

So im TV-Programm angekündigt: **Champagner, Labskaus, pralle Segel**



Der niederländische Dreimaster "Thalassa"  
(Quelle: PHOENIX/WDR/Robert Somogyi)

Zweimal im Jahr tauscht Sternekoch Bobby Bräuer aus Berlin seine bestens eingerichtete Hotel-Restaurantküche gegen eine nur spärlich ausgestattete Kombüse auf einem niederländischen Dreimaster, der die Ostsee durchpflügt. Eine logistische Meisterleistung, die tagelange Vorbereitungen in Anspruch nimmt.

Bobby Bräuer wird drei Tage lang bei Wind und Wetter, von früh bis spät, aufkochen: Bouillabaisse, Austern, Labskaus, Hummer, Makrele. Mit an Bord sind 25 zahlende Gäste, die sich mit Stockbetten und Gemeinschaftsklos arrangieren müssen. Um den rustikalen Charakter des Schiffes etwas aufzuheben, gehen Duschköpfe, Badeschlappen, Handtücher und Tischwäsche aus Berlin mit auf die kurze Reise.

Die Gäste werden im Stundentakt bei jedem Wetter verwöhnt - wenn sie sich nicht gerade übergeben müssen, weil es auch auf der Ostsee ziemlich ruppig werden kann. Ziel der Reise ist Rostock, wo es erstmals nach drei Tagen wieder festen Boden unter den Füßen und eine nicht schwankende warme Mahlzeit gibt. Reporter Stefan Quante hat mit den Landratten auf See gespeist und manchmal auch gelitten.

Und so kam es dann rüber .....

### Segel- und Schlemmer-Event nach Art des Hauses

Nicht genug damit, dass neureiche Jawabo's mit ihren schwimmenden Protz-Wohnschiffen immageträchtigt die Liegeplätze der Marina's belegen und Fahrtensegler Schwierigkeiten haben, einen freien Gastliegeplatz zu ergattern - Nein - Ein Hamburger Nobelhotel entblödete sich nicht, als Gourmet-Event verbräht, eine Herde dekadenter Yuppies und gelangweilter Societyschranzen - also Stammgäste - auf einem schönen Traditions-Dreimaster über die Ostsee zu schaukeln.

Dies wurde medial im deutschen Dampfbaden-TV für Hartz IV-Empfänger im Abendprogramm dargeboten. Es sollte ihnen wohl zur Motivation verhelfen, noch einige Ich-AG's mehr zu gründen, damit auch sie dieses vorgeführten besseren Lebens teilhaftig werden können. Wobei ich mich des Verdachtes nicht erwehren kann, dass eher das Gegenteil erreicht wird.

Will sagen, der Unwille über diese öffentlich demonstrierte Protzerei, welche mittlerweile in diversen Variationen und Sendeformaten als Promi-Vorführsendung demonstriert wird, schürt eher den Unwillen des sogenannten „gemeinen Volkes“ . Dieses zur Schau stellen und Umsichwerfen mit Geld ruft bei einem großen Teil der Zuschauer eine nicht unbeträchtliche Wut hervor. Unter dem Gesichtspunkt, dass ein Teil dieser verschleuderten Summen ausreichen würde, das Schul- und Essengeld ihrer Kinder und andere notwendige Haushaltsdinge zu bezahlen, ist dies nur zu verständlich. Von der momentanen Finanzkrise, welche bei diesen Herrschaften anscheinend nicht angekommen ist, ganz zu schweigen.

#### Zum Eventvorspann....

Die vom Yuppie-Hotelmanager - der augenscheinlich eher vom anderen Ufer, als von der Küste war - erstmals geplante Fahrt musste wegen Motorschadens des Segel(?)schiffes kurzfristig abgesagt werden. Da man nicht in der Lage war, eine andere Location - sprich ein anderes Schiff - zu organisieren, waren die bereits im Hotel eingetroffenen Gourmetbucher sauer. Man konnte wohl auch nicht, per Themenwechsel - einen anderen Event-Veranstaltungsort wählen, da die Gäste in Garderobenfragen bereits „maritim“ eingestellt waren.

