

SCHASCHLIK

Täglich Brot



Gruppe Pur
vom 24.03 - 26.03



Diözesanversammlung Frühjahr
DV wählt neuen Vorstand

Liebe KLJBler*innen und Freund*innen der KLJB,

Mischbrot, Toastbrot oder Vollkornbrot, Brezel, Seele, Zopf oder Wecken – etwas davon hast sicher auch du in den letzten Tagen auf deinem Teller liegen gehabt. Was für Frankreich der Käse und für Italien die Pasta ist, ist für Deutschland das Brot. Die deutsche Brotkultur ist sogar ein immaterielles Kulturerbe der UNESCO. Es gibt ungefähr 3200 eingetragene Brotsorten und jeder deutsche Haushalt verbraucht im Durchschnitt 41,6 kg im Jahr.

In den USA dagegen sind „Artisan Bakers“, also Bäckereien mit eigenem Laden, eher unbedeutend und die meisten Menschen kaufen Brot im Supermarkt.

Dabei handelt es sich meist um Weizenbrot, während in Deutschland auch Roggenbrot eine bedeutende Rolle spielt. In Paraguay gibt es Sopa Paraguaya, ein Maisbrot mit Zwiebeln und Käse, und in Kolumbien oder Venezuela isst man verschieden zubereitete Maisfladen, die „Arepas“ genannt werden.

Wenn du noch mehr über „unser tägliches Brot“ wissen möchtest, dann schmier dir eine Brezel, ein Toastbrot oder einen Vollkornwecken und schau mal in dieses Heft rein!

Ganz viel Spaß beim Lesen wünscht

das Redaktionsteam



Laura



Alisa



Isabelle



Pia



Lara

Impressum

Herausgeberin: KLJB Diözese Rottenburg-Stuttgart, Alte Schulstraße 27, 88400 Biberach an der Riß, www.rs.kljb.de
Redaktion: Alisa Fastus, Isabelle Sigg, Lara Bürk, Laura Föchle, Pia Haide
Editorial Design: Dominik Coenen (ak.schaschlik@rs.kljb.de)
V.i.S.d.P.: Christoph Hornung (Diözesanvorstand)
Druck: dieUmwelt-druckerei GmbH, Sydney Garden 9, 30539 Hannover, www.dieumwelt-druckerei.de
Auflage: 550 Stück Titelbild: www.unsplash.com Rückseite: Jakob Ruf (DV Frühjahr)
Anmerkung der Redaktion:

Artikel, die mit Namen versehen sind, spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Jede*r Autor*in ist für den Inhalt des eigenen Artikels selbst verantwortlich. Eine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Informationen ist ausgeschlossen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Leser*innen zuschriften zu kürzen. Bildnachweise ohne Quellenangaben sind lizenzfrei (u.a. von www.unsplash.com, www.pixabay.com), aus privater Sammlung oder das Urheberrecht liegt bei der KLJB bzw. beim BDKJ. Nachdruck ausschließlich mit Zustimmung der Redaktion zulässig.

SCHWERPUNKT

Foodsharing in und um Biberach 4
Besuch in der Uhlmühle 6

GELSTREICH

GeistREICH

Mein täglich Brot 10

DIÖZESE

Frühjahrsdiözesanversammlung 12
Module des Kurspakets 2022/23 14
Gruppe Pur 16
Kar- und Ostertage 20
KLJB zeigt Gesicht 21
Vorstellung Franz - Diözesanvorstand 22
Vorstellung Dominik - Diözesanvorstand 23

WO IST WAS



LOS!

Wo ist Was los? 25

RATZFATZ



Knabberbrötchen für Kinder 27

BEZIRKE



Bezirk Allgäu - Klausurwochenende 28

ORTSGRUPPEN



KLJB Stafflangen 30



14



20

Inhalt

Foodsharing in und um Biberach

Nicht verwendetes Essen weitergeben anstatt es wegzuworfen – das ist die Grundidee von Foodsharing. Ein zentrales Mittel dabei ist der sogenannte Fairteiler, ein Regal für Lebensmittel. In dieses Regal kann grundsätzlich jede*r übrige Lebensmittel legen, die noch essbar sind. Außerdem kann auch jede*r herausnehmen, was er*sie möchte. Rund 30% aller Lebensmittel landen im Müll. Nach Angaben des Bundesernährungsministeriums sind es in Deutschland jährlich rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel – obwohl sie großteils noch genießbar sind. Das sind pro Kopf und Jahr etwa 75 Kilogramm. Mehr als die

Hälfte der entsorgten Lebensmittel stammt aus privaten Haushalten.

Lebensmittel verschwenden, obwohl sie noch gut sind, kostet viel Geld und verursacht unnötige CO₂-Emissionen. Jährlich 6 Tonnen in privaten Haushalten.... Das muss doch besser gehen, oder? Das haben sich schon viele vor uns gefragt und so gibt es mittlerweile zahlreiche Initiativen und Projekte, die sich dem Thema annehmen. Darunter auch der Verein Foodsharing, welcher bundesweit aktiv ist und auch in unserer Region rund um Biberach erfolgreich Lebensmittel rettet.

Das oberste Ziel von Foodsha-



ring (deutsch: Lebensmittelverteiler) ist, alle noch genießbaren Lebensmittel vor der Vernichtung zu bewahren. Dahinter steckt viel Organisation und ein Verein. Mehr Infos dazu und ein Quiz, bei dem ihr euch am Schluss als Foodsaver anmelden könnt, findet ihr unter www.foodsharing.de Hier gibt es auch eine Karte mit allen Fairtailern.

In Biberach engagiert sich eine Gruppe von inzwischen über 600 Leuten aktiv als „Foodsaver“. Sie knüpfen Kontakte zu Lebensmittelbetrieben und holen dort übrige Lebensmittel ab. Das heißt, bevor die Betriebe ihre Waren wegwerfen, stellen sie diese der Allgemeinheit zu Verfügung. Durch das Kontakt halten zu den Betrieben und Marktständen, retten die Foodsaver jede Woche viele Lebens-



mittel vor dem Mülleimer. An der Stelle vielen Dank an Benni Messatchi aus Biberach, der mir für diesen Artikel einige Fragen beantwortet hat.

Im Landkreis Biberach nehmen etwa 68 Betriebe an dem Projekt teil. Daneben können aber auch Privatpersonen Lebensmittel in die Schränke bringen. Dies wird vor allem zur Gartensaison oder nach größeren Veranstaltungen genutzt. Aber auch vor einem Urlaub bietet es sich an, verderbliche Reste vorbeizubringen.

Es werden viele Freiwillige gebraucht, um die Lebensmittel bei den Betrieben abzuholen und zu verteilen bzw. zum Fairteiler zu bringen. Vielleicht

möchtest auch du dich engagieren? Oder einfach mal nach der nächsten Landjugendhütte die übrig gebliebenen Lebensmittel zum nächsten Fairteiler bringen.

