

Schlaues Zwergenhandbuch



Vorwort

Liebe GuSp!

Endlich ist es soweit! Ihr seid in Lucka angekommen, um euren König zu krönen! (Selbstverständlich bin ich der König, ist doch klar!)

Doch bis zur Krönung wartet noch das eine oder andere Abenteuer auf euch: Ihr werdet tief in die Mine eindringen, hoch hinaus kommen, gemeinsam feiern, nur um danach gegeneinander anzutreten (tja so ist das bei uns Zwergen, zuerst feiern, dann kämpfen – sonst könnte ja jemand vor Erschöpfung nach dem Kampf zusammenbrechen und die Party verpassen), außerdem munkelt man, der Märchenprinz lädt alle zu einem Fest auf sein Schloss ein.

Zieht euch ordentlich an, denn eines können wir euch versprechen – ihr werdet auf jeden Fall nass werden!

Wir freuen uns auf ein schönes Lager mit euch,

Gassi & Johanna



P.S.: Hoch lebe der König!

Inhalt

Vorwort.....	1
Inhalt.....	2
Meine Patroulle.....	4
Lagerregeln	5
Die Kochstelle	6
Die wichtigsten Knoten und Bünde	7
Kochstellenplan	9
Rezepte	10
Folienmenü mit Steckerlbrot.....	11
Krautfleckerl mit Tomatensalat	12
Wiener Schnitzel.....	13
Tramezzini	14
Coucoussalat mit Hühnchen.....	15
Chili-sin-carne-Salat	16
Wurstsalat.....	17
Dürüm	18
Bratwürstel mit Sauerkraut.....	19
Obstsalat	20
Rösti mit Lachs	21
Chinesische Eiernudeln mit Hühnchen	22
Burger	23
Spaghetti alla carbonara.....	24
Kafka/Bosna/Hot Dog	25
Cocktails	26

Lieder	28
Über den Wolken	29
Zwergenbande	30
Der alte Berg von Rocky Ducky	32
Zuhause	33
Auf uns	34
Wanderkarte.....	35
Kontakte.....	36

Meine Patroulle

Patrullenname:

Patrullenämter

Kornett:

Hilfskornett:

Lagerratsabgeordneter:

Materialwart:

Gärtner:

Fotograf:



Lagerregeln

GuSp-Leiter haben immer Recht!

Auch andere Leiter haben Recht, GuSp-Leiter haben aber mehr Recht als andere Leiter, sollten sich die Meinungen widersprechen.

Nachtruhe ist ab 22.30 Uhr!

Das heißt, ihr seid in EUREM Zelt, habt vorher schon Zähne geputzt und unterhaltet euch so leise, dass wir nicht mithören können.

Nicht barfuß über den Lagerplatz gehen/laufen/...!

Auf dem Lagerplatz immer Schuhe mit fester Sohle tragen. Ihr könnt natürlich barfuß in den Teich, aber bis dorthin sind Schuhe zu tragen.

Melde dich ab, wenn du den Lagerplatz verlässt!

Gib deinem Leiter des Tages Bescheid, wenn du den Lagerplatz verlassen willst und verlasse ihn erst, wenn du das ok dafür bekommen hast.

Pinkeln nur an ausgewiesenen Stellen erlaubt!

Ansonsten findet das Programm in einem riesigen Urinal statt.

Zelt und Kochstelle sind in Ordnung zu halten!

Zelt- und Kochstellenkontrollen können jederzeit stattfinden. Außerdem ist das Feuer insbesondere vor Stürmen ordentlich zu löschen.

Hacken nur mit festem Schuhwerk!

Außerdem Sicherheitsabstand beachten. Generell sind beim Umgang mit Werkzeug entsprechende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Handys werden eingesammelt!

Wir wollen ein weitgehend technikkreies Lager, daher werden alle Handys, die wir zu Gesicht bekommen, eingesammelt.

Freizeit ist dann, wenn kein Programm ist!

Programm beinhaltet ebenfalls Kochen & Abwaschen!

Die Kochstelle

Auf einem Lager ist eine gute Kochstelle etwas Wichtiges, denn sie ist zum Kochen unerlässlich.

Nützliche Knoten

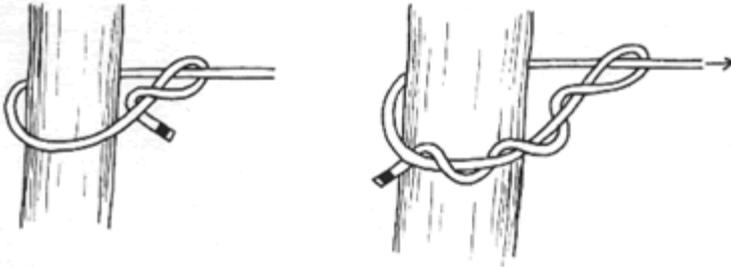
Girl Guides und Boy Scouts sollten Knoten knüpfen können. Es scheint eine sehr einfache Sache zu sein, einen Knoten zu knüpfen; aber es gibt eine richtige und eine falsche Art es zu machen, und ihr solltet die richtige Art kennen. Es kann ein Leben davon abhängen, ob ein Knoten auch richtig geknüpft ist. Ein Knoten ist richtig geknüpft, wenn ihr sicher sein könnt, dass er jeder Zugbelastung standhält, und wenn ihr ihn nach Belieben leicht lösen könnt. Ein schlechter Knoten ist der, der aufgeht, wenn mit einem scharfen Ruck angezogen wird, oder der, der sich so fest verknotet, dass ihr ihn nicht mehr aufbringt. Die beste Art, das Knotenknüpfen zu lernen, ist einen Kameraden zu finden, der es kann und es euch zeigt. Aber ihr braucht viel Übung dazu, sonst vergesst ihr die gelernten Knoten sehr bald. Benützt dabei aber ordentliche Taue und Seile, nicht schäbige Schnüre oder Schuhbänder!

