



München, Christmond 2003

Jahrgang 54 / Folge 12

Termine:

- Jubiläum 50 Jahre Sing- und Volkstanzgruppe München, 6./7.3.04
- Jubiläum 50 Jahre HG Heidelberg, 8./9.5.04
- BWJ-Kinderspiele, 10./11. Juli 2004
- BWJ-Sportturnier in Nürtingen, 19.6.04
- Landestreffen in Esslingen, 25./26.9.04
- BWJ-Lehrgang Siegelshütte 20./21.11.04

Böhmerwaldjugend Oftersheim/Heidelberg

Der Herbst steht bei unseren beiden Gruppen immer ganz im Zeichen der „Kerwe“ (Kirchweih). So fand am 4./5.10.2003 die Eppelheimer Straßenkerwe statt, bei der die BWJ Heidelberg wie jedes Jahr wieder einen Stand hatte und allerlei Leckerer zum Essen und Trinken verkaufte. Neben Steaks und Hamburgern gab es dieses Jahr erstmals Currywurst und die Mitglieder der Heimatgruppe haben uns mit Böhmerwäldler

• **Die Redaktion wünscht allen Freunden und Mitgliedern der Böhmerwaldjugend ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr 2004!**

Backspezialitäten versorgt, die ebenfalls reißenden Absatz fanden.

Am Samstag, den 18.10.2003 lud die BWJ Oftersheim bereits zum 5. Mal zum Kerwetanz in Oftersheim ein. Die Kinder- und Jugendgruppe hatte sich für die Tanzpausen, in denen das Publikum unterhalten werden sollte, wieder allerhand einfallen lassen und einstudiert. So gab es wieder einen Volkstanzblock, in dem die Jugendgruppe zwei Schweizer Volkstänze, „die Kehre“ und den „Chesteletanz“ zeigte. Die Kids tanzten den „Fröhlichen Kreis“.

Im Showblock gab es in diesem Jahr, nach den „Vorbildern“ im Fernsehen, eine Jahrzehnte-Show, in der auf Ereignisse, Musik; Nachrichten u.ä. der vergange-

nen 5 Jahrzehnte zurückgeblückt wurde.

So stellte man für die 50er Jahre die Erstbesteigung des Mount-Everest nach, dann darf natürlich „das Wunder von Bern“, das durch den gleichnamigen Kinofilm derzeit ja sehr aktuell ist, nicht fehlen und eine Twist-Einlage gehörte ebenfalls in die 50er Jahre. Selbstverständlich wurde jedes Ereignis auch informativ kommentiert.

Die 60er Jahre begannen mit dem Mauerbau etwas ernster, aber als wir dann mit dem Lied „Yellow Submarine“, an die Beatles erinnerten und „live“ sangen, hob sich die Stimmung wieder und das Publikum ging fröhlich mit. Auch die „Mondlandung“ im Jahre 1969 wurde recht lustig dargestellt – sogar die Rakete,

mit der Armstrong und Aldrin damals zum Mond flogen „Apollo 11“, war im Rose-Saal mit dabei.

In den 70er Jahren waren Kinderserien die „Highlights“ im Fernsehen und wir haben bewiesen, dass wir die Lieder von „Heidi, „Biene Maja“ und „Pipi Langstrumpf“ auch heute noch beherrschen. Ein Großereignis in diesem Jahrzehnt waren natürlich auch die olympischen Spiele 1972 in München; hiervon hatte man sich die Eröffnungsfeier ausgesucht, die nachgestellt wurde. Mit einem Ausflug in die Schlagerwelt, wobei wir Hits wie „Mit 66 Jahren“, „Paloma Blanca“ und „Eine neue Liebe ist wie ein neues Leben“ zum Besten gaben, endete dann der erste Teil des Showblocks und das Publikum bekam wieder Gelegenheit das Tanzbein zu schwingen.

