



VCP Bundeslager 2010

Leinen los, auf zu neuen Abenteuern!

Konzeption zur „Verpflegung“ auf dem Bundeslager 2010
des Verbandes Christlicher Pfadfinderinnen & Pfadfinder

als Teil der Rahmenkonzeption „Nachhaltigkeit“

„Verlasse die Welt ein bisschen besser als du sie vorgefunden hast.“
„Leave the world a little better than you found it.“

Robert Stephenson Smyth Baden Powell
(*22. Februar 1857 in London †8. Januar 1941 in Nyeri)

Der Verband Christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder (VCP) veranstaltet alle vier Jahre ein Bundeslager an wechselnden Orten. Diese Großlager werden von ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern organisiert und geleitet.

2010 findet das nächste Bundeslager in Almke bei Wolfsburg statt. Die Lagerleitung, die Bundesleitung und der Bundesrat haben sich beschlossen, das Lager nachhaltig auszurichten – thematisch wie organisatorisch.

1.0 Zielsetzung

Der VCP hat es sich zum Ziel gesetzt, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Bundeslagers gesund zu ernähren und verfolgt darüber hinaus mit diesem Konzept einen Ansatz zu einer nachhaltigen Bildung zum Thema Nahrungsmittel.

Bei der Versorgung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer legt der VCP darauf Wert, dass der größte Teil der Lebensmittel aus regionalen oder fair gehandelten Produkten besteht und den Anforderungen des biologischen Landbaus genügt.

Der VCP plant, dass sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wieder mehr mit den Lebensmitteln und ihrer Herkunft beschäftigen und legt Wert darauf, dass die Zubereitung von Speisen bewusst in das Lagerleben integriert wird und nicht ein Aufwand ist, der schnellst möglich erledigt sein muss.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollen ihre Lebensmittel „wieder kennen lernen“. Über diese inhaltlichen Schwerpunkte will der VCP nachhaltig bilden.

2.0 Produktauswahl

Der VCP sucht die Produkte, die er auf dem Bundeslager anbieten und verarbeiten will, nach bestimmten Kriterien aus. Hier spielen Transportwege, Energiebedarf für Lagerung und Kühlung, Verpackungs- und Gebindegrößen, aber vor allem der ökologische Landbau und der globale faire Handel eine entscheidende Rolle.

2.1 regionale Lebensmittel

Regionale Lebens- und Grundnahrungsmittel sollen den Hauptteil der auf dem Bundeslager verwendeten Produkte ausmachen. Dies ist nicht mehr wie bisher über einige wenige Versorger zu bewerkstelligen, sondern stellt den VCP vor große Herausforderungen.

- der VCP muss eine höhere Anzahl an Lieferanten koordinieren und gleichzeitig die Transportwege möglichst klein halten.
- Der VCP muss die Lebensmittelversorgung von bis zu 5000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern mit regionalen Produkten sicherstellen, ohne die Region vor Versorgungsprobleme zu stellen.

Diese Herausforderungen möchte der VCP begegnen. Einen Teil der Lebensmittel wird der VCP auf eigens gepachteten Flächen in der Region anbauen lassen. Diese

Produkte werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Bundeslagers selbst ernten. Da in vielen Bereichen eine rein saisonale Versorgung nicht möglich ist, werden verschiedenen Produkte schon im Vorjahr hergestellt und konserviert. Dies sind vor allem Marmeladen und Honig.

Durch die hauptsächlich regionale Versorgung gewährleisten wir frische Lebensmittel und unterstützen kleine und mittlere Erzeuger in der Region. Transportwege werden kurz gehalten und vorwiegend regionales Wasser verbraucht. Zudem wissen wir so, woher wir unsere Lebensmittel beziehen und können individuell auf die Erzeugung einwirken. Die Abnahme von Großgebinden sorgt für den Wegfall von zahlreichen Einwegverpackungen, das Abfallvolumen wird deutlich verringert.

