



JDAV Bayern

# Bayern News

Schwerpunktthema: Über den Tellerrand

AUSSERDEM:

Die neue Landesjugendleitung stellt sich vor  
Zukunft der Alpen: Gespräch mit der SPD  
Anmeldung zum Bayerncamp 2017



# Inhalt

Kurz & knapp  
Zahl des Monats

4  
5



**4** Projekt Alpen.  
Leben.Menschen (A.L.M.)



**34** Interkulturelle  
Hüttengaudi



Global denken  
- regional kochen

**40**



**6** Schwerpunktthema:  
Über den Tellerrand



**13**



**19**



Bretter, die  
die Welt bedeuten

**42**



**50**

Über den Tellerrand gekocht  
Aschaffenburg is(s)t bunt  
Vom Begegnungswochende zur Jugendgruppe  
Bergbrotzeit halal

7  
13  
19  
23

<b>Aus der Landesjugendleitung</b>	
Zukunft der Alpen	28
Vorstellung der neuen Landesjugendleitung	30
<b>Aus der Landesgeschäftsstelle</b>	
Anmeldung zum Bayerncamp	32

<b>Aus den Bezirken</b>	
ÖOBNB	34
Schwaben	39
<b>Jubi Hindelang</b>	
Die Jubi Hindelang informiert	40
<b>Schulungen</b>	
Bretter, die die Welt bedeuten	42
Bogenbau und Bumerang	46
Der KBH klärt das schon	47
Sektionenübersicht	48
Impressum	49
Bild des Monats	50



**28**

## Kurz & knapp



### Projekt Alpen. Leben.Menschen (A.L.M.)

Das Gemeinschaftsprojekt von Deutschen Alpenverein und Malteser Hilfsdienst e.V. möchte einen Beitrag zur Integration von Geflüchteten im bayerischen Alpenraum leisten.

Durch gemeinsame Aktivitäten in den Bergen sollen auf niederschwellige Art Begegnungen zwischen Einheimischen und Geflüchteten geschaffen und möglichst viel Zeit miteinander in den Bergen verbracht werden.

**Seit Oktober 2016 wurden in der Pilotregion Garmisch-Partenkirchen erste Erfahrungen gesammelt.**

Ab dem Frühjahr 2017 soll dann der gesamte bayerische Alpenraum aktiviert werden, damit möglichst viele Einheimische wie Geflüchtete an gemeinsamen Aktionen teilnehmen können. Das Projekt wird zum größten Teil von Ehrenamtlichen, auch vielen DAV-Jugendleitern, vor Ort umgesetzt. Die strahlenden Gesichter, welche sich auch auf der Website des Projekts ([www.alpenlebenmenschen.de](http://www.alpenlebenmenschen.de)) wiederfinden, sagen mehr als tausend Worte und un-

Hey, wer  
hat da genascht?  
Foto: Archiv A.L.M



terstreichen, dass Integration durch Interaktion miteinander wunderbar funktionieren kann. Finanziert wird das (zunächst) auf zwei Jahre befristete Projekt in großen Teilen von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

Wenn Du auch bei A.L.M. mitmachen willst, wende Dich doch einfach direkt an die Projektkoordination ([anna.schober@alpenlebenmenschen.de](mailto:anna.schober@alpenlebenmenschen.de)).

**36** Zahl des Monats  
Aus so vielen Gewürzen  
kann Curry bestehen.

# Über den Tellerrand

## Gemeinsam Kochen verbindet

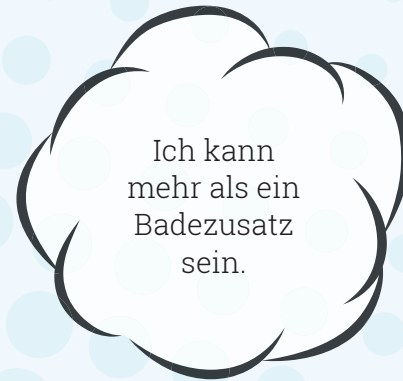
### Über den Tellerrand

Bei Aktionen mit jungen Geflohenen stellt man sich immer wieder die Frage was sich als gemeinsames Event anbieten würde. Oft sind Ausflüge in die Berge mit größerem organisatorischem Aufwand und mangelnder Ausrüstung verbunden.

