



Pfadi Buchsi
D'Fridenspfife



Inhalt

AL Vorwort & Adressen	4
Präsidiales Vorwort	6
Biberstufe	7
Wolfsstufe	9
Pfadistufe	12
Roverstufe	16
Bösi Zunge	17
Dringend gesucht	21
Mammamutschi auf Tripadvisor	22
Paddle dein eigenes Kanu	24

AL Vorwort

Das Suppenessen an der Waldweihnachten konnte endlich wieder im Pfadiheim stattfinden. Ein schöner Anlass, bei welchem einige Gäste genötigt wurden, einen Jahresvorrat an Suppe mit nach Hause zu nehmen. Abgerundet wurde die WaWe mit der Roverbar – Merci Tschai, Omega und Nok!

Im Vorstand wird es einige Wechsel geben. MERCI: Juke, Omega, Nuvola, Micky und Clavis für die vielen Stunden, welche ihr in die Pfadi investiert habt! Der neue Vorstand wird an der HV 2023 gewählt.

Die Wölfler werden das PfiLa 2023 gemeinsam mit der Pfadistufe in der Nähe von Meikirch verbringen. Das Sola werden sie mit Pfasyll verbringen. Die Pfadistufe wird mit Aquila ins SoLa gehen. Vor dem PfiLa werden wir einen Materialtag durchführen, um unser Equipment in Schuss zu bringen. Auch der Innenhof des Pfadiheims wird einigen Veränderungen unterzogen – wir freuen uns auf unseren neuen Sonnenschutz!



Milori / Lea Strahm
Abteilungsleiterin



Kairo / Cyril Mast
Abteilungsleiter

**Pfadiheime -
ein Ort für
Abenteuer!**

... Treffpunkt für die grösste Jugendorganisation der Schweiz.
... Gemeinschaft und Abenteuer sind hier vereint.
... umfunktioniert zur Burg, zum Schloss, zum Piratenschiff oder zur Weltraumoase, Pfadiheime sind **KEINE GRENZEN** gesetzt.

Wir fördern die Berner Pfadiheime - Konferenz Berner Pfadiheime
mit Unterstützung von **SWISSLOS**

Lotteriefonds
Kanton Bern



www.kbph.ch

HIER SPIELT DAS LEBEN

Worte der Präsidentin

Letzthin habe ich mich ein bisschen durch die Website der Pfadi des Kantons Bern (pfadibern.ch) geklickt. Dabei bin ich auf das «Pfadiprofil» gestossen. Indem man mit der Maus über den Baum fährt, erhält man Einblick in die verschiedenen Pfadistufen (Altersgruppen), Ideen und Konzepte der Pfadi. Probiert es auch mal aus!

Ich las vom respektvollen Umgang mit Gemeinschaften in der Gesellschaft, aber auch mit den Ressourcen unserer Erde. Von Zusammenarbeit und Solidarität, über das Tragen von Verantwortung, vom Entscheide fällen und diese zu akzeptieren.

Dies und noch viel mehr können unsere Kinder und Jugendlichen in der Pfadi erfahren.

Einmal mehr bedanke ich mich bei allen, die dies über das Pfadijahr möglich machen. Bei den Leitenden, die sich mit Herzblut und tollen Ideen einsetzen – bei den Bibern, den Wölfen, den Pfadis, den Pios bis zu den Rovern, die allesamt mitgestalten und teilnehmen. Auch den Eltern, die unterstützen, oder den Ehemaligen (APV), die der Pfadi Buchsi immer wieder unter die Arme greifen. Auch einen Dank richte ich an den Vorstand der Pfadi Buchsi – ein Organ, welches versucht im Hintergrund Stabilität zu geben. Speziell möchte ich mich bei den Abtretenden für ihren kompetenten Support bedanken: **Juke/ Hanspeter Klopfenstein** hat mit Weitsicht und Durchblick die Finanzen betreut. **Omega/ Sascha Attia** hat akribisch, aber auch mit Augenzwinkern als Schriftführer protokolliert und beraten. **Clavis/ Daniela Humbel** und **Micky/ Sophie Kaiser** haben im und ums Pfadiheim zum Rechten geschaut. **Nuvola/ Kathrin Schütz** hat als J+S Coach u.a. die Lager betreut und hat mit Rat und Tat den Vorstand unterstützt. Merci vielmals Euch allen!