B.P.

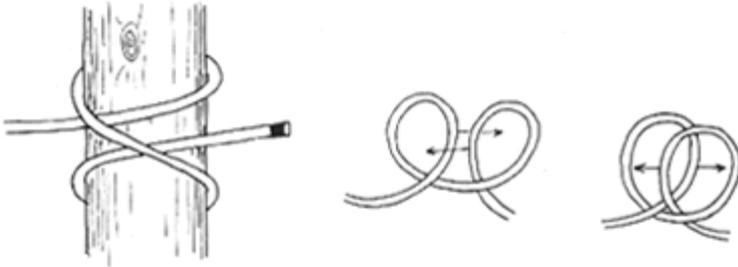


Die wichtigsten Knoten und Bünde

Zimmermannsklank



Achterschlinge



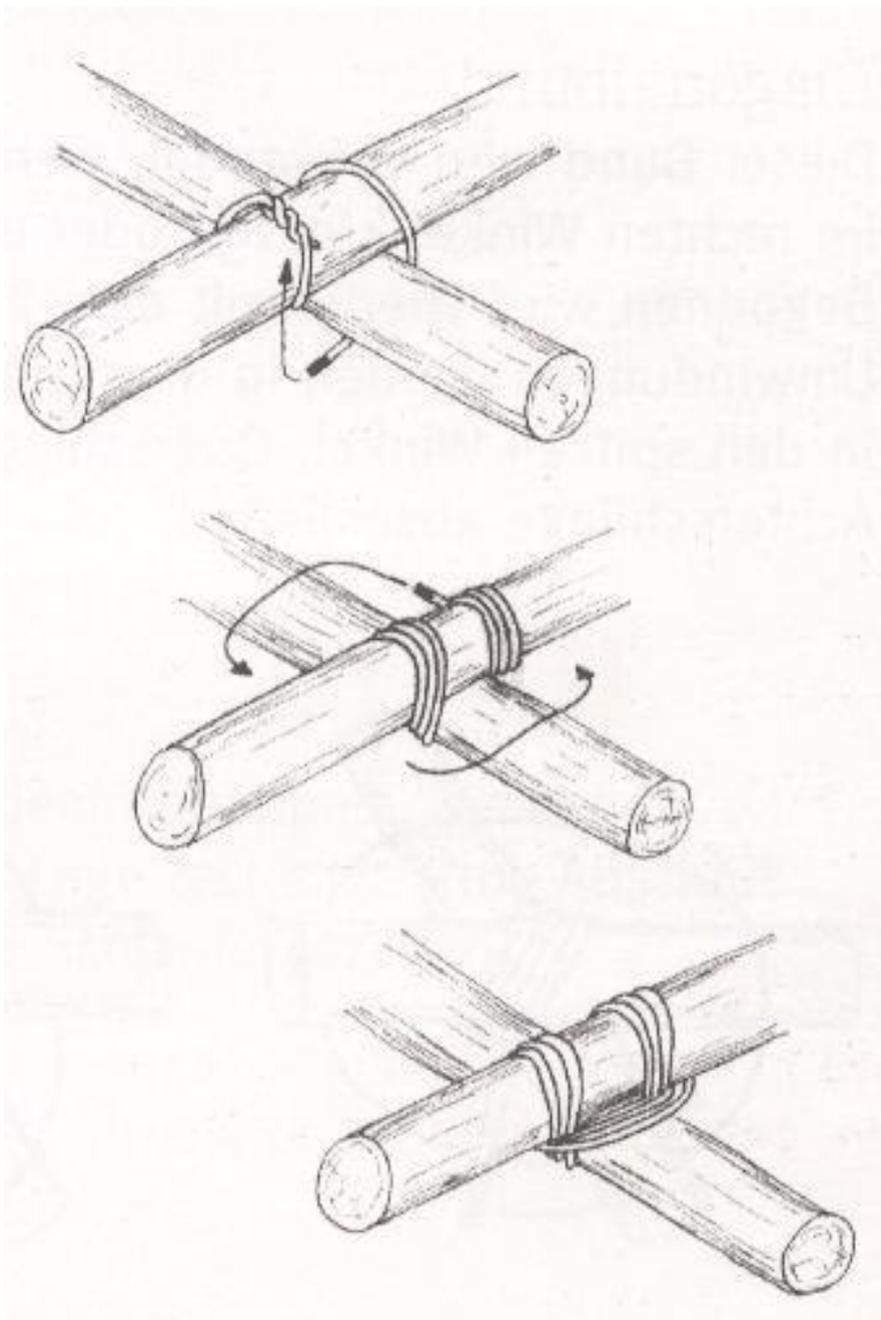
Weberknoten



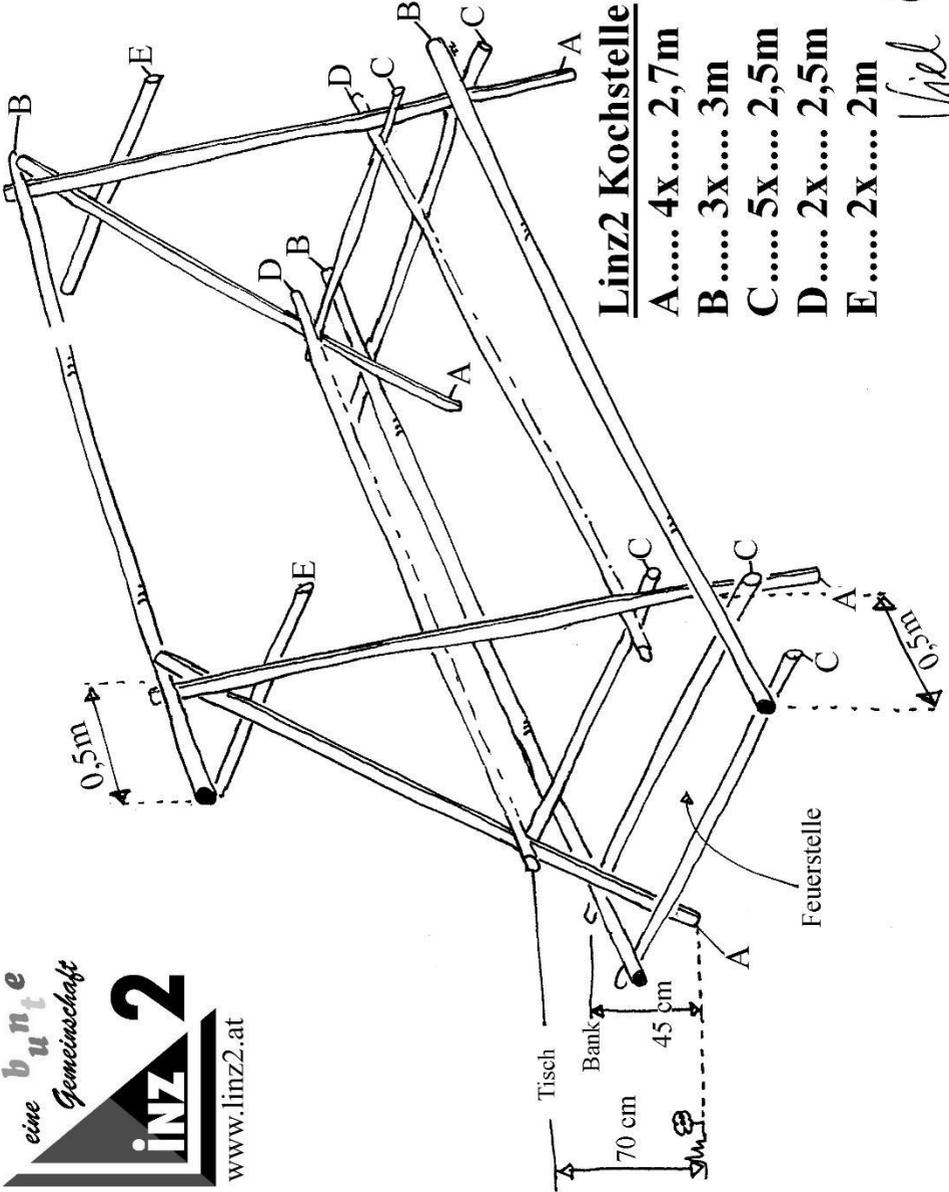
Gekreuzter Weberknoten



Kreuzbund



Kochstellenplan



Rezepte

Alle Rezepte sind für 8 Personen.

Ich könnt bei jedem Rezept angeben, ob ihr es einfach oder schwierig gefunden habt (🧢) und wie gut es euch geschmeckt hat (🧢) – einfach die entsprechende Anzahl Zwergenmützen ausmalen!

Als Grundausstattung stehen euch zur Verfügung:

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Suppenwürfel
- Paprikapulver edelsüß
- Knoblauch
- Senf
- Ketchup
- Basilikum
- Petersilie
- Schnittlauch
- Oregano
- Kümmel
- Essig
- Öl
- Butterschmalz

Alle anderen Zutaten erhaltet ihr um 11.30 Uhr bzw. 17.30 Uhr.

Bescheidenheit, Bescheidenheit,
verlass mich nicht bei Tische,
gib acht, dass ich zu jeder Zeit
das größte Stück erwische!



Hygiene und Sauberkeit

- Hände waschen
- Obst und Gemüse gründlich waschen
- Rohes Fleisch (inkl. Messer, Schneidbrett,...) nicht mit anderen Zutaten in Berührung bringen
- alles sauber abwaschen

Folienmenü mit Steckerlbrot



Zutaten:

- 8 Knacker
- 3 Zucchini
- 4 Paprika
- 4 kleine Zwiebeln
- Knoblauch
- 250g Champignons
- 500g Karotten
- 3 Dosen Mais
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 8 Landjäger
- 1kg Mehl
- 2 Pkg Backpulver
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter
- Wasser

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver und 2 TL Salz vermischen, solange Wasser zugeben bis der Teig die richtige Konsistenz hat. 20min ruhen lassen. Um Stöckchen wickeln und über dem Feuer backen. Wenn gewünscht, Landjäger aufspießen und mit Teig umwickeln, über dem Feuer backen.

Gemüse waschen und klein schneiden. In Alufolie geben und würzen. Knacker entweder zum Gemüse geben oder über dem Feuer braten. Alufoliepäckchen verschließen und für 10-20min in die Glut legen.

