

Kulinärischer Balearentörn

Viel Sonne, warmes Wasser und günstige Charterpreise lockten uns Ende September auf die Balearen. Richtig vorbereitet machten wir auf dem Segeltörn „Rund Mallorca“ auch noch Bekanntschaft mit der mallorquinische Küche.

(gbo) „Knoblauch in Öl leicht bräunen, ...“ – So begann fast jedes an Bord zubereitete Gericht dieses Törns. Lediglich die Desserts kamen ohne Knoblauch aus. Als Kriterium für ein geeignetes Rezept für diesen Törn galt: Es sollte mallorquin sein, zumindest aber spanisch. Und es sollte sich an Bord leicht zubereiten lassen, also mit wenig Töpfen auskommen. Es war einfacher als gedacht. Und unter der spanischen Sonne zusammen mit einem Gläschen Valdepeñas schmeckte jedes Essen hervorragend. Dass darunter einige vegetarische Gerichte waren, machte die Vorratshaltung um so einfacher, denn bei Übernach-

tungen vor Anker fehlte uns der Landstrom – und somit eine ausreichende Kühlung. Doch besser von Beginn an ...

Samstag, 23.09.00

Damit wir (Skipper Guido Bolenski, Heike Dittmar, Ralf Groß und Kai Kulp) uns für den Condor-Flieger von München nach Mallorca zeitgerecht einchecken, mussten wir sehr früh raus. Bei einer geplanten Abflugzeit von ca. 06.00 Uhr hat man zwar den Vorteil, bereits um 08.00 Uhr auf Mallorca zu landen, aber das frühe Aufstehen und das Warten am Flughafen zu so früher Zeit erforderte Überwindung. Aus

der Erfahrung früherer Mallorcatörns glaubten wir, in der Abflughalle die aus Funk und Fernsehen „berühmten“ angeheiternten Pauschal touristen zu treffen, mit denen wir gemeinsam nach „Malle“ fliegen. Doch darin sahen wir uns getäuscht. Die einzigen, die bereits Stunden vor Abflug die Korken knallen ließen und Alkohol zu sich nahmen (und das morgens um halb fünf !), waren wir. Kai feierte auf den Tag genau seinen 30. Geburtstag und der Champagner floss in Strömen. Die Blicke der anderen ließen uns kalt. Wir hatten schließlich einen würdigen Anlass.

Der Flieger hatte glücklicherweise keine Verspätung und landete kurz nach 08.00 Uhr auf Mallorca, aber es dauerte inklusive Gepäckabholung und Taxi transfer schließlich doch bis kurz vor 10.00 Uhr, ehe wir am Stützpunkt waren. Unser fünftes Crewmitglied Peter Sturzenbecher, der auf eigene Faust schon am Vortag angereist war, begrüßte uns herzlich und wir waren komplett. Im Stützpunktbüro unseres Vercharterers Mallorca Yachting (<http://www.balearnet.com/mallorca-yachting/>)



Rund Mallorca in einer Woche; rund 240 nm.

wurde unsere Hoffnung, heute noch die Bucht von Palma de Mallorca zu verlassen und bis Port Adriano oder gar bis Port d'Andraitx zu segeln, jäh zu nichts gemacht. Obwohl wir unser Kommen (wie von Mallorca Yachting erbeten) per FAX gemeldet hatten und sie somit wussten, dass wir früh da sein würden, hatte man die Übernahme unseres Schiffes auf 14.00 Uhr terminiert.

Den mehrstündigen „Zwangsaufenthalt“ in Palma de Mallorca der sich dadurch ergab, wussten wir aber dennoch zu gestalten. Zunächst führte uns Peter auf den katalanischen Markt an der Carrer Dameto Servet westlich des Altstadtkerns und somit auch westlich der Avinguda Argentina. Es handelt sich hierbei um eine der typisch mallorquinischen/katalanischen Markthallen, die nur vormittags geöffnet sind und Frischwaren aller Art führen. Wenn da nicht der motorisierte Supermarktservice gewesen wäre, der für uns so überaus komfortabel war, böte sich für die Proviantbunkerung diese Markthalle geradezu an. So blieb es "nur" beim hervorragenden „Cafe Solo“ und „Osborne Cognac Magno“. Danach führte unser Weg zielstrebig auf den Plaça Cort zum Ajuntament (span. Ayuntamiento), dem alten Rathaus von Palma mit wunderschöner Fassade – und einer Treppe ! Der Bauarbeiter nebenan schaute zwar etwas fragend, aber er stimmte unserem

Begehr nach Besenausleihe schließlich zu, und kurze Zeit später hatte Kai selbigen in der Hand, um die Rathaustrasse von Palma de Mallorca zu fegen. Leider kannte er den Brauch nicht, demzufolge jene Jünglinge, die am 30. Geburtstag noch ledig sind, die Rathaustrasse fegen müssen, bis sie durch den Kuss einer holden Weiblichkeit erlöst werden. Wir konnten allerdings auch nicht darauf warten, dass ausgerechnet hier jemand Kai befreien würde und so entließen wir ihn aus dieser ihm sichtlich merkwürdigen Situation, nachdem die Photos im Kasten waren. Einzig ein paar Passanten schmunzelten wissend über das, was wir hier trieben.

