

Das Segel-Handbuch

Vorwort

Liebes Segelteam,

dieses Handbuch soll Euch helfen, Euren Segeltörn zu planen und durchzuführen.

Aber es ersetzt nicht Eure kreativen Ideen, die eigenen Gedanken und Eure Erfahrung. Deshalb versteht die folgenden Seiten bitte nur als gut gemeinte Hilfestellung und nicht als der „Weisheit letzter Schluss“.

Ich habe auf eine sorgfältige Ausarbeitung geachtet — Fehler kommen aber nun mal vor. Im voraus schon ein SORRY!

Nun viel Vergnügen bei der Lektüre, Euer

Martin Küttemeyer

SAILING CHARTER NORD
Pappelhof 6
27749 Delmenhorst
04221/ 588 544
info@sailingcharternord.de
www.sailingcharternord.de

Stand: November 2011

Inhalt

Das Kochbuch	Seite 1-25
Der Reiseführer	Seite 26-37
Kleine Segelkunde	Seite 38-42



Ijsselmeer · Wattenmeer · Ostsee

Das Segel-Kochbuch

(Kochen kann so einfach sein)

Hallo Smutje,

Kochen an Bord ist neben dem Segeln das A und O einer Fahrt. Vielleicht denkst Du jetzt: „Kein Problem, ich koche gerne, los geht ´s!“

Doch halt !!!

Auf einem Segelschiff ist so manches anders als an Land. Die Küche ist kleiner als gewohnt, die Gruppe größer als zu Hause, die Lagerhaltung ist anders und außerdem schwankt es manchmal.

Um Dir ein wenig zur Seite zu stehen, habe ich dieses Kochbuch aufgrund langjähriger Erfahrungen als Gruppenleiter geschrieben.

Alle Rezepte sind von mir persönlich getestet und speziell für die Verhältnisse an Bord eines Segelschiffes angepasst worden.

Trotzdem solltest Du spontan bei den Mengen sein und Dich nicht bis zum letzten an die Angaben halten.

ACHTUNG:

Die Personenangaben variieren und sind jeweils über den Rezepten angegeben.

Kochen ist nicht nur Hacken und Rühren. Beim gemeinsamen Kochen in einer großen Küche entstehen Gespräche, welche sich unterscheiden von denen, welche man später am Tisch führt - handfestere Gespräche, Arbeitsgespräche halt.

Bring dich nicht um dieses sinnliche Erlebnis "kochen", in dem du alles schnell selber machst; Kochen ist Programm und Programmpunkt.

Unser Kochen auf Segelschiffen ist nicht ganz einfach. Du musst eine Menge Leute versorgen, welche alle einen eigenen Geschmack haben. Du hast Allesesser, Vegetarier, Hardcorevegetarier, Maggiwürzer, Hühnereiweiß-Allergiker, und welche die gegen alles allergisch sind. Die eine mag mehr Salz, der andere kein grünes Gemüse, zwei mögen keinen Blumenkohl und drei andere keinen Fisch. Eigentlich kannst Du es keinem recht machen - aber halt!

Du bist der Koch, du bist die Köchin.

Du bist derjenige der eingekauft hat, du kannst die Akzente setzen. Die Rezepte in diesem Buch sind immer ein Kompromiss. Ein Kompromiss in Sachen Geschmack, welcher gruppentauglich ist. Es sind einfache Rezepte ohne Experimente. Denke immer daran, dass möglichst viele dein Essen gerne mögen sollen, extravagantes teste nur mit guten Freunden.

Aber Kreativität ist immer möglich.

Das Auge isst auch mit.

Auch einfache Gerichte leben davon, attraktiv präsentiert zu werden. Ein wenig Petersilie über die Kartoffeln, eine Scheibe Zitrone auf die Schnitzel, eine Erdbeere auf die Puddingschüssel - das macht was her.

Was nehmen wir mit?

(was man hat, das hat man!)

Wie viel im Einzelnen mitzunehmen ist, hängt auch stark von den Einkaufsmöglichkeiten vor Ort ab.

Zu empfehlen ist immer, neben einem Grundvorrat mindestens alle Lebensmittel für den Ankunftstag und für das erste Frühstück mitzunehmen. Ebenso ist es ratsam, Deine Lieblingsgewürze und die Dinge, die Du vielleicht vor Ort nicht bekommen oder lange suchen musst, einzupacken.

Grundsätzlich gilt an Bord eines Segelschiffes folgende Reihenfolge der Mahlzeiten:

Frühstück
Mittagsbüfett (Trampelessen)
Abends die Hauptmahlzeit

Salat gehört immer dazu, Obst steht für zwischendurch immer auf dem Tisch.

Kuchen kann man mitbringen aber als Aktion auch selber backen. (Kuchenformen mitbringen!)

Wer in der Küche Wert legt auf gutes „Werkzeug“, der sollte sich das ein oder andere Utensil selber mitbringen.

Grundausrüstung für die Küche:

Gewürze
(Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, Gemüsebrühe, Muskat, Curry, Paprika, Chillipulver, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Petersilie, ...)

Essig
Öl (Sonnenblumen- und Olivenöl)
Ketchup
Senf
Zitronensaft
Speisestärke
Mayonnaise (Flasche)

Reinigungsmittel - auch für den Sanitärbereich
(Spülmittel, Neutralreiniger, Abwaschbürste, Lappen, Schwämme, Topfreiniger, Gummihandschuhe)

Alufolie, Klarsichtfolie, Müllsäcke, Servietten, Kerzen, Streichhölzer, Kaffeefilter

Geschirrhandtücher, Toilettenpapier, Seife, Küchenrolle

Organisation: (Tipp vom Profi)

Eine Küche ist beim Kochen immer aufgeräumt, zwischendurch immer mal was abwaschen und wegräumen.

Die Spüle ist immer frei zu halten.

Alles hat seinen Platz und wird nach Gebrauch sofort und ohne Zwischenstopp wieder dorthin zurückgestellt.

Hinterlasse dem Küchendienst kein Chaos, das ist unprofessionell.

Einkaufsliste

(darf's ein bisschen mehr sein?)

Die Einkaufsliste beinhaltet nicht die Lebensmittel für die geplanten Hauptmahlzeiten, sondern gibt nur Vorschläge für eine Grundausrüstung an:

Brot und Backwaren:

- Brot
- Vollkornbrot
- Brötchen
- Brötchen zum Aufbacken
- Weißbrot
- Knäckebrot
- Gebäck
- Kuchen

Molkereiprodukte:

- Butter
- Margarine
- H-Milch
- Sahnequark (Nachtisch)
- süße H-Sahne
- Schmand
- Jogurt
- Eier (Frühstück, Mittags Rührei)
- Kondensmilch
- Schmelzkäse (für Restesuppen)
- Scheibenkäse (zum Überbacken)
- Kartoffelsalat

Fleisch/Wurst:

- Wurstaufschnitt
- Bockwurst
(erster Abend oder Mittags)

Für den Abend:

Auch ein paar Chips, Schokolade, Kracker, Dipps, ... gehören zu einer guten Verpflegung!

Obst/Gemüse:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Obst nach Jahreszeit | <input type="checkbox"/> Salatgurken |
| <input type="checkbox"/> Tomaten | <input type="checkbox"/> Salatköpfe |
| <input type="checkbox"/> Eisbergsalat | <input type="checkbox"/> Salatkräuter |

Frühstück & Co:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> schwarzer Tee | <input type="checkbox"/> Kakaopulver |
| <input type="checkbox"/> Früchtetee | <input type="checkbox"/> Kaffee |
| <input type="checkbox"/> Pfefferminztee | <input type="checkbox"/> Nuss-Nougatcreme |
| <input type="checkbox"/> Marmelade, gemischt | <input type="checkbox"/> Honig |
| <input type="checkbox"/> Müsli | <input type="checkbox"/> Cornflakes & Co |

Konserven:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Essiggurken | <input type="checkbox"/> Fisch |
| <input type="checkbox"/> Fruchtcocktail | <input type="checkbox"/> Obst (Nachtisch) |

Tiefkühlkost (wenn Eisschrank vorhanden):

- Eis (Nachtisch)

Getränke:

- | | |
|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Mineralwasser | <input type="checkbox"/> Eistee |
| <input type="checkbox"/> Saft | <input type="checkbox"/> Sirup |

Grundausrüstung (sh. auch vorherige Seite):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gewürze | <input type="checkbox"/> Salz |
| <input type="checkbox"/> Zucker | <input type="checkbox"/> Speisestärke |
| <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Ketchup |
| <input type="checkbox"/> Essig | <input type="checkbox"/> Balsamico Essig |
| <input type="checkbox"/> Sonnenblumenöl | <input type="checkbox"/> Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> Mayonnaise | <input type="checkbox"/> Instandbrühe |
| <input type="checkbox"/> Salatdressing | |
| <input type="checkbox"/> Neutralreiniger | <input type="checkbox"/> Spülmittel |
| <input type="checkbox"/> Lappen | <input type="checkbox"/> Schwämme |
| <input type="checkbox"/> Spülbürste | <input type="checkbox"/> Topfreiniger |
| <input type="checkbox"/> Gummihandschuhe | <input type="checkbox"/> Toilettenpapier |
| <input type="checkbox"/> Küchenrolle | |
| <input type="checkbox"/> Alufolie | <input type="checkbox"/> Klarsichtfolie |
| <input type="checkbox"/> Müllsäcke | <input type="checkbox"/> Servietten |
| <input type="checkbox"/> Kerzen | <input type="checkbox"/> Streichhölzer |
| <input type="checkbox"/> Kaffeefilter | <input type="checkbox"/> Geschirrhandtücher |

