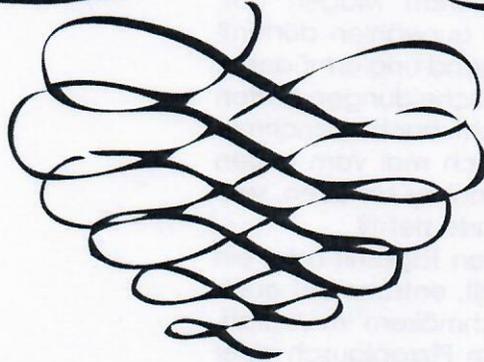




Menu du jour:

Le Jubblatt



Entree:

*Editorial, Waer Bueschu, Grundkurs, Ciao Inga, Kantonskonferenz,
Jahresziele, Organigramm*

Hauptgang:

*Leben als Menue, al dente, Hamburger oder doch
lieber Fozzuschnitten?, Kulinarisch um die Welt*

Dessert:

*Kaleivorstellung, Adressen, RastNeus,
Jahresthema: Jublimage*



Le Menu

Ich hätte gerne das Steak all' aceto balsamico, à point und möglichst mager, dazu Penne Napoli garniert mit frischem Basilikum, als Vorspeise nehme ich das Übliche, wobei mir als Nachtisch das Mousse au chocolat mit frischen Eiern sicher munden würde oder wäre das Tiramisu natürlich auch mit frischen Eiern doch köstlicher? Manchmal möchte ich mein „Lebensmenü“ auch einfach nach meinem Gusto zusammenstellen wie in einem Restaurant, wo der Kunde König ist. Ich stelle mir mein Leben selbst zusammen, grad so, wie es mir passt, einfach vorzüglich, oder doch nicht? Bekommt es unserem Magen gut, wenn wir einfach immer auswählen dürfen? Ist es nicht auch anstrengend und ermüdend, immer wieder eigene Entscheidungen treffen zu müssen? Wäre es nicht auch manchmal bekömmlicher, sich einfach mal vom Leben einladen zu lassen und mal zu schauen, was auf der heutigen Menükarte steht?

Nun denn, egal ob ihr den Tageshit oder ein Menü à la carte auswählt, entscheidet euch auf jeden Fall für das Schmökern im Jublatt, sei es als Apéro vor dem Pizzaplausch oder als Schlusschnäpschen nach einem gemütlichen Fondueabend. Es wird in jedem Fall gut verträglich sein.

daniela

editorial impressum	2
wär büschù ?	3
grundkursbericht	4
ciao inga	5
kantonskonferenz, protokoll	6
kantonskonferenz, take-away	8
jahresziele ressorts	10
organigramm	11
thema: le menu	12
kalei-vorstellung	20
adressen	22
rast-news	23
jahresthema: jublimage	24
ranft-treffen	26

impressum

Das Jublatt ist die Zeitschrift der Jubla im Kanton Freiburg.

herausgeberInnen:

Kantonsleitung und
die Regionale Arbeitsstelle
Rue de Rome 4
1700 Fribourg
026 323 37 60
rast@jubla-freiburg.ch

redaktion:

Fanny Käser-Käsermann
Sabine Brühlhart
Daniela Fahrni
Eveline Roggo
Matthias Roggo
Myriam Egger
Christine Wyler

freie mitarbeiterInnen:

Christiane Dilly

druck:

Sensia AG, Düringen

aufgabe:

390 Exemplare

beiträge:

Nach Möglichkeit per Mail (jublatt@jubla-freiburg.ch) oder gespeichert auf CD an die Rast. Persönlich unterschriebene Texte gelten als Meinung des Verfassers/ der Verfasserin. Die Redaktion behält sich vor, auf den eingegangenen Seiten gestalterische Änderungen vorzunehmen.

nächstes jublatt:

Die Beiträge müssen bis spätestens anfangs Dezember 07 bei der Redaktion eingehen. Das nächste Jublatt erscheint Ende Dezember 07.



In diesem Jublatt stellen wir euch Nadine Habegger aus der Jubla Gurmels vor. Nadine ist seit der 4. Klasse voll begeistert in der Jubla. Sie absolviert das vierte Jahr im Collège St. Michel. In der Freizeit triffst du sie, wo's gute Musik und eine angenehme Atmosphäre gibt.

Jublatt: Wie bekannt bist du in der Jublaszene?

Nadine: Das würde man wohl besser die Jublattleser fragen. Kennt ihr mich?

J: Wie sieht deine bisherige Jublakarriere aus?

N: Als kleines Mädchen bin ich in der 4. Klasse in die Jubla Gurmels eingetreten und das hat mir da so gut gefallen, dass ich es bis heute immer noch nicht übers Herz gebracht habe, diese tollen Leute wieder zu verlassen. Vor drei Jahren wurde ich dann Leiterin und weil ich am Collège, wie die Meisten glauben, eh zu viel Freizeit habe, entschloss ich mich letztes Jahr kurzerhand das Lager zu leiten. In diesem Jahr sitze ich nun auch noch in der Scharleitung und helfe im Grundkurs mit zu leiten. Dies sollte dann vorerst einmal reichen.

J: ...und wie geht es weiter?

N: Im Moment sind unser Team und die Kinder

nadine habegger

so toll, dass es noch lange so weitergehen könnte wie bislang. Aber who knows, welche Idee mir nächstes Jahr den Kopf verdreht und zu was sich die gurmels Leiter noch so überreden lassen müssen ;-)

J: Erzähl uns dein schönstes Jubla-Erlebnis!

N: Jedes Lager ist einmalig und unvergesslich. Klasse fand ich aber auch das „Braveheart“ im JuLeiKu 04, nachdem es geregnet hat und auch der hinterletzte Leiter im Schlamm baden ging.

J: Diese Ausgabe des Jublatts trägt den Titel „Le menu“. Was fällt dir dazu ein?

N: Eindeutig ESSEN! Wodurch ich mich fast gezwungen fühle, unsere super Lagerküche von diesem Jahr zu erwähnen. Das war Spass & Schlemmen pur à la Crème de Jéjé, Estonette, Christophe et Rosanna.

Nun noch ein paar persönliche Fragen:

J: Welche Hobbies hast du?

N: Musik, JuBla, singen, malen, gestalten, snowboarden, Freunde, Kunst....

J: Was würdest du auf eine einsame Insel mitnehmen?

N: Meine neun Gurmuserinnen und falls sie mir zu viel werden noch meine Gitarre.

J: Wo triffst man dich im Ausgang?

N: Überall wo „gute“ bzw. „hörbare“ Musik läuft und eine angenehme Atmosphäre herrscht.

J: Was wünschst du dir für die Zukunft?

N: Von aussen etwas mehr Anerkennung für unsere Arbeit als Leiter/innen und „a Hampfela“ kreative Ideen.

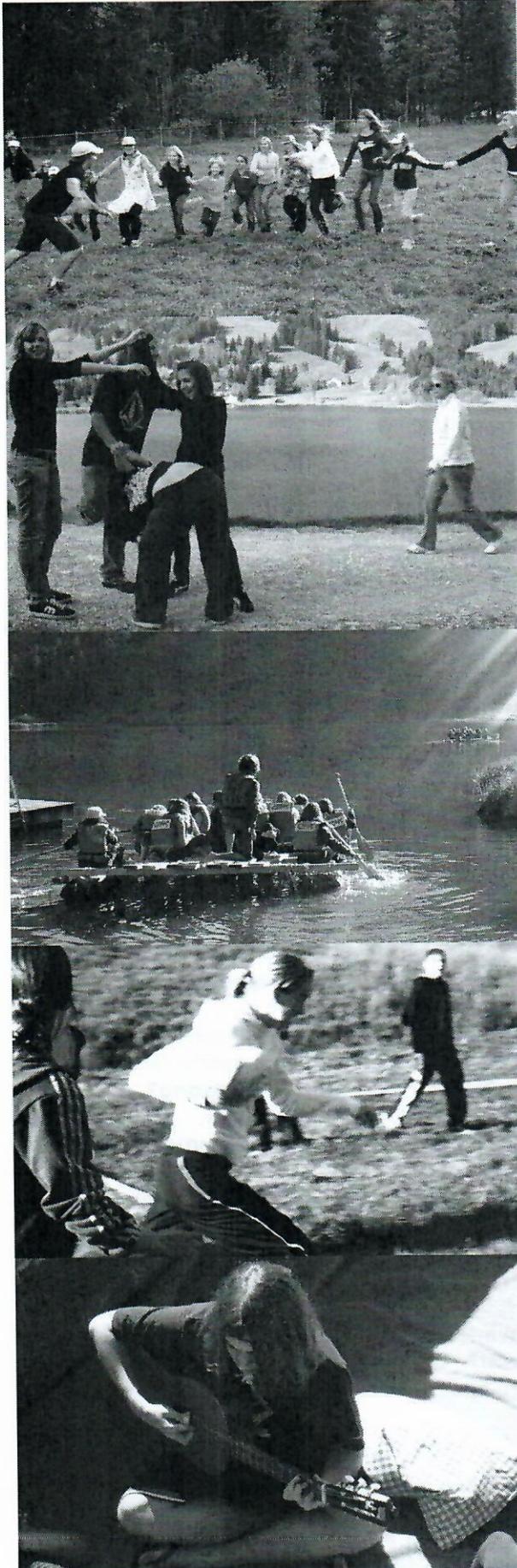
J: Und zum Schluss noch freier Raum für freie Worte! (Was du uns sonst noch sagen möchtest)

N: Churz u bündig: Jubla fägt!!!

