

Winterbulletin im September 2020

Liebe Lesergemeinde!

Freitag, 25. September 2020:

Meine Segelsaison war ja plötzlich zügig zu Ende. Ich habe auch nichts mehr versäumt, außer Dauerregen und Schnee ab 1000 m.

Heute (Freitag, 25. September 2020) geht es erst einmal zum Großeinkauf fürs Wochenende.

An der Käsetheke finde ich auch meinen in Bregenz neu entdeckten Käse aus den Pyrenäen: Le Brebiou aus pasteurisierter Schafsmilch.



Le Brebiou gehört ab sofort in unser Käse-Standardsortiment:

u.a. Taleggio, Roccolo, Lisbeth Munster, Reblochon, St. André, Peyrigoux, Le Brebiou, Cambozola Grand Noir, Le Rustique Torten-Camembert, Le Rustique Tomme, Tomme de Savoie,

Capriolo Rustico, Galbani Bel Paese, Castello Blue und White, Manchego, Irish Cheddar, alter Gouda, Bergkäse aus den Alpen (insbesondere Appenzeller, Gruyère, Schweizer Käse), Tête des Moine für die Girolle), etc.

Wenn ich noch länger nachdenke, würden mir sicherlich noch einige Sorten einfallen, die wir uns, überwiegend beim Frühstück, aufs Brot legen.

À propos Brot: Meine Lieblingsbrotsorten sind das AOK Vollkornbrot von Sehne Backwaren KG und das Dinkelvollkornbrot (Schwabenkorn) der Bäckerei Sternenbäck sowie das Burger Knäckebrötchen der Sorte Sesam.

Ein Ensemble an Brötchen gibt es bei uns nur selten. Weißbrot noch seltener (Ciabatta, Toastbrot und klassisches Weißbrot).

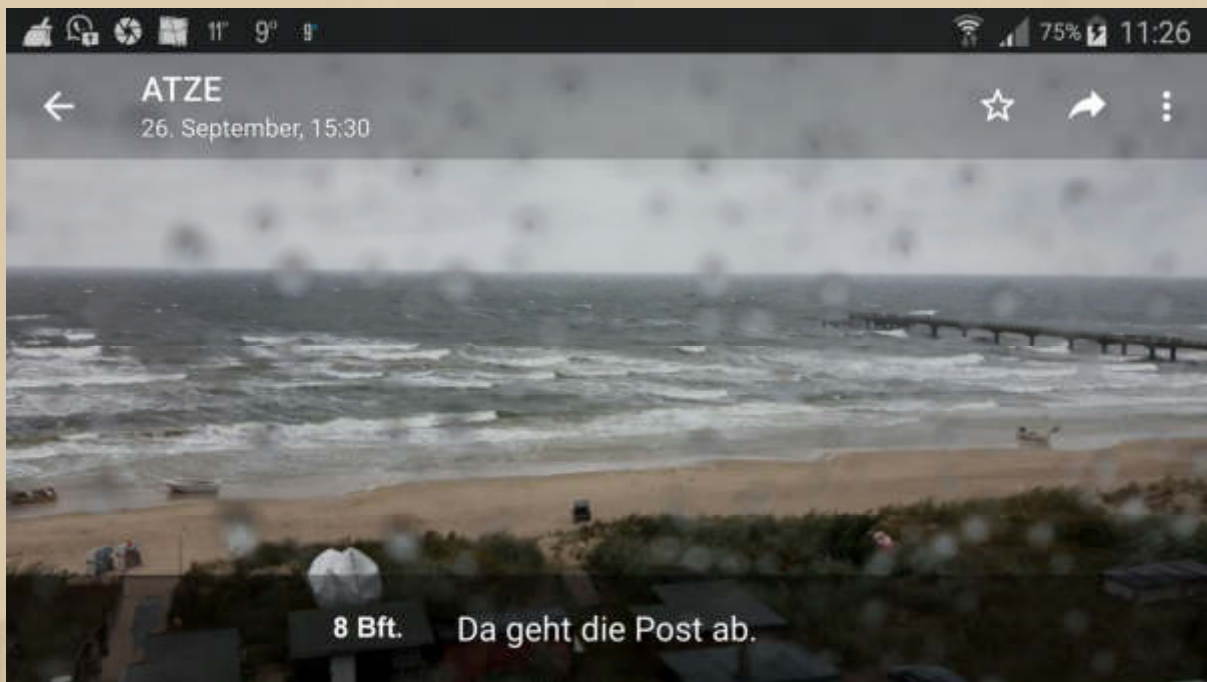
Ich bin ja ein Freund vom Türkischen Mokka. Etwas schwierig ist es für mich jedoch, die richtige Menge an Kaffeebohnen bzw. Kaffeemehl zu dosieren. Dazu habe ich jetzt auf YouTube eine DIY Anweisung für einen wunderbaren Kaffeelöffel gefunden.



<https://www.youtube.com/watch?v=U470Mb6qO-E>

Samstag, 26. September 2020:





Montag, 28. September 2020:

28. September 1934 Geburtstag von Brigitte Bardot

Dienstag, 29. September 2020:



Über die vielzähligen Glückwünsche zu meinem Geburtstag, auf allen Kanälen, sage ich herzlichen Dank. Es kam mir in diesem Jahr so vor, als seien es besonders viele Gratulanten gewesen. Ich war richtig gerührt.



Blacky's Spezialabfüllung eines Dom Pérignon 1962

.... Fortsetzung folgt im Winterbulletin Oktober 2020



Bild von 2016,
da fühlte ich mich noch 'jung'.

**Herzlichst
Euer
Big Max**

**Once I lived the life of a
millionaire**

**Spent all my money, didn't
have any care**

**Took all my friends out for
a mighty good time**

**Bought bootleg liquor,
Champaign and wine**



(aus dem Song: Nobody Knows You When You're Down & Out)

<https://www.youtube.com/watch?v=1byW9-xNBU>

PS.

Ich freue mich auch über gelegentliche Lichtblicke aus eurem Leben; nur nicht so schüchtern, traut euch: mbm.kurth@t-online.de



www.big-max-web.de



Nachträge von gestern oder der letzten Nacht:



Winterbulletin im Oktober 2020

Liebe Lesergemeinde!

Samstag, 03. Oktober 2020:

30 Jahre Deutsche Einheit und ich habe davon persönlich noch nichts mitbekommen. Nicht falsch verstehen, soll heißen, dass ich die Neuen Länder noch immer nicht bereist habe. Ich verspüre auch keine sonderliche Lust dazu. Natürlich kenne ich die Küste von Mecklenburg-Vorpommern, durch meine Segelei von 1995 bis 2008 an der Ostsee, recht gut, doch die restlichen 'blühenden Landschaften' sind immer noch weiße Flecken auf meinem persönlichen Atlas. Schätze, dass sich das, in meinem verbleibenden Leben, auch nicht mehr ändern wird.