Ein gemeinsamer Koch-Gruppenabend ist allerdings schnell organisiert und verbindet unterschiedliche Kulturen und Lebensweisen auf ganz einfache Art. Wir wollen euch einige Möglichkeiten vorstellen um kochender Weise Kontakt mit Geflüchteten aufzunehmen, zum einen innerverbandlich in der JDAV (z.B. Jugend Omega) oder aber auch von anderen Institutionen (z.B. Über den Tellerrand).

Dazu haben wir noch ein paar ganz besondere Rezepte zusammengestellt.

**Guten Appetit.**



## Rasi Rosenwasser



Ich bin ein Zutat aus dem Rezept, dass ihr am Ende eines jeden Abschnitts findet.

### Rosenwasser

Rosenwasser ist eine wichtige Zutat von bestimmten Marzipansorten und wird auch zur Aromatisierung anderer Speisen vor allem in der arabischen, indischen, iranischen und französischen Küche verwendet. Eine aufwändigere Variante des in Indien beliebten Joghurtgetränks lassi ist das mit etwas Rosenwasser aromatisierte gulabi lassi.

## Über den Tellerrand gekocht

VON FLORIAN BERGER

### Rohe Kaffeebohnen waschen und sorgfältig von Hand trocknen.

Die grauen Bohnen in einer Blechschale anschließend unter ständigem Wenden rösten. Ein herrlicher Geruch steigt in die Nase. Nun müssen die



Gleich geht es los...  
Fotos: Archiv Über den Tellerrand

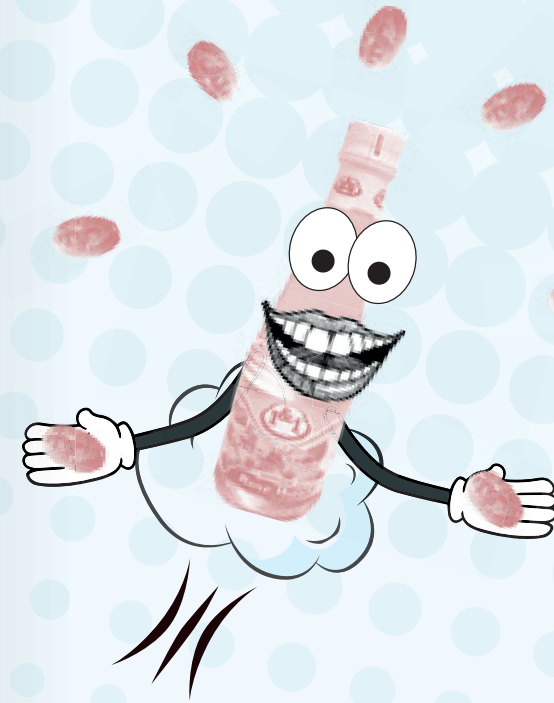
Kaffee-Früchte gemörsert und das Pulver mehrfach aufgekocht werden, wodurch das braune Elixier immer mehr an Stärke gewinnt. In einem hohen Bogen landet es letztendlich in der Tasse. Nein, der Vollautomat des Kriechbaumhofs ist nicht kaputt und Andi testet auch nicht seine im Urlaub er-

worbenen Survival-Fähigkeiten. Wir befinden uns mitten in einer äthiopischen Kaffeezeremonie, mitten in München, mitten im Oktober. Um uns herum traditionell gekleidete Afrikaner und köstlich duftende Gerichte.

