

15.11.2015 – 11:00 Uhr

## youngCaritas würdigt das soziale Engagement von jungen Menschen: Selbstgebaute Surfboards für eine gerechtere Welt



Luzern (ots) -

youngCaritas zeichnet jährlich die besten Projekte von jungen Menschen aus, die sich mit Kreativität und hohem persönlichen Einsatz für eine gerechtere Welt engagieren. Die diesjährigen Hauptgewinner des youngCaritas-Awards heissen Leandro Destefani und Dario Zadra. Ausgezeichnet werden die zwei jungen Erwachsenen für ihr Projekt «Menuisier Surfboards» in Senegal.

Senegal bietet die Möglichkeit zum Wellenreiten, was aber fast ausschliesslich den Touristen vorbehalten ist, da sich die Senegalesen kaum importierte Surfbretter leisten können. Zudem ist der Verschleiss bei Surfbrettern sehr hoch und eine Reparatur mit den für die senegalesischen Surfer zugänglichen Mitteln nur beschränkt möglich. Aufgrund dieser Tatsache haben Leandro Destefani und Dario Zadra im Senegal erfolgreich Rohstoffe und Produktionsprozesse gefunden, welche die zum Bau eines Surfbretts nötigen Qualitäten aufweisen. Zusammen mit lokalen Schreincern haben sie eine Methode entwickelt, Holzsurfbretter herzustellen, die für junge senegalesische Surfbegeisterte auch bezahlbar sind. Die Jury liess sich von der innovativen Idee, die sehr engagiert unter Einbezug der lokalen Begebenheiten aufgelegt wurde, beeindrucken. Durch die Zusammenarbeit mit Schreincern vor Ort kann das Projekt langfristig und nachhaltig eine positive Veränderung bewirken. Die Sieger reisen im 2016 mit youngCaritas in die Philippinen und erhalten vor Ort Einblick in die Projektarbeit der Caritas Schweiz.

Die weiteren Preise gingen an:

2. Rang: Theaterprojekt mit Flüchtlingskindern in Lyss
3. Rang: Benefizveranstaltung für Syrien an der Kantonsschule Zürcher Oberland

Publikumspreis

Eine Schulklasse aus Malters (LU) hat sich intensiv mit dem Thema Trinkwasser auseinandergesetzt und mit verschiedenen Aktionen Spenden gesammelt. Das Publikum hat dieses Projekt am stärksten beklatscht und es dafür für den Publikumspreis erkoren.

Faires Lager

Gleichzeitig mit dem youngCaritas-Award wurden auch die Sieger des Wettbewerbs "Wir kochen Fair" von Faires Lager gekürt. Mit dem Ziel ihre Sommerlagerküche möglichst nachhaltig zu gestalten, haben 23 Jugendgruppen ihr nachhaltiges und kreatives Kochrezept eingereicht.

Die Sieger von "Wir kochen Fair":

1. Rang: Pfadi Möhlin - Livesendung aus dem Kochstudio

2. Rang: Pfadi Olymp (Stäfa) - Tagliatelle an der Sonne getrocknet
3. Rang: Pro Natura Gruppe Luzern - Blutweinendes Drachenaugen
4. Rang: Blauring Willisau - Knoblibrot
5. Rang: Pfadi Schirmerturm (Luzern) - vegetarische Spätzlipfanne

Weitere Informationen:

[www.youngcaritas.ch/award](http://www.youngcaritas.ch/award) [www.faiers-lager.ch](http://www.faiers-lager.ch)

Kontakt:

Weitere Auskünfte:

Andreas Lustenberger, youngCaritas Schweiz, [alustenberger@caritas.ch](mailto:alustenberger@caritas.ch)  
, 041 419 24 40 / 076 523 80 38  
Helen Joss, Koordination Faires Lager, [hjoss@caritas.ch](mailto:hjoss@caritas.ch), 041 419 24  
57 / 079 777 81 01

Kontakt Liste Gewinnerprojekte

youngCaritas-Award

Rang 1 - Menuisier Surfboards

Holzsurfbretter von senegalesischen Schreibern für senegalesische  
Surfbegeisterte, oder solche die es noch werden wollen.

