

# Süddeutscher Soccer Cup – bald geht's lo-hoos!

Gastbeitrag

8. Juli 2022



**Rottweil.** Gerhard Rogg steht vor einer 1,20 x 1,20 Meter großen Pinwand und betrachtet mit Wohlwollen die vielen Rechnungen, die diese Wand durchlöchern. „Jeder rote Stecknadelkopf steht für eine Rechnung, die wir bereits bezahlt haben“, erklärt der Leiter des Gastroteams. Mehr als 60 solcher Nadeln können gezählt werden. „Doch bis 16. Juli kommen sicher noch ein paar dazu“, meint Nicole Bachert, die ebenfalls im Bewirtungsteam aktiv ist.

*Ein Gastbeitrag von Prof. Frank Huber*

Das Bewirtungsteam – ein schöner Titel für eine Gruppierung beim FV 08, hinter dem sich jedoch eine Vielzahl von Tätigkeiten verbirgt, an die man zunächst gar nicht denkt. Klar, es ist die Aufgabe von

Gerhard Rogg, Werner Monaco Wulle, Mario Bachert, Thomas Ehret, Achim Röckle, Michael Flaig, Simone Flaig, Isa Kruppa und Nicole Bachert, für die Verköstigung, die Koordination von Vorratslagern sowie Verkaufsstände zu übernehmen. Das ist aber nur eine Seite der Medaille. „Weitaus wichtiger ist es, den Turnierteilnehmern ein stimmiges Gastronomiekonzept anzubieten“, so Rogg.

Dieses stimmige Konzept, sieht eine Getränkebelieferung, eine effiziente Lagerhaltung, ein Müllsystem, Sitzmöglichkeiten sowie die Bereitstellung einer Infrastruktur für Strom und Wasser vor. Rogg, der seit Jahren beim FV 08 Turniere und Feste plant, kennt die Probleme eines Jugendturniers zur Genüge. „Klar, wenn man an das Bewirtungsteam denkt, fällt einem sofort das Thema „Krüge hoch“ ein, aber wer will schon ein warmes Bier oder Cola aus einem nicht gespülten Glas an einem zugigen Platz ohne Blickkontakt zum Sportgeschehen zu sich nehmen?“

Das meint auch Werner Wulle: „Wir haben hier durch die Anbindung an die Stadiongaststätte Da Martina, die Unterstützung durch zahlreiche Kuchenspenden von den Eltern der Spieler sowie einen Grill-Pavillon für jeden etwas im Angebot. Für die Turniermannschaften steht zudem kostenlos ausreichend Mineralwasser bereit. Wir haben aber auch an lösliche Nahrungsergänzungsmittel gedacht, damit bei großer Hitze die Spieler ihren Vitamin- und Mineralstoffhaushalt schnellstmöglich auffüllen können.“ Es kommen halt Top-Mannschaften. Das merkt man gleich. Da darf man nicht nur an Grillwurst mit Ketchup denken.

Seit zwei Monaten arbeiten die 9 Ehrenamtlichen als Team an diesem Gesamtkonzept. Ein wichtiger Meilenstein war die Zusicherung der Hirschbrauerei den Süddeutschen Soccer Cup mit Getränken zu beliefern. „Uns war vor allem wichtig, dass wir rund um die Uhr an allen zwei Tagen auf ein zentrales Getränkelager zugreifen können. Das spart allen Beteiligten Zeit und Nerven. Deshalb haben wir uns für die Kooperation entschieden“, merkt Gerhard Rogg an. „Wobei wir auf eine Bierprobe verzichtet haben“, fügt Michael Flaig hinzu und grinst.

Auch ohne Bierprobe stehen die Mannen und Frauen des Gastroteams in den Startlöchern für das große Jugendfußballereignis am 16./17.7.2022. „Wir machen jetzt die letzten Kalkulationen für die Lebensmittel, die frisch benötigt werden. Geprüft wird, ob die Top-Mannschaften einen Korb voll mit Bio-Früchten wünschen. Auf alle Fälle sind Puten-, Rinds-, und Rote Würste sowie Wecken und Brezeln die Lebensmittel, die frisch angeliefert werden“, erklärt Rogg und dann – ja dann soll er kommen, der Süddeutsche Soccer Cup.

Das Gastroteam freut sich heute schon, denn das Team sagt sich immer wieder: „Hab' Sonne im Herzen und was zum Essen im Bauch, dann bist du glücklich und satt zudem auch.“