Dabei gibt es jedoch auch ein paar Regeln zu beachten: Von Obst und Gemüse ist über Brot und Konserven alles erlaubt. Essen, das gekühlt werden muss, ist an den meisten Standorten (ohne Kühlschrank) jedoch nicht geeignet. Zubereitetes Essen und Alkohol, Zigaretten und Energydrinks sind verboten. Bitte teilt nur Lebensmittel, die ihr auch selbst noch essen würdet – alles Genießbare, auch knapp über dem MHD, ist gerne gesehen.

Auch gut zu wissen: Die Tafel geht vor, denn die Foodsaver achten immer darauf, den Tafeln auf keinen Fall Lebensmittel weg zu nehmen. Beim Fairteiler darf sich jede*r bedienen, egal ob bedürftig oder nicht.

Hast du schon einmal beim Fairteiler in deiner Nähe vorbei geschaut? Vor dem nächsten Urlaub wird es bestimmt wieder Zeit, die Vorräte daheim ein bisschen auszumisten.

Aktuelle Fairteiler Standorte im Landkreis Biberach:

- Biberach, Hindenburgstraße 34 (Bürger Boutique)
- Eberhardzell - Mühlhausen, Hummertsrieder Straße 10
- Hochdorf, Hauptstraße 33
- Laupheim, Lindenplatz 1/1
- Laupheim, Zeppelinstraße 11 (Gartenhütte)
- Ochsenhausen, Biberacher Straße 61 (Ortsdurchfahrt)
- Maselheim, Gartenstraße 9
- Riedlingen- Neufra, Singlestraße 6

geschrieben von
Pia Haid



BESUCH IN DER UHLMÜHLE

Die Uhl-Mühle in Haslach bei Rot an der Rot wurde erstmals 1423 als Mühle des Prämonstratenserklosters Rot an der Rot erwähnt. Nun ist die Mühle ein Familienbetrieb der Familie Uhl und wurde letztmals im Jahr 2004 modernisiert.

Die Uhl-Mühle ist eine Kleinmühle und wird teilweise durch Wasserkraft und Photovoltaik betrieben.

Das Mehl wird insgesamt auf sechs Stockwerken gelagert, gereinigt, gemahlen und im eigenen Mühlenladen verkauft.

„Die Regionalität ist unser Vorteil gegenüber der Großmühle.“




EIN INTERVIEW MIT KARL UHL

WIE LANGE DAUERT ES VOM KORN AUF DEM FELD BIS ZUM FERTIGEN MEHL?

Das sei schwierig zu sagen. Das Korn müsse ja erstmal gedroschen und anschließend oftmals gelagert werden. Je nach Lagerungszeit verarbeite man es dann entweder direkt oder eben erst nach einiger Zeit zu Mehl. Dabei müsse es eventuell getrocknet oder gekühlt werden. Bei ihnen in der Mühle würde das Getreide dann zuerst gereinigt. Sand, Steinchen und das hochgiftige Mutterkorn müssen ausgelesen werden. Danach werde ihr Mehl schonend in 14 Passagen gemahlen, um möglichst gleichmäßiges Mehl zu bekommen. Die Typen, die verkauft würden, stellten sie dann aus diesen 14 verschiedenen Mehlen zusammen.

WOHER KOMMT DAS GETREIDE FÜR DAS UHL-MEHL?

Das Getreide komme von Bauern aus der Region, mit denen sie Vereinbarungen getroffen hätten. Sie kaufen nur reine Sorten an, die separat gelagert wurden, keine Mischungen. Die Mühle nutze Dinkel, Roggen und Weizen. Beim Weizen unterscheidet man zwischen C- (Futterweizen), B- (Backweizen), A- (Qualitäts-/Aufmischweizen) und E-Weizen (Eliteweizen). Der Müller verwende fast ausschließlich A- und E-Weizen.



„Wir kaufen aus der Gegend, lagern in der Gegend, produzieren hier und verkaufen auch in der Gegend.“



WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DEM MEHL DER UHL-MÜHLE UND INDUSTRIELL HERGESTELLTEM MEHL?

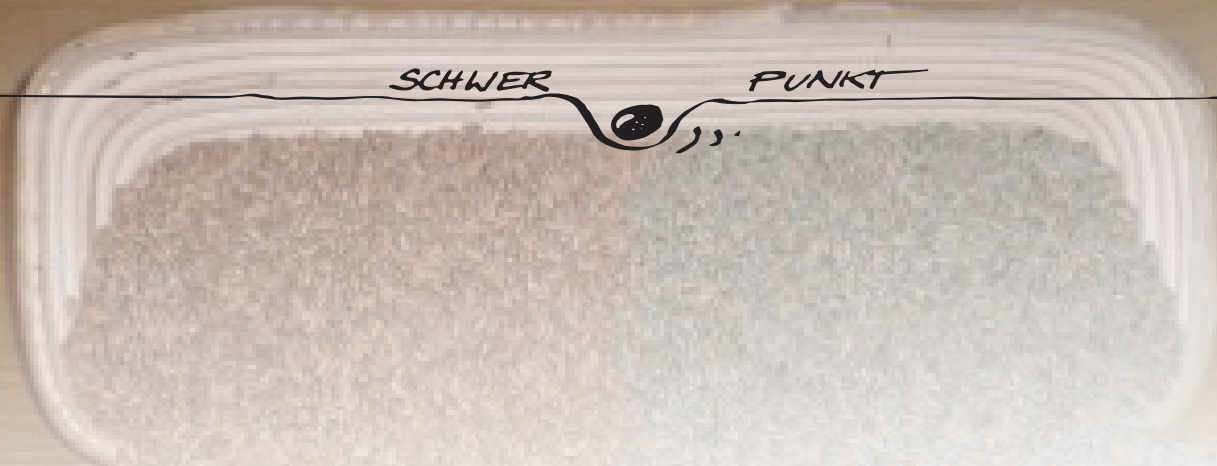
„Unser Mehl ist qualitätsoptimiert, anstatt preisoptimiert.“, betonte der Müller.

Beim Uhl-Mehl werde auch der Keimling als wertvollster Bestandteil des Kornes mitgemahlen. „Außerdem ist die Regionalität unser Vorteil gegenüber der Großmühle.“

Hier erzähle der Chef immer gern die Geschichte von zwei Hausfrauen, die sich zum Kaffee und Kuchen getroffen haben. Beide haben den gleichen Kuchen gebacken, eine hat jedoch Uhl-Mehl für ihren Kuchen verwendet, die andere das einer Groß-Mühle. Diese Frau hat die andere gefragt, wie sie diesen Kuchen gemacht habe, er schmecke so gut. Die Frau, die das Uhl-Mehl für ihren Kuchen genommen hatte, erzählte ihrer Freundin davon. Nun ermittelten sie die Preise für die Zutaten ihrer Kuchen. Die Lebensmittel, wie Eier, Butter, Zucker waren natürlich bei beiden Kuchen gleich. Der Mehlpreis für einen Kuchen unterschied sich nur um ca. 15 Cent. 15ct, die ein Kuchen mehr kostet, wenn man dafür Uhl-Mehl anstatt industriell hergestelltem verwendet.

