

ju.blabla

2-26

Essen



jungwacht
blauring
sg.ai.ar.gl

Jede Menge Essen in der Jubla 4

Kochen über dem Feuer 6



Jubla-Alltag

Gruppi-Idee: Saisonale Znüni/Zvieri 8

Rückblick in 20s 10

Agenda 12

How to Fresspäckli 13

Jubla-Lüüt

Eine Schar und was sie so treibt – Jungwacht Diepold-sau-Schmitter 14

Neue Gesichter 16



Jubla-Welt

Kein Stress in der Lagerküche – der Chuchipirat hilft dir an Deck 17

Tischspiele für gute Stimmung am Tisch 20

Ämtli-Tipp: (Essens-)Sponsoring 22

Ju(hu)bla

Witze und Rätsel rund ums Thema Essen 23



Essen – Grundbedürfnis oder doch etwas mehr Bedeutung?

Das Thema Essen täuscht in seiner Begrifflichkeit. Wie sehen wir «Essen» in der Jubla?

Den Auftrag, einen philosophischen Einstiegstext über Essen zu schreiben, habe ich zuerst belächelt. Essen? Das macht man halt. Ein Grundbedürfnis – was gibt es da schon zu sagen?

Doch beim zweiten Nachdenken wurde klar: So banal ist das gar nicht. Essen ist überall. Kaum sitzt man am Tisch, geht es los: «Das ist gesund!», «Das solltest du nicht essen!» Bevor man sich versieht wird der Teller Pasta auf dem Tisch Ausdruck einer Lebenseinstellung.

Und dann ist da die Gemeinschaft. Allein essen geht – zusammen essen verbindet. Gerade in der Jubla: im Lager, draussen oder am viel zu vollen Tisch. Jede Grup-

pe hat dabei ihre eigenen Rituale: sei es ordentlich oder wunderbar chaotisch. Am Tisch passiert nämlich mehr als nur Essen. Es wird gelacht, diskutiert, geschwiegen oder einfach genossen. Der Teller wird zur Bühne des Alltags.

Und dann gibt es diese besonderen Momente: Nach einem verregneten Geländespiel sitzt du erschöpft da – und vor dir steht ein warmes Lagermenü. In diesem Moment ist alles einfach gut.

Vielleicht ist Essen genau das: alltäglich und doch besonders.

Mehr dazu findest du in dieser Ausgabe – viel Spass beim Essen, ääh Lesen :)



Kathrin Flammer v/o Talou
FG PR

Impressum

Titelbild GK Linth & StauU, 2026

Bilder Inhalt GK Linth, 2005; Jugendteam Benken, 2025

Redaktion & Lektorat Lara Canini, Jessica Schwager, Erich Koch

Auflage 960 Exemplare

Du hast Lust, in der nächsten Ausgabe mitzuwirken? Melde dich unverbindlich bei der IAST Rebstein:

ast-rebstein@jublaost.ch



Jede Menge Essen in der Jubla

Egal ob in einer Gruppenstunde, an Scharanlässen, in Lagern oder an regionalen sowie nationalen Anlässen: Essen spielt häufig eine wichtige Rolle in der Jubla. Gemeinsame Mahlzeiten bringen die Gruppe zusammen, sorgen für Energie im Lageralltag und schaffen oft Erinnerungen, die noch lange bleiben. In jeder Mahlzeit steckt eine grosse Portion Planung, Organisation und Teamarbeit. Hier findest du einige spannende Fakten und Zahlen rund um das Thema Essen in der Jubla.

Text: Lara Canini

Bilder: Planted Werbefoto, Jubla Altstätten, Bilderarchiv Jubla SGAIARGL

Am Beginn einer jeden Menüplanung steht die Menüauswahl. Wir planen einmal einfach wild drauf los und gehen von den klassischen Spaghetti mit Tomatensauce aus. Dafür rechnen wir uns allein mal die Menge der Spaghetti aus für...

- 10 TN (Gruppenstunde): 1 kg
- 50 TN (Lager): 5 kg
- 2'000 TN (Kantonslager): 200 kg
- 10'000 TN (Jublasurium): 1'000 kg

Beeindruckende Zahlen, oder? Als nächstes schauen wir uns Fakten rund um unseren letzten nationalen Grossanlass, das Jublasurium, zum Thema Essen etwas genauer an.

Essen am Jublasurium

An zwei Standorten (Tägisaal und Sporthalle) gab es jeweils sechs Essensausgabestellen sowie eine zusätzliche Ausgabestelle für alle Personen, welche bei der Anmeldung eine Unverträglichkeit oder Allergie angegeben hatten.

Beim Zmorgen wurden bei einer Schar mit ca. 170 Personen 10 Leitungspersonen gebraucht, um die Kisten mit dem Essen abzuholen. Bei einer Schar von ca. 30 Personen reichten 3 Leitungspersonen aus.

Für Znüni und Zvieri gab es vier separate Stände, wo sich Teilnehmende ausserhalb der regulären Essenzeiten verpflegen konnten. Hier wurden 84'000 Snacks und 4'800 kg Früchte verteilt.

Und um nochmal auf Spaghettimengen zurückzukommen: Insgesamt wurden am Jublasurium 6'800 kg Nudeln und 1'800 kg Tomatensauce gekocht und gegessen.

Die Dimensionen der dafür benötigten Infrastruktur waren enorm. So wurden knapp zwei Kilometer Trinkwasserleitungen, eine Fussballfeldfläche Schutzplatten, zehn Kilometer Stromkabel verlegt und 888 Festbänke gemietet.