Krautfleckerl mit Tomatensalat



Zutaten:

- 800g Fleckerl
- 1 Kopf Weißkraut
- 4 Knoblauchzehen
- Zucker
- 200g Butter
- Paprikapulver edelsüß
- 8 EL Sauerrahm
- 4 EL Topfen
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- 4 EL gehackte Petersilie
- 500g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 EL Basilikum
- Essig
- Öl

Zubereitung:

Reichlich Salzwasser aufkochen lassen und die Fleckerl darin bissfest kochen. Währenddessen das Weißkraut in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Weißkraut zugeben und darin anschwitzen. Knoblauch fein hacken und zugeben. Eine Prise Zucker einrühren. Die inzwischen al dente gekochten Fleckerl abseihen, abtropfen lassen und unterheben. Etwas Paprikapulver, Sauerrahm sowie Topfen einrühren und alles gut durchmischen, Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kümmel abschmecken. Gehackte Petersilie unterrühren.

Tomaten waschen und klein würfeln. Zwiebel klein schneiden. Tomaten und Zwiebel mit Essig und Öl mischen, Basilikum zugeben und mit Salz abschmecken.

Wiener Schnitzel



Zutaten:

- 8 Schnitzel vom Schwein (á 120g)
- 6 Eier
- 200g Mehl
- 300g Semmelbrösel
- Butterschmalz
- 500g Reis
- 2 Suppenwürfel
- 1 grüner Salat
- Essig
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- 2 Zitronen

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen, den Reis darin glasig dünsten, mit der doppelten Menge Suppe aufgießen und ca. 15min köcheln lassen.

Die Schnitzel platt klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier sorgfältig verquirlen.

Das Mehl, die Eier und die Semmelbrösel auf drei große Teller geben. Die Schnitzel erst in Mehl, dann in den Eiern und danach in den Semmelbröseln wenden. Die Semmelbrösel dabei nicht andrücken, damit die Panade locker bleibt und sich beim Braten leicht abheben kann.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel einzeln im heißen Butterschmalz (die Schnitzel sollen in dem Schmalz beinahe schwimmen) von beiden Seiten ca. 3min braten bis sie goldbraun sind.

Den Salat waschen und zerkleinern. Mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren.

Tramezzini



Zutaten:

- 2½ Pkg Toastbrot
- 500g Tomaten
- 2 Gurken
- 1 Frischkäse natur
- 1 Frischkäse Kräuter
- ½ Eisbergsalat
- 500g Schinken
- 400g Salami
- 400g Pikantwurst
- Ketchup
- Mayonaise
- 4 Paprika
- 400g Emmentaler
- 400g Gouda
- 8 hartgekochte Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Eier ebenfalls in Scheiben schneiden.

Toastscheiben nach Belieben belegen.

Coucoussalat mit Hühnchen



Zutaten:

- 500g Couscous
- 500ml Hühnersuppe
- 800g Kichererbsen aus der Dose
- 400g Paprika
- 250g Tomaten
- 8 EL Kräuter (Petersilie, Minze,...)
- 400g gekochtes Hühnerfleisch
- 2 EL Essig
- Öl
- 2 TL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Hühnersuppe zum Kochen bringen. Den Couscous in einen Topf geben, mit der heißen Suppe übergießen und 5-8min stehen lassen bis die Brühe aufgenommen ist.

Kichererbsen abtropfen lassen. Paprika und Tomaten waschen und würfeln. Hühnerfleisch in Stückchen schneiden. In einer großen Schüssel Kichererbsen, Paprika, Tomaten, Kräuter und Hühnerfleisch mischen.

Öl mit Essig und Senf verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Couscous mit einer Gabel auflockern und das Dressing und die Hühnchenmischung unterrühren.

Chili-sin-carne-Salat



Zutaten:

- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 1½ gelbe Paprika
- 2 kleine Römersalatherzen
- 4 Tomaten
- 100g Gouda
- 1 rote Zwiebel
- 6 EL Mayonnaise
- 6 EL Ketchup
- 150g Joghurt
- 3 EL Limettensaft
- 4 EL Milch
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie

Zubereitung:

Bohnen und Mais abtropfen lassen. Paprika und Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Salat waschen und klein schneiden. Käse und Zwiebel ebenfalls klein schneiden. Alles in einer großen Schüssel zusammenmischen.

Mayonnaise, Ketchup, Joghurt, Zitronensaft und Milch verrühren, mit Chili und Salz würzen, Kräuter zugeben.

Dressing mit dem Gemüse vermischen.

Wurstsalat



Zutaten:

- 2 Gurken
- 2 Paprika
- 5 Frühlingszwiebeln
- 500g Cocktailtomaten
- 600g Knacker/Extrawurst
- 600g Emmentaler
- Olivenöl
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- 8 Semmerl

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und würfelig schneiden. Wurst und Käse ebenfalls würfeln. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Essig untermischen.

Dürüm



Zutaten:

- 16 gr. Tortillas
- 1½ kg Putenbrustfilet
- 2 TL Paprikapulver
- 4 Zwiebeln
- 2 Gurke
- 500g Tomaten
- 1 Eisbergsalat
- 4 Pkg Schafkäse od. Feta
- 1kg Joghurt
- 6 Knoblauchzehen
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Joghurtsauce das Joghurt mit 6 Knoblauchzehen verrühren und mit Salz und Oregano abschmecken.

Fleisch klein schneiden, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen. Schmalz in der Pfanne erhitzen, Fleisch darin knusprig braten.

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Salat, Gurke und Tomaten waschen und klein würfeln.

Tortillas in der Pfanne erhitzen.