Der weitere Weg führte uns durch die Altstadt von Palma de Mallorca und letztlich unvermeidlich auf den Plaça Major, wo wir uns bei einem kühlen Cerveza über die Törnroute und die Bordkasse einigten. Auf unserem Weg zurück zum Schiff hatten wir noch genug Zeit, gemeinsam Essen zu gehen und hatten dabei eigentlich Tapas im Auge, aber in einer Seitenstraße der Avinguda Rey Jaume III entdeckten wir ein Restaurant, das einen „spanischen“ Eindruck machte und zudem nicht sehr groß war. Das Essen war hervorragend und der Urlaub begann, noch bevor wir unsere Yacht überhaupt gesehen haben. Unsere Erfahrungen bezüglich „Essen gehen“ und „Essen

Ca'n Carlos

Carrer de S'Aigo

(Trav. Jaume III)

07012 Palma de Mallorca

Das Restaurant liegt in einer Stichstraße an der Nordseite der Avinguda Rey Jaume III – westlich der Altstadt von Palma de Mallorca. Mit 6 Tischen auf einer Empore und 3 Tischen in Barnähe ist es nicht gerade sehr groß. Zudem waren einige Tische reserviert. Man sollte also besser ebenfalls reservieren oder zeitig eintreffen.

Unsere Empfehlung

Mit Meeresfrüchten gefüllter Tintenfisch (Calamares Rellenos), Weißwein

kochen“ haben wir übrigens in die Kästchen gepackt – zum nachmachen oder nachkochen.

Mit einer Verspätung unsererseits nach dem Stadtrundgang und einer weiteren Verspätung seitens Mallorca Yachting wurde es schließlich 17.00 Uhr, als wir die Yacht, eine Bénéteau Océnis 361, übernahmen. Die Vorgehensweise ist schon fast eine Zumutung: Um 15.00 Uhr kam jemand und überreichte die Übergabeliste mit den Worten: „In einer halben Stunde komme ich wieder. Sie können anhand dieser Liste ja schon mal nachschauen, ob alles da ist. Wenn Sie was nicht finden, notieren Sie sich's und ich zeig's Ihnen dann. In einer halben Stunde komme ich wieder“. Es dauerte fast 2

Stunden und zwei Beschwerdeanrufe im Büro, bis jemand kam. Der hat dann tatsächlich alle Fragen beantwortet und fehlende Teile besorgt. An einen ersten Segeltag mit einem Schlag raus aus der Bahia de Palma war nun nicht mehr zu denken – Schade eigentlich.

Aber wenigstens wollte die Crew den Tag mit einem Bad im Mittelmeer schließen und da wir uns sicher sein konnten, dass unser Liegeplatz nach unserer Rückkehr noch frei sein würde, fuhren wir unter Maschine raus in die Bahia de Palma und ankerten ein paar Meilen weiter südöstlich vor dem dort beginnenden Strand dieser Bucht. Das Wasser war angenehm warm und nach einer Stunde ging's zurück in den „Heimathafen“.

Sonntag, 24.09.00

06.00 Uhr Auslaufen – Schließlich hatten wir was aufzuholen und wollten bis Port Sóller. Wir hatten ordnungsgemäß den Göttern des Meeres und der Winde ordentlichen Portwein geopfert und hofften somit auf guten Wind. Zum Zwecke der Verköstigung weiterer spanischer Spezialitäten wurde erst mal eine Sangria angesetzt. Die ist allemal besser, als eine fertige Sangria zu kaufen.

Bei herrlichem Sonnenschein führte uns unser Weg, unterbrochen von Bojenmanöver unter

Sangria

Zutaten der Reihe nach in einen 5 l Wasserkanister geben, da dieser im Bordküchenschrank verschlossen aufbewahrt werden kann (und bei Bedarf mit den gleichen Zutaten nachgefüllt wird):

1 Flasche Rotwein, ½ Flasche Orangensaft, „2 Finger breit“ Osborne Magno (Brandy), 1 Pfirsich (in Stücken), 1-2 Orangen (in Stücken), 1 ausgepresste Zitrone

Segel um 10 Uhr und Bojenmanöver unter Maschine um 17 Uhr vorbei an der wohl schönsten Küstenlandschaft Malloras. Nicht ohne Grund finden sich hier die Fincas jener Bekantheiten, die sich hier auch eine leisten können. Unterwegs wurde mit einer leichten Knoblauchsuppe die kulinarische Spanienreise begonnen.

Da der Wind wieder mal nicht aus der richtigen Richtung kam, erreichten wir erst spät die Bucht von Sóller. In der nautischen Literatur stand zwar geschrieben, dass mittlerweile einige wenige Yachten an der Zona Militar festmachen dürften, doch als wir dies beabsichtigten, wurden wir freundlich, aber bestimmt von dem absolut leeren Kai abgewiesen. Da an den wenigen Stegen von Sóller ohnehin nichts mehr frei war, suchten wir uns in der Bucht einen Ankerplatz für die

Sopa de Ajo

Zutaten

6 EL Öl, 6 Weißbrotscheiben, 6 Knoblauchzehen, 1 l Brühe, 3 Eier, Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung

Knoblauch in Öl leicht bräunen, herausnehmen. Brot in Würfel schneiden und im Öl goldgelb rösten, anschließend mit der Brühe ablöschen. Vor dem Servieren die Eier hinein schlagen und mit frisch gehackten Kräuter bestreuen.

Nacht. Nachdem wir uns überzeugt hatten, dass der Anker hält, kehrte nach einem langen Segeltag endlich Ruhe im Schiff ein. Schade, dass es in Sóller nicht zu einem Landgang kam; der Ort hätte sicher allen gefallen. Die unvergleichliche Kulisse der Bucht von Sóller vor Augen und den Duft einer pikanten Tomatensauce, die Peter zu den Nudeln bereitete (*Farfalle a rabiata*), in der Nase genossen wir die Nacht noch lange an Oberdeck. Die Nacht war dann doch nicht so ruhig, wie wir uns es wünschten, denn der Wind frischte auf und erzeugte etwas Wellengang. Wenngleich wir sicher lagen, waren einige Crewmitglieder des Nachts an wach (und an Oberdeck ?).