Speiseplan

(für Sonntagabend bis Freitag)

Ausführliche Vorschläge für ein Frühstück und ein Mittagessen findest Du auf den Seiten 6 - 8

	Frühstück	Mittagessen (zusätzlich zum Büfett)	Abendessen
Sonntag	-	-	Bockwurst, Brot, Auflage
Montag	Auswahl (frische Brötchen)	Huzarensalade, andere Salate für aufs Brot	Spaghetti Bolognese Vla (holländischer Nationalnachtisch)
Dienstag	Auswahl (Aufbackbrötchen)	Reste Bolognese als Auflauf Fischkonserven	Curry-Huhn Joghurt (Becher)
Mittwoch	Auswahl und gekochtes Ei	Reste Curry-Huhn als Suppe (Sahne, Brühe, Schmelzkäse)	Kartoffel-und/oder Nudelsalat Frikandellen Quark mit Früchten
Donnerstag	Auswahl (frische Brötchen?)	Reste Salate Evtl. Rührei mit Speck	Käse-Porree-Suppe Milchreis mit Kirschen
Freitag	Auswahl Restliche Eier verbrauchen Brötchen nur bei Bedarf, sonst Brot verbrauchen	Reste Suppe und Milchreis Brote für die Rückfahrt nicht vergessen!	-
		<p><i>Reichen die Reste nicht, muss improvisiert werden, z.B. mit einer Tütensuppe o.ä..</i></p> <p><i>Bei Seegang gibt es belegte Brote und das was möglich ist.</i></p> <p><i>Essensreste vom Vortag nicht mehr aufbewahren !!!</i></p>	<p><i>Die Hauptgänge sind verbindlich, der Nachtisch kann je nach Lust und Laune variiert werden- aber es soll welchen geben.</i></p>

Frühstück

(guten Morgen liebe Sorgen ...)

Zutaten:

Kaffee
Tee
Milch
Kakaopulver
Saft

Butter
Margarine

Brot
Brötchen

Nusspli
Marmelade
Honig

Wurstplatten
Käseplatten

Cornflakes
Smacks
Müsli

Eventuell:

Frischkäse
Eier
Salate (Eier, Geflügel,...)

Zubereitungszeit:

Mit ein wenig Übung
45 Min.

Tipps:

Wer zuerst aufsteht und in die Küche geht, setzt zunächst Teewasser auf (warmes Leitungswasser nehmen - geht schneller) und heizt bei geplanten Aufbackbrötchen den Backofen vor.

Dann bitte die erste Runde Kaffee kochen.

Gibt es gekochte Eier, auch noch Wasser aufsetzen.

Jetzt ist kurz Zeit zum Anziehen, Zähneputzen, hübsch machen.

Wurst und Käse kann man aus der Packung heraus auf Teller „klatschen“ aber auch etwas netter gestalten. Ein Salatblatt, eine Scheibe Gurke oder Tomate hilft dabei.

Nicht jede/r isst Cornflakes oder Müsli. Es reicht deshalb, eine Anzahl Suppenschüsseln, Esslöffel und Milch je nach Schiff auf die Bar, einen Extratisch, in die Küche zu stellen.

An Geschirr benötigt man:

Frühstücksteller, Messer, Teelöffel, Becher.

In Harlingen kann man Brötchen für den ersten Morgen vorbestellen:

Kluft Echte Bakkerij
Zuiderhaven 4
8861 XB Harlingen
0031 517 431957

Für Schiffsgruppen gibt es 10% Rabatt.

Frühstück

(gaaaanz entspannt)

Für den Küchendienst hänge ich die nebenstehende Liste auf, damit jedeR auf Anhieb sehen kann, was aufzudecken ist.

Das verhindert lästiges Nachfragen und fördert langfristig die Eigenverantwortlichkeit.

30 min braucht es schon...

Auf die Tische (oder Büffet) gehören:

Becher
Zuckerstreuer
Milchkännchen
Besteck
Kleine Teller
Suppenschüsseln

Kaffee
Tee
Milch
Kakaopulver
Saft

Butter
Margarine

Brot
Brötchen

Nusspli
Marmelade
Honig

Wurstplatte (mittelgroß)
Käseplatte (mittelgroß)

Cornflakes
Smacks
Müsli

Eventuell:

Frischkäse
Eier
Salate

Mittagessen

(Trampelfressen)

Zutaten (z.T. wechselnd):

Getränke sowieso

Butter
Margarine

Brot
Brötchen

Wurstplatten
Käseplatten

Frischkäse
Salate (Eier, Geflügel,...)

Frische Salate (Gurke, Tomate,
Eisberg & Co.)
Dressing

Reste vom Vortag
Extras

Zubereitungszeit:

Mit ein wenig Übung
45 Min.

Tipps:

Wurst und Käse kann man aus der Packung heraus auf Teller „klatschen“ aber auch etwas netter gestalten. Ein Salatblatt, eine Scheibe Gurke oder Tomate hilft dabei.

An Geschirr benötigt man i.d.R.:

Frühstücksteller, Messer, Gabeln.

Vorschläge für die Verwendung von Resten:

Spaghetti Bolognese: Nudeln und Soße in eine Auflaufform, Käse darüber geben und ab in den Backofen.

Reiscurry: Mit Brühe oder Sahne und vielleicht Schmelzkäse eine Suppe herstellen (auch mit Reis).

Labskaus: Mit Öl in der Pfanne anbraten.

Mögliche Extras:

Rührei (mit und ohne Speck)

Obstsalat

Frikandellen

Bockwurst

Bei Seegang werden deftige belegte Brote serviert. Davon braucht man aber eine ganze Menge, denn sie werden einem quasi aus der Hand gerissen.

Spaghetti Bolognese

(sehr einfach)

Zutaten:

3,5 kg	Spaghetti
15 l	Wasser
12 EL	Öl
12 EL	Salz
	Öl oder Margarine
ca. 5 l	Wasser
12 Pk	Maggi-Fix für Spaghetti Bolognese
(kann auch ein anderer Hersteller sein)	
3 kg	Hackfleisch gemischt

Serviertipp:
Parmesankäse
Salat

Zubereitung:

Nudeln:

Warmes Wasser aus der Leitung in einem großen Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen.

Nudeln hinzufügen, sofort umrühren und kochen lassen bis sie gar sind (zwischendurch umrühren).

Das dauert ca. 10–15 Minuten.

Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Bolognese:

Öl oder Margarine (ca. 400 g) schmelzen, das Hackfleisch kräftig anbraten.

Ca. 5 l warmes Wasser dazugießen und die Fertigmischung einrühren (erst mit weniger Wasser versuchen und dann nach und nach mehr zufügen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. kochen.

Zubereitungszeit:

1 Std.

Spaghetti Bolognese

(Einfach)

Zutaten:

3,5 kg	Spaghetti
15 l	Wasser
12 EL	Öl
12 EL	Salz
	Öl oder Margarine
3 kg	Hackfleisch gemischt
4	große Zwiebeln
8	Knoblauchzehen
3 Tb	Tomatenmark
450 g	Mehl
ca. 5 l	warmes Wasser
4 EL	Salz
2 TL	Pfeffer
8 TL	Brühe (Pulver)
3 EL	Worcestersoße
6 EL	Ketchup
3 Spr.	Tabasco
3 B	Schmand, á 200 g

Serviertipp:
Parmesankäse
Salat

Zubereitung:

Nudeln:

Warmes Wasser aus der Leitung in einem großen Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen.

Nudeln hinzufügen, sofort umrühren und kochen lassen bis sie gar sind (zwischendurch umrühren).

Das dauert ca. 10–15 Minuten.

Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Bolognese:

Öl oder Margarine (ca. 400 g) schmelzen, das Hackfleisch kräftig anbraten.

Zwiebeln schälen, Kleinwürfeln, Knoblauch durchpressen, zum Hackfleisch geben.

Tomatenmark und Mehl dazugeben und alles gut umrühren, dann mit Wasser ablöschen.

Gewürze dazugeben, aufkochen lassen, Schmand einrühren und abschmecken.

Zubereitungszeit:

1,5 Std.

Spaghetti Bolognese

(á la Serge - schwieriger, aber lecker)

Benötigte Geräte:

Pürierstab
Gemüseraspel

Zutaten:

3,5 kg Spaghetti
15 l Wasser
12 EL Öl
12 EL Salz

3 kg Öl oder Margarine
Hackfleisch gemischt

Weitere Zutaten nach belieben:

große Zwiebeln
Möhren
Staudensellerie
passierte Tomaten
Tomatenmark
Knoblauch
Gewürze

Serviertipp:

Parmesankäse
Salat

Zubereitungszeit:

2 Std.

Zubereitung:

Nudeln:

Warmes Wasser aus der Leitung in einem großen Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen.

Nudeln hinzufügen, sofort umrühren und kochen lassen bis sie gar sind (zwischendurch umrühren).

Das dauert ca. 10–15 Minuten.

Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Bolognese:

Öl oder Margarine (ca. 400 g) schmelzen, das Hackfleisch kräftig anbraten.

Zwiebeln schälen, Kleinwürfeln, Knoblauch durchpressen, zum Hackfleisch geben.

