

Gut besuchtes Vereinsessen trotz Zertifikatspflicht

vom Samstag, 23. Oktober 2021

Das beliebte und traditionelle, jährliche Vereinsessen konnte diesmal durchgeführt werden. Jeder musste dafür ein Zertifikat vorweisen können. Im letzten Jahr mussten wir Corona-bedingt kurzfristig absagen. Inzwischen gab es im Restaurant Linde in Habstetten sogar einen Wirtenwechsel. Für den Wirt Luzi Hagmann war es das erste Mal, wo er mit so vielen Gehörlosen konfrontiert (begegnet) wurde. Doch er und die Serviertochter Ramona meisterten dies sehr gut. Ich ertappte Herr Hagmann, dass er sogar beim «En Guete» und «Danke» gebärdete.

Es haben sich 46 Mitglieder angemeldet. Jeder suchte seinen Platz. Heinz und Franziska Roos verteilten allen ihre lustige «Müsli», die sie aus Zapfen gebastelt und mit Menü beschrieben haben. Daran konnte das Personal ablesen, wer welches Menü bestellt hatte.

Es folgte eine kurze Begrüssung von der Präsidentin und eröffnete das Apéro, das jeder freiwillig bedienen konnte. Die Kosten des Apéros mussten diesmal die Mitglieder selber bezahlen. Der GVB übernahm die Menükosten inkl. Dessert, Wasser und Kaffee. Diese war etwas höher als üblich. Der GVB ist stets bemüht, das Budget nicht zu stark zu überschreiten.



Nach der feinen Karottencrèmesuppe folgten zwei verschiedene Menüs: Kalbshohrückenbraten mit Gemüse und Nudeln und Rubiger Saiblingsfilet mit Gemüse und Weisswein Risotto. Zum Schluss rundete das feine «Dessertvariation Linde» mit Mousse, Sorbet und Brownie das feine Mittagessen ab.

Die Stimmung im Saal war toll und man sah das grosse Bedürfnis an der Kommunikation der Mitglieder an. Sie hatten auch viel Zeit dafür, deshalb wurde auch kein Programm für den Nachmittag erstellt. Die Zeit lief wie im Fluge! Um ca. 16 Uhr verliessen wir alle den Saal und fuhren per Velo, Bus, Bahn oder Auto nach Hause. Ganz wenige Mitglieder nahmen sogar den Fussweg direkt nach Hause.

Die Präsidentin erhielt viele Dankworte für die Organisation. Den Mitgliedern hat es gut gefallen und vor allem das Essen auch gut geschmeckt.

Bericht: Yvonne Zaugg

Fotos: Franziska Roos