Im „palstek“ 06/2000 (November/Dezember 2000) war übrigens zu lesen, dass die Marina von Port Sóller erweitert werden

Farfalle a rabiata

Zutaten und Zubereitung

2 x 500 gr Farfalle (reichten für zwei Tage) al dente kochen, 8 kleingehackte Knoblauchzehen kurz in Olivenöl andünsten, 1 Bund kleingeschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben, kleine Stückchen von 2 großen Tomaten hinzugeben, mit 500 gr passierten Tomaten auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Kräutern und etwas Zucker abschmecken.

Farfalle mit Zucchini-/Käse-/Sahnesauce

Rest der gekochten Farfalle vom Vortag

3 kleingekackte Knoblauchzehen in Olivenöl andünsten und herausnehmen, in Streifen geschnittene Zucchini in dem Knoblauchöl anbraten, etwas kleingeschnittenen Käse mit etwas Weißwein aufkochen, Sahne hinzugeben und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

soll. Die bestehenden 160 Liegeplätze reichten nicht aus für den Ansturm der Yachten, deswegen ankerten viele Yachten in den Buchten direkt neben dem Hafen. Nach der Erweiterung der Marina auf rund 450 Liegeplätze soll das Ankern in den Buchten verboten werden. Für den Neubau werden zwei Molen erweitert sowie ein Teil des militärischen Sperrgebietes für zivile Zwecke genutzt.

Montag, 25.09.00

Erstaunlich, dass wir schon um 08.20 Uhr Anker auf gingen, aber für die geplante Tagesetappe in den Nordosten Mallorcas wollten wir ursprünglich sogar noch früher raus. So aber war auch noch genug Zeit, in der Cala de Sa Calobra für einen Badestopp vor Anker zu gehen. Auf dem Weg vom Schiff zum Strand konnten wir Tausende

kleiner Fische beobachten, die einzeln am Meeresgrund oder in Schwärmen unter der Wasseroberfläche schwammen. Ich hab' zwar schon einige sehr schöne Ankerbuchten gesehen, aber diese gehört zu den besonders schönen Exemplaren. Sie ist wohl aus dem selben Grund auch in fast jedem Mallorcafiseführer für Landratten als Ausflugsziel beschrieben. Diese erleben die Bucht übrigens erst nach einem Spaziergang durch zwei in den Fels gehauene Tunnel. Der Torrente de Pareis, der zu dieser Jahreszeit kein Wasser führt, hat hier eine Schneise in den Fels geschlagen, die diese enge Bucht vor dem Hintergrund der 1000m hohen Felsen einfach fantastisch aussehen lässt. Der Strand besteht aus Kies, wie auch der Ankergrund, und jenseits des Strandes hat der Torrente de Pareis landeinwärts einen Süßwassersee gebildet. Die Möglichkeit so dicht beieinander ein Vollbad im Meerwasser und im

Süßwasser zu nehmen bietet sich nur selten. Sa Calobra sollte man nur in den frühen Morgenstunden (vor 10:00 Uhr) aufsuchen. Später drängen sich die Touristenmassen.

Unseren weiteren Weg nach Alcudia wollten wir selbstverständlich ausschließlich unter Segel zurücklegen, auch wenn wir dafür aufkreuzen müssen. Allerdings war uns nach den ersten beiden Schlägen klar, dass das nicht klappen wird. Die für den Charterbetrieb auf Komfort gebaute Bénéteau OCEANIS 361 ist so breit und kurz, dass sie kaum Am-Wind-Fähigkeiten hat. Ein sehr großer Wendewinkel und eine große Luvgierigkeit ließen uns auf Teilstrecken die achterliche Hilfsfock anwerfen, um das Cap Formentor zu runden. Anschließend ging's wieder unter Segel weiter, so dass wir kurz vor 20.00 Uhr Alcudia erreichten, wo wir uns schon auf die Tapas in Ramon's Bar freuten, einem Restauranttipp von Peter.

Wenn noch Zeit für einen zweiten Badestopp gewesen wäre, dann hätte sich die Badebucht von San Vincente (Cala Sant Vicenç) angeboten, bevor man ums Kap Formentor herumsegelt

Leider bedeutet uns Ramon, dass er am umbauen sei und somit keine Tapas anbieten könne. Er habe nur „jene Brote dort“ und Schinken und er zeigte

Ramon's Bar

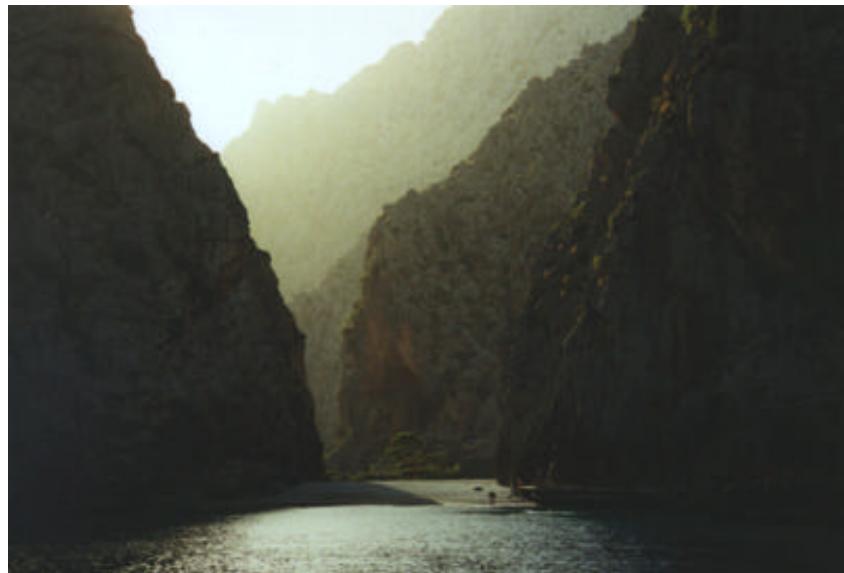
Alcudia

Unsere Empfehlung

**Pa amb Oli, Pan Tostado,
Rotwein.**

erst auf eine Platte mit Pan Tostados – getoastetem Brot mit Olivenöl, Knoblauch und wenig Tomatenpüree – und anschließend auf Schinken, die an der Wand hingen. Falls wir Tapas wünschten, empfiehlt er uns seinen Bruder. Kurz darauf erklärte er uns den Weg.