Eure Präsidentin
Chita/ Andrea Mani

Biberstufe Frühlingssemester 2023: In die Vergangenheit mit Felix dem Hasen

Von Selene / Luana Masullo, Fuero / Fabio Peyer & Milori / Lea Strahm

Liebe Biberli 2023
Könnt ihr auch noch an unseren
Ausflug in die Steinzeit erinnern?
Wir haben zusammen eine
Zeitmaschine gebaut und Halo,
die Steinzeitfrau getroffen.

mit der Länge Felix

P.S. Nüsse knacken ist gar
nicht so einfach



18. Februar 2023: Im alten Griechenland

Felix hat uns eine Schatzkarte des alten griechischen Gottes Zeus mitgebracht. So sitzen wir gemeinsam in die Zeitmaschine und beginnen mit der Karte die Suche. Der Weg bis zum Schatz war sehr abenteuerlich. Von tierischen Begegnungen, Klettereinlagen bis hin zur Begegnung mit Platonias war alles dabei. Natürlich haben wir durch den gemeinsamen Einsatz und die hilfreichen Tipps von Platonias den Schatz auch gefunden und ihn für das Verschönern des Gartens von Platonias eingesetzt. Als Dankeschön hat es für alle ein altgriechisches Madeleines und eine schimmernde Glasmurmelt gegeben und noch etwas Spiel und Spass auf dem Spielplatz.

18. März 2023: Im fernen Osten

Gewürze riechen gut, schlecht oder komisch? Anfangs März waren die Biberli wieder auf Zeitreise und es gab viel Gerüche, Gewürze und Monster im Wald. Mit Mühe und Not schafften die Biberli es, die Gewürzschätze an den Räuber:innen vorbeizuschmuggeln. Puhh, das ging nochmal gut aus. Andromeda das Dromedar und dar Sultaninen-Sultan waren traurig, als die Biberli und Felix wieder zurück in die Gegenwart reisten.



Wolfsstufe Frühlingsquartal 2023: Ein Anfang mit Schnee, Eis und Masterarbeiten

Von Chipa / Ramona Käch

Wir wollten doch nur Pilze sammeln gehen. Doch als der sehr vergessliche Tom uns fragte, ob wir ihm helfen können sein verlorenes Rezept wieder zu finden, und vielleicht auch gleich zu machen, sagten wir natürlich sofort ja. Tom schreibt nämlich gerade seine Masterarbeit und wollte wieder einmal eines seiner geliebten Erdbeermarmeladenbrote mit Honig geniessen. Mit den gefundenen Rezeptfetzen wussten wir dann, welche Zutaten wir brauchten, doch woher sollten denn diese kommen?

Na, vom alten Peter natürlich! Der alte Mann sammelte alles Mögliche (manche munkeln, er habe sogar die Perlenkette von Marilyn Monroe) und er hatte auch Gutscheine für die verschiedenen Zutaten. Die bekamen wir aber selbstverständlich nicht einfach so, sondern nur gegen neue Schätze für seine Sammlung, aber natürlich schafften wir auch das. Doch wie es weiter gehen soll, erfahren wir erst beim nächsten Mal.

Den ganzen Tag herrschte ein halber Schneesturm, nicht mal Peters Tee blieb flüssig, doch die Wölfe schlugen sich wacker und konnten sich dafür umso mehr auf die warme Kleidung zuhause freuen (mir ging es jedenfalls so).