Nadine, merci für dini Zyt wo du für d'Ching u für d'Jubla gisch!!!

fanny

wär büschù?



Sagen, Märchen und ein Störfall

Bei sagenhaftem Wetter genossen wir fünf Tage im Schwarzsee. Aber fangen wir doch mal ganz von vorne an...

Anreise: 22 topmotivierte Jugendliche trafen sich am Samstag in der Früh (es war gerade Ferienbeginn!!!) am Bahnhof in Freiburg. Nach einer kurzen Einführung auf der Rast und dem gegenseitigen Kennenlernen mürdeten wir ein geiles Anreisegame. Um bei diesem Spiel Punkte zu sammeln, mussten wir gute Taten vollbringen, wie zum Beispiel: ein Ei kochen, Staub saugen oder einer Grossmutter über die Strasse helfen.

Die Verlierergruppe montierte ihre Rucksäcke und buckelten sie über die 151!!! Treppenstufen zum Jugendhaus St. Michael. Das Abenteuer konnte beginnen...

Wir lernten sehr viel und hatten dabei immer sehr viel Spass. Uns gefiel besonders, dass wir unser eigenes Floss bauen konnten und damit über den Schwarzsee fahren.

Später, am gleichen Tag, leiteten wir eine Gruppenstunde für Kinder aus Plaffeien. Der Enthusiasmus der Kinder liess unser junge Jublaherz höher schlagen.

Auch sonst war das Programm sehr abwechslungsreich: von gemütlichen Arbeitsmodulen bis zu spannenden Nachtgeländespielen wurde uns alles geboten.

Der letzte Abend war ein Hit!

Eine herrliche Lasagne und kreative Eigenproduktionen waren der Auftakt für eine lange, unvergessliche Nacht: Die „Nachtpuuren“ rockten die Bude und hauchten dem „Wurzumaa“ Leben ein.

Am Mittwochmorgen wurde das Haus geputzt; und schon bald verliessen wir die idyllische Berglandschaft zugunsten unserer vertrauten Umgebung.

d' nachtpuure u der wurzumaa

Liebe Inga,

Tja, nach einem Jahr verlässt du uns schon und was uns bleibt, ist Danke zu sagen!



Doch halt, haben wir nicht was vergessen?
Bist du nicht schon vorher oft auf der Rast gesessen?
Ach ja, du warst schon lange in der AGA,
hast Kurse geleitet und Leiter begleitet,
hast gecoacht und gemacht und wir haben alle gedacht:
Die Jubla ist dein Leben!

Und das Jublatt ja auch,
zusammen gebastelt und gelayoutet
bis aus dem Kopf kam Rauch.

Jetzt soll dieses Leben vorbei sein?
Hast du dir das gut überlegt?
Und was kommt denn dann?
Wird es dir nicht langweilig?
Nach Bern willst du gehen, weg aus dem Oberland,
studieren wie die Grossen, Germanistik und Philosophie.
Was willst du denn damit schaffen?
Kriegst du nicht Heimweh?
Und merkst, was dort oben in Bern läuft,
das ist auch nicht alles lässig.
Studentin sein ist schon sehr anders als Lehrerin...

Wir wünschen viel Glück auf all deinen Wegen
und mögen sie an ein gutes Ziel dich führen.
Keine blöden Sprüche dich draus bringen,
und was du anpackst dir gelingen.
Dich manchmal weiterhin sehen,
wird ja sowieso geschehen,
noch ist der Abschied nicht komplett.
Und der Frühlings-GLK
muss (noch) nicht verzichten auf Inga.

Mach's gut und geniess es.
Lass es dir nicht nehmen, das lockere Studentenleben.
Viel Spass beim Bern kennen lernen und dort dich einleben.

Danke vielmals für dein Engagement!

christiane

ciao inga!

Protokoll

**Kantonskonferenz vom 30. September 2007
im Vereins- und Kulturhaus Heitenried**

Anwesende Scharen:

Jubla Alterswil: Catherine Folly, Stefan Leiser
Jubla Düringen: Florian Schraner, Nicolas Marbach
Jubla Giffers- Tentlingen: Julia Hayoz, Sandro Jungo
Jubla Gurmels: Nadine Habegger, Sarah Folly, Andrea Henniger
Jubla Heitenried: Linda Keller, Madeleine Kempf
Jubla Plaffeien: Rafael Lötscher, Sarah Kaeser, Nadine Neuhaus
Jubla Ratatouille: Stephanie Stoll, Gabriel Dietrich, Nicole Haymoz
Jubla Schmittlen: Christoph Egger
Jubla St. Antoni: Mireille Schmutz, Yannick Aebischer
Jubla St. Ursen: Markus Riedo, Gaëlle Waeber, Claire
Jubla Tafers: Dominique Genilloud, Jeannine Waeber
Jubla Wünnewil-Flamatt: Marc Roux, Claudia Dürmüller

Anwesende KantonsleiterInnen:

Sonja von Niederhäusern, Christiane Dilly (Präses), Sabine Brühlhart, Isabelle Heimo, Petra Burri, Eveline Roggo, Philippe Bossart, Laurent Genilloud

Ehemalige Kantonsleiterin:

Ingrid Thalmann

Geschäftsprüfungskommission: -

Regionale Arbeitsstelle:

Fanny Käser-Käsermann (Protokoll)

Entschuldigt:

Roman Kaderli und Silvio Rolli (GPK)

1. Begrüssung

Petra begrüsst alle Anwesenden und erklärt anhand der Traktanden den Ablauf des heutigen Nachmittags. Speziell begrüsst sie Stefan Dräyer von der Bundesleitung, der uns im ersten Teil das „Take Away“ Fitnesssteller mit Projektschnitzel servieren wird.

2. Take - Away

Im ersten Teil führt uns Stefan mit hilfreichen

Tipps zur Organisation von kulturellen Anlässen und Projekten durch zahlreiche Menüs.

Im zweiten Teil wird das Gehörte in Gruppenarbeiten angewendet und es entstehen interessante Projekte wie etwa eine englische Tea-Party oder das Morgenstund -hat -Gold -im -Mund -Gipfelbacken.

Merci Stefan für dieses spannende Take-Away.

Nach einer kurzen Pause mit süsser Verpflegung von der Jubla Heitenried (Merci!!!) geht's zügig weiter.

3. Wahl der StimmenzählerInnen

Als StimmenzählerIn werden Nadine Habegger von der Jubla Gurmels und Gabriel Dietrich von der Jubla Ratatouille mit einem tosenden Applaus gewählt.

Es sind 29 Stimmberechtigte anwesend.

4. Vorstellen der Kantonsleitung

Petra erklärt kurz das Organigramm. Ein Reporter interviewt die einzelnen Kantonsleitungsmitglieder und stellt ziemlich aufdringliche und unbequeme Fragen, so dass neben den Tätigkeiten und Aufgaben (Ressortleitung und Scharbegleitung) ebenfalls Eigenschaften und Vorlieben preisgegeben wurden, welche nicht für die breite Öffentlichkeit bestimmt sind... ;-) Zur Neuwahl stellen sich Eveline Roggo und Laurent Genilloud. Bestätigt werden müssen Isabelle Heimo, Sabine Brühlhart, Christiane Dilly (Präses) und Roman Kaderli (GPK). Bis 2008 bereits gewählt sind Sonja von Niederhäusern, Petra Burri, Philippe Bossart und Silvio Rolli (GPK).

Das leicht abgeänderte Organigramm wird mit 23 Ja- Stimmen und 6 Enthaltungen (Kalei) angenommen.

Aus Platzgründen wird das Organigramm in diesem Jublatt auf einer separaten Seite abgedruckt.

5. Protokoll KK 2006

Das Protokoll wird mit 29 Ja- Stimmen genehmigt.

6. Wahlen

Neu in die Kantonsleitung werden mit dem Maximum von 29 Ja-Stimmen unter grossem Applaus Eveline Roggo und Laurent Genilloud gewählt. Wir freuen uns auf die zukünftige Zusammenarbeit und gratulieren ihnen zu ihrer Wahl. Ebenfalls einstimmig für eine weitere Amtsperiode werden Sabine Brühlhart und Isabelle Heimo in die Kantonsleitung, Christiane Dilly als Kantonspräses und Roman Kaderli in die Geschäftsprüfungskommission bestätigt.



Ihnen, sowie den noch bis ins Jahr 2008 Gewählten (s. oben) gratulieren wir ebenfalls recht herzlich und sprechen ein grosses Dankeschön für ihr ehrenamtliches Engagement aus.

Wir haben neu 31 Stimmen.

7. Jahresrechnung/Décharge/ Budget/

Isabelle präsentiert die Jahresrechnung, welche nicht stark vom Budget abweicht. Sie schliesst mit einem Defizit von Fr. 450.25 ab. Ein Grund dafür sind die BSV-Beiträge für die Kurse, welche in diesem Jahr tiefer waren als bisher.