Beim Ca'n Punyetes angekommen, sank die Laune auf Tapas erst mal wieder in den Keller. Das Restaurant war völlig überfüllt und draußen wartete eine Menschentraube darauf, einen Platz zugewiesen zu bekommen. Peter, der sich ins Restaurantinnere durchschlug, bestellte einen Tisch für uns, der allerdings erst in einer ¾-Stunde frei werden würde. So hinterließen wir am Tresen die Nachricht, dass wir für einen Appetizer nochmals zu Ramon wechseln würden. Der wiederum freute sich, uns wieder zu sehen und bereitete uns eine herrliche Platte mit Pan Tostados und Pa amb Oli und reichte dazu einen trockenen Rotwein (des Hauses). Die Wartezeit war damit köstlich verkürzt und im Ca'n Punyetes dauerte es auch nicht mehr lange, bis wir einen Tisch bekamen. Das Warten hatte sich übrigens gelohnt. Wir schwärmen noch heute von den „Kleinigkeiten“.



Anker- und Badebucht Sa Calobra

By the way: Falls die Crew etwas exquisiter essen möchte, dann empfehlen wir das "Bogavante" (Tel 971 547 364, Teodoro Canet 2, 07410 Puerto de Alcudia) mit seinen hervorragenden Fisch-, Enten- und Kaninchenspezialitäten.

Dienstag, 26.09.2000

Zu Beginn des Törns hatte ich in meiner Funktion als Skipper die „berühmte“ 7-8-9-Routine vorgestellt – also 7 Uhr Aufstehen, 8 Uhr Frühstück und 9 Uhr Auslaufen. Ich muss gestehen, dass ich sehr (!) lange schlafen kann, wenn keine äußeren Einflüsse wie Wecker oder Mücken auf mich wirken. Als ich dann durch Kaffeeduft wach wurde, interpretierte man die 7-8-9-Routine anders: 7 Uhr steht Peter auf, 8 Uhr die Crew und 9 Uhr der Skipper. Eigentlich keine schlechte Idee.

Ca'n Punyetes

Alcudia

Unsere Empfehlung

Stets nur „halbe Gerichte“ bestellen, davon aber dann einige mehr. Das erhöht die Vielfalt und man traut sich auch, ausgefallene Dinge zu probieren. Wir hatten u.a. Pimientos, Chipirones, Pescaditu, Gamba Ajillo, Pan de Ajo, Croquetas, Pa amb Oli, Queso, ...

Da wir auf dem Törn so viel selbst kochen und auch mittags regelmäßig (an Bord) essen, waren unsere Proviantvorräte bereits recht erschöpft und ein Teil der Crew machte sich noch auf den Weg zum Supermarkt. Entsprechend liefen wir erst um kurz nach 11 Uhr aus. Nach fast ¾ der Inselumrundung kommt der Wind diesmal etwas achterlicher auf als die letzten Tage. Allerdings verbunden mit einer ebenfalls von achtern einlaufenden

den Dünung, die sich seit Tagen aufbauen konnte. Das Geigen des Schiffes war stärker als der Winddruck im Großsegel und der Großbaum schlug anfangs immer wieder vor und zurück, bis er kurzerhand mit einer Bullentalje fixiert war. Das Geigen jedoch blieb und Heike meldete sich „unwohl“.

Zum Glück war unsere Tagesetappe nicht so lang, da wir nun schon auf dem Rückweg waren. So entschärften wir die Situation durch einen einstündigen Ankerstopp in der Bahia de Arta.

Eigentlich sollte man die Bahia de Arta meiden, denn hier fahren jene lauten Wasserskooter herum und am Land reiht sich ein Pauschaltouristen-Betonbunker neben den anderen. „Cala Millor“ kommt eben in jedem Balearenprospekt mehrfach vor und ist eine teutonische Hochburg – neben Alcudia und Arenal. Außerdem ist die Bucht nach SE weit offen und höchsten als Tagesankerplatz zu empfehlen. Uns tat der Badestopp dennoch gut – allen voran Heike. Ihr ging es wieder so gut, dass sie es nicht sein lassen konnte, den Fotoapparat zu zücken, nachdem sich einige Herren des Törns im Kostüm Adams in die Fluten stürzten. Den Weg zum heutigen Etappenziel Porto Cristo legten wir wegen abflauendem Wind, aber auch aus Rücksicht auf Heike unter Maschine zurück. Das hatte auch den Vorteil, dass

**Exotischer Eisbergsalat mit Früchten
(Komposition nach Gefühl und Wellenschlag)**
Eisbergsalat säubern, mundgerecht zerkleinern, Tomaten entkernen und in kleine Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden, rote, gelbe und grüne Paprika in schmale Streifen schneiden, Orangen filetieren (oder nur in Stücke schneiden), Weintrauben halbieren, Äpfel klein würfeln. Alles auf tiefen Tellern anrichten und mit einer Vinaigrette aus Himbeeressig, Olivenöl, Wasser, Zucker, Salz, Pfeffer und reichlich gemischten Kräutern übergießen. Dazu "Crossie Baguette" reichen und wenn verfügbar gut gekühlten trockenen Weißwein.

