

Zopfexpress

Am 1. Februar war es wieder soweit und die Turnerinnen des DTV Russikons teigelten, zöpfelten, bucken und verteilten die frischgemachten Zöpfe. Aber alles von vorne... Kurz nach Mitternacht trafen sich ein paar Turnerinnen, um 22 Teige herzustellen. Fleissig erledigten sie diese Aufgabe. Die Stimmung war trotz Schlafenszeit gut und alle waren motiviert. Die Teige waren dank den Teigmaschinen relativ schnell gemacht. Es war eine kalte Nacht und die Wege waren teils gefroren, was wir beim Küchenwechsel feststellen durften. Glücklicherweise kamen alle Teige heil in der zweiten Küche an. Mitten in der Nacht kam die zweite Schicht zum Einsatz. Die zubereiteten Teige wurden verarbeitet, zu Zöpfen geflochten und gebacken. Da wir zwei Schulküchen zur Verfügung hatten, konnten viele Zöpfe zur gleichen Zeit gebacken werden. Auch dort lief es gut und alle halfen fleissig mit. Am Morgen mussten die frischen Zöpfe natürlich noch verteilt werden. Es hat ganz schön viel geschneit in dieser Nacht und der Pfadschlitten war erst nach unseren Verteilerinnen unterwegs. Dadurch dauerte das Verteilen etwas länger; ein Verteilerauto blieb sogar im Schnee stecken. Schlussendlich wurden aber alle Zöpfe ausgeliefert. Die Rückmeldungen waren sehr positiv und die Zöpfe wurden genossen. Der Zopfexpress-Service des DTV Russikons wurde auch dieses Mal sehr geschätzt.

Patricia Graf