der Topf an einem Dreibein aufgehängt oder auf einem Rost über die Glut gestellt. Direktes Stellen auf die Glut ist nur bei wenig Glut zu empfehlen.

Die glühenden Briketts werden auf dem Deckel verteilt, mit Fokus auf den Rand des Deckels. Die Hitze von oben ist wichtiger als die Unterhitze. Sie sorgt für eine gleichmässige

## PRAKTIPP

Wärme im Topf. Mit der Hitzequelle am Rand werden die Wände des Topfs besser gewärmt. Der Topf wird anschliessend während einiger Minuten gut vorgeheizt. Das verhindert, dass der Teig zusammenfällt beim Backen.

### Backen

Anschliessend bringst du den Brotteig oder Zopfteig in eine passende Form und legst ihn auf einem zugeschnittenen Backpapier in den vorgewärmten Topf. Nun heisst es abwarten und regelmässig die Unterhitze prüfen und regulieren. Die Briketts können von Zeit zu Zeit umplatziert werden, um die Wärme im Topf besser zu verteilen. Den Topf solltest du während der Backzeit mindestens einmal um 180° drehen, damit bei ungleichmässiger Unterhitze das Brot weniger anbrennt. Die Brotbackzeit im Feuertopf für 1 kg Brot dauert nach unserer Erfahrung rund ein Fünftel länger als im Rezept angegeben. Das heisst rund 60 bis 70 Minuten statt 50 bis 60 Minuten.

Den Deckel solltest du erst gegen Ende der Backzeit heben, um den Backstand zu prüfen. Zu diesem Zeitpunkt verbreitet sich bereits der Duft von frisch gebackenem Brot. Tritt das nicht ein, musst du die Wärmezufuhr von oben und unten erhöhen. Tritt der Brotgeruch zu früh auf, ist das ein Zeichen von zu viel Wärme.

Ist das Brot gut gebacken, nimmst du es aus dem Topf und lässt es auskühlen. Anschliessend kannst du es mit Butter / Anke und Käse geniessen.



Das Backen mit Hefe liegt nicht allen. Geschweige denn die Geduld, die man aufbringen muss, um den Teig aufgehen zu lassen. Deshalb hier noch ein Rezept, das auch nicht hefeaffine Menschen gelingt:

- 1 Kg Bauernmehl
- 2 Päckli Backpulver
- 4 TL Salz
- 1 L Mineralwasser mit Kohlensäure
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig

Die trockenen Zutaten mischst du in einer Schüssel. Dann gibst du alle flüssigen Zutaten bei und mischst mit einer Kelle. Der Teig wird sehr flüssig und kann direkt in den mit Backpapier ausgelegten und vorgewärmten Topf gegeben werden. Auch dieses Brot backst du circa 60 bis 70 Minuten über der Glut.

# FOKUS

Von Michael Weber / Pelé

## SUCHE NACH DEM RICHTIGEN REZEPT

### Der VKP erarbeitet seine Strategie für die nächsten Jahren.

2024 musste der VKP zwei schlechte Nachrichten hinnehmen: Die Finanzhilfen des Bundes zur Förderung der ausser-schulischen Jugendförderung fielen rund 17 000 Franken tiefer aus als im Jahr 2023 – und werden wohl in absehbarer Zeit nicht mehr das Niveau der vergangenen Jahre erreichen – und Fastenaktion kündigte an, dass der Beitrag ab dem Jahr 2025 statt bisher 25 000 Franken noch 15 000 Franken betragen wird. Zudem sind die Einnahmen aus den Verkäufen unserer Printprodukte, insbesondere des Adventskalenders, stark rückläufig. Wir müssen also sparen. Und zwar richtig. Die gute Nachricht ist, dass der Zeitpunkt nicht ungünstig liegt, auch wenn es zum Sparen nie einen besonders günstigen Zeitpunkt geben mag. Der VKP hat derzeit genügend finanzielle Reserven, zudem steht sowieso die Erarbeitung der Strategie für die nächsten Jahre an. Wir können uns also die notwendige Zeit nehmen, um die Zukunft des VKP nachhaltig aufzugleisen.