Atze befindet sich auf Usedom, und er schickt mir immer ein stimmungsvolles Bild von seinem Baltischen Küstenabschnitt:



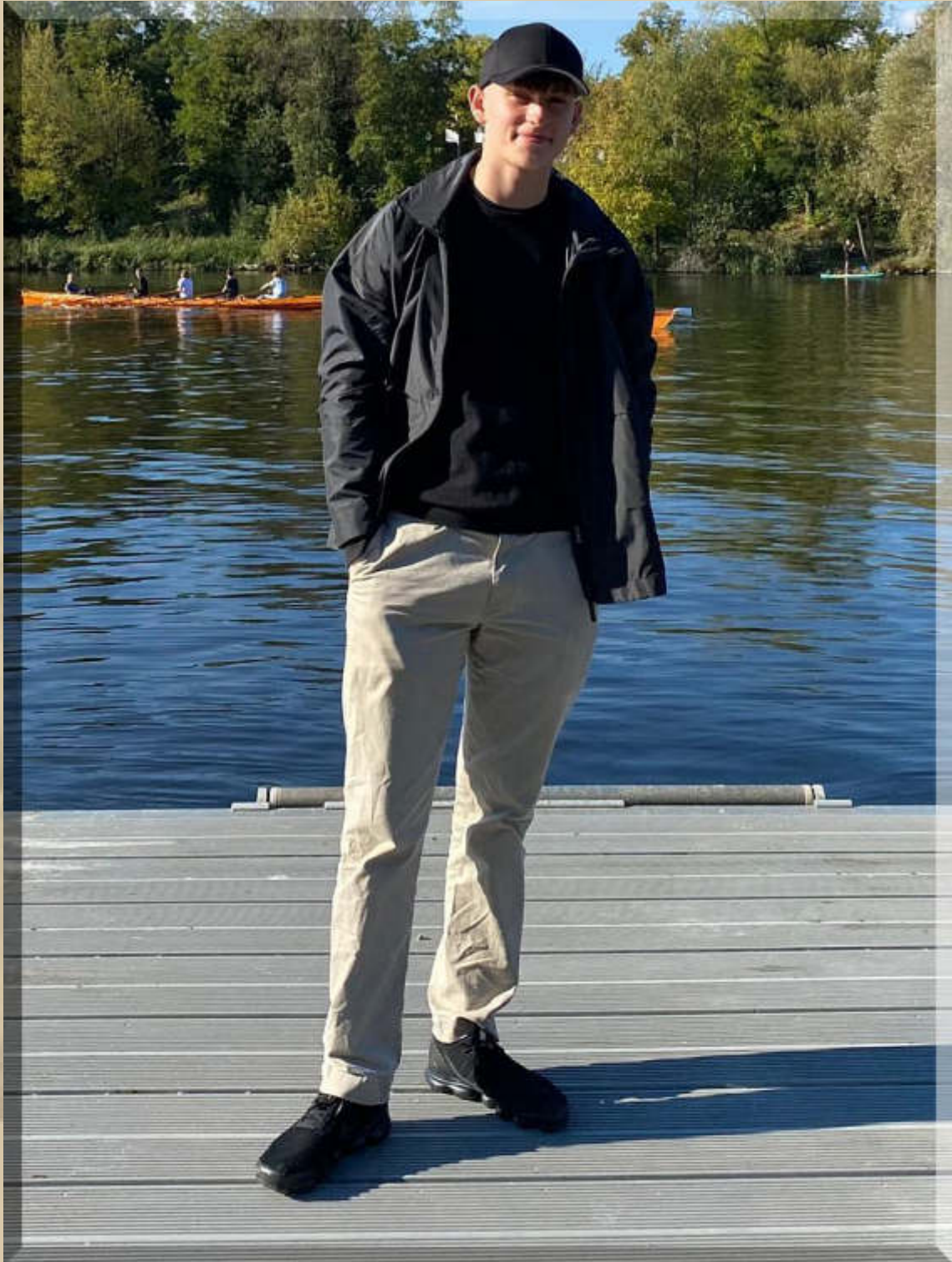
8 Bft.





Atzes Lieblingsplatz

- *
- *
- *
- *
- *
- *
- *
- *
- *
- *



**5 mm fehlen meinem Enkel Luis an 1.90 m
er wird am 16. Dez. 16 Jahre jung**

..... sein Vater bringt es immerhin auf 1.93 m



Dienstag, 06. Oktober 2020:

Es ist der Hochzeitstag meiner Eltern im Jahr 1937.



"Yesterday When I Was Young" Willie Nelson

<https://www.youtube.com/watch?v=0Q-CxOn2ubg>

Ich liebe die Linien, die das Leben Willie Nelson ins Gesicht geschrieben hat, Zeugnis eines Lebens mit Höhen aber auch abgründigen Tiefen. (https://de.wikipedia.org/wiki/Willie_Nelson)

Yesterday When I Was Young (Hier Encore)

Yesterday, when I was young
The taste of life was sweet as rain upon my tongue
I teased at life as if it were a foolish game
The way an evening breeze may tease a candle flame
The thousand dreams I dreamed, the splendid things I planned
I always built to last on weak and shifting sand
I lived by night and shunned the naked light of day
And only now I see how the years have run away

Yesterday, when I was young
So many happy songs were waiting to be sung
So many wild pleasures lay in store for me
And so much pain my dazzled eyes refused to see
I ran so fast that time and youth at last ran out
I never stopped to think what life was all about
Every conversation that I can now recall
Concerned itself with me, and nothing else at all

Yesterday, the moon was blue
And every crazy day brought something new to do
I used my magic age as if it were a wand
And never saw the waste and emptiness beyond
The game of love I played with arrogance and pride
And every flame I lit too quickly, quickly died
The friends I made all seemed, somehow, to drift away
And only I am left on stage to end the play
There are so many songs in me that won't be sung
I feel the bitter taste of tears upon my tongue
The time has come for me to pay for yesterday
When I was young

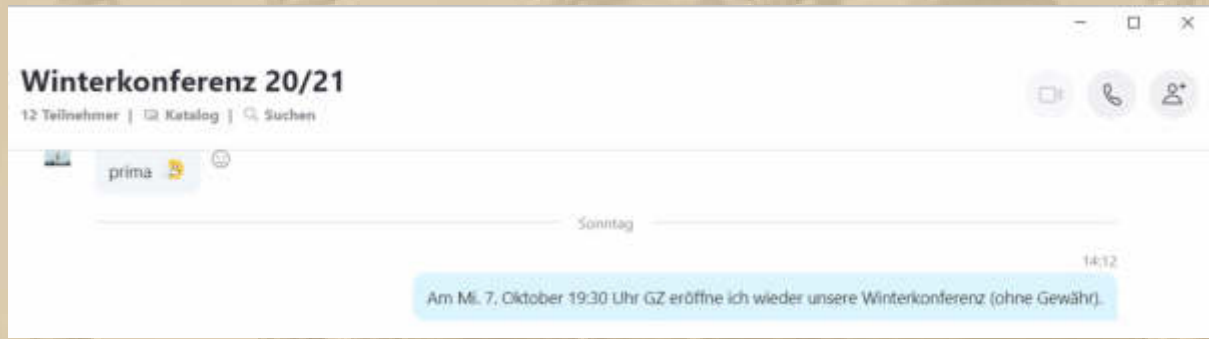
Das Original (Hier Encore) hat Charles Aznavour (* 22. Mai 1924 in Paris; † 1. Oktober 2018 in Mouriès) 1964 gesungen, "when I was young". Was für ein Chanson! <https://www.youtube.com/watch?v=dbxyKR1P8vA>

In diesen Jahren bin ich ihm, Charles Aznavour, mehrmals im Club Saint-Hilaire de la Mer in St. Maxime begegnet, dem Nachtclub der damaligen Französischen Schickeria. Einer glücklichen Fügung verdankten wir den Eintritt, wann immer wir wollten. Die Getränkepreise sorgten dafür, dass wir uns das nur einmal pro Woche leisten konnten. Der Vater des hübschesten Mädchens in unserer Clique war ein hohes Tier beim Französischen Fernsehen, der hat das für uns gemanagt.