Über die vegetarische Verpflegung hat man nach Abschluss des Jublasuriums einiges in den Medien lesen können. Eine Schlagzeile vom Tagesanzeiger sticht dabei heraus: Pascal Bieri, Co-Gründer des Fleischersatz-Unternehmens Planted, hat als Reaktion auf die Berichterstattung über das vegetarische Essen am nationalen Pfingstlager Jublasurium eine Spende von einer Tonne Planted-Produkten für den nächsten Grossanlass angekündigt. Wir freuen uns schon jetzt darauf!



Weitere spannende Zahlen rund ums Jublasurium

- 3 Tage voller Abenteuer in der Natur
- Mehr als 4 Jahre Arbeit im Jublasurium-OK
- 110 ehrenamtliche Mitglieder im OK, davon ein Drittel aus dem Kt. Aargau und 10 aus Wettingen
- Durchschnittsalter der OK-Mitglieder: 26.7 Jahre
- 700 ehrenamtliche Helfende
- 64'780 ehrenamtliche Arbeitsstunden für Vorbereitung und Durchführung inkl. Auf-/ Abbau
- 10'000 Teilnehmende (6'200 Kinder und 3'800 Leitende)
- 235 Gruppen aus der ganzen Deutschschweiz
- 180 Seiten Programmheft
- 220'000 m² Fläche des Lagerplatzes (ca. 31 Fussballfelder)
- 12 km Wolle fürs Geländespiel
- 43 grosse Baumstämme (bis zu 16 m lang)
- 1'200 Europaletten
- 2'830 bestellte Zeltblachen
- 2'900 m Teergitter

Kochen über dem Feuer

**Schlangenbrot ist das beste Brot!
Äplermagronen direkt aus dem Topf,
die über dem Feuer gekocht wurden,
schmecken am besten!
Alle Rezepte für 8 Personen.**

Rezepte: Fabrice Holenstein
Bilder: Pixabay und zVg

Der Klassiker: Äplermagronen

Zutaten

- 4 Zwiebeln
- 4 EL Rapsöl
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 700 g Magronen
- 400 g Gruyère gerieben
- 4 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne oder dem Topfdeckel erhitzen. Zwiebeln darin ca. 10 Minuten knusprig braten.
2. Kartoffeln in grosse Würfel schneiden. In viel Salzwasser nicht ganz durchkochen. Magronen dazugeben und alles 10 Minuten knapp weichkochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben.
3. Rahm und Käse dazugeben und gut verrühren, anschliessend mit Pfeffer abschmecken.

Tipp: Pfeffer und Salz gehen beim Packen schnell mal vergessen. Lieber nochmal checken, bevor man losgeht. Und: mehr Käse ist mehr faiiiiiin.

Variante: Wie im Bild links müssen es nicht zwingend Magronen sein; auch wenn es nicht genau das gleiche ist: Penne tun's auch.

simpel und lecker: Folien-Härdöpfel

Zutaten

- 8 grosse Kartoffeln
- etwas Öl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Creme fraiche



Zubereitung

1. Alufolienstück abreissen und mit Öl bestreichen.
2. Die Kartoffel mehrmals einstechen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Alufolie einwickeln.
3. Eingepackte Kartoffel ins Feuer (nicht direkt in die Mitte) legen
4. Regelmässig wenden und ab und zu mit einem Zahnstocher oder Sackmesser testen, ob die Kartoffel durch ist.
5. Auspacken, halbieren und mit Creme fraiche bestreichen.

Tipp: Parallel Chili con oder sin Carne warm machen und zu den Kartoffeln geniessen.

Hat jemand zmörgele gesagt? (warmes) Biwak-Brot

Zutaten

- 650 g Brotmehl oder Weissmehl
- 1.5 Päckchen Trockenhefe (ca. 10 g)
- 1.5 TL Salz
- 1.5 TL Zucker
- ca. 450 ml lauwarmes Wasser
- Öl oder Butter zum Braten



Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einem Beutel oder einer Schüssel mischen
2. Wasser dazugeben und zu einem weichen Teig kneten
3. Den Teig zugedeckt 1-8 Stunden gehen lassen
4. Eine Pfanne oder Grillplatte über dem Feuer erhitzen und etwas Öl oder Butter hineingeben
5. Teigstücke abreißen, flach drücken und von beiden Seiten 2-4 Minuten goldbraun braten

Tipp: Mit warmer Honigbutter ist's noch besser (150 g Butter gemischt mit 4 EL Honig erwärmen).

Variante (siehe Bild links): gegärten Teig um Stock wickeln und über dem Feuer backen für Schlangenbrot.

Saisonale Znüni/Zvieri

Gruppi-Idee

Ob während deiner nächsten Gruppenstunde oder nach der Wanderung im Lager: ein feiner Snack zwischendurch darf nicht fehlen.

Text: Jessica Schwager v/o Aloja
Bilder: jubla.netz, Betty Bossy, Swissmilk

Darfs noch etwas mehr sein?

Weitere saisonale Rezeptideen findest du auf jubla.netz:



Erdbeer-Trauben-Schlange

Zutaten (für 10 Personen)

- 300 g Trauben
- 80 g Erdbeeren
- 10 Schaschlik-Spieße
- 20 Zuckeraugen
- Zuckerdekor

Zubereitung

1. Erdbeeren vom Grün befreien
2. Weintrauben abzupfen
3. Je fünf bis sechs Trauben und eine Erdbeere auf den Spieß stecken
4. Schlangen mit Zuckeraugen und Zuckerdekor verzieren



Gurken-Schmetterlinge

Zutaten (für ca. 10 Portionen)

- 2 Salatgurken
- 150 g Frischkäse
- 50 Sesambretzeli (ca. 1 Pack)

Zubereitung

1. Gurken in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden
2. Gurkenscheiben mit reichlich Frischkäse bestreichen
3. Pro Gurkenscheibe 2 Bretzeli als Flügel in den Frischkäse stecken