„Und seitdem haben wir zwei Kundinnen anstatt einer.“, berichtete er lachend.





WAS IST DAS WICHTIGSTE BEI DER HERSTELLUNG VON GUTEM MEHL?

Das beginne schon bei der Ernte, die gut sein müsse. Anschließend gehe es weiter mit einer sorgfältigen Lagerung und einer ausführlichen Reinigung des Getreides. Also alles, was kleiner, größer oder leichter ist, müsse aussortiert werden.

Auch das schonende Mahlen des Mehls zum Schluss sei relevant für ein qualitativ hochwertiges Mehl.

WAS WÜRDEN SIE GERNE UNS ALS VERBRAUCHER*INNEN MITGEBEN?

„Ich liebe den Beruf Müller, das habe ich gelernt und mein Sohn auch. Er hat sogar noch den Meister gemacht. Auf Qualität zu achten und auf Regionalität Wert zu legen. Das wäre mir wichtig!“

geschrieben von
Alisa Fastus



Mein täglich Brot

„Unser tägliches Brot gib uns heute.“ So beten wir in jedem Vaterunser. Aber was heißt das für uns, die in einer Region der Welt leben, in der wir uns um das „täglich Brot“, „das Satt werden“ keine großen Sorgen machen müssen und Hunger im extremen Sinn gar nicht kennen?

Um was bitte ich da eigentlich im Vaterunser? Was macht mich satt? Was ist mein tägliches Brot? Ein Sprichwort sagt: „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“. Es braucht mehr als Essen und Trinken, um zufrieden und glücklich sein zu können.

Was macht mein Leben zu einem „satten“, erfüllten Leben?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ist es die sichere, warme und trockene Wohnung? | <input type="checkbox"/> Menschen um mich, die mir lieb sind? |
| <input type="checkbox"/> Eine große Auswahl im Kleiderschrank? | <input type="checkbox"/> Einen „guten“ Job? |
| <input type="checkbox"/> Ausflüge und Unternehmungen? | <input type="checkbox"/> Computer, Spielkonsole? |
| <input type="checkbox"/> Hobbys? | <input type="checkbox"/> Geborgenheit & Zärtlichkeit? |
| <input type="checkbox"/> Die freie Wahl beim Urlaubsziel? | <input type="checkbox"/> Statussymbole? |
| <input type="checkbox"/> Ein Leben in Frieden und Freiheit? | <input type="checkbox"/> Gesundheit? |
| <input type="checkbox"/> Ein Ehrenamt? | <input type="checkbox"/> Freundschaften? |
| <input type="checkbox"/> Musik? | <input type="checkbox"/> Mein Auto? |

Was alles ist mir wichtig, um zufrieden und glücklich zu sein?
Was macht mich „satt“?

Danke:

Und so schließe ich diese Bitte „um das tägliche Brot“ ein großes Dankeschön an:

Für das alles will ich jetzt auch mal danken! Für alles was mir ein glückliches Leben in Vielfalt und Fülle ermöglicht. Was mich sorgenfrei leben lässt.

10 Dankbar bin ich, weil ich das alles als nicht selbstverständlich ansehe.

Brotsegen

Es segne uns der Vater,
der uns unser täglich Brot gibt.

Es segne uns der Sohn,
der uns gelehrt hat,
um unser Brot zu bitten.

Es segne uns der Heilige Geist,
der unsere Seele nährt.

Amen

geschrieben von
Franz Szymanski



Frühjahrs-Diözesanversammlung

vom 21. - 23. April

Am 21. April trafen sich wieder zahlreiche KLJBler*innen im Jugendhaus St. Norbert in Rot an der Rot zur Frühjahrs-Diözesanversammlung der KLJB Rottenburg-Stuttgart. Das Rahmenteam hatte es sich zur Aufgabe gemacht, allen Delegierten den Inhalt und die Möglichkeiten des neuen Spielmobils näher zu bringen. So wurden alle Ankommenden im Pavillion von unserem Holzschweinchen begrüßt. Und auch bei jedem Anschuggerle kamen Elemente des Spielmobils zum Einsatz,

wie zum Beispiel die Trettraktoren oder das „Vier-Gewinnt“. Nach dem köstlichen Abendessen begann am Freitagabend die Konferenz mit einem Antrag zur Fahrt nach Flüeli zu unserem Patron Bruder Klaus. Der Antrag wurde nach kurzer Beratung einstimmig angenommen, sodass direkt unsere Gäste Michael Medla und Maria Schuler aus ihren Verbänden berichten konnten. Anschließend wurde vom AK Unterwegs der Vorschlag für eine Fahrt nach Israel vorgestellt. Hierzu gab es viele Fragen der Delegierten und viel positiven Zuspruch. Zum Abschluss des Abends stellte sich das Team der Distel



aka die 6 Geschworenen vor. Der Samstagmorgen stand ganz im Zeichen des kommenden Jahres, in einigen Kleingruppen wurden zunächst Überlegungen zu einem möglichen Jahresthema angestellt. Die abschließenden Beratungen konnten aufgrund des guten Wetters im Freien stattfinden. Nach längeren Verhandlungen wurde sich auf das Thema „Warum KLJB?“ geeinigt. Mit Spannung erwarten wir die Beiträge der verschiedenen Gremien und Arbeitskreise zum Jahresthema. Nachmittags wurden die Kurswerber*innen



geehrt und ein Antrag zur Erhöhung der Fahrtkostenerstattung diskutiert. Dann ging es zum Tagesordnungspunkt, den die Meisten mit Spannung erwartet hatten. Die Wahl zum Diözesanvorstand stand auf der Agenda! Für die vier vakanten Posten konnte der Wahlausschuss zwei Kandidaten finden. Franz Zinser und Dominik Coenen konnten einstimmig gewählt werden. Herzlichen Glückwunsch an die beiden Neugewählten! Den Abschluss des Tages bildeten ein Gottesdienst in Form einer Wanderung durch Rot an der Rot und ein Workshop zum Improtheater als Abendprogramm.

Am Sonntagmorgen berichteten die AK's in Form der Tagesschau, eines Fingerpuppen-Theaters oder auch als Teil einer KI-gestützten Präsentation von ihrer Arbeit. Leider mussten wir nach Jahren der Stilllegung den AK Land auflösen. Abschließend gab es noch Infos vom Vorstand und zur 72h-Aktion im nächsten Jahr.



geschrieben von
Christoph Hornung



Module des Kurspakets 2022/23

MODUL 1:

Im ersten Wochenende des neuen Jahres fand unser Spiri-Modul des Kurspakets im schönen Rot an der Rot statt. Dort gab es ein großartiges Buffet und wir hatten eine Menge Spaß. Insgesamt war es einfach ein phänomenales Wochenende. Wir waren aber nicht alleine dort – der kleine grüne Drache war ebenso anwesend und wurde erfolgreich versteckt, zum Schluss dann aber doch wiedergefunden :) Wiedergefunden haben wir aber auch unsere Kursteilnehmer*innen und die Leuchtstäbe erst nach langer Suche beim Rot Extreme Spiel.