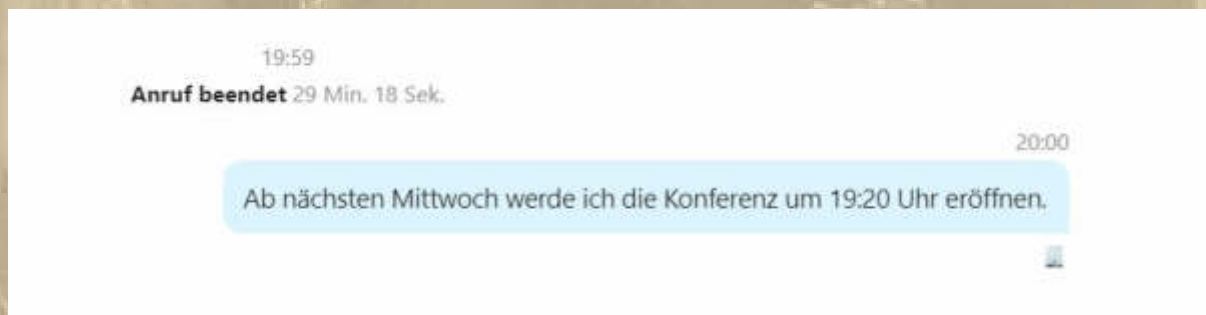
Nun war ich wieder in der Gefühlswelt der Musik eingetaucht, stülpe mir meinen HiFi-Kopfhörer über die Ohren und lausche meinen Top 500 Favorites - immer wieder unendlich schön.

Mittwoch, 07. Oktober 2020:

1. Skype Winterkonferenz in der Saison 2020/21



Jan, Jörg, Klaus, Thorsten und ich waren zugegen.



Donnerstag, 08. Oktober 2020:

Jemand, den ich nicht kenne, schickt mir eine Facebook-Freundschaftsanfrage. Ich schaue mir den Nachfrager kurz an und entdecke auf seiner Seite Jennifer Bradley. Jenni ist mir wohlbekannt, als Freundin meines Klubkameraden Gerold. Nun tauche ich tiefer ein:



Jennifer Bradley

The new bucket list starts now.



Jennifer Bradley ist mit Gerold Simmendinger unterwegs.



27. Mai 2017 · 🌐 · 📍



Hat sich mit Gerold Simmendinger verlobt

27. Mai 2017

Hat Gerold Simmendinger geheiratet

8. Dezember 2017



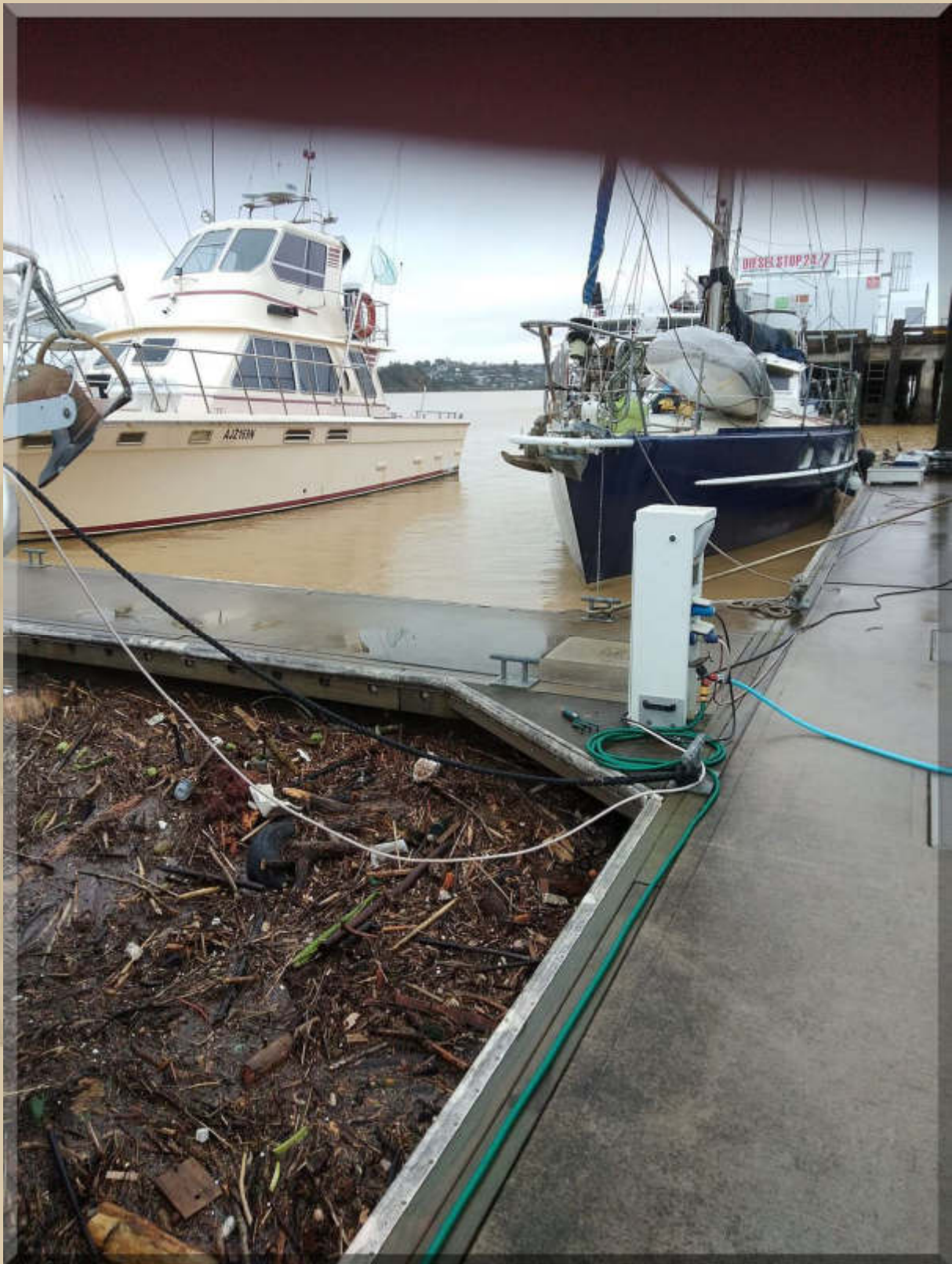
Jennifer: <https://www.facebook.com/alaskamermaid2>

Gerold: <https://www.facebook.com/people/Gerold-Simmendinger/100000342324542>

Gerolds Schiff S/V MOMO, eine Reinke 15 m Rundspant:







S/V MOMO (rechts)

**Auch in Neuseeland sieht es manchmal aus,
wie an der Neuen Rheineinmündung in den Bodensee.**



S/V MOMO im Süden von Chile (2014)

Man kann ja übers Internet denken, was man möchte, aber als Suchmaschine ist es unschlagbar.



