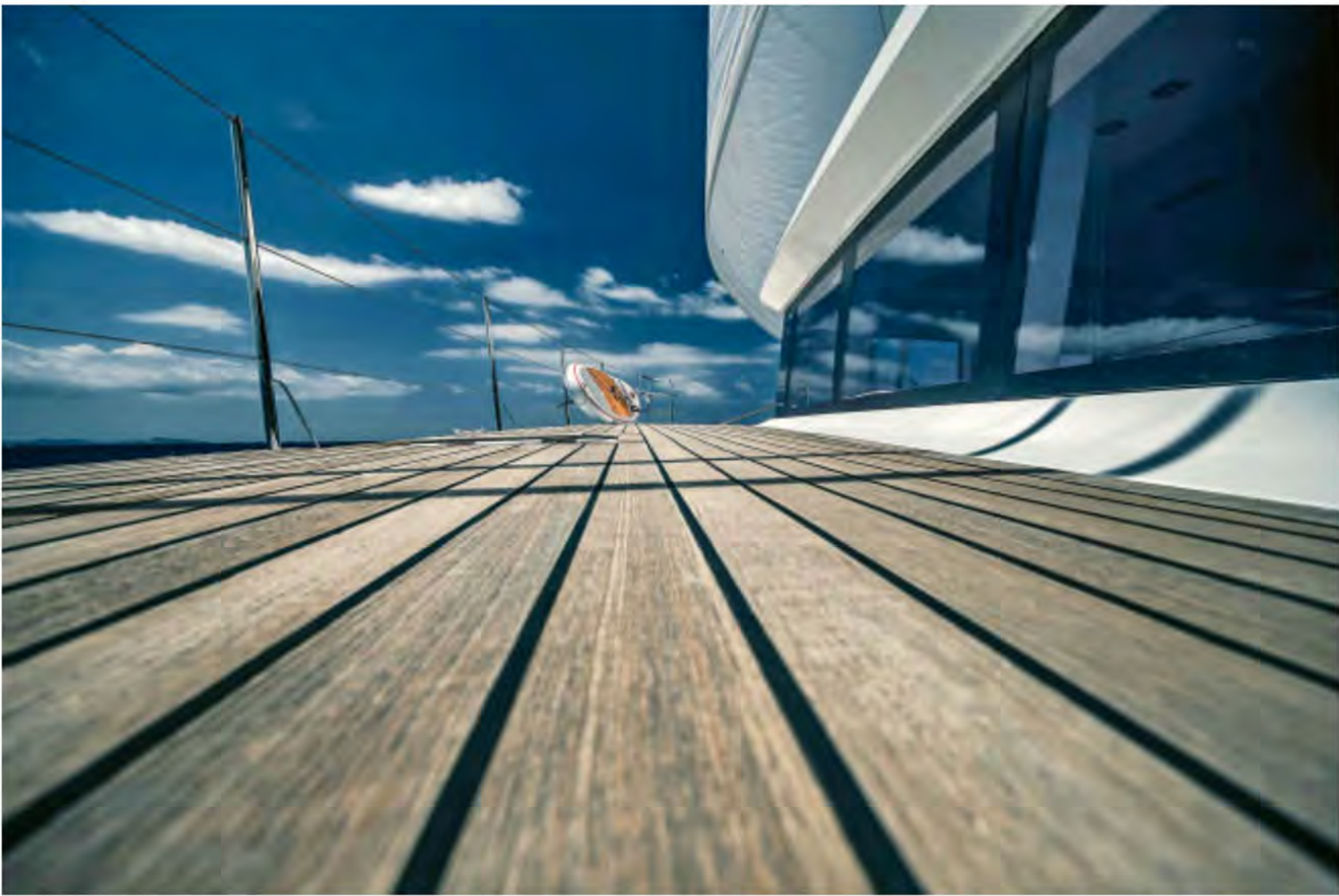




Hauptgang mit Seegang: Auf dem Teakdeck der „Acropal 5“ (oben) wird es nie zu heiß, darüber bläht sich der Parasailor (links unten), nur mit Segeln ist die „Kairos“ (rechts, groß) im Mittelmeer unterwegs, die „Blue Deer“ ankert auch mal im Hafen von Ponza (Mitte unten). Fotos Goetz

Unser täglich Boot

Früher gab es Essen an Bord, um gut anzukommen. Heute chartert man eine Yacht, um gut und in Ruhe zu essen

