

Bericht vom kleinen Sommerlager 2009 der KJG St. Nikolaus Hardt

Rezeptur:

Man nehme für eine gute Basis ca. 41 Kinder und Jugendliche im Alter von 9 bis 16 Jahren, füge dem noch 9 top-motivierte Gruppenleiter hinzu und würze das Ganze abschließend mit zwei routinierten und erfahrenen Kochfrauen und heraus kommt eine Gruppe von Leuten, die, wenn man sie auf große Reise schickt, mit Sicherheit mit einem großen Berg an Erfahrung, vielen tollen Erlebnissen und Geschichten im Gepäck zurückkehren wird. So geschah es auch im Jahre 2009.

14 Tage Action, Fun und Abenteuer. Mit diesem Lockruf starteten wir mit insgesamt 52 Personen am 01.08.09 in der Frühe, manch einer würde es vielleicht eher als Nacht bezeichnen, auf nach Oberösterreich in das kleine Örtchen Sarleinsbach.

Nach ca. 10 Stunden Fahrt, mittlerweile wundgesessenen Hinterteilen, krummen Rücken und einer Menge Vorfreude, die sich sowohl bei Teilnehmern als auch Leitern aufgestaut hatte, waren wir endlich am Ziel: Der Kräuterhof Mandl, welcher für die nächsten 2 Wochen unser zu Hause sein würde, war erreicht.

Doch damit ein wirklich gutes Gericht auch gelingt, muss zu den Basiszutaten noch einiges an Nuancen beigefügt werden. So wurde zum Beispiel von den Gruppenleitern direkt am zweiten Tag, es war ein sonniger Sonntag, der im Ort gelegene Natursee mit in den Hauptbestand des Gerichtes aufgenommen.

Nach einigen Anfangsschwierigkeiten am ersten Tag ließ diese Bademöglichkeit die ersten Probleme schnell vergessen und wurde ein beliebtes Ziel der gesamten Gruppe für warme Tage.

Es dauerte nicht lange und die Teilnehmer untereinander und auch die Gruppenleiter eingeschlossen waren eine eingeschweißte Gruppe geworden, in welcher jeder seinen Platz gefunden hatte und alle das Gefühl hatten schon ewig zusammen unterwegs gewesen zu sein.

Als exotische Geschmackserlebnisse lassen sich auf jeden Fall 2 Tagesausflüge nach Linz erwähnen, der Kulturhauptstadt 2009, und ein Tagesausflug in ein nahegelegenes Wikinger-Dorf mit anschließender Schiffsrundfahrt.

In Linz, bzw. etwas außerhalb, besuchten wir Österreichs größtes Einkaufszentrum, in welchem sich niemand scheute dort etwas von seinem lange gesparten Urlaubsgeld zu lassen.

Wo wir gerade bei exotischen Geschmackserlebnissen sind, da dürfen an dieser Stelle natürlich auch nicht unsere zwei Kochfrauen fehlen. Wie man so schön sagt: „Zu viele Köche verderben den Brei.“. Daran halten sich auch Maria und Irmgard immer, weshalb die Küche auch ausschließlich ihr Territorium ist. Doch man kann es ihnen nicht verübeln, denn sie scheinen ziemlich genau zu wissen was sie tun, denn sie beköstigen sowohl Jung und Alt so gut, dass viele mit ein paar Kilo mehr auf den Rippen zurück nach Hause kommen.

Jaja. Das Essen. Es war sehr begehrt in unserem Sommerlager. So begehrt, dass es sogar beim alltäglichen Beachvolleyball als Einsatz erhalten musste.

Wobei wir auch schon beim nächsten Punkt wären: unsere neue Lagersportart.

Es wurde „gebeacht“ was das Zeug hält. Morgens, Mittags, Abends. Teilnehmer gegen Gruppenleiter, Jungs gegen Mädels, auf trockenem und auch nassem Sand. Es war fast so, als sei eine Sucht ausgebrochen. Es sind schon mehrfach Anfragen eingegangen, ob wir in diesem Jahr zum Volleyball spielen auch wieder die Möglichkeit haben und da kann ich alle an dieser Stelle schon einmal beruhigen: Das Match geht im nächsten Lager in eine neue Runde!