Früchtebrötli

Zutaten (für 6 Personen)

- 500 g Ruchmehl
- 1 Päckli Sauerteigpulver (10 g)
- 1.75 TL Salz
- 0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
- 3.1 dl Wasser
- 2 EL Rapsöl
- 200 g Dörrfrüchte

Zubereitung

1. Mehl, Sauerteigpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, zu einem feuchten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden aufgedoppelt aufgehen lassen
2. Dörrfrüchte in Würfeln schneiden, unter den Teig kneten. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von ca. 16x32 cm auswallen. Teig in 8 Quadrate schneiden. Daraus Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 45 Minuten aufgehen lassen
3. ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220° C vorgeheizten Ofens backen



Rezepte und Bildquellen



Rückblick in 20 s



1



2



3

aus den Kursen 2026

GK Linth & StauU	1,5,7
GLK 3	2,4
SLK	3,6

Du möchtest Fotos deiner Schar oder aus deinem Kurs hier sehen? Schau und/oder frage nach, ob deine Schar oder die Kulei Bilder auf die **Bilderdatenbank Jublaost** geladen hat. Die IAST Rebstein (ast-rebstein@jublaost.ch) hilft Dir gerne, wenn Du Fragen hast.

5



4



6



7



11

Jubla-Alltag

10 Jubla-Alltag

Agenda August - Dezember 2026

Kantone SG/AI/AR/GL & national

Day Dance
SA 29.08.2026
Tickets siehe Flyer

Jubla-Tag
SA 12.09.2026

KaKo 2-26
SO 25.10.2026

**Bundesversammlung
2-26 inkl.
Zukunftsworkshop (SA)**
SA - SO 07.-08.11.2026
Anmeldung siehe Flyer

Region Rheintal



Anlässe Region
Rheintal 2026

**SL-Präses-Stamm /
MIKE Refresher**
FR 21.08.2026

TWC
FR - SO 18.-20.09.2026

Region StauU



Anlässe Region
StauU 2026

Wertschätzungsanlass
FR 06.11.2026

Glühweinplausch
DO 03.12.2026

Region SaWe



Anlässe Region
SaWe 2026

Regionaler Leitendentreff
SA 22.08.2026

**offene Relei-Sitzung
mit SL-Stamm (digital)**
MO 19.10.2026

Region Toggenburg



Anlässe Region
Toggenburg 2026

JublaCamp
MI - SA 14.-17.10.2026

Themenabend II
MI 18.11.2026

Adventsbrunch
SO 06.12.2026

Region Linth



Anlässe Region
Linth 2026

Stammtisch
FR 21.08.2026

SL-LL-Rat
DO 03.09.2026

JublaCamp
MI - SA 14.-17.10.2026

Stammtisch
FR 30.10.2026

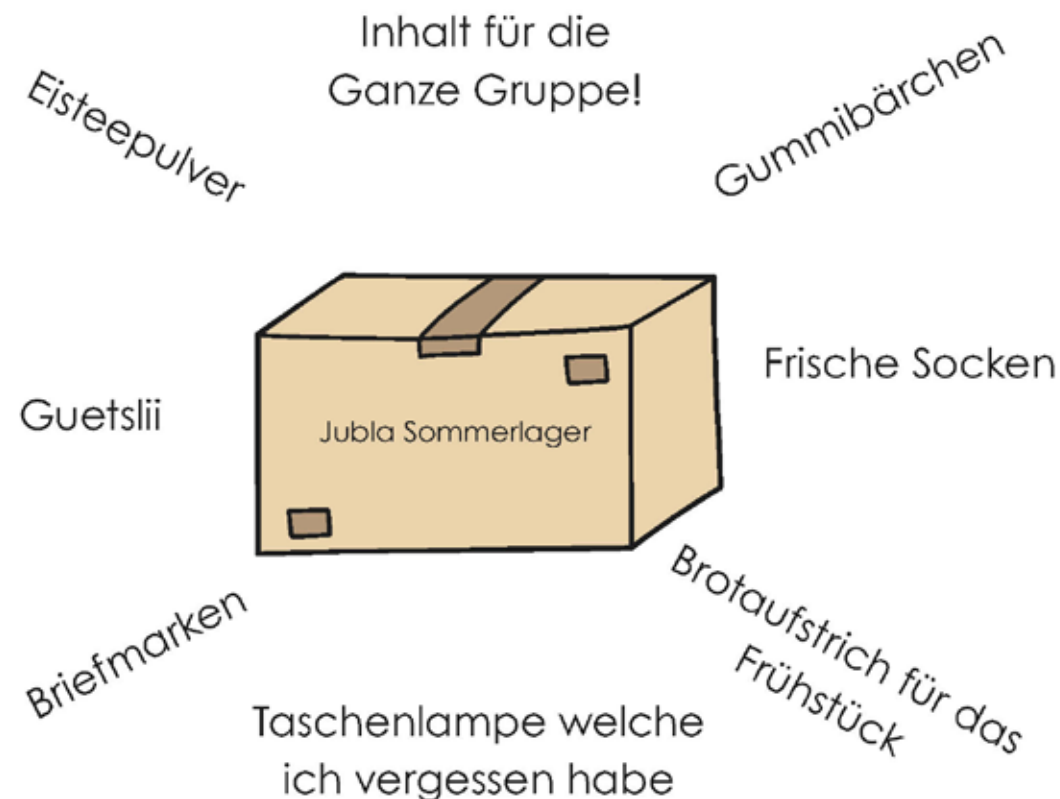
linth.thematisiert
MI 11.11.2026



How to Fresspäckli

**Die hohe Kunst des Fresspäckli-
sammenstellens: Lass dich inspi-
rieren oder schick dieses Bild einer
Person, die dir im nächsten Lager
ein Fresspäckli schicken soll.**

Fabrice Holenstein



Eine Schar und was sie so treibt ... Jungwacht Diepoldsau-Schmitter

Die Jungwacht Diepoldsau-Schmitter wurde im Jahr 1948 gegründet und wird im Jahr 2028 ihr 80-jähriges feiern. Der Verein mit Vereinsheim beim Strandbad Diepoldsau liebt es, ins Zeltlager zu gehen und dort gemeinsame Abenteuer zu erleben. Neben dem Sola im Zelt sind die Diepoldsauer für vollen Einsatz bei Geländespielen bekannt.