Die Versicherungsbeiträge für die Vereinshaftpflichtversicherung der Scharen werden weiterhin von der Kantonsleitung bezahlt.

Die Jahresrechnung wird mit dem Stimmenmaximum von 31 Stimmen angenommen, die Décharge wird mit 23 Ja-Stimmen und 8 Enthaltungen erteilt.

Das Budget wird mit 31 Ja-Stimmen angenommen.

8. Information Stellenwechsel Rast

Isabelle informiert die anwesenden Schardelegierten darüber, dass im Januar auf der Rast die Stellenleitung wechseln wird. Im Moment ist ein Team damit beschäftigt, eine Nachfolge für Fanny zu suchen.

9. Jahresbericht 2006-07 (s. Jublatt 2-07)

Sonja fasst die wilde Achterbahn des letzten Jahres kurz mit den wichtigsten Stationen zusammen: Grundkurs → Isabelles Weggang → Rast-Jubiläum → Öffentlichkeitsanlass → Remember-Anlass → Frühlingskurse → 15er-Team-Camp → Modul.

Leider konnten einige geplante Anlässe aus Zeitgründen nicht durchgeführt werden.

Das Jahr endete mit dem Grossanlass zum 75-Jahr-Jubiläum und wurde mit dem Lager-

coaching und der neuen Jahresplanung (Ambachgespräche) abgeschlossen.

Der Jahresbericht wird mit 31 Ja-Stimmen angenommen.

10. Jahresthema und Jahresziele

Laurent stellt unser diesjähriges Jahresthema vor:

Jublimage, d Jubla haut

Die Gründe zur Wahl dieses Themas waren vor allem die zunehmenden Imageprobleme in der Öffentlichkeit einiger Scharen. Es geht darum, die Scharen vermehrt zu unterstützen und die Bevölkerung zu sensibilisieren.

Es ist vorgesehen, vermehrt Informationen über den Verband in den Medien zu platzieren.

Dieses Vorhaben ist auch bei den Jahreszielen ersichtlich. Diese werden mit 31 Stimmen angenommen.

11. Jahresprogramm

Mit einem Ausblick auf das nächste Jahr präsentiert uns Eveline das Jahresprogramm. Sie weist dabei unter anderem auf den Grundkurs und die Kurse im Frühling hin. Im Grundkurs, welcher vom 13. bis 17. Oktober stattfindet, gibt es für Schnellentschlossene noch freie Plätze. Im Frühling werden zwei GLKs und ein SLK durchgeführt.

Es werden einige Anlässe aus verschiedenen Scharen vorgestellt, welche auch von anderen Scharmitgliedern besucht werden können. Diese Daten werden ebenfalls ins Jahresprogramm aufgenommen.

Der Übersicht wegen werden die Jahresziele und das Jahresprogramm in diesem Jublatt auf separaten Seiten publiziert.

12. Aktion 72h 2010

Sabine berichtet, dass im Jahre 2010 wiederum eine Aktion 72h geplant ist. Einige Anwesende können sich noch an die durchgeführten Akti-

onen beim letzten Mal erinnern. Die geplante Aktion wird zusammen mit Deutschland und Österreich durchgeführt.

Die Kantonsleitung hat sich für die Realisierung dieses Anlasses ausgesprochen, möchte aber auch noch die Zustimmung der Scharen.

Der Vorschlag wird mit 28 Ja Stimmen und 3 Enthaltungen angenommen.

13. Verschiedenes

Jubla-Bus

Im letzten Jahr wurden in den Scharen Umfragen zu ihren Bedürfnissen gemacht. Dabei wurde festgestellt, dass der Wunsch nach einem Jubla-Bus besteht.

Nach einigen Abklärungen, Suche nach Bus und Unterstand wurde klar, dass die Kosten dafür viel zu gross wären. Dazu kommt, dass nicht alle Scharen vom Bus profitieren könnten, da der Bedarf dafür für alle während den Sommerferien ist.

Es werden Adressen von Garagen gesammelt, welche man für ein Spezialabkommen (Sponsoring, Werbeträger, oder Ähnliches) anfragen kann.

14. Verabschiedung

Mit einem persönlichen Gedicht und einem Quiz, welches sie eigentlich bis nach Bern führen sollte, wurde Ingrid verdankt und gebührend verabschiedet. Leider schaffte es Ingrid nicht ganz über die Kantonsgrenze, deshalb bekommt sie das Stadtspiel Bern, damit sie sich in Bern auch ohne uns zurechtfindet.

Natürlich fehlt auch die obligate Collage, welche Ingrid bei den verschiedensten Aktivitäten in ihrer Jublazeit zeigt, als Abschiedsgeschenk nicht fehlen.

Ingrid, wir danken dir für deinen Einsatz, welchen du im letzten Jahr in der Kantonsleitung und auch schon davor in der Fachgruppe Ausbildung und beim Leiten unzähliger Kurse geleistet hast.

15. Scharbegleitung

Nun haben die Scharbegleitungen noch kurz Gelegenheit mit ihren zu begleitenden Scharen Kontakt aufzunehmen. Das Scharjournal wird ausgefüllt und Daten für Hockbesuche abgemacht.

16. Verdankungen

Zum Schluss bleibt noch ein grosses Dankeschön an die „Neuen“ in der Kalei, aber auch an die bereits gewählten und an alle engagierten Freiwilligen, die viel Zeit und Engagement der Jublaarbeit opfern.

Ebenfalls ein riesiges Merci geht an die Jubla

Heitenried für den tollen Empfang und die Bewirtung. Danke auch allen, die gekommen sind.

Takeaway an der Kantonskonferenz

Am 30. September fand die Kantonskonferenz der Jubla Freiburg statt. Vor dem geschäftlichen Teil nutzten wir das Aus- und Weiterbildungsangebot der Bundesleitung, genannt „Takeaway“. Der Takeaway ist gestaltet wie eine Menükarte und bietet vielfältige Angebote, über amuse bouche bis zu süssen Schlemmereien. Bei einer Umfrage bei den Scharen vor einem Jahr stellte sich ein klarer Favorit heraus:

Fitnesssteller mit Projektschnitzel. Zutaten: Planung, Durchführung und Evaluation eines Projekts. Serviert wird das Projektmanagement mit Hilfsmittelsalat. Vom Erstellen der Projektidee bis zur Umsetzung und Evaluation wird euch ein Musterkonzept mit allen Beilagen serviert (Budget- und Rechtshilfe, Organisations-, Zeit-, und PR-Plan, Zieldefinition, Evaluation...)

Stephan Dräyer von der Bundesleitung Blauring und Jungwacht machte sich am Sonntagmorgen auf, um uns in Heitenried dieses Menü zu servieren. Einführend klärte er uns über alle wichtigen Aspekte auf, die es zu wissen gilt, wenn man ein Projekt plant.

Alle Schritte von der Idee, zum Konzept über die Planung, der Realisation und dem Abschluss eines Projekts wurden uns erklärt. Wir wurden darüber aufgeklärt, was eine Chancen-Risiko-Analyse und ein Stakeholder ist und auch das Fundraising wurde angesprochen. Nicht schlecht staunten wir alle, als Stephan auf die Behörden und das Rechtliche zu sprechen kam: geht hier etwas vergessen und läuft schief, kann es teuer werden. Über Schliessungsstunde, Feuerpolizei, Versicherungen und Urheberrechtsabgaben: hier warten saftige Bussen, wenn etwas nicht beachtet wird.

Nach dieser grossen Vorspeise ging es an die Hauptspeise, welche wir in verschiedenen Gruppen genossen. Wir erhielten den Auftrag,

Projektideen zu sammeln, zwei Ideen weiter ausarbeiten, ein Logo und einen Slogan zu erfinden und die ganze Idee schlussendlich vorzustellen. Nach jedem Schritt wurde das Erarbeitete einer anderen Gruppe weitergegeben: man musste also flexibel sein und sich sofort auf eine fremde Idee einlassen. Es entstanden in kürzester Zeit vier kreative Projekte, welche im Anschluss kurz vorgestellt werden.

Zum Dessert servierte uns Stephan eine CD, welche alle wichtigen Infos enthält sowie hilfreiche Vorlagen und Checklisten, z.B. für das Organisationskomitee eines Projekts, für Scharanlässe, Musterverträge oder Budgetvorlagen mit einer Exceltabelle, die automatisch alles errechnet und anpasst. Wer noch eine solche CD wünscht, kann sich bei der Rast melden.

