

Karibik 2– Januar 2010

Im Januar haben wir gerade mal 64 Seemeilen zurückgelegt und uns auch sonst nicht sehr viel bewegt. Trotzdem haben wir einiges erlebt und gesehen. Wir waren vor allem im südlichen Teil von St. Vincent und den Grenadinen unterwegs bzw. vor Anker. Dieser Bericht enthält einige Punkte der „unerträglichen Leichtigkeit des Seins in der Karibik“.

Wenn es nichts anderes zu essen gibt – essen wir halt Hummer!

Zu Hause essen wir mal *Rösti* oder *Hörndli* mit ... Und hier? Susanna sitzt im Cockpit und überlegt sich ob sie einen Kartoffelsalat oder doch nur Sandwichs machen soll. Da hören wir: ‚*Fresh Lobster, Madam?*‘ Hmmm, warum eigentlich nicht? Also gut – Hummer tut es auch. Doch wie kocht man so ein Ding? Das Vieh ist mit seinen Antennen viel zu gross für unseren Topf. Und überhaupt, ein lebendes Tier in kochendes Wasser schmeissen – nee – das wäre ja wie eine Hexenverbrennung! Doch der Verkäufer ist gut und hilft uns aus unserem Dilemma. Das Biest wird kurzerhand gelyncht und der Schwanz vom Körper getrennt. Jetzt hat es auch in unserem grössten Kochtopf Platz. 12 Minuten im Salzwasser kochen. Serviert mit etwas Butter darauf (nach dem man den Kampf mit dem Panzer gewonnen hat). Lecker lecker!!! Jetzt warten wir wieder auf einen Fischer...

Schnorcheln mit Schildkröten!

Im Buch steht unter Tobago Cays: Schnorcheln mit den Schildkröten'. Also gehen wir hin. Wir sehen eine grüne Moräne, rote Seesterne, bunte Fische und Korallen aber weit und breit keine Schildkröten! Wieder so ein Marketing Slogan der nicht wahr ist, denken wir uns. Aber, gerade als wir aufgeben wollten – he, was ist denn da neben uns?? Eine Schildkröte! Sie schwimmt so elegant und ruhig nur ca 2 Meter neben uns. Wir haben sie gesucht und sie hat uns gefunden!

Bananenbrot ist nicht gleich Bananenbrot!

Essen gehört zu den wichtigsten Dingen im Leben und ist beim Reisen eine zentrale Beschäftigung. Alles Lokale ist zu probieren ist unser Motto. Dazu gehört hier unter anderem auch das Bananenbrot. Das Bananenbrot (eigentlich eher ein Kuchen) ist hier nicht so schwer und fettig oder mit Nüssen voll gestopft wie zu Hause sondern leicht, würzig und mit angenehmem Bananengeschmack! Hoffentlich - denn die Bananen hier schmecken ausgezeichnet. Wir sind übrigens immer noch auf Rezeptsuche denn wir vertilgten mindestens ein Kilo

davon pro Woche! Es liegt daher auf der Hand, dass wir verschiedene Lieferanten/ Hersteller getestet haben. Sogar in den Tobago Cays war der Lieferservice einwandfrei. Aber Achtung: Das Brot von Mr Quality ist nur halb so gross wie dasjenige von Walter, der mit den Goldzähnen. Das Brot von Mr Quality ist aber dennoch 20 % teurer. Bei wem kauften wir wohl öfters???

Wunderbare Drinks auf Petit St. Vincent (=PSV)

Die Hotelpreise in Petit St. Vincent (PSV) sind meilenweit über unserem Budget. Die Bar haben wir aber schon mal auf Herz und Nieren getestet. Wenn wir in x Jahren genügend gespart haben (dazu müssten wir mindestens je einen 6-er im Lotto haben) wollen wir ja sicher sein, dass alles TOP ist. Die Piña Coladas hier sind ein Hit: Gross, kalt, nicht zu süß – und ausnahmsweise sogar noch bezahlbar!

Pelikane in Chatham Bay

Die Chatham Bay liegt auf der Westseite von Union Island. Eine grosse Bucht mit viel Platz zum Ankern. Wir sind vom Boot in den nördlichen Teil der Bucht geschwommen und haben das Riff mit Schnorchel und Flossen erkundet. Es war ein super Erlebnis. Tausende von kleinen Fischen bewegten sich in riesigen Schwärmen und haben ab und zu, wie auf Befehl, plötzlich die Richtung geändert. Und wir waren mitten drin!

