

127. Eidgenössische Turnveteranentagung Däniken Mit spannendem Vorprogramm

Am Samstag, 12. Oktober, trafen sich um 10 Uhr 32 Mitglieder der ETVV Gruppe G+L am Bahnhof Schlieren. Im bequemen Twerenbold-Car, sicher gesteuert vom Chauffeur Rolf, ging es los in Richtung Sempach – nein, nicht zur Känguruh- sondern zur bekannten Straussenfarm. Dort wurden wir von Mutter und Sohn Wagner herzlich begrüsst und dann auf eine informative Reise durch die Straussenfarm und durch ein Straussenleben mitgenommen. Im Brutraum werden die Weichen für ein neues Straussenleben gestellt, denn die eingesammelten Eier werden hier bei 36,1 °C und einer Luftfeuchtigkeit von maximal 30% während 42 Tagen gebrütet. Da die eierlegenden Mütter weiterhin mit dem Herrn der kleinen Herde – pro Straussenmann sind es drei Straussenfrauen – unterwegs sind, erfolgt die regelmässige Wendung der Eier per Computer und vollautomatisch.

Am 39. Bruttag werden die Eier in den Schlupfschrank im Kükenbereich umgelagert. Dort drücken die Küken mit Hilfe eines verdickten Nackenmuskels und der Beine die Schalenhälften von sich. Nach diesem Chrampf müssen sie sich zuerst einmal richtig ausruhen, können aber bei gutem Wetter schon ab dem dritten Tag auf die Weide. Der Nachwuchs braucht eine intensive Betreuung, dafür legen sie beim Wachstum auch ein beeindruckendes Tempo vor: ein Küken wächst pro Tag einen Zentimeter in die Höhe!

So nebenbei erfuhren wir, dass ein ausgewachsener Strauss in der 30 km/h-Zone Schwierigkeiten mit der Polizei bekommt, ist er doch mit bis zu 60 km/h unterwegs, wobei er kaum überrascht wird, hat er doch ein aussergewöhnliches Sehvermögen. Er kann sie nämlich auch noch in einer Entfernung von bis zu drei Kilometern am Strassenrand entdecken...

140 Strausse und noch mehr

Seit 2012 züchtet Familie Wagner Strausse, aktuell leben rund 140 Tiere auf grosszügigen Weiden. Dabei werden die Tiere überwiegend wegen ihres Fleisches gezüchtet. Im Hofladen sind denn auch zahlreiche Spezialitäten zu entdecken und nicht wenige der Veteraninnen und Veteranen haben ein kulinarisches Souvenir gepostet.

Straussen-kulinarisch sehr gut ging es dann auch beim Mittagessen zu und her, welches wir im warmen Festzelt von der Gastfamilie serviert bekamen. So mussten sich denn auch die vielen Galloways, Shropshireschafe, Hühner, Gänse und Enten damit zufriedengeben, dass man sie beim Rundgang ebenfalls zur Kenntnis genommen hatte.

Ein logisches Reiseziel

Wie heisst es doch so schön: Alle, die auf das Schnapserl nach dem Essen schwören, verspüren ein wohliges Gefühl in der Magengegend nach dem Digestif. Und das hat folgenden Grund: Der Alkohol bewirkt, dass sich unsere Muskeln entspannen, auch die unseres Magens. Und genau aus diesem Grund steuerten wir etwas verspätet die Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten an. Wer gehofft hatte, dass gleich zu Beginn das Glas mit einem Digestif erhoben werden könnte, musste sich aber noch etwas gedulden. Zuerst wurden wir von zwei Brenner-Kenner in die Geheimnisse des in der 3. Generation geführten erfolgreichen Familienbetriebes eingeführt. Sortenreine Kirschbrände und feine Bio-Obstbrände sind dessen Kennzeichen. «Mit der Wertschätzung von alten Kirschsornten von Hochstammbäumen haben wir wesentlich zur Erhaltung dieses Schweizer Kulturgutes beigetragen». Wobei die Turnveteraninnen und

Turnveteranen weniger an den alten Kirschsornten interessiert waren, sondern darauf warteten, endlich im Verkaufsladen das Resultat der Wertschätzung im Glas beurteilen zu können.

Ladies first

Turnveteranen sind Gentlemen. Kein Wunder also, dass zwei Turnveteraninnen die ersten an der Theke waren, die ihre Gläser mit Köstlichkeiten zum Degustieren füllten. Und zwar unter dem Motto: «Einmal ist keinmal». Aber da hinter der Theke zwei fleissige Nachfüller standen, kamen alle auf ihre Rechnung.

