

Volkshochschule: Teilnehmer lernen „Kochen bei Windstärke 10“ / Auf See schnelle und kalorienreiche Kost gefragt

Wenn Herd und Backofen schaukeln

Von unserem Mitarbeiter
Ulli Heidelberger

Was machen Segler oder Motorbootfahrer, wenn sie auf beengtem Raum für ihre Crew etwas Schmackhaftes kochen wollen? Die Kombüse ist eng, der Herd hat nur zwei Platten – und manchmal schaukelt alles. Trotzdem ist es möglich, einfache Gerichte so zuzubereiten, dass sie gut schmecken und auch noch appetitlich aussehen. Wie das geht, lernten zehn Teilnehmer eines Kurses, den die Volkshochschule in Kooperation mit der Segelsportvereinigung Rhein/Neckar am Wochenende in der Integrierten Gesamtschule in Oggersheim anbot: „Kochen bei Windstärke 10“.

„Normalerweise wären wir mehr gewesen“, betont Dozent Rainer Dierschke (56), Vorsitzender der Segelsportvereinigung. Doch die Gripwelle hat für deutlich mehr Platz in der „Kombüse“ gesorgt. Für den speziellen Kochkurs hat sich der Hobbykoch professionelle Verstärkung geholt: Sein Sohn Manuel (28) ist gelernter Koch und segelt, seit er sechs Jahre alt war – beste Voraussetzungen also, um zu wissen, worauf es auf See ankommt: „Die Gerichte müssen schnell und einfach sein“.



Der gelernte Koch und passionierte Segler Manuel Dierschke (Mitte) erklärt seiner „Crew“, worauf es beim Kochen auf See ankommt.

BILD: RTEIMANN

sagt er. „Und sie dürfen auch die eine oder andere Kalorie mehr haben.“ Denn an Bord muss kräftig mit angepackt werden. Die Rezepte wie „Ganzer Fisch mit Kräutern“ oder „marinierte Hähnchenflügel“ sind alle seetauglich, manche wurden sogar auf See entwickelt – eben weil man nur mit dem kochen kann, was an Bord ist. Der nächste Supermarkt ist meist weit weg.

In Gruppen wird Salat und Gemüse geputzt, Fisch gewaschen, die Marinade für die Hühnerflügel angerührt und Hefeteig für „Pfannendampfnudel“, die in der Pfanne vor sich hin brutzelt. „Es gibt ja auch keinen Bäcker, wenn man etwa von Kroatien nach Venedig segelt“, erzählt Brigitte Dierschke vom Jubiläums-Törn des Vereins im vergange-

nen Jahr. „Dafür kann man den Sonnenuntergang genießen, wenn man aus dem Fenster schaut, oder Delfinen beim Schwimmen zusehen.“ Und angelegt habe man direkt am Markusplatz – was will man mehr?

Zwischendurch gönnen sich die Kursteilnehmer ein Gläschen Weißwein, denn das Gemüserisotto muss damit nur abgelöscht werden – und wegschütten wäre ja zu schade. „Kurse wie diese sind ideal, um die Winterzeit zu überbrücken“, meint Adelheid Burger (52). Im April geht die Saison wieder los. Über verlängerte Wochenenden werden dann Boote am Ijsselmeer gechartert.

Im Sommer geht es an die Côte d'Azur, wo Neulinge ihre praktische Ausbildung durchlaufen und „alte Hasen“ gerne ihren Sommerurlaub verbringen. Segeln, so erzählen die Kursteilnehmer, ist ein Gemeinschaftssport, bei dem man den Alltagsstress hinter sich lassen kann. Sie schwärmen von Urlaubszielen wie den Seychellen oder den Galapagosinseln – bis es verbrannt riecht und Rauchschwaden der Pfanne mit der Riesendampfnudel entsteigen. „Das passiert“, beruhigt Manuel Dierschke. „Essen kann man es immer noch.“ An Bord müsse man auch manchmal improvisieren.