Text: Gian Frei und Aramis Köppel
Bilder: JW Diepoldsau-Schmitter



Scharwebseite

jungwacht-diepoldsau.ch



Der Blauring Goldach hat euch nominiert und wollte wissen, «was verstoht mer genau unterme Zack-Zack»?

Ein Zack-Zack ist ein Sonnenbrötli mit einem dünnen Stück Fleisch und einer guten Sauce. Weil das Fleisch so dünn ist, geht die Zubereitung zack zack. So kann der Hunger nicht nur gut sondern auch schnell gestillt werden.

Was war euer schönster/bester/jublastischster Moment im letzten Jahr? Und was war daran so speziell?

Für uns war es definitiv das Singen am Lagerfeuer im Sola 2025 in Aquila, da alle Teilnehmenden und Leitenden vollgas mitgesungen haben

Steckbrief

- **Region:** mier seand usam Rheantl
- **Anzahl Leitende:** 14
- **Anzahl Kinder:** 38
- **Lieblingslageressen:** Pulled-Pork Burger
- **Bester Scharanlass:** Funken
- **Liebstes Lagerfeuerlied:** Schmugglerlied
- **Tollstes Lagermotto:** Schotten
- **Zelt- oder Hauslager?** Für uns kommt nur ein Zeltlager in Frage
- **Basteln oder Geländespiel?** Für uns sicherlich Geländespiel



Wie viele Anlässe führt ihr in einem Jubla-Jahr durch? Sind das alles vereinsinterne Anlässe oder sind die auch für die Öffentlichkeit bestimmt?

Wir haben beides. Diverse Anlässe führen wir für die Bevölkerung durch, unter anderem den Funken und das Novembermärtli. Bei uns gibt es aber auch scharinterne Anlässe, welche wir nur im Verein durchführen.

Welcher Anlass darf im Jubla-Jahr der Jungwacht Diepoldsau-Schmitter auf gar keinen Fall fehlen und wieso?

Für uns darf das Sola nicht fehlen, da es unser Schar-Höhepunkt ist. Wir gehen eine Woche ins Zeltlager und freuen uns egal bei welchem Wetter auf eine tolle Zeit miteinander.

Was hat die Jungwacht Diepoldsau-Schmitter, was andere nicht haben?

Unsere Schar hat einen Container, welchen wir mit unserem Material fürs Sola beladen. Dieser wird jeweils von einem Lastwagen zu unserem Lagerplatz gebracht. Unser Material zusammen mit unserem Gepäck selbst zu transportieren wäre sehr umständlich.

Was darf auf eurer Lager-Packliste nicht fehlen und weshalb?

Bei uns darf die Badehose im Gepäck nicht fehlen, da wir immer irgendwo baden gehen, sei es im selbstgebauten Pool (siehe Foto) oder im Schwimmbad um die Ecke.

Welcher Block ist in welchem Lager ein Muss und wieso?

Im Sola und im Pfla darf der Bändelikampf nicht fehlen, da sich unsere Teilnehmenden dann so richtig austoben können.

Welches ist euer Lieblings-Hosensackspiel?

Unser Lieblings-Hosensackspiel ist 'Bernhardiner-Wuff-Wuff'. Bei diesem Spiel geht es

darum, dass der Bernhardiner-Wuff-Wuff die anderen Mitspieler*innen fängt. Man benötigt ein Feld, auf dem man sich frei bewegen kann.

Der Bernhardiner-Wuff-Wuff ruft: «Wer hät Angst vorem Bernhardiner-Wuff-Wuff?» Die anderen rufen: «mer nöd». Bernhardiner-Wuff-Wuff: «und wenn i kumm?». Andere: «denn rennamer dafu».

Dann muss der*die Fänger*in die anderen fangen (z.B. mit Hochheben oder dreimal auf den Rücken klopfen). Das Spiel ist fertig, wenn alle gefangen wurden. Wer gefangen wurde unterstützt den Bernhardiner-Wuff-Wuff.

Stellt euch vor, alles Spielgeld vom Casino-Abend ist echt. Was macht ihr damit?

Wir würden sicher mal einen Leitendenplausch durchführen. Wir sind aber nicht egoistisch und würden es auch für unsere Teilnehmenden brauchen, um ein grossartiges Highlight im Sola zu durchzuführen.

Welche Schar möchtet ihr als nächstes nominieren und was wolltet ihr sie schon immer fragen?

Wir nominieren die Jubla Gams und wollten von ihnen schon immer wissen: Habt ihr den Anlass Funken bei uns abgeschaut oder wie lange macht ihr das schon in eurer Schar?



Neue Gesichter

16 Jubla-Lüüt



Vor- und Nachname: Simon Lenherr

Mein Jubla-Gremium: Kalei

Meine (ehemalige) Schar: Jungwacht Herisau

In der Kalei bin ich zuständig für:

Finanzen: Ich bin dafür verantwortlich, wie wir kantonale Projekte finanziell planen und umsetzen können und dass meine Kalei-Gspändli ihre Spesenformulare einreichen.

