



**Sonnenschein bei der Ankunft und am ersten Segeltag: Das gab es in den letzten Jahren selten. Der Nachteil: wenig Wind. So gab es den ersten richtigen entspannten Urlaubstag.**

Zum vierten Mal findet ab dem 19. Juli 2024 der NAK-Segeltörn auf der Iselmaar statt. Für 32 Jugendliche aus Westdeutschland (und zwei geduldete Süddeutsche 😊) ging es bei der 17. Auflage des Jugendevents wieder hinaus aufs IJsselmeer. Zum zweiten Mal als Skipper dabei: Koen. Und Sara (auch aus Süddeutschland) als Matrosin.

Los ging es am Freitagabend. Ab 18 Uhr trudelten die Fahrgemeinschaften am Hafen ein. Nach dem Snack an der örtlichen „Fischbude“ ging es um 20 Uhr an Bord des Schiffs. Die Truppe freute sich über neue USB-Steckdosen, einen neuen Getränkekühlschrank im Aufenthaltsraum und neue Staumöglichkeiten. Dafür gab es Applaus für Skipper Koen.

Nach dem Kennenlernabend (wegen der Temperaturen an Oberdeck) ging es irgendwann in die Kabinen. Wobei einige die warme Sommernacht lieber an Oberdeck verbrachten.

## Der Samstagmorgen

Am Samstagmorgen gab es den traditionellen ALDI-Großeinkauf. Etwa zehn Einkaufswagen gingen in 15 Minuten durch eine der Kassen. Zurück auf dem Schiff mussten die Einkäufe (auch der Kochgruppen) seefest verstaut werden. Dazu wurde eine Dusche gesperrt und als Zwischenlager genutzt. Zum ersten Mal landete dabei etwas im Wasser: Eine Flasche „Allesreiniger“. Die gemeinsame Rettungsaktion war erfolgreich.

Um 12.30 Uhr ging es nach der Segeleinweisung aus dem Hafen auf See. Kaum waren alle Segel gehisst, blieb der Wind weg. Nach drei Stunden Schleifahrt gab Koen mit dem Dieselantrieb Gas, um noch vor dem Abendessen vor dem Hafen von Lemmer schwimmen gehen zu können. Nach dem kühlenden Zwischenstopp ging es in den Hafen. Vor dem Abendessen war noch Zeit, für einen Besuch am Strand oder ein Eis in der Altstadt.

## **Vietnamesische Reise**

Das Abendessen war eine vietnamesische Gourmet-Reise: Sie begann mit einem Mango-Koriander-Gemüsesalat an Dressing aus Erdnuss und Meerrettich, wahlweise mit Nanbrot und Pita. Hauptgang: Glasnudeln mit wahlweise scharfem oder weniger scharfem Curry, wahlweise mit Pilzen, Frühlingszwiebeln, Chilli, Koriander, Minze, Petersilie und Sesam. Wegen der Hitze servierte die Kochgruppe das Dessert an Oberdeck: im Mehlmantel gebratene Bananen an Vanilleeis mit Sahne-Schoko-Honig Topping.

**20. Juli 2024**