2.2 überregionale Produkte

Viele Lebens- und Genussmittel sind nicht regional zu produzieren. Zudem ist eine Versorgung von bis zu 5000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ausschließlich aus der Region nicht möglich. Daher greift der VCP, wo es nötig ist, auch auf überregional produzierte Lebensmittel zurück. Auch hier sollen bevorzugt fair gehandelte Produkte aus biologischen Landbau genutzt werden. Insbesondere Süßfrüchte und ähnliche Produkte sollen fair gehandelt sein. Die Bundeslagerleitung hat sich bewusst dazu entschlossen, Genussmittel wie Kaffee, Tee und Schokolade nicht einfach zu beschränken, möchte die Teilnehmenden aber dazu aufrufen, wieder bewusster mit diesen Genussmitteln umzugehen.

Im Bereich der Genussmittel und verwandter Produkte will der VCP zum Beispiel mit der Gepa kooperieren, die seit über 30 Jahren den fairen Handel in diesem Segment vorantreibt und deren Gesellschafter für die sozialen Ziele der Gepa stehen. Frische überregionale Produkte werden von anderen Händlern aus dem fairen Handel bezogen.

2.3 Fleischerzeugnisse

Die Hauptversorgung über regionale Lebensmittel, wirkt sich auch auf den Fleischkonsum während des Bundeslagers aus.

Der VCP möchte seine Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit weniger, aber qualitativ besserem und damit gesünderem Fleisch aus ökologischer Tierhaltung versorgen. Er legt Wert darauf, dass mit Tieren, die für die Fleischversorgung gezüchtet werden, ethisch respektvoll umgegangen wird. Überwiegend soll auf Schweinefleisch zurückgegriffen werden.

Eine regionale Fleischversorgung bedeutet aber auch, dass Fleisch nur Bestandteil, aber nicht Hauptbestandteil der Gerichte auf dem Bundeslager sein wird. Das Angebot von Fleischgerichten, die bestimmte Fleischteile enthalten (Schnitzel, Kotelett, Filet) kann nicht gemacht werden, da so eine Versorgung von 5000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Bundeslagers nicht möglich ist, ohne die Fleischproduktion der Region zu überlasten. Der alternative Bezug über Großhändler entspricht nicht den qualitativen Ansprüchen, die der VCP an sein Verpflegungskonzept hat. Daher werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Bundeslagers Gerichte vorgeschlagen, die einen vergleichsweise niedrigeren und unspezifischeren Fleischanteil haben. Dies sind zum Beispiel Hackfleischgerichte, Würste, Gulasch oder Leberkäse.

2.4 Nicht verwendete Produkte

Der VCP hat sich entschieden landwirtschaftliche Produkte, die in ihrer Herstellung einen sehr hohen Wasserverbrauch haben und nicht regional angebaut werden, nicht zu verwenden oder deren Konsum zu verringern.

Auf dem Bundeslager nicht verwendete bzw. stark eingeschränkte Agrarprodukte sind Reis und Soja. Allerdings stellt sich der VCP individuell auf eventuelle Allergiker oder ähnlich betroffene Personen ein und wird hier Einzellösungen finden. Auch Produkte, die Reis oder Soja als Bestandteil enthalten, werden im Einzelfall geprüft und die Verwendung entschieden.

3.0 Abläufe & Organisation

Das Verpflegungskonzept macht auch eine Neuorientierung in den Abläufen und der Organisation des Bundeslagers möglich.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Bundeslagers sind traditionell in Stämme und Gruppen strukturiert und bilden als solche die so genannten Kochgruppen (siehe auch 3.3 Küchenführung). Schon im Vorfeld des Lagers werden Rezepte so zusammengestellt, dass pro Tag mindestens drei bis fünf Gerichte für jede Kochgruppe zur Auswahl stehen, von denen mindestens eines fleischlos ist. Die entsprechenden Mengen an Lebensmitteln werden dabei individuell für die Kochgruppen berechnet, von zentralen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Kisten zusammengestellt und entsprechend ausgegeben. Die einzelnen Kisten enthalten Mehrwegbehälter in die Lebensmittel umgelagert werden. So schafft dieses System ein hohes Potential zur Reduzierung des Müllaufkommens, da Großgebilde gekauft werden können, und diese dann auf kleinere Mengen verteilt werden. Die Kisten werden zweimal täglich ausgegeben. Die „Frühkiste“ (morgens von 07.30 bis 08.30 Uhr) enthält alle frischen Produkte des Frühstücks und des Mittagessens. Die „Spätkiste“ wird zwischen 15.30 und 17.00 Uhr ausgegeben und enthält die Produkte für das Abendessen und teilweise auch für das Frühstück und Mittagessens des Folgetages.