Freitag, 09. Oktober 2020:

Pilot Cutter, ein Bootstyp der mich schon seit meiner frühesten Jugend ab 1952 begeistert hat. Sturmfahrt nach Alaska hieß der Film mit Gregory Peck, Ann Blyth, Anthony Quinn u.a. (https://www.youtube.com/watch?v=-ti0qaFDbrQ&list=PLZ1yI23vX5p80he4B_fWdL4zNV3HPAxWG&index=3)

Wahrscheinlich wurde dadurch meine spätere Leidenschaft fürs Segeln geweckt (ab 1971):



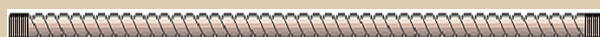
<https://www.youtube.com/watch?v=1iic50dXunI>

https://www.youtube.com/watch?v=yRxA7-1_wz0

<https://www.youtube.com/watch?v=BwTWJbDUngU>

Die Schönheit traditionellen Segelns:

<https://www.youtube.com/watch?v=p27giKVQUHs>



Samstag, 10. Oktober 2020:



Hier eine Geschichte für den Bodensee: Der Reiseleiter auf der Kreuzfahrt nach Manaus versucht die Wassermassen des Amazonas zu verdeutlichen und sagt: "Um den leergepumpten Bodensee wieder mit Wasser zu füllen, braucht der Amazonas zwei Tage, während der Rhein sieben Jahre benötigen würde!" Eine Passagierin kommentiert halblaut: "Das hab' ich gar nicht mitgekriegt, dass sie den leergepumpt haben....."

15:47

..... danke Diogenes



Mittwoch, 14. Oktober 2020:

Um 19:20 Uhr habe ich die 2. Winterkonferenz 20/21 der Freunde von DP07 eröffnet.



Samstag, 17. Oktober 2020:

Helmut, alias Ironside, begeht heute seinen 70. Geburtstag.



Ich kenne Helmut seit 1998, als ich erstmalig zur Segelcrew um unseren Freizeitkapitän Hotte dazustieß. Helmut gehörte schon länger zur Stammcrew. Es waren immer unbeschwerte Chartertörns, die ganz wesentlich von Horst und Helmut positiv beeinflusst waren. Die gemeinsamen Erinnerungen an die vielen Törns, die wir unternommen haben, wirken noch immer in mir nach und gehören zu den schönsten Erinnerungen in meinem Leben. 2005 hat dann Horst das Kommando an Helmut übergeben – eine gute Wahl.

Von meinem Segelkameraden Uwe (im roten T-Shirt) finde ich gelegentlich etwas in der Zeitschrift IBN:

SPORT UND CLUBS

SMC Friedrichshafen tauft drei neue Boote

Mitte September fand im BSB-Hafen in Friedrichshafen die Bootstaufe von drei neuen Segelbooten im Segel-Motorboot-Club Friedrichshafen (SMCF) statt. Nachdem dieses Jahr nahezu alle Vereinsaktivitäten aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt oder verschoben werden mussten, war die Durchführung dieser Veranstaltung

kein Problem, da das Hafengelände genügend Platz bietet. Dabei zeigte sich der hintere Hafen in Friedrichshafen nebelverhangen – die ideale Stimmung für den Auftritt des Meeresgotts Neptun, der von Vereinsmitglied Harry Flues verkörpert wurde. Fast 50 Vereinsmitglieder versammelten sich, um ihn zu rufen und

nach alter Seemannstradition zu beschwören, die Boote und ihre Crews auf ihren Fahrten zu beschützen. Den Rufen folgend, entstieg Neptun mit seinen Nixen dem See und begrüßte die versammelten Vereinsmitglieder. Er führte durch die Zeremonie und taufte die Boote „Evergreen“, „Barbados“ und „Graf Eberhard“ auf ihre neuen Namen. Für die Taufe wurde auf das Zerschlagen einer Sektflasche verzichtet, um den See und die Boote zu schonen. Stattdessen wurde der Bug der festlich geschmückten Boote mit Sekt benetzt.

Wie SMCF-Präsident Ralf Steck mitteilt, sorgte besonders das letztgenannte Boot bei den Anwesenden für großes Interesse, da es künftig als vereinseigenes Boot den Mitgliedern zur Nutzung zur Verfügung steht. Die Graf-Zeppelin-Stiftung hatte den Kauf mit einer Förderung möglich gemacht. Als Neptun wieder ablegte und den Schiffen sowie deren Besatzung allzeit eine Handbreit Wasser unterm Kiel wünschte, begann sich am Himmel die Sonne durchzusetzen. Zum Ausklang wurde ein Weißwurstfrühstück im Vereinsheim „Schussen“ gefeiert.



SMCF-Vizepräsident Uwe Eggeing (links) nimmt die Taufurkunde für die „Graf Eberhard“ von „Neptun“ Harry Flues entgegen.
Bild: Ralf Steck

(lässt sich gut vergrößern)



Sonntag, 18. Oktober 2020:



..... für alle Tierliebhaber - ein nettes Bild, danke DeePee



Mittwoch, 21. Oktober 2020:

Um 19:20 Uhr werde ich auf Skype die 3. Winterkonferenz 20/21 der Freunde von DP07 eröffnen.

Auf Anfrage versuche ich, Martin L. mit in die Runde zu nehmen. Martin ist auch aktiv auf der Chatbox von DP07.



..... das sieht doch aus, wie ein Bild beim Segeln.

Kurz darauf klärt ein Telefonat mit Martin (EUROCHAT), dass ich einen Namensvetter auf Skype erwischte habe.

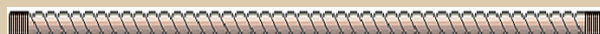
Leider kann ich ihn noch nicht eindeutig auf Skype identifizieren, um ihn in die Konferenz einladen zu können. Das wird noch.

19:02 Uhr - Endlich sind Martin und ich in Skype verbandelt, sodass ich ihn noch rechtzeitig mit in die Winterkonferenz einbauen kann.

19:20 Uhr bis 19:57 Uhr - Ich starte und beende die Winterkonferenz.

EUROCHAT, 20:08

Hallo, nochmals in die nette Runde von Martin alias EUROCHAT, danke für die Möglichkeit der Teilnahme, es hat viel Spaß gemacht, dabei zu sein, gerne wieder. Besonderer Dank an Manfred alias Big Max für die Hilfe bei der Einrichtung von Skype und für die Einladung. Grüße an Alle.