Wer in die Ferne, in unbekannte Länder, an nie gesehene Orte fährt, weiß nicht, was es dort zu essen gibt. Ob es überhaupt etwas gibt. Das war schon immer so, und schon bei den frühesten Schiffsexpeditionen wurden neben Waffen und Karten vor allem Nahrungsmittel mitgenommen. Ein Schiff, auf dem es keine Vorräte gab, kam nicht weit; aber auch wenn etwas an Bord war, waren nicht alle Probleme gelöst. Lebensmittel verdarben schnell, das Trinkwasser wurde bald faul – Schiffszwieback, gesalzenes Fleisch und Sardinen waren wochenlang das Einzige, was es zu essen gab. Aus einer mutigen Schiffsbesatzung, die voller Elan aufbrach, konnte nach wenigen Wochen ein stark dezimierter Haufen elendig Skorbutkranker werden.

Erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts änderte sich etwas: Die Mediziner entdeckten, dass sich das Wohlbefinden und die Gesundheit der Schiffsbesatzungen erheblich verbesserten, wenn man ihnen Sauerkraut und Zitronen verabreichte. Was aber ebenfalls eintönig war. Reichlich Rum an Bord der Schiffe half gegen Heimweh, Schmerzen und Meutereigedanken. Auch heute noch ist diese einfache Rezeptur aus Vitaminen und Alkohol für viele Schiffsreisen Garant für gute Laune und Wohlbefinden.

Die fußballfeldgroßen Buffets auf den riesigen Kreuzfahrtschiffen zeigen, wie wichtig das Essen auch heute noch auf See ist – wobei diese Futterberge auch zur Bekämpfung der Langeweile dienen. Und auch auf kleineren Segel- und Motoryachten, die man chartern kann, wollen die Gäste gut essen. Gehobene Verpflegung auf Yachten spielt eine immer größere Rolle, das Schiffsreiseerlebnis alleine reicht nicht mehr. Auf den Balearen und im weiteren Mittelmeer, auf Segel- und Motoryachten, die für die etwas exklusiveren Ferien gebucht werden, gibt es sogar Gourmetküche auf Sternenniveau.

Auf Mallorca war im vergangenen Sommer viel los, viele Urlauber, die bisher nach Griechenland oder in die Türkei fuhren, kommen wegen der politischen Lage lieber auf die Balearen. In der Hochsaison gibt es auf Mallorca kaum noch eine unbekannte und einsame Bucht, in der man ankern kann, aber der Abstand zu den Nachbarschiffen ist immer noch größer als der zum Nebentisch in einem der mehr als gut besuchten Restaurants in den Touristen-Hotspots. Bleibt die Frage, auf welchem Boot man seinen Edelproviant vertilgen will. Die Firma Breezedays, bei der man

sehr schicke italienische Motoryachten chartern kann, wurde vor einem Jahr von Jörg Flohr und seiner Geschäftspartnerin Kim Mathekowitsch gegründet. Flohr hat lange in Luxemburg in der Finanzindustrie gearbeitet und weiß, wie man von Investoren Geld für ein neues Unternehmen bekommt. Die Gründer verstehen ihre Firma mehr als Reiseunternehmen – ihre Idee ist das „Floating Boutique Hotel“, auf dem man eine individuelle Kreuzfahrt macht. Bisher besitzt Breezedays fünf Motoryachten von 52 Fuß bis 58 Fuß Länge, also zwischen 16 und 18 Metern, die im Yachthafen von



Haifisch aus Kunststoff: eine der Breezedays-Yachten

Calanova westlich von Palma ankern. Die Yachten haben einen offenen Küchen- und Essbereich, im Unterdeck befinden sich die Kabinen und Bäder. Bis zu acht Personen können auf einer Yacht übernachten. Die Boote wurden von der italienischen Werft Absolute Yachts entwickelt, und auch an ihrem Design kann man ablesen, wie sich auf dem Wasser die Prioritäten verschieben. Waren in vergangenen Entwürfen von Motoryachten oft die Küchen in kleinen abgetrennten Bereichen im Unterdeck zu finden, so hat sich in den letzten Jahren eine Art Loftstyle im Schiffdesign etabliert. Große offene Küchen, helle Materialien und italienisches Möbel- und Stoffdesign findet man immer öfter anstelle des britisch-dunklen Salon-Holzinterieurs klassischer Yachten.

Wer eine Reise mit einer Breezedays-Yacht bucht, bekommt den Kapitän und eine Servicekraft gleich mit dazu. Flohr und Mathekowitsch, die selbst ein Faible für die asiatische Küche haben, konnten den thailändischen Spitzenkoch Peter Peeraopong für das Unternehmen gewinnen.