### Man kommt sich vor wie in einer anderen Welt und so soll es auch sein,

meint Jasmin Seipp von "Über den Tellerrand kochen". Mit kochen will man die Grenze zwischen den Parallelwelten von Flüchtlingen und Deutschen überwinden und so für ein besseres gegenseitiges Verständnis und Integration sorgen. Völlig ungezwungen und auf Augenhöhe kann man sich in der Küche begegnen und jeder kann seine Erfahrungen beisteuern. Es ist kein einseitiges Geben und Empfangen von Flüchtlingshilfe. Hier geben und nehmen beide Seiten und am Ende gewinnen alle.

Vor drei Jahren in Berlin gegründet, hat sich das Projekt „Über den Tellerrand kochen“ bereits auf 24 weitere Städte ausgebreitet, in München gibt es sie seit einem Jahr. Und das Angebot ist genauso vielfältig, wie die Menschen, die man hier trifft. Von syrischer Linsensuppe bis hin zu afrikanischen Spezialitäten aus Angola, Nigeria und Kamerun gibt es alles, was das Herz begehrt. Zwei Monate später, erneut fremde Gerüche im Kriechbaumhof. Nun ja, nicht ganz. Der Duft des Glühweins ist wohlbekannt. Aber an



... vorausgesetzt wir bekommen noch die letzten Dosen auf!

der einen Ecke brodelt eine unbekannte Suppe, an einem anderen Tisch werden Falafel gemacht. Direkt daneben kommt ein Waffeleisen nicht zur Ruhe und schafft es kaum, die Schar von Menschen, die immer mehr ins KBH strömt, zu bespeisen. Manche kennen sich bereits, andere sehen sich neugierig um und es ist so herrlich einfach, ins Gespräch zu kommen. Alle Vorurteile sind vergessen. Essen verbindet Kulturen, Essen überbrückt Gräben!



## Wo und wann finden Kochtreffen statt?

### 🏠 Münchner Volkshochschule

Seit Januar werden auch Kochkurse, wie zum Beispiel syrisch oder afghanisch angeboten.

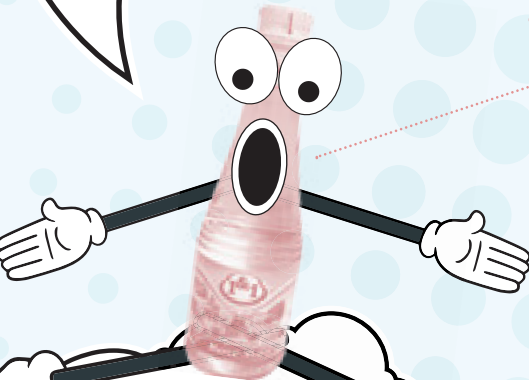
[www.mvhs.de](http://www.mvhs.de)

### 🏠 Open House

Mittwochs gibt es regelmäßige Kochtreffen im "Open House" von Bellevue di Monaco in der Müllerstraße 2 in München: Jeden ersten Mittwoch im Monat zum offenen Kochen und jeden 2. Mittwoch im Monat zum Community Treffen – ein offenes Team Treffen, bei dem man uns kennenlernen kann, die nächsten Events mitgestalten und sich beim Tee einfach austauschen kann.

[www.bellevuedimonaco.de](http://www.bellevuedimonaco.de)

Oh wow,  
überall wird gemeinsam  
gekocht!



### 🏠 Über den Tellerrand...

kochen veranstaltet regelmäßig gemeinsame Kochabende mit Flüchtlingen in München.

[www.ueberdentellerrand.org](http://www.ueberdentellerrand.org)



## Rezept

EMPFOHLEN VON ANI



### Ferani (Reisbrei)

AUS DEM IRAN

#### Zutaten

0,5 Liter Milch  
50g Zucker  
50g Reismehl  
20ml Rosenwasser  
Optional etwas Zimt

#### Zubereitung

Man mischt das Reismehl mit etwas Milch und rührt bis die Klümpchen weg sind. Dann kocht man die dickflüssige Mischung mit der restlichen Milch und dem Zucker auf. Achtung: ständig rühren, sonst brennt es an!

