Barfuss Segelreisen
Kulinarische Segeltoerns SKS SSS Skippertraining

Dezember 2023

Atlantiküberquerung mit Hindernissen und Stopp auf den Kap Verden

Liebste Mitsegelgoldbärchen,

wir sind nach 20 Tagen 11 Stunden und 3.145 sm in der Karibik angekommen. Diese Überquerung hatte so manche Überraschung für uns parat! Aber wir wollen von vorne beginnen.

Die erste Maßnahme bei so einem Vorhaben ist der Einkauf und das Verstauen der Lebensmittel. Sieben Personen für drei Wochen zu verköstigen, bedeutet etliche volle Einkaufswagen. Mit zwei Mietwagen düsten wir über Lanzarote um alles, was wir brauchten, zu bekommen. Leider fiel gleich zu Beginn ein Mitsegler krankheitsbedingt aus, er quartierte sich schwer verschnupft in ein Hotel ein, um den Rest nicht anzustecken. Nach zweieinhalb intensiven Tagen war dann alles Notwendige an Bord und verstaut. Jede Kabine bekam 2 Obst- oder Gemüsekisten zur „Betreuung“. Alles fein säuberlich getrennt, da manche Früchte oder Gemüse andere zu schnell reifen lassen.

Dann hieß es „Leinen los“ und am Sonntag den 19.11. um Punkt 14 Uhr verließen wir die Marina Rubicón. Die Wetterprognose war zunächst so, dass nur ein schmales Windband Richtung Kap Verden genügend Vortrieb versprach. Alles klar, Kurs 222 Grad und ab dafür. Nach zwei Tagen war dann die erste Goldmakrele am Haken. Klein, aber lecker und kurz danach kam Nummer Zwei, der etwas größere Bruder.

Plötzlich war im Schiffsinneren Dieselgeruch auszumachen. Nach längerer Fahndung zeigte sich, dass ein Kanister in der Segellast einen Riss bekommen hatte und sich der Inhalt schön in den Bilgen verteilen konnte! Nützt ja nix, alles ausräumen, aufwischen und Saubermachen. Endlich damit fertig hatte sich, durch einen Fahrfehler des Autopiloten, die Angelschnur um die Schraube gewickelt. Gott sei Dank war die Welle nicht so hoch und so konnte der, wie durch Wunderheilung Genesene, seinen mangelnden Einkaufseinsatz durch einen Tauchgang wieder wett machen.

Wir fuhren in der ersten Woche teilweise mit Rauschefahrt Richtung Kap Verden, und als unsere Angel das nächste Mal anschlug, hatten wir Fisch satt! Eine riesige Goldmakrele hatte gebissen. Unsere „Panierstraße“ lief auf Hochtouren. Panierter Fisch mit Caponata oder Ratatouille war lange der Renner. Dazu selbstgemachtes Tomatenchutney…….. lecker!

Dann zeigte sich völlig unverhofft ein Problem mit der Stromversorgung. Die vollgeladenen Batterien verloren nach nur wenigen Stunden enorm an Spannung. Eine Entscheidung musste gefällt werden. Entweder weiter, mit der Gefahr, dass sich das Problem verschärft, oder einen Stopp auf den Kap Verden einlegen, ohne zu wissen, ob dort auf die Schnelle neue Batterien zu bekommen sind. Und natürlich hatten wir dann das Risiko, Bequia, St. Vincent und St. Lucia in der Karibik mangels Zeit auslassen zu müssen! Wir entschieden uns für die Kap Verden und liefen Mindelo an. 42 Stunden später waren 5 neue Batterien eingebaut, auch dank eines sehr engagierten jungen Einheimischen, der uns bis lang nach Sonnenuntergang unterstützt hat. Auch Mindelo selber hat uns sehr gut gefallen und war eine echte Bereicherung. Vielleicht bauen wir das bei zukünftigen Überquerungen immer mit ein.

Nach nicht einmal 2 Tagen waren wir erneut auf See und die Angel wurde wieder ausgebracht. Auf einmal ein Surren, Zischen und Knacken und weg waren Schnur, Haken und Köder. Alle waren sich einig, dass wir dieses Monster gar nicht an Bord hätten haben wollen! Die nagelneue Rute wurde installiert und keine fünf Minuten später hatten wir den nächsten Fisch. Ein schöner Wahoo gab sich die Ehre. Unser FileTier(er) hatte alle Hände voll zu tun. Seien es Orangen und Grapefruit oder Meeresgetier, alles wurde perfekt von ihm filetiert, auch bei Windstärke 6.

Dann wurden die Passatsegel gesetzt und es ging tagelang in Rauschefahrt Richtung West. Täglich wurde mit der Pütz geduscht (das meistunterschätzte Utensil an Bord), Brot wurde gebacken und mittags gab es immer einen leckeren Brunch.