Er war vorher in Abu Dhabi im „St. Regis Hotel“, wo er das Restaurant „Sontaya“ führte.

Die delikate Verpflegung wird von Peeraopong in der Küche der Firmenzentrale vorbereitet und frisch an jede Bucht und jeden Hafen der Insel gefahren und dann auf das Schiff gebracht. Eine Reise mit einer dieser Motoryachten kann aber auch mehrere Tage dauern und auf die Nachbarinseln Ibiza oder Formentera führen – dann werden die vorbereiteten Speisen an Bord in der offenen Pantry zubereitet. Restaurantbesuche werden ebenfalls vom Unternehmen organisiert



renlärm dahingleitet. Im Moment starten die Reisen noch auf Mallorca. Im Winter wird das Schiff dann in die Karibik überführt und kann dort gechartert werden. Die „Acropal 5“ wird mit kompletter Crew verchartert, die sich auch um die Verpflegung kümmert. Für spezielle Arrangements können Spitzenköche auf das Boot geholt werden – vor kurzem kochte Fabian Heldmann vom Restaurant „Zauberlehrling“ aus Stuttgart eine Woche an Bord. Und wer zu viel gegessen hat und gerade mal nicht selbst schwimmen will, kann sich anschließend mit einem batteriegetriebenen Unterwasserscooter durchs Meer ziehen lassen.

Wenn man es noch konsequenter, größer und italienisch haben will, mietet man den knapp 23 Meter langen Katamaran „Blue Deer“. Das Schiff wird nur komplett verchartert, es hat Platz für bis zu zehn Personen. Die Besitzer Giorgia und Stefano Barbini betreiben in Südtirol seit einigen Jahren die „San Lorenzo Mountain Lodge“, ein restauriertes Jagdchalet, das „White Deer“, das ebenfalls nur komplett angemietet werden kann.

Mit dem Luxuskatamaran wollten sie das schwimmende Gegenstück zur Unterkunft in den Bergen schaffen. Barbini, der wie auch seine Frau aus der Modeindustrie kommt, bietet, auch wenn das Schiff im Winter in der Karibik unterwegs ist, konsequent und ausschließlich Essen und Wein aus Italien an.

Und dann gibt es die Stuttgarter Firma Sailing-Classics. Der Gründer Andreas Steidle-Sailer war früher Bauunternehmer und besitzt nun zwei sehr schöne Yachten, die „Kairos“ und die „Chronos“, eine dritte, die „Rhea“, wird im kommenden Frühjahr fertiggestellt. Die „Kairos“, das erste Schiff, ist seit knapp zehn Jahren im Einsatz. Sie ist ein 38 Meter langer, klassischer Bermudaschoner. Er hat wenige Aufbauten an Deck und entsprechend große freie Flächen. Das Schiff ist sehr schnell, über zehn Knoten Geschwindigkeit sind kein Problem. Steidle-Sailer will bezahlbare Segelkreuzfahrten anbieten – Kabinen können, anders als bei Vollcharterangeboten, einzeln gemietet werden. Wer will, kann beim Segeln selbst mit anpacken. Man hat dann sogar, im Gegensatz zu Reisen auf einem Großsegler, das Gefühl, selbst Teil der Crew zu sein. Wer das Chartern eines kleineren Schiffes ohne Skipper zu anstrengend findet und die oft schwierigen Manöver im überfüllten Hafen scheut, für den ist eine Reise auf der „Kairos“ eine gute Mischung aus anspruchsvollem Segeln und dem Luxus des Gesegeltwerdens.

DAS BOOT-MENÜ

Auf Mallorca sind die Breezedays-Motoryachten zu buchen, Preise ab 2500 Euro pro Person/Woche (breezedays.com).

Der Katamaran „Acropal 5“ segelt demnächst in die Karibik und bleibt dort erst einmal, zu buchen über Logemann Yachting, Telefon 04 21/3 46 96 50 (logemann-yachting.de), Preise ab 27 000 Euro/Woche für das ganze Schiff. Klassische Segelyachten wie die „Kairos“ vermietet die Firma Sailing-Classics (sailing-classics.de), Preise ab 1500 Euro pro Person/Woche.

Der „Blue Deer“-Katamaran ist im Winter ebenfalls in der Karibik, im Sommer im Mittelmeer (sanlorenzolodges.com), ab 35 000 Euro/Woche für das ganze Schiff. Weitere Informationen, auch zu Charterreisen weltweit: Yachtcharter-Connection Michaela Kube, Telefon 01 72/8 40 6412 (yachtcharter-connection.com).

IVO GOETZ