

5. Ausfahrt zum AvD-Oldtimer-Grand-Prix mit Eifel-Rundfahrt



66 gemeldete Teilnehmer waren ein neues Rekordmeldeergebnis, dabei waren Mitglieder, welche gleichzeitig aktive Rennfahrer, Mechaniker und AvD-Ehrengäste waren, nicht mitgezählt.



Damit hatte unser Ortsclub mehr als doppelt so viele Teilnehmer am Nürburgring wie der nächste Ortsclub.



Vom traditionellen Startplatz, dem DaimlerChrysler-LKW-Verkauf in der Benrather Straße, ging es nach gründlichem Briefing um 7:00 Uhr los. Ältestes teilnehmendes Fahrzeug war der Cleveland Model 31 Touring von 1925.

Wie immer wurde der Troß begleitet von einem Pannenfahrzeug des AvD, gesteuert von Herrn Frowein aus Remscheid. Am Sonntag sollte sich diese Begleitung als wichtig erweisen.

Gegen 9:15 wurden die Teilnehmer dann auf dem AvD-Campus von Maitre Joachim Eisenberger und Ehefrau Silvia mit dem traditionellen Champagner-Frühstück empfangen.

Bilder sagen hier mehr als Worte:





Schon während des Champagner-Frühstücks konnten die ersten Oldtimerrennen beobachtet werden. Die Sicht vom bekannten Platz des AvD-Kampus aus war wieder hervorragend.

Tolle Autos aus 80 Jahren Renn-geschichte und heiße Rennen mit ehrgeizigen Fahrern versprachen einen unterhaltsamen Tag am Ring, unterbrochen von einem warmen Mittagessen, welches auf der Terrasse des AvD-Zeltes eingenommen werden konnte.



Viele Teilnehmer nutzten am Nachmittag das Privileg unserer Eintrittskarten, das Fahrerlager zu besuchen und die Rennvorbereitungen hautnah zu beobachten.



Gegen 17:00 Uhr ging es dann zum Hotel Lochmühle in Mayschoß, im romantischen Ahrtal.



Nach einer Ruhepause folgte dort der ebenfalls traditionelle Grillabend, diesmal wegen zu geringer Temperaturen und Regenrisiko nicht auf der Terrasse, sondern in den Gasträumlichkeiten des Hauses.





Teilweise bis gegen Mitternacht saßen unsere Teilnehmer beisammen bei Oldtimerlatein und Benzingesprächen. Die Atmosphäre war sehr angenehm. Als gern begrüßter Gast erschien auch der AvD-Hauptausschuß-Ehrenvorsitzende Lutz Roeder mit Gattin Gisela Roeder.



Am nächsten Morgen trennten sich dann die Wege der Teilnehmer, einerseits, welche wieder am Ring die Oldtimerrennen weiter verfolgen wollten und andererseits denen, welche die Eifelrundfahrt mitmachen wollten.



Peter Rudolph zeigt unterwegs voller Stolz seinen Teilnehmermedaille. Die von Joachim Veidt ausgetüftelte Strecke führte durch wunderschöne Landschaft zur Burg Ollbrück im oberen Brohltal. Hier gab es eine geführte, hochinteressante Besichtigung.



Allerdings gab es vorher Aufregung durch eine Panne. Durch rücksichtslose Reiter an einem steilen und langen Anstieg zum Halten gezwungen, gelang es dem Cleveland von 1925 nicht wieder anzufahren. Bei den mehrfachen Versuchen kam es zu einem Defekt. Herr Frowein im AvD-Pannenfahrzeug schleppte den Cleveland auf den Parkplatz der Burg Olbrück, und behob den Schaden gemeinsam mit dem Besitzer während des ersten Teils der Burgbesichtigung.



Die Weiterfahrt nach der Burgbesichtigung offenbarte weitere Schönheiten der Eifel.



Gegen 13:00 Uhr war man zurück auf dem AvD-Campus am Ring, zu einem Mittagessen und zur weiteren Beobachtung des Oldtimer-Treibens.





Ein gemütliches Kaffeetrinken folgte mit vielfach gelobtem Kuchen. Siehe auch den Link unten: „AvD-Kuchen-Rezept“

Im Laufe des Nachmittags konnte dann jeder, der es wollte, zur selbst bestimmten Zeit nach Hause fahren.

Ein größerer Teil der Fahrzeuge schloß sich der vom AvD-Pannenfahrzeug begleiteten Rückfahrt um 15:00 Uhr an. Zum Glück kam es dabei nicht zum Ernstfall.

Gegen 17:00 Uhr waren dann die letzten Teilnehmer zu Hause.

Der AvD-Club bedankt sich bei Herrn Frowein und beim AvD in Frankfurt für die Pannenfahrzeug-Begleitung. Herrn Joachim Veidt danken wir für die Vorbereitung der Eifelrundfahrt und Joachim Eisenberger für die Beschaffung und die Vorbereitung des Champagnerfrühstücks. Dank sei außerdem gesagt dem AvD-Team und allen freiwilligen Helfern.

[AvD-Kuchen-Rezept zum Ausdrucken](#)

Rezept für Butterkuchen

(wie beim AvD-Oldtimer-Grand-Prix angeboten)



Zutaten für den Teig

250g Sahne
200g Zucker
1P Vanillinzucker
4 Eier
300g Mehl
1P Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

125g Butter
200g Zucker
1P Vanillinzucker
4 EL Milch
200g Mandelstifte

Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Eier gut verrühren dann Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen. (auch Backpapier möglich)
Bei 200°C (G 3 1/2) 10 Min. backen.

In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter mit Zucker und Vanillinzucker und Milch verrühren.
Mandeln zugeben.

Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, nochmals bei 200°C (G 3 1/2) 10 Minuten backen.

kue