Beim Schnorcheln hebt man ab und zu auch den Kopf aus dem Wasser. So haben wir noch ein weiteres Naturschauspiel beobachten können. Eine Horde Pelikane gleiten ruhig über dem Wasser, plötzlich schießen sie wie Kampfflieger Kopf voran ins Wasser und verschwinden aus unserem Blick. Nach einigen Sekunden erscheinen sie wieder auf der Oberfläche. An den Kopf/Halsbewegungen erkennt man wie sie ihre Beute verschlingen. Ja, auch sie haben die Fischeschwärme gesehen und beobachtet....

Auf dem Trocknen am Warten

Ja, das kommt auch mal vor. Man denkt alles ist gut vorbereitet und man muss das Boot bis zur Rückkehr nicht aus dem Wasser nehmen. Aber es kommt anders. Der Anstoss dazu war ein Geräusch im Wellenlager und der starke Bewuchs im Unterwasserbereich der Polaris. Das Karibik Wasser ist so nährstoffreich dass Andreas wöchentlich Algen und Muscheln entfernen musste. Nach eingehender Marktanalyse im Internet heisst es: Anker hoch und Kurs Richtung Tyrell Bay auf Carriacou nehmen. Da kam das Boot am 26. Januar aus dem Wasser. Danach begann Andreas zu schleifen. und am Abend konnten wir mit der Grundierung beginnen. Sehr schnell haben wir bemerkt, dass die Grundierfarbe nicht reicht. Also haben wir zusätzliche Farbe nachbestellt und

durften dann die Lieferung abwarten (Lieferungen gibt es nur 2 Mal pro Woche). Irgendwann kam sie dann und wir konnten die Arbeit fortsetzen. Nach langem Warten war die Farbe trocken und wir konnten dann auch das Antifouling auftragen. Aber nachdem die eine Seite gemacht war, hatten wir bereits $\frac{3}{4}$ des Eimers verbraucht. Also Antifouling (3.5 Liter kosten 312 \$US). nachbestellen und abwarten... Doch es war nicht nur abwarten und Tee trinken... eher Bier!

Nussstängel – rationiert!

Dank Claudius (eigentlich hat seine Frau Yola sie im letzten Moment gekauft!) haben wir 1 kg Nussstängel an Bord... gehabt. Hätte man den Sack aber auf dem Tisch liegen lassen, hätte Andreas sie schon am ersten Tag vertilgt. Nun rationiert Susanna die leckeren Stängel, bekommt somit auch selber etwas davon und Andreas hat einen Grund zu jammern: „Susanna geizt mit den Nussstängeln“!

Fondue in Tobago Cays!

Auch dank Claudius und Yola durften wir in den Tobago Cays ein Fondue genießen! So geht es: 2 Baquettes von Walter (ja genau - der mit dem Goldzahn) kaufen und auf den Sonnenuntergang warten. Am Abend werden zuerst einige Knoblauchzehen geschält. Damit wird der Kochtopf gründlich ausgerieben. Das fertige Fondue in den Topf leeren und auf dem Herd zubereiten und etwas nach würzen. Gleichzeitig wird im Cockpit auf dem Tisch eine Konstruktion mit Holzstücken als Auflage vorbereitet (ein Rechaud haben wir ja nicht). In die Mitte dieser Auflage werden einige Teelicht- Kerzen gesetzt. Darauf wird der Topf mit dem Fondue gestellt! Wenn man schnell genug isst, wird das Fondue weder gummig noch kalt. Dazu kalten Weisswein aus Chile und ein Glas Kirsch aus der eisernen Reserve (leider ist er jetzt alle...)! Hmmm, jammi jammi..... Grad so gut wie in der Skihütte und obendrein mit viel besserem Tenue - Bikini und Badehose (oder Variationen davon).

Reggae...we are jamming, jamming....

An Musik gibt es hier nur eigentlich nur einerlei: Reggae! Gespielt wird es überall - meist dezent im Hintergrund. in der Karibik passt einfach ACDC oder Britney Spears nicht zu einem kalten Bier oder zu einem „Rum Punsch“. Mit Reggae kommt die karibische, entspannte Stimmung auf! Parties werden allerdings mit ohrenbetäubendem Sound bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Da bleibt im ganzen Dorf und in der ganzen Ankerbucht kein Auge zu.