Donnerstag, 22. Oktober 2020:

Atze, mein Nightwriter, grüßt um 01:28Uhr



Liebe Atze, GON ist mir in meinem Leben auch noch nicht über den Weg gelaufen, aber dafür haben wir ja Wikipedia. Wenigstens UTC ist uns geläufig. In der Winterzeit ist in Deutschland die Zeitdifferenz zwischen UTC und GZ nur noch eine Stunde. In der Sommerzeit sind es immer 2 Stunden.

Hierzu ein ganz interessanter Artikel zur Zeitumstellung:

https://www.lz.de/lippe/kreis_lippe/22883386_Winterzeit-2020-Uhren-umstellen-nicht-vergessen.html

Meinetwegen können wir die Umstellung wieder aufgeben, wenn wir zur alten Sommerzeit (Normalzeit) zurückkehrten, d.h. dass die Winterzeit die gesetzliche Zeit (GZ) bliebe.

Ich hatte auch schon einmal über die Anschaffung von Alexa nachgedacht, doch ist meine Frau prinzipiell dagegen. Berichte mal über Deine Erfahrungen.

Wow, 600 PS unter der Haube, das möchte wohl jeder einmal ausprobieren. Habe mir soeben die Preis- und Optionsliste angesehen - jetzt ist mir schwindelig.



Samstag, 24. Oktober 2020 auf
Sonntag, 25. Oktober 2020:

Umstellung von Sommer auf Winterzeit = Normalzeit

Ich blättere gerade wieder einmal in meinen Bootsrezepten. Da überfällt mich glatt der große Hunger:

http://www.big-max-web.de/wp-content/uploads/2020/10/Kochen_mit_Big_Max.pdf

* * * * *

Das wurde unser Abendbrot:

<https://www.youtube.com/watch?v=pc1h2m07WsA>

Zutaten: große Kartoffeln - 3 Stück / Pflanzenöl / Oregano-Sauce / Salz - 1 Teelöffel / Hühnerbrust - 300 g / rote Zwiebel - 1 Stück / rote Paprika - 1 Stück / grüner Paprika - 1 Stück /

Öl - 3 Esslöffel / schwarzer Pfeffer - 1 Teelöffel / süßer Paprika - 1 Teelöffel

Zutaten für Bechamelsauce: Butter - 1 Esslöffel / Mehl - 2 Esslöffel / warme Milch - $\frac{1}{2}$ Glas / Parmesan - 50 g

Zusätzlich, wer möchte (wir verzichten darauf):

Cheddar-Käse - 6 Scheiben / süßer Paprika - 1 Teelöffel



Wenn ich zu Hause vermisse, bereite ich dieses Rezept vor - Kartoffeln mit Fleisch | Schmackhaft.tv

Wichtig: Wir haben die ganzen, geschälten Kartoffeln inkl. Salz 15 Minuten vorgekocht und dann ausgehöhlt, gefüllt und 25 Minuten im Backofen bei 200 °C zu Ende garen lassen. Es ist schade, wenn die Kartoffeln nicht restlos gar sind. So war es leider bei unserem 1. Versuch. Das hängt natürlich davon ab, wie stark man die Kartoffeln ausschält. Nun war es ein Hochgenuß.



Montag, 26. Oktober 2020:

Ich bin mal wieder virtuell im Wald, beim Bushcrafting:



<https://www.youtube.com/watch?v=RbLawjdPF1E&t=270s>



.... Petromax Grill- u. Feuerschale (auch in Kombination s.o.)

Ein faltbarer Hobo (in Edelstahl oder Titan) von Winnerwell.

Die Grillfläche beträgt ca. 19 x 12 cm

<https://www.youtube.com/watch?v=ehMiDhbbg44>



.... oder der faltbare Backofen von Winnerwell:

https://www.youtube.com/watch?v=KNTklu63_H8



..... für Gasherd oder Holzofen

So ein faltbarer Backofen macht sich auch an Bord sehr nützlich. Da ich fast ausschließlich im Hafen koche, nutze ich jedoch meinen 230V Tefal-Backofen.



Zum Abendbrot machen wir uns eine Kürbis- (Hokkaido) Kartoffelsuppe, dazu Wiener Würstchen.

<https://www.chefkoch.de/video/artikel/3349,0/Chefkoch/Hokkaido-Kuerbissuppe.html>



.... mhhhhh

Zubereitung:

Den Kürbis in Spalten schneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und ebenfalls würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kartoffeln, Möhren und Kürbis dazugeben und ca. 5 Minuten darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit der Brühe ablöschen, zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. 100 g Crème fraîche und Petersilie einrühren. Wiener Würstchen klein schneiden und in der Suppe ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken.

Inzwischen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Suppe in Teller füllen, jeweils mit etwas von der restlichen Crème fraîche beträufeln und mit ein paar Kürbiskernen bestreut servieren.

Wir haben noch eine große Knoblauchzehe gepresst und beim Pürieren dazugegeben.



Dienstag, 27. Oktober 2020:

Blacky zeigt mir das Werk 'seines' Bibers:





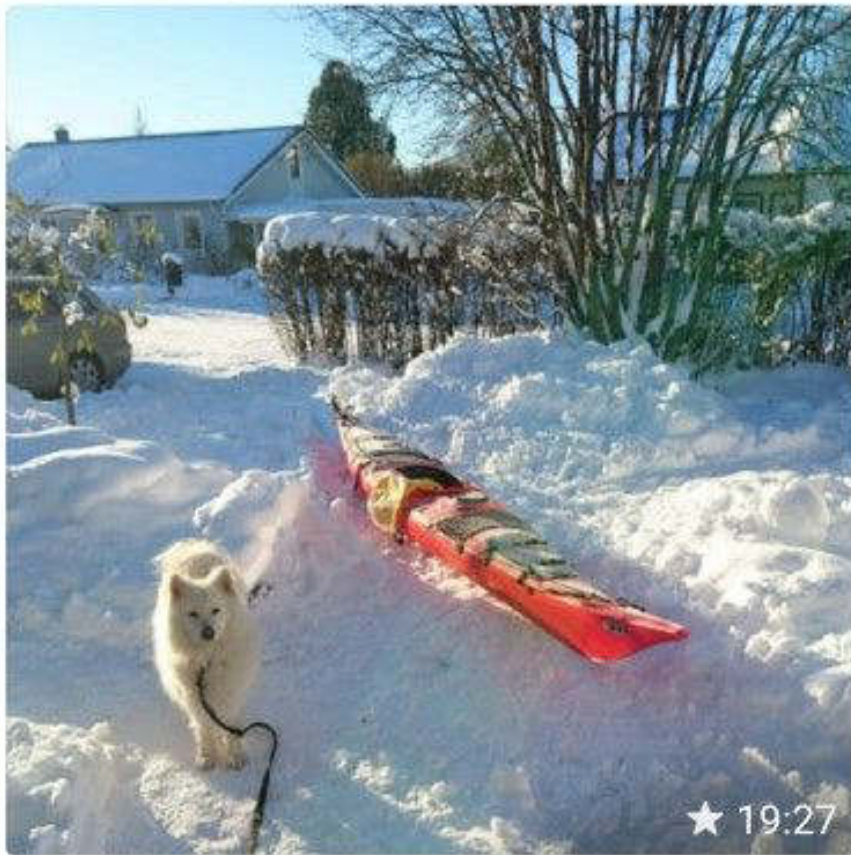
Klaus alias Dioge...

zuletzt online heute 14:09



24. OKTOBER 2020

➔ Weitergeleitet



Hier mal ein Bild, das meine Tochter gestern in Gammelstad gemacht hat. Es gibt aber auch noch offenes Wasser, wie Du auf dem nächsten Bild sehen kannst!