Im 2. Teil des Showblocks stand zu Beginn der 80er Jahre die „Neue Deutsche Welle“ und die Böhmis erinnerten an Lieder aus dieser Zeit wie „Bruttosozialprodukt“, „Sternenhimmel“ und auch „Skandal im Sperrbezirk“. Etwas ernster und ruhiger wurde es dann als man in das Jahr 1989 ging und die Wiedervereinigung sowie den Mauerfall nochmals rekonstruierte. Sehr stimmungsvoll wurde das ganze dann zur Musik von Marius Müller-Westernhagen „Freiheit“ in Szene

gesetzt.

Passend zu den 90er Jahren gab es eine kleine Einlage mit Inline-Skates und auch die Formel 1 wurde ins Visier genommen, wobei es auf der Bühne ein „Rennen“ zwischen Ferrari und Mercedes gab, allerdings mit Bobby-Cars, was beim Publikum für Gelächter sorgte. Zum Ende dieses Jahrzehnts ging man dann noch auf die „Love-Parade“, die seit 1996 jedes Jahr in Berlin stattfindet und Millionen von Raver in die Hauptstadt lockt, ein. Im Rose-Saal wurde zur Musik von Mark O und Marusha dann erstmal kräftig „abgeravet“.

Schnell verging die Zeit und am Ende des Showblocks stand das 21. Jahrhundert. Hierfür hatten wir uns den „Burger-Dance“ von DJ Ötzi ausgesucht und die Kindergruppe wollte unbedingt den Sommerhit des Jahres 2002, den „Ketchup-Song“ tanzen. Dies taten die Kids dann auch mit Bravour und auch das Publikum machte mit und belohnte die Kleinen mit viel Applaus. Am Ende des Programms kam man nicht umhin auf die Aktion „Deutschland sucht den Superstar“ und Dieter Bohlen einzugehen und so sangen die Böhmis zum Schluss alle zusammen Bohlens „We have a dream“.

Jetzt beginnen in beiden Gruppen die Vorbereitungen für die Advents- und Weihnachtszeit und – nach-

dem im nächsten Jahr das 50-jährige Jubiläum der Heimatgruppe und der BWJ Heidelberg ansteht – muss auch hierfür bereits jetzt geplant werden.

Bis zum nächsten Mal grüßt Euch alle ganz herzlich

Eure Karola

Kindergruppe München

Im Moment sind wir, die Kindergruppe der Böhmerwald Sing- und Volkstanzgruppe München, 20 Kinder (zwischen 4 und 17 Jahren und 2 Leiter.

Beim Oktoberfestumzug, am 21. September 2003 mussten wir sehr lange warten bis wir losmarschieren durften. Weil wir sehr viele kleine Kinder dabei hatten, die man immer wieder aufmuntern musste, war es ein anstrengender Marsch, für uns Größeren auch. Die Hitze hat uns auch zu schaffen gemacht. Aber am Ende waren alle stolz, dass sie mitgegangen sind. Anschließend gab es im Bierzelt ein leckeres Mittagessen, danach durfte jeder ein paar Fahrgeschäften ausprobieren.

Am 28. September 2003, beim Tag der Heimat in Grafing in der Stadthalle waren so viele Reden, dass wir viel später als eingeplant an der Reihe waren. Wir tanzten zuerst die Sternpolka als Einmarsch, die Woaf; dann den Lauterbacher und am

Schluss die Spitzbubenpolka. Leider hat es sehr lange gedauert bis wir an der Reihe waren. Aber Gott sei dank hat es sich gelohnt.

Am 26. Oktober 2003, beim Tag der Heimat am Karlsplatz, im Kolpinghaus mussten wir länger als erwartet warten, bis wir an der Reihe waren. Tanzten wir zuerst als Einmarsch die Sternpolka, den Lauterbacher dann den Howansack und anschließend tanzten 4 Paare die Holsteiner Dreitour am Schluss und als Ausmarsch tanzten wir die Spitzbubenpolka.