Schatzsuche

Finde die Schätze die sich hier verstecken, damit der alte Mann seine Sammlung erweitern kann. Denk daran alles kann ein Schatz sein, man muss nur gut genug hinsehen (waagrecht und senkrecht). Diese Sachen verstecken sich:

E	E	C	J	I	P	Z	P	Q	F	Q	V	V	J	O	Y	M	P
A	T	Z	O	J	Y	P	D	Q	S	S	V	L	I	G	H	I	W
G	I	R	U	B	I	N	X	M	U	S	C	H	E	L	M	L	P
F	U	L	F	J	H	P	E	U	T	K	M	P	I	N	S	E	L
T	E	E	T	A	S	S	E	U	T	W	G	H	B	K	R	U	Ü
X	Q	U	V	Q	S	P	E	R	L	E	N	K	E	T	T	E	S
P	U	M	S	U	D	V	J	E	O	E	Y	O	K	O	L	H	C
P	H	F	U	W	B	S	H	I	J	O	B	T	O	C	E	W	H
Q	P	G	G	E	B	H	F	S	Q	T	Y	H	L	U	X	Z	T
X	I	X	U	R	W	K	Q	C	E	J	Y	J	I	I	Q	S	I
C	B	C	S	K	E	G	R	Q	T	P	W	B	B	B	V	G	E
V	A	O	N	C	F	N	M	X	M	M	N	J	R	F	E	I	R
P	E	R	Z	M	Y	W	W	P	Q	C	J	E	I	P	T	F	I
J	W	I	X	F	J	S	F	M	J	I	L	P	F	J	N	N	F
J	S	O	N	N	E	N	B	R	I	L	L	E	E	K	X	H	V
N	Y	T	J	Y	A	I	W	D	M	C	T	D	D	K	F	H	W
S	W	E	G	S	Z	W	O	L	L	F	A	D	E	N	H	C	L
T	M	D	F	X	M	V	L	W	P	J	X	D	R	F	P	Z	X

- Perlenkette**
- Teetasse**
- Plüschtier**
- Sugus**
- Rubin**
- Muschel**
- Kolibrifeder**
- Sonnenbrille**
- Pinselfaden**
- Wollfaden**

Zopftierli backen

Von Juma / Caja Mani und Fanta / Anouc Mohr

An unserer zweiten Aktivität in diesem Semester haben wir uns dem ersten Teil des Erdbeermarmeladenbrot mit Honig gewidmet, dem Brot. Wenn ihr Lust habt ein eigenes Erdbeermarmeladenbrot mit Honig zu machen dann hilft euch dieses Rezept.

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten
2. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben.
3. Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.
4. Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist.
5. Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur 1.5 h aufgehen lassen
6. Teig in gleichmässige Kugeln aufteilen und dann Zopftierli formen.
7. Nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Dann 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf Heissluft/Umluft ca. 180°C einstellen. Den Zopf mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte 40-50 Minuten backen.

1kg Mehl
1 EL Salz
150g weiche Butter
42g zerbröckelte Hefe
5,5dl lauwarme Milch
1 verquirltes Ei
Optional: Rosinen, Schoggi, Nüsse



Erdbeermarmeladenmomente

Von Mi-Yu / Nova Gerwer und Fanta / Anouc Mohr

Wenn ihr Zuhause ein leeres Marmeladenglas findet und auch keine Marmelade hineinfüllen wollt, dann haben wir eine Idee für euch: Fülle das Glas mit schönen, lustigen und erlebnisreichen Momenten. Du kannst die Momente zum Beispiel auf einen Zettel schreiben, oder auch Bilder ausdrucken.





Stückchen entstanden sind. Kleines Volumen, grosse Oberfläche. So hat sich die Flüssigkeit am besten zu Käse entfalten können. Hans hat uns dabei von der Geschichte des KäSENS erzählt und sogar noch die Chemie dahinter mit einem lustigen Spiel erklärt. So sind wir zeitweise als Atome im Raum umhergeschwirrt und haben uns verbunden, durchmischt und wieder getrennt. Auf einem Papier, welches am Schluss auf den Käse kam, konnten alle die dabei waren unterschreiben. Nachdem der ganze Zauber vorbei war und wir zwei ganze Laib Pfadi-Käse hergestellt hatten, hat uns Hans noch gezeigt, wo der Käse die nächsten drei Monate

lagern wird. Selbstverständlich haben wir uns dann noch in der Emmentaler Schaukäserei umgesehen und ein Stück vom originalen Käse konnten wir uns ebenfalls nicht entgehen lassen. Nach drei Monaten ist unser eigener Käse schliesslich pünktlich zur Eröffnung des Mamamutschi-Restaurants bei uns angekommen. So konnten alle Anwesenden ein Stück davon ergattern. Es wird gemunkelt, der Ausflug in die Käserei sei sogar ein spannenderes Erlebnis gewesen als der Besuch der Schoggi-Fabrik. Die super Anleitung von Hans und seine leidenschaftlichen Erzählungen hatten da sicher einen grossen Einfluss.