Möhren und Staudensellerie raspeln, mit Tomatenmark und den passierten Tomaten dazugeben.

Alles gut mit dem Pürierstab zu einer sämigen Soße bringen.

Gewürze dazugeben, aufkochen lassen, abschmecken.

Laut Serge ist die Bolognese am besten, wenn sie einen Tag vorher hergestellt wird.

Curry-Huhn

(oder auch: Reis mit Sch...)

Zutaten:

2,5 kg	Reis im Kochbeutel
6-7 l	Wasser
5 EL	Salz
	Öl
4 kg	Hähnchenbrustfilets (Kipfilet), 30 Stück
7	mittelgr. Zwiebeln
7	Fleischtomaten (gesamt ca. 1400 g)
12	rote Paprikaschoten
2 TL	Pfeffer
7 TL	Salz
5	Knoblauchzehen
3 TL	Paprikapulver
	Currypulver (nach belieben)

Evtl. Brühe (flüssig)

Tipp:

Das Anbraten vom Fleisch bzw. Gemüse muss eventuell wegen der großen Menge in mehreren Schritten erfolgen

Serviertipp:

Salat

Zubereitungszeit:

2 Std.

Zubereitung:

Reis:

Warmes Wasser aus der Leitung in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen, den Reis einfüllen und umrühren.

Einmal aufkochen lassen, bei niedriger Hitzezufuhr abgedeckt garen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren.

Das dauert ca. 20–25 Minuten.

Garprobe durchführen und das Wasser abgießen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, Paprika entkernen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenstücke dazugeben und 5 Min. anbraten. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, Knoblauchzehen schälen und durchpressen, dazugeben, umrühren und dann aus der Pfanne nehmen. (wegen der Menge, muss dieser Vorgang vielleicht wiederholt werden).

Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Paprika zugeben und 5 Min. andünsten.

Den Reis und die Tomatenwürfel zufügen und alles miteinander mischen.

Das Fleisch zugeben, abdecken und bei milder Hitze ca. 20 Min. garen, dann mit reichlich Curry und evtl. ein wenig Brühe abschmecken.

Kartoffelsalat

(vegetarisch)

Zutaten:

5 kg	Kartoffeln
5	mittelgroße Zwiebeln
8	Gewürzgurken aus dem Glas
2 TL	Salz
1 l	Gemüsebrühe
0,5 TL	Pfeffer
2-3 TL	Zucker
10 EL	Öl
4-6 EL	Essig
1 EL	Senf
1 Gl	Miracle-Whip oder Mayonnaise, 500 g

Serviertipp:

Holländische Frikandellen
(2 Stück p.P.)
Gibt es tiefgefroren im Supermarkt.

In Öl anbraten, im Backofen warm halten, mit Ketchup, Mayonnaise oder Fritesauce und gewürfelten rohen Zwiebeln servieren.

Zubereitungszeit:

Pellkartoffeln 1 Std.
+ Abkühlzeit 1,5 Std.
+ Durchziehen 1,5 Std.

Zubereitung:

Kartoffeln 25-30 Min. kochen, pellen und abkühlen lassen (ca. 1,5 Std.). Dann in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Brühe herstellen, die Zwiebeln kurz darin erhitzen und weich werden lassen (2 Min.).

Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden.

Salz, Pfeffer, Zucker und die Brühe über die Kartoffeln geben, Gewürzgurken zugeben.

Öl, Essig, Senf und Mayonnaise drübergießen und alles **VORSICHTIG** miteinander mischen und abschmecken.

Den Salat ca. 1,5 Std. durchziehen lassen. **NICHT** in den Kühlschrank stellen, sonst wird er zu fest.

Kartoffelsalat

(á la Martin - sehr einfach)

Zutaten:

5 kg	Kartoffeln
5	mittelgroße Zwiebeln
8	Gewürzgurken aus dem Glas (mit Gurkenwasser)
1 Ring	Fleischwurst (Gekochte)
4 Pk	Fleischsalat, á 200 g Salz Pfeffer
1 Gl	Miracle-Whip od. Mayonnaise, 500 g

Serviertipp:

Holländische Frikandellen
(2 Stück p.P.)
Gibt es tiefgefroren im Supermarkt.

In Öl anbraten, im Backofen warm halten, mit Ketchup, Mayonnaise oder Frittesauce und gewürfelten rohen Zwiebeln servieren.

Zubereitungszeit:

Pellkartoffeln 1 Std.
+ Abkühlzeit 1,5 Std.
+ Durchziehen 1,5 Std.

Zubereitung:

Kartoffeln 25-30 Min. kochen, pellen und abkühlen lassen (ca. 1,5 Std.). Dann in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und wie die Gewürzgurken und die Fleischwurst in kleine Stücke schneiden.

Mit dem Fleischsalat zu den Kartoffeln geben, alles VORSICHTIG miteinander mischen und abschmecken.

Nach Bedarf Mayonnaise und Gurkenwasser (Essig) unterrühren.

Den Salat ca. 1,5 Std. durchziehen lassen. NICHT in den Kühlschrank stellen, sonst wird er zu fest.

Nudelsalat

(mit Fleischwurst)

Zutaten:

1,5 kg	Hörnchennudeln
5-6 l	Wasser
5 EL	Salz
5 EL	Öl
3 EL	Öl
2 Ds	Erbsen und Karotten, á 530 g
2 Ds	Mandarinen, á 175 g
800 g	Fleischwurst (Gekochte)
1 Gl	Mayonnaise oder Miracle-Whip, 500g
1 TL	Salz
0,5 TL	Pfeffer
2 EL	Essig

Serviertipp:

Holländische Frikandellen
(2 Stück p.P.)
Gibt es tiefgefroren im Supermarkt.

In Öl anbraten, im Backofen warm halten, mit Ketchup, Mayonnaise oder Fritesauce und gewürfelten rohen Zwiebeln servieren.

Zubereitungszeit:

1 Std.
+ 1 Std. durchziehen

Zubereitung:

Nudeln:

Warmes Wasser aus der Leitung in einem großen Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen.

Nudeln hinzufügen, sofort umrühren und kochen lassen bis sie gar sind (zwischendurch umrühren).

Das dauert ca. 10–15 Minuten.

Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Nudeln in einen Topf/eine Schüssel geben und mit dem Öl vermischen.

Erbsen und Karotten und 1 Ds Mandarinen abtropfen lassen und dazu geben.

Fleischwurst in Würfel schneiden und mit der zweiten Dose Mandarinen samt Saft hinzufügen.

Aus der Mayonnaise und den Gewürzen eine Marinade bereiten und alles gut miteinander vermischen.

Den Salat ca. 1 Std. durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Käse-Porree-Suppe

(Toni-Vroni-Suppe)

Zutaten:

15 EL	Öl
8	mittelgroße Zwiebeln
250 g	durchwachsenen Speck
2 kg	Hackfleisch gemischt
8 Stangen	Porree
6	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
Ca. 6 l	warmes Wasser (evtl. etwas mehr)
1,6 l	Sahne
5 Pk	Champignonsuppe (Instand)
500 g	Schmelzkäse

Serviertipp:

Mit reichlich Baguette servieren
(4 Personen pro Stange)

Zubereitung:

Speck und Hackfleisch in Öl anbraten.

Zwiebel, Knoblauch und Porree klein schneiden und dazu geben. Salzen und pfeffern.

Champignonsuppe mit Wasser anrühren und zur Suppe geben.

Sahne und Schmelzkäse dazu und 10 Minuten kochen lassen.

Zubereitungszeit:

1,5 Std.

Käse-Porree-Suppe

(á la Flüggi - einfacher)

Zutaten:

15 EL	Öl
8	mittelgroße Zwiebeln
2 kg	Kochschinken
8 Stangen	Porree (groß)
6	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
	Gewürze nach Geschmack
ca. 5 l	warmes Wasser (evtl. etwas mehr)
1,6 l	Sahne
	Gemüsebrühe (Instand)
500 g	Schmelzkäse
2 l	trockenen Weißwein

Serviertipp:

Mit reichlich Baguette servieren
(4 Personen pro Stange)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einem großen Topf mit Öl anbraten.

Porree klein schneiden und dazu geben. Salzen und pfeffern.

Die Gemüsebrühe mit dem Wasser anrühren und in den Topf geben, zum kochen bringen. Warten, bis der Porree bissfest ist.

Sahne, Schinken und Schmelzkäse dazu und 10 Minuten kochen lassen.

Abschmecken nach Geschmack.

Kurz vor Ende der Garzeit den Weißwein begeben.

Zubereitungszeit:

1,5 Std.

Milchreis mit Kirschen

(als Nachtisch, 2. Gang oder nur mal so)

Zutaten:

2 kg	Milchreis
7 l	Vollmilch
	Zucker
5 Gl	Kirschen ohne Stein
	Speisestärke

Tipp:

Im Kühlschrank aufbewahrt, ist Milchreis ein idealer Zwischensnack am nächsten Tag.

Zubereitung:

Milchreis:

Einen Topf mit Wasser benetzen (feucht auswischen) und die Milch darin zum Kochen bringen (Achtung, Milch kocht schnell über!)

Den Reis in die Milch geben und ca. 35 Min bei geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe quellen lassen.

Dabei gelegentlich umrühren (wichtig!) und anschließend nach Wunsch süßen.

Kirschen:

Kirschen mit dem Saft in einem Topf zum kochen bringen.

