

Modellauto-Rennsport

Die Mini-Formel-1



Vereinsmitglieder: Simon Baumann, Roland Greder, Philippe Gross, Präsident Daniel James und Damian Fässler (v.l.).

FRENKENDORF (BL) – Bubentraum und Männerhobby: Am Wochenende kämpfen Fahrer ferngesteuerter Autos um Europa-Cup und Meistertitel.

Von Martin Regenass

Eingang Frenkendorf, zwischen der Rheinstrasse und den Eisenbahngleisen, liegt der Hüftenring, zwei RC-Bahnen mit Klubhaus. RC steht für Radio-Controlled, zu Deutsch: Funkfern-gesteuert. Es geht um Autos, um ferngesteuerte Autos. Betreiber der Frenkendorfer RC-Bahn ist der Verein PS93. Wer Mitglied ist im 60-köpfigen Verein, kann vom Fahrerstand aus mit seinem funkfern-gesteuerten Auto über die asphaltierte Piste mit den rot-weißen Kurvenrandsteinen, den sogenannten Curbs, brettern. Je nach Modell und Können des Fahrers erreichen die Autos auf dem längsten Streckenabschnitt bis zu 90 Stundenkilometer.

Fast wie die Grossen

Kommendes Wochenende werden sich hier Fahrer von RC-Autos in verschiedenen Kategorien messen. Es geht der siebte und letzte Lauf der Schweizermeisterschaft plus der Tamiya Euro-cup über die Piste. Fahrer aus der ganzen Schweiz und aus Europa werden anreisen, um im Baselbiet so richtig Gummi zu geben. Vereins-Präsident Daniel James (28) scherzt: «Das Faszinierende an unserem Sport sind die Boxenluder.» Er relativiert aber sogleich: «Es ist wie im richtigen Automobilrennsport – die Boxenluder gibt es auch in der RC-Szene nur bei den internationalen Topfahrern.» James gehört in der Schweizer RC-Szene zu den zehn besten Fahrern. Für Weltmeisterschaften ist er schon nach Tokio und auf die Philippinen gereist. Auch wenn alles etwas kleiner ist als bei einem Formel-1-Rennen in Monte Carlo: Es gibt Parallelen zum «grossen»

Rennsport. Vizepräsident Roland Greder (48): «Das Entscheidende bei den Rennen ist die Feineinstellung des Autos.» So verändern die Fahrer zwischen den Läufen die Härte der Stossdämpfer, schrauben am Sturz der Räder herum oder probieren verschiedene Pneus aus. Schliesslich geht es um Hundertstelsekunden. Und wie im richtigen Rennsport kommt es auch während der RC-Rennen oder den samstäglichen Trainings zu Crashes, die kostspielig sein können.

Technik und Geselligkeit

Die Fahrer von PS93 vereinen das Flair für Technik und Tüfteln und die Geselligkeit. Neben den älteren Vereinsmitgliedern gibt es auch zahlreiche junge RC-Freaks. Zum Beispiel Damian Fässler (16). «Ich bin seit knapp zwei Jahren dabei, hineingerutscht durch einen Freund», sagt er. Seine Vereinskollegen nennen ihn ein hoffnungsvolles Talent, das bei clubinternen Rennen und bei den Schweizermeisterschaften in seiner Kategorie oft vorne mitfährt. Sein erstes funkfern-gesteuertes Auto fuhr Damian Fässler im zarten Alter von zehn Jahren. Doch



Dreistundenrennen

Samstag, 25. Juli: ab 10 Uhr Trainings, ab 15 Uhr Qualifikationsläufe, ab 19 Uhr Dreistundenrennen in Teams von bis zu vier Fahrern.

Sonntag, 26. Juli: ab 9 Uhr restliche Qualifikationsläufe, ab 12 Uhr Finalläufe.



Mit viel Feingefühl jagen die Fahrer ihre ferngesteuerten Autos über die Piste.

PS modellbau ist kreativ
Junkholzweg 3
4303 Kaiseraugst
061 921 47 77
beim Coop Bau&Hobby
www.modellps.ch

HOBBYCITY
MODELLBAU
Hobby City
Hauptstrasse 24
4313 Möhlin
Tel. 061 851 57 16
www.hobby-city.ch
Der Modellbauhosp für den Technischen Modellbau und das Zubehör. RC-Flug, Auto, Schiff, Helikopter, Sammler- und Schaumodelle. Ersatzteile, Tuningzubehör und Support.

Kochen am Wochenende

Die Sous-Chefs des Gasthofs zum Goldenen Sternen in Basel präsentieren alle vier Wochen ihre Lieblingsmenüs zum Nachkochen. Diesmal: Martin Zschippang (26)



Grilliertes Kalbsteak

Zutaten für vier Personen

- 4 Kalbssteaks à 170 g
- 400g Kartoffelpüree
- 240g Karotten
- 120g Kefen
- 200g Broccoli
- 40g Oliven
- 40g Tomatenwürfel
- 40g Frühlingszwiebeln
- 6 frische Basilikumblätter
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

Das Kalbssteak mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten so grillieren, dass es ein schönes Muster gibt.

Karotten klein schneiden und kochen. Danach mit einem Mixstab pürieren und unter das Kartoffelpüree ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in einen Dressiersack füllen.

Kefen und Broccoli röschchen im Salzwasser kurz blanchieren, anschliessend in Butter schwenken und würzen.

Die Frühlingszwiebeln und Oliven in Scheiben schneiden und mit den Tomatenwürfeln mischen. Mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Am Schluss die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Das Püree mit dem Dressiersack attraktiv auf dem Teller anrichten und das warme Gemüse dazu legen. Im vorderen Teil des Tellers das grillierte Kalbssteak anrichten und mit der Oliven-Tomaten-Tapenade garnieren.

Guten Appetit!

Gasthof zum Goldenen Sternen St. Alban-Rheinweg 70 4052 Basel
Tel. 061 272 16 66 info@sternen-basel.ch www.sternen-basel.ch

Korrigendum

Henny Labhart, Ausgabe vom 16. Juli:

Die Bücher der Basler Gedichteschreiberin Henny Labhart sind mitnichten vergriffen: Sie können bei ihr persönlich gekauft werden. Erhältlich sind «Siessi und suuri Dääfeli» (1999) und «Glugger, Bummi und Bleimääre» (2001), beide für je 19 Franken. Bestellung unter Tel. 061 301 8396.

Spar-Tipps

Coop Top-Angebote

Aktion gültig vom 21. 7. bis 25. 7.



40% Rabatt

Fr. 14.20
statt Fr. 23.80

Omo flüssig Color oder Regular, 3 Liter (40 Waschgänge)

40% Rabatt

Fr. 1.05
statt Fr. 1.80



Wassermelone kernarm, Italien/Spanien, per Kilogramm

1/2 Preis

Fr. 6.50
statt Fr. 13.00



Coop Cervelas, 5 x 200g

Wetter

Basel

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Max

26°

22°

23°

27°

Min

20°

16°

14°

13°