

Schiffskoch
Ulli Krause

Seeluft macht hungrig



LESEPROBE

**KARL
VERLAG
Ra**

Bord-Kochbuch mit Gerichten
und Geschichten aus der Freizeit-Seefahrt

Ulli Krause
Seeluft macht hungrig
Bord-Kochbuch mit Gerichten und Geschichten
aus der Freizeit-Seefahrt

© 2017
Kadera-Verlag, Norderstedt
www.kadera-verlag.de · verlag@kadera.de
– für alle weiteren Information zum Buch –

Alle Rechte vorbehalten.
Bildmaterial privat Ulrich Krause,
ergänzt durch Fotos aus dem Stock von fotolia de

ISBN 978-3-944459-82-0

INHALT · Geschichten

Unterwegs auf dem Wasser

11 **Die Christliche Seefahrt**

17 Landgang & Hochzeitslust

20 Ein abenteuerlicher Trip

26 **»Pua Modders« – Endlich das eigene Boot**

27 Fiete Fisch hatte eine Idee

30 Segeltörn nach Wismar –
gleich nach der Wende

32 Seekrieg mit
der Bundesmarine

33 Manöver vom Feinsten

35 Trügerische Ruhe vor Anker

36 Mitgliedschaft im Verein

38 Nacht-Törn
nach Kühlungsborn

40 Herren-Törn auf der Schlei

43 »Pua Modders« die Zweite

45 Ein Kumpel aus dem Hafen
nahm Abschied für immer

47 **Reise in die Schweden-Schären**

51 Durch Schwedens
Ostschären nach Finnland

56 Ein freudiges Ereignis

59 Schwedens Königsfamilie

60 Fliegeralarm

62 **Kanalfahrt in Frankreich**

64 Schleusen-Überraschung

65 Ein unglaubliches Treffen

68 Die Schleusentreppe
von Fonserannes

70 **Wieder in der Ostsee –
und fast gestrandet**

73 Streit bringt nichts

73 Befehl von höchster Stelle

74 **Die Reise nach Norwegen**

75 Eine witzige Bekanntschaft

78 Seemannsgarn

80 **Chartern in Griechenland**

81 Schläge im Achterschiff

82 Mykonos – ein Stern
geht auf

85 **Mit der »Pua Modders« quer durch Schweden**

88 Auf dem Vättern-See

90 Im Jachthafen
Lille Bommen in Göteborg

95 **Süd-Afrika**

97 Einfach mal
das Maul halten

98 Ein Landausflug

101 **Wieder im Norden**

101 Seltsame Bekanntschaft

104 Mit der »Fermate«
von Hamburg nach Lübeck

108 Segeltörn nach Gedser

113 Heimreise mit der Fähre

114 Ein kulinarischer und
sportlicher Herren-Törn

115 Ankern im Päckchen

118 **Die letzte große Reise mit der »Pua Modders«**

120 Eine Liebeserklärung

122 Versuchte Kostenteilung

INHALT · Gerichte

Tipps für die Pantry + was man wissen muss

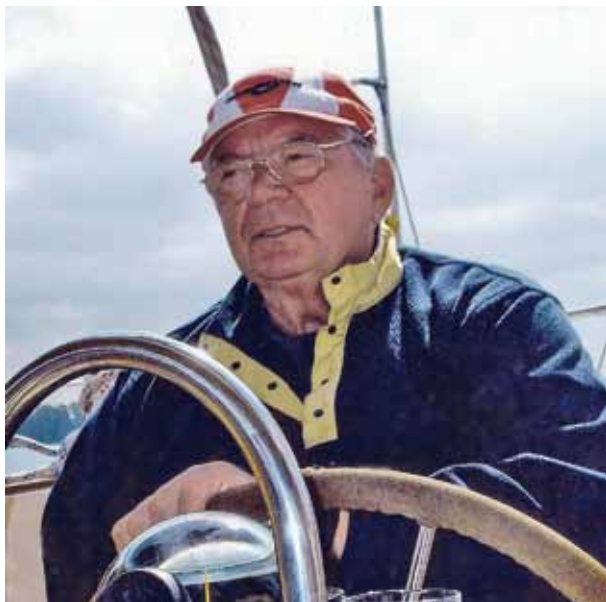
- 9 Bevor wir anfangen:
Sicherheits-Tipps
- 10 Der Einkaufszettel –
eine Grundausrüstung
- 50 Mit Holzkohle grillen
- 50 Fleischeinkauf
- 50 Die Garstufe erkennen
- 11 Heringe fertig machen
- 19 Schollen filetieren
- 34 Senfsoße schnell & leicht
- 34 Schnelle Bratkartoffeln
- 37 Kaltes Büfett – Vorschlag
- 56 Kleines Menü – Vorschlag
- 44 Tomatensoße
- 48 Eier nach Wahl auf
Schwarzbrot mit Butter
- 46 Seemanns-Grog
- 131 Sei nett zu den Früchten!