4 EL Speisestärke in etwas KALTEM Wasser auflösen und nach und nach zu den Kirschen geben, bis sie ausreichend angedickt sind. Diesen Vorgang muss man eventuell wiederholen.

Zubereitungszeit:

1,5 Std.

Labskaus

(á la Martin)

Zutaten:

10 kg	Kartoffeln
10 l	Wasser
3 EL	Salz
10 Ds	Cornedbeef
6-8	mittelgroße Zwiebeln
1 Gl	Gewürzgurken (mit Gurkenwasser)
	Öl
	Salz + Pfeffer
	Muskatnusspulver
60	Eier
	Öl
	Salz + Pfeffer
8 kl Gl	Rote Beete
6 Gl	Gewürzgurken

Tipps:

Achtung, die Cornedbeef-Dosen haben sehr scharfe Kanten - Verletzungsgefahr!

Die Spiegeleier nach und nach Braten und im Backofen warm stellen. Für 60 Eier braucht man ungefähr eine halbe Stunde.

Zubereitungszeit:

Mit Kartoffeln schälen und Kochen sowie Eier braten
3 Std.

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in mittelgroße Stücke schneiden (werden eh gestampft), waschen und mit warmen Leitungswasser und Salz gar kochen (Salzkartoffeln). Abgießen.

Achtung: Das Erhitzen der Wassermenge bis zum eigentlichen Kochen dauert ungefähr eine halbe Stunde.

Zwiebeln schälen und in sehr feine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit dem Cornedbeef nach und nach anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei ein oder zwei Pfannen muss man die Menge aufteilen.

Heiße Kartoffeln stampfen und dabei nach und nach das Cornedbeef und die in Stücke geschnittenen Gurken zugeben und mit stampfen.

Nach Gefühl und Geschmack Gurkenwasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Labskaus braucht eigentlich nicht mehr aufgewärmt werden.

Mit Roter Beete, Gewürzgurken und Spiegeleiern servieren.

Pesto-Nudeln

(so was von vegetarisch)

Zutaten:

2,5 kg	Penne-Nudeln
8 l	Wasser
8 EL	Öl
8 EL	Salz
1,5 kg	frische Champignons
12 EL	Olivenöl
1 kg	Pesto Genovese (Fertigprodukt)
6 B	Saure Sahne oder Schmand, á 200 g
1 TL	Pfeffer
8	frische Tomaten

Serviertipp:

Dazu passt Eisbergsalat und Baguette mit Kräuterbutter. Wer sowohl den Finanz- und Arbeitsaufwand nicht scheut, der serviert typisch italienische Vorspeisen (eingelegte Tomaten, Paprika und Champignons, Oliven aller Art, Schinken und Honigmelone, Salami,...)

Zubereitungszeit:

Ohne Vorspeisen 1 Std.

Zubereitung:

Nudeln:

Warmes Wasser aus der Leitung in einem großen Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen.

Nudeln hinzufügen, sofort umrühren und kochen lassen bis sie gar sind (zwischendurch umrühren).

Das dauert ca. 10–15 Minuten.

Durch ein Sieb abgießen und sofort mit der Soße verrühren.

Soße:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem großen Topf (es kommen später die Nudeln dazu) erhitzen und die Champignons darin goldbraun braten.

Pesto und saure Sahne oder Schmand dazugeben und vermischen.

Die Nudeln in den Topf geben, gut verrühren, nochmals erhitzen und abschmecken.

Bei Bedarf noch etwas Olivenöl zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Mit Tomatenscheiben verzieren.

Chili con carne

(jedes Böhnchen gibt ein Tönchen)

Zutaten:

3 kg	Rinderhackfleisch
	Öl
3 TL	Chilipulver
3 TL	Salz
3 TL	Paprikapulver
3 TL	Zucker
4-5	gr. Zwiebeln (1 kg)
6	grüne Paprikaschoten
6	frische Chilischoten
10	Knoblauchzehen
2,5 l	Brühe (Instand)
4 Ds	Kidney-Bohnen, á 255 g
2 Ds	Chili-Bohnen, á 400 g
5 Ds	geschälte Tomaten, á 240 g
2 P	Tomatenpüree (mark), á 500 g

Serviertipp:

Mit Reis oder Baguette (mit 4 B Schmand) und grünem Salat servieren.

Außerdem viel Flüssigkeit!

Zubereitungszeit:

1,5 Std.

Zubereitung:

Mit etwas Öl das Hackfleisch krümelig anbraten und mit Salz und Paprikapulver würzen.

Zwiebeln schälen und würfeln, Paprikaschoten, Chilischoten und Knoblauchzehen zerkleinern und ebenfalls in Öl andünsten.

Die Brühe und die geschälten Tomaten dazugeben und ca. 15 Min. kochen.

Die Kidney-Bohnen abtropfen lassen und abspülen.

Chili-Bohnen mit der Flüssigkeit verwenden. Hackfleisch, Bohnen, Tomatenpüree und das Gemüse mischen und nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Rezeptvariante:

Etwas einfacher geht es mit Maggi-Fix. Dann einfach nach Packungsanleitung kochen, aber bitte mit einigen Zutaten aus diesem Rezept nach Geschmack „anreichern“.

Ungarisches Gulasch

(deftige Puszta)

Zutaten:

2 kg	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
	Öl
3,5 kg	Gulasch gemischt
2 EL	Salz
2 TL	Pfeffer
3 P	Tomatenpüree (mark), à 500 g
1,5 l	Brühe (Instand)
4 EL	Paprika edelsüß
6 B	saure Sahne
	Speisestärke

Serviertipp:

Dazu passen Kartoffelklöße (nach Packungshinweis zubereiten) und Rotkohl (aus dem Glas), oder Spätzle und grüner Salat

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch hineingeben und anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zufügen und goldgelb werden lassen. Alles gut mischen und weiterbraten, bis die Zwiebeln zerfallen.

Salz und Pfeffer dazugeben und mit Tomatenpüree mischen, die Brühe angießen. Paprikapulver in etwas Wasser einrühren und zum Fleisch geben.

Weitere 1–1,5 Std. schmoren. Fleisch probieren, ob es gar ist.

Die saure Sahne dazugeben.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Soße damit binden und das Gulasch abschmecken.

Zubereitungszeit:

1,5 Std.
+ 1,5 Std. kochen

Rahmschnitzel

(Schlemmertopf für Genießer)

Zutaten:

35-40	dünne Schweineschnitzel
3 TL	Salz
2 TL	Pfeffer
	Öl
750 g	durchwachsener Speck
10	mittelgroße Zwiebeln
4 Ds	Champignons, á 460 g
10 Pk	Rahmbratensoße
12 B	süße Sahne, á 200 g
	Speisestärke

Serviertipp:

Brot, Salzkartoffeln (5 –6 kg) oder Reis und Salat dazu reichen.

Auch ein wenig Gemüse kommt dazu in Frage (grüne Bohnen, Erbsen und Wurzeln, Broccoli).

Zubereitungszeit:

1 Std.
+ 8 Std. marinieren
+ 1 Std. garen

Zubereitung:

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten kurz anbraten.

Die Fleischstücke beiseite stellen und den durchwachsenen Speck und die Zwiebeln würfeln und leicht anbraten.

Champignons abtropfen, dazugeben und durchdünsten.

Alles über die Schnitzel gießen (Auflaufform). Die Bratensoße mit der Sahne verrühren und auch zum Fleisch geben.

Die Auflaufform zudecken und mindestens 8 Std. (z.B. über Nacht) kühl stellen.

Backofen vorheizen (180 Grad) und ca. 1 Std. garen.

Ggf. die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden.

Tipp:

Es geht auch ohne Fleisch anbraten, einlegen und kühl stellen.

Es wird aber nicht ganz so lecker und die Garzeit verlängert sich.

Spanische Reispfanne

(Paella - geht auch vegetarisch)

Zutaten:

2 kg Paella-Reis
oder Oryza Risottoreis
Paellagewürz Cucuma
4 große Zwiebeln
5 Knoblauchzehen

4 kg Hähnchen- oder Putenfleisch,
Kalbs- oder
Schweinegeschnetzeltes,
eine Fleischsorte allein oder
gemischt

8 Paprikaschoten (rot, gelb, grün
gemischt), 5 Tomaten,
8 Auberginen, 8 Zucchini
(oder auch Erbsen, Bohnen, Mais,
Brokkoli, Zuckerschoten- je nach
Saison)
Tiefgefroren oder frisch

4 l Instant-Fleischbrühe oder
Gemüsebrühe, evtl. Pfeffer, Salz
(oder einen Teil ersetzen durch ca. 1
l Weißwein)

Oliveneröl

Zubereitungszeit:

1 Std. Schnibbeln und Vorbereiten
+ 1 Std. garen

Zubereitung:

Das frische Gemüse vorbereiten, Paprika
entkernen, in Streifen schneiden, ebenso
Auberginen, Zucchini und Tomaten

1. Öl in der Pfanne erhitzen, das
feingeschnittene Fleisch anbraten, dann auf
einem Teller beiseite stellen.

2. dann den Reis, die Zwiebeln und den
Knoblauch kurz anrösten, dann das
Paellagewürz dazu, das Fleisch auf dem Reis
verteilen, mit der Instant-Brühe aufgießen,
nicht alle Flüssigkeit auf einmal, da die
verschiedenen Reissorten nicht die gleiche
Flüssigkeitsmenge benötigen, der Original--
Paellareis braucht mehr Flüssigkeit wie der
normale Reis.

