



Sail macht Laune

Tausende sind gestern in den Stadthafen geströmt – um Schiffe zu gucken, eines zu besteigen, über die Meile zu schlendern oder sie im Karussell von oben zu genießen. Von den nassen Nachmittagsstunden ließen sich die Sailgänger die Laune nicht verderben. Auch heute gibt es wieder viel zu bestaunen – wie zum Beispiel den Rostocker Kahn, der im Museums- und Stadthafen entsteht. Wer genug gebummelt hat, kann mitbauen. Fotos (3): Hartmut Klonowski

Mit Canapés über die Reling: Caterer müssen klettern

Gastronomen verwöhnen Seeleute

Damit Gäste bei Ausfahrten nicht hungern müssen, werden Buffets und Suppen bestellt. Caterer müssen diese über Bord jonglieren.

Von DORIS KESSELRING

Stadthafen. Caterer müssen auch Kletterer sein. Über rutschige Holzplanken und glatte Metallstiegen hinweg jonglieren sie in Kisten und Töpfen verpackte Buffets auf die Schiffe in den hintersten Reihen. Nach der Regendusche gestern Nachmittag ein besonders abenteuerliches Unterfangen.

Die Hansekogge „Ubena von Bremen“ hat nur ein Schiff vor sich, über das sich Christin Biege und ihre Kollegen von Ripka-Catering einen Weg bahnen müssen. Ein italienisches Buffet für 25 Personen ist für die Abendausfahrt bestellt. „Ein 50. und ein fünfter Geburtstag werden an Bord gefeiert“, verrät Kapitän Klaus-Dieter Alde (69), der schon mal in die Kisten lugt. „Oh, sieht verdammt lecker aus“, lobt er. Am Wochenende, wenn die Kogge mit Sail-Gästen ausläuft, wird selbst gekocht an Bord: „Meist Eintopf“, plaudert der Kapitän mal aus der Kombüse.

Eintöpfe aller Art liefert die Hanse-Menü GmbH auf die Sail-Schiffe. „Gut 1000 Portionen sind bis



Thoralf Hahn versorgt jeden Morgen die Segler mit Frühstücksware in seinem eigens für die Sail angeschafften Brötchen-Express.



Christin Biege von Ripka-Catering zeigt Kapt'n Klaus Alde von der „Ubena von Bremen“ das Buffet.



Alles brav aufgegessen, freut sich Rene Baesekow von der Fleischerei Kaschau. Foto: Doris Kesselring

Sonntag geordert“, sagt Catering-Leiter Arno Weißklöppel. Erbsen- und Grüne-Bohnen-Eintopf, Kartoffelsuppe oder Kesselgulasch werden in zwei Anläufen täglich zu den Seglern gebracht. „Mit Mus-

kelkraft und Wagen“, berichtet Weißklöppel, „denn wir können ja nicht mit den Autos an die Kaikante fahren.“ Seit 1994 schon versorgt Hanse-Menü die Skipper und ihre Gäste mit warmen Mahl-

zeiten. Auf dem Zwei-Mast-Schoner „Helene“ wurde gestern Abend Kesselgulasch ausgeteilt.

Vor der schwedischen „Helene“ liegt Landsmann „Ingo“, ein Drei-Master, der nur über die „Kvartsita“ (auch aus Schweden) zu erklettern ist. Rene Baesekow von der Fleischerei Kaschau ist froh, dass bei „Ingos“ Ausfahrt fast alle Fisch-, Fleisch- und Käseplatten, Aufläufe und Partywürstchen verputzt wurden. So muss er sich mit dem Leertag beim Rücktransport nicht so quälen.

Acht Caterer sind im Hanse-Sail-Büro gelistet, die Schiffe mit Essen und Getränken ausstatten. Wie viel Portionen da täglich über die Kaikante gehievt werden, ist schwer zu sagen, denn die Besatzungen verhandeln selbst mit den Anbietern. Norbert Ripka zum Beispiel beliefert 20 Schiffe mit Buffets für zehn bis 180 Teilnehmer. „Es macht Spaß, ist aber auch eine sportliche Herausforderung“, sagt der Warnemünder Caterer.

Bei Sol-Catering in Gehlsdorf wird jetzt nachts gezaubert: Riesengarnelen auf Kresse-Frischkäse gebettet und Barberie Entenbrustfilet mit Mango Chutney auf Canapés drapiert. Für Inhaberin Diana Füllkell und ihr Team ist es die zweite Sail. Kunden wie wie Straßenbahn AG, Scandlines oder die Volks- und Raiffeisenbank haben hochwertige Buffets für ihre Firmen-Ausfahrten gebucht.

Ab 8 Uhr geht der Brötchen-Express auf Tour. Thoralf Hahn hat sich extra einen dreirädrigen „Piaggio-Ape“ gekauft, um den Besatzungen die Frühstücksbrötchen direkt ans Schiff zu bringen.

Mit Köstlichkeiten des Hauses verwöhnen Gastronomen der Region Seeleute von den Traditionsschiffen. „Gastliche Mecklenburger“ heißt die vor 20 Jahren ins Leben gerufene Aktion, an der sich zur Jubiläums-Sail 44 Restaurants und Hotels aus Rostock, Warnemünde, Prerow und Kühlungsborn beteiligen.

Die St.-Georg-Gaststätte hatte 1991 als erste Einrichtung die Idee, eine Schiffsbesatzung zum Abschluss der Sail mit einem guten Essen zu verabschieden. Eine nette Geste, der sich viele Gastwirte und Hoteliers anschlossen. „Insgesamt 430 Einladungen liegen uns vor“, erzählt Ulrich Hellmuth vom Hanse-Sail-Büro, der seit zehn Jahren die Plätze an die Segler-Crews weiterreicht. „Ob kleine Kneipe oder etwas gehobenes Hotel, etwa vier bis 20 Plätze bietet jedes Haus in der Regel an.“ In diesem Jahr kamen drei neue Betriebe hinzu: „Troika“ in Lütten Klein, „Rittmeister“ in Biestow und Karl's Erdbeerhof.

Der „Rittmeister“ hat schon vor der Sail, am Dienstag, die Besatzung des Eisbrechers „Stettin“ empfangen. „Die Seebären haben direkt neben der Destille gut gespeist und getrunken“, ist Inhaber Andreas Barnehl zufrieden. Im nächsten Jahr will er wieder einladen. Die Mittelalterschänke „Petrikeller“ empfängt schon seit Jahren Segler. „Mehrere Male kam die Besatzung der Schonerbrigg Greif zu uns“, erinnert sich Kellnermeister André Frenz, der am Sonntag wieder Seeleute erwartet, die „Fleischberge“ auf Kosten des Hauses verschlingen dürfen. D. K.