Sonja

Extreme Activity: „ma muess deby gsi sil!“

- andere Scharen einladen
- Eltern können teilnehmen und auf ihre Schar setzen
- Es findet eine Art Turnier statt, so dass alle TN der Schar mitspielen können
- Tiere werden mit einbezogen, z.B. Kühe melken
- Lokale Persönlichkeit suchen, zum Moderieren
- Logo: Kreis, in dem 2 Fäuste aufeinanderstossen, Slogan dem Kreis entlang

- Ausflug mit dem Altersheim: „Alt und lustig“**
- Kochen für die Bevölkerung
 - Sing Star
 - Rollstuhlrennen mit der Bevölkerung
 - Jassturnier
 - Gesellschaftsspiele
 - Petanque spielen
 - Logo: Jublalogo mit dem Altersheimlogo vermischen



Kochwettbewerb: „Betti besser als Bossy“

- Kochen im Altersheim oder im Jugendheim
- Lokale Persönlichkeit einladen, um die Jury zu präsidieren
- Weitere Jurymitglieder sind Jugendliche und ältere Menschen
- Alle die wollen, können sich anmelden um zu kochen
- Logo: Kochkelle und Schwingbesen in einem Kreis, Kochhut oben drauf

Teeparty: „alles andere ist Zuckerwasser“

- Wetten mit Kindern (Rossrennen, Schneckenrennen)
- Eltern können auf die Kinder wetten
- Steifer, englischer Stil
- Teebar mit Kuchen
- Brettspiele
- Dresscode
- Nachmittag: Vorbereiten mit den Kindern
- Abends sind dann die Eltern eingeladen
- Der Einladung wird ein Teebeutel beigelegt



Teamleitung und Scharbegleitung

- Die Scharen sind termingerecht und vollständig über die Aktivitäten der Kalei informiert.
- Ein Konzept zur Verbesserung des Informationsflusses zu den Scharen wird erarbeitet.
- Es findet mindestens eine Scharbegleitungsrunde während dem Jahr statt, wenn möglich mit Vertretern von Gemeinde und Kirche.
- Den teambildenden Elementen in der Kalei wird Beachtung geschenkt.

Inhalt

- Die Fachgruppe Inhalt beendet das Hölibu 2.
- Die Fachgruppe Inhalt organisiert einen Kinderanlass
- Die Fachgruppe JAS organisiert einen Anlass für aktive sowie ehemalige LeiterInnen
- Die Fachgruppe 15er-Team konstituiert sich neu und organisiert das Camp 08

Ausbildung

- Die Grundausbildung ist weiterhin gewährleistet: Grundkurs, Gruppenleitungskurs, Scharleitungskurs und Modul. Nach Möglichkeit in Absprache mit anderen Kantonen (BE, SO, VS).
- An einem Kursleiterhock werden organisatorische sowie personelle Fragen und Anliegen gemeinsam besprochen.
- Der Kontakt zum kantonalen J&S-Amt bleibt erhalten.
- In den Kursen wird das Thema Image und Öffentlichkeitsarbeit weiterhin auf jeder Stufe behandelt.

Öffentlichkeit

- Die FG Töff organisiert einen Image-fördernden Anlass
- Die Jubla ist in den verschiedenen Medien präsent und macht ihre Arbeit bekannter
- Während den Sommerlagern wird, in Zusammenarbeit mit Radio Freiburg, ein Lagerradio angeboten

Kommunikation

- Das Jublatt bleibt selbsttragend.
- Das Jublatt erscheint pünktlich Ende Oktober, Ende Dezember, Ende März und Ende Juni.
- Die Homepage erhält ein neues Gesicht und wird durch die FG Internet laufend aktuell gehalten.
- In jedem Jublatt erscheint mindestens ein Beitrag zum Jahresthema „Jublimage“.

Rastbegleitung

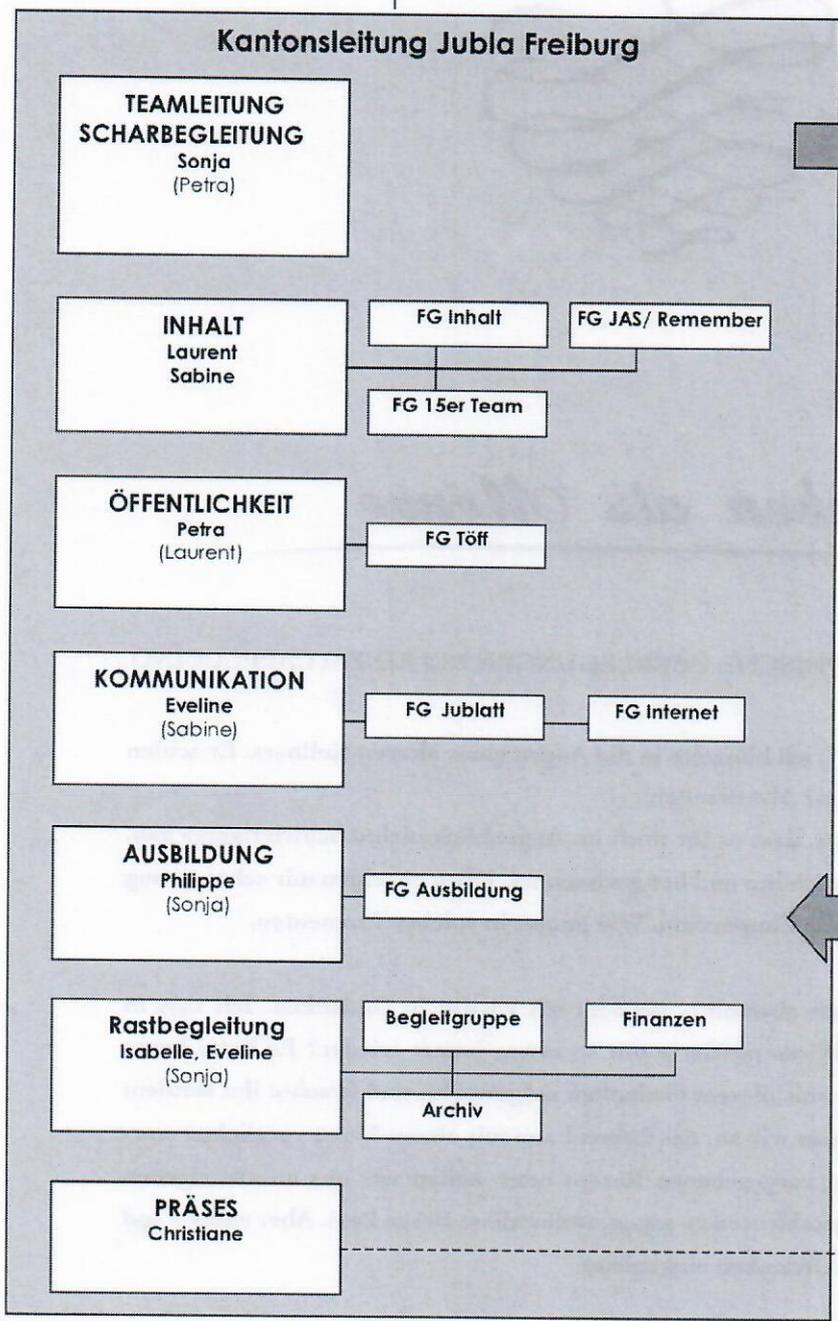
- Es wird eine geeignete Nachfolge für die Rast gefunden.
- Eine gute Übergabe an die neue Person wird gewährleistet.
- Präses
- Mindestens 6 Präses anwesend zu den Präsesrunden und Anwesenheit des Bischofsvikars bei mindestens jeder zweiten Präsesrunde.
- Funktion des/der Präses breiter in der Öffentlichkeit und auch Jublaintern bekannt machen, um so die Bedeutung und Aufgaben dieses Amtes zu verdeutlichen.
- Einsatz aller Präses zur Imageverbesserung und Steigerung des Bekanntheitsgrades der Jubla in der Öffentlichkeit. Sensibilisierung, wie wichtig die Unterstützung in diesem Bereich für die Scharen ist.

SCHAREN				
Jubla Alterswil	Jubla Bösingen	Jubla Düringen	Jubla Giffers-Tentlingen	Jubla Gurmels
Jubla Heitenried	Jubla Plaffeien	Jubla Rataouille	Jubla Rechthalten	Jubla Schmitten
Jubla St. Antoni	Jubla St. Ursen	Jubla Tafers	Jubla Wünnewil-Flamatt	

**Kantonskonferenz
Jubla Freiburg**

**Geschäftsprüfungs-
kommission**
Silvio / Roman

RAST
Regionale Arbeitsstelle
Fanny



JUGENDSEELSORGE
Christiane



Le Menu:



Das Leben als Menue

KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE ÜBERLEGUNGEN BEI EINEM CAPPUCCINO

“Madame? Avez-vous choisi?”, ich blinzelte in die Augen eines älteren Kellners. Er schien ein bisschen verwirrt ob meiner Abwesenheit.

Wie gern hätte ich ihm erklärt, dass es für mich im Augenblick nichts Schwierigeres gab, als mich zu entscheiden. Dass ich hin und her gerissen sei. Doch er schien mir schon genug durcheinander. Ich bestellte ein Cappuccino. Wie immer in solchen Momenten.

Als er sich von meinem Tisch abwandte, versank ich wieder in Gedanken. Ich sass in meinem eigenen Kopf fest. Wieso passierte mir so etwas immer wieder? Es hatte heute Morgen angefangen. Ich war mit diesem Gedanken aufgewacht, und brachte ihn seitdem einfach nicht mehr los. Nehmen wir an, das Leben kann mit einem Menü verglichen werden. Kochen wir nach einem vorgegebenen Rezept oder stellen wir uns unsere eigenen Kreationen zusammen? Ausgeschlossen zu sagen, woher diese Frage kam. Aber eines stand fest; sie hatte sich in meinen Gedanken eingenistet.





