

Bösinger Drachenflugtage 1991

Festausschußsitzung am 27.06.91

=====
Versammlungsleiter: Rainer Thieringer
Protokollführerin: Luitgard Koch
Ort: Gasthaus Rößle Bösingen
Anwesende: Arhur Bantle, Heinrich Bantle,
Günter Kleefeld, Bernd Löhle,
Werner Thieringer.
Beginn: 20.30 Uhr Ende: 23.00 Uhr

PROGRAMMPUNKTE:

SAMSTAG: ab 13.00 Drachenbörse und Händlerausstellung
 ab 20.00 Gsälzbär aus Ravensburg

SONNTAG: ab 10.00 Schwäbischer Frühschoppen mit Musikverein
 ab 12.00 Mittagessen
 ab 14.30 Kaffee und Kuchen

 Sonstiges: Händlerausstellung
 Drachenbörse
 Fliegerfilme
 DHV-Referat

 Schleppegelände: F-Schleppvorführung
 Probefliegen

DEKORATION:

1 Hütte vom Musikverein
1 Pilsturm
 Drachen und Gleitschirm an der Decke
1 Alternativ Bar

SPEISEN UND GETRÄNKE:

Essen: Linsen, Spätzle, Speck und Saitenwurst
 Speckwecken und Schmalzbrot

Ausschank Theke: Weine (franz. Landwein), Korea, O-Saft
 Apfelsaft, Bluna, usw.

Pilsstand: Warsteiner, Flensbier

Alternativ Bar: Most, Sangria, Sekt, Kuba-Libre

MUSIK:

Samstag: Gsälzbär von 20.30 bis ca. 1.00
 anschließend Musik über Hallenanlage, z.B. Schwabenrock,
 Schwoisfuass

Sonntag: ab 10.00 Musikverein Bösingen bis zum Mittagessen
 anschließend Hintergrundmusik über Hallenanlage.

SCHLEPPGELÄNDE:

- Windenhersteller zum Vorführen auf Gelände
- F-Schlepp-Vorführungen
- Vielleicht Windenbetrieb von uns organisiert für Händler und Piloten zum Probefliegen.

ZU ERLEDIGEN:

- Bürgermeister wegen alter Halle fragen für Händlerausstellung
- Parkplatz und Wiesenbelegung abklären (Bürgermeister) für Drachen-Börse
- DHV anrufen wegen Fachvortrag und Fallschirmpackservice, wer das machen würde, wer überhaupt in Frage kommt.
- F-Schlepp: Horst Steidel und Flugschule Göppingen anrufen
- Händler nach Interessen fragen (ob sie ausstellen?)
- Entwurf für Infozettel

MITTAGESSEN:

Hans vom Rößle macht uns die Spätzle und Linsen.
Ca. 600 Portionen Frischnudeln (150g pro Portion)
zusätzlich noch Trockennudeln in Komision kaufen. (40g pro Portion)
Hans benötigt für Samstag Personal zum Schneiden von Gemüse für den Linseneintopf.

WERKZEUG:

Spätzle im Kippbrater in Wasserbad warmhalten
Kippbrater von Gesangsverein
Microwellenherd um kleine Portionen warm zu machen
Linsen ebenfalls in Wasserbad (Schüssel + Eindünstkessel)
1 Eindünstkessel für Speck und Würste