

# Jährliches Haselstaudenfest

24.08.2025

Es ist wieder so weit.

Das Wetter wird schlechter bzw. unbeständiger

und die Freitagswanderer – des Alpenvereins, Sektion Schweinfurt - feiern wieder ihr jährliches Fest an der Haselstaude

Falls jemand die Haselstaude nicht kennen sollte – so sieht sie bei Google aus

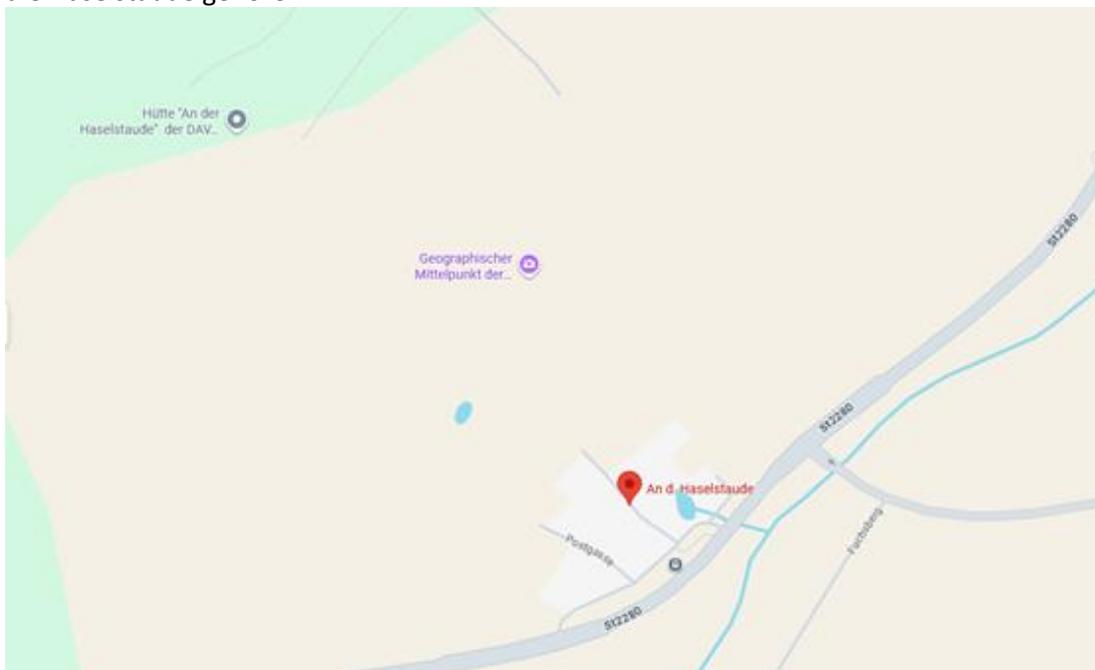


So bei Google Maps

Falls sich jemand wundert was „Geographischer Mittelpunkt der ...“

Bedeutet – hier die Lösung:

Das ist der geographische Mittelpunkt der Gemeinde Üchtelhausen – zu der der Thomashof und die Haselstaude gehören-



So aus Sicht eines Satelliten.



Und so stellt sich die Haselstaude im Internet dar.

DAV  
Deutscher Alpenverein  
Sektion Schweinfurt

- Unsere Sektion
- Service
- Aktuelles
- Fahrtenprogramm
- Berichte
- Ehrenamt
- Natur- & Klimaschutz
- Bücherei
- Vorträge
- Jugend & Familie
- Präv. sex. Gewalt
- Gruppen
- DAV Kletterzentrum
- Hütten
- Klettern

Werde Mitglied

Suchen

Hütte an der Haselstaude

404 Not Found

nginx

[Wandertouren](#)

Und wenn sich jetzt jemand fragt, warum ich das alles schreibe –  
Ich weiß es doch auch nicht und irgendwie muss ich die Seiten ja voll bekommen.