### Grundlagen der Strategie

Eine Arbeitsgruppe mit Mugg und Simba aus dem Vorstand sowie Pelé und Tacker von der Verbandsleitung hat sich an die Arbeit gemacht. In einer ersten Sitzung wurde nochmals vergegenwärtigt, auf welchen Grundlagen die Strategie bestehen soll. Als Teil der Pfadibewegung Schweiz bietet deren Vision und Mission auch für den VKP das Fundament. Unser Leitbild des VKP ist nach wie vor stimmig und wird nicht überarbeitet. Orientieren wir uns am St. Galler Management-Modell, sind damit die Ordnungsmomente «Kultur» und «Governance» fix. Ob das Ordnungsmoment «Struktur» Veränderungen erfahren wird, wird sich weisen, wenn deutlich wird, in welche Richtung die «Strategie» – das vierte Ordnungsmoment des Modells – weisen soll. Die Ordnungsmomente bilden den Rahmen, in dem Leitungs-, Leistungserbringungs- und Unterstützungsprozesse stattfinden, sprich, wie wir unsere operative Tätigkeit organisie-

ren und ausführen. Und damit entwickelt sich der VKP weiter. Nun handeln wir aber nicht im luftleeren Raum, sondern in einem vielfältigen Zusammenspiel von verschiedenen Anspruchsgruppen. In den vergangenen Monaten haben Tacker und Pelé zusammen die verschiedenen Ansprüche zusammengetragen.

### Verschiedene Szenarien und dein Mitwirken

Nicht nur die Grundlagen, sondern auch die Erfolge und grössten Baustellen des VKP waren Thema der ersten Sitzung. Erfolge gab es in den vergangenen Jahren durchaus, so ist der\*die Präses eine fest verankerte Grösse im Betreuungsmodell der Pfadi und Anispi im Programm breit abgestützt. Es gibt aber neben den Finanzen ein zweites Thema, das uns beschäftigt: Das Verbandsleben des VKP liegt brach, was zur Konsequenz hat, dass sich kaum freiwillig Engagierte für die Redaktionen KOMPASS und konturen/akzente und für den Vorstand finden lassen. Zudem ist die Beteiligung an der Delegiertenversammlung sehr gering. Wir erarbeiten daher im Verlauf des Jahres 2025 verschiedene Szenarien, wohin sich der VKP entwickeln soll. Diese möchten wir mit möglichst allen VKP-Abteilungen diskutieren. Dafür fassen wir regionale Runden für den persönlichen Austausch ins Auge. Bald werden weitere Informationen folgen.



**SENSIS**Zusammen ins  
Gespräch kommen

Von Ivo Bühler / Tacker

**SENSIS EINTOPF**

Macht es einen Unterschied, ob man ein einfaches Leben führt, weil man es sich leisten kann, oder weil man arm ist? Welche Vor- und Nachteile hat es, wenn alles ein Einheitsbrei ist? Wie verhältst du dich in der globalisierten Welt und welche Auswirkungen hat dein Verhalten auf Menschen in Entwicklungsländern? Wie geht es dir mit Topf-Sprichwörtern?

Wir laden dich und dein Leitungsteam ein, gemeinsam über Eintöpfe, Einheitsbrei, einfaches Leben, Armut und Sprichwörter aus dem Kochtopf nachzudenken, zu diskutieren 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](http://www.vkp.ch) → KOMPASS → SENSIS.

**Einfaches Leben macht reich.**

**Einfachheit muss man sich leisten können.**

**Einheitsbrei führt zu Langeweile.**

**Bei allem, was ich tue, lege ich grossen Wert darauf, dass niemand zu Schaden kommt.**

**Gegen den Hunger in der Welt gibt es leider keine Lösung.**

**Unser Foodwaste hat keinen direkten Einfluss auf die Armut in Entwicklungsländer.**

**Dass wir «Menschen in denselben Topf werfen» kommt in unserer Abteilung nicht vor.**

**Sprüche wie «Jeder Topf findet einen Deckel» nerven.**

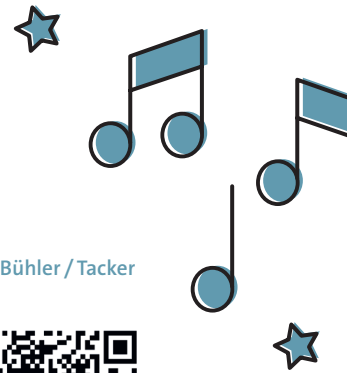
**ZITAT**

**«Der secret ingredient is always der love»**

Der Dänische Koch (Swedish Chef) der Muppetsshow (Unbekannte Quelle)