19:30

➔ Weitergeleitet



Nordlicht und ich armer Mensch bin
in Hamburg! 🤪

19:32

.... na, wenn das kein stimmungsvolles Bild ist



Mittwoch, 28. Oktober 2020:

Da mein Tee-Dösle in Sindelfingen die Geschäftstätigkeit im September eingestellt hat, suchen wir nun eine Online-Bezugsquelle, die uns alle unsere grünen Teesorten anbieten kann.

Heute sind wir fündig geworden: WWW.TEECULTUR.DE (in Neckarsulm)



Ihre bestellten Produkte nochmals zur Kontrolle:

10:44 Uhr

Stk. Produkt

1 x **Sencha "Miyazaki"**

Dieser ausgezeichnete japanische Grüntee von der Insel Kyushu besticht durch sein gleichmäßig gearbeitetes Blatt und seine dunkelgrüne Farbe. Im Geschmack ist er blumig, leicht süßlich und hocharomatisch. Ein Top-Tee.

Ziehzeit 2 Minuten, 70 °C

Gewicht: 250g

Lieferzeit: 2-3 Tage

1 x **Lung Ching China**

Ein chinesischer Grüntee mit langem, gepresstem Blatt. Hocharomatisch, angenehm mild im Geschmack. China

Ziehzeit 2 Minuten, 70°C.

Gewicht: 250g

Lieferzeit: 2-3 Tage

1 x **Pai Mu Tan**

Weißer Tee Beschreibung Gute Qualität. Großes, olivgrünes Blatt mit einigen Blattspitzen.

Der Geschmack ist fein-herb, angenehm mild-blumig. Zutaten

Ziehzeit 3 Min Aufgusstemperatur 80 ° C

Gewicht: 250g

Lieferzeit: 2-3 Tage

1 x **Gyokuro**

Der Bio Gyokuro ist der Beste Tee Japans. Um ihn zu produzieren, werden die Teesträucher ab Anfang Mai für 20 Tage zu 90% im Schatten gehalten. Das reduzierte Licht bewirkt, dass die kleinen Blätter mehr Chlorophyll aber weniger Tannine enthalten.

Ziehzeit 2 Minuten, 70 °C

Gewicht: 250g

Lieferzeit: 2-3 Tage

Wir lassen unsere Grüntees jeweils 5 Minuten bei 80°C ziehen.

Was macht Grünen Tee grün?

Die frisch gepflückten Teeblätter werden durch kurzes Erhitzen an der Fermentation gehindert und behalten so ihre Farbe. Es gibt zwei Herstellungsmethoden, die den Geschmack einer Teesorte maßgeblich prägen:

Japanische Methode: In großen Dampftrommeln wird das grüne Blattgut heißem Wasserdampf von etwa 100 °C ausgesetzt, ähnlich wie bei einem Blanchiervorgang, der die Enzyme innerhalb von zwei Minuten inaktiviert. Der auf diese Weise hergestellte Tee schmeckt frisch, mittelherb und leicht grasig.

Chinesische Methode: In sehr heißen großen Pfannen (Wok-ähnlich) werden die frischen Teeblätter ca. 30 Sekunden lang bei hoher Temperatur erhitzt. Dadurch werden die Enzyme inaktiviert und die Fermentation findet nicht statt. Der Grüntee bleibt grün, sein Geschmack ist zartherb und aromatisch.

Damit Grüner Tee ein Genuss wird, sind bei der Zubereitung drei Faktoren zu beachten: die Menge der Teeblätter, die Temperatur des Wassers sowie die Ziehdauer. Pro Tasse genügt ein gestrichener Teelöffel Teeblätter.

Die optimale Aufbrühtemperatur für Grüne Tees liegt bei ca. 80 Grad. Einfach das frisch gekochte Wasser 10 Minuten stehen lassen und dann die Teeblätter damit überbrühen. Die Ziehdauer bei Grünem Tee ist eher kurz und variiert nach dem persönlichen Geschmack. Probieren Sie eine Ziehdauer von 1 bis 3 Minuten.



DER STATUS IHRER BESTELLUNG WURDE GEÄNDERT

Hallo Manfred KURTH,

Der Status Ihrer Bestellung Nr. 2151 vom 28.10.2020 wurde geändert.

Link zur Bestellung: [hier klicken](#)

Neuer Status: **In Bearbeitung**



DER STATUS IHRER BESTELLUNG WURDE GEÄNDERT

Hallo Manfred KURTH,

Der Status Ihrer Bestellung Nr. 2151 vom 28.10.2020 wurde geändert.

Link zur Bestellung: [hier klicken](#)

Neuer Status: **Versendet**


Na, die sind ja schnell!

10:44 bestellt, 10:56 in Bearbeitung, 11:44 versendet

Eine Sendeverfolgung bei DHL ist auch möglich.

Meine Norton Internet Security mosert mich an, dass mein Abo in 7 Tagen ausläuft, also verlängere ich den Service um ein weiteres Jahr.



19:20 Uhr - Die 4.  Winterkonferenz 20/21 ist eröffnet. Beendet um 20:02 Uhr. Delta Papa meldete sich aus Füssen. Da haben 1937 meine Eltern ihre Hochzeitsreise verbracht.



Donnerstag, 29. Oktober 2020:



.... Erinnerung an eine merkwürdige Saison 2020



Samstag, 31. Oktober 2020:

Schon gestern ist meine Teelieferung eingetroffen. Ansonsten keine besonderen Vorkommnisse.

.... Fortsetzung im Winterbulletin November

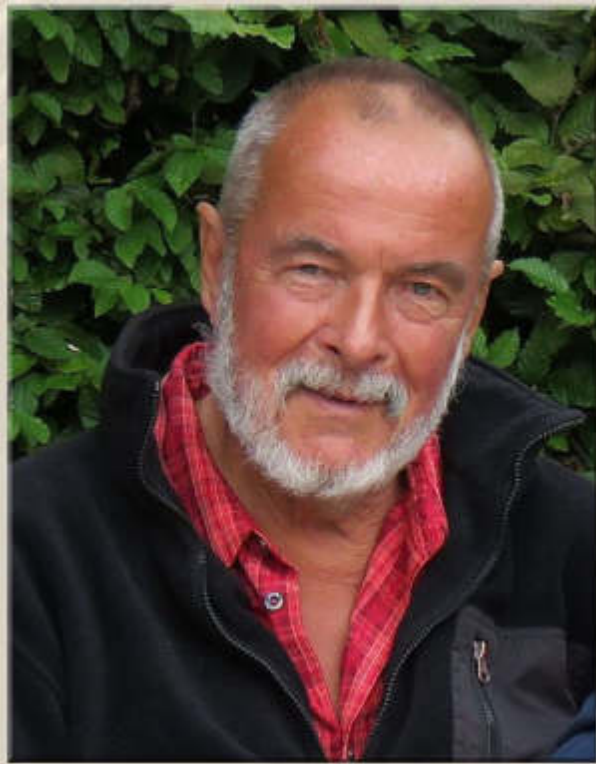


Bild von 2016,
da fühlte ich mich noch 'jung'.