Wir bereiteten Impulse vor und Franz verließ für uns extra die Elternpause, um uns Inputs für die Jugendgottesdienstplanung zu geben. Mithilfe des Walt-Disney-Prinzips versuchten wir, die Scheu vor der Kirche zu verlieren.

Im Gedächtnis bleibt uns der inspirierende Austausch zum eigenen Glauben und der eigenen Spiritualität sowie der aktuellen Situation in der Kirche.

Danach hieß es aufräumen, auswerten und bis zum nächsten Modul.



MODUL 2:

Dürfen wir vorstellen: Die KUPA-Kapsel

Sie wurde von uns innerhalb des Projektmoduls selbstständig entworfen, geplant und umgesetzt. Am Anfang waren wir als Gruppe noch ziemlich planlos. Die vielen Ideen haben sich dann aber gleich am ersten Abend zusammengesetzt, sodass wir am Samstag unser Werk in Kleingruppen beginnen, anschließend alles zusammenbauen und am Sonntag dann gemeinsam noch vervollständigen konnten.

Und nun steht sie da (in der Distel) –

Zukünftige Kupa-Teilnehmende können in der Kapsel Nachrichten, Briefe oder kleine Erinnerungen hinterlassen, die in den darauffolgenden Jahren dann wie bei einer Zeitkapsel wieder ausgepackt und durchgestöbert werden können.

Natürlich haben auch wir eine Nachricht aus Hogwarts hinterlassen...



MODUL 3:



Und schon stand das letzte Modul vor der Tür, in welchem wir uns dem Thema Pädagogik widmeten. Von der Genderpädagogik, über die Leitung von Gruppen bis zur Spielepädagogik war alles mit dabei.

Und was auf jeden Fall noch erwähnt werden muss, ist das Hogwarts-Küchenteam, das uns mit authentischer Zauberlehrlingsküche verköstigte.

Ein großes Highlight war für uns der Impuls zum Thema Mut, den wir dann direkt beim Feuerspucken erfuhren.

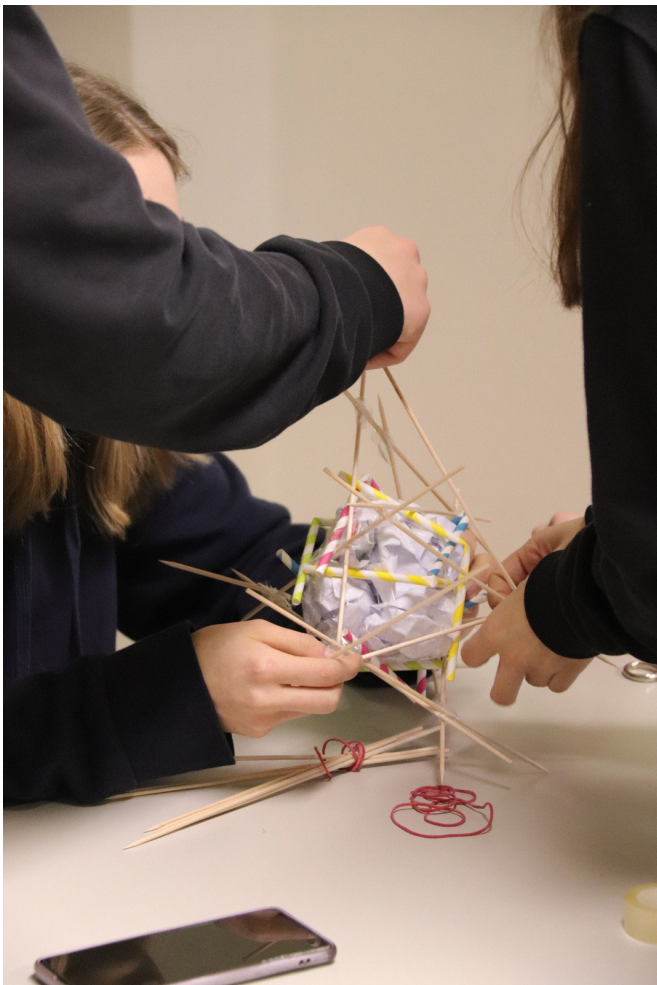
Am Ende in der Hogwarts-Abschlussfeier bekamen wir nette Worte, eine kleine Erinnerungsbox und natürlich unsere Zertifikate überreicht.

Leider ist unser Kurspaket nun schon vorbei. Doch nicht nur unsere Kurstagebücher sind gut gefüllt, denn jede*r von uns nimmt einen riesigen Schatz an Erfahrungen, Erlebnissen, Gesprächen und wundervollen Zauberfreundschaften mit nach Hause.

Gruppe Pur

vom 24.03 - 26.03





24 junge Menschen betreten das Bootcamp

Rot an der Rot, 24.03 2023

16.34 Uhr: Kaum angekommen, beginnt die Ausbildung der 13 - 16-jährigen zu Astronauten und Astronautinnen. Durch Flugtest, Mutttest, Funktest und Co werden nicht nur erste Vorbereitungen für unsere Zeit auf dem KLjB-Planeten getroffen, sondern auch das Haus inspiziert. Der restliche Abend wird damit verbracht die anderen Weltraumpassagiere kennenzulernen und Spiele zu spielen.

22.01 Uhr: Nachdem wir das Bootcamp durchlaufen haben, ist es beim Abendimpuls dann endlich so weit: der Countdown läuft – drei, zwei, eins, Zündung! Da breitet sich grelles Leuchten aus, die Rakete verschwindet in einem Feuerball. Die Beschleunigung nimmt mit jeder Sekunde zu, bis wir schließlich mit vierfacher Schwerkraft in unsere Sitze gedrückt werden... Und dann wird plötzlich alles ganz leicht. Wir schweben. – So, oder so ähnlich war's :) ■

Das Weltraumabenteuer beginnt

Rot an der Rot, 25.03 2023

7.28 Uhr: Am nächsten Morgen scheinen sich die Teilis sichtlich auf den kommenden Tag zu freuen. Zumindest sind sie schon vor den Teamenden wach. Nach Morgenimpuls und Frühstück geht es weiter mit Spielen, Spielen und noch mehr Spielen.

10.13 Uhr: Da ein Großteil der Gruppe noch keine angemeldeten KLjBlerInnen sind, wird in einer kurzen KLjB-Ein-

heit erzählt, warum es sich lohnt dabei zu sein. Da so viel KLjB hungrig macht, geht es anschließend direkt in den Speisesaal.

13.25 Uhr: Nach einer Verschnaufpause sind dann die Teilis selbst gefragt: in Kleingruppen soll eine Gruppenstunde geplant und vorgestellt werden. Von den Ergebnissen sind wir ehrlich begeistert. Bis ins kleinste Detail durchdacht und super kreativ! Einige trauen sich sogar ihr erstes Anschuggerle selbst anzuleiten. Da zeigt sich,

dass schon richtige Profis unter ihnen sind.