Was der Sterne-Koch, dessen Vorbereitungsarbeiten gefilmt wurden, mit den z.T. vorbereiteten Speisen gemacht hat, blieb verborgen. Ich wage jedoch zu bezweifeln, dass dieselben der örtlichen „Tafel für Hilfsbedürftige“ abgegeben wurden.

#### Zum Event selbst ...

Wer vom Hotelmanagement auf die tolle Idee kam, das Ganze auf dem schönen, holländischen Dreimaster „Thalassa“ zu veranstalten, blieb ungesagt. Vielleicht das Hamburger Traditionsdenken und das maritime Ambiente. Wie sich jedoch im Verlauf diese Events herausstellte, hätte man besser einen kleinen Flugzeugträger, eine Bohrplattform oder ähnliches auf eine Sandbank gesetzt und dort geschlemmt. Das hätte nicht so geschaukelt, es wäre mehr Platz gewesen und die Location hätte einen werbeträchtigen, modernen und irrealen Touch gehabt. Die trotzdem anwesende Seeluft hätte auch hier den Appetit gefördert.

Aber nein. Es ging gar nicht um das romantisch verbrämte Weekend mit rustikalem Original-Wohnkomfort, sondern lediglich um das Segelschiff als maritimes Location-Gourmet-Aushängeschild.

Man schraubte also die Duschbrausen in den Hoteleinzelzimmern ab, schleppte diese und körbeweise Bademäntel, Handtücher und Lotionsfläschchen mit Hotellogo an Bord, um die dortigen gemütlichen Schiffskabinen in Hotelsuiten zu verwandeln. Zu diesem Zwecke fuhren u.a. eine Hausdame und ca. 4 Kellner bzw. Butler mit. Der *Küchenmaestro* wurde von 2 Hilfsköchen in der Küche unterstützt, weil für mehr Personal in der Kombüse kein Platz war. Für sie wurde das Volumen eines kleinen Containers mit Kochzubehör, vorbereiteten Speisen und Naturalien an Bord gebracht.

Das Schiff selbst wurde von einem Skipper und einer 3-köpfigen Crew gefahren.



Nun lag man also, die Vorräte gut verstaut, am Seemolenpier eines bekannten ostdeutschen Badeortes um dort die etwa 25 Gäste ( zum Preis ab ca. 1600,- € p.Person ) an Bord zu nehmen. Diese trafen wohlgelaunt mit einer Riesenmenge von z.T. großformatigen – Schrankkoffer ähnlichen – Gepäckstücken für die etwa 2 Tage und 2 Nächte ein. Eine sogenannte ...Designerin stakte in hochhackigen Stiefeln hinter dem bemitleidenswerten Bediensteten her, der immense Schwierigkeiten hatte, diese „kleine Weekend-Garderobe“ durch die engen Niedergänge und Türen zu bekommen. Von der „Stimme aus dem Off“ befragt, teilte sie maliziös lächelnd mit, dass sie selbstverständlich „ für alle Gelegenheiten und Situationen – auch maritimer Art „ eine genügende Auswahl dabei habe.

Ich vermag nur die Geduld und Findigkeit des Personals bewundern, die es fertig brachten, dies alles zu verstauen. Ich selbst hätte wahrscheinlich diese Schrankkoffer als Beiboote achtern am Heck vertäut.

Begrüßt wurden die illustren Gäste – ein mir unbekannter Künstler, besagte ...Designerin, diverse Unternehmer nebst behangener Gattin – also nordische Schickeria – an Deck mit einem dort aufgebauten Buffet. Begleitet von sintflutartigen Mengen an Champus wurden diverse Canapee´s und Schmankerln gereicht, um die Mägen der Gourmets einzustimmen.

