

Tag 2: Von Lemmer nach Heeg

Ein Sonntag voller Begegnungen, Musik und Regenwolken – die Iselmar trotzt dem Wetter und erreicht ihr Ziel über die Binnenkanäle.

Der zweite Tag des Segeltörns begann mit frühem Wecken und einem stärkenden Frühstück unter Deck. Die Nacht hatte es in sich: Regen und drückende Wärme unter der Qual erschwerten den Schlaf. Um 9.30 Uhr machte sich die gesamte Gruppe dennoch voller Vorfreude auf den Weg zur Neuapostolischen Kirche in Lemmer. Der Gottesdienst wurde vom örtlichen Bezirksältesten gehalten, unterstützt von einem deutschen Ruhestandspriester, der für die deutschsprachigen Segler übersetzte.

Musikalisch umrahmten Gemeinde- und Jugendchor den Gottesdienst, der unter dem Bibelwort aus Apostelgeschichte 9,31 stand – ein Wort über Frieden, Erbauung und die Kraft der Gottesfurcht. Zum feierlichen Abschluss erklang das gemeinsame Lied „Der Herr ist mein Licht“.

Regen und Routenänderung

Nach einem kurzen Austausch bei Kaffee und Gebäck kehrten die Jugendlichen gegen Mittag an Bord zurück. Gegen 13.30 Uhr beriet die Crew über die Tagesplanung. Ein herannahendes Regenband zwang zum Umdenken: Statt auf direktem Weg über das IJsselmeer, sollte die Reise nun geschützt über die Binnenkanäle fortgesetzt werden – mit dem Ziel, zunächst Richtung Stavoren zu segeln.

Gemütliche Fahrt und rechtzeitige Ankunft

Am Nachmittag glitt die Iselmar mit gesetztem Hauptsegel und Focksegel bei vier bis fünf Knoten durch die ruhigen Kanäle. Mehrere Brücken wurden passiert, während das Wetter sich zunächst hielt. Doch nach etwa der Hälfte der Strecke flaute der Wind merklich ab. Um nicht in das Regenband zu geraten, fiel die Entscheidung, spontan in Heeg festzumachen. Der Hafen wurde rechtzeitig vor dem einsetzenden Regen erreicht – eine weise und entspannte Entscheidung.

Schwäbischer Abend an Bord

Nach einem Tag unter Segeln, mit Sonne im Gesicht und Wind in den Segeln, kehrte am Abend eine besondere Stimmung ein: Es war Zeit für einen „Schwäbischen Abend“ – ein Menü, das vertraute Aromen mit feiner Zubereitung verband und uns ein Einblick in die schwäbische Essenskultur auf dem Wasser bescherte.

Zum Auftakt wurde eine klare, kräftige Brühe gereicht – mit feiner Karottenwürfel-Einlage und zarten Lauchzwiebelringen, die der Suppe Frische und eine leichte Süße verliehen. Das Herzstück bildeten die selbstgemachten Petersilienflädle – dünn gebackene Pfannkuchenstreifen, verfeinert mit frischen Kräutern, locker eingerollt und perfekt abgeschmeckt. Eine klassische Suppe, die Wärme spendete und Lust auf mehr machte.

Hauptgang: Handgeschabte Käsespätzle mit Champignon-Zwiebel-Rahm, Röstzwiebeln, Schnitzel mit Zitrone & Salat
Der Hauptgang vereinte zwei schwäbische Lieblinge in einem Tellerbild:

Die Käsespätzle, von Hand geschabt, wurden mit einer milden Champignon-Zwiebel-Rahmsoße angerichtet. Die Soße war cremig, nicht schwer, mit feiner Pilznote – darüber goldbraun gebratene Röstzwiebeln, die mit jedem Bissen für einen angenehmen Kontrast sorgten.

Dazu ein außen knusprig ausgebackenes, innen saftig-zartes Schnitzel, veredelt mit einem Hauch Zitrone. Der Salat, knackig und frisch, brachte Leichtigkeit und einen willkommenen Frischeakzent auf den Teller.

Zum Abschluss wurde ein echter Klassiker der schwäbischen Küche neu interpretiert: ein warmer Ofenschlupfer aus zart geröstetem Weißbrot, süß-säuerlichen Apfelstücken und feinem Zimtaroma. Dazu wurde eine cremige Vanillesoßegereicht, sowie eine Kugel Vanilleeis, das dem Dessert eine kühle Eleganz verlieh.

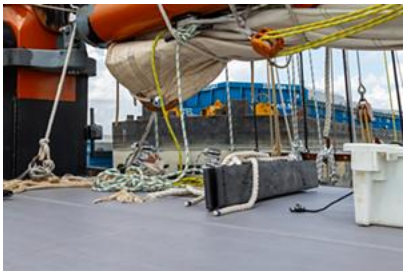
20. Juli 2025




WELKOM


211




















5
6
7

5
6
7