19.02 Uhr: An diesem Abend ist dann weiterhin die Kreativität gefordert. Die Teilis können ein Planetenmobile filzen, Motive in Holzbretter einbrennen oder das eigene Sternzeichen mit Nadel und Faden darstellen. Beim abschließenden Abendimpuls lassen wir der Tag auf dem KLjB Planeten Revue passieren.

■





Die Rückkehr zur Erde

Rot an der Rot, 26.03 2023

7.38 Uhr: Obwohl der Abend im Keller nicht allzu lange ging, sind an diesem Sonntagmorgen alle müde. Die Zeitumstellung ist wohl schuld. Mit weiteren Spielen kommen wir jedoch wieder in Schwung und geben dann einen weiteren Ausblick auf das Kurspaket: wir schieben einen Theorieteil ein, bei dem die Gruppenrollen besprochen werden, die dann beim Bau einer Eierflugmaschine erkannt werden sollen.

12.58 Uhr: Mit erfolgreichem Bestehen dieser Aufgabe essen wir noch gemeinsam Mittag und verabschieden uns dann voneinander. Bis bald Funkey Monkeys, ihr seid klasse! ■



geschrieben von
Jenny Bürk



Kar- und Ostertage 2023

Da kam was ins Rollen

Sprichworte wie „den Stein ins Rollen bringen“ oder auch unser diesjähriges Motto „Da kommt was ins Rollen“ haben tatsächlich mehr mit Ostern zu tun, als wir im ersten Moment denken. Auf diesen Gedanken kamen wir, das KLjB Bezirksteam Ochsenhausen, die KLjB Diözesanstelle Rottenburg-Stuttgart sowie das BDKJ-Jugendreferat Biberach, an unserem ersten, großen KOT-Vorbereitungstreffen Anfang Februar. An diesem Tag machten wir uns viele Gedanken und spinnen Ideen in die verschiedensten Richtungen. Denn auch in diesem Jahr sollten die Kar- und Ostertage wieder etwas ganz Besonderes werden, an das wir uns noch lange gern zurückerinnern wollten. Außerdem waren wir uns einig: Bei diesen Kar- und Ostertagen bringen wir noch mehr Bewegung in die Gottesdienste!

Nach einigen Wochen der Vorbereitung war es dann am Gründonnerstag endlich so weit: Wir



starteten mit dem ersten der drei Jugendgottesdiensten in die Kar- und Ostertage. Im Laufe dieses Gottesdienstes durchlebten wir verschiedene Situationen, wie Jesus sie vor über 2000 Jahren erlebt hat. Der Stimmungswandel wurde den Besucher*innen anhand eines Stimmungsbarometers veranschaulicht. Nach der Möglichkeit,

sich zu Beginn die Füße waschen zu lassen, starteten wir mit guter Stimmung bei ausgelassenem Tanz. Anschließend feierten wir gemeinsam das Sedermahl, das traditionell am Vorabend des jüdischen Pessachfestes stattfindet und an unserer Feier abrupt endete. Unser Gottesdienst fand sein Ende im Garten Gethsemane bei einem persönli-

chen Gebet.

An Karfreitag, dem Tag an dem wir Jahr für Jahr an das Leid und den Tod Jesu zurückdenken, durften sich unsere Gottesdienstbesucher*innen bei einem Impulsspaziergang angelehnt an die Passionsgeschichte mit den Themen Tod, Stillstand und Trauer beschäftigen. Die Teilnehmer*innen bekamen hierzu Karten mit verschiedenen Impulsfragen und wurden dazu eingeladen, sich darüber persönlich Gedanken zu machen. Das Ende des Spaziergangs bildete eine Kreuzverehrung in einer Sackgasse, bei denen alle

Ihre Lasten und Sorgen in Form eines Steines ablegen durften. Im Anschluss an den Karfreitagsgottesdienst verbrachten wir schöne vom AK Religiöses vorbereitete Stunden im Gemeindehaus Rottum mit Eisessen und Ostereier färben.

Der Höhepunkt der Kar- und Ostertage bildete natürlich die Osternacht. Pünktlich um 20.30 Uhr wurde das Osterfeuer gesegnet und die Osterkerze entzündet. Anschließend wurden in der Lichtfeier anhand von verschiedenen Impulsen die Themen „Lebe!“, „Mut“, „Ma-

che!“ und „Jetzt!“ aufgegriffen und somit alle Mitfeiernden zum Nachdenken angeregt. Eines der Highlights war die gemeinsame Friedenswelle zum Friedensgruß, die durch den ganzen Raum ging. Um die Auferstehung Jesu erlebbar zu machen, wurde ein überdimensional großer Stein von einem Grab weggerollt, aus dem helles Licht schien. Dieses Ereignis wurde am Ende mit fröhlicher Musik und viel Konfetti gefeiert.

Die Jugendband Tohuwabohu der KLjB Kasperleshof umrahmte unsere Osternacht schwungvoll musikalisch. Herzlichen Dank an dieser Stelle. Ebenso bedanken wir uns bei der Gemeinde Rottum für das Bereitstellen der Gemeindehalle und des Gemeindehauses, bei allen helfenden Händen und allen Gottesdienstbesucher*innen. Ihr habt auch die Kar- und Ostertage 2023 unvergesslich gemacht.

Sandra Schwarz



KLjB zeigt Gesicht - Sophie

Hallo, ich heiße Sophie und bin 16 Jahre alt. Ich bin Vorstand in der KLjB Stafflangen, die wir Anfang dieses Frühjahrs gegründet haben. An der KLjB finde ich toll, dass man gemeinsam als Team agiert und so Vieles zusammen erreichen kann.

bestellen **VS.** selber kochen
selber kochen!

Selbst gemacht schmeckts einfach sowieso immer am besten, also selbst kochen!

Hut **VS.** Mütze
Mütze!
Ich bin absolut kein Hutträger, deshalb auf jeden Fall die Mütze.

Süden **VS.** Norden
Süden!
Sonnenbrille auf und am Strand spazieren gehen - das nenne ich Urlaub :)

Nachteule **VS.** Früher Vogel
Früher Vogel!
Eher der frühe Vogel, da hat man noch etwas vom Tag!

Pizza **VS.** Pasta
Pizza!
Pizza, am liebsten mit Tomaten oder Pilzen

Hi, ich bin Franz!

- euer neuer Diözesanvorstand



FRANZ ZINSER
Diözesanvorstand

Zuständig für folgende Bezirke und Arbeitskreise:

- Begleitung AK Neue Medien
- Patenbezirk Allgäu
- Kontakt zu BDKJ und BJA

✉ franz.zinser@rs.kljb.de

Berdem im Musikverein tätig und spiele dort die Posaune und verwalte die Homepage. Außerdem mache ich Fitness und gehe gerne schwimmen, vor allem jetzt wo es warm ist. Am besten in der KLjB finde ich, dass man dort sein kann, wie man ist und sich dort voll entfalten kann. Im Gegensatz zu anderen Vereinen gibt es dort keinen ständigen Leistungsdruck, man kann auch einfach ankommen, sich mit anderen KLjBler*innen unterhalten und dabei den Alltag vergessen. Außerdem gibt es sehr viele Aktionen, bei der eine besser ist als die andere und jedes Mal die Möglichkeit besteht neue Leute kennenzulernen und Freund*innen zu gewinnen.