Sagen wir mal, wir kochen nach einer fixfertigen Anleitung. Dann würde es zum Beispiel das Rezept Sofia geben. Zuckersüßer Einstieg - darauf folgt eine bittere Prise Selbstzweifel - ergänzt durch einen faden und leicht melancholischen Touch - danach geht's mit einem mediterranen Hauch Gelassenheit weiter - der sich schliesslich durch eine raffinierte Nuance Hoffnung in Zufriedenheit wandelt. Diese Version bedingt natürlich, dass Sofia das Rezept im Vornherein nicht kennt und einfach drauf los kocht. Sonst würde sie das Bittere und Melancholische wohl weg lassen. Oder würde sie nach der ersten Enttäuschung einfach mit Kochen aufhören? Was würde dann mit ihr geschehen, mit ihr und ihrem Leben?

“Voilà, votre Cappuccino. Ca fait trois huitante, s'il vous plaît!”. Der Kellner riss mich aus meinen kulinarisch-philosophischen Überlegungen. Diesmal war ich dran mit verwirrt sein. Nach einem kurzen, verlegenen Blick bezahlte ich und löffelte nach dem luftigen Schaum.

Dann kehrte ich zurück zu Sofia. Würde sie sich wohl wünschen, den Mut zu finden, um die Zutaten umzutauschen? Wäre sie nicht neugierig, wie ihr Rezept mit einer Messerspitze Selbstbestimmung aussehen würde? Oder wäre sie ganz einfach froh, sich nicht um das Ganze kümmern zu müssen? Na ja, ich weiss nicht. In meine Gedanken hatte sich ein Hauch Skepsis eingeschlichen. War ich auf dem falschen Weg?

Also, gehen wir mal vom Gegenteil aus. Wir kreieren also in voller Freiheit unser eigenes Menü. Sind selber dafür verantwortlich, wie unsere Küche danach aussieht. Wir mischen honigsüsse Verliebtheit mit exotischen Entdeckungen. Heisse Blicke mit würzigen Diskussionen. Südländische Düfte mit orientalischen Gewürzen. Würden unsere Rezepte tatsächlich aufgehen und uns so verzaubern, wie wir es wünschen? Oder würde sich Süsses in Bitteres und Würziges in Fades verwandeln? Würden wir uns überhaupt an unsichere Zutaten heranwagen? Würden unsere Eigenkreationen nicht viel langweiliger werden, als ein vorgefertigtes Rezept mit seltsamen Kombinationen, die uns überraschenderweise schmecken könnten?

Und wieder steckte ich fest. Ich tendierte zum freien Kochen, merkte aber, dass man irgendwann vielleicht an eine Kreativitätsgrenze stossen könnte. Was sollte dann geschehen? Würde unser Leben in einem öden Alltagsmenü enden? Das vorgefertigte Menü gewann zunehmend an Attraktivität. Doch die Schicksals-Komponente erschien mir gleichzeitig eine Prise zu stark.

Ich schielte zum Kellner am Nebentisch und hoffte, er würde mir eine Gelegenheit geben, mich aus meinen Gedanken zu befreien. “Madame? Vous désirez quand-même quelque chose à manger?”, rief er in meine Richtung. Schon wieder war es an mir, mich zu entscheiden. Ich fühlte mich sofort überfordert, als ich all die verschiedenen Menüs erblickte, die auf die Tafel gekritzelt waren. Hilfesuchend schaute ich zu meinem Kellner. Er schien zu verstehen und lächelte, als er fragte: “On a un menu surprise. Ca vous intéresse?”

Myriam





Al dente

Bei diesem Wort fällt uns allen so ziemlich das Gleiche ein: Pasta in den unterschiedlichsten Variationen und Formen. Ob Spaghetti oder Teigwaren, ob Nudeln oder Lasagne, wir alle wissen, wie Pasta am besten schmeckt: al dente!

Das Wort al dente kann man mit "bissfest" übersetzen. Die gelungene Pasta muss also gar sein, darf aber auf keinen Fall zu weich, zu klebrig oder verkocht sein. Es ist gar nicht so einfach, dies genau so hinzubekommen. Hier einige Tipps, damit die Pasta zum Genuss wird:

Egal ob Teigwaren, Nudeln oder Spaghetti: Beim Kochen immer einen recht grossen Topf verwenden, damit die Pasta genug Platz hat. Dabei sollte man auch immer genug Wasser verwenden. Kaltes Wasser im Nachhinein nach-zufüllen, ist keine gute Idee. Und ja: Das Salz nicht vergessen!!!

Um zu verhindern, dass das Salzwasser überkocht, kann man zusätzlich einen kleinen Schluck Olivenöl zugeben.

Während dem Kochen immer wieder gut umrühren.

Die optimale Kochzeit ist meistens auf der Packung angegeben und es lohnt sich, diese einzuhalten. (Nicht etwa: Ich lass sie lieber noch 5 Minuten, damit sie sicher gar sind)

Nach dem Abschütten mit etwas Butter oder Öl verfeinern.

Für alle jene, die diese Tipps gleich ausprobieren wollen oder sowieso schon wissen, wie man gute Pasta kocht, sind hier zwei Kochideen zum Ausprobieren.

NUDELN MIT BÄRLAUCH (FÜR CA. 3 PERSONEN)

Zutaten:

250 g..... Nudeln	0.05 LiterMilch
200 g..... Bärlauch	50 g..... Sahne
1..... Schalotte Knoblauch
1 EL Olivenöl Pfeffer, Salz
0.1 Liter Weisswein	1 TL Zitronensaft
0.12 Liter Fleischbrühe	1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Nudeln bissfest garen. Inzwischen Bärlauch waschen, gut trocknen und die groben Stiele entfernen. Eine kleine Schalotte schälen, feinwürfeln und in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen. 120 ml Fleischbrühe, 50 ml Milch und 50 g Sahne zufü-

Das Jahresmenu 07/08:

FRÜHLING & SOMMER

Kanton

Schar

Maerz:

- 1./2. Vorweekend GLK a & SLK
- 8. Movie-Maker 15er-Team
- 8./9. Vorweekend GLK b
- 15.-21. GLK a
- 15.-22. SLK (Achtung, neues Datum)
- 23.-29. GLK b
- ♥ Jublatt

- 1. Lagerznacht (Düdingen)
- 1. Filmfestival (St. Antoni)

April

- 4. Spielabend Rast
- 7. Anmeldeschluss Modul
- 19. JAS: Tag der Turniere

- 19. Flohmarkt (Düdingen)
- 25.-27. Unihockeyturnier (Wüfla)
- 27. Pizzatag (St. Ursen)

Mai

- 1.-4. 15er-Team-Camp
- 30. Fachgruppen-dankes-Anlass
- 17./18. Modul Bergwandern

- 10./11. Akte Fisch - Jubla Fest (Alterswil)
- 10. Jubla-Abend (Plaffeien)
- 11. Muttertagsbrunch (Heitenried)

Juni

- 6. Jassabe uf de Rast für Ehemalige
- 13. Rastbrätlete
- 21. 15er-Team: Tour de Swimmingpool
- ♥ Jublatt

- ♥ Outowäsche (Tafers)

Das Jahresmenu 07/08:

HERBST & WINTER

Kanton

Scharen

November:

2. Spielabend auf der Rast

10. Martinsmarkt (Düdingen)

Dezember:

3. Scharbegleitungsanlass
(Achtung, neues
Datum)

1. Santiklousmärit
(St. Ursen)

22./23. Bundesweit:
Ranfttreffen

1. Adventsfenster
(Düdingen)

☛ Jublatt

1. Weihnachtsmarkt
(Alterswil)

6. Samichlousmärit
(Gurmels)

12.-15. Kerzenziehen (Tafers)

13.-16. Kerzenziehen
(Ratatouille)

22./23. Ranfttreffen

☛ Santiklousmärit (Tafers)

☛ Dance Party &
Weihnachtsmärit
(Plaffeien)

Januar:

31. Anmeldeschluss Kurse

6. Sternsingen (Düdingen)

25. Fondueplausch &
Schlitteln für Ehemalige

12. Schneeanlass (Düdingen)

12. Racletteabend (Alterswil)

26. 15er-Team: Ski-Event

18.-20 Chinoweekend
(Ratatouille)

☛ Bunter Abend (Gurmels)

Februar:

28. Öffentlichkeitsanlass

17. Familienlotto (St. Antoni)

29. LagerleiterInnenrunde



gen. Die Sauce ca. 4-5 Minuten ohne Deckel einkochen lassen. Bärlauch in feine Streifen schneiden und in die Sauce geben. Mit frischem durchgepresstem Knoblauch, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Fertig gegarte Nudeln abgiessen und in 1 EL Olivenöl schwenken. Nudeln mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit der Bärlauchsauce gut vermischen. Bärlauchnudeln möglichst heiss servieren.