Die Pfadistufe macht (eigenen) Käse

Von Vivo / Silvan Waber

Im letzten Herbst ist Remy zu uns gekommen und hat nach unserer Hilfe verlangt. Sein berühmtes Ratatouille-Rezept wurde gestohlen! Die Gäste in seinem Restaurant wurden daraufhin immer weniger. Keine Frage, wir mussten etwas unternehmen. Also haben wir lange überlegt und kamen zum Schluss, dass Käse immer eine super Zutat ist. So sind wir am 12. November entschlossen ins berühmte Emmental gereist, um die Kunst des KäSENS zu lernen. Vom professionellen und leidenschaftlichen Käser Hans angeleitet haben wir alle gemeinsam die Zutaten vorbereitet, im Topf gerührt und die Temperatur über dem Feuer überwacht. Mit einem speziellen Gerät mit dünnen Drähten musste die halb feste Flüssigkeit dann ganz oft zerteilt werden, sodass ganz viele winzige



Impressionen aus dem Winterweekend

Das diesjährige WiWe fand vom 21. - 22. Januar im Pfadiheim Gysenstein in Konolfingen statt



Mamamutschi-Restaurant

Von Cielo / Iris Beer

Was bringt die Pfadis gleichzeitig zum Weinen und zum Lachen? Richtig, Zwiebeln schneiden. Die Tränen fließen, die Zwiebelring-Berge wachsen und die Stimmung ist super. In der ganzen Küche des Bodenacker Schulhauses herrscht am 11. März emsiges Treiben. Karotten werden geräffelt, Salat gewaschen und Radieschen in Scheibchen geschnitten. Hochkonzentriert wird das richtige Mischverhältnis für die Salatsauce verrührt und Äpfel werden von der Schale befreit. Das Dessert wird soeben kühl gestellt. Oben in der Aula sind die fleissigen Pfadis am Schmücken, Dekorieren und Tischen. Alles muss stimmen, wenn die Gäste am Abend kommen.

Dann geht es bereits weiter, Äpfel werden gekocht und zu Mus verarbeitet, 10 Kilo Teigwaren, und viele Kartoffeln werden gekocht, die Zwiebelringe sind bereits geröstet. Gleichzeitig wird der Salat liebevoll in Schälchen angerichtet.



Dann dürfen die Pfadis selbst ihr 3-Gang-Menü kosten. Als Vorspeise grüner Salat mit Karottensalat und Hüttenkäse, garniert mit Radieschen und Schnittlauch. Als Hauptgang gibt es Älplermaccaroni mit Apfelmus, das wunderbar nach Zimt schmeckt und gerösteten Zwiebelringen. Eine leckere Schoggicrème rundet das Menü als Dessert ab.

Und schon ist es soweit. Die ersten Gäste treffen ein, das Mamamutschi-Restaurant öffnet seine Türen. Die Pfadis teilen sich auf und erledigen hochprofessionell ihre Aufgaben. Servieren, Älplermaccaroni aufwärmen, Abwaschen, Salat bereitstellen, Wasser auffüllen, die Gäste Willkommen heissen, und vieles mehr. Die Zeit vergeht wie im Flug. 85 satte und zufriedene Gäste später, machen sich die Pfadis ans Aufräumen, Putzen, Abwaschen und Besteck sortieren. Dann ist es auch für sie Zeit, die leckere Schoggicrème zu geniessen. So geht das Restaurantabenteuer zu Ende. Alle haben viel geleistet und bestimmt auch viel Neues gelernt, erfahren und ausprobiert.

