



REVIER-REPORT

Trier 17./18. September 2022

Hallo erst mal, ich weiß gar nicht ob Ihr es schon wusstet ...

Aber am letzten Wochenende traf sich mal wieder die Monas-Gemeinde 😊
Wie üblich zum Ende der Regattasaison, kamen wir in Trier an der Mosel zum Schlemmen, Wein trinken und ja man glaubt es kaum, auch zum Segeln zusammen.

Freitag, 16.9.22

Am Freitag wurde gekrant, alles ganz relaxt. Martin Hammen, unser Ex-Monas Kollege (schnief) hatte den Kran und alles andere fest im Griff und half an allen Ecken.

Später wurde dann zum Abendessen mit der gesamten Monas Truppe nebst Anhang wieder die Pizzeria „Il Gallo d'Oro“ gestürmt. Die Portionen waren immer noch viel zu groß und wir waren mal wieder viel zu laut, also alles wie immer. Nina hatte diesmal Ihre Mutter Sabine dabei, die das Sozialverhalten der Monas-Segler in der Öffentlichkeit auch mal hautnah miterleben wollte.

Wir nahmen später noch in kleiner Runde einen Absacker bei Werner, der seinen schönen Ausblick übers Moseltal demnächst gegen einen noch schöneren Ausblick aufs Paderborner Land eintauschen wird, ihr merkt ich bin leicht befangen.

Samstag, 17.9.22

Am Samstagmorgen, nach einem gemeinsames Frühstück in der Kajüte beim PST gab's erstmal die üblichen Worte der Regattaleitung. Up and Down, linksrum sollte es werden, was auch sonst auf der Mosel. Die mahnenden Worte des Regattaleiters klingen mir noch im Ohr: „**Und denkt an die Berufsschiffahrt, für die seid Ihr**

Monassen nur Bobbycars auf einer Autobahn“,

Die 13 Bobbycars versammelten sich alsbald an der Startlinie zum Spielen. Es ging gegen den Strom bei mäßigem Wind mit Böen, aber recht gut auf der nicht verrückbaren Linie vor dem Club. Überhaupt ist das wohl das beste Revier zum Regatta schauen, so dicht ist man nicht mal in Ratzeburg auf dem Domsee dabei.

<= *Blick über die Startlinie*



Doch der Wettergott wollt nicht recht mitspielen an diesem Wochenende.

Bald nach dem Start schief der Wind ein, nur ab und zu wehte ein Lufthauch durchs Feld und schien sich dann auch nur gezielt einzelnde Boote auszusuchen, die er wie von Geisterhand nach vorne schob. Tanja hatte wohl einen besonders guten Draht nach oben und sauste vor (oder vielleicht weiß Sie doch besser als andere, wo an der Mosel der Hammer hängt ? 😊) Am Ende der 1. Wettfahrt wurde das Feld in der zweiten Runde von hinten zusammengeschoben, und es wurde noch mal ordentlich gemischt. Schnell wurden auch Abbruchrufe von den eben noch Vorderen laut, aber



der Regattaleiter hatte kein Erbarmen. Nur der letzte Schnörkel um die Halsentonne blieb uns erspart, dank Bahnverkürzung.

Bernd, Uwe und Hubert, das Dreigestirn von letzter Woche, machte die vorderen Plätze mal wieder ganz unter sich aus. Ganz ? Nein, nicht so ganz, denn ein einsamer Gallier hatte sich dazwischen gemogelt und hielt kräftig die Flagge von Trier hoch: Andi Weis-Repp mit der „second chance“, dem ältestem Boot der ganzen Flotte (Segelnummer 21 aus den 70'ern) mischte ordentlich mit und setzte den üblichen Verdächtigen fürs Treppchen zu.

Die zweite Wettfahrt versprach mehr Wind, recht böig, aber schon mal um Längen besser als zuvor.

