



Keine Not im Boot: Der Bauch der „Thalassa“ (hier an der Seebücke in Sellin auf Rügen) ist voll beladen mit Austern, Trüffeln und Champagner aus der Speisekammer des Berliner Hotels „Brandenburger Hof“.

Fotos Ivo Goetz

Essen auf Wellen

Immer eine Hand am Löffel: Segeln mit dem Koch des Brandenburger Hofes

Seltsam gelblich, diesig, irgendwie unheimlich ist das Licht an diesem Morgen. Nebelschwaden hängen dicht über der gespenstisch glatten See vor der Küste. Im Zwielficht sieht man die Umrisse eines mächtigen Dreimasters, der an der Seebücke vertäut ist. Jeden Moment, so sieht es aus, legt Kapitän Störtebeker mit seinen Piraten ab, um auf Raubzug zu gehen.

Kommt man näher an das Schiff heran, erkennt man Köche, die Küsten voll mit Champagner, Wein, Austern, Fisch und verschiedenen Seetieren an Bord des vermeintlichen Piratenschiffes bringen. Der Bauch des Schiffes ist jetzt mit den außergewöhnlichsten Zutaten gefüllt, um auf dem Meer ein extravagantes Bankett zu veranstalten, deren Vorbereitung schon an Land vom Küchenchef tagelang das Äußerste abverlangt hatte: Auf einem sehr großen Segelschiff sehr fein zu kochen, während es schaukelt, schlingert und auf den Wellen tanzt, bedeutet vor allem, zu verhindern, daß die Ladung nicht unkontrolliert herumfliegt.

Das Schiff – die „Thalassa“ – ist ausgerüstet, als würde sie zu einer Weltumsegelung aufbrechen. Acht-hundert Quadratmeter Segelfläche fangen den Wind ein, der das Schiff aufs offene Meer hinauschiebt. Es neigt sich ächzend zur Seite. Der langsam einsetzende Schub durch den Wind ist enorm.

Wer schon mal auf einer kleinen Jacht gesegelt ist, staunt, welche Masse die Kraft des Windes wirklich bewegen kann. Es fühlt sich so an, als sitze man in einem sehr großen Haus, das von einer Straße in die andere verschoben wird.

Der Direktor des Hotels „Brandenburger Hof“ in Berlin, Markus Otto Graf, hatte die Idee, seinen Sternkoch Bobby Bräuer samt Kü-



chenausstattung und Personal auf dem Meer auszusetzen.

Das Restaurant „Die Quadriga“ ist in den Bauch des Schiffes implantiert. Dann schwimmt der „Brandenburger Hof“. Für dreißig Gäste ist Platz in den einfachen Kojen unter Deck. Drei Tage haben sie Zeit, um die Vorräte zu vernichten und den schwimmenden Weinkeller leer zu trinken und dabei immer eine Hand am Boot zu halten.

Die Lebensmitteltransporte auf der Ostsee haben Tradition. Schon vor sechshundert Jahren brachten Klaus Störtebeker und seine sogenannten Vitalienbrüder Essensvorräte im Auftrag des Kurfürsten von Mecklenburg über das Meer. Das war damals gefährlich und unbequem, denn es war Krieg. Der Freibeuter Störtebeker, mit einem Kapernbrief ausgestattet, einem offiziellen Piratenführerschein sozusagen, hatte die Aufgabe, das von Dänen blockierte Stockholm mit Lebensmitteln (Viktualien) zu versorgen. In Stockholm lebte König Albert, der Bruder des Kurfürsten von Mecklenburg, und mit ihm vie-

le Deutsche. Sie mußten sich der Belagerung durch die dänische Regentin Margarete widersetzen, denn die hatte sich Norwegen angeheiratet und wollte 1389 auch

noch ganz Schweden dazu. Klaus Störtebeker, der aus Wismar kam, und andere Vitalier agierten aus den Häfen Mecklenburgs heraus und waren so etwas wie die Hilfsarmada des Mecklenburger Kurfürsten. Anders als damals mit Störtebeker, ist das Segeln auf der fünfzig Meter langen „Thalassa“ etwas Besonderes, denn es fühlt sich an wie zu Piratenzeiten ist aber viel bequemer. Kein Vergleich zu den kleinen Sportjachten, die sonst auf der Ostsee herumsegeln. Die Freizeitssegler kochen sich ihr Essen aus Konserven, stoßen sich in der engen Kombüse den Kopf, müssen selbst abwaschen und gleichzeitig navigieren.