*Guten Appetit ...
... denn mit einem
leeren Magen, lässt
sich die Seefahrt nicht
ertragen*

- 19 Schollenfilet
nach Finkenwerder Art
- 20 Kartoffelsalat
- 22 Kartoffelsuppe
- 25 Frikadellen à la einfach

- 28 »Fiete-Fisch«
- 29 Curry-Reis vom Huhn
mit Ananas
- 31 Rinderroulade
- 33 Gebratenes Dorschfilet
mit Senfsoße
- 35 Kartoffelpuffer mit Lachs
- 37 Kaltes Büfett als Vorschlag
- 42 Lachs-Auflauf
- 44 Nudelaufwurf
mit Tomatensoße
- 52 Erbsensuppe
- 54 Fischfrikadellen
- 55 »Pytt i panne« – So isst
Schweden Kartoffeln
- 60 Gebackene Banane
auf Reis mit Currysoße
- 61 Labskaus
- 63 Französisches Menü:
»Man gönnt sich
ja sonst nichts«
- 64 Hähnchen in Kokosmilch
- 67 Kartoffelpfanne mit Pilzen
- 69 Kräuterscampi
nach Art des Skippers
- 72 Rindercurry
mit Kidneybohnen
- 75 Einfache Fischsuppe
- 76 Pfannkuchen
mit Hackfüllung
- 79 Lachs vom Grill in Alufolie
- 81 Griechische
Hähnchenpfanne
- 82 Lammpfanne

84	Chili con carne	125	Bohnensalat
87	Spaghetti mit Shrimps	126	Wurstsalat / Fleischsalat
89	Hühnereintopf mit frischem Gemüse und Reis	127	Mutters Matjessalat zum Sattessen
91	Avocado mit Schrimps	128	Lachssalat mit Shrimps
92	Karotten-Pfanne	129	Nudelsalat mit geräucherte Putenbrust
93	Bratwurst-Lauch-Auflauf	130	Der süße Abschluss
93	Grüner Salat mit Thunfisch	131	Obstsalat mit Joghurt
94	Wurstgulasch nach Seemannsart	131	Süße Quarkspeise
94	Kartoffelpuffer mit geräuchtem Forellenfilet	132	Rhabarber-Kompott
97	Kürbis-Pfannkuchen mit Rosinen	132	Milchreis mit Aprikosen
98	Pfannen-Gyros	132	Schnelle Obst-Kaltschale
100	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch	133	Süße Pfannkuchen mit Apfelmus
103	Serbische Reispfanne	133	Gebackene Banane mit Vanillesoße
105	Pfannkuchen nach Ullis Art	134	Eigene Rezept-Notizen
107	Gebratener Barsch mit Kartoffelbrei und Schinken		
112	Pfannengericht mit Räucherpute		
113	Dänischer Skippersalat		
114	Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Rahmsoße		
117	Königsberger Klops mit Roten Beten		
121	Schweinefilet mit Spinat		
123	Mediterraner Nudeltopf mit Scampi		
124	Geschnetzeltes mit Zwiebeln + Champignons		
125	Einfache Salate		



