

Sommerfest bei bestem Sommerwetter

Am gestrigen Samstag kamen die Vereinsmitglieder mit Freunden und Familien an den Neuländer See um gemeinsam das Sommerfest zu feiern. Insgesamt segelten, paddelten, grillten und quatschten etwa vierzig Leute bei bestem Sommerwetter.

Los ging es mit der kleinen Sommerolympiade. Nachdem die bunt gemischten Teams eingeteilt waren, mussten diese zunächst zeigen, wie schnell sie einen Opti aufbauen können, um damit anschließend im Staffelsegeln anzutreten.



Zurück vom Wasser, musste in der nächsten Aufgabe ein etwas anderer Eierlauf absolviert werden. Die Teams mussten einen Neoprenschuh auf einem Paddel durch einen Hindernisparcours balancieren. Auf diesen Test in Schnelligkeit und Geschicklichkeit folgte die verdiente Kaffeepause, in der sich alle mit selbstgebackenem Kuchen stärken konnten.



Zum Einstieg in die zweite Hälfte der Sommerolympiade, wurde die Treffsicherheit der Teilnehmer getestet, verschiedene Schwimmwesten mussten zielgenau in einen Opti geworfen werden. Zum Abschluss des Wettbewerbs ging es noch einmal im Opti aufs Wasser. Dieses mal paddelten die Teams ihre Boote auf der Suche nach Schätzen über den See.





Am Ende konnte sich das blaue Team (Yumiko, Hendrik, Malte, Peer und Louise) gegen die anderen durchsetzen. Dank vieler Helfer waren Boote und Parkour schnell wieder abgebaut, sodass nach der Siegerehrung alle entspannt zusammensitzen und das Grillgut genießen konnten. Einige Optikids schnappten sich auch noch wieder ein Boot und segelten in den Abend.



Wir freuen uns sehr, dass so viele Vereinsmitglieder mit ihren Familien und Freunden an den See gekommen sind, um gemeinsam

das Sommerfest zu feiern. Unser Dank gilt allen Helfern, Salat- und Kuchenmitbringern, Olympiadeteilnehmern, den Wettergöttern und dem Organisationsteam für einen rundum gelungenen Tag!

Wegen der großen Nachfrage hier noch Sabines Salatrezept

Sabines Broccoli-Blumenkohl-Salat

1 Broccoli (nur die Röschen)

1 kleiner Blumenkohl (nur die Röschen)

2 Äpfel (geschält)

1 Bund Frühlingszwiebeln

350g rote, kernlose Weintrauben

1/3 bis 1/2 Flasche Remoulade

Broccoli und Blumenkohl kurz blanchieren, dann alles zusammen in eine Schüssel und die Remoulade unterrühren.