Unten im Rumpf der „Thalassa“ brodelt es tagelang. Und dann am Abend, wenn das Schiff in einer Bucht vor Anker liegt, kommen die Köche wie Krabben aus ihren Höhlen im Sand nach oben an Deck, winken mit ihren Küchenwerkzeugen die Mitsiegler heran und grillen Langusten und Seeteufel. Mutige Gäste können unter Anleitung in den Ausguck eines Mastes klettern und aufs Meer in Richtung Schweden sehen – und fühlen sich dann ein bißchen wie unter Kapitän Störtebeker – und wünschen sich dann, in Zukunft nur auf diese Weise zu reisen und am liebsten gleich den Atlantik zu überqueren. Aber nur wenn das Schiff gut beladen ist.

IVO GOETZ

Zwei jeweils 3tägige Segeltörns für Gourmets kann man beim „Brandenburger Hof“ buchen: Die erste Reise ist vom 29. bis 31. Juli und führt ab Kiel bis Rostock. Die zweite Reise findet vom 26. bis 28. August 2005 statt und führt von Sellin auf Rügen nach Rostock. Preis pro Person 1250 Euro in einer Kabine mit Etagenbetten. Bei Einzelbelegung: 1800 Euro. Anreisen können die Gäste am Steuer einer Limousine, die zur Verfügung gestellt wird. Buchungen und Information: Hotel „Brandenburger Hof“, Berlin, Tel. 0 30/2 14 05-5 54, marketing@brandenburger-hof.com, www.brandenburger-hof.com oder www.relaischateaux.com

Fortsetzung von Seite V 1

Rot und Schwarz

Die Frau aber geht hinter einen einfachen Wandschirm, steckt für uns ihr Haar, in das eine Perücke eingeflochten ist, zu einem prachtvollen Turban hoch und posiert für die Fotos. Eine magere Katze schleicht über den staubigen Boden. Ein paar Küken tapsen herum, und das dreijährige Kind spielt auf dem Boden mit einem alten Hackmesser. Schon die Vorstellung, wie man bei der Winterkälte in der zugigen Hütte barfuß herumlaufen kann, überfordert die Phantasie. Uns fällt vor allem auf,

was es nicht gibt: Heizung, fließendes Wasser, elektrisches Licht. Draußen steht ein Wasserbüffel, der bei der mageren Landwirtschaft hilft. Und es gibt keine Bücher, nicht einmal Schrift.

Doch unter den vietnamesischen Minderheiten existieren große Rangunterschiede. In der Nähe von Dien Bien Phu, wo mit der verheerenden Niederlage von 1954 das Ende des französischen Indochina-Abenteuers begann, besuchen wir das Dorf Bannmén, wo eine knapp hundert Häuser umfassende Ge-

meinschaft von Schwarzen Thai wohnt, einer der größten Minderheitengruppen Vietnams. Bannmén hat eine Auszeichnung als kulturelle Mustersiedlung erhalten: Es gibt Gärten und sauber gezogene Bambuszäune, die Pfahlbauten sind gepflegt. Man möchte gleich selber einziehen, weil diese Räume mit ihrem gedämpften Licht auch in spät-koloniale Träume von Ruhe, Rattanmöbeln und langsam getrunkenem Reisschnaps passen.

Und dann werden wir von einer großen, schlanken Frau in eines dieser Häuser eingeladen, dem Vater vorgestellt, der vorzeitig in Rente gegangen ist und offenbar etwas dazuverdient, indem er sich mit Leuten wie uns zum Plaudern niederläßt. Eine fremde Schachtel Zigaretten erinnert noch an die letzten Besucher aus Japan.