# EINTOPF-PLAYLIST

Die Playlist zu diesem Heft bietet ein musikalisches Potpourri von Songs gegen den Welthunger bis hin zu Küchenparty-, Einfachheits- und (Ein-)Topf-Liedern.



Von Ivo Bühler / Tacker

## Allerlei Eintöpfe, One Pots, Potpourris, Stews und Olla Podrida

Eintopfsongs zu finden ist gar nicht so einfach ... Aber es gibt sie. Der mir bisher unbekannt Künstler Kraydemann hat einen Song namens «Eintopf des Todes» veröffentlicht, der trotz des brutalen Titels eher ein sphärisches Stück ist. Im Englischen wird der Eintopf zum Stew und mit Lamm zum Irish-Stew. Dazu fand ich gleich mehrere Songs. Auch das Lied über das Rennpferd Stewball (oder Skewball) hat es in die Playlist geschafft. Bei der Melodie wird sofort klar, woher John Lennon und Yoko Ono die Idee zu «Happy Xmas (War is over)» hatten. Rumpelstilz, die erste Band von Polo Hofer, veröffentlichten 1975 (als sie noch 10-Minuten-Tracks produzierten) auf ihrem ersten Album «Vogelfuetter» den psychedelisch-progressiv-funkigen Track «POTburri». Was sie dabei beeinflusst hat, kannst du dir beim Hören selbst ausmalen ...

## Töpfe und Küche

Auch Danger Dan, der mit seinem Song «Das ist alles von der Kunstfreiheit gedeckt» bekannt wurde, singt ein Lied über «Topf und Deckel». Die Rapper von Blumentopf (1992 – 2016) haben mit T.O.P.F. ebenfalls einen passenden Song. Der von Surya erwähnte Wassertopf des Zauberlehrlings ist als ganzes Gedicht in der Playlist. Töpfe gehören in eine Restaurantküche. Jim Morrison von den Doors singt in «Soul Kitchen» über ein Restaurant in LA und Suzanne Vega in

«Tom's Dinner» über ein Café in NYC. In Fabriken wird oft in Kantinen gegessen. Dazu passt die Gruppe Jazzkantine. Seit 30 Jahren kochen sie einen ganz besonderen Eintopf aus Funk, Rap und Jazz und sind gleich mit drei Titeln in dieser Playlist vertreten.



## Simple life

Passend zum Beitrag fanden auch zwei Lieder aus Taizé in die Playliste. Dazu passt auch «Sarà perché ti amo» von Richi e Poveri, das im vergangenen Sommer jeden Abend im OYAK, der «Bar» von Taizé, von hunderten jungen Stimmen gegrölt wurde. Ausserdem gibt es in der Playlist verschiedene Lieder über und zum einfachen Leben oder Simple Life.

## Wenn der Hunger die Zukunft isst

U.S.A. for Africa (1985) mit dem Song «We are the World» war wohl das populärste Projekt, um Spenden gegen eine Hungersnot zu sammeln. In der Weihnachtszeit 2012 wurde der Song und das Projekt «Radi-Aid» von Africa for Norway gestartet. In Videoclips wurde dazu aufgerufen, ungenutzte Radiatoren in Afrika für Menschen in Norwegen zu sammeln. Das Projekt reflektiert mit satirischen Mitteln stereotype Darstellungen armer Menschen bei Spendenaktionen und will zum Nachdenken anregen. So findest du in der Playlist neben verschiedenen Songs gegen Hunger auch den «Radi-Aid» Charity Song. Viel Spass beim Hören!

KOMPASS  
1/2025, 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