GEMÜSELASAGNE (FÜR CA. 3 PERSONEN)

Zutaten:

150 g.....	Zucchini	1 Dose.....	Tomatenmark
150 g.....	Aubergine	20 g.....	Margarine
1.....	Paprika, gelb	20 g.....	Mehl
2.....	Tomaten	1/8 Liter	Milch
1.....	Zwiebel	1/8 Liter	Gemüsebrühe
.....	Knoblauch	1 TL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl	50 g.....	Parmesan
.....	Pfeffer, Salz, Oregano	150 g.....	Lasagne-Blätter
1/8 Liter	Gemüsebrühe	10 g.....	Margarine

Zubereitung:

Gemüselasagne kann man auch mit anderem Gemüse der Saison zubereiten. Zucchini und Aubergine in kleine Würfel schneiden. Gelbe Paprika halbieren, von weißen Kernen und Häuten befreien und in Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Oregano würzen. Gemüse mit 1/8 L Gemüsebrühe ablöschen, einen Deckel auflegen und das Gemüse auf niedriger Temperatur ca. 10 Minuten nicht zu weich dünsten, da das Gemüse in der Gemüselasagne noch nachgart. Tomatenmark unter das Gemüse rühren. Für die Bechamelsauce 20g Margarine in einer Stielkasserolle erhitzen, Mehl zufügen und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen auf niedriger Temperatur leicht anschwitzen. Mit Milch ablöschen und weiter kräftig rühren. Wenn die Bechamelsauce dicklich wird, mit 1/8 L Gemüsebrühe auffüllen und weiter rühren. Sauce leicht köcheln lassen, bis sie wieder dicklich wird. Mit frisch gepresstem Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Frisch geriebenen Parmesan in der Bechamelsauce schmelzen. Ofen auf 200° vorheizen. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Bechamelsauce leicht bedecken. Eine Lage Lasagneblätter darauf legen und mit Gemüse bedecken. Im Wechsel fortfahren. Die letzte Schicht mit Lasagneblättern abdecken und mit der restlichen Bechamelsauce bedecken. Margarine in kleinen Flöckchen auf der Gemüselasagne verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 30 Minuten backen.

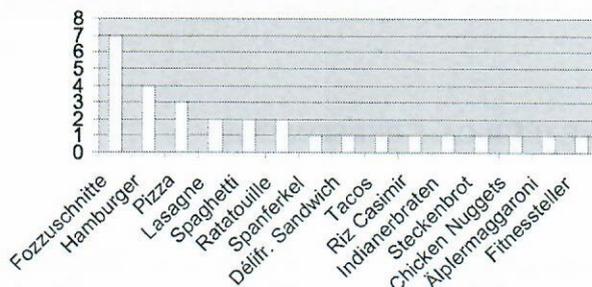
(Diese zwei Rezepte und viele andere findet ihr auf: <http://www.marions-kochbuch.de>)

Christi



Hamburger oder doch lieber Fozzuschnitten?

Lieblingslagermenu



Laut einer Umfrage nach dem Lieblingslagermenu unter verschiedenen Jubla-Leitern stehen Fozzuschnitten nach wie vor hoch im Kurs. Catherine Folly (19) aus Alterswil meint dazu, dass dies halt der absolute Lagerklassiker ist und einfach dazugehört und wie wohl viele andere Jublaner auch, isst Gäbu Dietrich (17) von der Jubla Ratatouille die Fozzuschnitten nur einmal im Jahr und zwar im Lager.

Ob Äplermaggaroni wirklich so gesund und voller Vitamine sind wie Stefan Leiser (18) aus Alterswil behauptet, lässt sich wohl bestreiten, aber dass sie schmecken, das finde auch ich.

Für Stefanie Stoll (20) und Nicole Haymoz (19) beide aus der Jubla Ratatouille ist eines ihrer Lieblingslageressen, passend zu ihrem Scharnamen... wie kann es auch anders sein... Ratatouille!

Ob es Chicken Nuggets mit Pommes Frites bei der Jubla Wü-Fla wirklich im Lager gibt, weiss ich nicht, aber jedenfalls schmeckt dieses Menu Marc Roux (21), da es schnell gegessen ist und ihn glücklich macht und das ist doch die Hauptsache! Auch ob es in Gurmels Délifrance Sandwiches gibt, die Sarah Folly (21) so abwechslungsreich, lecker und praktisch findet, kann ich nicht bezeugen

Wenn für Dominique Genilloud (18) aus Tifers das Lieblingslageressen das Hamburgerbuffet ist und er dazu sagt, dass da alle Kinder stillschweigend essen, dann kann ich das gut verstehen. Wie schön ist es doch, mal ein bisschen Ruhe vom Kindergeschrei zu haben!

Von Markus Riedo (18) und Claire Steinal (15) aus St.Ursen wird die Lasagne als Lieblingslageressen genannt, da diese einfach fein ist.

Weil Spaghetti lang und gummig sind, mag Sandro Jungo (17) von der Jubla Giffers-Tentlingen am liebsten und Andrea Henninger (19) aus Gurmels bevorzugt das Pasta-Festival wegen der grossen Auswahl.

Bei Nadine Habegger (19) aus Gurmels kommt die Lagerfeuerromantik ins Spiel, darum mag sie besonders Steckenbrot. Mireille Schmutz (19) aus St. Antoni spielt wohl gerne mit dem Feuer und nennt Pizza auf dem Feuer gebacken als ihren Favorit.

Vom aussergewöhnlichen Indianerbraten den Yannick Aebischer (18) aus St. Antoni nennt, habe ich noch nie etwas gehört und auch Spanferkel, das Raphael Löscher (18) aus Plaffeien so mag, habe ich noch nie gegessen, aber beides scheint zu schmecken.

...ihr seht, die Geschmäcker sind verschieden! Aber egal was man im Lager isst, eine gutes Essen trägt wesentlich zur Lagerstimmung bei.

Isabelle



Kulinarisch um die Welt

Wer möchte nicht manchmal dem Alltag zu entfliehen, den Prüfungen, dem Chef, der nervigen Schwester?

Wer träumt nicht manchmal vom Meer mit weissem Strand?

Wer möchte nicht manchmal einfach in ein Flugzeug steigen und ein paar Stunden später wieder aussteigen, um auf Entdeckungsreise zu gehen?

Aber manchmal muss man gar nicht so weit Reisen, um der grossen weiten Welt ein bisschen näher zu kommen! Aus diesem Grund habe ich ein Menu zusammengestellt, damit auch zu Hause ein bisschen Ferienstimmung aufkommen kann. Lade ein paar Freude ein, koche für deine Familie oder mach ein Leiterrassen daraus. Dekoriere den Raum oder den Tisch mit Fahnen aus verschiedenen Ländern oder mit ein paar Muscheln und Sand und schon ist die Ferienstimmung und das Fernweh perfekt.

Hier die Rezepte zum Menu:

TOMATENSALAT AUS ITALIEN

Zutaten:

- 4 festfleischige, reife Tomaten
- 1/2 kleine rote Zwiebel
- 1 Hand frische Minze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen, abtrocknen und ohne den Strunkansatz in Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.
2. Von der Zwiebel die Haut abziehen und fein würfeln. Die Minze waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit einem Zestenschäler die Zitronenschale in Streifen abziehen, diese nochmals feiner hacken und zusammen mit den Zwiebelwürfeln und der Minze mit zu den Tomaten geben.
3. Die Zitrone zusätzliche auspressen. Den Tomatensalat mit dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gut durchmischen und 20 Minuten ziehen lassen.



INDISCHES HUHN

Zutaten:

400g Pouletgeschnetzeltes
je ½ TL Ingwerpulver, Paprikapulver, Curry
wenig Cayennepfeffer
1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
3 EL Mehl
..... Öl
3 EL Mango Chutney
¼ Liter Bouillon
1 EL Crème Fraiche
1 TL Zitronensaft
..... Salz
..... Basmatireis
Evt. 1 Mango



Zubereitung:

1. Pouletgeschnetzeltes in einer Schüssel mit Ingwerpulver, je ½ TL Ingwerpulver, Paprikapulver, Curry, Cayennepfeffer und Mehl vermischen.
2. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und das Fleisch ca. 5 Min anbraten.
3. Zwiebel feinwürfeln, Knoblauch pressen und beides zum Pouletfleisch geben
4. Mango Chutney zufügen und mit Bouillon ablöschen.
5. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Creme Fraiche unterrühren und mit Zitronensaft und Salz würzen. Ca. 10 Min. köcheln lassen.
6. Basmatireis nach Packungsbeschreibung zubereiten und dazu servieren.
7. Nach Belieben eine Mango in Schnitze schneiden und damit die Teller dekorieren.

GEGRILLTE ANANAS

Zutaten:

1 frische Ananas
1/2 Tasse Honig



Zubereitung:

1. Den Grill des Backofens vorheizen.
2. Ananas schälen und in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Den Kern und ggf. Augen am Rand entfernen.
3. Die Ananasscheiben auf ein Blech legen und mit dem Honig beträufeln.
4. Im Backofen etwas 20 Minuten grillen. Dabei aufpassen, dass der Honig nicht verbrennt.
5. Heiß servieren.

Isabelle

Voll informiert - mit der „ideejubla“!

Ist es nicht jedes Mal wieder ein Aufsteller, gemütlich die attraktive und spannende Jubla-Kantonszeitschrift zu lesen ?

Zusätzlich zu den kantonalen Inputs bieten wir dir Infos und Ideen aus der ganzen Schweiz an - mit der Verbandszeitschrift „ideejubla“!

Die „ideejubla“ erscheint 6 mal jährlich und enthält viele verschiedene Inhalte:

- ein spannendes Hauptthema
- Berichte aus der gesamten Jubla-Schweiz
- Ausschreibungen von BR&JW-Anlässen
- Gruppenstundenideen
- Tipps und Tricks für Leitende
- Lagerlisten
- Präseseiten
- ...