mit der Zubereitung des Arros Brut bereits an Bord begonnen werden konnte und kurz nach dem Festmachen aufgetischt wurde. Wir lagen in der Marina von Porto Cristo an dem Steg, der unmittelbar vor dem Restaurant endet- allerdings als drittes Boot von Land aus gezählt. (Wir sind uns sogar sicher, dass unsere Kochkünste dort registriert wurden.). Als der Wunsch nach einem Café Solo, der spanischen Version des türkischen Mokka, bzw. des

Arros Brut**Zutaten**

1 kg Fleisch (Schwein, Huhn), 250 g Reis, 1 l Brühe, 5 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 1 kleine Dose Erbsen oder vergleichbare Menge frische Erbsen oder grüne Bohnen, Safran, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Zitrone

Zubereitung

In Würfel geschnittenen Knoblauch und Zwiebel im Öl vorbraten, dann das Fleisch mitbräunen. Mit der Brühe ablöschen, anschließend alle Zutaten mit Ausnahme des Reis zugeben und 5 min aufkochen lassen. Schließlich den Reis zugeben und etwa 15 min kochen. Zum Schluss frisch gepressten Zitronensaft zur Abrundung hinzufügen.

italienischen Espresso, aufkam, nutzten wir die Nähe zum Restaurant aus. 5 Café Solo und 5 Häagen Dasz Cookie & Cream auf dem Tablett fanden so den Weg in unsere Plicht und runden unser „Festmahl“ ab.

Erfreulich sei noch zu erwähnen, dass Porto Cristo mit 4300 Ptas der günstigste Hafen des Törns war. Und das, obwohl der Clubswimmingpool auf dem Dach des Restaurants kostenfrei genutzt werden konnte.

Mittwoch, 27.09.2000

Unser Tagesziel heute sollte die Cala D'Or werden. In einem Buch mit Luftaufnahmen der Marinas auf den Balearen besticht diese Marina durch seine Lage und Optik. Eine Fluss- bzw. Torrent-Mündung wurde zusätzlich ins Landesinnere etwas ausgebaggert und in eine perfekte (?) Marina umgewandelt. Das wollten wir uns doch anschauen. Aber auch die anderen Ankerbuchten und Marinas in der Umgebung reizten uns und so sollten die Götter des Meeres und der Winde entscheiden, wie weit ihr Atem uns trägt.

***Ensalata Baleares
(Komposition nach Gefühl und Wellenschlag)***

Eisbergsalat säubern, mundgerecht zerkleinern, Tomaten in Spalten scheiden, Lauch in 2mm Ringe schneiden, Frühlingszwiebeln in 2 mm Ringe schneiden, Orangen in Stücke schneiden, Gouda in kleine Streifen schneiden, hartgekochte Eier achteln und alles auf tiefen Tellern anrichten. Mit einer Vinaigrette aus Rotweinessig, Rosenspargel, Kräutern der Provence, Zucker, Salz, Cayennepfeffer, Olivenöl und Wasser übergießen. Dazu "Crossie Baguette" reichen und wenn verfügbar gut gekühlten trockenen Weißwein.

Nicht jedoch ohne unseren obligatorischen mindestens einstündigen Ankerstopp, diesmal vor Porto Colom. Wir haben die Cala nicht komplett befahren, da wir nur eine Badestelle suchten und diese kurz nach der Einfahrt auf der E-Seite der Bucht fanden.

Wir gesellten uns in respektvollem Abstand zu den gelben Bojen, die den Badestrand abtrennen, zu zwei weiteren Ankerliegern und springen ins Wasser, baden, schwimmen und setzen mit dem Dinghi an den Strand über. Nach unserer Rückkehr an Bord überrascht uns Peter mit einem frischen Salat. Dazu gab es einen frischen, gekühlten Weißwein. Aus einer geplanten Stunde wurden mal wieder mehr als zwei Stunden baden. Aber es hat sich gelohnt.

Auf dem weiteren Weg entscheiden wir uns dann doch, vor Anker zu übernachten, denn die Ankerbucht gegenüber der Marina Porto Petro war zu verlockend. Dort angekommen fanden wir gelbe Ankertonnen, an denen wir festmachen konnten. Wir ersparten uns also das Werfen des eigenen Ankers und machten an einer freien Tonne fest – wissend, dass in drei Richtungen gesicherte Ankerkette hält und keine Ankerwache erfordern würde.

Weniger problemlos erwies sich die Absicht Peters, heute Fischsuppe zubereiten zu wollen. Zu-

nächst klang alles ganz einfach: Ralf, Heike und Peter setzten mit dem Dinghi neben der Marina Porto Petro aufs Festland über mit der Absicht, dort Fisch für das Abendessen einzukaufen. Doch als sie nach über einer Stunde immer noch nicht zurück waren, machte sich Kai langsam Sorgen. Erst nach 1 ½ Stunden waren sie wieder zurück und erzählten von ihrer Odyssee. In Porto Petro gibt es sowieso keinen Fisch und außerdem streikten die Fischer auf Mallorca. Ganz aufgeben wollten die drei dann doch nicht und entschlossen sich für einen Fußmarsch nach Cala D'Or. Der war allerdings länger als erwartet, doch zum Glück der drei gelang es Ihnen, per Anhalter die Reisezeit deutlich zu verkürzen. Mangels Auswahl blieb Ihnen dann in Cala D'Or nur noch der Weg in den Supermarkt und dort der Griff zum Tiefkühlfisch – wenigstens eine einheimische Sorte (im Glauben, ein Filet erwischt zu haben). Als sie mit dem guten Stück dann an Bord waren, stellte sich heraus, dass es sich eben nicht um Filet handelte und nach Ausnehmen, Schuppen und Filetieren blieb nicht mehr viel davon übrig.