Das Schiff lief aus und man trank sich, nach kleiner Bordbesichtigung, in Stimmung für das abendliche Captains-Dinner. Die Küchenvorbereitungen wurden, trotz beengter Raumverhältnisse, per TV-Kamera verfolgt. Auf Befragen ( Off-Stimme) zeigte der „*Maestro-himself*“ stolz den prallgefüllten Kühlschrank mit den Ausmaßen eines Familienkleiderschranks.



Er enthielt – z.T. vorbereitet – alle Köstlichkeiten, welche der „*Chef de la cuisine*“ gewillt war, den werten Gästen – egal wie und wo – während dieser 3 Tage einzuverleiben. Die von ihm geplante Speisefolge sah nicht nur die gängigen Tagesmahlzeiten vor, sondern war mit diversen Zwischensnacks und Häppchen gourmetträchtig prall gefüllt.

Am Abend dann das Captains-Dinner mit Hotelbesteck, Tischdekoration und diversen hochkarätigen Getränken, welche die abzufüllende Gesellschaft vergessen ließ, dass die Reise bereits unter Motor begonnen hatte.

Am nächsten Morgen ein reichhaltiges Frühstück in der Größenordnung und Zusammensetzung eines amerikanischen Ranch-Breakfast für eine 30-köpfige Viehtreibercrew. Derartige Kalorienbomben seien gut als Unterlage für den reichlich fließenden Sekt und andere nordischen, eisgekühlten Spirituosen.

Dann begab man sich an Deck. Der Wind hatte aufgeblies und man wollte Segel setzen. Bei normaler Charterbesetzung war es üblich, dass die Gäste beim Heißen der Segel mit Hand anlegten.

Nicht so in diesem Falle. Vom Frühstück satt, hatten es sich die Herrschaften in den Deckslieggestühlen bequem gemacht, wo sie vom Personal mit Woldecken und diversen Gläschen Champus verwöhnt wurden.

Trotz der unwillig hochgezogenen Augenbrauen einiger Deckslieder erklärten sich dann doch ein paar Yuppies in Seklaune dazu bereit, an der morgentlichen Körperertüchtigung teilzunehmen. Dies fanden die Liegegebliebenen sehr rücksichtsvoll, da ansonsten das Bedienungspersonal hätte mithelfen müssen. Dieses wurde aber zum Decken- und Sektablettbalancieren dringend benötigt.



Der Skipper, der nun wirklich einiges an Chartergästen gewohnt war, beobachtete mit Argusaugen die nun folgenden Turnübungen an den Fallen. Aber die Deckscrew

beherrschte souverän die alkohol geschwängerte Morgengymnastik.

Kaum standen die Segel, die Sonne schien und die Wellen rauschten, da tauchten die Küchenbullen Tablett schwingend an Deck auf, um dortselbst das „ petit (?) dejeuner“ zu zelebrieren.

Der Tag war schön, der Wind nahm zu und man wurde leicht müde. Einige der Gourmets fragten sich inzwischen, ob sie selbst oder das Deck schwankten und verzogen sich ruhebedürftig teilweise in das Außenetz unter dem Klüverbaum. Jedoch auch bis hierhin wurden sie vom Hotelmanager und vom „*Maitre de plaisir*“, mit Häppchentablett bewaffnet, persönlich verfolgt. Ersterer drängte den Ruhesuchenden hohle Phrasen, letzterer wiederum sektbegleitete Küchenkünste auf.

Zwischendurch waren die noch gutgelaunten Eventie´s von der „Stimme aus dem Off“ zur allgemeinen Befindlichkeit an Bord und dem maritimen Charakter des Events - ins Besondere – genervt worden.

Man befand die Sonne, das Meer und die 3 Tage Auszeit vom Alltag als angenehm. Eine direkte Affinität zur Seefahrt oder zum Segeln habe man nicht, aber Seeluft fördere bekanntlich immens den Appetit „Hä, hä,“



Ich vermeinte jedoch bei einigen der Befragten, vielleicht auch bedingt durch den mittlerweile stärker gewordenen Seegang ( Bft 4-5) oder die gedrängte Speiseabfolge, bereits leicht hervorquellende Augen mit dezent wechselnder Gesichtscouleur zu bemerken.