Ich hoffe ich kann in meiner neuen Funktion viel Positives bewirken und die KLjB weiter vorwärtsbringen.

Euer Franz

Hi, ich bin Franz

und seit diesem Frühjahr frisch gewählter Diözesanvorstand. Ich bin 25 Jahre alt und habe meine Landjugendlaufbahn 2009, also mittlerweile vor 14 Jahren, in meiner Ortsgruppe in Oggelshausen bei der Kindergruppe den „Breckala“ begonnen. Beruflich bin ich in der IT angesiedelt und arbeite dort im Netzwerk- und Sicherheitsbereich, wo immer neue Herausforderungen auf mich warten. Neben der Landjugend bin ich au-



Hi, ich bin **Dominik**!

- euer neuer Diözesanvorstand



DOMINIK COENEN

Diözesanvorstand

Zuständig für folgende Bezirke und Arbeitskreise:

- Begleitung AK Bildung
- Patenbezirk Ochsenhausen
- Kontakt zu KLJB Bundesebene, KLJB Förderverein, Landesjugendplan und Akademie Junges Land

dominik.coenen@rs.kljb.de

Hi, ich bin Dominik,

auf der letzten Frühjahrs-Diözesanversammlung habt ihr mir die wunderbare Möglichkeit gegeben, in den nächsten zwei Jahren als Mitglied des Diözesanvorstands der KLJB Rottenburg-Stuttgart aktiv zu sein und etwas zu bewegen. Zunächst möchte ich mich bei euch für euer Vertrauen bedanken und mich denjenigen vorstellen, die mich noch nicht kennen.

Mein Name ist Dominik und ich bin 25 Jahre alt.

Ich wohne im wunderschönen Hailtingen, in der

Nähe von Riedlingen. Aktuell befinde ich mich in der entscheidenden Phase meines Studiums. An der Universität Ulm absolviere ich den Masterabschluss in Software-Engineering und schreibe gerade meine Masterarbeit bei ZF in Friedrichshafen.

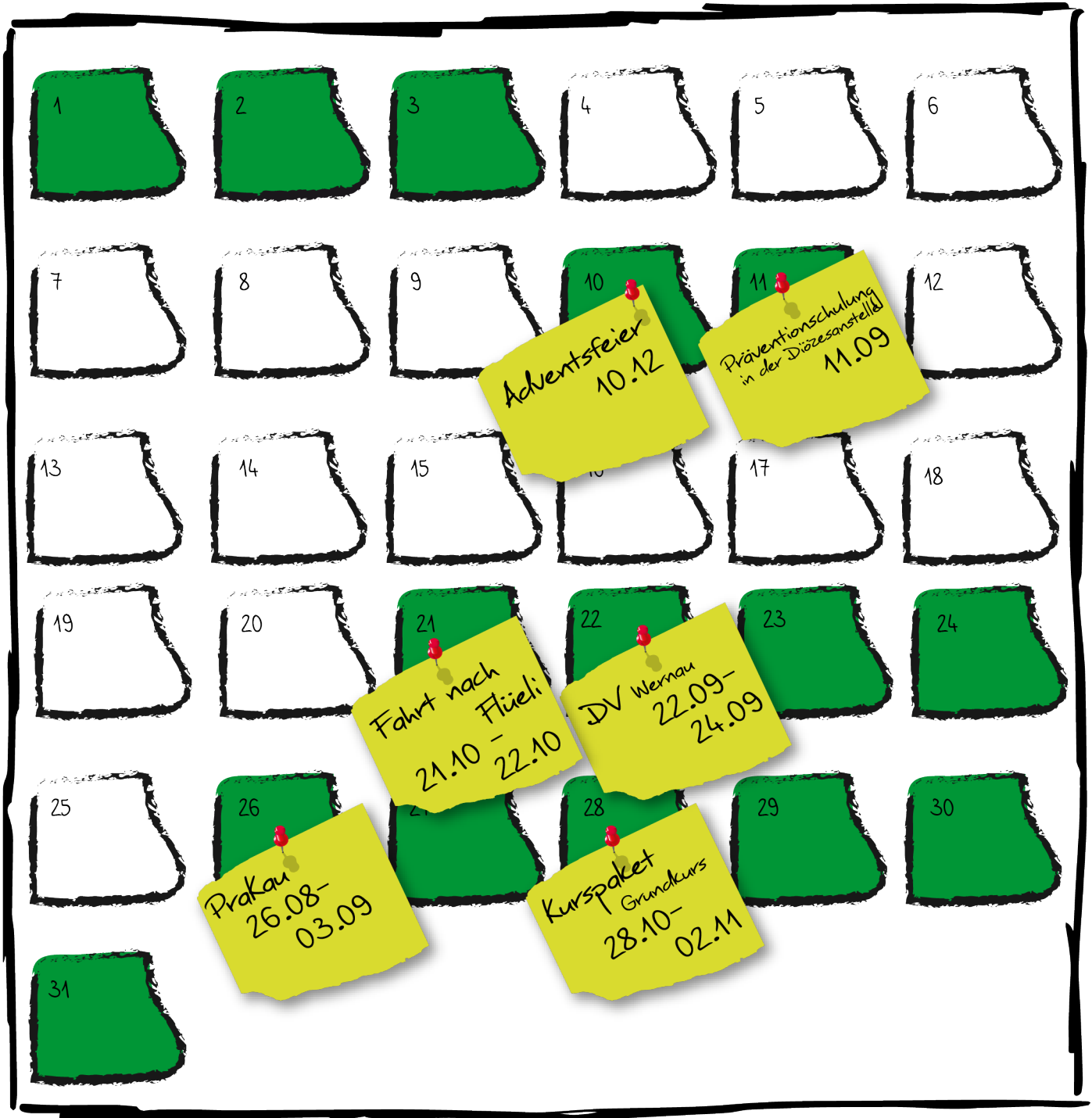
Seit 2014 bin ich Mitglied der Ortsgruppe Hailtingen. Durch meine Motivation und das Kurspaket habe ich mich 2016 dazu entschieden, im Bezirk aktiv mitzuarbeiten. In den vergangenen Jahren hatte ich das Privileg, unter anderem als Bezirksleitung tätig zu sein. Die Arbeit im Bezirk hat mir immer große Freude bereitet und ich erinnere mich gerne an Aktionen wie „Kommt lauft den Jakobsweg“ oder das legendäre „Schlammvölkerball“-Turnier zurück.

Als leidenschaftlicher Triathlet dreht sich der Großteil meiner restlichen freien Zeit um den Sport. Ich liebe es, Zeit im Freien zu verbringen und finde beim Joggen, Schwimmen oder Rennradfahren meinen Ausgleich zum Alltag. Zudem bin ich ein großer Fan von Freizeitaktivitäten in den Bergen. Wandern, Mountainbiken und das Erklimmen von Klettersteigen gehören definitiv zu meinen Must-Dos im Sommer.