Bratwürstel mit Sauerkraut



Zutaten:

- 24 Bratwürstel
- Butterschmalz
- 2 Pkg Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 200g Speckwürfel
- ½l Suppe
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer
- Ketchup
- Senf
- 8 Semmeln

Zubereitung:

Sauerkraut kurz in kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Schmalz in einem Topf erhitzen, Speck darin glasig braten, Zwiebeln dazugeben und hell rösten. Mit Suppe aufgießen, Sauerkraut und Gewürze dazugeben. Zugedeckt ca. 45min dünsten.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Bratwürstel beidseitig braten.

Würstel mit Sauerkraut, Ketchup, Senf und Semmeln servieren.

Obstsalat



Zutaten:

- 2kg Joghurt
- 6 Bananen
- 4 Äpfel
- 4 Birnen
- 1 Melone
- ½ kg Weintrauben
- ½ kg Zwetschgen
- 6 Pfirsiche

Zubereitung:

Obst waschen und klein schneiden. Mit Joghurt vermischen.

Rösti mit Lachs



Zutaten:

- 2kg mehligere Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Majoran
- 6 Eier
- Butterschmalz
- 400g geräucherter Lachs
- 2 Becher Creme fraiche

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und roh reiben. Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer großen Schüssel geriebene Kartoffeln, Mehl und Zwiebelwürfel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Eier dazugeben und solange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbinden.

In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Jeweils ca. 1-2 EL der Kartoffelmasse in heißes Fett geben und zu handtellergroßen Puffern verstreichen. Auf beiden Seiten schwimmend goldgelb backen. Mit der restlichen Masse ebenso verfahren.

Auf Tellern anrichten, mit Lachs und einem Tupfer Creme fraiche garniert servieren.

Chinesische Eiernudeln mit Hühnchen



Zutaten:

- 500g chinesische Einernudeln
- 800g Hühnerbrust
- 4 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 400g Ananaswürfel aus der Dose
- 1 Stück Ingwer
- 8 EL Erdnussöl
- Pfeffer
- Salz
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Sweet Chilisauce

Zubereitung:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Einernudeln darin nach Anleitung (4-5min) bissfest kochen.

Inzwischen die Hühnerbrust in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Erdnussöl in einer Wokpfanne erhitzen und die Hühnerbruststreifen darin unter ständigem Rühren rasch anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und den Ingwer fein hacken und alles mit den Ananaswürfeln 1min in der Wokpfanne braten. Hühnerbruststreifen untermengen und mit Soja- und Chilisauce abschmecken. Die „al dente“ gekochten Eiernudeln abgießen, abtropfen lassen und untermengen.

Burger



Zutaten:

- 16 Hamburgerbrötchen
- 1½ kg Rinderfaschiertes
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- ½ Eisbergsalat
- 1 Gurke
- 500g Tomaten
- 2 Dosen Mais
- ½ Glas Essiggurken
- 3 Zwiebeln
- 16 Scheiben Schmelzkäse
- 8 Eier
- 16 Speckstreifen
- Ketchup
- Senf

Zubereitung:

Faschiertes salzen, pfeffern und zu 16 Laibchen formen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Laibchen darin beidseitig braten.

Speckstreifen ebenfalls anbraten.

8 Spiegeleiter braten.

Gemüse waschen. Tomaten, Gurke und Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Brötchen halbieren, nach Belieben belegen.

Spaghetti alla carbonara



Zutaten:

- 800g Spaghetti
- 4 EL Butter
- 4 Zwiebeln
- 400g Beinschinken
- 500ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL gehackte Petersilie
- Olivenöl
- Parmesan

Zubereitung:

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen, die Spaghetti einlegen und bissfest kochen. Für die Carbonarasauce inzwischen den Beinschinken in kleine Würfel schneiden und die Zwiebeln fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die gehackten Zwiebeln sowie den Schinken darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schlagobers aufgießen und einmal aufkochen lassen. Die Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die mittlerweile al dente gekochten Spaghetti abseihen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl vermischen. Spaghetti in tiefen Tellern anrichten und mit der Schinkensauce überziehen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Kafka/Bosna/Hot Dog



Zutaten:

- 8 Würstel
(Käsekrainer/
Bratwürstel/
Frankfurter)
- 8 Bosna- oder Hot Dog-
Weckerl
- Ketchup
- Senf
- Zwiebel
- Curry

Zubereitung:

Weckerl aufschneiden. Zwiebel klein schneiden. Würstel braten und ins Weckerl geben. Nach Belieben Ketchup, Senf, Curry und Zwiebel zugeben.

Cocktails

Florida Sun

- 5cl Grapefruitsaft
- 2cl Maracujasaft
- 5cl Orangensaft
- 1cl Zitronensaft
- 5cl Ananassaft

Ghostbuster

- 4cl roter Traubensaft
- 4cl Sahne
- 8cl Grapefruitsaft
- 4cl Maracujasaft

Sommertraum

- 15cl Ananassaft
- 2cl Zitronensaft
- 1EL Honig

Virgin Caipirinha

- 20cl Ginger Ale
- Rohrzucker
- Limette

Fantasy Island

- 2cl Grenadine
- 8cl Maracujasaft
- 10cl Tonic Water

Tonic Berry

- 2cl Zitronensaft
- 10cl Orangensaft
- 3cl Erdbeersirup
- 5cl Tonic Water

Tutti Frutti

- 2cl Sahne
- 6cl Orangensaft
- 3cl Maracujasaft
- 6cl Ananassaft

Uzmi Case

- 3cl Sodawasser
- 2cl Orangensaft
- 5cl roter Traubensaft

Balu Bear

- 2cl Grenadine
- 2cl Zitronensaft
- 8cl Maracujasaft
- 8cl roter Traubensaft

Shirley Temple

- 2cl Grenadine
- 2cl Zitronensaft
- 16cl Ginger Ale

Crazy Drink

- 2cl Sahne
- 4cl Apfelsaft
- 5cl Orangensaft
- 2cl Ginger Ale
- 1cl Grenadine
- 6cl Sodawasser
- 1cl Zitronensaft