Auf Besonderheiten in der Ernährung, wie Allergien kann auch mit diesem System individuell eingegangen werden.

3.1 Rezepte

Generell sollen die zur Auswahl stehenden Gerichte je etwa zu einem Drittel aus fleischgerichten, fleischhaltigen Gerichten und vegetarischen Gerichten bestehen. Dabei ist sichergestellt, dass an jedem Tag ein vegetarisches Gericht zu Verfügung steht.

Rezepte können im Vorfeld des Bundeslagers von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern vorgeschlagen werden. Sie werden zentral gesammelt und, sofern sie umsetzbar sind, als Auswahlgerichte in das Lagerkochbuch übernommen.

3.2 Mitarbeiterverpflegung

Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Bundeslagers, werden im Vorlauf, auf dem Bundeslager und im Nachlauf über das hier beschriebene Konzept versorgt. Auf dem Vor- und Nachlager soweit sich dies im Vorfeld und im Nachhinein umsetzen lässt. Dies stellt eine besondere Herausforderung da, denn das Konzept muss so auch von einer Großküche umgesetzt werden können.

3.3 Küchenführung

Alle Küchen auf dem Bundeslager sind Selbstversorgerküchen, die von den Gruppen selber aufgebaut und genutzt werden. Den Gruppen ist es daher gestattet, auf den Zeltflächen Küchenzelte zu errichten und dort Speisen zuzubereiten. Auch hier sollen die Gruppen dazu aufgerufen werden, möglichst viel Gas- und/oder Feuerholz zu sparen und den Verbrauch zu dokumentieren. Eine dezentrale Lagerung von Lebensmitteln soll verhindert werden, indem die Gruppen ihre Lebensmittel frisch und für die sofortige Zubereitung abholen. Nur Produkte, bei denen die Lagerung ohne Energieverbrauch möglich ist, dürfen in den Kleinküchen gelagert werden.

4.0 Nachhaltige Bildung

Für die Kochgruppen wird der Umgang mit frischen, teils unbekanntem Lebensmitteln eine neue Herausforderung sein. Durch Kochkurse vor dem Lager, Show-Kochen jeweils am Vortag und detaillierte Anleitungen sollen die Kochgruppen bei dieser begleitet werden. Somit wird Kochen wieder Bestandteil des Lagerlebens und die Kochgruppen können und müssen sich mit den Nahrungsmitteln in ihrer ursprünglichen Form auseinandersetzen. Der VCP möchte so erreichen, dass auch über das Bundeslager hinaus die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sich wieder intensiver mit den Nahrungsmitteln auseinandersetzen und weniger auf Fertigprodukte zurückgreifen. Der Umgang mit frischen Lebensmitteln geht in unserer derzeitigen europäischen Gesellschaft immer stärker verloren und muss von vielen Kindern und Jugendlichen neu erlernt werden. Der VCP möchte so Kochen wieder zum Erlebnis machen und damit die Gedanken der ‚Slow Food‘ Bewegung aufgreifen. Dies soll den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nachhaltig die Angst vor der Zubereitung von frischen Produkten nehmen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die Chance zu erfahren, woher das Bundeslager die verschiedenen Produkte bezieht. Sie können sowohl an Ernteeinsätzen teilnehmen, wie auch verschiedene Lieferanten besuchen, um dort mehr über die Herstellung zu erfahren. Dies soll die Kenntnis über die täglichen Lebensmittel fördern und helfen beim Einkauf auf die Qualität achten zu können.

Durch das immer stärkere Zurückgreifen auf Fertigprodukte verarmt auch die Vielfalt der Nutzpflanzen und -tiere. Dem möchte der VCP begegnen, indem vorwiegend traditionelle Gerichte angeboten werden sollen, die aus regionalen Produkten hergestellt werden können. Die Vielfalt der Nutzpflanzen und auch die Diversität ihrer Herkunft soll auf dem Lagerplatz auf einem Nutzpflanzengarten veranschaulicht werden. Dabei werden inhaltliche Aspekte, wie die globalisierte Vielfalt, die Sortenvielfalt genauso näher gebracht werden wie der praktische Gartenanbau und Kultivierungsmethoden.