Im Laufe des Nachmittags gab es einiges an Bruch zu beklagen. Wulf ist was am Vorstag gebrochen, warum trotzdem sein Mast noch stand gehört wohl auch in die Schublade „unergründetes“. Regina hat es die Großschotbasis zerlegt und leider gab' es auch schon wieder einen großen Verlust zu beklagen. Diesmal erwischte es Werner, vielmehr seine Monas, frontal in der Breitseite. Der Knall war vielleicht nicht ganz so laut wie letzte Woche, aber das Loch war fast das gleiche wie in Jans Boot. Gottlob kamen auch diesmal keine Personen zu Schaden. Mir fällt grad auf, das ist Jans Ex-Boot, also war Jan trotz Abwesenheit irgendwie bei uns 😊

In der dritten Wettfahrt hielt ich mich an Tanjas Route, dicht unter Land und es hat mich unverhofft auf den 1. Platz geschupst. Die Kiste lief bei mittlerem Wind einfach richtig gut, auf Vorwind noch besser als an der Kreuz. Zum Schluss wurde es dann doch noch knapp, die Verfolger holten schnell auf, aber ich konnte mich grad noch vor Uwe ins Ziel retten.



*links:
YES,
erster ...*

*rechts:
Bernd mit
seiner
„Saluna“
als
Verfolger,
völlig
neues
Bild auf
dem
Wasser !*



Jetzt

war mein Ehrgeiz geweckt, und es galt nur noch erste Plätze zu fahren, um auf keinen Fall als fünfter hier raus zu gehen und wieder einen Bericht schreiben zu müssen. Tja, aber bekanntermaßen passen Theorie und Praxis selten zusammen. Ich weiß nicht, ob es an der Übermotivation lag oder nur am zickigen Wesen meiner Freundin (mein Boot heißt ja, wie ihr vielleicht wisst „mon amie“, zu Deutsch Freundin). Vielleicht doch keine ganz so gute Namenswahl, ich denke grad übers Umtaufen nach.

MONAS Klassenvereinigung e.V.

Nationale Klasse im Deutschen Segler Verband



Bei zunehmendem Wind lief Sie dann auch noch immer schlechter. Klar, was so ein echter Regattasegler ist, der braucht schon mal ordentlich viele Strippen im Schiff, um auch ja alles verstellen zu können, am besten von beiden Seiten, aber die Betonung lag bei mir wohl auf **Ver**-stellen, nicht einstellen. Nix half das neue „High Tech“ Segel bei mehr Wind in den Griff zu kriegen ... und so landete ich noch mal im Mittelfeld.



Nach vier Wettfahrten war dann endlich Schluss für den Samstag und wir durften vom Fluss. Boh, ich hatte auch wirklich den Kaffee auf. Inzwischen war es saukalt geworden und nass von oben war es zwischendurch auch, wie schön, dass Ivonne und Jules uns in der „Kajüte“ bei prasselndem Ofenfeuer erwarteten.



Und wie das duftete ! Ihr Daheimgebliebenen könnt es euch kaum vorstellen. Es gab Schweinenackenbraten mit dunkler Soße, Möhren-Geschnipsel, und Kartoffelirgendwas mit geröstetem Speck. Die Soße war ein Traum. Der Nachttisch ließ dann endgültig alle Sorgen vergessen. Grande Manier Eis an Orangenscheiben mit einer Orangensaft bildete den krönenden Abschluss. Nach etwas Nachbohren hat mir Ivonne im Vertrauen das Soßengeheimnis verraten, also nicht weitersagen 😊.

*Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Mit **einem Liter Rotwein** (das wurde sehr betont, hier scheint der Schlüssel zu liegen) ablöschen und **8 Stunden lang** einkochen. Jetzt wissen wir auch woher der gute Duft in der kleiner Hütte kam. Normalerweise werden Knochen oder Suppenfleisch mit ausgekocht, aber das hatte sie wegoptimiert wegen der Vegetarier unter uns... (Essen Vegetarier eigentlich Nackenbraten ?)*

So einige Rätsel blieben an diesem Wochenende unergründet, nicht nur wie man schneller segelt. Auch wie man 8 Stunden was einkocht, das ist ne Größenordnung von einem Kieler Woche Tag auf See, ne bei solchen Vorgaben bin ich raus. Dafür bekam ich aber schon mal viele Tipps zum Berichte-Schreiben.

Die vier Wettfahrten hatten uns allen ganz schön zugesetzt, die Kajüte leerte sich schneller als gewohnt, so verzog ich mich auch unter meine warme Kuscheldecke und rechnete im Kopf schon mal aus, wie viele Handtaschen ich aus meinem neuen „High Tech“ Segel basteln muss, damit ich das Geld dafür wieder rein bekomme, unsere Nähmaschine kann das ...

Sonntag, 18.9.22

Der Sonntagmorgen startete mit herrlichem Sonnenschein und einem schönen Frühstück bei warmem Ofen im Clubhaus, besser geht nicht, oder?

Aber die Vorhersage für den Tag: Gegen Mittag sollte wurde heftiger Wind bis 6 Bft. mit Schauern und Gewittern erwartet. Also wurde zügig losgelegt, zwei Wettfahrten standen noch auf dem Plan. Nach den Ausfällen vom Vortag war das Feld noch mehr zusammengeschrumpft und so rollten nur noch sieben Bobbycars zur Startlinie. Es kam wie es kommen musste, der Wind nahm stetig zu und ich ging im Kopf noch mal die Schnittmuster für die Handtaschen durch, denn die Diva wollte schon wieder nicht so, wie ich denn wollte. Oh, Diva ist auch ein schöner Name ... Erste Wettfahrt, also die fünfte insgesamt. Ich musste vor Hubert landen, sonst hätte ich den Bericht an den Hacken. Es lief so la la, und ich war tatsächlich noch vor

MONAS Klassenvereinigung e.V.

Nationale Klasse im Deutschen Segler Verband



Hubert und Schwups, eine Böe erwischt mich an der Halsentonne von der falschen Seite. Ich ging halb über Board und wurde schon mal halbseitig mit Moselwasser getauft, die vorbeiziehenden Binnenschiffe übertönen mein Fluchen und schon war ich letzter. Kurz schoss mir der Gedanke durch den Kopf, was wohl von der Ziege übrig bleiben würde, wenn ein Binnenschiff da mal eben drüber fährt, ein Bobbycar weniger ...

Noch ein Lauf, dann sollte es geschafft sein. Es lief im Grunde wie zuvor, ein Kampf um den „Laternenhalter“. Was ich auch probierte, es klappte nichts, keine Höhe und erst recht kein Speed. Ich ging noch mal die Schnittmuster durch. Dann kam die Ziellinie, aber was war denn jetzt? Kein Schuß? Boh, da hatte einer heimlich drei Bälle aufgehängt, also drei Mal rum. Ich konnte es nicht fassen. Mit letzter Kraft noch mal die Aufholjagt von ganz hinten gestartet, denn ich war ja schon halb im Hafen, bis ich das geblickt hatte mit den drei Bällen,

Ich sah es schon kommen der 1. Platz vom Vortag beschert mir den Hauptgewinn, den Bericht, das war doch was mit Theorie und Praxis ...

Nach dem Ziel ging es schnell unter den Kran und dann raus aus den nassen Klamotten.

Bei der Siegerehrung gab es Vietz für alle, eine Trierer Spezialität aus Äpfeln und Birnen, kann man auch gut als Glühwein zubereiten, damit wir gut über den Winter kommen. Und dann es gab noch reichlich „Zusatzpreise“ in Form von Rotwein z.B. für Wulf (für seinen unermüdlichen Einsatz für die Klasse, für Nina, als jüngste Teilnehmerin und für den Berichtschreiber (hat der 5. Platz ja doch was gutes gehabt 😊), aber auch Ivonne, Jules und die fleißige Helferschaar wurden bedacht.