Alice

- 8cl Ananassaft
- 2cl Grenadine
- 8cl Orangensaft
- 2cl Sahne

Miss Piggy

- 6cl Ginger Ale
- 4cl Orangensaft
- Spritzer Zitronensaft

Anastasia

- 2cl Zitronensaft
- 3cl Apfelsaft
- 4cl Orangensaft
- 6cl Ananassaft
- 5cl Ginger Ale

Orange Fresh

- 6cl Orangensaft
- 2cl Zitronensaft
- 2cl Ananassaft
- 4cl Ginger Ale
- 6cl Sodawasser

Tropic Star

- 8cl Ananassaft
- 8cl Orangensaft
- 8cl Maracujasaft

Yellow Sunshine

- 8cl Ananassaft
- 1cl Zitronensaft
- 8cl Orangensaft
- 2cl Grapefruitsaft

Tonic Fresh

- 6cl Orangensaft
- 3cl Ananassaft
- 2cl Himbeersaft
- 2cl Zitronensaft
- 7cl Tonic Water

Lieder

Gute Laune

Guter Laune kann jeder Junge sein, der es will. Sie wird ihm bei jedem denkbaren Spiel helfen, besonders aber in Schwierigkeiten und Gefahren; und oft wird sie ihm die Stellung halten, während ein Jähzorniger hinausfliegt oder zornig davongeht.

Derbes Reden und Fluchen ist, so wie das Rauchen, meist bei jenen zu finden, die damit beweisen wollen, wie männlich sie sind, obwohl sie in Wirklichkeit dabei nur wirre Narren aussehen. Im Allgemeinen ist ein Mensch, der flucht, leicht aus der Fassung zu bringen und verliert in schwierigen Lagen leicht den Kopf. Man kann sich daher wenig auf ihn verlassen.

Willst du auch in der größten Schwierigkeit gefasst bleiben, so fluche nicht, wenn du einmal besonders geängstigt oder aufgereggt oder zornig bist. Zwinge dich zu einem Lächeln, und das wird dich im Nu beruhigen.

Kapitän John Smith, der weder rauchte noch fluchte, hatte eine eigene Art, mit Fluchenden umzugehen, die auch von Boy Scouts aufgegriffen wurde. In seinem Tagebuch erzählt er: Beim Baumfällen bekamen seine der Arbeit noch ungewohnten Leute schmerzhaft Blasen an den Händen, so dass bei fast jedem dritten Axtschlag ein lauter Fluch das Geräusch der Schläge übertönte. Um dem abzuweichen, ließ Smith jeden Fluch genau notieren; am Abend ließ er den Schuldigen für jeden Fluch eine Kanne Wasser in den Ärmel schütten, wodurch sie so gründlich gewaschen wurden, dass eine Woche lang kaum mehr ein Fluch zu hören war.

B.P.

Über den Wolken

Wind Nord/Ost, Startbahn null-drei
Bis hier hör' ich die Motoren
Wie ein Pfeil zieht sie vorbei
Und es dröhnt in meinen Ohren
Und der nasse Asphalt bebt
Wie ein Schleier staubt der Regen
Bis sie abhebt und sie schwebt
Der Sonne entgegen

Über den Wolken
Muss die Freiheit wohl grenzenlos sein
Alle Ängste, alle Sorgen
Sagt man
Blieben darunter verborgen
Und dann
Würde was uns groß und wichtig erscheint
Plötzlich nichtig und klein

Ich seh' ihr noch lange nach
Seh' sie die Wolken erklimmen
Bis die Lichter nach und nach
Ganz im Regengrau verschwimmen
Meine Augen haben schon
Jenen winz'gen Punkt verloren
Nur von fern' klingt monoton
Das Summen der Motoren

Über den Wolken... (Refrain)

Dann ist alles still, ich geh'
Regen durchdringt meine Jacke
Irgendjemand kocht Kaffee
In der Luftaufsichtsbaracke
In den Pfützen schwimmt Benzin
Schillernd wie ein Regenbogen
Wolken spiegeln sich darin
Ich wär' gern mitgeflogen

Über den Wolken... (Refrain)

Zwergenbande

1. Die Zwerge rasen durch den Berg,
ein jeder hat es schon bemerkt.

Die ganze Zwergenbande brüllt:

„Wer ist der König hier?

Wer ist der König hier?

Wer ist der König hier im Berg?“

2. Das Zwergenbaby, welch ein Graus,
rupft seinen Bart zur Gänze aus.

Die ganze Zwergenbande ...

3. Die Zwergentante mit Genuss
gab´ ihrem König gern ´nen Kuss.

Die ganze Zwergenbande ...

4. Der Zwergenopa in seinem Rausch
zieht seine gute Hose aus.

Die ganze Zwergenbande ...

5. Die Zwergenoma ist verwirrt,
sie hat sich tief im Berg verirrt.

Die ganze Zwergenbande ...

6. Der Zwergenkoch kennt sich nicht aus,
verspeist den Müll mit Mann und Maus.

Die ganze Zwergenbande ...

7. Zwerg Drachentöter, dieser Schelm
schenkt jedem Drachen einen Helm.

Die ganze Zwergenbande ...

8. Tief im Berg auf seinem Po,
sitzt ein Zwerg ganz lang am Klo.

Die ganze Zwergenbande ...

9. Zwerg Schlafmütze schläft Tag und Nacht,
und schnarcht so lautstark, dass es kracht.

Die ganze Zwergenbande ...

10. Der Hofzwerg, der ist sehr geschickt,
ja der kennt jeden Gaunertrick.

Die ganze Zwergenbande ...

11. Die Königin macht eine Pause,
wir finden sie unter der Brause.

Die ganze Zwergenbande ...

12. Der Zwergenpapa ganz verduzt
hat schon den ganzen Berg geputzt.

Die ganze Zwergenbande ...

13. Der Onkel ist sehr schwer verwirrt,
er hat das Kraut zu heiß gerührt.

Die ganze Zwergenbande ...

14. Der Zwergenbande fällt nichts ein,
d'rum tanzen sie sich jetzt nun ein.

Die ganze Zwergenbande ...

Der alte Berg von Rocky Docky

Dieser Berg ist alt und hässlich, dieser Berg ist kahl und leer,
Denn seit mehr als tausend Jahren, da bewohnt ihn keiner mehr.
Dieser Berg ist halb zerfallen, und er knarrt und stöhnt und weint,
Dieser Berg ist noch viel schlimmer als er scheint.

Der alte Berg von Rocky Docky hat vieles schon erlebt,
Kein Wunder, dass er zittert, kein Wunder, dass er bebt.
Der Berg von Rocky Docky sah Angst und Pein und Not,
Er wartet jeden Abend aufs neue Morgenrot.

Dieser Berg hat dunkle Gänge, und das Wetter macht ihn krank,
Und die alten schiefen Stufen schleifen Eis und Wasser blank.
Dieser Berg hat tiefe Spalten, und der Frost, der nagt und frisst,
Bis der ganze Berg ein Trümmerhaufen ist.

Der alte Berg von Rocky Docky hat vieles schon erlebt,
Kein Wunder, dass er zittert, kein Wunder, dass er bebt.
Der Berg von Rocky Docky sah Angst und Pein und Not,
Er wartet jeden Abend aufs neue Morgenrot.

Dieser Berg ist voller Stimmen, die kein Sterblicher versteht,
Dieser Berg ist voller Seufzer, wenn der Nachtwind ihn umweht.
Dieser Berg hat viele Gänge, doch nicht einer führt ans Licht,
Denn wer drin ist, der bleibt drin der arme Wicht.

Der alte Berg von Rocky Docky hat vieles schon erlebt,
Kein Wunder, dass er zittert, kein Wunder, dass er bebt.
Der Berg von Rocky Docky sah Angst und Pein und Not,
Er wartet jeden Abend aufs neue Morgenrot.

Zuhause

Glaub mir irgendwann
Wird die Liebe regieren
Wir haben nichts mehr zu verlieren
Die Zeit lässt die Wunden heilen
Du bist genau wie ich und nicht allein
Ich bin nah bei dir, gemeinsam schaffen wir Großes hier
Das Spiel der Spiele steht bereit
Schalt Alles in dir ein, es ist soweit

Ruthless, they want my heart tonight
I'm a run these lines 'til my insides shine
And I find some peace of mind (2x)

Komm wir bring' die Welt zum Leuchten
Egal woher du kommst
Zu Hause ist da wo deine Freunde sind
Hier ist die Liebe umsonst

Feel my mighty blow, let those clouds lay low
As I land with my feet on the ground and go go go
My destiny I need to know
Chasing dreams which way will the wind blow?
Watching days but I can't let go
Just want to watch your kingdom grow
No one thing as I run up rainbows
My pain grows, only the insane know how to dance on the moon as the wolf cry
moans
In the middle of the darkness I found my zone
You, my love, are never alone, even when you're so very far away from home

Sag mir, wie lange wir noch hier stehen
Bis wir endlich so weit sind, dass wir uns in die Augen sehen
Zeig mir, dass es anders geht
Lass uns zusammen singen bis uns die Welt zu Füßen liegt

Komm wir bring' die Welt zum Leuchten
Egal woher du kommst
Zu Hause ist da wo deine Freunde sind
Hier ist die Liebe umsonst

Ich weiß genau, dass alles besser werden kann
Wenn ich ganz fest dran glauben, dann schaff ich es irgendwann