3. Dann das vorbereitete Gemüse darauf
verteilen und ca. 20 - 30 Minuten in der
Pfanne garen die Flüssigkeit ab und zu
kontrollieren und evtl. Etwas zugießen.

4. Zum Schluss mit Zitronenschnitzen
garnieren.

Zum Angießen kann auch etwas Weißwein
(trocken) genommen werden.

Das Rezept liest sich zwar kompliziert ist aber
sehr einfach im Grunde ich nutze es auch zur
Resteverwertung.

Wer einen Gastro-Gasgrill mit Pfanne (Bräter)
zur Verfügung hat, kann auch draußen kochen
und ein echtes Event daraus machen.

Noch mehr Ideen

(Entdecke die Möglichkeiten)

Gute Maggi-Knorr-Fix-Gerichte:
(die kann man nehmen, dass ist keine Schande - aber bitte mit etwas Fantasie anreichern)

- Würstchengulasch
- Lasagne
- Ratatouille
- Lachs-Sahne-Gratin
- Bauerntopf
- div. Suppen

Nachtisch:
(denn der passt immer noch)

- Obstsalat
- Quark mit Früchten
- Vla
- Fruchtsuppe
- Banane mit Schokosoße
- Rote-Grütze mit Vanillesoße
- Eis & Co

Grillabend:

Einige Schiffe haben Kohlegrills an Bord.
Am besten aber billige Grills aus dem Baumarkt kaufen (3 Stück für 20 Personen) oder einen großen Gasgrill mitbringen (Gas ist an Bord) und ein leckeres Barbecue an Land organisieren.

Marinierte Steaks, Hamburger, Gemüsespieße, Fischspieße, ...
Baguette, Salate, Kräuterbutter, Tzatziki, ...

Beilagen:
(dazu und nicht daneben)

- Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse
- Butterbohnen (mit und ohne Speck)
- Rotkohl
- Apfel-Wurzel-Rohkost
- Kräuterquark
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
(zum anrühren aus der Packung)
- Pellkartoffeln
- Paprikareis

Hauptgerichte:
(nicht nur für Profis)

- Schinken-Sahne-Tortellini
- Moussaka
- Irish-Stew (mit Hackfleisch)
- Hawaiianischer Feuertopf
(mit Kartoffeln und Früchten)
- Minestrone
- Gyrospfanne
- Schweinegeschnetzeltes
- Hackbraten
- Schnitzel & Co

Nicht geeignet an Bord eines Schiffes:
(wegen langer Wartezeiten)

- Pizza
- Pfannkuchen
- Hähnchenschenkel
- Fischstäbchen
- „Tellergerichte“

Texel

Allgemein:

Die größte der westfriesischen Inseln, Länge 25 km, Breite 9 km, 13000 Einwohner.

Hauptort Den Burg
Weitere Dörfer sind De Koog, Den Hoorn, De Waal, Oudeschild und Oosterend.

Hafen:

Oudeschild,
(z.T. Fischereihafen)

Sanitäreinrichtung: *

Fahrradverleih in 5
Gehminuten erreichbar.

Sehr kleiner Supermarkt (nur
fürs Nötigste).

Bushaltestelle

Insidertipp:

Frischen Fisch kaufen bei
„Albert Blom“ in Oudeschild
(im Ort links).

Vor allem Matjes mit vielen
Zwiebeln... Lekker!

Tipps:

EcoMare
Naturhistorisches Museum mit Seehundstation.
Besucherhit: die Fütterungszeiten mit Erklärungen (11 und 15 Uhr).
Entwicklungsgeschichte der Insel und ihre Bedrohungen.
Außerdem Modell eines Wals, Dünenpark und Vogelpflegestelle.
Tgl. 9-17 Uhr, Eintritt Erw. ca. € 9,-, Jgdl. ca. € 6,25
Im Sommer kommt man direkt mit dem Bus von Oudeschild zum EcoMare (De Koog).
Infos : www.ecomare.nl, Tel: 0031 222 317741

Den Burg
Die größte Ortschaft der Insel lädt ein zum Shopping und bietet vielfältige Restaurationen.
Hier ist auch am Abend immer etwas los. Sehr beliebt ist die Disco „Question“.

Schöner sind aber die Dörfer der Insel. Diese sollte man mit dem Fahrrad erkunden.

Lekker Essen (Fischgerichte) kann man im traditionsreichen Restaurant „Havenzicht“ in Oudeschild.

Vlieland

Allgemein:

Länge 20 km, Breite 2 km,
1150 Einwohner.

Einziger Ort: West-Vlieland
(Denkmalschutz)

Hafen:

Idyllisch am Südstrand und in
den Dünen gelegen
Achtung: Starke Strömungen

Sanitäreinrichtung: ****

Fahrradverleih direkt am
Hafen.

Im 2008 neugestalteten
Hafen gibt es nun einen
kleinen Supermarkt. Hier
kann man das Nötigste
einkaufen, vor allem aber gibt
es dort morgens frische
Brötchen (am besten am Tag
vorher bestellen).

Ein weiterer Supermarkt ist
im Ort (15 Gehminuten).
Einkäufe werden an Bord
geliefert.

Insidertipp:

„Poffertjes essen“ im
Pfannkuchenhaus direkt am
Ortseingang hinter dem
Deichschart rechts (tolle
Terrasse).

Tipps:

Vliehors

Die größte Sandfläche Europas wird auch Sahara
genannt.

Vliehors wird leider als Übungsgebiet für das Militär
genutzt, am Wochenende ist dort aber Ruhe.
Am besten lässt man sich fahren mit dem

Vliehors-Express

Für Gruppen kommt ein umgebauter Militär-LKW mit
Sitzplätzen bis zu 80 Personen und fährt über den
Strand zum Vliehors. Die Exkursion wird durch eine
kleine Wanderung, einen Besuch des „
Strandgutmuseums“, Lagerfeuer und warmen Kakao,
besonders für Jugendliche zu einem Erlebnis.
Auch kurzfristig und am Abend buchbar.
www.vliehorsexpress.nl, Tel.: 0562/451971

Reiten

Vlieland ist vor allem bei Reitern beliebt. Direkt am
Hafen gibt es die Möglichkeit, Islandpferde zu mieten,
bzw. an einer organisierten Gruppentour mitzumachen.

Fahrrad

Ein 26 km langer Rundweg führt um die Insel und zu
den schönsten Plätzen. Infos beim Fahrradverleih
(Fietsenverhuur) am Hafen.

Leuchtturm

Auf einer 40 m hohen Düne wurde 1910 der nur 18 m
hohe Leuchtturm errichtet, der noch heute in Betrieb
ist.

Der Aufstieg lohnt sich und man wird mit einer
fantastischen Aussicht belohnt.

Terschelling

Allgemein:

Länge 28 km
Größe 11000 ha
5000 Einwohner

Hauptort West-Terschelling
Weitere Dörfer sind Midsland,
Lanserum, Hoorn, Oosterend

Hafen:

West-Terschelling
Hier ist immer etwas los, die
Liegeplätze liegen vis-a-vis
des Ortes.

Sanitäreinrichtung: **

Fahrradverleih: Gegenüber
des Fähranlegers am Anfang
der Fußgängerzone

Ein Supermarkt liegt 5
Gehminuten in der
Fußgängerzone.
Bei der Bäckerei „Spaanjer“
kann man schon Vortags
bestellen. Wer dann bezahlt,
kann die Ware auch morgens
am Hintereingang in der
Backstube abholen.

Insidertipp:

Einen „Sundowner“ auf der
Terasse des Strandpavillons
„De Walvis“ trinken.
(oder auch zwei?!)

Tipps:

Brandaris

Der Brandaris ist mit einer Höhe von 54 m der älteste
Lauchtturm des Landes (1594). Das Inselwahrzeichen
kann man nur von außen besichtigen. Im wuchtigen
Turm ist heute eine der modernsten Verkehrszentralen
der Küstenüberwachung untergebracht (hört man beim
Skipper immer im Schiffsfunk).

Die Leuchtsignale sind rund 40 km weit zu sehen.

Schwimmbad

Bei schlechtem Wetter lohnt sich ein Besuch im
Schwimmbad „De Dobe“. Es liegt etwas außerhalb und
ist zu Fuß in ca. 20 Minuten zu erreichen. Freitags ist
von 19-21 Uhr Discoschwimmen—Eintritt 3,50 p.P.
Ansonsten Gruppen ab 10 Personen: € 4,70
(Sportlaan 1, 0031562/442257, www.dobe.nl)

Wanderung „Noordvaarder“

Das Naturschutzgebiet, das sich im Westen der Insel
befindet, bietet Wald, Dünen, Wattenmeer, Brutplatz für
Vögel. Auskunft beim VVV (gegenüber des Fähranlegers
oder www.vvv-tereschelling.org).

Stadtgeländespiel

Bitte nicht machen! Durch die Lage des Hafens in
unmittelbarer Stadtnähe kommen viele Gruppen auf
diese Idee. Die Geschäftsinhaber sind dementsprechend
davon genervt.

Lieber ab zum Strand und einen
Sandburgenbauwettbewerb machen—
das macht mehr Spaß.