Haus- oder Zeltlager?: Zeltlager

Mein Tipp für die Menschheit:

Lieber machen und probieren, nicht zu lange nur studieren.

Engagierst du dich in einem kantonalen Gremium oder einer Relei und warst noch nie in der Rubrik 'neue Gesichter'? Dann melde dich:

ast-rebstein@jublaost.ch



Du möchtest wissen, wer sonst noch in unseren Gremien und Teams mitarbeitet? Auf unserer Webseite findest du die Mitglieder der Kantonsleitung und der Regionalleitungen sowie Kontaktangaben zu Fachgruppen und Teams:

jublaost.ch



Kein Stress in der Lagerküche – der Chuchipirat hilft dir an Deck

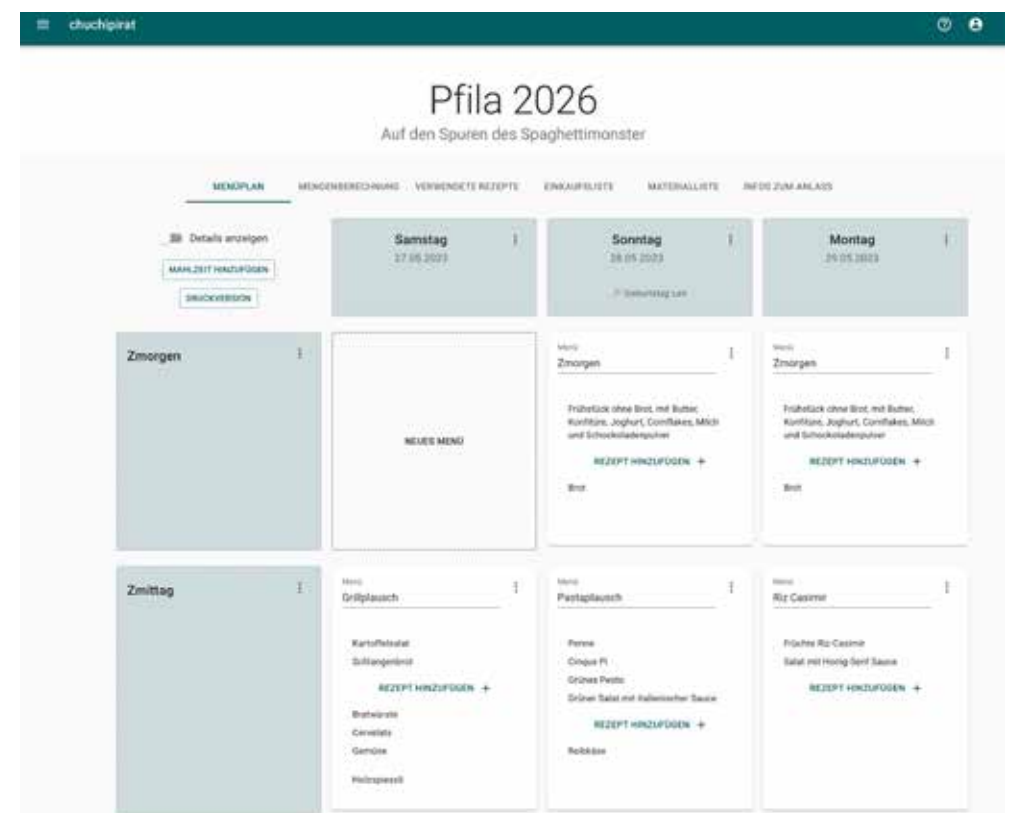
Der Menüplan steht, die Teilnehmendenzahl auch – und jetzt? Wer schon mal eine Lagerküche für 30 oder mehr Personen geplant hat, weiss: Das ist weniger Kreativküche als Tabellenakrobatik. Der Chuchipirat will das ändern. Das kostenlose Online-Tool wurde genau für diesen Moment gemacht.

Text: Gio Cettuzzi

Fotos: Screenshots; Vorstand Chuchipirat

Es beginnt immer gleich: Ein paar Wochen vor dem Lager, irgendwo zwischen Programm basteln und Ausrüstungsliste zusammenstellen, steht die grosse Frage: Was kochen wir eigentlich – und wie viel davon? Und natürlich: wer, wie, wann einkauft. Wie viele Kilo Teigwaren 47 Portionen Pasta überhaupt sind. Und ob das Budget reicht, wenn man dreimal Fondue plant.

Ich kenne dieses Gefühl gut. Seit über 15 Jahren koche ich in Lagern und Kursen der Jungwacht Blauring – und genauso lang hat mich die Planung genervt. Irgendwann habe ich mir eine Excel-Tabelle gebaut: mit Skripten, die Einkaufslisten erstellen



17 Jubla-Welt

und Rezepte automatisch auf die benötigte Menge hochrechneten. Praktisch. Bis Freunde das Tool auch wollten. Plötzlich kursierten verschiedene Versionen, jede mit eigenen Anpassungen und Fehlern – und jede Korrektur musste mehrfach nachgeführt werden. Eine klassische Excel-Hölle.

Von der Tabellenkalkulation zum Piratenschiff

Die Lösung: ein zentrales, webbasiertes Tool, das alle nutzen können – immer aktuell, immer gleich. Im Rahmen meines Masterstudiums habe ich dieses Projekt angepackt. Eineinhalb Jahre ehrenamtliche Arbeit später war der Chuchipirat geboren. Im Frühjahr 2024 legte er offiziell ab – kostenlos und für alle zugänglich.

Heute nutzen rund 1'600 Leiterinnen und Leiter das Tool. Hauptsächlich aus Jungwacht Blauring, aber auch aus Pfadi, Cevi, von Schulen für Klassenlager und vielen anderen Vereinen und Gruppen. Alle mit dem gleichen Ziel: gut kochen, ohne sich dabei zu verausgaben – zumindest beim Planen.