Die Anzahl der Erholungssuchenden an Deck verringerte sich proportional konträr mit der zunehmenden Wellenhöhe. Ein im Salon vorher noch tapfer dem Sekt zusprechendes Paar führte dortselbst den Sektkübel einer zweckentfremdeten, aber wortgerechten (Kübel) Nutzung zu. Das Auge der Kamera wendete sich

imagebewahrend und schamhaft sensibel ab.

Mir drängte sich hier unweigerlich der Vergleich mit den römischen Gastmahlen auf, bei welchen Völlerei und Schlemmerei die Regel waren. Um als wohlgeleitener Gast die Norm an Gefräßigkeit minimal erfüllen zu können, kitzelte man sich mit der Feder am Gaumen. Der, nach eingesetztem Würgereflex, prompt geleerte Magen war somit wieder bereit gefüllt zu werden. Mundspülungen mit Wein und von Sklaven am daniederliegenden Gast vollbrachte Bauchmassagen erleichterten diese unmäßige Art der Speiseaufnahme. Vielleicht wäre letzteres ein noch Ich-AG würdiger Kundenservice , welchen man in einem hier geschilderten Völlerei-Event gewinnbringend offerieren könnte.

Da der „Chef aller Töpfe“ nunmehr das geplante Mittagessen zeitmäßig gefährdet sah, gedachte er mittels Verabreichung von Austern die wetterbedingte Lücke zu füllen. Mit Sekt und Austerntablett bewaffnet turnte er auf dem inzwischen leergefegten Deck herum. Willige Abnehmer suchend stieß er dort auf das einzige weibliche Mitglied der Deckscrew, welchem er sofort das erstmalige Probieren von Austern offerierte.

Nach Öffnen derselben und Einführen des glibberig, schleimigen Inhalts dieser hochgelobten Meeresfrüchte, verabschiedete sich die junge Dame verdächtig schnell. Weitere Proben der „ haute cuisine“ ablehnend entschwand sie mit leicht grünlich entgleisten Gesichtszügen.

Der Skipper, vom Maestro nebst Off-stimme nach dem weiteren Wetterverlauf befragt, beruhigte die Befürchtungen und versicherte, dass es in Landnähe der Südküste Dänemarks ruhiger werde.



Dies nahm der hoffnungsfrohe „Chef aller Löffelschwinger“ freudestrahlend zum Anlaß, sofort in die Tiefen der Kombüse zu tauchen, um dort eine „ Tarte ....? „ als süße Magenverkleber-Komposition zu kreieren. Wobei bemerkt werden muß, dass ausgerechnet derjenige, welcher an dem für Seekrankheit schlimmsten Ort des Schiffes arbeitete, anscheinend nicht anfällig war. Eventuell beflügelte ihn der Wahn, die geplante Abfolge der Speisen keinesfalls durch solch profane Dinge, wie Seegang oder Wetter, zerstören zu lassen.

Peut a peut waren desweilen einige der geplagten Gourmetwilligen wegen geringer werdenden Seeganges wieder an Deck erschienen.

Diese Gelegenheit nutze der findige „Smutje“ in der Annahme, dass die Mägen nun geleert seien und er gedachte dieselben umgehend mit Sekt und Sweeties wieder anzufüttern.

Am späten Nachmittag oder frühen Abend ( je nach bonheure der Speisekarte) gab es als verschobenes Mittagmahl dann den berühmt berüchtigten „ Labskaus“. Von diesem sagt man in Segler- und Seefahrerkreisen, dass nur Gott und der Smutje alleine wüssten, was da alles drin sei.