Ameland

Allgemein

Größe 6000ha
3200 Einwohner

Hauptort Nes
Weitere Dörfer sind Hollum,
Buren, Ballum

Hafen

Etwas außerhalb von Nes
gelegen—gemeinschaftlicher
Yacht-, Fähr- und
Seglerhafen

Sanitäreinrichtung: ****

Fahrradverleih direkt am
Hafengebäude

Ein großer Supermarkt liegt in
unmittelbarer Nähe zum
Hafen (5 Minuten) am
Ortseingang von Nes
Hier empfiehlt es sich,
ausreichend Proviant zu
bunkern, vor allem, wenn die
weitere Route Richtung
Schiermonnikoog führt.

Insidertipp:

Auf den riesigen
Abenteuerspielplatz in der
Nähe des Schwimmbades
gehen. Hier toben sich auch
Jugendliche aus. Achtung,
bei der Seilbahn, hier gibt es
oft nasse Füße.

Nes

Zahlreiche Restaurants und Geschäfte verleihen dem
Dorf einen kleinstädtischen Charakter. Alte
Kommandeurshäuser wurden restauriert, Tante-Emma
verwandeln sich in Boutiquen. Einfach mal Bummeln
gehen!

Natuurcentrum

Gezeigt wird die geologische Entwicklungsgeschichte,
außerdem gibt es Informationen zum Wattenmeer. Im
Meerwasseraquarium schwimmen Nordseefische
(Eintritt Schüler ca. € 4,25, Nes, Strandweg 28)
www.amelandermusea.nl

Leuchtturm

Wer die 235 Stufen bis zur 58m hohen Plattform des
weithin sichtbaren Leuchtturms (erbaut 1880) erreicht
hat, wird mit einer herrlichen Aussicht belohnt.

Baden

Am Nordseestrand von Nes gibt es einen bewachten
Abschnitt. Ungefähr 30 Gehminuten vom Hafen
entfernt.

Schwimmbad

Das subtropische Schwimmbad „Aqua Plaza“ hat u.a.
eine 120m lange Wasserrutsche (Nes, Molenweg 18,
wechselnde Öffnungszeiten, Tel. 0031519/542900—
man spricht deutsch)

Nescafé

Typisch holländisches eetcafé, immer gut besucht.
Mitten im Ort Nes

Pannekoekhuis

Das Pfannkuchenhaus beim Leuchtturm ist eine
Institution. Sage und schreibe 250 Variationen gibt es
dort.

Schiermonnikoog

Allgemein

Größe 40 km²
1000 Einwohner

Einziger Ort:
Schiermonnikoog

Hafen

Letzter Tidehafen der Niederlande, d.h. er fällt bei Ebbe trocken. Klein und idyllisch, zusammen mit dem Yachthafen.

Sanitäreinrichtung: **
(Absolut kultig: Die Duschen und Toiletten sind in Bauwagen untergebracht)

Ein kleiner Supermarkt ist im Ort (15 Gehminuten). Einkäufe werden an Bord geliefert.

Fahrradverleih

Am Ortseingang beim VVV rechts abbiegen, nach 50 m links

Insidertipp

Erlebe Ruhe und Gelassenheit zu Fuß oder per Rad.

Schiermonnikoog ist autofrei und eine einzige Überraschung. Ein buntes Disco- und Kulturleben sucht man vergeblich. Viel Natur, sauberes Wasser, einsame Sandstrände, freundliche Menschen und Ruhe—das zeichnet diese Insel aus.

Die Dünen sind hoch und alt, die Landschaft mit ihren Wäldern und Wiesen ist abwechslungsreich, ihre Strände gehören zu den breitesten Europas. Rad- und Wanderwege durchkreuzen das Eiland, auf dem praktisch alles unter Naturschutz steht.

Spätestens auf dieser Insel beginnt der Urlaub—auch für Jugendliche, die oftmals sehr erstaunt über die Ruhe, Einsamkeit und Gelassenheit sind.

Besonders nach einer Nacht auf dem Watt („Trockenfallen“) erscheint Schiermonnikoog wie eine andere Welt.

Baden

Der Strand und das Wasser zeichnen sich durch besondere Sauberkeit aus. Baden ist überall erlaubt, ein bewachter Abschnitt befindet sich am Ende des Prins-Bernhard-Weges.

Strand-Express

Ein Trecker mit Personenanhänger tuckert am Nordseestrand entlang zur Ostspitze Balg. Wer will, kann bei schönem Wetter den kilometerlangen Weg am Strand zu Fuß wieder zum Ort zurückgehen. Karten gibt es beim VVV. (www.vvvschiermonnikoog.nl)

Ijsselmeer

DAS IJSSELMEER

Allgemein

Habt Ihr z.B. vor, vom Wattenmeer ausgehend über das Ijsselmeer nach Enkhuizen zu segeln, solltet Ihr mit den Jugendlichen einen Tag im Zuiderzeemuseum verbringen; es wird sich sicherlich lohnen. Für mehr technisch orientierte Menschen ist dann wahrscheinlich das Stoommachine-museum (Dampfmaschinen) in Medemblik eine interessante Anlaufstelle. Auf dem Weg dorthin fährt man beim Verlassen des Wattenmeers durch die Schleuse bei Cornwerderzand, was sicherlich für den einen oder anderen eine neue Erfahrung sein wird.

Naturgebiete

Das Wasser des Ijsselmeers, früher ebenfalls Salzwasser, wurde durch den Bau des Abschlußdeiches 1932 langsam aber sicher zum Süßwasser. Im Gegensatz zur offenen Nordsee, gibt es im Ijsselmeer keine Gezeiten, der Wasserspiegel verändert sich also beinahe überhaupt nicht. So konnten auch interessante Naturgebiete entstehen wie zum Beispiel De Oostvaardersplassen. Dieses morastige Gebiet, gelegen zwischen Muiden und Lelystad, hat sich ohne großes Einmischen des Menschen zu einem der wichtigsten Naturgebiete der Niederlande entwickeln können. Im trockeneren Teil dieses Gebietes werden Edelhirsche, Urrinder und Pferde gehalten. Vogelfreunde können in der Makkumer Gegend das Vogelreservat 'Greid Hoek' besuchen. Wanderungen oder Ausflüge sind möglich, allerdings nur mit Begleitung.

Insidertipp

Schwimmen im Ijsselmeer ist ziemlich ungefährlich, da wenig Strömung vorhanden. Leider gibt es bei großer Hitze viele Fliegen.

Städte am Ijsselmeer (Ost)

Sanitäreinrichtungen

Makkum: * (m), *** (w)

Workum: -

Stavoren: ****

Lemmer: ?

Lelystad: -

Insidertipp

Bei Museen, Schwimmbädern und der Batavia-Werft immer behaupten, man sei mit einer Schulklasse unterwegs. Sonst gibt es keine guten (manchmal auch gar keine) Vergünstigungen und Rabatte

Makkum

Ein Supermarkt, ein Bäcker, langer Holzsteg, idealer Hafen für den letzten Abend, wenn Endziel der Reise Harlingen ist.

Workum

Gemütlicher, sehr kleiner Hafen am Ende eines langen Kanals. Liegeplätze sehr begrenzt. Der Ort liegt 10 Gehminuten entfernt (Supermarkt).

Stavoren

Einer der großen Abfahrtshäfen der niederländischen Segelflotte. Viel Platz für Schiffe, Bäcker und (sehr kleiner) Supermarkt in Sichtnähe.

Lemmer

Durch die Lage in der Ostbucht schlechter zu erreichen. Aber:

Hier tobt das Leben entlang des Stadtkanals. Kneipen, Boutiquen und Geschäfte laden zum Bummeln ein. Große Supermärkte (u.a. Aldi) fast direkt am Anleger. Viele Deutsche Urlauber.

Lelystad

Stadt im neugeschaffenen Flevoland und am „Reißbrett“ geplant (5m unter dem Meeresspiegel). Keine Einkaufsmöglichkeiten, aber am Hafen ein großes Outlet-Einkaufszentrum—doch bitte nicht zu viel erwarten, es ist immer noch teuer.

Ein Muss in Lelystad (und der einzige Grund dort hinzusegeln) ist die BATAVIA-WERFT. Die fast 60m lange Batavia, die während ihrer ersten Reise vor der Küste Westaustraliens sank, wurde rekonstruiert. Zur Zeit wird an dem Admiralitätsschiff „Zeven Provinciën“ aus dem Jahr 1665 gearbeitet.

Auf der Bataviawerft eine Führung für die eigene Gruppe bestellen. Ehrenamtliche Mitarbeiter machen das ganz toll
(Tgl. 10-17 Uhr, Eintritt ca. 8,-, www.bataviawerf.nl)
Tel.: 0031 320 261409

Städte am Ijsselmeer (West)

Sanitäreinrichtungen

Medemblik: **

Medemblik

Der älteste Ort Westfrieslands (aus dem 10. Jh.) begrüßt von See her mit dem Schloss Radboud (1288). Die Burg wurde im 18. Jh. restauriert und ist heute ein Kulturzentrum.

Ein kleiner Supermarkt liegt in der Hauptstraße, ein größerer ist sehr weit entfernt. Die Bäckerei befindet sich direkt am Anfang der Einkaufsstraße (links). Frühstücksbrötchen am besten bestellen.

In etwas 25 Gehminuten Entfernung liegt der „Bungalowpark Zuiderzee“. Hier gibt es ein Schwimmbad mit 50m Rutsche, das nach vorheriger Anmeldung i.d.R. auch mit einer Gruppe zu besuchen ist.

