

Entwurf – noch in Arbeit!!!

Verpflegung Wochenendtörn

Wochenendtörns werden in der Regel von Erwachsenengruppen gefahren. Ohne Catering kann man eine ganze Menge Geld sparen. Eigentlich ist es ganz einfach, sich bei einem Wochenende zu versorgen.

Freitagabend kalt: Jeder bringt was mit und man macht daraus ein nettes Büffett, dazu eventuell eine Suppe.

Freitagabend warm: Lasagne von Ihrem Metzger mitbringen, ab in den Backofen, Salat anmachen, servieren, essen. Am Heimatliegeplatz haben alle Schiffe Landstrom und der Backofen geht.

Samstagmorgen: Brötchen aus dem Supermarkt (Bäcker? Gibt es fast keine mehr!), dazu die mitgebrachte und hausgemachte Marmelade. Die von anderen schmeckt übrigens meist besser. Butter, Wurst und Käse kommen noch aus der mitgebrachten Kühlbox.

Samstagmittag: Auf dem Törn gibt es (witterungsabhängig) Suppe oder einen Eintopf mit belegten Broten und Obst. Das Brot ist noch vom heimischen Bäcker, Wurst und Käse ebenfalls.

Samstagabend: Jetzt wird gekocht. Es gibt Steaks, das Tier kann früher gegrunzt oder gemuht haben, ist letztlich eine Preisfrage. Nur, wie mache ich das auf dem Schiff? Manche Schiffe haben natürlich einen Grill, aber das ist wetterabhängig. Unabhängig ist auf jeden Fall die Bordküche. Also gibt es Steak russisch mit Salaten. Über den grünen Salat schweigt der Autor, das machen andere besser und er interessiert sich auch nicht wirklich dafür.

Sonntagmorgen: Jetzt können Sie nicht mehr einkaufen, also gibt es mitgebrachtes Brot oder Brötchen zum Aufbacken. Nicht jedes Schiff ist mit seinem Backofen wirklich autonom, braucht also u.U. Landstrom. Worst Case: Schiff hat zwar einen Generator, der ist aber kaputt (machen die gerne am Wochenende – das entspricht Ihrer Heizung im Winter...) und es gibt keinen Landstrom. Nicht verzagen, bei milder Hitze kann man auch in der Pfanne mit Deckel aufbacken. Den Rest siehe Samstagmorgen.

Sonntagmittag: siehe Samstagmittag

Sonntagabend: Jetzt herrscht immer Aufbruchstimmung. Entweder Sie bereiten unterwegs noch was kleines vor oder Sie gehen essen. Fischbuden in Holland, das muss eigentlich sein. Fragen Sie den Skipper, der weiß, wo es schmeckt. Da Ihr Endhafen bekannt ist, können wir auch helfen.

Vorbereiten und einfrieren: macht immer Sinn. In einer vollen Kühlbox bleiben Ihre Gerichte bis zu 48 Stunden gefroren oder zumindest an der 0°- Grenze. Auf dem Transport oder während des Tages kann man die Box in Schlafsäcke einpacken.

Getränke: Können Sie aus D mitbringen, bei Lidl in Lemmer (Stand Saison 2006) gibt es Dosenbier und Mineralwasser ohne Pfand. Bei Aldi auch. Pfandflaschen kann man den Matrosen schenken, die freuen sich darüber...

Rezepte

Steak russisch

- Schweinenackensteak, Schweinefilet, Rumpstek oder Rinderfilet (ganz nach Geldbeutel) kurz und kräftig in der Pfanne anbraten
- Auf das heiße Backblech legen und mit einer dünnen Schicht Preiselbeeren bestreichen, darauf dann Sahnemeerrettich aus der Tube (geht leichter als aus dem Glas)
- Je nach Wunsch 10 – 20 Minuten im auf 120 Grad vorgewärmten Backofen fertig garen
- Als Variante können auf das Fleisch auch schön braun gedünstet Zwiebeln, dann ist es eben schwäbisch-russisch
- Fleisch erst nach dem anbraten salzen

Kartoffelsalat nach Klara & Scharr

- Beste Sakatkartoffeln (z.B. Sieglinde) am Vorabend kochen und heiß schälen
- Erst dann schneiden, wenn sie richtig abgekühlt sind
- Zwiebeln anschmelzen, kurz bevor sie braun werden
- Eine äußerst kräftige Fleischbrühe zubereiten (mit Brühwürfel oder bodenständig)
- Zwiebel in die Brühe, Essig und Pfeffer dazu
- Wieviel Brühe in welcher Stärke, das kann man nicht aufschreiben. Jedenfalls gilt der schwäbische Spruch: „Soichnaß“ darf er sein, aber nicht „furztrocken“.
- Über Nacht, mindestens aber mehrere Stunden ziehen lassen
- Vor dem Anrichten werden sie sich u.U. wundern, wo die ganze Brühe geblieben ist. Macht nix, einfach Wasser dazu sowie gutes Öl und mit Maggi, Salz und Pfeffer nochmal nachwürzen

Nudelsalat – kann jeder, hier trotzdem unser Grundrezept

Am liebsten nehmen wir Hörnli oder sowas ähnliches, kleingeschnittene Spaghetti geht auch, Bandnudeln sehen nicht schön aus. Am besten haben uns die Gabelspaghetti von Birkel gefallen, aber die scheint es nicht mehr zu geben. Die Sauce besteht aus Creme Fraiche, Joghurt, Öl, Essig. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, getrockneten Salatkräuter, eventuell Dill und als Geschmacksproduzent Worcestersauce, Maggi oder ähnliches. Zutaten sind neben den Nudeln Erbsen aus der Dose (der Autor hat bei Erbsen eine Macke, frische mag er gar nicht mehr). Würziger Käse in kleine Würfel geschnitten bringt so den „Bumms“ rein, Ananas klein gewürfelt macht natürlich ein bißchen süß, Speck eben deftig. Gurkenstückchen machen das ganze „frisch“.