*»Wenn ich als erfahrener Schiffskoch und leidenschaftlicher Segler aus meinem Leben erzähle, kommt es mir manchmal vor, als ob ich von einem anderen Menschen berichte.
Lassen wir es dabei – das war dieser Ulli, der immer da war, wo ich war.«*

Die Christliche Seefahrt

Seine erste Heuer als Kochjunge bekam Ulli mit 18 Jahren auf einem Küstenmotorschiff. Kümo »F. Werner« war auf der Nord- und Ostsee unterwegs. Eigentlich wollte Ulli als Decksjunge anmustern und mal Kapitän werden, aber es kam anders. Auf diesem Schlickrutscher mit sechs Mann Besatzung gab es keinen Koch, das war die Lücke, die Ulli ausfüllen sollte. Als der Käptn fragte, ob er sich mit Pütt und Pann und so auskennt, hatte Ulli genickt – sonst hätte er wohl an Land bleiben müssen.

Zum Glück war die Frau des Kapitäns mit an Bord. Die versuchte nun, Ulli einiges aus ihrer Kochpraxis beizubringen. Ansonsten kochte sowieso jeder mal, sogar der Kapitän.

Ulli machte sauber und wusch das Geschirr ab. Eigentlich musste er alles machen, ob nun an Deck oder an der Maschine, das machte er lie-

ber als abwaschen. Die Seekrankheit machte ihm schwer zu schaffen. Am besten war es an Deck in der frischen Luft, da konnte er auch schneller die Fische füttern.

Nach zwei Monaten ging die Kapitänsfrau von Bord und Ulli war allein mit seiner Kochkunst. Zum Glück hatte sie für einige Tage vorgekocht. Der kleine Dampfer stampfte durch schwere See. Ulli konnte sich kaum auf den Beinen halten, in seiner Kombüse flog alles durcheinander. Dauernd musste er an Deck, obwohl sein Magen schon lange leer war. Die Seekrankheit ist nun mal zum Kotzen – aber Aufgeben kam nicht in Frage.

Zum Mittag gab es Erbsensuppe. Die ganze Mannschaft lobte überschwänglich Ullis Kochkunst. Jeder wusste aber, dass die Kapitänsfrau die Suppe gekocht hatte. Besonders lobten sie den Nachtsch, es gab eine Apfelsine – die wäre ihm besonders gut gelungen. Alle lachten, nur Ulli nicht – ihm war übel. Ein Matrose empfahl ihm: Ein Stück Speck an einen Faden kneten, runterschlucken und wieder herausziehen – und das mehrere Male hintereinander. Dann würde die Seekrankheit nachlassen. Blödmann Ulli versuchte es und wäre fast daran erstickt.

Wenn der Steuermann Wache hatte, musste Ulli ihm eine Muck (große Tasse) Kaffee auf die Kommandobrücke bringen, was bei schwerer See ein Kunststück war. Die Hälfte schwappte über den Tassenrand.

Der Matrose wusste Rat: »Kein Problem – nimm vorher einen kräftigen Schluck aus der Muck, aber nicht runterschlucken, und wenn du oben vor Brückentür bist, schmatzt du ihn wieder in die Tasse.«

Ulli fand, dass das eine gute Idee sei, so muss es wohl bei der Seefahrt sein. Der Steuermann lobte ihn und gab Order, den Kompassschlüssel aus der Maschine auf die Brücke zu bringen. Ulli war stolz wie ein Indianer, dass der Steuermann so zufrieden mit ihm war. Da es keinen Maschinisten gab, zeigte der Jungmann Ulli den Schlüssel. Es war der größte den es gab. Als er oben mit den Schlüssel ankam, waren alle auf der Brücke versammelt und bogen sich vor Lachen. Ulli merkte sofort, dass er veräppelt wurde, da hilft nur mitlachen.

»Nun bringe den Schlüssel wieder nach unten. Und den Kaffee schüttest du über die Kante, du wärest der erste, der bei diesem Seegang mit einer vollen Muck Kaffee, die Brücke erreicht hat.«

Der Alte (Kapitän) kam in die Kombüse: »Heute bekommst du jede Menge frische Heringe. Die musst du ausnehmen, braten und einlegen. Ulli nickte gehorsam, dachte aber, dass er sich dieses Mal nicht veräppeln lassen will. Wo sollten denn die Heringe herkommen? Da müsste ja jemand angeln.