Kein Wunder, da gehört schon was dazu, acht Stunden schönen Rotwein zu verdampfen, da brauch man auch mal Nachschub 😊.



Bernd hat, souverän wie eh und je, das „Ding“ nach Hause gefahren und durfte einen schönen Wanderpreis mit nach Hause nehmen. Aber er war dicht gefolgt von Andy auf seiner Monas der ersten Stunde, RESPEKT !!! Dahinter Uwe und Hubert. Herzlichen Glückwunsch !

Fazit zur Winterpause:

Aufreibende Wettfahrten unter sehr anspruchsvollen Bedingungen und ein schönes Drumherum bildeten den gelungenen Abschluss einer spärlichen Saison 2022, die leider sehr von Absagen und Flaute geprägt war. Aber auch Highlights hatten ihren Platz, wie Ratzeburg, der Achensee, das tolle „Cheffessen“ in Duisburg und last but not least Trier, als Krönung unserer nicht nur kulinarischen Reise durch die schönsten Segelreviere Deutschlands und Österreichs. Seglerisch wurde hier noch mal alles abverlangt und hoch verdient hat der Beste gewonnen.

Christiane macht für nächstes Jahr einen Abend im „**Monas-Weinberg**“ in der Straußenwirtschaft ihres Bruders klar. Das ist zwar etwas weiter (30km), aber das hört sich doch ganz nach einem neuen Highlight für die neue Saison 2023 an. Ich hoffe mal, dass der Wettergott uns dann etwas besser gesonnen ist und wir wieder mehr Regatten zustande bekommen (und natürlich wir noch mehr spannende Berichte lesen können 😊)



Kommt gut durch den Winter und vor allem bleibt gesund.

Euer Peter Krüger (Monas GER 335)



*Ich in meinem Element, an der „Verstellbasis“ ...
Demnächst bei mir erhältlich:
Modische Handtaschen aus High Tech Segeltuch !*

PS.:

Mit Viez bezeichnet man im moselfränkischen Sprachraum (westliches Rheinland-Pfalz und Saarland) den meist stark säurehaltigen Apfelwein oder Birnenwein. Demgegenüber wird im Saarland der frisch gepresste bzw. pasteurisierte Apfelsaft mit Viez und der Apfelwein mit „saurem Viez“ bezeichnet, der Most demgegenüber oft als „süßer Viez“. Eine saarländische Unterart des Viez ist der Särkower, der Saargauer, der Viez aus den Äpfeln der Saargau-Seite der Saar, dem Landstrich zwischen der Saar und der deutsch-französischen Grenze. Die Äpfel wachsen hier an den Ost- und teilweise an den Nordhängen; der Särkower ist daher besonders säurehaltig. Zubereitet wird das Ganze wie Glühwein, also mit den üblichen Gewürzen und etwas Orange und Zitronen Schale bzw. einer fertigen Glühweinnischung, es gibt sogar fertige Viez Gewürzmischungen.

Ich persönlich finde der „Viez-Punch“ hört sich auch ganz gut an.

Viez-Punsch

Zutaten für eine Flasche Viez:

- 1 Liter Viez
- ½ Liter Orangensaft
- Kandiszucker nach Geschmack
- ½ EL Glühweingewürz
- ½ TL Spekulatiusgewürz
- ½ Zimtstange
- 1 Kardamomkapsel
- 1 Msp. Vanille, gemahlen, oder eine ½ Stange
- 150 ml weißen Rum, ja halt wie man es so mag, der eine mehr, der andere weniger

Zubereitung

Alles in einem Topf erhitzen, die Gewürze dabei in einen Gewürzbeutel geben, und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Herdplatte auf die kleinste Stufe stellen, damit der Punsch warm bleibt, bzw. direkt serviert werden kann 😊