Was der Chuchipirat an Bord hat

Der Chuchipirat ist kein digitales Kochbuch und kein weiterer Rezepte-Blog. Er ist ein Planungstool, das dir die langweiligen Teile der Lagerküche abnimmt:

Menüpläne erstellen – Wähle aus einer wachsenden Rezeptdatenbank und baue deinen Menüplan für das gesamte Lager zusammen. Übersichtlich, strukturiert, mit wenigen Klicks.

Rezepte skalieren – Egal ob 12 oder 120 Portionen: Der Chuchipirat rechnet alle Zutatenmengen automatisch um. Kein Taschenrechner, kein «irgendwie mal vier»-Bauchgefühl. Das skalierte Rezept kannst du danach als PDF exportieren und ausdrucken – so musst du am Herd nicht mit dreckigen Fingern durchs Handy scrollen.

Einkaufslisten generieren – Aus dem fertigen Menüplan erstellt das Tool automatisch eine vollständige Einkaufsliste. Alles gesammelt, nichts vergessen.

Einheiten umrechnen – 32 Esslöffel Salatsauce für 42 Personen? Viel Spass beim

Abmessen. Der Chuchipirat rechnet dir das automatisch in sinnvolle Einheiten um – in diesem Fall schlicht 4,8 dl. Klein, aber fein: Genau solche Umrechnungen sparen dir in der Lagerküche echte Zeit und echte Nerven.

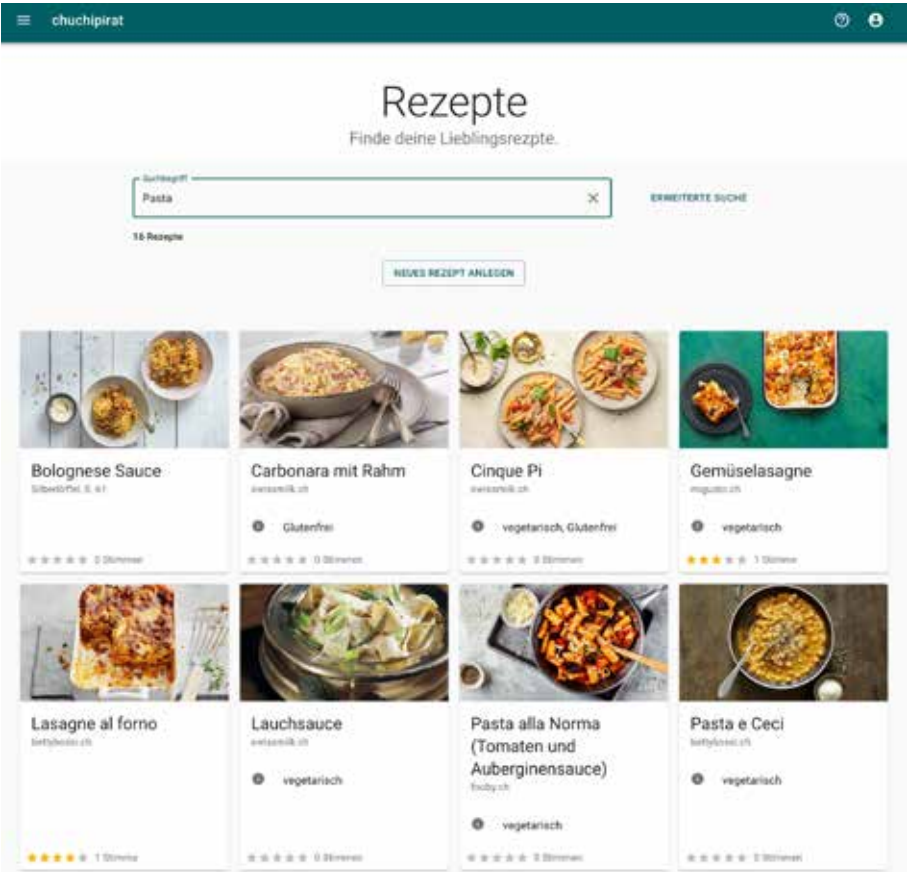
Das Beste daran: Der Chuchipirat läuft direkt im Browser. Kein Download, keine App, keine versteckten Kosten. Einfach Account erstellen und loslegen.

Ehrenamtlich – und auf Spenden angewiesen

Hinter dem Chuchipirat steckt kein Start-up, kein grosses IT-Unternehmen – sondern der gemeinnützige Verein chuchipirat, der das Tool vollständig ehrenamtlich betreibt und weiterentwickelt. Die laufenden Kosten für Server und Infrastruktur werden ausschliesslich durch Spenden gedeckt.

Wenn dein Lager oder dein Anlass am Schluss einen kleinen Betrag übrig hat: Eine Spende an den Verein chuchipirat hilft direkt, das Tool am Laufen zu halten – und damit jedes Jahr Hunderte Lager ein kleines bisschen entspannter zu machen.

Jetzt reinschauen: chuchipirat.ch – Account erstellen, Rezepte entdecken, Menüplan bauen. Die Piraten-Crew freut sich auf dich.



Weiterführende Links

chuchipirat.ch



help.chuchipirat.ch



instagram: chuchipirat



Tischspiele für gute Stimmung am Tisch

Während dem Essen etwas Stimmung und Action gefragt? Hier findest du eine Sammlung an Tischspielen, die das gemeinsame Essen etwas aufpeppen.