Roverstamm Februar 2023: Krimidinner «Hau den Michl»

Von Swing / Tobias Feigenwinterr

Weit oben auf einer saftigen Alm freut sich ein kleines Dorf auf den jährlichen Höhepunkt: das Scheunenfest. Der ganze Ort ist auf den Beinen, um gemeinsam bei zünftiger Musik auf das in diesem Jahr Geleistete anzustossen. Kurz nach Mitternacht reisst die kreidebleiche Tochter des Ortsvorstehers die stimmungsvollen Gäste aus ihrer Feierlaune: Sie habe den Huber-Michl tot auf dem weitläufigen Gelände des Starnburg-Anwesens gefunden! Was ist passiert?

An diesem turbulenten Abend trafen sich Carl Friedrich zu Starnburg (Swing), dessen Sohn Frederic (Kairo) sowie die Tochter Isabell (Cielo), das Ehepaar der Dorfbäckerei Peter und Monika Schlegler (Acappella und Milori), der Dorfpfarrer Walter Brahms (Navia) und dessen Tochter Jolanda (Muffin), die Mutter des ermordeten Michl Gerti Huber (Luce) und der gewiefte Klatschreporter Rüdiger Diebold (Tschai) im Pfadiheim, um gemeinsam den mysteriösen Mord von Michl Huber aufzudecken. Bei Salzbretzeln, einer ordentlichen Portion Älplermagaronen und feinen selbstgemachten Cookies wurde viel diskutiert und investigativ recherchiert, es wurden Verschwörungstheorien aufgestellt (wer hat wohl den Hund auf dem Gewissen???) und Beschuldigungen ausgesprochen. Zu guter Letzt wurde die Wahrheit dann doch ans Licht gebracht, auch wenn die Abstimmung knapp ausfiel. Auf ein ander Mal, es het gfägt :-)



Bösi Zunge bhaupte, dass...

Bösi Zunge isch die offizielli Grüchtechuchi vor Pfadi Buchsi

- d Selene ds Pat Thai vom Fuero verpasst het
- d Milori mängisch Essig trinkt
- d Milori dr Kairo schlaht im Armdrücke
- am Figaro sis Pfadi Pensum für die nächschte 5 Jahr ufgfüut isch
- me sech nid so sicher isch, ob am Kairo si Figeboum no läbt
- dr Omega sogar ir RBS Velo fahrt
- d Delphi e Old Cat Lady isch
- d Agea dini Plazenta wott
- Glugsi ires Lämmlü nach em Omega sim Sohnmann gnennt het
- d Milori 3h lang am Tag duet öööle
- dr Fuero nur zum Coiffure geit um schnäuer z si bim Jogge
- d Athena immer Tauer derby het
- d Pfadi Buchsi das Jahr ar Fasnacht gfäht het
- ds Mamamutschi Restaurant am Schwizerhof Konkurrenz macht
- dr Daniel Düsentrieb gärn mit dr Pfadistufe zämeschaffe möcht, wiu är so beeindruckt
- ab de entwickelte Choch-Hüet isch gsi
- es wieder ä Ratte im Pfadiheim het
- d Helia d Biberfinanze ou vom angere Ändi vor Wäut us im Griff het
- ds Pfadiheim dankem Heimverschönerungs-OK baud wiene Palast usgseht

**Pfadiheime -
ein Gewinn!
So oder so!**

Pfadigründer **Robert Baden-Powell** erkannte bereits vor 100 Jahren die grosse Bedeutung der Pfadiheime: „...Das beste Mittel gegen eine schlechte Umgebung ist natürlich ihr Ersatz durch eine gute. Dies wird am besten im **Pfadfinderheim** und im Lager erreicht...“

Wir fördern die Berner Pfadiheime - Konferenz Berner Pfadiheime
mit Unterstützung von **SWISSLOS**

Lotteriefonds
Kanton Bern



www.kbph.ch

HIER SPIELT DAS LEBEN



Waldweihnachten 2023

Von Swing / Tobias Feigenwinterr

Ein ereignisreiches Pfadijahr neigt sich dem Ende zu. Im Wald lassen wir das Jahr ausklingen und freuen uns auf die kommende Adventszeit. Mit Samichlousen-Värsli, Überschüttle, Lieder singen und feiner Suppe im Pfadiheim hatten wir heuer wieder das volle Programm. Die Roverbar bildete den krönenden Abschluss. See you next year!