Ich freue mich darauf, meine Erfahrungen und Begeisterung im Diözesanvorstand einzubringen und gemeinsam mit euch spannende Projekte anzugehen. Lasst uns gemeinsam die KLJB Rottenburg-Stuttgart weiter voranbringen und unvergessliche Momente schaffen. positives bewirken und die KLJB weiter vorwärtsbringen.



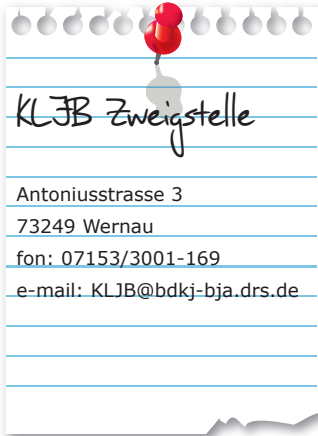
Euer Dominik



Wo ist

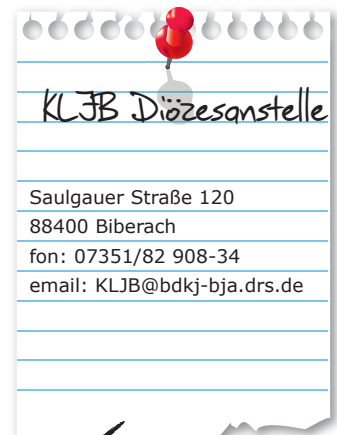
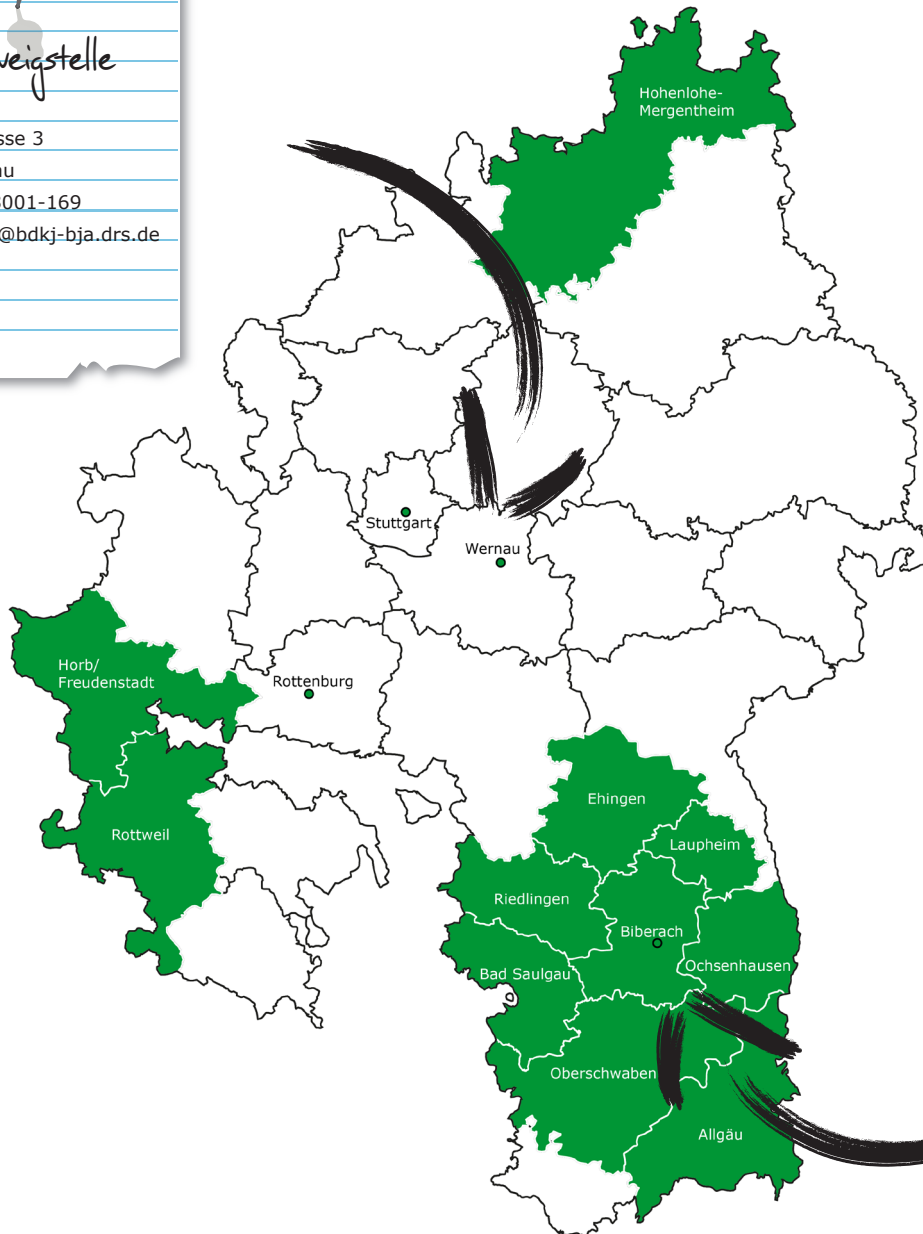


Was los?



KLJB Zweigstelle

Antoniusstrasse 3
73249 Wernau
fon: 07153/3001-169
e-mail: KLJB@bdkj-bja.drs.de



KLJB Diözesanstelle

Saulgauer Straße 120
88400 Biberach
fon: 07351/82 908-34
email: KLJB@bdkj-bja.drs.de

Knabberbrötchen für Kinder

Ein einfaches Rezept für Kinderbrötchen voller gesunder Zutaten. Eine perfekte Knabberei für Zwischendurch, zum Frühstück oder Abendessen. Auch prima für die Pause in der Schule und in euer Gruppenstunde.

- Vorbereitung 20 Minuten
- Backzeit 25 Minuten
- Gehzeit 1 Stunde 30 Minuten

ZUBEREITUNG

- Mehl, Trockenhefe, lauwarmen Saft und lauwarmes Wasser, Öl und evtl. Süßungsmittel wie Reissirup in eine Schüssel geben. Verrühren und einige Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist etwas fester bzw. trockener als normaler Hefeteig, da später noch Obst dazukommt. Sollte er aber sehr trocken wirken, 1 EL mehr Saft oder Wasser verwenden. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

- Apfel und Möhre schälen, raspeln und leicht das Wasser ausdrücken. Je 100g abwiegen und kurz unter den Teig kneten. Nach Belieben Rosinen zugeben. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

- Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 20 Portionen teilen.

- Mit evtl. leicht bemehlten Händen kleine Kugeln formen und diese in den Haferflocken wälzen, dann mit etwas Abstand aufs Blech setzen. Rund 20-25 Minuten backen. Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.

