

Jugendanimation Stansstad

Kochen im Freien: So was von lecker!

Zahlreiche Nidwaldner Jugendliche nahmen während der Osterferien an der «Powerwoche» teil. Auch die Jugendanimation Stansstad war mit einem Angebot vertreten.

Rauchschwaden ziehen durch die Landschaft. Der Duft einer frisch gebackenen Pizza umkräuselt die Nase. Und mittendrin: Maurus Inderbitzin von der Stansstader Jugendanimation. Er war während der Osterferien verantwortlich für einen der zahlreichen Workshops, die im Rahmen der «Powerwoche» auf dem Programm standen. Rund 160 Ob- und Nidwaldner Jugendliche der siebten bis neunten Klasse nahmen dieses Jahr an der zehnten Ausgabe der Powerwoche teil, die von den Fachstellen Gesellschaftsfragen Obwalden sowie der Gesundheitsförderung und Integration Nidwalden in Zusammenarbeit mit den Jugendarbeitsstellen der Gemeinden organisiert wurde. Insgesamt konnten die Jugendlichen aus rund 20 Angeboten wählen.

Einmal mit Wetterpech

«Kochen im Freien» lautete das Angebot der Stansstader Jugendanimation, das zwei Mal auf dem Programm stand. Während der erste Anlass in Obbürgen von Regen und Kälte geprägt war, hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der zweiten Austragung am Ufer der Grossen Melchaa in Sarnen mehr Glück. Unter schönstem blauem Frühlingshimmel führte Maurus Inderbitzin die kleine Gruppe in die Kochgeheimnisse im Freien ein. Zuerst einmal galt es jedoch, Holz zu sammeln, um letztlich auf einem ordentlichen Feuer zur Tat schreiten zu können. Und wie sie zur Tat schritten, die kleinen Köchinnen und Köche rund um ihren «Chefkoch». Sorgfältig wurden die Zutaten vorbereitet und aufmerksam folgten die Teilnehmenden den Ausführun-

gen von Maurus Inderbitzin. Einen flotten Dreigänger hatte er sich ausgeheckt und mit Elan packten alle an. Zur Vorspeise stand eine wohlschmeckende Suppe mit Rüebli und Mais auf der Speisekarte, gefolgt von einer Paella. Als «Pièce de Résistance» buken die Jugendlichen auf dem Feuer eine knusprige Pizza Calzone und zum Abschluss winkten grillierte Marshmallows.

Eine neue Erfahrung

«Für die meisten der Teilnehmenden war das Kochen im Freien eine völlig neue Erfahrung», blickt Maurus Inderbitzin auf seine zwei Workshops zurück. Und mit einigem Erstaunen nahmen sie zur Kenntnis, dass man auch unter freiem Himmel mit einfachen Mitteln ein wunderbares Menu herzaubern kann. «Dass das sogar bei Regen und Kälte möglich ist, zeigte die erste Austragung in Obbürgen», so Maurus Inderbitzin. Nicht nur er zeigte sich nach den beiden Workshops begeistert. Auch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zeigten sich überrascht und erfreut über den Anlass. Stellvertretend hier die Stim-

men von Luana, Jasmin und Larissa: Luana: «Ich probiere gerne etwas Neues aus. Der Kurs hat mich denn auch sehr angesprochen. Besonders gefallen hat mir das Holz spalten und auch das Kochen eines Brennneseltees war spannend – obwohl mir das Zeugs nicht wirklich geschmeckt hat. Umso besser war die Guacamolesauce, die wir selber aus frischen Avocados zubereitet haben. Wir hatten eine lustige Zeit zusammen.» Jasmin: «Ich bin in meiner Freizeit gerne draussen und war gespannt, was wir über dem Feuer Feines herzaubern würden. Es war einfach nur schön, Holz zu spalten, Feuer zu machen, draussen zu sein – auch wenn das Wetter nicht wirklich toll war. Allerdings werde ich das nächste Mal etwas weniger einkaufen...» Larissa: «Ich habe mich für den Workshop angemeldet, da ich gerne koche und etwas Leckerer esse. Toll fand ich, dass wir das Menu selber bestimmen konnten. Und seit dem Kochen im Freien weiss ich auch, wie man eine Speise abschmeckt, damit sie so richtig fein auf der Zunge zergeht.» ■ rgi



Kochen im Freien? Kein Problem für Jasmin, Luana und Larissa. Bild zvg