Selbst bei den besten Köchen kann es schon einmal passieren, dass sich eine Zutat in den Topf verirrt, die dort nicht hingehört. In unserem Fall war diese Zutat ein Berliner-Ehepaar, die von unserem Hausvermieter mit in unserem Haus untergebracht wurden. Ein Widerspruch in sich.

Auf der einen Seite eine Gruppe von über 50 jungen Leute, die Spaß haben wollen, in ihrem Urlaub alle noch nicht um 20Uhr ins Bett müssen, schon alleine durch die Anzahl bedingt nicht immer die leisesten sind und vor allem, die es gewohnt sind, ein ganzes Haus für sich zu haben. Auf der anderen Seite ein schon etwas in die Jahre gekommenes Ehepaar, welches sich auf einen ruhigen, idyllischen Urlaub in den Bergen gefreut hat. Wirft man diese beiden Zutaten nun in einen Topf, so wird dieses Essen nur den wenigsten schmecken. Doch von einer versalzenden Suppe lassen sich die Hardter KJGler ja nicht so schnell aus der Ruhe bringen. Wir nahmen es mit Humor. Zogen unser nicht gerade „Rentner-freundliches“ Programm durch und hatten damit Erfolg. Das Ehepaar reiste am nächsten Tag ab und unserem Hausvermieter blieb nur die Erkenntnis und seine Zustimmung, dass unsere Einschätzung, dass dieses Gemisch nicht auf Dauer funktionieren kann, wohl die richtige gewesen sei und dies ein Fehler seinerseits war.

Doch mehr Haare gab es in der Suppe kaum zu finden. Man könnte an dieser Stelle vielleicht noch über den Wettergott fluchen, da er uns in der zweiten Woche nicht so schönes Badewetter schickte, wie wir es von der ersten kannten, aber was will man gegen solche göttlichen Mächte schon ausrichten?

Abschließend noch ein paar Worte zu unseren Vermietern. Eine herzensgute Familie, die wirklich keinem etwas Böses will, leider aber auch etwas blauäugig und naiv ist. Wir hatten am Anfang so unsere Schwierigkeiten mit diesen Leuten, da sie auf eine so große Gruppe nicht vorbereitet waren, was vor allem an der Küchenausstattung erkennbar war. Hinzukam, dass der Herr Senior des Hauses scheinbar auch sehr lange nicht mehr so viel weibliches Geschöpf auf einem Haufen gesehen hatte, sodass er nicht umhin kam, den ein oder anderen Flirtversuch sowohl bei unseren alten Ladies, als auch bei unseren Gruppenleiterinnen zu starten. Doch dies nahmen alle eher als sehr amüsant auf, anstatt als störend.

Ja und was den Rest der netten Familie angeht, so hat der letzte Abend doch so einiges wieder gut gemacht. Folgendes Szenario: Die Lagerleitung wird auf ein Gläschen Bier in das Gasthaus der Vermieter eingeladen. Wie die zwei aber schnell feststellen mussten, hatte der gute Alois Mandl etwas mehr mit ihnen vor. Es begann zwar mit dem Bier, ging aber weiter über einen österreichischen Wein und endete mit einem Selbstgebrannten. Als der weibliche Teil der Leitung die Hoffnung auf Rettung schon aufgegeben hatte, kam zum Glück eine besorgte Gruppenleiterin und beendete dieses „Abfüll-Attentat“ (Wobei immer noch die Frage offen steht, ob sie sich wirklich Sorgen um die zwei machte, oder viel mehr um die bestellte und bereits eingetroffene Pizza, die bezahlt werden musste. Wer weiß.).

Fazit: Mit den Richtigen Zutaten klappt! Die Basis ist wohl immer am einfachsten, doch das man danach die richtigen Gewürze hinzufügt, fällt schon etwas schwerer. Das Wichtigste ist auf jeden Fall, dass man die Suppe jedes Jahr neu abschmeckt, da Geschmäcker sich ja auch mal verändern können.