Text: Katharina Flammer v/o Talou

Bilder: generative KI, Bilderarchiv SGAIARGL

Gemeinsam geht es besser

Als Vorbereitung musst du für jeden Teilnehmenden ein ellenlanges Stück Schnur vorbereiten. Sobald alle am Tisch sitzen, beginnst du, die Hände der Sitznachbarn zusammenzubinden. Wenn du also hinter einer Person stehst, bindest du ihr rechtes Handgelenk mit dem linken Handgelenk der Person auf ihrer rechten Seite zusammen. Führst du das so weiter, entstehen lange Menschenketten, die während dem gesamten Essen so zusammengeknüpft bleiben.

Sobald man sein Essen zum Mund führt, stellt sich schnell heraus wie kollegial die Gspändli links und rechts sind – oder eben nicht. Das erste Highlight ist aber bereits das Schöpfen!



Handschellen

Jede*r hat seine eigenen Hände vor sich zusammengebunden. Wie mit Handschellen wird nun das Essen eingenommen, die Hände bleiben immer dicht beieinander.

Verbotene Worte

Vorbereitend legst du auf die Tische einige Filzstifte (Hautverträglichkeit beachten, Adrenalin-Junkies greifen natürlich zum wasserfesten Edding).

Es ist verboten, in den Gesprächen am Tisch «Ja» oder «Nein» zu sagen. Wer diese einfache Regel bricht, bekommt einen Strich ins Gesicht. Auch hier gibt es eine Adrenalin-Junkie-Regel: Die zuhörende Person entscheidet, wo der Strich angesetzt wird und wo er endet.

Kettenreaktion

Dieses Spiel ist etwas aufwändiger vorzubereiten, doch danach immer wieder einsetzbar. Du schreibst für jeden Teilnehmenden eine Aufgabe. Die nächste Aufgabe steht immer im Bezug zur vorherigen. Beispiel:

«Immer wenn jemand in deiner Nähe Tee einschenkt, stehst du auf und rufst laut 'jetzt gehts los!'»

«Wenn jemand 'jetzt gehts los' ruft, gehst du zum Küchenteam und bedankst dich bei jeder Köchin und jedem Koch per Handschlag für das Essen.»

«Wenn du siehst, dass sich jemand beim Küchenteam bedankt, dann...»

Du kannst eine lange oder mehrere kürzere Kettenreaktionen vorbereiten.

Pflegeheim

Je zwei Essende sind ein Team. Alle werden zu Pflegerinnen und Pfleger und geben ihrem Gegenüber das Essen ein. Wir empfehlen zur Sicherheit: nur Löffel zu benutzen.



Was du beachten solltest:

Es gibt Kinder, für die Esssituationen herausfordernd sein können. Für sie kann es hilfreich sein, individuelle Lösungen zu finden. Zum Beispiel besondere Abmachungen oder einen «Ferien-Tisch», an dem die Regeln bewusst gelockert werden und Kinder ihren individuellen Bedürfnissen entsprechend essen können.

Gleichzeitig profitieren andere Kinder davon, wenn die Esssituation spielerisch und entspannt gestaltet wird. Tischspiele können dazu beitragen, einen positiven Zugang zum Essen zu ermöglichen oder einfach eine Auflockerung sein.

Vor lauter Spass beim Essen muss bei der Planung immer bedacht werden, dass es Kinder mit Allergien und Intoleranzen gibt. Besonders, bei gegenseitiger Essenseingabe oder wenn das Essen serviert wird, sind Tischspiele entsprechend anzupassen.

Stumme Gesell*innen

Falls du und das Leitungsteam sich nach Ruhe während dem Essen sehnen, ist dieses Spiel super geeignet. Dafür musst du vor dem Tischdecken Packpapier auf den Tischen auslegen und dazu ein paar Stifte pro Tisch bereitlegen.

Während dem Essen gilt es mucksmäuschenstill zu sein. Kommuniziert wird nur per Schrift-Botschaften auf dem Packpapier-Tischtuch. Wem doch einmal ein Wort herausrutscht, muss z.B. ein Teil des Bestecks oder etwas anderes, das zum Essen benötigt wird, abgeben. Tipp: Die Liste der abzugebenden Sachen nicht nur erzählen, sondern gut sichtbar aufhängen. Das könnte dann so aussehen:

1. Wort: Messer abgeben
2. Wort: Stuhl abgeben
3. Wort: Gabel abgeben



Ämtli-Tipp: (Essens-)Sponsoring

Im Blauring Goldach fragen wir jedes Jahr für unseres Sommerlager diverse Sponsoren an. Unser Ablauf sowie einige Tipps findest du hier.

Text: Simona Drobnjak v/o Nahari
Foto: Blauring Goldach

Für einen guten Überblick führen wir eine Excel-Tabelle. Auf dieser sind alle Sponsoren mit Kontaktdaten zu sehen, bei denen wir bereits mal angefragt haben.

Weiter tragen wir hier ein, wer was beiträgt und auch wer eine Spende abgelehnt hat. So können wir sicherstellen, dass wir im nächsten Jahr die richtigen Sponsoren erneut anfragen und diejenigen, die bereits abgelehnt haben, nicht mehr. Darüber hinaus tragen wir in der Liste den aktuellen Status der Anfrage ein.

Grosse Firmen stellen auf ihrer Webseite meist ein Formular für Sponsoringanfragen bereit. Die meisten anderen Anfragen versenden wir per Mail. Anfragen an den Bauer in unserem Dorf versenden wir per Post. Tipp: Kennst du die Bauern/Unternehmen in deiner Umgebung: Viele freuen sich auch über direkten Kontakt bei einem Bsüechli. Wir fragen immer zuerst in unserer direkten Umgebung an.

