

## Tempest-Alpencup Seebruck 2023



Im September strahlte der Süden Deutschlands unter dem Einfluss eines wundervollen Hochdruckgebiets und ab dem 7. September gab es leider keinen Hauch von Wind mehr in ganz Bayern. Im kleinen Dorf in Surheim stieg Rauch aus der Küche auf, denn dort bereitete der Tempest-Obmann Dieter (Dieterix) bereits das Essen für das bevorstehende Event vor. Schon am Donnerstag begann er, nach kräftezehrenden Besorgungen, mit der Zubereitung der Serviettenknödel, sowie der „Zaubersauce“ für den Braten.

Am Freitagnachmittag trafen langsam die ersten Segler bei bestem Wetter am SRV ein und die Vorhersagen schwankten zwischen sensationellem Wetter und mangelndem Wind und bewahrheiteten sich im Laufe des Wochenendes leider auch so.

Dennoch gab es einige Highlights zu verzeichnen!



Schon am Vormittag wurde bei Freibier und Sekt die Taufe einer Tempest gefeiert. Die GER 1197 von Gusti Trimpl wechselte den Kontinent und wird in Zukunft als USA 1197 unter dem Namen „Magic“ (MEGic) starten. Das Boot verlässt Seebruck nicht und wird zusammen mit Meg Engelmann hier beim SRV ein neues Zuhause finden. Wir danken der neuen Besitzerin für das großzügige Freibier und wünschen ihr viel Spaß und Erfolg mit ihrem eigenen Boot.

Da aufgrund des fehlenden Windes nicht gesegelt werden konnte, wurden gleich mal ein Großteil der Weißwurst, Brez'n, sowie den perfekt passenden „Münchner Weißwurst Senf“ von Develey, vernichtet. Danke an den „Senfspender“ Stefan Durach! Dann bereiteten sich alle Segler im Laufe des Nachmittags auf den Höhepunkt des Tages vor: das Abendessen ab 18 Uhr!

Die Speiseauswahl las sich wie aus einem Gourmetkochbuch:



- Braten vom steierischen Wollschwein (selbst gezüchtet, bzw. selbst gefangen und liebevoll gestreichelt)
- Schweinefilet mit Pfifferlig-Rahmschwammerln
- Thaicurry mit Hühnerfilet und Paprika/Karotten/Zwiebel-Gemüse
- Als Beilagen gab es Kurkuma-Kartoffeln aus dem Ofen, Serviettenknödel und ein Duo vom Reis, sowie einen bunten Salat oder Röstgemüse.



Das absolute Highlight war jedoch die geheime „Zaubersauce“, stundenlang eingekocht und ein Traum zum dunklen Schwein. Das gesamte Mahl wurde von den hungrigen Seglern, Familienangehörigen, Helfern, sowie ein paar Plättenseglern verständlicherweise in Rekordzeit bis auf den letzten Krümel verzehrt und sorgte bei allen für höchste Zufriedenheit. Teilweise habe ich allseits bekannte 4x zum Buffet gehen gesehen. Nur ein bedauernswerter Vorschoter musste auf die Köstlichkeiten verzichten (Wammerlnix).

Leider begann der Sonntag genauso windstill wie der Samstag aufgehört hatte - Flaute. Da die Vorhersage für den gesamten Sonntag keine Änderung versprach, entschied sich der umsichtige Wettfahrtleiter zusammen mit Dieter, um 11.00 Uhr die Startbereitschaft aufzuheben und die Regatta zu beenden. Dieter schwang sich sofort in die Küche und beeilte sich, die restlichen Segler mit einem gebratenen Lachsfilet, Jasminreis sowie einer Senf/Honig/Dill-Soße zu beglücken.

Den Preis für die klügsten Segler gewannen Tobi und Felix, die zwar ihr Boot mitgebracht hatten, es aber aus kluger Voraussicht nicht aufgebaut hatten. Böse Gerüchte besagen, dass dies daran lag, dass jemand - wir nennen ihn Präsidentix - ihnen am Samstagmorgen

bereits um 8.30 Uhr einen besonderen Zaubertrank serviert hatte, und sie daher den Zeitpunkt zum Aufbau verpasst hatten.

Fazit: Seebruck ist auch ohne Wind eine Reise wert und alle, die nicht gekommen sind, haben echt etwas verpasst!

Wir freuen uns darauf, im Jahr 2024 wiederzukommen.

Bericht: Alex Morgenstern

Ergänzungen: Dieter Wachs

Bilder: Alex Morgenstern, Meg Engelmann, Dieter

P.S. von Dieter: Vielen Dank an die vielen Helfer, Sabine/Robert/Max Kolbinger, Max Ewald, Anett & Hanna Kahl, Angela Eisenreich, Ute Heim, Peter Niedermaier, Annemarie & Emilia Wachs, (hoffe ich hab niemanden vergessen oder falsch geschrieben).