Peter, der auf diversen Landurlauben die Schönheiten Mallorca erkundete, wusste noch zu berichten, dass sich der Besuch des kleinen romantischen Fischerhafens am Ende in der Cala Figuera, südlich Porto Cristo auf

Meeresfrüchte in Tomaten- Oregano-sauce mit Salzkartoffeln

Zutaten und Zubereitung

In reichlich Olivenöl einige halbierte Knoblauchzehen anbraten, kleingeschnittene Gemüsezwiebeln und Frühlingszwiebeln dazugeben und andünsten. Zwiebeln und Knoblauchzehen herausfischen und in einen großen Topf mit etwas Olivenöl warm halten.

Portionsweise mundgerecht geschnittenen Tintenfisch, Garnelen/Scampis und Seezungenfilets (oder einen anderen Fisch mit festem Fleisch) separat anbraten und jeweils in den großen Topf dazugeben. Passierte Tomaten, viel Oregano und andere Kräuter hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist und alles bissfest durchgegart ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Sahne abschmecken und Salzkartoffeln reichen. Dazu einen gut gekühlten Rosé servieren.

jeden Fall lohnt. Allerdings wäre dies für ein Etappenziel ein zu kleiner „Sprung“ für uns. Wir werden den Tipp aber in guter Erinnerung halten. Nach Lektüre des Balearen-Hafenführers sei aber angemerkt, dass nur wenige Yachten an der Außenseite des Wellenbrechers festmachen bzw.

in der Bucht ankern können. Aber gerade diese Enge, verbunden mit der Vielzahl von Fischerbooten macht die Bucht so malerisch.

Donnerstag, 28.09.2000

Der Wirsing musste weg. So lautete das Credo nach der Be stdsaufnahme in der Kombüse. Gekauft wurde er für die Sopas Mallorquinas und störte wegen seiner Größe seitdem im Kühl schrank beim geordneten Zugriff auf die Sangria. Da wir abends in Sa Rapita festmachen wollten, um dort an Land essen zu gehen, bot sich die Sopas für heute Mittag geradezu an. Allerdings hielt ich mich nicht so genau an das Originalrezept. Erstens gab es keinen Blumenkohl und die Mengen wurden ebenfalls großzügig geschätzt Außerdem schrieb Hans R. Grundmann in seinem Buch über die Rezepte: „Ansonsten sind Abweichungen von den vorgegebenen Zutaten und Mengen kein Problem. Mal sollte ruhig experimentieren. Auch das ist typisch mallorquin. Hauptsache, es schmeckt.“ Die Crew hatte jedenfalls guten Appetit und es schmeckte, erst recht unter Segeln, sehr gut.

Pünktlich mit Abschluss des Abwaschs erreichten wir den Playa Es Trenc, einen kilometerlangen Strand mit schneeweisem Sand und – man staune – ohne Bebauung. Zwischen

Sopas Mallorquinas

Zutaten

5 EL Olivenöl, 1 Knoblauchknolle, 1 Lauchstängel, 1 Tomate, 1 Paprika schote, 1 Zwiebel, 1 Kopf Weißkohl oder Wirsingkraut, ½ Blumenkohl, 125 g grüne Bohnen, 125 g Erbsen, etwas Mangold oder Spinat (je nach Saison), Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Weißbrot, 1 l Brühe

Zubereitung

Paprika, Lauch, Zwiebel, Tomate und Knoblauch klein schneiden und anbraten. Kohl und Bohnen hinzufügen und mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie würzen und 15 min köcheln lassen. Blumenkohl und Erbsen hinzufügen und weitere 10 min köcheln. Mit Salz und Öl abschmecken.

Sa Rapita und Colonia Sant Jordi gelegen, ist dieser Strand fernab von den großen Touristensiedlungen und es finden sich so nicht übermäßig viele Badende hier ein. Im Bereich von Ses Covetes befindet sich hier übrigens der einzige offiziell geduldete FKK-Strand der Insel, wenngleich es auch andere Strände geben soll, an denen man hüllenlos braun werden kann. Die Wassertiefe nahm zum Strand hin nur leicht ab und wir näherten uns vorsichtig bis auf eine Wassertiefe von 3 m. Die Bucht lag für die Dünung der

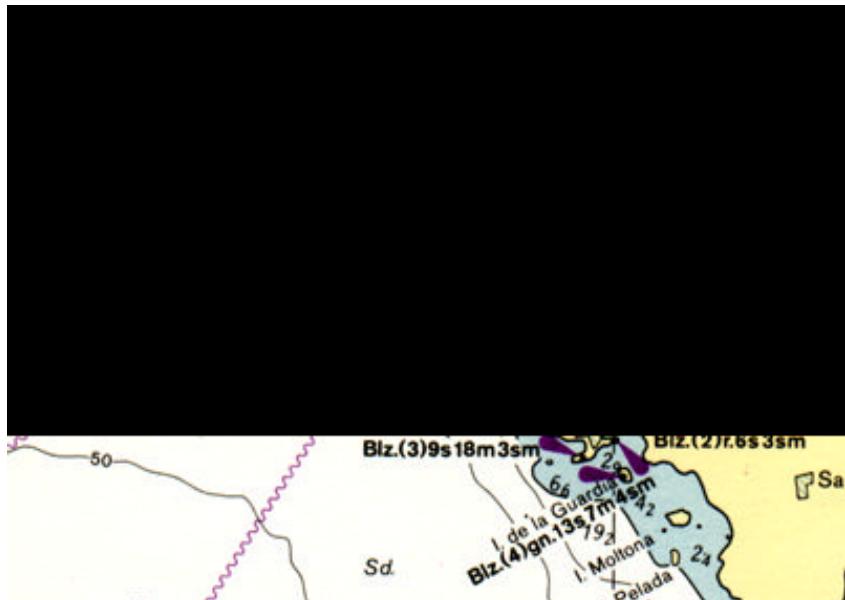
Ca'n Pep**Tel. 971 64 01 02****Avda. Miramar, 30****07639 Sa Ràpita. Campos****Sa Ràpita**