Am Nachmittag stoppte der Alte die »F. Werner«. Ein Fischkutter kam längsseits und schmiss für eine Flasche Schnaps so viele zappelnde Heringe an Bord, dass es wohl die nächsten Tage immer Fisch zum Mittagessen geben würde. Erstmal musste Ulli lernen, wie Heringe küchenfertig geschlachtet und ausgenommen werden.



Heringe fertig machen: Den Hering am Rücken packen, mit einem scharfen Messer gleich hinter der Kehle durchstechen und nach hinten mit etwas Bauchlappen bis zum Ende aufschneiden. Nicht aufschlitzen. Dann mit dem Messer den Nacken nur bis zur Gräte aufschneiden und den Kopf nach unten abbrechen. So kommen gleich die Eingeweide mit einen Handgriff heraus. Beim Waschen mit den Daumen von hinten das Blut an der Gräte nach vorn herauschieben. So lange mit kaltem Wasser waschen, bis der Fisch schuppenfrei ist.

Zum Einlegen in Sauer, grün oder gebraten – gut salzen und eine Nacht einziehen lassen.

Frisch aus der Pfanne und gebraten mit Speck und Zwiebeln auf Kartoffelbrei serviert ist es ein Genuss. Noch besser ist es, wenn die Heringe vor dem Braten noch einen Tag auf Eis liegen, damit sie etwas reifen. Beim Einfrieren ist es besser, sie mit etwas Wasser einzufrieren.

Fiete Fisch hatte eine Idee

Gleich nach dem Krieg bauten Fiete und einige Freunde einen alten Kahn zum Segler um. Der erste Törn war nach Fehmarn geplant. Fiete sollte den Smutje machen. Proviant hielt sich in Grenzen: Brot, Kartoffeln, einige Karotten aus Mutters Garten, etwas Knoblauch und ein Glas Schweineschmalz.

»Na, viel ist das nicht«, meckerte Kuddel.

»Mach dir keine Sorgen, wir angeln unterwegs Dorsch, zum Braten haben wir ja Schmalz.«

Da im Krieg kaum gefischt wurde gab es Dorsch ohne Ende. Der Törn nach Orth auf Fehmarn war bei östliche Winden kein Problem. Erst kurz vor der Hafeneinfahrt wurden die Segel gestrichen und der kleine Motor mit einer Handkurbel in Gang gebracht. Der Einzylinder mit seinen 8 PS pustete Rauchschwaden in die Luft wie ein alter Lanz-Bulldog.

In dem kleinen Hafenbecken musste das zehn Tonnen schwere Boot mit seinen langen Klüverbaum gedreht werden. Kuddel gab Vollgas und riss das Ruder rum. Der Klüverbaum drehte sich wie ein riesiger Zeigefinger in Richtung Kaimauer, wo ein hölzernes Toilettenhäuschen etwas über der Kante stand – mit einem Loch nach unten. Kuddel bekam den Dampfer nicht mehr in den Griff, laut bohrte sich der Klüver-Spargel in das Örtchen. Mit einem lauten Schrei sprang jemand mit nacktem Hintern aus der Tür. Es war der Hafenmeister, der wohl im Krieg bei der Kriegsmarine Ausbilder war. Die ganze Besatzung wurde zur Minna gemacht.

Auf der Rücktour war Flaute angesagt. Mit den 8 PS war auch nicht viel zu machen, so ließen sie sich treiben und angelten jede Menge Dorsch. Das war was für die Jungs – endlich was zwischen die Zähne! Schön filetiert – die Bauchlappen über die Kante – und in Schweineschmalz gebraten.

Es dauerte nicht lange, da flog auch der gebratene Dorsch zurück ins Meer. Fietes Schmalz war fürchterlich ranzig.

Da hatte Fiete eine super Idee. Er marinierte das Fischfilet mit viel Knoblauch und Zwiebeln, das übertönte jeden ranzigen Geschmack.