Jetzt fangen wir aber mal an – sonst habe ich zum Schluss keine Seiten mehr zur Verfügung

Fangen wir mit den Vorbereitungen an:

Das geht ja schon Wochen vorher los:

Aus meiner beruflichen Erfahrung weiß ich, dass der normale Ablauf in etwa so ist.



Aber wir wollen uns nicht zu sehr in Details verlieren – fangen wir an.

**Den „Mitarbeiterinnen“ und „Mitarbeitern“ – die das ganze Fest erst ermöglicht haben – möchte ich dieses Mal am Anfang schon meinen/unseren Dank sagen. Auf der so ziemlich letzten Seite sind sie alle noch einmal auf einem Foto festgehalten.**

Alle Damen und Herren die sich um den reibungslosen Ablauf gekümmert haben – Kabelverlegen, Tische und Stühle aufstellen – Kühlschränke schleppen - Essen und Getränke Ausgabe – Spülen – Abtrocknen – Kasse verwalten – Getränke aus dem Keller holen – usw. usw. usw.

Alle Damen und Herren die Kuchen gebacken haben, Wurst und Käse und Brot und Butter usw. gekauft haben und LINSENSuppe gekocht haben.

Wenn man es fair betrachtet, muss man 100% der Freitagswanderer danken – 50 % für ihre freiwillige Hilfe und 50 % für den guten Umsatz.

Dann noch ein extra Dank an eine nette Frau, die den Kuchen aus Versehen schon für Freitag gebacken hat und ihn dann als Spende für die aktuellen Wanderer gespendet hat.

Und zum Schluss noch einem Menschen der mit mir glücklich verheiratet ist und der heute noch glaubt ein Mann hätte nach der Hochzeit einen freien Willen. Vielen lieben Dank, dass Du meine Anordnung widerspruchslos umgesetzt hast.

Steht die Danksagung am Ende des „Buches“ – liest sie eh keine Sau, und sie sind – wenn man richtig sieht – die wichtigsten Personen bei so einem Fest.

Also noch einmal – und zwar größer

Danke    Danke    Danke

**An alle freiwilligen Helfer und natürlich Helferinnen**

Die Gulaschsuppe in Vorbereitung.

Eine Gulaschsuppe muss „ziehen“, d. h. sie muss 2 bis 3 Tage vorher gemacht werden und dann in sich ruhen. Das Ergebnis sieht man rechts, da ruht sie so vor sich hin.

Links dagegen eine hochbezahlte Fachkraft die mit einer Schablone die Gemüsestücke in Würfel auf ein exaktes Maß von 5,3 \* 5,3 mm schneidet – bei einer Toleranz von max. 3 %.

Das ist entscheidend, damit die Gemüswürfel im Mund nicht als Fremdkörper anfühlen und außerdem 3 Stück auf einen Suppenwürfel passen ohne das einer von ihnen vom Löffel in die Suppe fällt und durch die Spritzer die weißen Kleider der Gäste bekleckern könnte.

Da muss man schon eine hochbezahlte, deutsche Fachkraft nehmen und nicht einen unterbezahlten, schlecht ausgebildeten Studenten.



22.08.2025 Die Vorfeier an der Haselstaude – noch ohne das hausgemachte Essen.  
Für das Essen war ein Partyservice zuständig.

Noch ruht der See – also die Haselstaude – aber jetzt kommt Christa



Vetrauen ist gut, Kontrolle ist besser!

Die Bäume sind noch alle da



Stühle und Tische auch



Und für die „Aufsteller am Sonntag“ werden schon einmal die Stühle bereit gestellt. In der Wirtschaft – nicht in der Kneipe sondern der anderen – würde man das „optimierte Arbeitsabläufe“ nennen.



Die ersten Gäste kommen  
 Und dann kommt der Metzger mit  
 Rollbraten und Hähnchenschenkel  
 Und alle sind glücklich.  
 Außer Christa – die hatte Hähnchenschenkel  
 bestellt und Rollbraten bekommen.  
 Scheint mal einer wieder seine eigene  
 Vorbestellung vergessen zu haben und sich  
 kurzfristig dann für Hähnchenschenkel  
 entschieden



Der Metzger unseres Vertrauens:  
 Zuverlässig – gutes Essen –  
 und vor allen Dingen, günstig im Unterhalt  
 Er wollte nur eine Tasse schwarzen Kaffee  
 während er für uns arbeitete.