So lange kochen bis es eindickt.

Rosenwasser rein – fertig!

Es kann kalt oder warm gegessen werden.

Guten Appetit.

Portionen



*Didi  
Dashi*

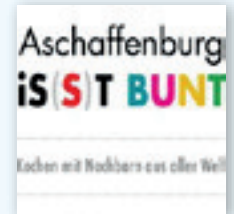


### Dashi

Dashi ist ein japanischer Fischsud und hat in der japanischen Küche eine wichtigere Bedeutung als Fleisch- oder Gemüsebrühe in der europäischen Küche. Instantprodukte, wie sie auch in Europa in Asia-Läden zu finden sind, haben einen festen Platz in den meisten japanischen Haushalten. Dashi dient unter anderem als Grundlage für die Miso- und Dashi-Suppe.

Du hast mich schon oft in deiner Miso- und Dashi-Suppe verzehrt

[www.facebook.com/Aschaffenburgisstbunt](https://www.facebook.com/Aschaffenburgisstbunt)



Ich bin nicht gefährlich, aber lecker!

## Aschaffenburg is(s)t bunt - Kochen mit Nachbarn aus aller Welt

VON CHRISTIAN GABLER

### Aschaffenburg ist eine bunte Stadt,

70.000 Bürger aus über 140 Ländern machen sie lebendig, vielfältig und weltoffen. Mittlerweile leben auch ca. 1100 Flüchtlinge in Aschaffenburg.

Um das gute Miteinander in der Stadt zu bewahren, ist es der Initiative „PIA – Partizipation, Inklusion, interkulturelle Arbeit“ des SJR Aschaffenburg gelungen, eine interkulturelle Kochaktion zu initiieren.

**Unter dem Namen "Aschaffenburg is(s)t bunt – Kochen mit Nachbarn aus aller Welt"**

konnte eine unkomplizierte kulinarische Begegnung geschaffen werden. Essen und Kochen ist eben in allen Kulturen von vornehmlicher Bedeutung, was liegt daher also näher als dies gemeinsam zu tun.

Selber Kochen und der gemeinsame Genuss der zubereiteten Speisen machen Spaß und außer Musik gibt es wenig, was so schnell verbindet wie gutes Essen. Jeden Dienstag (außer in den Ferien) sucht der SJR Aschaffenburg eine neue Gruppe von maximal fünf Chefköchen mit ihren etwa 20 Hel-





Beim Kochgruppenabend der Jugend Omega der Sektion München gab es internationales Menu aus Afghanistan, Ghana und Iran. Fotos: Andi Geiß



fern und Mitessern. Entstanden ist in den vergangenen Monaten eine Vielfalt an Rezepten. Zusammengetragen wurden diese in einem Kochbuch, das zum Nachkochen einladen. Alle Rezepte wurden live erprobt.

**An den 22 beschriebenen Kochaktionen waren über 500 Kinder und Jugendliche aus Aschaffener Schulen, Jugendverbänden und offener Jugendarbeit beteiligt.**

Sehr persönlich berichten die teilnehmenden Jugendlichen und Erwachsenen über ihre kulturellen Wurzeln und was sie mit Aschaffenburg verbindet.

Der SJR Aschaffenburg hat sich mit dieser Initiative das Ziel gesetzt, Ängsten und Ressentiments vorzubeugen.





## Rezept

EMPFOHLEN VON AGNES FURUNO



### Okonomiyaki

AUS JAPAN

#### Zutaten

Grundteig:

100g Mehl

20g Speisestärke

1 Ei

200g Weisskohl

(in dünne Streifen geschnitten)

100g Bacon

evtl. bisschen Salz

Optional: Käse, Fleisch, Tintenfisch...