Ja, so entstand das Rezept »Fiete-Fisch« mit dem Knoblauch – natürlich jetzt in Butter gebraten.



*Bootssteg-Mittagstafel unter Segelfreunden –
und nebenbei erfährt man die besten Geschichten.*

»Fiete-Fisch«

Zutaten für 2 Personen:

4–500 g Dorschfilet ohne Haut

2 große Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

Pfeffer und Salz

Semmelmehl

Butter

Das Dorschfilet in kleine Stücke schneiden, ca. 5 mal 5 cm. Mit Salz und Pfeffer würzen und schichtweise mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch einlegen.

Etwa 2–3 Stunden ziehen lassen.

Kurz vorm Braten mit Semmelmehl überstreuen und vorsichtig mit den Händen durchmengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und etwa 2–3 Minuten mit Zwiebeln und Knoblauch goldgelb braten. Die Pfanne nicht zu voll füllen. Am besten reicht man einfach Baguette dazu.

Auch andere Fische wie Seelachs oder Kabeljau eignen sich. Kabeljau und Seelachs gehören zur Familie Dorsch. Der Name Seelachs ist eine Erfindung der Industrie.

Curry-Reis vom Huhn mit Ananas

Zutaten für 2 Personen:

1 ganze Hähnchenbrust,
ausgelöst kaufen

1 große Zwiebel

Currypulver

4 EL Mehl

Öl, Pfeffer und Salz

etwa ½ Ltr. Milch

2 Scheiben Ananas aus der Dose

1 Ei, Paniermehl

Mandeln

*Eine Mutterhenne
sagt zu ihrem
ungezogenen Küken:
»Wenn das dein Vater
wüsste – er würde sich
auf dem Grill
umdrehen.«*

Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und mit den kleingewürfelten Zwiebeln in Öl blond schmoren, Curry nach eigenen Geschmack darüber geben, nochmal etwas schmoren, dann das Mehl zugeben und unter ständigem Wenden kurz schmoren lassen und mit der kalten Milch ablöschen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Wer hat, kann vorsichtig mit Peri Peri scharf würzen.

Ananasscheiben mit Ei und Paniermehl panieren und in Butter goldgelb braten. Den Reis garkochen, kann ruhig etwas körnig sein.

Servieren: Hühnercurry auf den Reis, obendrauf gehobelte Mandeln.



Und dann: »Verteiler« aus der Buddel und Musik aus dem Schifferklavier.



So wird eine Lachsseite für den Auflauf zurechteschnitten: Kopf und Schwanzende abschneiden, das Filet von der Haut trennen und in Streifen schneiden. Mit einer Zange kann man nacharbeiten und Gräten entfernen.

Lachs-Auflauf

Zutaten für 2–3 Personen:

300 g Lachs-Filet

4 Stangen Porree

100 g Krabben

100 g Sahne

1 Ei

Öl

Salz, Pfeffer

»Liebling du warst doch vor einigen Wochen mit deinen Kumpels zum Forellenangeln?«

»Ja klar, warum fragst du?«

»Eine Forelle hat angerufen, sie laicht bald.«

Lachs aus der Mitte, kein Schwanzende oder Kopfstück verwenden, würzen und ohne Mehl in der Pfanne anbraten. Den Porree putzen, in dünne Scheiben schneiden danach gut waschen und mit den Händen die Ringe auseinanderbröseln. Mit wenig Wasser fünf Minuten kochen, in einem Sieb das Wasser gut ablaufen lassen oder in einem Tuch ausdrücken. Den Porree in eine Auflaufform oder einem ähnlichen Gefäß geben, die Krabben oder Scampi und ein wenig Öl untermischen und würzen. Den Lachs unterziehen, so dass er bedeckt ist. Die Sahne mit dem Ei mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut verrühren, würzen und über alles gut verteilen. Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen, bis Blasen nach oben steigen. Den Backofen auf Null stellen und den Auflauf im Ofen noch zehn Minuten ziehen lassen.

Anderer Fisch geht auch, nur Hering ist ungeeignet. Wichtig sind Krabben oder Scampi, denn die bringen viel Geschmack mit.