24.08.2025 – Großkampftag der Freitagswanderer, Alpenverein Sektion Schweinfurt

Noch niemand da – die Fahne ist noch nicht oben.  
Das ändert sich aber gleich und dann weiß alle Welt das heute gefeiert wird.

Unten sieht man – die Fete kann starten



Die Hilfskräfte – oder besser und schöner – die freiwilligen Helfer trudeln langsam ein.



Es wird geschneibelt



Und geputzt



Es werden Kabel verlegt und die Kasse in Position gebracht  
Und es wird geputzt



Die Glocken werden geputzt

Und jedem Besucher noch einmal klargemacht wer heute die Verantwortung trägt.



Das Essen steht bereit und die ersten Gäste schwauen schon vorsichtig durch die Fenster



Es ist alles bereit, man ist mit sich und den Vorbereitungen zufrieden und dann kann man sich auch mal wirklich freuen

Ein Tusch – **Trara** – die erste Gulaschsuppe wird bestellt.  
Die Leute werden halt immer mutiger



Und nun wird der Laden  
gestürmt.  
Gut, es wird noch  
langsam gestürmt.  
Aber – steter Tropfen  
hölt den Stein



Wer sagts denn – die Bude besser der Garten füllt sich langsam





Das ist ein alter Bekannter von Harald.

Er hat ihm extra 20 € gegeben, damit er die Gulaschsuppe so richtig lobt.

Falls im Jahre 2026 auch mit Bewirtungen Geld verdienen möchte einfach melden.

Vorraussetzung:

1. Ziemlich kritiklos sein
2. Mindestens 5 Sterne vergeben
3. Das Wichtigste – Lohnvorstellung deutlich unter 3 €



Dann könnte es etwas mit dem Job als Kritiker werden

Langsam gehen die Gäste wieder



Die zahlenden Kunden sind weg und es beginnt die Nachbesprechung  
Alle Helfer die sich den Tag „versaut“ haben sitzen noch ein wenig zusammen und genießen den  
späten Nachmittag



Noch schnell die Kasse und Buchhaltung machen



Und dann,  
dann ruht wieder der „See“ still – also die jährliche Veranstaltung der  
Freitagswanderer des Alpenvereins – Sektion Schweinfurt



Aber – muss man erwähnen –

Die Haselstaude hat von Mai bis Oktober bei passendem Wetter immer am Wochenende geöffnet

Und Conni und Ernst würden sich sicher über einen Besuch freuen

Ganz zum Schluss möchte ich noch das Geheimnis „meiner“ vielgelobten Gulaschsuppe verraten.

Einfach so zum Nachkochen, um sie noch einmal gedanklich genießen zu können oder auch einfach sich schon auf das nächste Jahre zu freuen

Eine Suppe lebt ja auch von der Optik beim Servieren

Falls jemand sich fragt wo denn nur die Tomätchen waren, die hier auf dem Bild sind –

Haben wir uns gespart – Klaus konnte nicht genügend kleine Tomaten beibringen und wir hätten bei den Gästen ein „2-Klassen-Servieren“ vornehmen müssen, was wir nicht wollten.

Dafür haben aber fast – also wirklich fast – alle, beim Servieren einen Daumen in der Suppe bekommen. Ist ja auch was, was man nicht überall bekommt!



Und nun zum Rezept:

Ganz einfach man nehme – siehe unten – und mache es warm.

Dazu noch eine kleine Tomate oder ein Daumen und GANZ wichtig - auf 150 gr. Fleisch ca. 2,5 Ltr. Maggibrühe

Und das wars dann auch schon.

Nicht ganz – für Genießer stellt man noch Maggiflaschen und Salzstreuer hin