Für unsere Anfragen haben wir eine Vorlage erstellt: In wenigen Sätzen erklären wir, was die Jubla ist, dass das Lager eine tolle Sache ist und dass Spenden wichtig für die Durchführung sind. Den Text passen wir aber für jede Anfrage einzeln an.

Mehr Tipps fürs Sponsoring findest du auf jubla.netz:



Zum Beispiel nennen wir das Produkt, das wir am liebsten haben und für was wir dieses gebrauchen können. Wir erwähnen auch, dass das Logo der Sponsoren am Lagerrückblick zu sehen ist.

Für unser Lager haben wir langjährige Unterstützer*innen, die uns mit Milchprodukten, Erfrischungsgetränken und vielen weiteren Lebensmitteln versorgen. Viele Bauern aus unserer Umgebung tragen mit Früchten, Gemüse und weiteren frischen Lebensmitteln zu einem tollen Lager bei.

sehr wichtig: Danke sagen

Sponsoring ist zu einem wichtigen Standbein in der Finanzierung unseres Sommerlagers geworden. Uns ist es wichtig, die Kontakte aufrecht zu erhalten, damit wir auch in kommenden Jahren auf die Unterstützung zählen können. Neben einem individuellen Danke erwähnen wir alle Sponsoren an unserem Lagerrückblick.



Ju(hu)bla

Lara Canini

Witze rund ums Thema Essen

«Schatz was gibt es zu essen?»

«Nichts!»

«Das gab es schon gestern!»

«Ich hab auch für zwei Tage gekocht!»

Was denkt sich ein Hai wenn er einen Surfer beobachtet?

«Mmmh ... und so nett angerichtet ... mit Brettchen und Serviette.»

«Herr Ober! In meinem Salat liegt ein Gebiss!»

«Oh, laffen Ffie mal ffehen!»

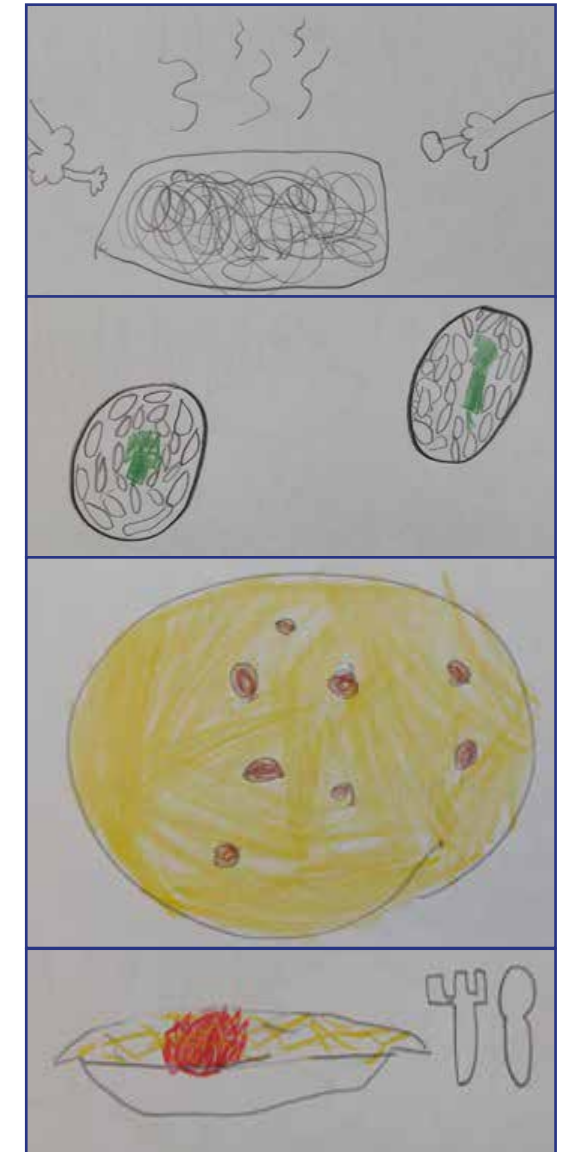
Alle Kinder essen Fleisch – außer Björn, der mag nur Möhr'n.

Was isst der Dalai Lama zum Frühstück?
Buddhabrot.

Was ist das wichtigste in der Knackwurst?
Das 'n' – sonst wär's ne Kackwurst!

Essenraten

Errate das Lieblingessen der 1. Klässler:



Lösungen (von hinten nach vorne lesen):

1. ENGASAL
2. IHSUS
3. NETTELEMO
4. ITTEHGAPS

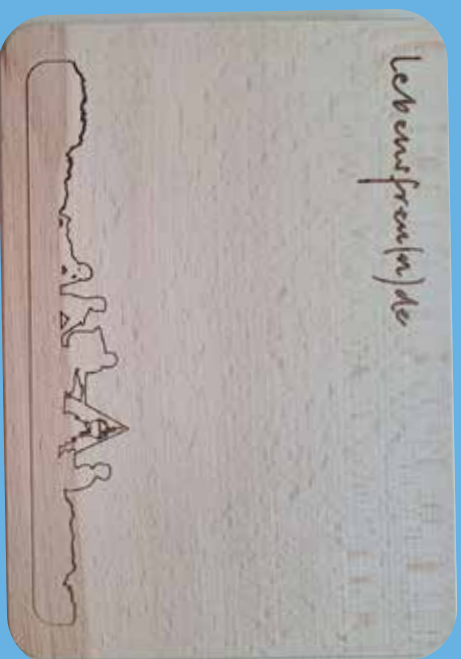


P.P.
9000
St. Gallen



Unser Essens-Fanartikel für dich!

Im Fanartikelshop auf jublaost.ch findest du das perfekte Gadget für deine Küche:
das Lebensfreu(n)de Brettli:



Gönn dir ein neues Jubla-Gadget!

Du findest unseren Shop online:

