

Neues aus Rolleferberg Nr. 4/2019



Liebe Gäste!

Der Raureif glitzert auf bunten Blättern, die tiefe Sonne scheint zwischen dunklen Baumstämmen und kahlen Ästen hindurch - der Herbst ist auch hier im Tal angekommen und mit ihm z.B. der neue Flyer unserer Bildungsprogramme für Jugendliche. Diese und weitere interessante Neuigkeiten erwarten Sie in unserem letzten Newsletter für dieses Jahr, der sich in neuem Gewand präsentiert. Wer den Newsletter des BDKJ Diözesanverband Aachen erhält, erkennt die Ähnlichkeit - der BDKJ und seine Jugendbildungsstätte gehören schließlich zusammen und dies möchten wir auch zeigen!

Wir wünschen allen einen farbenfrohen Herbst!

**Das Team vom Rolleferberg**



## Neues vom Personal

---

## Ein neuer Turnus für Freiwillige in der BDKJ-Jugendbildungsstätte hat begonnen, hier stellt sich eine aktuelle Freiwillige eines ökologischen Jahres vor:

Mein Name ist **Lena Thoma**, ich bin 20 Jahre alt und mache mein FÖJ (Freiwilliges Ökologisches Jahr) in der BDKJ Jugendbildungsstätte Rolleferberg in Aachen.

Natur bedeutet für mich sehr viel, ich habe schon immer gerne in und mit der Natur gearbeitet. Ich habe auch viel Freude am Pflegen und Bewundern meiner zahlreichen Zimmerpflanzen. Auch mit Nachhaltigkeit beschäftige ich mich schon länger und versuche einige Dinge, im Hinblick auf die Nachhaltigkeit, zu verbessern.

Bevor ich mich auf mein FÖJ beworben habe, war mir jedoch dieser Zweig der Freiwilligenarbeit noch recht unbekannt. Doch als ich mich näher damit auseinandersetzte, war klar, dass ich mich mit diesem Bereich der Freiwilligenarbeit gut identifizieren konnte.

Auch wollte ich noch mal etwas anderes kennenlernen, neue Erfahrungen sammeln und in einen Bereich schauen, in dem ich mich zuvor noch nicht großartig umgesehen habe. Meine Tätigkeiten in meinem FÖJ bestehen sowohl aus der Arbeit draußen als auch im Haus, wie z.B. Gartenarbeiten, Gelände instandhalten, sowie aus der Bildungsarbeit mit Kindern.

Unter anderem bin ich auch für das Amt der Seminargruppensprecherin sowie für das Amt der Landessprecherin gewählt worden. Von jeder Seminargruppe gibt es zwei Sprecher\*innen, die die Seminargruppe auf Landesebene vertreten und Informationen in beide Richtungen weitergeben. Landessprecher\*innen gibt es drei, die sind das Bindeglied zwischen der Landesebene und der Bundesebene. Auf der kommenden Bundesdelegiertenkonferenz werden fünf Bundesdelegierte gewählt, die dann auf Bundesebene die Interessen, Projekte und Ziele der FÖJler vertreten.

Es gibt auf der Landes- und Bundesebene Arbeitskreise, in denen wir Projekte planen, ausarbeiten und auf die Beine stellen.

Über die Seminargruppensprecher\*innen werden möglichst viele Mit-FÖJler in die Projekte geholt, um größere Projekte gut durchführen zu können.

Die beiden mir anvertrauten Ämter sind auch eine neue Herausforderung für mich, auf die ich mich sehr freue.

Ich hoffe, dass ich einen guten und breit gefächerten Einblick in ein mir neues Themen- sowie Aufgabengebiet erhalten darf. So bin ich auf die kommenden 9 Monate gespannt und freue mich auf die Zeit.

Lena Thoma

## Neues aus der Küche

Unser Küchenleiter empfiehlt aus seiner saisonalen Küche:

**Wildbratwurst auf Basilikumcrème,  
Radicchio-Orangensalat, Olive und**

## süß-saure Zwiebel

■

### Zutatenliste für 4 Personen:

4 frische Wildbratwürste (vom Metzger des Vertrauens)

Basilikum

1 TL. Senf

2 Bio Eier Größe M (nur das gelb)

200 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

2 Bio-Orangen

2 Stück Radicchio Treviso

Olivenöl

1 TLL Honig

3 rote Zwiebeln

100 ml heller Balsamicoessig

50 mg Zucker

Salz & Pfeffer

100g Kalamataoliven

Olivenkraut oder Dill (zur Dekoration)



### 1. Schritt

Den Basilikum zupfen und waschen, zur Seite legen.

Aus dem Öl, dem Senf und den zwei Eigelben eine Mayonnaise herstellen. Dafür zuerst das Eigelb mit dem Senf aufmixen und langsam nach und nach das Öl tröpfchenweise hineinlaufen lassen. Am Ende das Ganze mit dem Basilikum aufmixen und zu einer glatten Crème verarbeiten, mit etwas Orangensaft verdünnen und ggf. nach Geschmack mit etwas Abrieb der Orange abschmecken. Crème vorübergehend in den Kühlschrank räumen.

### 2. Schritt

Den Radicchio Treviso schneiden, in mundgroße Portionen, das harte Weiße innen ruhig herauscheiden. Wer es gerne etwas bitterer hat, lässt es mit dran.

Dann die Orangen schälen und filetieren, das bedeutet, zwischen den Häutchen der Orange immer das Filet herauschneiden, ohne das Weiße dran zu lassen. Den Orangensaft darunter auffangen.

Aus dem Orangensaft mit nativem Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Honig eine leichte Marinade herstellen.

### 3. Schritt

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Dreiecke schneiden. Dann den Essig mit dem Zucker kurz aufkochen, die Zwiebeln hinein geben und mitkochen lassen, das ganze langsam karamellisieren lassen. Sobald die Zwiebeln leicht klebrig werden, diese vom Herd nehmen.

### 4. Schritt

Die Oliven mit einem Schuss Olivenöl auf dem Brett ganz fein hacken.

### 5. Schritt

Jetzt fangen wir mit dem finish an: die Würste garen (wenn möglich grillen), dann den Radicchio

mit der Marinade und den Orangenfilets mischen, leicht marinieren. Dann die Basilikumcrème auf den Teller streichen, den Salat dekorativ darauf anrichten. Die karamellisierten Zwiebeln im Kreis verteilen, sowie die gehackten Oliven. Die jetzt fertige Wurst schräg halbieren und anrichten, mit Olivenkraut oder Dill ausdekorieren.

Guten Appetit!

**Eine tolle Vorspeise für ein saisonales Wildmenü, ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!**

**Robin Stolz**

---



## Neues aus der Bildung

---

## **Der Wandel geht uns alle an!**

Wir in Rolleferberg gestalten den Wandel mit. Mit unserem Bildungsprogramm für Nachhaltige Entwicklung, das speziell für Jugendliche ab 14 Jahren konzipiert wurde, wollen wir Bewußtsein wecken, Alternativen aufzeigen und allgemein dazu anregen, sich aktiv mit Umwelt- und Nachhaltigkeits-Themen auseinanderzusetzen.

Praktische Übungen, Spiele und Wissenstransfer gehen dabei Hand in Hand. Wir knüpfen an den Lebenswirklichkeiten von Jugendlichen an, bieten Raum zum experimentellen und interaktiven Lernen.

Unsere Programme richten sich an alle weiterführenden Schulen. Die Programme sind inhaltlich in sich geschlossen, jedoch teilweise auch kombinierbar, um längere und intensivere Arbeitseinheiten schaffen zu können.

Bei Interesse und Fragen sowie für Buchungen ist unsere Bildungreferentin Sheila Hasenfuß telefonisch oder per E-Mail zu erreichen.

Tel.: 0241-990077-17

E-Mail: [Sheila.Hasenfuss@rolleferberg.de](mailto:Sheila.Hasenfuss@rolleferberg.de)

**Unser druckfrischer Papier-Flyer der neuen und bewährten Bildungsprogramme für Jugendliche ab 14 Jahren ist ab sofort verfügbar. Als Webversion steht er auf unserer homepage [www.rolleferberg.de](http://www.rolleferberg.de) zum download bereit.**

**WIR HABEN NOCH PLÄTZE FREI!**

**Vom 13.-15.12.19 findet unser traditionelles Advents-Wochenende für Jugendliche von 12-17 Jahren statt.**

**Wir greifen das Thema Nachhaltigkeit auch hier auf:**

**Wie kann man sich zu Weihnachten nachhaltig beschenken und was bedeutet Nachhaltigkeit überhaupt?**

**Kann das Spaß machen? JA!**

**Upcycling, Basteln, Escapequiz und Schlittschuhlaufen.. Mehr wird nicht verraten!**

**Die Anmeldung steht auf [www.rolleferberg.de](http://www.rolleferberg.de) zur Verfügung.**



**Impressum:**

**Verantwortlich für den Inhalt ist Benedikt Patzelt als 1.Vorsitzender des BDKJ-Jugendbildungsstätte Rolleferberg e.V.**

**Falls Sie diesen Newsletter künftig nicht mehr erhalten möchten - sehr schade. Schreiben Sie bitte eine kurze E-Mail an [Petra.Hoegerle@rolleferberg.de](mailto:Petra.Hoegerle@rolleferberg.de), dann nehmen wir Sie selbstverständlich aus dem Verteiler.**

[Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#) | [Lien de désinscription](#) | [Anular suscripción](#) | [Link di cancellazione](#)