#### Zubereitung

Alles vermengen (außer Bacon)

In heißer Pfanne und etwas Öl zuerst den Bacon (und optionales) in die Pfanne, dann den gesamten Teig. Rund und flach drücken.

Bei mittlerer Hitze braten, bis der Fladen fest genug zum Wenden ist.

Wenden und gut durchbraten  
Evtl mit mayo bestreichen

**Guten Appetit.**

# Susi Schwarzaugen Bohnen

Stell dir vor,  
in meinen jungen  
Jahren kann man  
mich wie Spinat  
verzehren.



## Schwarzaugenbohnen

Die Augenbohne wird in allen Wachstumsstadien als Gemüsepflanze genutzt. Junge grüne Blätter werden in Afrika wie Spinat als Blattgemüse zubereitet. Unreife Hülsen werden ebenfalls als Gemüse zubereitet. Grüne Samen werden gekocht, als Frischgemüse genutzt oder in Konserven verpackt oder tiefgefroren. Reife, trockene Samen werden gekocht oder konserviert. Die Samen lassen sich keimen und können ähnlich wie Mungbohnenprossen roh verzehrt werden.



## Vom Begegnungswochende zur Jugendgruppe

VON ANDI GEISS



Da wird nicht nur gekocht, sondern  
auch gemeinsam gelacht, gespielt und geplaudert.

### Schlittenfahren, Skifahren, Schlittschuhfahren, Hüttenschuhe nähen –

das sind nur einige vielversprechende Programmpunkte der neu gegründeten Jugend Omega der Sektion München des Deutschen Alpenvereins (DAV). Alle zwei Wochen treffen sich junge Menschen mit und ohne Fluchthintergrund, um gemeinsam in die Berge zu gehen, zu Bouldern oder einfach zusammen einen Spieleabend zu verbringen.

### "Ziel ist es, dass vor allem die Geflüchteten selber zum Motivationsmotor werden,

indem sie aktiv in der Gruppenleitung werden und sich gemeinsam mit nicht Geflüchteten austauschen können," sagt der Bildungsreferent der JDAV Bayern Andi Geiß zu dem neuen Angebot und ergänzt: "Hier können junge Menschen gemeinsam

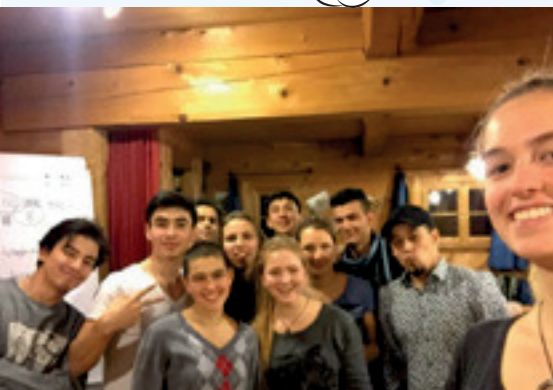
Verantwortung übernehmen, eigene Angebote zusammenstellen und damit mehr in die Verantwortung gehen - wie bei allen anderen Jugendgruppen eben auch. Und natürlich steht der Spaß mit im Vordergrund!"

### An den Gruppenabenden können alle auch ohne DAV-Mitgliedschaft teilnehmen.

Wer in den Genuss des Freizeitprogramms kommen möchte – etwa Skifahren oder Wandern, muss DAV-Mitglied werden. Allerdings können Geflüchtete mit der Kopie ihres Aufenthaltsstatus die Mitgliedschaft umsonst bekommen. Entstanden ist der Zusammenschluss aus einem Begegnungswochenende im Mai 2016. Von Freitag bis Sonntag verbrachten junge Geflüchtete und Mitglieder aus der Jugend des Deutschen Alpenvereins – Landes-



Zusammen  
macht's  
am meisten  
Spaß!



