

Atlantiküberquerung Dezember 2021

Zurück in der Karibik!

Liebe Freundinnen und Freunde der Segelkunst,

Wir sind zurück in der Karibik...

Die nüchterne Bilanz:

3013 Seemeilen, 20 Tage und 5 Stunden auf See, 360 Liter Diesel, 14 kg gefangener Fisch, Geburtstags-Delphine für Karin, über 14 Tage Segeln Non-Stopp, ca. 35 Fliegende Fische + 4 kleine Kalmare an Bord und jeden Tag Besuch von Vögeln, die uns immer begleitet haben.

Und wen's interessiert, im Anschluss noch die Liste der 20 Abendessen auf See 😎

Aber jetzt erst mal von Anfang an. Wie jedes Mal, haben wir unsere Atlantiküberquerer eingeladen, schon 2 Tage vorher anzureisen, damit der gewaltige Einkaufs-Marathon ein wenig entzerrt wird. 120 Eier, 220 Liter Mineralwasser, 60 Grapefruits, 60 Orangen, 100 Äpfel, 24 Liter Milch, 10 Kilo Fleisch, 5 Kilo Käse, 5 Kilo Wurst und jede Menge Obst und Gemüse und 18 Kilo Mehl zum Brotbacken und und und.....

Die Tage auf Lanzarote waren gut gefüllt mit Einkauf und Verstauen. Die Abende haben wir dafür umso mehr genossen. Wir haben wirklich fantastisch gegessen, sowohl in den uns schon bekannten, als auch in ein paar neuentdeckten Lokalen. Erfreulicherweise hat auch die Crew sehr schnell zueinander gefunden und wir hatten eine Menge Spaß!

Als alles sortiert und verstaut war, ging's noch einmal zum Flughafen für den obligatorischen Corona-Test. Gott sei Dank, alle negativ!

Dann ging's endlich los. Da die Windprognose für den Anfang unserer Reise nicht ganz so günstig war, ein riesiges Flautenloch lag vor uns, liehen wir uns noch ein paar zusätzliche Dieselkanister von der Emotion.

Der Vorteil an dem wenigen Wind war, dass die See ruhig war und die Crew sich langsam an die Schiffsbewegung gewöhnen konnte. Nachdem wir am Anfang sogar in Erwägung gezogen hatten, zwecks Diesel nachbunkern die Kapverden

anzulaufen, kam am dritten Tag Entwarnung durch unseren Wetterfrosch Hartmut. Die gute Nachricht, es bildete sich ein stabiles Azorenhoch. Geht doch!

Das Angelglück war auch wieder auf unserer Seite und nach ein paar Tagen konnten wir uns über einen kleinen Thun freuen.

Es bildete sich ein stabiler Nordostwind und die Genua wurde ausgebaumt. Was nun folgte war ein über 14 tägiger Dauerritt bei 5 bis 6 Beaufort. Während der typischen Squalls auf dieser Route erhöhte sich die Windgeschwindigkeit auf bis zu 36 Knoten. Squalls sind kleine, lokale, tropische Tiefs, die in Form einer dunklen Wolke von Osten heranziehen und Regen sowie erhöhte Windgeschwindigkeiten mit sich bringen. Nach ca. 20 Minuten ist dann alles wieder vorbei, die Luft ist frisch und das Deck gespült.....ja, ok, und der Rudergänger ist patschnass!

Es folgten die nächsten Angelerfolge. Eine kleine Goldmakrele, ein kleiner Wahoo und dann der größte Mahi-Mahi den wir je hatten! Der hatte bestimmt seine 12 Kilo.

Dank unseres Wassermachers musste auf tägliche Duschrouten nicht verzichtet werden. Ein ebenso schönes Ritual war unser Brunch, das wir jeden Vormittag genossen haben. Wer behauptet, dass man auf einer Atlantiküberquerung kulinarisch darben muss, hat keine Ahnung.

Natürlich wurde auch der Sextant wieder ausgepackt und die Mittagsbreite und Mittagslänge „geschossen“. Unsere besten Ergebnisse lagen nur 0,7 Seemeilen neben der GPS-Position!