Man ist zwar nach jedem Auftritt erschöpft, aber es macht immer wieder Spaß. Am Schluss ist man auch stolz darauf, dass man mitgemacht hat, und das ist doch das Wichtigste! Oder?

Anna Kuschel

Bastelecke

Für selbstgebastelte Geschenke habt Ihr bestimmt schon sehr viele Bastelvorschläge. Aber wie sieht es mit der Dekoration für die Weihnachtsfeier aus? Ich habe da einige Anleitungen gefunden, die nicht schwer sind (also auch in der Kindergruppe gemacht werden können) und trotzdem nett aussehen. Viel Spaß beim Basteln!

Apfel-Nikolaus

Schöne rote Nikolausäpfel gibt es jetzt überall zu kau-

fen. Dazu braucht Ihr dann nur noch Walnüsse, Bastelwatte und Krepppapier. Los geht's!

So wird's gemacht:
Kragen:

1. Schneide aus Krepppapier oder Geschenkpapier einen 13 cm x 35 cm großen Streifen zu und falte ihn in der Mitte der kurzen Seite.

2. Nun fädelst Du einen Goldfaden in eine Nadel; in das Ende machst Du einen Knoten. Stich dann an einer kurzen, offenen Seite etwa 1 cm über der offenen Längskante in das Papier ein, und arbeite über die ganze Länge des Streifens gleichmäßige Auf- und Abstiche.

3. Am Ende wird der Faden vorsichtig zusammengezogen, so dass sich das Krepppapier rund einkräuselt. Verknote die Fadenenden und kürze sie. Du kannst den Kragen entweder mit Goldsternchen verzieren oder vor dem Kräuseln in Zacken und Rundungen schneiden. Wie es Dir gefällt.

Nikolauskopf:

1. Schneide aus einem Stück Krepp- oder Geschenkpapier einen Viertelkreis aus und klebe ihn zu einer Spitztüte zusammen. Achte dabei darauf, dass die untere Öffnung gerade über eine Nuss passt.

2. Für den Kopf wird ein Zahnstocher in die Unterseite der Walnuss gesteckt. Mit einem schwarzen Filzstift gibt es jetzt überall zu kau-

fen. Dazu braucht Ihr dann nur noch Walnüsse, Bastelwatte und Krepppapier. Los geht's!

3. Bestreiche nun den unteren inneren Rand der Spitztüte mit Klebstoff, und setze sie auf die Nuss. Schneide von der Bastelwatte einen etwa 10 cm x 1 cm großen Streifen ab, und fixiere ihn als Krempe am unteren Mützenrand. Schneide auch den Bart aus der Bastelwatte und arbeite auch einen Pompon daraus. Klebe den Bart auf die Nuss, den Pompon an die Mützen- spitze.

4. Lege zum Schluss den Kragen auf den Apfel. In die Kragenmitte steckst Du den Zahnstocher mit dem Kopf.

Duftgirlanden und Orangenanhänger

Weihnachtlich duften diese Girlanden, bei denen Gewürze, leuchtende Orangescheiben und Naturmaterialien mit wenigen Drahtwindungen aneinandergereiht werden.

Duftgirlanden

Material: 1 Spule Gold- oder Kupferdraht (0,25 mm), 1 Beutel Bouillondraht in Gold, Zypressen-, Lärchen- oder Kiefernzapfen, Erdnüsse, Bucheckern, Orangen, Anissterne, Zimtstangen, Deckfarbe in Gold, Lorbeerblätter oder gepresste Blätter.

So wird's gemacht:

1. Schneide die Orange auf einem Küchenbrett in möglichst gleichmäßige, etwa 0,5 cm dicke Scheiben. Tupfe die Scheiben mit einem Küchentuch ab und

lege sie auf ein Kuchengitter. Die Scheiben müssen jetzt auf der Heizung etwa vier bis sechs Tage trocknen. Während dessen verbreiten sie einen wunderbaren Duft. Vergiss nicht, sie einmal am Tag zu wenden.