»Pua Modders« die Zweite

Renate liebäugelte schon länger mit einem moderneren Boot, besonders mit einer Malö aus Schweden. Liebhaber von Oltimern mit Gaffelsegel und Klüverbaum nannten die Kunststoffboote »Joghurtbecher«. Die geliebte »Pua Modders« eintauschen gegen einen Joghurtbecher?

Bei der Seefahrt waren die Rettungsboote schon seit Jahren aus Kunststoff und unglaublich stabil. Das war natürlich ein Argument. Auch in der Pflegen sind sie weniger aufwendig. In der Zeitschrift »Die Yacht« wurde eine gebrauchte Malö mit Achterkajüte angeboten. Schon bei der ersten Besichtigung waren Renate und Ulli in dieses Schiff verliebt. Die Innenausstattung mit den tollen Polstern, die große Eigner-Kajüte mit der breiten Koje und der großen Pantry waren beeindruckend. Der Herd hatte sogar einen Backofen und alles lief über Gas.



Die neue »Pua Modders« – unser neues Zuhause, wenn wir auf dem Wasser unterwegs sind – ein »Joghurtbecher« aus Schweden.

Nudelaufwurf mit Tomatensoße

Zutaten 4 Personen:

2 Becher Sahne

1 Ei

1 EL Brühe

Als Messbecher den Sahnebecher nehmen:

80 g geriebener Käse

500 g kleine Nudeln

150 g Kochschinken

Pfeffer, Salz

Die Nudel in Wasser gar kochen und in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann in eine Auflaufform geben. Die Sahne mit dem Ei und der Brühe verquirlen, abschmecken mit Pfeffer und Salz und mit dem gewürfelten Kochschinken unter die Nudeln ziehen. Den geriebenen Käse drüberstreuen und bei ca. 190 Grad überbacken, bis der Auflauf goldgelb ist.

Tomatensoße

2 EL Butter

4 Esslöffel Mehl

1 Zwiebel

ca. 1/2 Ltr Milch

Tomatenmark

Die Butter in einem Topf zerlassen und die gewürfelten Zwiebeln blass anschmoren, danach das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und mit der kalten Milch mit einem Schneebesen vermengen, dabei das Tomatenmark mit unterrühren. Menge nach Geschmack.

Wer es praktischer mag: Es gibt ja auch Fertigsoße.

*»Liebling, misch doch gleich mein Potenzmittel unter die Nudeln.«
Er sitzt im Cockpit und ruft nach 20 Minuten in den Niedergang:
»Emma, ich habe Hunger, wo bleiben die Nudeln?«
Eine ungeduldige Stimme antwortet:
»Ich muss noch warten, bis die Nudeln wieder weich sind.«*



Mit der »Pua Modders« quer durch Schweden

Der Göta-Kanal ist ein 190,5 km langer Wasserweg quer durch Schweden. Die 87,3 km lange tatsächliche Kanalstrecke zwischen fünf verbundenen Seen wurde von 1810 bis 1832 von 58000 schwedischen Soldaten mit Spaten und Spitzhacke gegraben. Zusammen mit dem Trollhätte-Kanal und dem Göta älv bildet der Göta-Kanal eine Wasserstraße durch Schweden mit einer Länge von 390 km und einem Höhenunterschied von 91,5 Metern. Der Kanal hat 58 Schleusen und 50 Brücken und darf vom 1. Mai bis zum 27. September von Schiffen bis 30 m Länge, 7 m Breite, 22 m Höhe und 2,80 m Tiefgang befahren werden.

Von unserem Ankerliegeplatz bei Kattilo war es nur ein kurzer Schlag nach Mem zur ersten Schleuse. Kurz vorm Anlegen im Wartehafen kam eine schwarze Wolke von Osten auf – ohne Regen, aber mit Böen der Stärke 7–8. Das war ein Gedrängel beim Anlegen! Bei den vielen Jachten, die vor der »Pua Modders« schon in Lauerstellung lagen, war an ein Weiterkommen nicht zu denken.