**Herzlichst
Euer
Big Max**

**Once I lived the life of a
millionaire**

**Spent all my money, didn't
have any care**

**Took all my friends out for
a mighty good time**

**Bought bootleg liquor,
Champaign and wine**



(aus dem Song: Nobody Knows You When You're Down & Out)

<https://www.youtube.com/watch?v=1byW9-xNBU>

PS.

Ich freue mich auch über gelegentliche Lichtblicke aus eurem Leben; nur nicht so schüchtern, traut euch: mbm.kurth@t-online.de



www.big-max-web.de



Nachträge von gestern oder der letzten Nacht:



Winterbulletin im November 2020

Liebe Lesergemeinde!

Sonntag, 01. November 2020:

Highway in die Eiszeit (Alaska)

phoenix
DAS GANZE JLD

Heute | Phoenix | 08:15 - 09:00 Uhr | Naturreihe



..... eine wunderschöne Dokumentation

Da kommt bei mir doch so etwas wie Fernweh auf. Aber der Zug ist abgefahren, ohne mich mitzunehmen. Ich glaube, es ist zu spät, um auf ein Campermobil umzusteigen.



.... Thorstens MS PIATA II ist auch eingewintert



.... Fortsetzung folgt



Bild von 2016,
da fühlte ich mich noch 'jung'.

**Herzlichst
Euer
Big Max**

*Once I lived the life of a
millionaire*

*Spent all my money, didn't
have any care*

*Took all my friends out for
a mighty good time*

*Bought bootleg liquor,
Champaign and wine*



(aus dem Song: Nobody Knows You When You're Down & Out)

<https://www.youtube.com/watch?v=1byW9-xNBU>

PS.

Ich freue mich auch über gelegentliche Lichtblicke aus eurem Leben; nur nicht so schüchtern, traut euch: mbm.kurth@t-online.de



www.big-max-web.de



Nachträge von gestern oder der letzten Nacht:

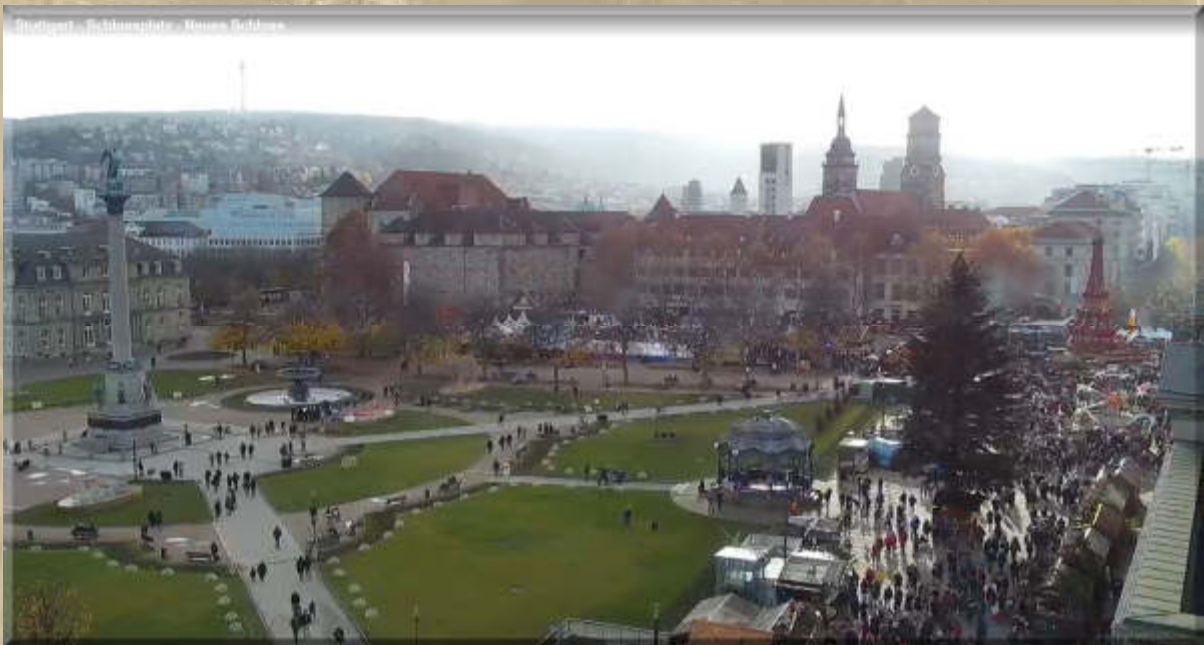


Winterbulletin im Dezember 2019

Liebe Lesergemeinde!

Der November hat sich im Süden Deutschlands mit Schmuddelwetter verabschiedet. Die Wolken am Himmel sahen schon nach Schneefall aus, doch der begann erst oberhalb von 700 m. Sindelfingen liegt auf 450 m und war reichlich mit Regen bedacht.

Der 1. Dezember war dann auch gleichzeitig der 1. Advent.



Stuttgart Schlossplatz

*

*

*

*

*

Siggi hat seine Weihnachtsbäckerei wieder eröffnet und schickt einige Bilder. Ich kann den Duft der Stollen, nach original Dresdner Rezeptur, von Wilhelmshaven bis nach Sindelfingen riechen:

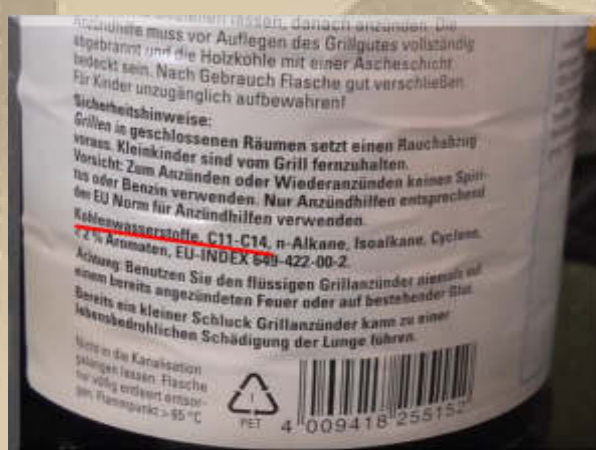






Hier ein Tipp für alle Petroleum-Fans:

Ein guter Brennstoff für Petroleumlampen und Multi-Fuel-Brenner ist Grillanzünder mit der Spezifikation Kohlenwasserstoffe C11 bis C14:



Grillanzünder der Sorte C11 bis C14 kostet max. 3 €/Ltr.
Gereinigtes Petroleum dagegen 6 €/Ltr. und mehr.

Hände weg von Lampenöl. Das gehört nur in Dekolampen.

Diese Sorte Grillanzünder (C11 bis C14) kann man auch in Multi Fuel Brennstellen einsetzen.