Hier werden die Gruppenabende und Touren gemeinsam geplant.  
Fotos: Andi Geiß

Die Veranstaltung war der Austausch zwischen jungen Menschen mit Fluchterfahrung und Jugendlichen ohne Fluchterfahrung und die Kontaktaufnahme von ehrenamtlichen Jugendleiterinnen und Jugendleitern mit jungen Geflüchteten. Die daraus entstandene Jugend Omega für junge Menschen zwischen 16 und 27 trifft sich jede zweite Woche Mittwoch oder Donnerstag von 19.00 bis 21.00 Uhr im Kriechbaumhof, dem Jugendhaus der Münchner Alpenvereins-Jugendgruppen. Neue Teilnehmer und Teilnehmerinnen sind willkommen! Weitere Informationen auch auf der Webseite der Sektion München des DAV.

Unterstützt wird die Gruppe von der Sektion Oberland des DAV und dem Bezirksverband der JDAV München.

Der DAV-Bezirksverband Bayern ein Wochenende im Haus Hammer in der Gemeinde Fischbachau. Am Freitag wurde gemeinsam ein internationales Buffet gekocht, u.a. mit Kabouli Palau, Rindfleisch in Tomaten/Erdnussbuttersoße und Kaiserschmarrn.

### Das Begegnungswochenende entstand in Kooperation mit dem Verein Gesellschaftspolitische Projekte e.V.,

dem Verein Soziale Arbeit, dem Wohnintegrationsprojekt Theodolindenstr, der DAV Sektion München und der DAV Sektion Oberland. Ziel der Veranstal-



## Rezept

EMPFOHLEN VON LISA UND JUSSIF



### Red Red

AUS GHANA

#### Zutaten

500 getrocknete Schwarzaugenbohnen  
 ½ Tasse Palmöl (oder anderes Öl)  
 1 Zwiebel, 1 Kochlöffel Ingwer, 1 Zehe Knoblauch  
 2 Tomaten, 1 Paprika, 2 Kochlöffel Tomatenkonzentrat  
 1/3 Tasse getrockneter Fisch (optional)  
 2-3 Tassen Wasser, 1 Kochlöffel Gemüsebrühe  
 2-3 Frühlingzwiebeln, Chili, Salz und Pfeffer nach Belieben  
 ggf. Reis und Kochbananen

#### Zubereitung

Getrocknete Schwarzaugenbohnen waschen, im Topf bedeckt mit kaltem Wasser 6-8 Stunden ziehen lassen, wieder waschen. Bohnen für 45 Minuten in Wasser kochen lassen, bis sie weich sind, nochmal waschen.

Öl in großer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten. Zerkleinerte Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Gemüsebrühe und getrockneten Fisch hinzufügen.

10-15 Minuten köcheln lassen, öfters umrühren. Bohnen, zerkleinerte Frühlingzwiebeln und Wasser hinzufügen. Weitere 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit.

Portionen



Karl  
Koriander

Ich bin ein  
leckeres Kraut.



### Koriander

Während in Europa der Samen die größere Rolle spielt, werden in der südamerikanischen und in der asiatischen Küche, aber auch im südlichen Portugal, speziell im Alentejo und in der Algarve, vor allem die grünen Pflanzenteile, umgangssprachlich „Kraut“ genannt, verwendet. Auch in Nordafrika wird Koriander für Gerichte verwendet.



## Bergbrotzeit halal

VON KATHARINA MAYER



Tariq Syed arbeitet bei der Diakonie für Jugendhilfe Oberbayern und betreut unbegleitete minderjährige Flüchtlinge in München. Letzten Sommer kam eine Kooperation mit der Sektion Oberland zustande, bei der die Jugendlichen sich beim gemeinsamen Kochen, Wandern und Bouldern kennenlernen konnten.

### Wie ist der Kontakt zum Alpenverein zustande gekommen?

Tariq: Unser erster Kontakt kam über den Paten eines Jugendlichen zustande. Nach einem Vortreffen zum Kennenlernen haben wir uns zum gemeinsamen Kochen getroffen. Höhepunkt war dann die Wanderung durch die Partnachklamm, die allen sehr gut gefallen hat.

