

Gastronomie - Bordbibliothek - TO-Webinar

Ende der Durststrecke!

Pünktlich Mitte März, wenn die alljährlichen Pflegemaßnahmen in den Räumlichkeiten der Gastronomie abgeschlossen sind und die Betriebsamkeit auf dem Gelände zum Abslipstermin hin merklich zunimmt, werden Dirk Hilbig und Lorenz Haarmann als unsere neuen Gastronomen die Türen des Clubrestaurants öffnen.

Vielen sind die beiden längst aus dem Café Schlacht nahe dem Schlachtensee bekannt. Seit seiner Gründung 2009 steht das gemütliche kleine Caféhaus und Restaurant für hervorragende Küche und freundlichen, aufmerksamen Service in ästhetisch ansprechendem Ambiente. Die Speisekarte bietet neben den attraktiven stets verfügbaren Gerichten zwei oder drei zusätzliche saisonale sowie zwei Tagesgerichte. Von der „Qual der Wahl“ zu sprechen, ist wirklich nicht übertrieben. Und das Konzept, so Dirk Hilbig, werde für die Karte im Potsdamer Yacht Club übernommen. Auch clubinternen Gepflogenheiten, z.B. Imbissklassiker für den schnellen/kleinen Hunger anzubieten, soll Rechnung getragen werden. Darüber hinaus runden kulinarische Themenabende das Angebot ab.

Man merkt, dass Hilbigs Herz für die Küche schlägt. Der Jugendtraum, als Schiffskoch zur See zu fahren, hat sich zwar nie verwirklicht, nach einer Lehre als Restaurantfachmann bei Gerd Käfer im Kurhaus Wiesbaden brachte ihn die weitere berufliche Laufbahn aber an die Nordsee, nämlich in die Sansibar und die Kupferkanne auf Sylt, und zusätzlich zum Schlachtensee nun auch noch an den Wannensee. Während sein Kompagnon, Lorenz Haarmann, als hauptberuflicher Kameramann und Filmemacher vor allem ein Auge für alle Aspekte des Auftritts nach außen hin hat, von der Website bis zur gedruckten Karte, kümmert sich Dirk Hilbig vornehmlich um den Einkauf, vorzugsweise bei kleinen Produzenten. Diese lieferten oftmals eine bessere Qualität und seien einfach noch näher dran an ihren Produkten, so dass er mehr darüber erfahre und bessere Entscheidungen treffen könne, erklärt der Restaurantfachmann mit zusätzlicher Ausbildung zum Industriekaufmann. Sein Anspruch sei, die nötige Ausgewogenheit zwischen Marktfähigkeit und ökologischem Anspruch zu finden. Im Café Schlacht gelingt das sehr gut. (Anbei der [Link \(https://cafeschlachtensee.de/\)](https://cafeschlachtensee.de/) u.a. zur Karte.)

Freuen wir uns auf den 16. März, den ersten Clubabend nach langer Pause und mit unserer neuen Gastronomie! Ein herzliches Willkommen dem Team des Café Schlacht!



Foto: Café Schlacht

Für die Bordbibliothek

Zweier Bücher für die kulinarische Planung der nächsten Segelsaison haben sich Norbert Dreifürst und Sportobmann Carsten Hanisch angenommen:

Bodo Müller, Siegrun Scheiter, Jürgen Straßburger: Schlemmertörns in Kroatien . 66 Top-Restaurants an der Küste
(Edition Maritim/Delius-Klasing, 3., vollst. überarb. Auflage 2021. 168 Seiten, 299 Fotos und Abb. - ISBN 978-3-667-11935-3. 22,90 €)

und

Ira König, Maïke Jessen: 5 Zutaten : Rezepte fürs Kochen an Bord

(Delius Klasing, 1. Aufl. 2021. 144 Seiten, 57 Fotos und Abb. - ISBN 978-3-667-12090-8. 19,90 €)

Den Empfehlungen der „Schlemmertörn“-Autoren pflichtet Norbert Dreifürst bei und gibt ein eindeutiges Votum für das Essen an Land ab: „In Kroatien wurde bei uns an Bord jedenfalls immer nur Kaffee und Tee gekocht, weil das Essen an Land einfach so gut ist. Hier hat der Smutje Urlaub.“

Für die Fraktion der Hobby-Smutjs, die auch im Urlaub gerne mit Küchenmesser und Kochlöffel hantieren, empfiehlt Carsten Hanisch dagegen das Kochbuch der 5-Zutaten-Küche. Die Rezeptsammlung sei perfekt auf die minimalistischen Verhältnisse an Bord abgestimmt und sollte „[...] in der Bordküche eines kochbegeisterten und genussgesteuerten Seglers nicht fehlen.“

Genauere Informationen über die Inhalte der beiden Bände sowie die jeweiligen Stärken und mögliche Schwächen finden Sie in den vollständigen Rezensionen auf der [PYC-Homepage \(https://www.pyc.de/aktuelles/fuer-die-bordbibliothek-8\)](https://www.pyc.de/aktuelles/fuer-die-bordbibliothek-8).



Cover: © Delius Klasing

„Katamarane und ihre Eigenschaften“

... lautet das Webinar, das der Verein *Trans Ocean* (TO) am heutigen Mittwoch, 2. Februar, zwischen 19 und 21 Uhr veranstaltet. Mit dabei: unser Clubkamerad Detlef Andreovits (*SY Cat man do*), der zum Thema „Katamarane - die schönsten Vor(ur)teile“ referieren wird.

Die Veranstaltung findet als Zoom-Meeting statt und ist kostenlos. Allerdings ist eine Anmeldung über die Geschäftsstelle, Frau [Anja Kühnast \(mailto:seminar@trans-ocean.org?subject=Anmeldung%20zum%20TO-Zoom-Meeting\)](mailto:Anja.Kühnast@trans-ocean.org), erforderlich, um den nötigen Zugangscode zu erhalten. Die einmalige Anmeldung hat übrigens gleichzeitig die Aufnahme in den Verteiler der TO-Webinare zur Folge, so dass man über alle folgenden Veranstaltungen automatisch informiert wird. Einen Überblick über die vielfältigen Themen finden Sie auf [dieser \(https://www.trans-ocean.org/seminare\)](https://www.trans-ocean.org/seminare) TO-Webseite.

Termine

| | |
|------------------------|----------------|
| Abslippen | 21.-25.03.2022 |
| Jahreshauptversammlung | 27.03.2022 |
| Captain's Dinner | 02.04.2022 |

Bis auf Weiteres:

- liegen die Anwesenheitslisten mit der Bitte um Eintragung für Sie aus. Alternativ besteht auch die Möglichkeit, sich durch das Scannen eines QR-Codes anzumelden.
- wird im Interesse aller um die Berücksichtigung der Regeln zur Vermeidung der Ausbreitung des Coronavirus gem. [SARS-CoV-2-Infektionsschutzmassnahmenverordnung \(https://www.berlin.de/corona/massnahmen/verordnung/\)](https://www.berlin.de/corona/massnahmen/verordnung/) gebeten.

Sigrun Putjenter, 02.02.2022