ZUTATEN (für 20 Brötchen):

Für den Hefeteig:

- 400 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 90 Milliliter Orangensaft oder Apfelsaft, lauwarm
- 90 Milliliter Wasser lauwarm
- 50 Gramm Rapsöl
- 100 Gramm Äpfel geraspelt
- 100 Gramm Karotten geraspelt

Zum Verfeinern:

- 2 Esslöffel Rosinen optional
- 2 Esslöffel Reissirup oder andere Süße,

Zum Wälzen:

- 40 Gramm Haferflocken

Klausurwochende - Bezirk Allgäu



Erst links dann rechts und dann gerade aus
und schon waren wir an unserem Wochenendhaus.

Nicht luxuriös, pompös oder gar groß,
selbst mit warmem Wasser war nichts los.

Beim Feuer haben wir etwas übertrieben,
sodass nur noch rote Knöpfe verblieben.
Kurzzeitig war nicht klar, ob die Fenster halten,
als Wind, Regen und Hagel über uns walteten.

Das Bezirksteam Allgäu ist leider nicht komplett dieses Jahr,
wir halten auch zu siebt die Stellung, dass ist doch klar.
Die fehlenden Mitglieder sind aktuell im Ausland,
Verena, Matze und Uli sind schon auf die Ergebnisse gespannt.

Wir waren dennoch sehr produktiv wie immer,
das wird von Jahr zu Jahr nur besser - nicht schlimmer.
Verletzungen blieben natürlich auch nicht aus,
Stefan holte sich eine Prellung in diesem Haus.

Nach der Anreise im alten Gemäuer,
loderte schon das Ofenfeuer.
Nach besprechen der Ortsgruppenbesuche,
verhandelten wir die BV-Gesuche.

Auch die Kleeblatt-Stammtische waren wieder Thema,
gesellige Treffen der Ortsgruppen nach altbekanntem Schema.
Kartensaugen war wie jedes Jahr wieder am Start,
da kommen wir erst richtig in Fahrt.

Kulinarisch starteten wir ins Wochenende mit Maultaschen,
Lea zauberte mit Zwiebeln und Karotten leckere Sachen.
Der Rest des Abends zehrten wir von Bier,
und verfolgten diese Aktivität bis nachts um vier.



KLjB Bezirke Allgäu

Der Gang zum Frühstück war schwer,
doch das selbstgebackene Hefebrot schmeckte nach mehr.
Die Planung vom SommerPur und Bubble Soccer,
gingen in Teamarbeit ganz easy und locker.

Für das Mittagessen waren wir nicht zu begeistern,
der Tag war auch ohne zu meistern.
Die geplante Wanderung fiel auch ins Wasser,
unsere Arbeitsleistung aber umso krasser.

Potenziell neue Mitglieder wurde gecheckt,
Ideen für neue Veranstaltungen kamen wie geleckert.
Wir schrieben gemeinsam den Schaschlik-Bericht,
auf das Ergebnis sind wir schon ganz erpicht.

Samstagabend gabs Nudla mit Tomatensoß,
da war die Freude bei allen groß.
Auch wenn es diese Jahr keine Kässpätzle gab,
haben wir dieses Wochenende mal wieder großartig gelabt.

Mit voller Energie und endlosem Elan
arbeiteten wir bis alles war getan.
Ob beim Planen, Ligretto spielen oder dem Reimen,
die Ideen waren stetig nur so am Keimen.

Unsere Maxime war wie immer regelkonforme Produktivität,
aber auch Spiele & Wein, damit der Spaß nicht zur Seite gerät.
Gesagt werden kann nun zuletzt nur noch eines,
die Klausur des Allgäus war mal wieder was Feines.



KLJB Stafflangen

Wir sind die KLJB Stafflangen!



Gruppenabend

Offiziell gegründet sind wir seit dem 28.04.23. Seither treffen wir uns jede Woche dienstags im Miniraum zur Gruppenstunde.

Highlight

Unser Highlight bisher war der Ausflug zur Mösmühle. Dort waren wir Eis essen.

Mitglieder

Wir sind momentan 15 Mitglieder und unser nächstes großes Projekt ist es, den alten Landjugendraum wieder herzurichten.

Kontakt

Wir freuen uns auf neue Bekanntschaften und gemeinsame Aktionen. Bei Fragen dürft ihr Euch gerne bei uns melden:



kljb.stafflangen@gmx.de



[kljb.stafflangen](https://www.instagram.com/kljb.stafflangen)

NEU GEGRÜNDET AM 28.04.23



Kurspaket 2022/23 Modul II

Des isch wie wenn I
ma Patienten Durchfall
wegwisch

mit unserer
Lieblings
Rizza so de
- das Gewürz war
in der Waldmühle
aber besser

- Lara, wir haben beschlossen, dass
gestern Tagesleitung war
ich
- 5 Minuten später -
wer macht eigentlich Morgentunde
Lara: Ich, I war gestern Tagesleitung

"trust the
process"

Dr MITTEFINGER STECKT NO!!!



Das sah vom Hinten
viel kleiner aus!

Der Weg ist
das Ziel!

Dr
↑
id Doktor
sondern
Schwäbisch der

Schlingel?
I hab scho dacht, I han no nia
Schwängere mit Gipsbruch
gsea

Mir tuts ^GSnack weh -
Du wöisch dei Gwick?

- Mir hend etz no 5 minudda.
Genug Zeit zum Händ wäscha und
Klo gange.
- Also normale Wit dand des andersch
rom.

wir wurden
gehändersicht

Zitat
kann besonders passen
"Bam Betriksteam Ox do lauffs offohn am Beste."

Dinkelflockenbrot



Zutaten für 5 Brote à 370g:

Quellstück:

- 250g Dinkelflocken
- 250g Wasser

Hauptteig:

- 500g Quellstück
- 800g Dinkelmehl
- 25g Salz
- 20g Hefe
- 10g Honig
- 10g Essig
- 1 Prise Brotgewürz
- 1 Prise Pfeffer
- 500g Buttermilch
- Flocken nach Wahl zum Bestreuen

Zubereitung:

Quellstück:

Die Dinkelflocken mit dem Wasser verrühren. Dann für mindestens 4 Stunden abgedeckt an einem kühlen Ort quellen lassen. Am besten geht dies über Nacht im Kühlschrank.

Hauptteig:

Für den Hauptteig alle Zutaten für ca. 10 min zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt für ca. 60-70 min gehen lassen. Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in fünf Stücke à 370g teilen. Die Teiglinge zu leicht länglichen Broten formen.

Die glatte Fläche der Brote mit Wasser abstreichen in Flocken wälzen und mit dem Teigschluss nach unten in Holzformen oder aufs Backblech setzen. Zugedeckt für 30 min gehen lassen. Vor dem backen die Brote mit einem Messer 1-2 cm tief einschneiden.

Im Haushaltsbackofen:

Bei 250°C einschließen

Backzeit: 30-45min

Nach 25 min auf 180°C zurückschalten



Nur wer angemeldet ist,
kann so richtig gas geben!



KLJB.

Erst anmelden,
dann froh sein!