2. Betupfe die Zapfen und Anissterne mit einem Pinsel mit etwas Goldfarbe. Die Blätter streichst du auf beiden Seiten mit Goldfarbe an.

3. Lass 10 cm vom Drahtanfang abstehen. Umwickle dann die Gewürze, Zapfen, Erdnüsse und Bucheckern nacheinander mit etwas Abstand mit dem Draht. Der Draht muss dabei straff gespannt werden. Verdrehe den Draht über jeder Frucht, bevor Du die nächste umwickelst.

4. Schneide mit der Zange mehrere 8 cm lange Drahtstücke ab. Stich jeweils ein Drahtstück unter dem Schalenrand durch die Orangenscheiben. Drehe die beiden Drahtenden zwischen den Gewürzen fest. Genauso befestigst Du die Blätter, bei denen Du unter dem Stielansatz mit der Nadel einstichst.

Orangenanhänger

1. Befestige ein Blatt, eine Zimtstange oder einen Anisstern in der Mitte eines 30 cm langen Drahtstücks. Dann wird der Draht durch die Orangenscheibe gefädelt, die Enden verdrehst du zu einer Aufhängeschlaufe.

2. Glitzernde Baumanhänger entstehen, wenn Du einen Anisstern in die Orangenmitte legst und die Oran-

genscheibe mit Bouillondraht umwickelst. Dann wird ein kurzer Drahtrest als Aufhänger durch den Bouillondraht geschoben und verdreht.

Süsse Glücksbringer

Nach altem Brauch schenkt man sich am ersten Tag im neuen Jahr buntverzierte Naschereien, die Glück bringen sollen. Du kannst sie aus Marzipan leicht selber formen.

Material:

200 g Marzipanrohmasse, 80 g Puderzucker, ca. 4-5 EL roter Sirup, Evtl. Zuckerperlen, Hagelzucker, bunte Streussel

So wird's gemacht:

Marzipanmasse

1. Verknete die Marzipanrohmasse sorgfältig mit dem Puderzucker in einer Schüssel.

2. Nun wird die Marzipanmasse geteilt: Für die Augen des Schweinchens und für den Pilzstiel behältst Du ein wenig von der weißen Masse zurück. Den Rest teilst Du in zwei gleich große Teile. Zu dem einen Teil gibst Du $\frac{1}{2}$ TL des roten Sirups. Knete die Masse gut durch, bis sie eine zartrosa Färbung annimmt. Diese Marzipanmasse verwendest Du für das Schweinchen.

3. Für eine dunklere Masse, wie beim Hufeisen und der Kappe des Glückspilzes, knetest Du 2 EL des roten Sirups unter.

Glücksschweinchen

Forme nun aus der zartrosa Masse eine große Kugel

als Körper, 3 kleinere als Beine, zwei flache für die Ohren, eine kleine als Nase und noch ein Ringelschwänzchen. Setze das nun alles nacheinander zusammen. Aus der weißen Masse zwei ganz kleine Kugeln für die Augen. Zum Schluss markierst Du die Augen und die Nasenlöcher mit einem Schaschlikspieß.

Glückspilz

Rolle jeweils eine Kugel aus der hellrosa und eine Kugel aus der dunkelroten Marzipanmasse. Beide sollten etwa die gleiche Größe haben. Setze die beiden aufeinander und forme sie noch etwas nach. Für die typischen Fliegenpilzpunkte drücke Hagelzuckerkörner in die Pilzkappe.

Hufeisen

Rolle eine 10 cm lange und etwa fingerdicke Marzipanrolle. Biege sie in Hufeisenform und drücke sie gleichmäßig flach. Nun kannst Du es beispielsweise mit Zuckerperlen oder bunten Streuseln verzieren oder in gleichmäßigen Abständen Hagelzuckerkörner eindrücken.

