

## **Nachlese zum Cottbuser Teller der O-Jollen 2017 auf dem Schwielochsee**

An dieser Stelle soll auf keinen Fall dem sicher folgenden ausführlichen Bericht des Dritten Olaf Wahrendorf vorgegriffen werden (Ergebnisse unter [raceoffice.org](http://raceoffice.org) und [seglerinfo.de](http://seglerinfo.de)).

Mich erreichten in den letzten Tagen aber so viele Anrufe und E-Mails mit lieben Dankesworten und Anfragen bezüglich der inzwischen bei den O-Jollies und weiblichem Anhang sehr begehrten Mohnorte meiner lieben Frau Bärbel, so dass ich unsere Website nutze, um Danke zu sagen und das Geheimnis für alle Interessierten zu lüften.

Zuerst das Dankeschön an alle, die zum Schwielochsee anreisten. Mit 33 Meldungen und 31 Startern (Kuddel war zwar angereist, konnte aber wegen einer Erkrankung nicht starten) waren wir mehr als zufrieden. Ein besonderer Dank geht an die Flotte Berlin mit 13 Startern, darunter beide Obleute Sven und Christian.

Unsere Flotte Brandenburg glänzte mit 14 Startern (ein neues Rekordergebnis), was der am Sonnabend im Rahmen der Landesmeisterschaft stattfindenden Flottenversammlung sichtlich gut tat.

Nicht zu vergessen Andreas Michelchen aus Plön und Günther Steck aus Hamburg sowie Wolfgang Kirchner aus Magdeburg. Als ehemaliger Berliner ist Lothar Bey mit seiner Kanu fahrenden Frau Sabine aus Franken ja schon Stammgast am Schwielochsee.

Ein besonderer Dank geht auch an Karin Brausewetter für die Organisation des Frauenprogramms und an meine Tochter Sabine, die als Barchefin am Freitag und Sonnabend jeweils bis 2 Uhr früh des nächsten Tages für die durstigen Kehlen der O-Jollies zuständig war und durchgehalten hat.

Der Sturm auf das Kuchenbuffet am Sonntag sollte eigentlich in Sturm auf Bärbels Mohnorte umbenannt werden. Für 79 ausgereichte Kuchenteller warten aber nur 24 Stücke von zwei Mohnorten verfügbar. Für die in dieser Hinsicht zu kurz gekommenen hier nun für alle zum Nachbacken das Rezept.

### **Bärbels Mohnorte**

#### Kuchenteig:

175 g Butter  
1 große Tasse Mehl  
1 große Tasse Zucker  
1 große Tasse Mohn (Schüttmohn)  
½ Backpulver  
3 Eier  
etwas Milch

#### Creme:

1 ½ - 2 Becher Schmand  
2 Paradiescreme Vanille  
2 Büchsen Mandarinen (unter Paradiescreme mit Mixer schlagen)

Kuchen nach dem Backen in einer Springform halbieren, mit Creme füllen und den Kuchen damit bestreichen. Zum Schluss ca.150 g gehobelte Mandeln mit etwas Butter und wenig Zucker in der Pfanne leicht anrösten und auf der Torte verteilen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Jochen Pirner  
GER 1239

