



Bücherecke

„Der kleine Komolze™

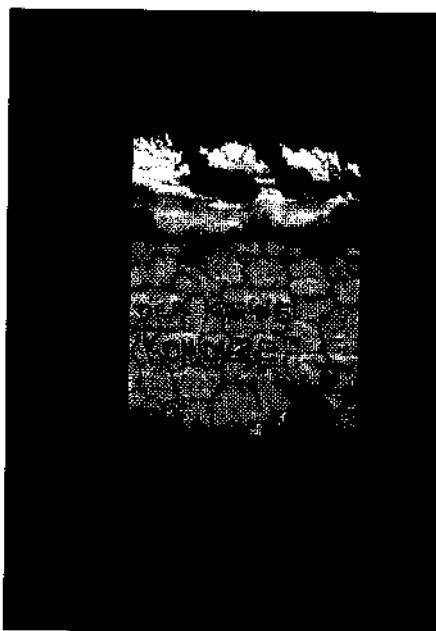
Willkommen in der Bücherecke, einer neuen Rubrik im SPLITTER, die auch künftig hier ihren Platz haben soll. An dieser Stelle möchten wir nämlich etwas zu eurer Weiterbildung beitragen und euch interessante Bücher vorstellen.

Der Wolf der nie schläft, das große Pfadfinderhandbuch, das Buch der Knoten, der Eichler, das Dschungelbuch, Feuer und Altar...diese Klassiker stehen, zumindest teilweise, in vielen Stammesbibliotheken. Die könnt ihr selbst lesen, wenn ihr das nicht sowieso schon getan habt. Wir möchten euch auf Bücher aufmerksam machen, die nicht so bekannt und verbreitet sind, für uns Pfadfinder aber doch an ein oder anderer Stelle nützlich sein können, uns auf neue, andere Gedanken bringen, oder eben einfach lesenswert sind.

Für's erste haben wir uns für ein Kochbuch entschieden, da sich damit der Bogen zu unserer zweiten neuen Rubrik schlagen lässt, der Küchenkiste, und, da wir, ähnlich wie die Autoren des Buches, der Meinung sind, dass das Kochen auf Lagern „kaum noch etwas mit Kochkultur zu tun hat, sondern eher mit Fast-Food.“ Damit sich das ändert möchten wir euch heute mit dem „kleinen Komolze™“ bekannt machen und euch auch gleich eines seiner Rezepte vorstellen.

Aber nun erstmal zum Buch selbst: „Der kleine Komolze™“ ist ein von

Pfadfindern verfasstes Kochbuch, mit dem Ziel, Pfadfindern das kochen auf Lagern und Fahrten zu ermöglichen. Wer ein Kochbuch mit Foto des Essens, trockenen Tipps und einfachen Beschreibungen erwartet, liegt total daneben. Bilder gibt es zwar, aber nicht vom Essen und schon gar keine Fotos, sondern Zeichnungen die das ganze Buch illustrieren. Die Tipps, alles andere als trocken, sollte man wirklich beachten, wenn man mit einer Gruppe etwas kochen will. Sie sind wirklich nützlich, vielseitig und zwecktauglich. Den wohl größten Unterschied zu anderen (Pfadfinder-) Kochbüchern stellen die Rezepte dar. Wie ein Gericht zuzubereiten



ist, wird einem nicht immer einfach so verraten. Oft muß man eine Geschichte lesen und nebenbei mitschreiben um alles mitzubekommen. An vielen Stellen begegnen einem berühmte Zitate und auch der Spaß kommt nicht zu kurz. Im kleinen Komolze™ sind die Mengenangaben für etwa acht hungrige Mägen bemessen. Ihr müsst also nicht erst noch großartig rechnen. Und bei über 100 Rezepten findet wohl jeder etwas. Außerdem findet ihr hier Informationen zum Kochen auf offenem Feuer, eine Liste, was man in der Lagerküche so braucht, was so die Standardmengen sind und einige Angaben zur Zubereitung von Essen, das oft nur aus der Dose geholt wird. -Oder habt ihr schon mal Spätzle auf dem Lager selbst gemacht? Wenn ihr also wissen möchtet, wie man Matrosenfleisch zubereitet, wie 1000jährige Eier schmecken, wie man Rührei mit und ohne Rührei macht, was Gurkengulasch ist und ob man ver-

zauberten Nasenfisch essen kann, dann solltet ihr euch um dieses Buch bemühen. Wir verraten euch wo:

Der kleine Komolze™ vom Stamm Hagen von Tronje aus dem Pfadfinderbund Nordlicht hat eine eigene Homepage: www.komolze.de. Hier könnt ihr euch noch weitere Informationen über ihn holen und sein Kochbuch bestellen. Für 10 Euro habt ihr dann für die nächsten Jahre genug Gerichte, die ihr auf Lagern nachkochen und variieren könnt, ohne eure Lagerkasse zu sprengen und ohne euch einen Käsespetzle-Ekel anzuessen.

Solltet ihr euch den kleinen Komolze™ ins Zelt holen, wünschen wir euch mit ihm viel Spaß, volle Töpfe, lecker Essen und allzeit guten Hunger. „Seid lieb zu ihm!“

Und wie halluzinatorisches Huhn schmeckt verrät euch der kleine Komolze™ jetzt auf der nächsten Seite.