Man verlässt die Marina durch ein Seitentor im NW, überquert eine von Steinen und Unkraut übersähte Wiese und folgt der Straße weiter in Richtung NW, ca. 1 km weit, bis auf der rechten Seite das Ca'n Pep erscheint. Wegen der vorbeiführenden Straße sind die Tische auf der Terrasse weniger empfehlenswert.

Unsere Empfehlung

Sehr zu empfehlen ist die Paella mit Meeresfrüchten (Paella de Mariscos), die allerdings Handarbeit erfordert. Wer seine Meerestierchen nicht anfassen möchte, bestellt die „Ciega“-Version (Paella de Mariscos Ciega) – und alles ist bereits gepult. Allerdings soll auch das Pfeffersteak (Solomillo a la Pimienta) sehr gut sein, wie Kai uns bestätigte. Als krönenden Abschluss gibt's nach der Rechnung noch einen „Hierbas“, einen süßen mallorquinischen Kräuterlikör.

letzten Tage geschützt und wir hatten hier kaum Seegang, so dass wir hier für eine geplante Stunde sicher liegen. Unser Badestopp bei traumhaftem Sommerwetter, türkisfarbenem Wasser unter uns und weißem



Playa Es Trenc – in Kombination mit „Sa Rapita“ ein idealer Ankerplatz für einen Badetag.

Strand vor uns dauerte dann 3 Stunden, so sehr hat es uns hier gefallen. Die Ganzkörperbräunung an Oberdeck oder der (natürlich schwimmend zurückgelegte) Abstecher an Land in der dort üblichen Kleidung (Wir lagen vor Ses Covetes) ließ uns vergessen, dass wir Deutschland bei 15° Lufttemperatur verlassen hatten. Uns hatte endlich die Urlaubsstimmung gepackt und mittlerweile schmeckte sogar das „San Miguel“ – Hauptsache, man konnte auf der Badeplattform sitzend noch die Beine im Wasser baumeln lassen.

Die letzten zwei Meilen bis Sa Rapita lohnten nicht mehr zum Segeln und wir waren unter Maschine schnell angekommen. Sa Rapita gehört mittlerweile zum „Pflichtprogramm“ meiner Balearentörns. Als Teilnehmer der 95er-Mallorcaflottille (Törnbericht von M. Weser im Inter-

net unter <http://www.skt87.de>) kann ich mich noch gut an unseren Besuch im Restaurant Ca'n Pep erinnern – und an die phantastische Paella dort. Es bedurfte keiner großen Überredungskunst, die Crew dorthin zu führen, wenngleich der Weg etwas ungewöhnlich ist

Auf dem Weg zurück legten Heike und Ralf ein beachtliches Tempo vor – sie wollten wohl im Spaziergang ein wenig Zweisamkeit. Im Gegensatz dazu fiel Kai ein, dass er noch mal zurück müsse. Hat er was vergessen ? Die Überraschung (und die Freude) war groß, als er mir eine „Ca'n-Pep“-Cafe-Solo-Tasse schenkte. Nur, war sie als Dank für's Kochen an Bord oder als Hinweis, den Kaffee demnächst etwas stärker zu kochen zu verstehen ?

By the way: Die Crew des Nachbarbootes erzählte, sie habe die Nacht zuvor in der Marina Cala D'Or gelegen – für 9.500 Ptas. Ohne Worte.

Freitag, 29.09.2000

Der Regen, der nachts eingesetzt hatte, begrüßte uns auch am Freitagmorgen. Entsprechend schleppend kamen wir in Gang, denn Wind gab's auch nicht. So ließen wir uns Zeit, frühstückten ausgiebig und verholten uns erst einmal an die Tankpier, wo wir eine halbe Stunde auf den Tankwart warten durften. Zudem gab's eine Lehrvorführung, was „Ruhrpottsegler“ unter Seemannschaft verstehen. Anstatt uns nach dem Tanken ablegen zu lassen, legten sie sich quer vor den Kopf der Pier und tankten selbst erst einmal und machten erst wieder Platz, als sie fertig waren. Es wunderte uns anschließend auch nicht mehr, dass sie später ihre Fender zur See fuhren.

Vorher jedoch hatten wir noch mal einen Segeltag vor uns, an dem wir erstmals das Vollzeug auch auf der Haut trugen. Der Regen hörte zwar auf und Wind ist ebenfalls aufgekommen, aber am Horizont drohten weitere mächtige Regenwolken, ihre Ladung über uns zu ergießen. Zu dem war die Lufttemperatur wegen der fehlenden Sonneneinstrahlung merklich gefallen. So trugen wir (teilweise) komplettes

Tortilla Española

Zutaten

6 Eier, 3-4 Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 4-6 Knoblauchzehen, ½ Tasse Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffelstücke, Zwiebeln und Knoblauchzehen in Öl andünsten, salzen und pfeffern und die verquirlten Eier hinzufügen. Sobald die Masse beginnt, braun zu werden, die Pfanne mit einem Teller abdecken und umdrehen. Dann das Omelett vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lassen und auch die andere Seite backen.