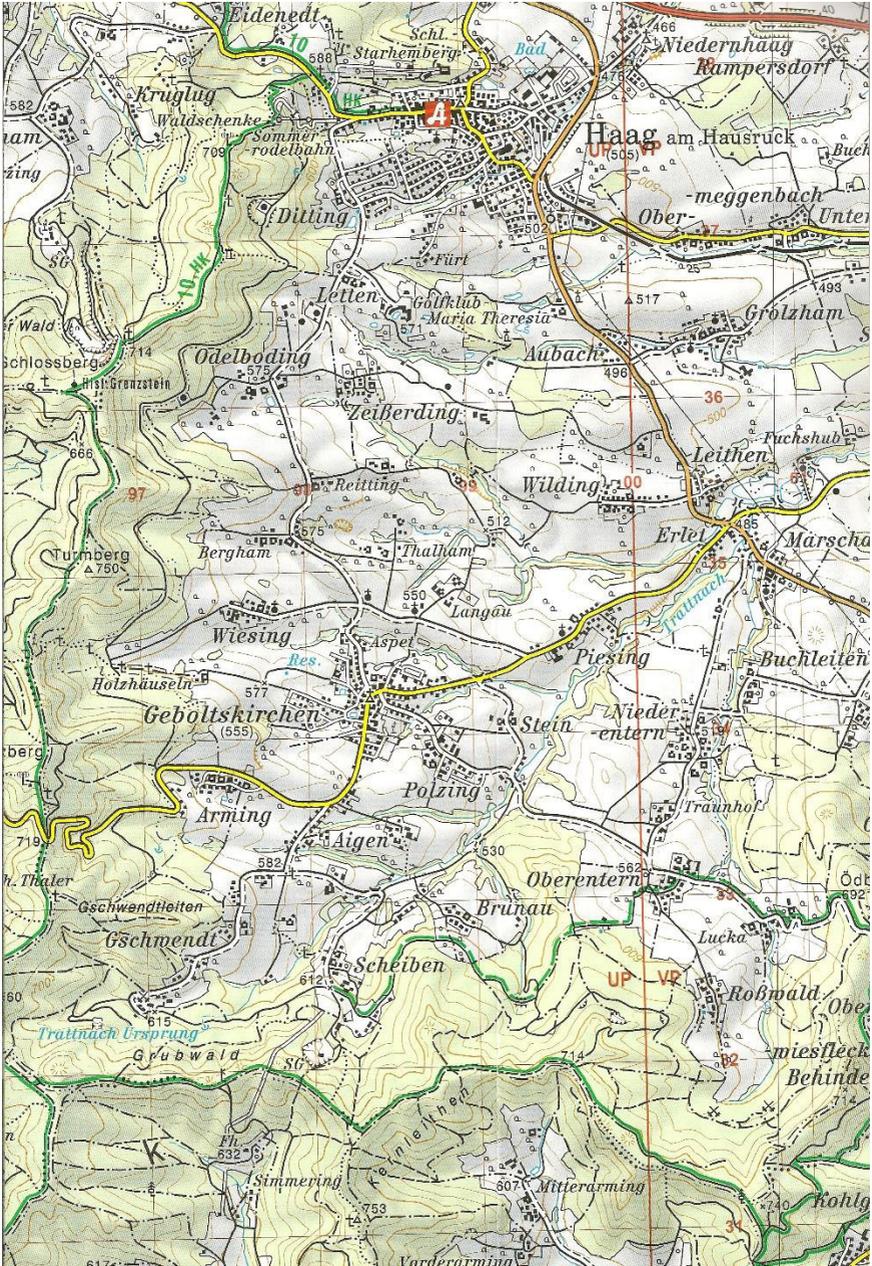
All of my life I've been running from the knife
Under the gun I know I got this life

Auf uns

Wer friert uns diesen Moment ein
Besser kann es nicht sein
Denkt an die Tage, die hinter uns
liegen
Wie lang wir Freude und Tränen
schon teilen
Hier geht jeder für jeden durchs
Feuer
Im Regen stehen wir niemals
allein
Und solange unsere Herzen uns
steuern
Wird das auch immer so sein
Ein Hoch auf das, was vor uns
liegt
Dass es das Beste für uns gibt
Ein Hoch auf das, was uns vereint
Auf diese Zeit (Auf diese Zeit)
Ein Hoch auf uns (uns)
Auf dieses Leben
Auf den Moment
Der immer bleibt
Ein Hoch auf uns (uns)
Auf jetzt und ewig
Auf einen Tag
Unendlichkeit
Wir haben Flügel, schwör'n uns
ewige Treue
Vergeuden uns diesen Tag
Ein Leben lang ohne Reue
Vom ersten Schritt bis ins Grab
Ein Hoch auf das, was vor uns
liegt
Dass es das Beste für uns gibt
Ein Hoch auf das, was uns vereint
Auf diese Zeit (Auf diese Zeit)

Ein Hoch auf uns (uns)
Auf dieses Leben
Auf den Moment
Der immer bleibt
Ein Hoch auf uns (uns)
Auf jetzt und ewig
Auf einen Tag
Unendlichkeit (Unendlichkeit)
Ein Feuerwerk aus Endorphinen
Ein Feuerwerk zieht durch die
Welt
So viele Lichter sind geblieben
Ein Augenblick, der uns
unsterblich macht
Unsterblich macht
Ein Hoch auf das, was vor uns
liegt
Dass es das Beste für uns gibt
Ein Hoch auf das, was uns vereint
Auf diese Zeit (Auf diese Zeit)
Ein Hoch auf uns (uns)
Auf dieses Leben
Auf den Moment
Der immer bleibt
Ein Hoch auf uns (uns)
Auf jetzt und ewig
Auf einen Tag
Unendlichkeit
Ein Hoch auf uns
Ein Feuerwerk aus Endorphinen
Ein Hoch auf uns
Ein Feuerwerk zieht durch die
Welt
Ein Hoch auf uns
So viele Lichter sind geblieben
Auf uns

Wanderkarte



Kontakte

GuSp-Leiter

Johanna	0664/2443660
Gassi	0650/6444160

Lagerleitung

Raffi	0650/4925467
Valentin	0660/5563848

Lagerplatz

Adresse	Lucka 1 4682 Geboltskirchen
GPS Koordinaten	48°08'10.6"N 13°39'53.7"E 48.136276, 13.664917

Notfallnummern

Rettung	144
Polizei	133
Feuerwehr	122
Euronotruf	112
Vergiftungsinformationszentrale	01/4064343



AUGUST
LinZ 2



SOLA
2015



www.linz2.at