Nach 20 Tagen tauchten dann die höchsten Berge Martinique's über der Kimm auf. Es war Karin's Geburtstag und standesgemäß wurde sie von einer Delphin-Schule begrüßt, die sich vor lauter Sprüngen und Überschlügen nicht mehr einbekam. Wir liefen ein in die Bucht von Sainte Anne, wo am Nachmittag der Anker in türkisblaues Wasser fiel. Vor 7 Monaten hatten Karin und Jörg diesen Platz verlassen, um zu den Azoren zu segeln. Jetzt waren wir zurück und es war, als wären wir nie weg gewesen. Noch am Abend besuchten wir unsere Freunde Evelyne und Romule, die uns auf ihrer wundervollen Terrasse einen tollen Empfangsabend bereiteten.

Wir sind dankbar für die gute Überfahrt und unsere Ankunft. Dass das keine Selbstverständlichkeit ist, haben die Ereignisse auf einer parallel laufenden Regatta gezeigt, wo auf der Strecke von den Kanaren in die Karibik zwei Yachten aufgegeben werden mussten und ein Segler ums Leben kam.

Wir hatten noch ein paar wunderbare Tage in Martinique, die wir zum „Buchteln“ und Schnorcheln nutzten. An unserem letzten Abend gab's dann Leckeres vom „Heißen Stein“ und bei ein paar guten Drinks ließen wir unsere herrliche Atlantikfahrt ausklingen. Vielen Dank an dieser Stelle an unseren Support von zu Hause: An Susi, die während unserer 20 Tage auf See kompetent alle Mails beantwortet und uns über Satellitentelefon über alles Wichtige informiert hat und an Hartmut für seine wie immer tolle Wetterberatung!

Aktuelle Bilder unserer Atlantiküberquerung findet Ihr wie gewohnt unter:
<https://www.barfuss-segelreisen.de/Bilder>

Unser Blick richtet sich jetzt schon wieder nach vorne: Unsere Karibik-Saison ist komplett ausgebucht, wer also dem Winter nochmal entkommen möchte: ab Januar sind auf unserer Emotion auf den Kanaren noch Plätze frei.

Da auch die Plätze im Sommer im Mittelmeer schon gut gefüllt sind, ist unser Törnplan für 2023 nun auch schon online: <https://www.barfuss-segelreisen.de/toernuebersicht/>.

Und last but not least: Lt. ggw. Stand findet die boot in Düsseldorf im Januar statt und wir sind wie üblich mit einem Stand vertreten. Karin freut sich über Euren Besuch - Halle 13 / 13D47 – wie immer gibt es ab 17.00 Uhr Wein und Käse!

So, das war es erstmal wieder von uns! Euch wundervolle Weihnachten und dann einen Guten Rutsch und dann hoffentlich bis bald wieder auf der InsPIRATion oder Emotion!

Liebe Grüße von Karin und Jörg aus der Karibik

Und hier noch die Speisefolge (meist bei 5-6 Bft.):

1. Abend: Penne mit Grünem Spargel und buntem Gemüse und Parmesan
2. Abend: Entrecote mit Champignons an Ratatouille, dazu grüner Salat
3. Abend: Gemüseauflauf mit Feta und Parmesankruste und frischem Zaziki
4. Abend: Knusprig gebratenes Secreto Ibérico auf Lauch-Karotten-Gemüse und gemischter Salat
5. Abend: Spaghetti Arrabiata und gemischter Salat
6. Abend: Secreto Ibérico mit Röstgemüsereis
7. Abend: Rotweinschmortopf mit Gremolata auf Salzkartoffeln
8. Abend: Fischeintopf von Mahi-Mahi und Wahoo mit knusprigen Baguette
9. Abend: Spaghetti mit Rindfleisch-Tomaten-Soße und gemischtem Salat
10. Abend: Paniertes Mahi-Mahi-Filet auf Lauch-Paprika-Gemüse, dazu frisch gehobelter Gurkensalat
11. Abend: Curry mit Goldmakrele auf Reis
12. Abend: Fisch-Frikadellen mit Limetten-Butter, dazu selbstgemachtes Kartoffel-Puree mit Röstzwiebeln
13. Abend: Pasta mit Mahi-Mahi-Gemüse und Parmesan
14. Abend: Rindfleisch-Schmoreintopf mit Kartoffelpüh!
15. Abend: „Schweizer Kartoffelstifte“ mit Würschtli-Gulasch

16. Abend: „Sechs auf Kraut“ - Original Nürnberger Rostbratwürste auf zartem Weinkraut
17. Abend: Rindfleisch-Schmoreintopf mit Reis und frisch gehobelten Krautsalat
18. Abend: „Grüne Gemüsenudeln“ (Ein Borgeheimnis!)
19. Abend: Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter und Steinpilz-Risotto
20. Abend: Spaghetti Carbonara, dazu frischer Krautsalat