### Was musste man bei den Aktionen beachten?

Bei der Planung ist unter anderem der Ramadan zu

beachten. Dieses übergreifende kulturelle Fasten ist in vielen Ländern üblich. Der Ramadan schafft Sicherheit, einen Kontakt zur Heimat und auch hier Zusammenhalt mit anderen Geflüchteten.

Ebenso muss man sich immer die Vergangenheit der Jugendlichen bewusst machen: Oft sind sie ohne ihre Familie hierher gekommen. Geht es ihnen hier gut? Haben sie Kontakt zur Familie, wissen sie, wo sie sich befindet? Solche Sorgen tragen sie auch in ihrer Freizeit mit sich. Außerdem sind vie-

## Halal

Was halal bzw. haram ist, also erlaubt oder verboten, wird ganz klar im Koran beschrieben. Für Lebensmittel bedeutet das beispielsweise, dass Muslime kein Schweinefleisch verzehren dürfen. Das Fleisch anderer Tiere ist nur dann halal, wenn es geschächtet wurde, d. h. nach dem islamischen Ritus geschlachtet.

le unserer Jugendlichen in Ausbildung oder in der Schule und haben daher unter der Woche nur selten Zeit. Daher ist es sinnvoller, Ausflüge am Wochenende zu planen.

### Wie gut lief die Verständigung untereinander?

Unter den Jugendlichen war das wirklich kein Problem. Jeder hat mit jedem gesprochen, die Stimmung war sehr locker. Ein paar Kontakte halten sogar über unsere Treffen hinaus.

### Wie haben die Treffen geklappt, was war gut, was war schwierig?

Leider mussten wir sehr viel Geduld haben, bis alles stattgefunden hat. Daher haben wir darauf geachtet, möglichst viele zur Teilnahme zu motivieren. Für uns war das gemeinsame Essen besonders wichtig. Hier konnten sich alle in entspannter Runde kennenlernen. Für die Geflüchteten war es auch eine positive Erfahrung für neue Kontakte in ihrer Umgebung. Wichtig ist, dass es auf beiden Seiten konstante Ansprechpartner gibt. Das macht die Koordination der Treffen einfacher.



## Rezept

EMPFOHLEN VON TARIQ



### Reis mit Gemüse und Joghurt

AUS AFGHANISTAN

#### Für den Joghurt

500 g Joghurt, 1 Bund Koriandergrün  
1 Spritzer Zitrone, wenig Salz

Das Koriandergrün grob hacken, mit der Zitrone zum Joghurt geben und mit dem Salz abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Für das Gemüse:

250 g Basmatireis, 4 bunte Paprika  
3 Karotten, 1 Dose Kichererbsen  
1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen  
4 EL Öl, 200 ml Gemüsebrühe  
je 1 kräftige Prise Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und  
Anis, Salz und Pfeffer, etwas Cayennepfeffer

#### Zubereitung

Den Knoblauch würfeln, die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Karotten in feine Scheiben und die Paprika in kurze Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch im Öl scharf anbraten, dann die Karotten dazugeben und kurz mitbraten. Paprika und Kichererbsen hinzufügen und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Wenn die Brühe zu kochen beginnt, die Gewürze (außer das Salz) hinzugeben. Auf kleiner Flamme erst abgedeckt, dann ohne Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse nur noch innen etwas fest ist.