Und auch die Humbel Spezialitätenbrennerei kam auf ihre Rechnung. Denn in lockerer Stimmung wurde tüchtig eingekauft, klug angeheizt durch die Tatsache, dass wir von 10 % Besucherrabatt profitierten. Ein kluger Schachzug, der sich für den Familienbetrieb bestimmt gelohnt hat. So wie sich der Besuch in Stetten unter dem Motto «Schnaps seit 1918» für uns rundum gelohnt hat.

Moderner Hotelzimmerbezug

Was ursprünglich ganz locker vom Hocker getönt hat, nämlich das Check-in im Hotel Aarauerhof beim Bahnhof Aarau, entpuppte sich als ziemlich anforderungsreich. Denn unter dem schön klingenden Begriff «Self Check-in», also rund um die Uhr selber einchecken, war dann ziemlich stressig. Die in einem Zimmer liegenden und vom Hotel vorbereiteten Check-in Karten stimmten nicht ganz mit unserer Meldeliste überein. Viel ärgerlicher war aber die Tatsache, dass eine der Karten für ein Doppelzimmer nicht funktionierte, die Türe liess sich nicht öffnen. Immerhin wurden wir unterstützt von einer Hotel-Mitarbeitenden und von einer Notfall-Telefonnummer. Doch wie es so ist: «Wir danken Ihnen für Ihren Anruf, aber haben Sie bitte noch einen Moment Geduld»...Musik...«Wir danken Ihnen für Ihren Anruf, aber haben Sie bitte noch einen Moment Geduld»... Musik...«Wir danken Ihnen für Ihren Anruf, aber haben Sie bitte noch einen Moment Geduld»...endlos...dann Unterbruch der Verbindung. Nummer wieder eingestellt und der bekannte Sermon startete wieder: «Wir danken Ihnen für Ihren Anruf, aber haben Sie bitte noch einen Moment Geduld»...Musik...

Endlich meldete sich am anderen Ende des Drahtes ein Mitarbeiter, der es tatsächlich schaffte, für unsere beiden Mitglieder eine funktionierende Karte für ein neues Zimmer online zu organisieren.

Flexibles Gehren-Team

Auch wenn wir weiterhin mit ziemlicher Verspätung unterwegs waren, beruhigte ein Anruf im nächsten Ziel, dem Restaurant Waldhaus Gehren in Erlinsbach. «Kein Problem, der Platz ist für Sie reserviert». Das beruhigte die flatternden Nerven, der Puls sank dann im überaus gemütlichen, sehr gut besetzten Gasthaus dann wieder auf Normalniveau, zumal wir sofort bedient und verwöhnt wurden. Nach der aromatischen Gemüsecremesuppe folgte logischerweise ein mit Zwetschgen gefüllter Aargauerbraten, begleitet von Kartoffelstock oder Nudeln und einer tüchtigen Portion Saisongemüse. Wem der erste Teller nicht genügte, durfte sich im Nachservice nochmals bedienen lassen Fazit: feines Essen, überaus herzlicher Service, tolle Stimmung, ausgezeichnete Wein aus der Region – Herz, was begehrt du mehr?

Abstecher in die Hotelbar

Vier Mitglieder, die am Sonntag für die Tagung entschuldigt waren, verabschiedeten sich dann von der Gruppe. Ich zitiere einen Teilnehmer am Spätabend-Programm: «Nach einer guten Tagung hatten wir einen sehr angenehmen, späten Samstag-Abend in der Hotelbar...». Kommentar überflüssig.

Nach dem Frühstück ging es um 9 Uhr wieder mit Rolf und seinem Car los an die ETVV-Tagung in die Erlimatthalle in Däniken. Dort stiessen weitere 11 Mitglieder zur ETVV G+L-Gruppe, so dass wir mit 39 Mitgliedern vor Ort vertreten waren. Organisierte wurde die Tagung durch die Gruppe Olten unter Leitung von OK-Präsident Roland Giger. ETVV-Präsident Erwin Flury hatte die Tagung bestens im Griff. Nach dem Einmarsch der Fahnen und dem gemeinsamen Singen

des Turnerliedes erlebten wir eine Tagung im üblichen Rahmen. Bei der Ehrung der seit der letzten Tagung verstorbenen wurde aus unserer Gruppe nochmals von Fritz Ackermann, Hans-Rudolf Fankhauser, Willi Hardmeier, Rudolf Janzi, Pirmin Koch, René Meier, Ruedi Moser, Robert Stuber, Lorenz Utzinger und Karl Witzig Abschied genommen. Das Goldene Ehrenabzeichen durften Hansruedi Hottinger und Herbert Schmid in Empfang nehmen. Georges Frei wurde für die meisten besuchten ETVV-Tagungen (32 !) geehrt.

Nach dem Mittagessen und dem gemütlichen Austausch ging es um 15 Uhr mit dem Car zurück nach Schlieren.

Mit Turnergruss

Walter Minder, Präsident