Das hätte jetzt eigentlich bis zur Karibik so weitergehen können, aber irgendwer hatte scheinbar was dagegen. Aus dem Nichts hatten wir plötzlich ein Stück altes Fischernetz um die Schraube gewickelt. Ein erneuter Taucheinsatz war auf Grund der Wellenhöhe keine Option. Also erstmal weiter mit dem Ding. Blöderweise ging uns dann kurz vor Bequia der Wind aus und wir dümpelten, die Insel vor Augen, mit schlagenden Segeln und zwei Knoten dahin. Das ging so richtig an die Nerven und als dann das neue Großsegel auch noch einen Riss bekam, entfuhr dem Skipper ein Fluch, der an dieser Stelle nicht wiedergegeben werden soll.

Da nach einiger Zeit die Welle etwas nachließ, fasste sich unser Taucher ein Herz, sprang ins Wasser und befreite uns von dem lästigen Fischernetz. Noch nie klang ein Schiffsdiesel schöner als in dem Moment, als unsere Schraube wieder drehte!

Nach 20 Tagen und 11 Stunden machte die InsPIRATion nach ihrer 9. Atlantiküberquerung an der Boje in Bequia fest und der Besuch der legendären Frangipani Bar stand auf dem Programm. Viele Erinnerungen und Eindrücke an unsere Atlantiküberquerung 2023 werden uns und die Crew noch lange begleiten. Es folgten noch 3 schöne Tage, in denen wir die Wallilabou Bay auf St. Vincent und die Rodney auf St.Lucia anliefen, bevor wir dann am Freitagabend wie geplant in Le Marin auf Martinique festmachten.

Ganz großen Dank an unseren „Wetterfrosch“ Hartmut, der uns in bewährter Weise durch die Windfenster über den Atlantik gelotst hat. Es war auch dieses Jahr wahrlich nicht trivial! Und ebenfalls ganz großen Dank an Susi, die wieder hochkompetent und professionell alle Mails und zahllose Fragen beantwortet hat.

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.

https://www.barfuss-segelreisen.de/toernuebersicht/toernplan-sy-emotion/

Auch die Plätze im Sommer im Mittelmeer sind schon gut gefüllt, in Kürze wird somit unser Törnplan für 2025 online sein:

https://www.barfuss-segelreisen.de/toernuebersicht/.

Jörg und Karin haben jetzt ein paar „freie“ Tage bevor am Samstag die Karibik-Törns starten. Bis Mai werden sie in diesem wundervollen Revier unterwegs sein.

Vom 20.-28. Januar findet die boot in Düsseldorf statt und wir sind wie üblich mit einem Stand vertreten. Karin freut sich über Euren Besuch - Halle 13 / D47 – wie immer gibt es ab 17.00 Uhr Wein und Käse!

So, das war es erstmal wieder von uns! Euch wundervolle Weihnachten und 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 auf See:

1. Abend: Rindfleisch-Rotwein-Eintopf mit kanarischen Kartoffeln und homemade Mojos (kanarische Soße)

2. Abend: Rinderfilet mit Pilzen und Karotten-Lauchgemüse

3. Abend: Zwiebelauflauf mit Luxemburger Wurst

4. Abend: Goldmakrele paniert an Ratatouille mit selbstgemachtem Tomatenchutney

5. Abend: Pasta mit Gemüsesoße alla Arabiata, dazu frischer Gurkensalat

6. Abend: Goldmakrelen-Fischstäbchen mit sizilianischer Caponata und gerösteten Pinienkernen

7. Abend: Fischfrikadellen mit kanarischen Kartoffeln und homemade Mojos, dazu Gurkensalat

8. Abend: Panierte Fischfilets mit Lauch Karottengemüse, dazu Aioli

9. Abend: Spagetti mit Fischbolognese und Karotten-Apfel-Salat

10. Abend: Secreto Iberico mit Rösti an Gemüse

11. Abend: Entrecote mit Paprika-Zwiebel-Karotten-Lauchgemüse

12. Abend: Wahoo mit Zitronen-Buttersoße an Ratatouille

13. Abend: Sizilianische Parmigiana, Sättigungsbeilage Rinderfilet

14. Abend: Mahi-Mahi (so heißt die Goldmakrele in der Karibik) aus der Panierstrasse an Caponata

15. Abend: Rindfleisch-Gemüseeintopf mit Pellkartoffeln

16. Abend: Fischfrikadellen mit Krautsalat, Tsatsiki und Tortilla

17. Abend: Pasta mit buntem Gemüse

18. Abend: Rindfleisch-Gemüseeintopf mit Reis

19. Abend: Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und selbstgebackenem Brot

20. Abend: Sahne-Heringsfilets mit Kartoffeln (für die Heringsverweigerer: Bockwurst / Currywurst mit Kartoffeln)