Aus der Region

Aus der Region: JNN-Buchtipp: Ein Buch, wie auf Seenotkreuzern gekocht wird

Beigetragen von JNN am 02. Dez 2024 - 17:03 Uhr

Die Autorin Silke Arends hat den Seenotrettern in die Kochtöpfe geschaut. Nun ist ein neues Seenotretter-Kochbuch mit Rezepten und Geschichten von den DGzRS-Stationen an Nord- und Ostsee erschienen. Vielleicht ein Tipp als Weihnachtsgeschenk.

Wer oft stundenlang im kräftezehrenden Einsatz auf Nord- und Ostsee ist, muss auch gut essen: Für das neue Seenotretter-Kochbuch hat Autorin Silke Arends in Kochtöpfe und Kombüsen geschaut. Auf den Stationen der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS) hat sie originelle, aber zugleich einfache Rezepte gesammelt und spannende Geschichten aus dem Bordalltag der DGzRS-Besatzungen aufgeschrieben.

Die inzwischen vierte Auflage ist ein völlig neues Seenotretter-Kochbuch: Silke Arends hat sämtliche Rezepte neu zusammengetragen. Erstmals hat sie alle 18 der insgesamt 55 DGzRS-Stationen besucht, auf denen fest angestellte Besatzungen rund um die Uhr mit den größeren Seenotrettungskreuzern einsatzbereit sind – also nicht weit von Kochtopf und Kombüse entfernt rund um die Uhr leben und arbeiten.

„Seit das erste Seenotretter-Kochbuch vor mehr als 13 Jahren entstand, sind viele neue Besatzungsmitglieder auf die Stationen gekommen. Sie kochen nach anderen Rezepten und haben viele neue Geschichten erlebt. Beides habe ich mit großer Begeisterung aufgeschrieben“, sagt Silke Arends. Das Ergebnis ihrer Besuche der Seenotrettungskreuzer zwischen Borkum im Westen und der Greifswalder Oie im Osten ist ein Kochbuch mit charmanten kulinarischen Kuriositäten, die gerade deshalb so besonders sind, weil sie mit wenig Aufwand und einfachen Hilfsmitteln – aber immer frisch! – auch an Bord zubereitet werden können.

Die Gerichte sind den verschiedenen Stationen zugeordnet. Jede Station wird mit Informationen zur Mannschaft und zu besonderen Einsätzen vorgestellt. Es folgen je zwei bis vier – eigens von der jeweiligen Besatzung ausgewählte – Rezepte. Darunter sind originelle Kombüsen-Kreationen wie „Lulus Bohnentopf“ von Norderney, „Sauerfleisch nach Oma Irma“ aus Büsum, „Seefeste Kartoffelsuppe“ aus Laboe, „Kassler mit Schlagseite“ vom Darßer Ort oder „Vormanns Fischklopse“ aus Sassnitz. Alle Schiffe, Stationen und viele Gerichte sind mit authentischen Fotografien bebildert. Die Musiker und DGzRS-Botschafter von Santiano haben zudem eigene kulinarische Kreationen beigesteuert. „Allzeit guten ... Appetit!“

Im Verkaufspreis ist einen Spendenanteil von einem Euro je Buch für die DGzRS enthalten. Das 144 Seiten starke Buch (Format 21 x 25 cm) mit zahlreichen Farb-Abbildungen ist bei Koehler im Maximilian Verlag Hamburg erschienen. Es kostet 24,95 Euro im und ist im Seenotretter-Shop erhältlich: seenotretter-shop.de (ISBN 978-3-7822-1385-1).

Autorin Silke Arends ist seit vielen Jahren als Redakteurin und Buchautorin tätig. Die gebürtige Ostfriesin ist Chefredakteurin des „Ostfriesland-Magazins“, eines Monatsmagazins, das seit 40 Jahren erscheint und in mehr als 20 Ländern gelesen wird. Neben „Ostfrisica“ hat Arends auch Erzählungen für Kinder, Kurzkrimis und Reiseführer veröffentlicht.

Zu unseren Fotos:

Oben auf der Startseite die vordere Umschlagseite des neuen Buches.

Foto 2: Seenotretter Henning Janssen kocht in der Kombüse des Seenotrettungskreuzers BERNHARD GRUBEN der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS).
FOTO: SILKE ARENDS

Foto 3: Autorin Silke Arends hat in Kombüsen und Kochtöpfe der Seenotretter geschaut, um Rezepte und Geschichten von Bord der Seenotrettungskreuzer zu sammeln.
FOTO: MARA VERNHOLZ

Foto 4: Auf den großen Seenotrettungskreuzern sind hauptamtliche Kräfte angestellt, die in der Regel 14 Tage und Nächte an Bord Dienst tun, anschließend folgen 14 freie Tage. Einer dieser Seenotkreuzer ist die „Hamburg“, die auf unserer Nachbarinsel Borkum stationiert ist.
FOTO: STEFAN ERDMANN

TEXT: DGzRS – DIE SEENOTRETTER

Article pictures








SAR II