(0031227/542345; www.zuiderzee-recreatie.nl)

Enkhuizen: -

Enkhuizen

Enkhuizen besitzt viele monumentale Gebäude, wie z.B.: der Drommedaris, das Waag-Gebäude und das Rathaus. Aus den damaligen goldenen Zeiten sind noch einige wichtige Lagerhäuser der Ost-Indischen Kompanie erhalten geblieben. Enkhuizen besaß einst eine große Fischereiflotte und auch heute noch wird täglich frischer Fisch gefangen. Momentan hat Enkhuizen den lebhaftesten Hafen des Ijsselmeers. Der Hafen für große Segelschiffe ist neu und liegt leider etwas entfernt von der Stadt. Einkäufe können im Ort getätigt werden (auch bei Aldi), ansonsten lädt die Stadt einfach zum Shoppen ein.

Insidertipp

Im Fischimbiss gegenüber des alten Bahnhofs (direkt am Hafen) gebackenen Kibbeling und Patat Spezial essen.

Im Zuiderzeemuseum ist das Freilichtmuseum für Jugendliche ausreichend (das Innenmuseum ist für Erwachsene interessanter)

Zuiderzeemuseum, Enkhuizen

Das Museum besteht aus 134 Wohnungen, Geschäften und Arbeitsplätzen, die ursprünglich aus Orten rundum die Zuiderzee stammen. Man kann hier Demonstrationen beiwohnen, die zeigen, wie Segel gemacht wurden oder wie Fisch geräuchert wurde. In den Innenräumen können verschiedene Ausstellungen besichtigt werden. Selbst ansonsten eher uninteressierte Jugendliche sind immer wieder begeistert

Direkt am Anleger kann man auf die Fähre steigen und wird erst zur Kasse und anschließend in das Museum gefahren.

Achtung auch hier: Immer als Schulklasse Karten kaufen! (ab € 7,00 p.P.; www.zuiderzeemuseum.nl, 0031228/35111)

Markermeer

Durch einen Damm kommt man bei Lelystadt oder Enkhuizen in den südlichen Teil der alten Zuiderzee, dem Markermeer.

Hier liegen vor allem am westlichen Ufer wunderschöne alte Hafenstädte.

Hoorn

Stattliche Kaufmannshäuser, Lagerhäuser und die Haupttürme erinnern noch an die Periode des 16. und 17. Jahrhunderts, als Schiffe aus Hoorn über die Weltmeere segelten und Handel trieben mit Völkern von Kap Hoorn bis zum Kap der guten Hoffnung. Man kann den Geist dieser Zeit vor allen Dingen noch im alten Hafenteil deutlich spüren. Wagt man einen Blick über die Schultern der 'scheepjongens van Bontekoe', schaut man über den Hafen hinweg Richtung Ijsselmeer.

Hoorn hat die größte Fußgängerzone in der Gegend, das Shoppen ist hier verpflichtend. Auch einen Supermarkt gibt es hier, man muss die Einkäufe allerdings ein ganzes Stück schleppen.

Edam

Edam ist eines der besterhaltenen Dörfchen der ehemaligen Zuiderzee. Die wunderschönen Giebel, Plätze, Brücken und Grachten bestätigen diese Aussage.

Der Kaasmarkt (Käsemarkt)

In Edam wird eine alte Tradition, nämlich die des 'kaasmarktes', ehrenhaft aufrecht erhalten. In der Hauptsaison kann man hier noch wöchentlich die alte Prozedur bestaunen, wie der Käse mit Schiff oder Pferdewagen zum Marktplatz gebracht wurde. Die hier ausgestellten Käsesorten werden dann von den Händlern begutachtet. Die Käseträger, erkennbar an ihrer weißen Kleidung und den Strohhüten, transportieren die Käseräder auf einer Trage zur Waagschale. Jetzt beginnt das Bieten, und zwar immer noch mit dem alten Ritual 'handje klap'. Nach dem Kauf werden die Käse verladen und zu den jeweiligen Lagerhäusern gebracht.

Volendam

Mit Stolz tragen in diesem kleinen Ort die Fischer noch ihre Pluderhosen und die Frauen ihre gestreiften Schürzen. Sehr romantisch und—typisch holländisch.

Markermeer

Marken

In Marken war man wegen Überschwemmungsgefahr gezwungen, viele Häuser auf Pfählen oder Anhöhen zu bauen. Nachdem die Zuiderzee 1932 eingedeicht worden war, war die Bedrohung vorbei und man verband 1957 die ehemalige Insel durch einen Deich mit dem Festland. Allerdings bedeutete die Eindeichung zugleich auch das Ende der Fischerei, die bis zu diesem Zeitpunkt der wichtigste Einkommenszweig für die Bewohner von Marken gewesen war.

Heute ist es ein Museumsdorf mit hübschen Holzhäusern in grün. Hier sieht man, wie die Holländer in vergangener Zeit gelebt haben.

Segelschiffe können anlegen, aber leider nicht übernachten.

Marker Museum

Das Museum wurde in einem Räucherhaus gegründet. Eines der verschiedenen Häuser ist so eingerichtet, wie es einst eine Marker Fischerfamilie bis 1932 bewohnt hatte. In den anderen Häuschen werden Geschichte, Trachten und Malereien Markens ausgestellt.

Adresse: Kerkbuurt 44, Tel.: 0229-561904.

Öffnungszeiten: Von Ostern bis zum 31. Okt. ,

Mo bis Sa von 10.00-17.00 Uhr

Monnickendam

Die Innenstadt von Monnickendam besitzt viele monumentale Bauten aus dem 17. und 18.

Jahrhundert. Oben auf dem Rathausgiebel befindet sich das Symbol der Stadt, ein Mönch. Auch wenn das Städtchen nie einen echten Fischereihafen besessen hat, fanden trotzdem Fischversteigerungen statt und auch Fischverarbeitungsbetriebe, wo z.B. Anchovis gesalzen werden, haben sich hier angesiedelt. Momentan sind noch einige Aalräuchereien gratis zu besichtigen.

Insidertipp

Von Voldendam aus kann man auch mit der Fähre nach Marken fahren.

Markermeer

Muiden

Muiderslot

Vor langer Zeit war Muiden der Vorhafen von Utrecht gewesen. In dem Städtchen findet man heute noch überall alte Kasematten (Bunker), die einst ein Teil der 'Stelling van Amsterdam' waren. Die Festungsinsel Pampus gehörte übrigens auch dazu.

Vor mehr als 700 Jahren ließ Graf Floris de V das Muiderschloß bauen. In diesem gut erhaltenen Schoß mit seinen Ecktürmen, dem Wassergraben und der Zugbrücke, kehrte einst der berühmte Dichter P.C. Hooft ein.

Das Schloßchen ist heute noch mit Möbeln, Gemälden und Waffen ausgestattet, die aus längst vergangenen Zeiten stammen.

Adresse: Herengracht 1, 1398 AA Muiden,

Tel.: 0294-261325.

Geöffnet: 1. April bis 30. Sept., von Mo bis Fr 10.17 Uhr.

Pampus

Pampus war ursprünglich eine Untiefe in der Zuiderzee auf der Höhe Muidens, die den Zugang nach Amsterdam mehr oder weniger blockierte. Viele Schiffe liefen hier vor Pampus bei Ebbe auf Grund. Ende des 19. Jahrhunderts baute man die Festung Pampus auf diese Untiefe; sie war dann Teil der Stellung von Amsterdam. Es entstand ein Ring von 38 Festungen, nur zum Schutz für die Hauptstadt. Die Insel Pampus ist 200m lang und 125m breit und kann bei voller Besetzung 200 Mann beherbergen.

Das Fort schien allerdings schnell zu veraltern und wurde deshalb auch bald seinem Schicksal überlassen. 1990 dann, kaufte die Stiftung Pampus die Insel und machte sie für die interessierte Öffentlichkeit zugänglich.

Informationen: VVV, Muiden, Tel.: 0294-261389

oder Stichting Pampus, Tel.: 0294-262326

Öffnungszeiten :täglich von 10-17 Uhr.

Führungen nach Absprache,

Besuch kann aber auch ohne Führung stattfinden.

Insidertipp

Anschließend geschützt unter Land eine Nacht vor Anker verbringen.

Amsterdam

Anne Frank Haus

In einem Versteck in den besetzten Niederlanden schrieb sie ihr weltberühmtes Tagebuch.

Besichtigen sie Anne Franks Versteck, das Museum ist täglich geöffnet.

Prinsengracht 263-267
Schüler: € 4,50
www.annefrank.org

Über Amsterdam gibt es viel zu sagen.

Diese tolle Stadt ist vielfältig, bunt und voller Leben.

Allerdings sei an dieser Stelle gewarnt:

Es empfiehlt sich genau darüber nachzudenken, mit einer Jugendgruppe nach Amsterdam zu fahren.

⇒ es dauert sehr lange (Schleusen und Brücken) und man muss den selben Weg zurück

⇒ Die Liegeplätze befinden sich überhaupt nicht idyllisch hinter dem Hauptbahnhof

⇒ Einer verantwortungsvollen Aufsichtspflicht kann nicht in jedem Fall entsprochen werden

Insidertipp

Wer dennoch Amsterdam besucht, sollte sie sich von einem Guide zeigen lassen. Wir empfehlen:

Arti & Tulipani
Schelderstraat 12
1078 GK Amsterdam
Tel.: 0031 20 4713133

Aber damit hier kein falscher Eindruck entsteht:

Amsterdam ist eine Reise wert—und zwar eine Eigene mit viel Zeit vor Ort. Das aber geht nicht, außer man nutzt sein Segelschiff ein paar Tage als reines Wohnschiff.