Über 100 Leute waren im Wald anwesend

Bildergalerie



Voller Einsatz im Winterweekend



Isabel zu Starnburg ist NOT amused!



Volles Haus im Mamamutschi-Restaurant



Auch die Saaldekoration war prächtig



Beim Chnüppfescht ging es rund zu und her



Dito



Unser neues Eingangstor



Suppenessen an der WaWe

Die Heimkommission braucht Verstärkung!

Für die Heimkommission (HK) suchen wir per sofort **3 – 4 Personen** welche tatkräftig mithelfen das Pfadiheim innen und aussen in Schuss zu halten. Die HK setzt sich aktuell aus fünf Mitgliedern zusammen und die einzelnen Aufgabenbereiche sind in Ressorts eingeteilt. Für die beiden Ressorts «Heim Innenbereich» und «Heim Aussenbereich» suchen wir nun Verstärkung bzw. Ersatz.

Bist du gerne draussen im Garten, magst gerne Rasenmähen und ab und zu mal etwas jäten? Möchtest du den Rasen im Pfadiheim-Garten in Englischem Glanz erstrahlen lassen? Bist du bereit 1x pro Woche die Grüntonne und die Abfalltonne auszuführen, vorne an der Strasse zu platzieren und am Abend wieder zurückzustellen? Dann bist du genau die richtige Person für unser **Aussen-Ressort**.

Bist du lieber drinnen unterwegs? Kannst du dir vorstellen 1x in der Woche einen kurzen Rundgang durchs Pfadiheim machen und zu schauen ob alles okay ist? Würdest du schmutzige Tüechli waschen und dich um die Einkaufsliste am Putzschrank kümmern? Dann bist du die Person, die wir als Nachfolger/in für unsere **Innenbereich-Crew** suchen.

Oder möchtest du gleich die Koordination der HK übernehmen? Ca. 4x pro Jahr an den Vorstandssitzungen der Pfadi Buchsi als Vertretung der HK teilnehmen und innerhalb der HK Ansprechperson und Anlaufstelle sein? Alle Ressorts kann man sich auch teilen.

Für mehr Infos oder falls du dich angesprochen fühlst, melde dich doch bei:
Daniela Humbel / Clavis, daniela.humbel@bluewin.ch, 079 336 84 45

**Pfadiheime -
viel Raum
für viele!**

Knapp 100 Pfadiheime bieten Raum für **Lager, Aktivitäten und Kurse**.
Jede Nacht schlafen über 200 Leute in Pfadiheimen.
Gut zwei Drittel der Pfadiheime stehen für **Vermietungen** ausserhalb der Pfadi zur Verfügung.

Wir fördern die Berner Pfadiheime - Konferenz Berner Pfadiheime
mit Unterstützung von **SWISSLOS**

Lotteriefonds
Kanton Bern



www.kbph.ch

HIER SPIELT DAS LEBEN

Restaurant Mammamutschi

Von Athena / Sophie Feigenwinter

417 Bewertungen | Nr. 1 von 481 Restaurants



Bewertungen



Swingtheking

5 Bewertet vor drei Wochen

Hervorragendes Essen, herausragender Service

Es gibt gute Restaurants, sehr gute Restaurants und es gibt das Mammamutschi: das ist in meinen Augen die Champions League der Gastronomie. Super gut, super frisch, super freundlich und ein lebendiges Ambiente. Und das auf einem Preisniveau, das für das Gebotene mehr als fair ist. Herzlichen Dank an das ganze Team und ich freu mich auf ein nächstes Mal.



Gourmet_Agea

5 Bewertet vor drei Wochen

Sehr gut und angenehm

Exzellenz: der Salat absolut frisch, die Äpller auf den Punkt ebenso das Dessert und die Bedienung fehlerlos, immer präsent, unaufdringlich aber aufmerksam.



Jogging_fuero

5 Bewertet vor drei Wochen

Super Küche, sehr freundliches und zuvorkommendes Personal

Wir waren letzten Samstag Abend im Mammamutschi und waren begeistert. Obwohl sehr viel los war (Restaurant war fast voll) war das Personal äusserst freundlich und herzlich. Das Essen war ein Traum. Tipp: Äpllermakronen, die besten, die ich je hatte. Danke für dieses tolle Restaurant-Erlebnis.



