

44. Ausgabe „Vater und Sohn“ 2005

Am Samstag, den 20. August 2005 veranstaltete der SMC-Hamburg seinen Traditionswettbewerb „Vater und Sohn“. Vor 44 Jahren mit der Idee gestartet: Vater kauft und baut das Schiffsmodell und der Sohn oder der Vater startet dann damit. Für diesen Zweck verkauften die Modellbaugeschäfte in Hamburg spezielle Baukästen. Beim Wettbewerb gab es nicht nur das Fahren um die Bojen, sondern auch das Bauergebnis wurde bewertet. Mit den Jahren hat sich viel verändert. Die Modellbaugeschäfte aus der Anfangszeit sind alle nicht mehr da. Vater baut nicht mehr oder nur noch für sich selbst bis auf wenige Ausnahmen, und der Sohn widmet sich je nach Alter dem Computer oder der Freundin. Dazu kommt eine allgemeine Wettbewerbsmüdigkeit. Lange Anfahrtswege werden bei den heutigen Energiepreisen auch in manchen Familien vermieden, und die allgemeine Wirtschaftslage lässt für Hobbys auch weniger Platz. So war der Eingang der Anmeldungen nicht eben berauschend. Viele Teilnehmer meldeten auch erst am Wettbewerbstag abhängig vom Wetter.

Am Samstag war das Wetter gut und so hatten wir 10 Junioren und 29 Senioren, die an dem Wettbewerb teilnehmen wollten. Für uns begann der Tag mit dem Aufbau der Baldachine, der Tische und dem ganzen notwendigen Kleinkram. Für 9 Uhr war die Registrierung vorgesehen und um 10 Uhr war der Start angesetzt. Wir begannen kurz vor 10 Uhr mit einer internen Einweisung, obwohl so ein eingespieltes Team das eigentlich nicht mehr braucht. Nach der Begrüßung der Teilnehmer und Zuschauer begann gegen 10 Uhr der Wettbewerb. Es wurde nicht nach Altersklasse gestartet, sondern nach freien Frequenzen. Man nahm sich seine Frequenzklammer und meldete sich zum Start. Wenn man dran war, kam der Aufruf und man konnte loslegen. Es gab zwei Durchgänge, die im allgemeinen auch gleich hintereinander gefahren wurden. Zuerst waren immer zwei Schiffe auf dem Kurs, als wir aber merkten, die Zeit schreitet voran, wurde der Takt auf drei erhöht. Es sollte auch noch Zeit zum Schippern bleiben. Nach Beendigung der Läufe gab es bei den Junioren und den Senioren ein Stechen um den 1. Platz.

Zum Stechen wurde nicht der ganze Kurs gefahren, sondern nur die Dockdurchfahrt, und das obere Tor musste von rechts und links durchfahren werden. Gleich beim ersten Stechen war der Sieger ermittelt.

Olaf hatte in der Zwischenzeit bereits die Urkunden fertig, und wir konnten die Siegerehrung vornehmen. Zusätzlich zu den Siegermedaillen gab es für den jüngsten Teilnehmer, der letzter geworden war, noch eine kleine SMC-Medaille. Die Teilnehmer wurden mit einer kleinen Ansprache, einem Dankeschön und guten Wünschen für die Heimreise verabschiedet.

Der ganze Wettbewerb war ohne Hektik und Aufregung abgelaufen. Es gab keine Proteste, keine Tränen bei den kleinen Teilnehmern und einige schöne Schiffe gab es auch zu sehen, inclusiv Rennschwan. Der Draht zu Petrus hatte mal wieder funktioniert, und so waren hoffentlich alle zufrieden.

Für das leibliche Wohl wurde gesorgt. Einige SMC- Mitglieder hatten Salate *) gemacht und Kuchen gebacken, die Würstchen und Getränke spendierte die Clubkasse. Wer wollte, durfte eine Spende für die DGzRS oder den Verein geben. Es muss allen geschmeckt haben, denn es gab keine Reste und der Kassierer freute sich über die Spenden. Abgebaut werden musste an diesem Samstag nicht, denn für den folgenden Sonntag war das 1:100 Schaufahren angesetzt. So blieben die Baldachine und Tische stehen. Nur die wertvollen Sachen wurden in Sicherheit gebracht.

W.-R. Berdrow

*) Dazu mehr auf der nächsten Seite!

Eine große Schüssel Salat!

Auf dem Wettbewerb „Vater und Sohn“ wollte ich Euch etwas Gutes tun und habe einen Salat mitgebracht, eine richtig große Schüssel voll. Dieser Salat ist sehr gut angekommen, und ich wurde nach dem „Zubehör“ und der „Bauanleitung“ gefragt. Es ist kein Küchen-Geheimnis, sondern stammt aus der Heimat meiner Frau Olga!

Man braucht dazu: 6 – 8 Kartoffeln (festkochend), 1 Bund Möhren (ca. 8 Stck. mittelgroß), 1 Sellerieknolle (ohne Grün), 2 kleine oder 1 große Dose Erbsen fein, 4 Äpfel, 8 hartgekochte Eier, 1 großes Glas Salz- oder Gewürzgurken, 4 mittelgroße Zwiebeln, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 ½ - 2 Gläser Miracel-Whip und etwas Senf.

Dann geht man so vor: In einem großen Topf die Kartoffeln mit Wasser und Salz als Pellkartoffeln nicht zu weich kochen. Die Möhren putzen, Sellerie schälen und in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Möhren und Selleriescheiben in kochendem Wasser bissfest aufkochen. Die Eier hart kochen und abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Erbsen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Kartoffeln, Möhren und Sellerie ebenfalls abtropfen und dann abkühlen lassen.

Äpfel, Möhren Sellerie, Kartoffeln und Gurken fein würfeln, die abgezogenen Zwiebeln besonders fein würfeln. Zuerst die Äpfel, Möhren und Sellerie in eine große Schüssel geben, eine gute Prise Salz und Pfeffer streuen. Dann folgt eine Schicht Gurken und die Kartoffeln, nochmals Salz und Pfeffer. Dann die Erbsen, die Eier und die gehackten Zwiebeln. Auf die letzte Schicht 1 – 1 ½ Gläser Miracel-Whip und 2 Esslöffel Senf. Das Ganze vorsichtig mischen und abschmecken, eventuell noch etwas Pfeffer und Salz und den Rest Miracel-Whip dazugeben.

Das Ganze einen ganzen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen!

Die ganze Prozedur dauert etwa zwei Stunden und reicht für 10 – 15 SMC-Kapitäne – je nachdem, wer am Wasser ist! Guten Appetit!

Olga und Rainer Vesterling