

## STV Ostertrainingslager 2023 aus der kulinarischen Sichtweise

Ein gut gefüllter Magen der Turner ist von außerordentlicher Bedeutung und kann vor Allem die Stimmung und auch die Leistung stark beeinflussen. Es war unser Ziel die Kinder, Jugendlichen und Trainer möglichst selbst zu versorgen. Mit Hilfe der Eltern und nach einem Aufruf über den STV-Nachrichtendienst konnten wir an jedem Trainingstag Frühstück, Mittag- und Abendessen in der Turnhalle zubereiten. Die neue, im Herbst letzten Jahres in Betrieb genommene Festküche (hier ein großes Lob an die Ideenstifterinnen Erika Bach und Traudl Wallmann), hat uns hervorragende Dienste geleistet.

Neue Festküche in der Herrenumkleide



Ganz besonders möchte ich mich bei unseren Köchinnen und Köchen für die Mühen und die ausgezeichneten Speisen, jeweils auch Vegetarisch, bedanken.

Brigitte Hayek hat uns über 80 Fleisch- und Gemüselabchen mit Kartoffelpüree zubereitet.



Ausgezeichnete Wurstfleckerl von Brig und Lida Angerer

Ein Kartoffelgulasch mit Gurkensalat von Siegrun Wallner.



Improvisierter Speisesaal im Geräteraum

Familie Binder hat uns eine riesige Anzahl an Wraps gezaubert.



Lasagne mit gemischtem Salat, zubereitet von Frau Frahnndl und geliefert durch Herrn Frahnndl.

Köstliches Geschnetzeltes mit Spätzle von Katharina Karas.



Auch die vielen Kuchenspenden möchte ich hier nicht vergessen. Es gab immer eine Nachspeise! Verschiedenste Kuchen, gebackene Mäuse, Muffins, Topfencreme mit Weichseln und auch Vanilleeis. Ich war bei der Anlieferung leider nicht immer Anwesend und so ist hier nur ein kleiner Teil der Lieferanten genannt. Vielen Dank an Frau Lida Angerer, Frau Lokmic, Frau Repp, Frau Margot Hofer, Frau Gruber, Frau Wallner und alle anderen Kuchenbäcker.



Mir hat der Dienst, dank Eurer Hilfe, großen Spaß bereitet. Der Turnerjugend beim Essen, Singen für die Köche, Kuchenessen und auch beim gemeinsamen Aufräumen zuzusehen macht wirklich Freude!

Ich freue mich auf den nächsten Einsatz und lade Euch schon jetzt herzlich zur Mithilfe ein.

Mit einem kulinarischen Gruß  
Edgar Haunsberger