Delicious_Delphi

5 Bewertet vor drei Wochen

Lieblingsrestaurant

Absolut empfehlenswert, mein Lieblingsrestaurant. Das Essen hervorragend, wunderschöne Dekoration und die Bedienung zuvorkommend. Das Highlight: der selbstgemachte Käse. Immer wieder gern, danke!



Restaurant_Athena

5 Bewertet vor drei Wochen

Eine Perle in Münchenbuchsee

Das Mammamutschi ist eine echte Perle im Raum Bern. Es gibt wirklich nichts zu bemängeln, im Gegenteil: Das Mammamutschi trumpft mit einer excellenten und raffinierten Küche, superfreundlichem und kompetenten Service-Personal und tollem Ambiente mit viel Charme. Weitere Besuche garantiert. Besten Dank und Kompliment!



Paddle dein eigenes Kanu

Von Omega / Sascha Attia

B.P hat uns in seinen letzten Worten den Rat-schlag mitgegeben, dass wir die Welt ein bisschen besser zurücklassen sollen als wir sie vorgefunden haben. Wer je eine Lagerlatrine von nahem gesehen hat, der weiss, dass das manchmal eine schwierige Aufgabe sein kann.

Nun habe ich also die Aufgabe nach 35 Jahren in der Pfadi und 24 Jahren in einer Leitungsfunktion letzte Worte an die Abteilung zu finden.

In *Rovering to Success*, beschreibt B.P wie er im Kanu mit seiner Frau einen Sturm auf einem See in Oberkanada (Ontario) meisterte. Die Wellen

auf den letzten hundert Metern vor dem Ufer waren so gefährlich wie jene mitten im See und jede einzelne war eine Herausforderung die gemeistert werden wollte. Genau so wie die Herausforderungen die man im Leben antrifft.

Im Moot 2013 paddelte ich mit meiner damaligen Freundin und jetzigen Frau im Kanu über einen See in Unterkanada (Québec). Eine Pfadikollegin aus Kanada meinte zu unserem Teamwork, dass die guter Teil der Scheidungen nach gemeinsamen Kanufahrten vorkämen. Aber eben, nicht jeder ist ein zweiter B.P.

Kanu fahren habe ich bei Pfadikollegen in Schweden gelernt. Der Wind kann auch in Schweden ganz übel sein und wenn man so ein Boot alleine führen muss, dann kann auch das ziemlich anstrengend werden.

Aber die Pfadi hat mir nicht nur das beigebracht, sondern eigentlich auch alles andere was ich im Leben brauche. Ich habe gelernt neue Herausforderungen nicht nur zu ertragen sondern aktiv anzunehmen. Dank der Pfadi habe ich gelernt wie man Projekte organisiert und leitet, wie man Teams mit höchst unterschiedlichen Leitenden führt und wie man unter doch recht engen Rahmenbedingungen gute Resultate erzielt.

Aber nicht nur das, ohne die Pfadi könnte ich heute kein Wort Französisch mehr, wesentliche Kompetenzen welche ich in meinen Beruf jeden Tag brauche würden mir fehlen. Ich hätte ohne die guten Erfahrungen in meinen fünf Jamborees und zwei Moots kaum je den Mut gehabt im Ausland zu studieren Und nicht zuletzt hätte ich ohne die Pfadi weder eine Frau noch eine Familie. Kurz, ohne die Pfadi wäre ich nicht der Mensch der ich heute bin.



Omega und Calma am Buchsimarit 2018

Ich hoffe aber auch, dass ich die Pfadi Buchsi etwas besser zurücklasse als ich sie angetroffen habe. Es scheint mir jedenfalls, dass die heutige Leitergeneration wesentlich professioneller und strukturierter arbeitet als wir es vor einem knappen Vierteljahrhundert getan haben. Ich hoffe, dass jene Dinge, die ich als Erfolge sehe, auch von anderen geschätzt werden. Das Auslands So-La 2003 nahe Salzburg war ein Highlight meiner Karriere. Auch dass wir es geschafft haben ein So-La im Kanton Genf (2002) und eines im Val Müstair (2005) zu organisieren macht mich doch ein bisschen stolz.