Der Starkwind legte sich bald und wir hatten eine ruhige Nacht. Morgens um 10 Uhr waren wir an der Reihe. Die erste Schleusung durch drei Kammern hintereinander dauerte einen ganzen Tag. Warten. Warten. Warten. Kurz vor der Schleuse ist immer ein kleiner Steg, da setzt man ein Crewmitglied mit einer langen Leine ab. In diesem Fall spurtete Renate nach oben zur Schleuse und warf die Leine aufs Vorschiff. Über einen Klappblock leitet man dann die Leine nach achtern und legt sie auf die Steuerbord-Winsch. Sowie das Boot nach oben steigt holt man die Leine mit der Winsch durch. So hat der Skipper alles im Griff.

Alles war wie eine große Feier, die Sonne schien und bei den Schleusen wimmelte es von Urlaubern die »Schiffe guckten«, oder im Gras Picknick machten. Andere machten Musik und die Frauen oben an der Pier tauschten Erfahrungen aus – welche auch immer. Es gab sogar frische Brötchen. Unser Etmal – die Wegstrecke von Mittag bis Mittag – lag weit unter einer Seemeile. So viel Spaß hatten wir lange nicht, das machte hungrig, erst mal »‘n Riem‘ auf die Orgel schmeißen« – wir brauchten dringend was hinter die Kiemen.



Spaghetti mit Shrimps

Zutaten für 4 Personen:

2 Becher Sahne

Thymian

400 g Spaghetti

200 g Shrimps Tk

1 Zwiebel

4 St Lauchzwiebel

2 Knoblauchzehen

40 g Butter

20 g Mehl

400 ml Kalbsfond

Salz Pfeffer

Die gepellten Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig braten, Mehl hinzufügen und etwas anschwitzen, Kalbsfond und Sahne unter ständigem, kräftigem Rühren dazugeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen und beiseite stellen.

Die Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garkochen und abgießen. Etwas Butter vorsichtig unterziehen damit sie nicht zusammenkleben. Die Shrimps in einer Pfanne von beiden Seiten braten und mit der in Ringe geschnittenen Zwiebel in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Alles kurz aufkochen und mit Spaghetti servieren.

Weiter ging es über Norsholm nach Berg mit seiner Schleusentreppe, die aus sieben hintereinanderliegenden Schleusen besteht (Foto Seite 85). Sie heben die Boote über 18 Meter hoch zum Roxen See. Da dauernd Passagierdampfer von oben kamen, mussten wir erst einmal im Gästehafen festmachen.





Als das Abwaschwasser im See-
gang in die Erbsensuppe schwapp-
te und Ulli den Seifen-Geschmack
auch mit Knoblauch nicht überde-
cken konnte, flogen die Teller der
Matrosen in die Kombüse. Das durf-
te nie wieder vorkommen!

Bis Ulli Krause sich die weiße Ja-
cke mit den schwarzen Knöpfen an-
ziehen durfte, kochte er auf Kümo
und Fischkutter. Dann für Passa-
giere – das war was. Es gab Lob und
Trinkgeld.

Als er Renate kennen lernte, ging
er an Land. Gemeinsam bewirt-
schafteten sie das Clubheim des
Norddeutschen Regattavereins an
der Alster. Die Lust nach Wind und
Wellen wurde in die Freizeit verlegt.

Erst mit dem Motorboot, dann mit
der Segeljacht erkundeten sie das
skandinavische Segelrevier, schip-
perten mit Charter-Jachten durch
Frankreich und segelten in Grie-
chenlands Inselwelt.

Viele Geschichten brachten sie
von den Törns mit, oft solche, die
erst witzig wurden, als wieder ein
sicherer Hafen erreicht war.

Die gelungene Herausforderung,
in der engen Pantry auch dem Ma-
gen einen schönen Urlaub zu be-
reiten, ist der kulinarische Nutzen
dieses Buches für alle Skipper und
Hobby-Smutjes.

Und was für die enge Pantry gilt,
kann auch für die Single-Kochecke
nützlich sind.

Guten Appetit und Ahoi!

VERLAG
kadEra

www.kadera-verlag.de
ISBN 978-3-944459-82-0



9 783944 459820