Ölzeug, was aber dem Spaß am Segeln keinen Abbruch tat. Mittags kamen erst mal die restlichen Eier in die Pfanne – natürlich ebenfalls etwas spanisch gewürzt.

Zurück in der Bahia de Palma wollten wir zum Abschluss noch mal alle Bojenmanöver üben, da dafür noch Zeit gewesen wäre. Doch mittlerweile war die Kaltfront vollends durch, der Wind schließt ein, die Wolken rissen auf und wir dümpelten mit schlaffen Segeln ohne Fahrt durchs Wasser. Manövern war damit nicht mehr möglich. So nahmen wir ein letztes Bad im Mittelmeer und motorten dann zurück zum Stützpunkt, den wir somit zeitig erreichten.

"Klar Schiff-Ratatouille" mit Reis

Zutaten und Zubereitung

Karotten in 4 mm Scheiben schneiden, roten und grünen Paprika in 5 mm Streifen schneiden, Gemüsezwiebeln in 3mm Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in 2 mm Röllchen schneiden, Lauch in 4mm Scheiben schneiden, Tomaten in Spalten achteln, Zucchini und Auberginen in 3mm Scheiben schneiden. Alles nacheinander portionsweise in Olivenöl mit einigen Knoblauchzehen anbraten und in einen großen Topf mit 300 gr passierten Tomaten geben und weiter köcheln lassen, bis alles bissfest gegart ist. Dazu wird Reis gereicht und ein guter Rotwein getrunken.

Übrigens: Wer sein Schiff am Freitag Abend in Palma zurückgeben muss, sollte grundsätzlich am Freitagmorgen im letzten Hafen tanken. Der Freitag-Nachmittags-Stau an der Tankstelle im Real Club Nautico wäre einer Meldung in den Verkehrsnachrichten wert gewesen, an dem wir jedoch lächelnd vorbeifahren konnten.

Während Peter in der Kombüse aus dem verbliebenen Proviant ein schmackhaftes Ratatouille zauberte und die Crew mittels Packen ihrer Taschen Platz

Bacardi-Orangen an zweierlei Eis

Zutaten und Zubereitung

Filetierte Orangen einige Stunden in Bacardi marinieren, Vanille/Schokoeis aus einem nahengelegenen Bistro besorgen, Orangen und Eis auf Teller anrichten. Zucker karamellisieren und über das Dessert ziehen.

schaffte, konnten wir das Stützpunktpersonal gewinnen, den „Aus-Check“ durchzuführen, der zügig durchgeführt wurde. Bevor ich allerdings meine Kaution zurückhielt, musste ich noch bis ca. 19:00 Uhr warten, da um 18:00 Uhr ein Taucher kam, der alle Unterwasserschiffe auf Schäden absuchte. Für den Vercharterer sicher eine Absicherung, einen Unterwasserschaden rechtzeitig zu bemerken und die Verantwortlichen zur Rechenschaft zu ziehen. Als Crew hat man allerdings wenig Gelegenheit, sich vor Antritt der Fahrt von der Unversehrtheit des Unterwasserschiffes zu überzeugen. (Wir taten dies beim ersten Ankerstopp am Samstagabend in der Bahia de Palma; obwohl wir zu dem Zeitpunkt das Schiff auch schon komplett übernommen hatten.). Der Abend klang gemütlich aus. Das Taxi war bestellt und die Taschen waren gepackt. Auf dem gegenüberliegenden Segelschiff veranstaltete der Eigner eine Party, lud reich-

lich Gäste ein und ließ die Korken knallen. Wir profitierten sogar davon, da wir als gegenüberliegendes Schiff während deren Party-Vorbereitungen eine Flasche Sekt geschenkt bekamen. Damit unsere Crew vollends verwöhnt wurde, kreierten Peter und ich das finale Dessert:

Samstag, 30.09.2000

Der Samstag endete kurz und schmerzlos. Das Taxi war pünktlich am Steg und brachte uns zum Flughafen, wo wir ebenfalls pünktlich um 09:00 Uhr gen München abhoben. 2 Stunden später hatte uns das mitteleuropäische Herbstwetter wieder. Was bleibt, ist die Erinnerung an einen wunderschönen Sommersegeltörn – Ende September !

Peter gönnte sich übrigens noch einen Tag extra in Palma de Mallorca. Er buchte sich ein Hotelzimmer für eine Nacht und ließ sich einen weiteren ganzen Tag Zeit für diese Stadt. Dieses „Ausklingen“ des Törns in Palma – so sagt er – habe er wirklich genossen, kleine Tapa Bars aufgesucht, frisches typisch mallorquinisches Gepäck verkostet, durch die zahllosen kleinen Gassen gestromert und noch einige Spezialitäten als Mitbringsel eingekauft.



Nachtrag:

Ein Teil der Rezepte, sowie zahlreiche Informationen über Mallorca habe ich mit freundlicher Genehmigung des Autors dem Buch „Mallorca“ (Hans-R. Grundmann, Reise Know-How Verlag, Hohenthann, 1997, ISBN 3-89662-156-4, DM 36,80) entnommen. In diesem Buch werden die spezifischen Vor- und Nachteile der auf Mallorca höchst unterschiedlichen Regionen beschrieben. Das Hauptgewicht legt der Autor nach eigenen Angaben auf die Kapitel „Mallorca entdecken auf eigenen Wegen“ und gibt viele wertvolle Tipps für Ausflüge ins Hinterland. Mittlerweile gibt es von dem Buch eine aktuellere Auflage mit Stand Juni 2000.

Guido Bolenski