

Kanu-Nationalteam bereitet sich derzeit in Duisburg auf Weltmeisterschaft vor

Zwanzig Olympiasieger im FSGG Kochstudio

Geballte Sportpower auf dem Duisburger Großmarkt. Auf Einladung der Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) kamen 50 Sportler, Trainer und Funktionäre des Deutschen Kanu-Verband zu einem ganz besonderen Kochkurs. Derzeit bereitet sich die Nationalmannschaft auf die ICF-Kanu-Sprint-Weltmeisterschaft 2019 vor, die vom 21. bis 25. August im ungarischen Szeged stattfindet.

Die FSGG begleitet schon seit vielen Jahren die sportlichen Aktivitäten rund um die Regattabahn in der Duisburger Wedau. „Ob Deutsche Meisterschaft, Weltcup oder WM – wir bilden den kulinarischen Rahmen der Veranstaltungen“, erzählt FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz. „Und so war es für uns selbstverständlich, dass wir das Nationalteam zu einem besonderen Kochkurs auf den Großmarkt einladen. Vielleicht tragen wir ja mit dazu bei, dass unsere Kanuten erfolgreich sind und mit möglichst vielen Medaillen aus Ungarn zurückkehren.“

Für insgesamt vierzehn Tage hält sich das deutsche Nationalteam im Bundesleistungszentrum Kanusport auf, bevor es dann nächste Woche zur WM nach Ungarn geht. Auf dem Programm stehen täglich drei Stunden Training auf dem Wasser und eine Stunde im Krafraum. „Das Trainingslager ist sehr kräftezehrend“, weiß Jürgen Joachim, Präsident des Kanu-Regatta-Verein (KRV) Duisburg. „Da ist so ein genussvoller Abend natürlich eine sehr gelungene Abwechslung.“ Der Präsident zeigte sich von so viel Gastfreundschaft begeistert und machte deutlich: „Kanu gehört zu den erfolgreichsten deutschen Sommersportarten überhaupt. Allein heute Abend stehen hier 20 Olympiasieger vereint am Herd. Leider wird unser Sport nicht ausreichend in der Öffentlichkeit wahrgenommen. Daher sind wir froh, dass die FSGG andere Wege geht und uns hier tatkräftig unterstützt. Nach diesem kulinarischen Abend werden unsere Sportler ein positives Bild von Duisburg mitnehmen. Da bin ich mir ganz sicher.“



FRANK SCHWARZ

SCHWARZ AUF WEISS

Während der Wettkämpfe ist die Ernährung von Spitzensportlern sehr kohlenhydratreich. „Die Mahlzeiten bestehen daher zu großen Teilen aus Nudeln und Reis“, weiß FSGG-Küchendirektor Roger Achterath. „Daher haben wir heute bewusst auf diese Beilagen verzichtet und auf Genuss gesetzt.“ Gemeinsam mit seinem Team hat der Sternekoch ein leckeres Fünf-Gänge-Menü zusammengestellt, das von den Sportlern gemeinsam zubereitet wurde. So gab es zum Beispiel Pfifferlingsrisotto mit Scheiben vom Rinderrücken und Tomaten-Pesto oder Zucchini-frikadelle mit Limonen-Chili-Dip als vegetarische Variante.

www.fsgg.de



Olympiasieger Max Hoff mit Christine und Frank Schwarz sowie KRV-Präsident Jürgen Joachim (v. l.).

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 13. August 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net

Reporter • redaktionsbüro holger bernert
dem Driesch 12a • 47199 Duisburg
Telefon 028418874451 • Fax 028418874452 • Handtelefon 0171 3188715
www.der-reporter.net • redaktion@der-reporter.net