Mit der „ideejubla“ bist du immer auf dem aktuellsten Stand! Bestell dir jetzt ein Jahresabo (6 Ausgaben) für nur Fr. 35.- mit dem untenstehenden Talon oder online unter <http://www.jubla.ch/jubla-boerse/ideejubla>



Bestellung ideejubla



**blauring.
jungwacht**

**Ja, ich bestelle ein Jahresabonnement
(6 Ausgaben) der ideejubla für Fr. 35.-!**

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

e-Mail: _____

Ich möchte ein ideejubla-Abo verschenken. Bitte kontaktieren Sie mich.

Bitte
frankieren

Bundesleitung BR&JW
Ruth Bissig
St. Karliquai 12
6004 Luzern

Wenn ich ein Menu wäre... die Kalei stellt sich vor!

Isabelle (25)

- Vorspeise: gemischter Salat von meinem Mami
- Hauptgericht: etwas Exotisches aus Asien, Afrika oder Südamerika
- Dessert: frische Ananas und Sven Epinay-Schoggikuchen
- Warum: wegen dem Duft der weiten, unbekannten Welt und trotzdem die Heimat geniessen



Eveline (21)

- Vorspeise: eine überraschend saftige und aromatische Melone mit hauchdünnem Rohschinken
- Hauptgericht: ein knusprig leichtes Pastetli mit cremiger Gemüsefüllung und Reis
- Dessert: ein Stück extraschokoladige Truffestorte ☺
- Warum: von allem etwas: leichter Einstieg, bis hin zum bleibenden, krönenden Abschluss

Sabine (25)

- Vorspeise: ein farbenfroher Herbst-Salat à la Grosi
- Hauptgericht: Ein zartes Pouletbrüstli an einer Honigmelonensauce mit einem Büscheli Peterling a Fruchtsalat
- Dessert: Weil ich als Fondue zu sehr stinken müsste



Philippe (22)

- Vorspeise: Chips essen mit Kurt
- Hauptgericht: Spaghetti Carbonara à la Grillon
- Dessert: Selbstgemachte Schwarzwäldertorte
- Warum: Tja, Philippe, so ist das halt, wenn man seine Hausaufgaben nicht macht ☺



Petra (22)

Vorspeise: indisches Pouletcurry auf frischem, knackigem Blattsalat, gespickt mit Saisongemüse
 Hauptgericht: feines Tomatenrisotto mit Salsimbocca, direkt aus Italien
 Dessert: Grosses Surprise-Dessert-Teller mit allem was mein Herz begehrt ☺
 Warum: interessant, abwechslungsreich, einmalig

Sonja (23)

Vorspeise: Kürbissuppe
 Hauptgericht: Pastelli mit Pommes und Rübelsalat
 Dessert: Fruchtteller mit Mango und Ananas
 Warum: Schnell zubereitet und schmeckt super!



Fanny (40+)

Vorspeise: eine kalte, gut gewürzte Tomatensuppe mit einem Rahmhäubchen
 Hauptgericht: ein Morchelpastelli mit gedämpften Gemüsebeilagen
 Dessert: gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace
 Warum: der Einstieg sollte immer scharf und würzig sein, so dass man süss und fruchtig abschliessen kann! ☺



Laurent (21)

Vorspeise: 1 kleiner Sojasprossensalat, treibend auf einer Schüssel aus Hirschgeweih-suppe (nicht zum Verzehr geeignet)
 Hauptgericht: 1 Quorn-Vegiplätzli gegrillt, mit diversen Beilagen aus Omas Gemüsegarten
 Dessert: Hausgemachte Eiscreme, mit Erdbeer- und Getriebeöl-Geschmack
 Warum: zum Spass halt



Christiane (31)

Vorspeise: grüner Salat
 Hauptgericht: Pizza!
 Dessert: ganz dunkles Schoggimousse
 Warum: Erst ganz ruhig, dann bunt und variabel und die Krönung am Schluss ☺



isabelle & fanny

adressen

Adressen von Kantonsleitung und Rast Freiburg 2007 - 2008

Sonja von Niederhäuser	Rue de Lausanne 93	1700 Fribourg	026 322 85 24	079 280 29 66	sonja.vn@bluewin.ch
Isabelle Heimo	Lindenweg 9	3052 Zollikofen	031 911 49 35	079 630 21 91	isabelle.heimo@gmx.ch
Sabine Brühlhart	Berg 89	3185 Schmitten	026 496 33 13	079 669 23 15	skaerna@yahoo.de
Petra Burri	Niedermuhren	1714 Heitenried	026 495 18 10	079 578 65 22	petra.burri@gmx.ch
Philippe Bossart	Weidstrasse 2	3186 Düdingen	026 493 32 04	079 516 12 02	philippe.bossart@regasense.ch
Christiane Dilly	Donnerbühlweg 33	3012 Bern	031 301 08 88	078 660 10 10	christiane.dilly@bluewin.ch
Eveline Roggo	Duenstrasse 20	3186 Düdingen	026 493 32 21	079 791 43 19	eveline_roggo@hotmail.com
Laurent Genilloud	Sägetrasse 9	1712 Tafers	026 494 17 81	079 774 58 65	le_schniu@hotmail.com
Fanny Käser-Käsermann	Niedermuhren/am Bach	1714 Heitenried	026 495 19 75	079 781 24 67	fanny.kaeser@sensemail.ch

Adressen von Kontaktpersonen in den Jublascharen 2007-2008

Alterswil	Stefan Leiser	Gäu 488	1715 Alterswil	079 820 90 38	leiser.stefan@hotmail.com
Bösingen	Laurent Bächler	Luggiwil 6	3186 Düdingen	079 505 67 07	laurentbaechler@hotmail.com
Düdingen	Michaela Piller	Obermattweg 23	3186 Düdingen	079 210 95 29	mitscha@bluemail.ch
Giffers-Tentlingen	Sandro Jungo	Spittelstrasse 11	1734 Tentlingen	079 683 63 70	
Gurmels	Nadine Habegger	Sonnecksstrasse	3212 Gurmels	026 674 16 95	sternschnuppe_89@hotmail.com
Heitenried	Linda Keller	Halta 33	1714 Heitenried	026 495 03 15	keller_linda@hotmail.com
Plaffeien	Deborah Boschung	Rüttistrasse 24	1716 Plaffeien	026 419 26 76	deborah_boschung@hotmail.com
Ratatouille	Stefanie Stoll	Pl. Petit St.-Jean 31	1700 Freiburg	079 249 16 75	stefanie02@bluemail.ch
Rechthalten	David Bielmann	Freiburgstr. 16	1718 Rechthalten	026 418 24 51	d.bielmann@bluemail.ch
Schmitten	Tommaso Corfi	Bagerstr. 1	3185 Schmitten	026 496 44 01	shiba_corfi@hotmail.com
St. Antoni	Yannik Aebischer	Niedermuhren	1714 Heitenried	026 495 30 58	gangj31@hotmail.com
St. Ursen	Christina Waeber	Obstgarten 5	1717 St. Ursen	026 494 21 04	chrigi_waeber88@hotmail.com
Tafers	Janine Waeber	Oberdorf 13	1712 Tafers	026 494 10 91	janine_waeber@hotmail.com
Wünnewil-Flamatt	Marc Roux	Austr. 74	3175 Flamatt	031 741 27 03	marc.roux@swissonline.ch



jahresprogramm

spielabende:

- 2. november 2007
- 4. april 2008

rast- brätleta:

- 13. juni 2008

jeweils ab 19.00 uhr auf der rast.

wozu die rast ?

- ... für höcks
- ... für spielmaterialverleih
- ... für den neusten jubla-trasch
- ... für antworten auf deine fragen
- ... um fanny und christiane zu treffen
- ... für gruppenstunden
- ... für iis ga ds zieh

adresse

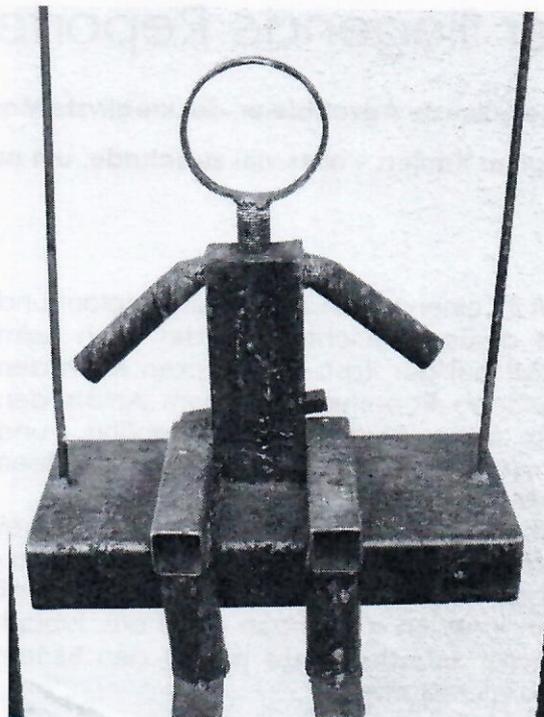
regionale arbeitsstelle und
jugendseelsorge
rue de rome 4
1700 freiburg
026 323 37 60

rast@jubla-freiburg.ch

spielmaterialverleih

jeden dienstag und mittwoch von 15
- 18.45 uhr.