Die Zugabe von roten Beeten und die breiige Konsistenz vermochten nur einige Sektgeschwängerte zu begeistern. Da das Auge bekanntlich mit isst, hielt sich nach überstandenen Seetag die Begeisterung der Feinschmeckergesellschaft in Grenzen. Lediglich die Deckscrew, das Personal und das anscheinend seeerprobte Kamerateteam erfreuten sich an dieser Köstlichkeit.

Am Abend, vor Anker, hatte man an Deck den großen Grill vorbereitet. Diesen befrachtete man nun, da es nicht mehr schaukelte, mit diversen vorher eingelegten, speziell gewürzten und bestreuten Fleisch-Monströsitäten. Da beim Einchecken am Tage vorher keine Hunde an Bord kamen, stammte das leichte Knurren an Deck wohl von den erholten, leeren Mägen der jetzt wieder vollzählig an Deck versammelten High-Society. Die ursprünglich zur körperlichen Ertüchtigung an Bord gedachte Tätigkeit des „ Brassens“ ( Segeleinsteilen – Anbrassen etc. ) wurde hier nun durch real stattfindendes, degeneriertes „ Prassen“ ad Absurdum geführt. Diverse Mengen an alkoholhaltigen Getränken spülten eventuell noch vorhandene Magenschwächen hinweg. Von einem Crewmitglied mit Gitarre erzeugte Seemannsromantik begleiteten den ausklingenden Abend stilvoll. Jedenfalls hielt man selbigen mit oberhalb schwappender Füllung und dezent abgespreiztem kleinen Finger schwankend in der Hand.

Die Nacht vor Anker unterstützte durch sanftes Wellenschaukeln den teilweise leise hörbaren Verdauungsvorgang der mampfgeplagten Gesellschaft.



Am nächsten Morgen wieder ein opulentes Frühstück, Breakfast oder Dejeuner. Hauptsache „Opulent“.

Die Sonne scheint, geringer Seegang, Segel hoch. Also ging es mit „Ahoi und rolling home ..“ selbstredend unter Reicherung diverser Häppchen in Richtung deutsche Küste. Der „*Chef de Panne*“, welcher noch einen Riesenkarpfen in der Röhre hatte, war wieder in Höchstform. Dieser tote Meeresbewohner war, laut Befragung, nicht selbst angefüttert oder vor Ort geangelt. Was auch, bei der reichhaltigen Fischfütterung vom Vortage, einen wenig

wünschenswerten Kreislauf geschlossen hätte. Nichts desto Trotz, Tisch auf dem leicht schrägen Deck aufgebaut und die Riesenpfanne mit dem unter reichlicher Garnierung verborgenen Fisch dort präsentiert. Der „*Chef de Besteck*“ lud den Gästen persönlich auf. Somit war für ihn gewährleistet, dass kein Tourbucher beim Verteilen fehlte oder sich drückte. Da Fisch bekanntlich schwimmen muss, wurden diverse gekühlte Getränke dazu gereicht.

Bei Annäherung an den Zielhafen noch flott die letzten Canapee´s serviert, damit der „*Maitre de Frigidaire*“ stolz der TV-Kamera den nunmehr leeren Kühlschrank zeigen konnte.

In Rostock angekommen schob man die gut abgefütterten Feinschmecker nebst Gepäck wieder an Land. Die Frage muß jetzt hier erlaubt sein, was nun gewichtsträchtiger war. Die Koffer oder die dauerbewirteten Stammgäste. Aber alle fanden es toll und nuschelten: „jederzeit wieder ...“

Bei näherer Betrachtung dieses sogenannten Erholungsweekendes dürfte wohl von selbiger medizinisch gesehen kaum die Rede gewesen sein.

Meine persönliche Meinung zu dem Mißbrauch eines solch wunderbaren Segelschiffes zum Zwecke eines degenerierten Freß- und Saufevents lässt sich sehr kurz ausdrücken:

***Würg, uuaaahhhhhh, würg ..... !***

Es grüßt Euch aus der nachbarlichen Pizzeria

Euer Heiner Hecht.