Bannmén, erfahren wir beim Tee, ist etwas so Besonderes, daß auch Vietnamesen kommen, um es zu bestaunen. Die rund fünfhundert Schwarzen Thai scheinen in wirklich allem vorbildlich zu sein: Es gibt Harmonie, Sauberkeit und ausreichend Toiletten. Die Kinder werden gut gepflegt. Die Familien streiten nicht. Bannmén kennt keinen Diebstahl und kein Rauschgift, und wenn das Dorf auch eine Verkaufsstelle für Alkohol besitzt, so doch keine Kneipe. Dafür ein eigenes Orchester, einen Jugendklub, einen Frauenklub, einen Rentnerklub und die Vaterländische Front.

Die Schwarzen Thai leben schon seit Urzeiten im Nordwesten Vietnams. Im achtzehnten Jahrhundert schlossen sie sich mit den Vietnamesen gegen die Chinesen zusammen. Unser Gastgeber schenkt Maniok-Schnaps aus. Dann zeigt er Schriftstücke, die den kulturellen Rang der Thai-Sprache belegen, und wir nicken. Als wir ein paar Schnäpse später durchs Dorf spazieren, deutet unser Gastgeber auf vier Steine, die die Position der Geschütze markieren, mit denen vor gut fünfzig Jahren die Stellungen der Franzosen beschossen wurden. Das alles ist vorbei, eine Geschichte, die gut ausging, für Vietnam und für die Schwarzen Thai, die man zumindest in Bannmén zu den glücklichen Minderheiten zählen muß.

Vietnam: Der Weg nach Sapa



An- und Einreise Vietnam Airlines fliegt ab Frankfurt direkt nach Hanoi und über Moskau nach Saigon (je dreimal pro Woche). Die Preise beginnen bei 650 Euro (www.vietnam-air.de). Das erforderliche Einreisevisum stellt die vietnamesische Botschaft aus (Elsenstraße 3, 12435 Berlin, Telefon 0 30/53 63 01 08, www.vietnambotschaft.org). Es kostet 64 Euro bei Individualreisen, 33 bei Pauschalreisen. Von Hanoi nach Sapa fährt montags, mittwochs, freitags und samstags ein Nachtzug mit Schlafkabinen. Der „Victoria Express Train“ verläßt Hanoi um 22 Uhr und erreicht sein Ziel am nächsten Morgen rechtzeitig zum Frühstück im „Victoria Hotel“ (Informationen unter www.victoriahotels-asia.com). Die Hin- und Rückfahrt im „Victoria Express Train“ kostet je nach Kategorie zwischen etwa 100 und 200 Euro. Wer günstiger reisen möchte, nimmt den „Tulico Night Train“ (www.vietnamstay.com/service/sapatrain.htm).

Veranstalter Vietnamreisen bieten unter anderem Meier's Weltreisen (www.meiers-weltreisen.de), Dertour (www.dertour.de), Studiosius (www.studiosius.de), Wiking (www.wiking.de), Marco Polo (www.marco-polo-reisen.de) und Hauser (www.hauser-exkursionen.de). Ausflüge und Trekkingtouren zu den Dörfern der Minderheiten rund um Sapa sind am besten vor Ort bei „Green Sapa Tour“ (E-Mail: green_tours@hn.vnn.vn, Tel. 00 84/20/87 23 85) zu buchen. Die Kosten pro Tag und Person liegen bei etwa zehn Euro. **Unterkunft** Gasthäuser bieten schlichte, aber saubere Zimmer ab zehn Euro. Die luxuriöse Variante gibt es im Hinterland Vietnams: das „Victoria Sapa Hotel“ bei Lao Cai bietet ab 120 Euro Zimmer im Kolonialstil (www.victoriahotels-asia.com). **Weitere Informationen** unter www.vietnamtourism-info.com, www.vietnamtourism.com, www.indochina-services.com. asf