Kontakt: Dario Zadra (zurzeit in Senegal), [dario@zadra.ch](mailto:dario@zadra.ch) / 0022 176  
468 11 51

Rang 2 - Theaterprojekt Lyss

Theaterprojekt mit Flüchtlingen - Jeden ersten Samstag im Monat  
finden sich Freiwillige im Durchgangszentrum für Asylsuchende in Lyss  
ein und veranstalten einen Spiel- und Theaternachmittag mit den  
Kindern (3-14 Jahre alt).

Kontakt: Martina Peter, [martina.peter@unine.ch](mailto:martina.peter@unine.ch), 079 659 07 12

Rang 3 - Benefizveranstaltung für Syrien

Nicht nur reden sondern handeln - im Rahmen dieses Freifaches  
organisierte eine Gruppe von Schülerinnen und Schülern der  
Kantonsschule Zürcher Oberland, einen Benefizanlass für syrische  
Flüchtlingskinder.

Kontakt: Georgia De Cristofaro, [gedefaro@gmail.com](mailto:gedefaro@gmail.com), 079 363 08 99

Wettbewerb "Wir kochen Fair" von Faires Lager

Rang 1 - Pfadi Möhlin (Pfadi Region Basel)- Livesendung aus dem  
Kochstudio

Mit dem Pfadi Raclette wurde ein Recycling-Rezept kreiert und live  
kommentiert aus dem eigenen Lagerkochstudio. Aus dem Supermarkt  
schalten sich die Leiter zu und erklären, wie eine nachhaltige  
Lagerküche einkauft.

Kontakt: Philipp Steck, [scattle@pfadimoehlin.ch](mailto:scattle@pfadimoehlin.ch), 076 222 07 93

Rang 2 - Pfadi Olymp (Pfadi Zürich) - Tagliatelle an der Sonne  
getrocknet

Der ganze Lagerhaushalt wurde mit vielen kreativen Ideen nachhaltig  
gestaltet und die Teilnehmenden waren aktiv mit dabei - insbesondere  
natürlich beim Kochen des Wettbewerbsrezept: Handgemachte  
Tagliatelle.

Kontakt: Josias Zeller, [fuego@olymp.ch](mailto:fuego@olymp.ch), 079 849 20 72

Rang 3 - Pro Natura Gruppe Luzern - Blutweinendes Drachenaugen

Ein Gourmetdessert wurde erfunden - thematisch eingebettet in die  
Lagergeschichte. Das Drachenaugen weist darauf hin: Es muss Sorge  
getragen werden zur Umwelt und den globalen Ressourcen.

Kontakt: Lukas Christen, [lukas.christen@sunrise.ch](mailto:lukas.christen@sunrise.ch), 041 280 70 12

Rang 4 - Rang: Blauring Willisau (JUBLA Luzern)- Knoblibrot

Ergänzt mit Gschwelli, Gemüsesticks und Joghurt dip können beim

Herstellen von Knoblibrot alle Teilnehmenden mithilfe in der Lagerküche. Und beim Rüsten und Schnippeln bleibt genügend Zeit, um den Kindern zu erklären, wieso sich der Blauring Willisau für eine nachhaltige Lagerküche einsetzt.

Kontakt: Julia Stöckli, [julia.st@windowslive.com](mailto:julia.st@windowslive.com) , 079 451 40 54

Rang 5 - Rang: Pfadi Schirmerturm (Luzern) - vegetarische Spätzlipfanne

Eine sportliche Leistung, selbstgemachte Spätzli über dem Feuer und mit einer Röstiraffel herzustellen. Die Pfadi Schirmerturm beweist - kein Problem. Regionale Produkte sind zentraler Bestandteil des Rezepts.

Kontakt: Patrick Maire, [patrick.maire@hotmail.com](mailto:patrick.maire@hotmail.com), 079 196 28 32

#### Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000088/100780529> abgerufen werden.