Aber das wäre doch schade, oder?

Kleine Segelkunde

Segelbegriffe

Steuerbord	rechts, wenn man mit dem Rücken zum Skipper des Schiffes steht
Backbord	links,
Luv	die windzugewandte Seite
Lee	die windabgewandte Seite
Abfallen	das Schiff aus dem Wind drehen
Anluven	das Schiff zum Wind drehen
Im Wind	der Wind kommt genau von vorne
Halber Wind	der Wind bläst quer zum Schiff
Raumer Wind	der Wind kommt schräg von hinten
Vor dem Wind	der Wind kommt genau von hinten
Ablandiger Wind	der Wind bläst vom Land aufs Wasser
Auflandiger Wind	der Wind bläst vom Wasser aufs Land
Klüver	erstes Segel von vorne (manchmal Innen- und Außenklüver)
Fock	erstes Segel (von vorn) an Deck
Schonersegel	vor allem bei einem Dreimaster vorhanden—am ersten Mast
Großsegel	größtes Segel
Besan	am zweiten oder dritten Mast
Mast	kennt wohl jeder
Baum	Holzbalken, an dem das Segel unten befestigt ist
Gaffel	Holzbalken, an dem das Segel oben befestigt ist
Fall	an diesen Seilen werden die Segel hochgezogen
Niederholer	an diesen Seilen zieht man die Segel runter (Fock und Klüver)
Kranlijn	darin hängt der Baum, wenn das Segel nicht gesetzt ist (auf deutsch: Bullstander)

Kleine Segelkunde

Segel setzen

Während des Segelsetzens, kann das `Flappen der Segel` vermieden werden, indem jemand die Schot festhält. Abhilfe kann auch geschaffen werden, wenn der Steuermann das Schiff so manövriert, dass das Segel auf einer Seite bleibt. Beim Setzen der Fock ist eine gute Zusammenarbeit zwischen den Matrosen und dem Steuermann nötig. Sobald die Fock gesetzt und das Fall belegt ist, wird die Fockschot so angezogen, dass hin und her schlagen des Segels vermieden wird. Auch hier muss das Segel mit der Fockfall am Wind flachgezogen werden. Es ist sehr wichtig, dass die Fallen stets an einem festen Platz belegt werden.

Der Klüver

Der Klüver ist ein wichtiges Beisegel. Es ist dreieckig und wird vor der Fock, am Klüverbaum oder Bugspriet gesetzt. Das Setzen und Streichen geschieht vorzugsweise an der Leeseite der Fock. Hierdurch wird verhindert, dass der Klüver womöglich im Wasser landet. Vor allem mit raumen Wind ist der Klüver sehr effektiv, weil so die aufgetretene Luvneigung korrigiert wird. Außerdem kann mehr Segeloberfläche auf einem Raumkurs vertragen werden.

Segel einholen

Genau wie beim Setzen wird auch beim Einholen der Segel das Schiff mit dem Bug in den Wind gelegt. Die Fallen werden i.d.R. vom Matrosen vorbereitet und so hingelegt, dass sie, nachdem sie losgemacht wurden, leicht auslaufen können. Nachdem die Kraanleine (holländisch) des Großsegels durchgesetzt ist, kann man die Segel aufs Deck fallen lassen. Die Beisegel werden direkt zusammengefaltet, sodass der Steuermann weiterhin gute Sicht hat. Die Vorsegel werden am Klüverbaum oder Bugspriet mit einem Schlupfknoten befestigt, um schließlich das Großsegel in großen Falten zusammenzulegen. Falls nötig werden die Segel abgedeckt und nochmals kontrolliert.

Kleine Segelkunde

Das Wenden

Wenn ein Plattbodenschiff wendet, müssen auch die Schwerter bedient werden. Geht das eine an der Leeseite nach unten, muss es an der Luvseite nach oben gehen. Beim Kreuzen gegen den Wind muss beim Wenden darauf geachtet werden, dass man nicht zu viel Höhe verliert.

Die Reihenfolge der Handlungen:

- ⇒ Um gut wenden zu können, muss man hoch am Wind und mit genug Geschwindigkeit fahren.
- ⇒ Gleichzeitig mit dem Auffieren der Fockschot wird die Ruderpinne nach luv gedrückt, sodass das Schiff in den Wind kommt.
- ⇒ Liegt der Bug des Schiffes beinahe gerade im Wind wird die Fockschot wieder fest/ stramm. Anschließend liegt die Fock *bak* und sorgt dafür, dass der Bug noch mehr umgestellt wird. Zur gleichen Zeit werden die Bakstagen (holländisch) an der Luvseite fest und an der Leeseite los gemacht. Die Bakstaag auf der Luvseite muss dann schon straff sein, da der Wind ins Segel kommt.
- ⇒ Die Fock darf nicht länger als nötig *bak* gehalten werden, da dies dann bremsend wirkt. Bevor das Schiff zu weit drehen kann, wird die Fockschot auf der Luvseite losgemacht und auf der anderen Seite angeholt und festgemacht.
- ⇒ Erst wenn es nach lee gefallen ist und die Großschot zur anderen Seite gleitet, wird es nach luv hin hochgezogen.

Manöver

Wenden	mit dem Bug durch den Wind
Halsen	mit dem Heck durch den Wind
Kreuzen	gegen den Wind fahren (Zickzack-Kurs)

Kleine Segelkunde

Taue und Knoten

Das Handhaben und Pflegen des Taus will gut gelernt sein und ist deshalb auch eines der ersten Dinge, die ein Segler beherrschen muss. Die Leinen sind ein vitaler Bestandteil eines Schiffes und müssen daher gut in Ordnung gehalten werden. Sorge darum immer dafür, dass Taue und Leinen nicht an scharfen Gegenständen oder Kanten entlangschaben. Wenn sie nämlich zerfransen oder sogar reißen, ist es gut zu wissen, wie man solche Schäden reparieren kann. Die beiden Enden kann man verbinden, indem man sie ineinander dreht, oder aber indem man eine Takelage anbringt, um Aufribbeln vorzubeugen. Es ist also wichtig zu wissen, wie man Knoten macht, die gut halten und einfach und schnell wieder zu lösen sind.

Tauwerk

Taue auf einem Boot werden hauptsächlich für die Takelagen und Halteleinen gebraucht. Sorte und Dicke des Taus hängen ganz von seiner Verwendung ab. Früher machte man Taue aus Hanf, Manilahanf oder Baumwolle, heutzutage sind eher die synthetischen Fasern, die immer stärker im Kommen sind. Kunstfasertaue sind sehr langlebig, haben jedoch den Nachteil, dass traditionelle Knoten und Steke wegen der glatten Oberfläche schneller aufgehen als bei natürlichen Fasern. Jedes Tau ist aus langen Fasern gefertigt, die dann zu Fäden gesponnen und zum Schluss zu Strängen gedreht werden. Diese Stränge können auf verschiedene Weise und mit unterschiedlichen Dicken hergestellt werden, sodass man am Ende allerlei Sorten Tau zur Verfügung hat. Die meist verbreitete Form ist das geflochtene und auch das geschlagene Tau. Geflochtene Taue sind sehr strapazierfähig; sie können deshalb gut für z.B. Schoten benutzt werden. Geschlagene Taue bestehen aus drei Strängen und werden oft als Halteleinen gebraucht.

Kleine Segelkunde

BORDREGELN

- ⇒ An Bord trägt der Skipper und seine Begleiter die Verantwortung für seine Gäste. Bei dem Kommando *'alle Mann an Deck'* müssen daher auch alle Leute an Bord Folge leisten und weitere `Befehle` des Skippers ausführen; das gilt auch für diejenigen, die sich im Aufenthaltsraum befinden.
- ⇒ Die Hafenuhr beginnt um 22.30 Uhr. Danach ist Lärm an Deck nicht mehr gestattet.
- ⇒ Die Kajüte des Skippers befindet sich meistens hinten im Schiff.
- ⇒ Das Von- und An Bordgehen findet über das Vordeck statt, sodass die Privatsphäre des Skippers nicht gestört wird.
- ⇒ Nicht vom Land aus auf das Schiff springen sondern steigen, so dass die Gäste nicht ständig aufgeschreckt werden, die sich unter Deck aufhalten.
- ⇒ Probiere mit Wasser sparsam umzugehen, da nicht überall Wasser aufgefüllt werden kann. Und jeder kann sich vorstellen, wie unangenehm ein leerer Wassertank ist.
- ⇒ Indem man auch sparsam mit dem Licht ist, braucht der Generator nicht so lange eingeschaltet zu sein, wodurch automatisch auch weniger Geräuschbelastung entsteht.
- ⇒ Achte darauf, behilflich zu sein und respektiere jedermanns Eigentum.
- ⇒ Denke und handele umweltbewusst, sowohl an Bord als auch an Land.
- ⇒ Gönn jedem die nötige Nachtruhe und nehme sie selbst auch.
- ⇒ Lasse Dich nie auf provozierendes Geschwätz ein. Solches einfach nicht beachten und ganz ruhig an Bord gehen.
- ⇒ In den Schlafräumen herrscht Rauchverbot.