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 Schreinern 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 aufgegleist wurde, beeindrucken. Durch die Zusammenarbeit mit Schreinern 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 Drachenauge
4. Rang: Blauring Willisau - Knoblibrot
5. Rang: Pfadi Schirmerturm (Luzern) - vegetarische Spätzlipfanne

Weitere Informationen:

www.youngcaritas.ch/award www.faiers-lager.ch

Kontakt:

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

Kontakt Liste Gewinnerprojekte

youngCaritas-Award
Rang 1 - Menuisier Surfboards
Holzsurfbretter von senegalesischen Schreinern für senegalesische Surfbegeisterte, oder solche die es noch werden wollen.
Kontakt: Dario Zadra (zurzeit in Senegal), 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, 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, 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, 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, 079 849 20 72

Rang 3 - Pro Natura Gruppe Luzern - Blutweinendes Drachenauge
Ein Gourmetdessert wurde erfunden - thematisch eingebettet in die Lagergeschichte. Das Drachenauge weist darauf hin: Es muss Sorge getragen werden zur Umwelt und den globalen Ressourcen.
Kontakt: Lukas Christen, lukas.christen@sunrise.ch, 041 280 70 12

Rang 4 - Rang: Blauring Willisau (JUBLA Luzern)- Knoblibrot
Ergänzt mit Gschwellti, Gemüsesticks und Joghurtdip können beim

Herstellen von Knoblibrot alle Teilnehmenden mithelfen 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 , 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, 079 196 28 32

Medieninhalte

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