Besonders freut mich, dass die Jahrelangen Anstrengungen zur Suchtprävention heute Früchte tragen. Was ich als Ende 90er als „Raucherhöhle“ angetroffen habe ist heute eine rauchfreie Abteilung.

Mit dem Wording der modernen Zeit habe ich es nicht so. Während wir zu früheren Zeiten Dinge die von der PBS gekommen sind in etwa so ernst genommen haben wie die „Bösen Zungen“ aus diesem Magazin, so ist die heutige Leitergeneration eingespannt in die übergeordneten Prozesse und Mechanismen.



Omega und Tabaluga auf dem Weg ins SoLa 2005 in Tschierv

Die Autonomie und die Freiheit haben abgenommen, Lagerprogramme sind heute Romane und die Zeiten zu denen man Seilbahnen gebaut und die Pfadis ohne Leiter auf Überlebensübungen geschickt hat sind lange vorbei. Dass Übungen nicht mehr Übungen heissen dürfen und dass der Exermarsch jetzt Steps heisst, will jedenfalls nicht mehr in mein altes Hirn.

Im greisen Alter von 42 Jahren bin ich im Begriff, mir endlich ein eigenes Kanu zuzulegen und ich freue mich, dass ich ab dem 27. Jänner 2024 am Samstag Nachmittag Zeit zum paddeln habe, weil mein Sohn an der Übung der Biberstufe ist.

Mit Pfadergruss
OMEGA

PS: Den Heimschlüssel kriegt Ihr aus meiner toten, kalten Hand!



Omega, der Archivmeister

Lösung Suchsel S. 9

E	E	C	J	I	P	Z	P	Q	F	Q	V	V	J	O	Y	M	P
A	T	Z	O	J	Y	P	D	Q	S	S	V	L	I	G	H	I	W
G	I	R	U	B	I	N	X	M	U	S	C	H	E	L	M	L	P
F	U	L	F	J	H	P	E	U	T	K	M	P	I	N	S	E	L
T	E	E	T	A	S	S	E	U	T	W	G	H	B	K	R	U	Ü
X	Q	U	V	Q	S	P	E	R	L	E	N	K	E	T	T	E	S
P	U	M	S	U	D	V	J	E	O	E	Y	O	K	O	L	H	C
P	H	F	U	W	B	S	H	I	J	O	B	T	O	C	E	W	H
Q	P	G	G	E	B	H	F	S	Q	T	Y	H	L	U	X	Z	T
X	I	X	U	R	W	K	Q	C	E	J	Y	J	I	I	Q	S	I
C	B	C	S	K	E	G	R	Q	T	P	W	B	B	B	V	G	E
V	A	O	N	C	F	N	M	X	M	M	N	J	R	F	E	I	R
P	E	R	Z	M	Y	W	W	P	Q	C	J	E	I	P	T	F	I
J	W	I	X	F	J	S	F	M	J	I	L	P	F	J	N	N	F
J	S	O	N	N	E	N	B	R	I	L	L	E	E	K	X	H	V
N	Y	T	J	Y	A	I	W	D	M	C	T	D	D	K	F	H	W
S	W	E	G	S	Z	W	O	L	L	F	A	D	E	N	H	C	L
T	M	D	F	X	M	V	L	W	P	J	X	D	R	F	P	Z	X



Omega an der Buchsifasnacht



Omega ist auch ein leidenschaftlicher Koch



Hier drückt der Agypter durch

M-E-R-C-I
merci merci merci
Omega für di riise Isatz i
au dene Jahr!

Ein Schlüssel zum Erfolg der Pfadi!

Die Konferenz Berner Pfadiheime (KBPH) ist ein 1995 geschaffenes Organ der Pfadi Kanton Bern. Sie ist für alle Belange der Berner Pfadiheime zuständig. Zurzeit sind etwa 50 Heimträgerorganisationen mit fast 100 Pfadiheimen Mitglied.

Wir fördern die Berner Pfadiheime - Konferenz Berner Pfadiheime mit Unterstützung von SWISSLOS

Löteriefonds Kanton Bern



www.kbph.ch

HIER SPIELT DAS LEBEN