(während den schulferien auf anfrage)



Das neue Jahresthema der Jubla Freiburg lautet

Jublimage — d' Jubla haut —

VORSÄTZE

Wir wollen mit verstärkter Arbeit im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, der Durchführung spezieller Öffentlichkeitsanlässe auch die Bevölkerung ohne Jubla Kenntnisse erreichen. Wir möchten zeigen, welch ein grosser Verband und Organisation hinter der Jubla steckt. Es sollen möglichst viele Leute auf die Anliegen der Jubla sensibilisiert und dadurch längerfristig die Unterstützung für alle Scharen im Kanton verbessert werden.

Ihr werdet von uns hören, wie's weitergeht!

WIESO?

Die Kantonsleitung wurde von einigen Scharen gebeten, mehr zum Thema Image und Öffentlichkeitsarbeit anzubieten. Zudem hatte die Jubla vereinzelt mit Imageproblemen in der Öffentlichkeit zu kämpfen, welchen wir entgegentreten wollen.

Der fliegende Reporter

Die feierlichste Adventsfeier, der kreativste Maskenball oder das spannendste Geländespiel überhaupt im Kanton – alles viel zu schade, um nur die Gesichter der eigenen Schar strahlen zu lassen.

Habt ihr einen besondern Anlass geplant und wollt darüber berichten, meldet euch beim Jublatt auf der Rast. Wir schicken euch den fliegenden Reporter, um eurem Anlass den Ruhm zu gewähren, den ihm gebührt... und um andere Scharen von euren tollen Ideen anzustecken.

Wollt ihr euren eigenen Bericht schreiben, weil ihr den sowieso schon schreibt für die Scharzeitung oder für die Freiburger Nachrichten? Dann mailt ihn auch noch direkt ans Jublatt. Ein toller Schnappschuss macht den Bericht umso interessanter.

Anfragen oder Berichte sendet an: jublatt@jubla-freiburg.ch

Weitere Auskünfte erteilt euch Fanny vo de Rast unter der Nummer 026 323 37 60

Hat dich das letzte Jublatt-Thema angesprochen? Oder nicht? Wolltest du schon immer mal selbst die Feder schwingen für's Jublatt? Pack die Gelegenheit und melde dich auf der RAST – das Jublatt-Team ist nämlich immer noch auf der Suche nach kreativen Leuten!

JUBLA - ADVENTSKALENDER



Bald gibt es wieder Zimtsterne, Kerzenlicht und Schneegestöber. Und erstmals gibt es einen Jubla-Adventskalender. Vom 1. Dezember bis Weihnachten kannst du jeden Tag Überraschungen entdecken und tolle Preise gewinnen. Unbedingt reinschauen:

<http://www.jubla.ch/jubla-boerse/advent/>

DIE ERLEBNISNACHT IM ADVENT

KONZERTE

ATELIERS

ACTION

FUN

MEDITATION

22./23. Dezember 2007

RANFT treffen

INFOS AUF www.ranfttreffen.ch



**blauring-
jungwacht**



Der Weg in die Innerschweiz ist weit, doch es lohnt sich! Eine Freinacht mit fun, action, verschiedensten Workshops, Konzerten, Meditation und einem Gottesdienst mitten in der Nacht wartet.

Das Ranfttreffen ist wirklich ein spezielles Erlebnis. Seit 30 Jahren gehen Jugendliche jedes Jahr wieder am letzten Wochenende vor Weihnachten in die Innerschweiz. Treffen sich dort wo Bruder Klaus gelebt hat. Das Programm bietet so viel, dass ganz sicher für jeden und jede etwas dabei ist.

Leute, die schon öfter dabei waren sagen: „Hier ist für mich wirklich Weihnachten“ und „das Ranfttreffen gehört für mich einfach zu Weihnachten dazu“.

Was Dich erwartet

In einer Gruppe mit mehreren Jugendlichen und jungen Erwachsenen brichst du von einem der drei Ausgangsorte Stans, Sarnen oder Sachseln in die Winternacht auf. Über ein Spiel lernst du in der ersten Gruppenrunde die Anderen näher und/oder besser kennen. Kerzen zeigen anschliessend den Weg durch die Nacht. Dieser führt zu einem zweiten Zwischenhalt, an dem ihr euch mit einem bestimmten Thema auseinandersetzt. Danach gibt es was zur Stärkung (Brot, Suppe und heissen Tee).

Zahlreiche Konzerte, Ateliers und Workshops laden anschliessend zum Verweilen ein, man kann selbst auswählen ob es lieber etwas ru-

higes oder Action sein soll.

Nach Mitternacht machen sich die Gruppen auf den Weg ins Flüeli Ranft, wo gegen drei Uhr früh ein eindrücklicher Gottesdienst in der Ranftschlucht gefeiert wird. In der Morgendämmerung geht ihr zum Zmorge zurück nach Sarnen oder Sachseln.

Während dem Ranfttreffen ist man in Gruppen zu elf Teilnehmerinnen und Teilnehmern mit einem Leiter oder einer Leiterin unterwegs. Die Gruppen werden entweder am Empfang gebildet oder man meldet sich bereits im Vorhinein als feste Gruppe mit Leiterin oder Leiter an.

Für Teilnehmende beträgt das Mindestalter 16 Jahre, für Gruppenleitende 18 Jahre. Die Kosten betragen für Lehrlinge, Schülerinnen und Schüler CHF 25.- und für Verdienende CHF 30.-, darin ist auch die Mitternachtssuppe und das Zmorge enthalten. Erkundige dich bei deiner Pfarrei, ob sie einen Teil der Kosten übernehmen.

Weitere Informationen gibt es auch auf www.ranfttreffen.ch

Wie Du hin kommst

Wenn du interessiert bist kannst du dich auf der Homepage direkt anmelden, auch als komplette Gruppe.

Noch viel lustiger wäre es aber doch zusammen mit anderen Leuten hier aus der Region zu gehen, oder? Melde dich einfach bei der Juseso, entweder per mail unter christiane.dilly@juseso-dfr.ch oder per Telefon 078 660 10 10.

christiane

Spieleabend "Casino"



auf der **RAST** der Jubla Freiburg
Rue de rome 4, 1700 Freiburg

wann: **Freitag, 2. November 2007 ab 19 Uhr**

Komm doch auch, um andere Jubla-LeiterInnen zu treffen, zu zocken und zu gamen, anzustossen und Spass zu haben.

Bis dann,

Deine BG Rast und Deine Dich liebende Rast



**blauring.
jungwacht**

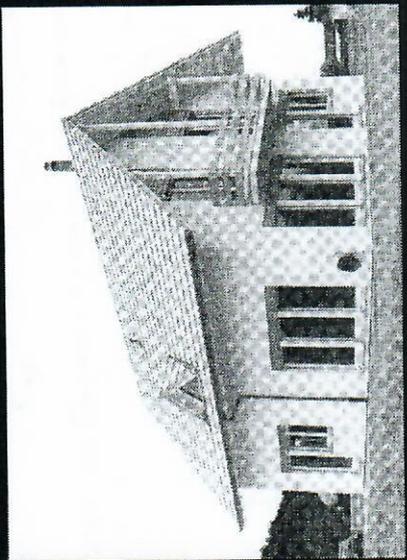


**Freiburger
Kantonalbank**

einfach offener

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg
bei Ihren Projekten.

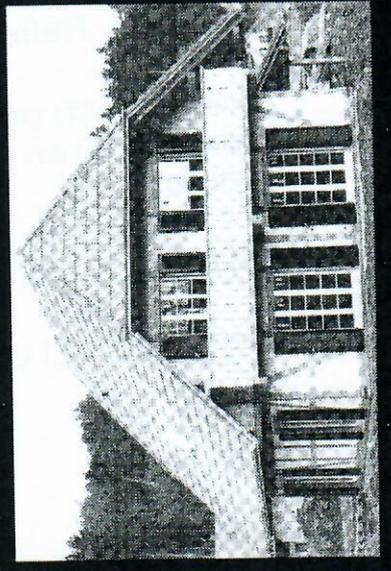
www.fkb.ch



**HAYOZ A.
HOLZBAU AG**
3212 Gurmels

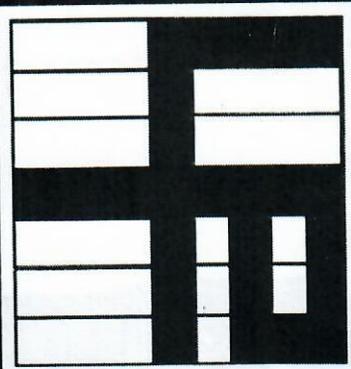
Tel. 026 - 674 13 75
Fax 026 - 674 22 65

Internet: www.hayoz-holzbau.ch



Holz-Elementbau
den Kundenwünschen
entsprechend gefertigt.

Zimmerei, Sägerei
Schreinerei,
Türen- und
Fensterfabrikation
Renovationen



**Éléments en
bois-préfabriqué**
selon la demande
du client

Charpente, Scierie
Menuiserie
Portes et fenêtres
Renovations