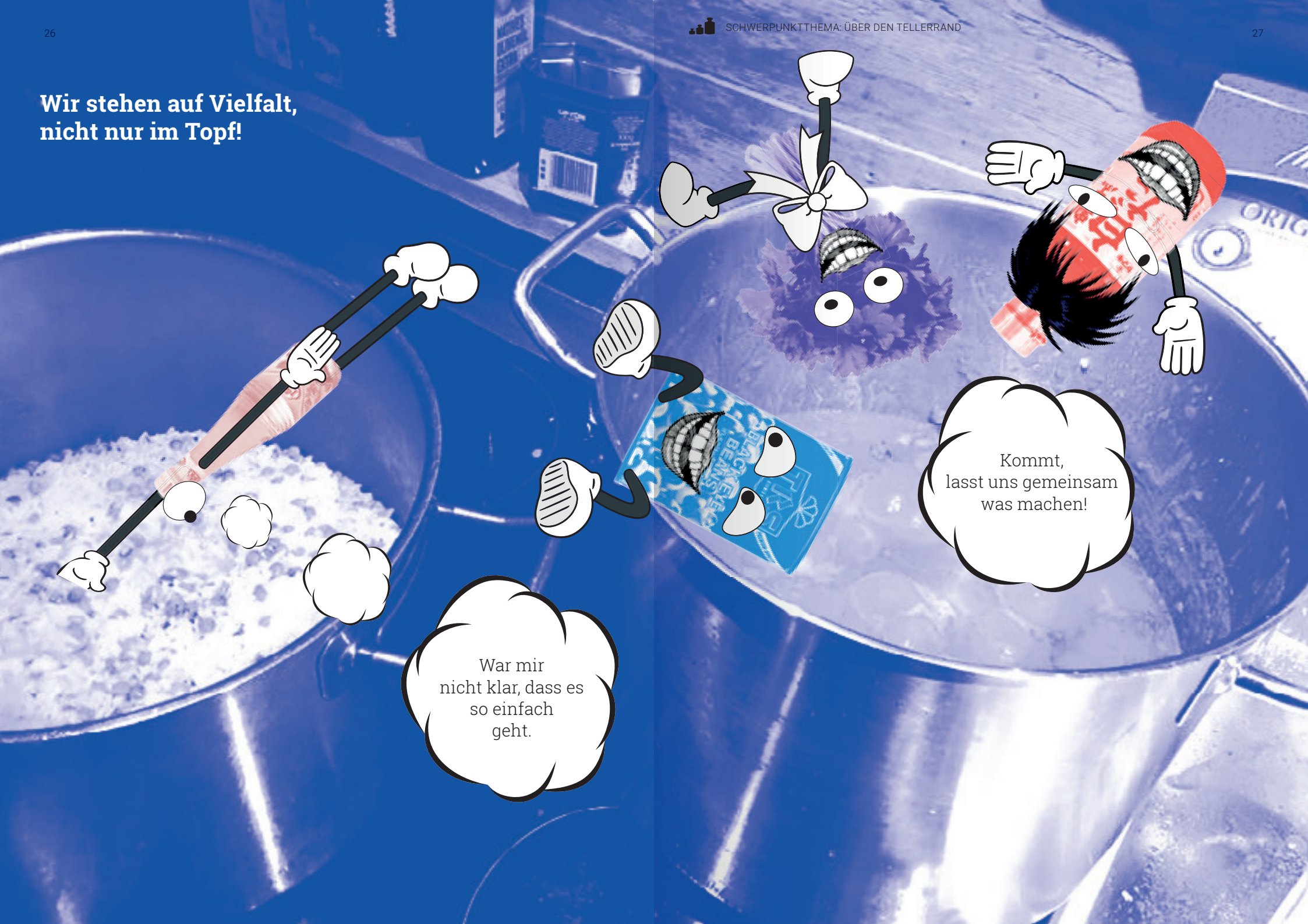
Währenddessen den Reis nach Packungsangabe kochen. Beides mit Salz abschmecken und mit dem Joghurt zusammen servieren.

Guten Appetit.

Portionen



Wir stehen auf Vielfalt,  
nicht nur im Topf!



Kommt,  
lasst uns gemeinsam  
was machen!

War mir  
nicht klar, dass es  
so einfach  
geht.