..... hier mit einer Brennerkappe (ab 30 USD),
die das Brenngeräusch mindert
und die Flamme gut regulierbar macht,
insbesondere beim Simmern.

Ich benutze diesen flüssigen Grillanzünder für meine DHR-Trawler-Lampe und meine Feuerhand-Baustellen-Lampe:



der Docht ist 20-linig



der Docht ist 8-linig

..... danke Wilhelm, für die gelbe Lampe

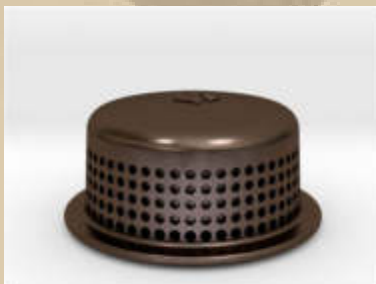
.... und demnächst vielleicht auch für einen Multi-Fuel-Brenner:



Optimus Nova



Optimus Hiker



Leisebrenner-Kappe (Silencer Cap)



<https://www.youtube.com/watch?v=ORttRtUPHgE>



Primus OmniFuel



https://www.youtube.com/watch?v=U3UA9tn_7RA

Leider wird das Bundeswehrmodell von Heinze/Geniol nicht mehr hergestellt. Ich würde mir den Kocher schon aus nostalgischen Gründen als Neuware zulegen.



„Uns bricht eine ganze Generation an Bootsführern weg“

Die Wassersport-Branche kämpft mit der Überalterung. Immer mehr Senioren streichen die Segel. Sonja Meichle, Chef der größten deutschen Binnen-Marina, spricht im Interview über neue Chancen auf Bootslegeplätze, die Schweiz als Taktgeber für den Boots-Sharing-Trend und die Unlust der Werften, Schiffe für den Bodensee zu bauen

8 Jahre muss man derzeit auf einen Liegeplatz am Bodensee warten, gut 24.000 gibt es.

2025

Bis 2025 wird sich die Zahl der Bootseigner, die 76 Jahre und älter sind, verdoppeln.

Eine Segelyacht im Wasser von oben gesehen.
BILD: PATRICK ANDRÉ/STOCK

Frau Meichle, Sie sind die Chefin des größten Binnen-Yachthafens Deutschlands und verwalten in Kressbronn eines der knappsten Güter überhaupt – Boots-Liegeplätze. Wie lange muss man warten, bis man am Bodensee einen bekommt?

Liegeplätze können bei uns generell innerhalb der Familie von einer Generation an die nächste weitergegeben werden. Wer als Bootsneuling in See stechen will, kann gleich loslegen, sofern er bei uns ein Neu- oder Gebrauchtboot findet, das seinen Vorstellungen entspricht. Allerdings ist das nicht repräsentativ für den ganzen Bodensee.

Warum nicht?

Die allermeisten der knapp 24 000 Wasserliegeplätze am Bodensee sind in der Hand von Wassersportclubs oder -vereinen. Da gibt es lange Wartelisten. Die durchschnittliche Wartezeit auf einen Bodensee-Liegeplatz liegt meines Wissens nach bei etwa acht Jahren. Die Satzungen der Vereine bevorzugen zudem Ortsansässige. Allerdings sind die Kosten für einen Vereinsplatz mit einigen Hundert Euro pro Jahr auch günstiger als bei Privat-Marinas.

Aiso ist meist noch viel Geduld nötig, um am Bodensee Kapitän zu werden?

Ja, für Vereinsplätze trifft das zu. Allerdings verkürzen sich die Wartezeiten für Liegeplätze gerade spürbar.

Gehen die Leute am Wochenende jetzt lieber wandern als auf den See?

Die aktiven Wassersportfreunde, insbesondere die Segler, werden immer älter. Die meisten haben ihre Plätze irgendwann in den 1960er- oder 1970er-Jahren als junge Menschen gemietet oder gekauft und nie mehr abgegeben. Sie kommen jetzt in ein Alter, in dem sie ihr Boot aus körperlichen Gründen abgeben müssen. Gerade bricht dem Segelsport eine Generation erfahrener Bootsführer weg. Und nicht immer gibt es Familienmitglieder, die den Platz einfach übernehmen können.

Werden die Karten bei Seglern und Motorbootfreunden neu gemischt?

Zumindest ergeben sich durch die Demografie Chancen für Neueinsteiger. Allerdings sollte man sich nichts vormachen. Die Liegeplatzproblematik wird bleiben. Wer einen will, muss meist Wartezeiten in Kauf nehmen.

Was passiert mit den alten Booten, wenn die Seniores das Segel streichen?

Tatsächlich bemerkten wir zusehends, dass sich das Angebot an Gebrauchtbooten am Bodensee belebt. Gute Yachten gibt es mittlerweile in genügender Zahl und zum Preis von Kleinwagen, ab etwa 20 000 Euro. Viele sind zwar Jahrzehnte alt, aber gut gepflegt. Die Neukunden sind aber auch recht wählerisch.

Wie sieht das Traumboot der Segler und Motorbootfahrer heute aus?

Ein heutiges Boot sollte fast die Ausstattung einer Ferienwohnung haben. Toilette, Dusche und Küchenbereich sind auch bei kleineren Booten fast Pflicht. Alte Boote bieten das fast nie. Auf Deck geht der Trend hin zu weiträumigen Liegemöglichkeiten und großflächigen Beschattungsvorrichtungen. Alles sollte am besten digital vernetzt sein. Das betrifft auch die Häfen. Bei Ultramarin verlegen wir jetzt beispielsweise Glasfaserkabel auf den Stegen für Internet und TV. Generell werden Motorboote immer gefragter, Segelschiffe eher nicht.

Woher kommt das?

Für die heute um die 80-Jährigen war Segeln oft das einzige Hobby. Das war eine Herzensangelegenheit, und entsprechend viel Zeit nahmen sie sich für den Sport. Heute ist das anders. Der Arbeitsalltag erfordert mehr Zeit, aber auch das Spektrum der Freizeitaktivitäten ist größer geworden. Man hat nicht nur ein Hobby, sondern mehrere. Segeln ist da oft zu zeitintensiv.

Andere Branchen werden in solchen Situationen innovativ und versuchen Kun-

den mit neuen Angeboten zu binden...

Das tut die Wassersportbranche auch. Firmen gehen vermehrt dazu über, Rundum-sorglos-Pakete für Bootsführer zu schnüren. Das reicht vom Komplettservice im Frühjahr und Winter bis zur Kühlschranksbefüllung fürs Wochenende auf dem Boot. Und die Branche hat ihre Charterangebote für Schiffe deutlich ausgeweitet. All das stößt auf eine stärker werdende Nachfrage. Insbesondere der Charterbereich boomt.

Wenn das Gelegenheitssegeln zur Regel wird, warum denkt man dann nicht über Sharing-Modelle nach, wie sie beim Auto längst üblich sind?

Tatsächlich hinkt Deutschland da hinterher. Die Schweiz ist weiter. Dort bieten Firmen Segeln als Selbstbedienung an. Für 28 Franken pro Stunde kann man beispielsweise auf 14 Schweizer Seen ein Boot per App mieten. Dazu kommt eine Registrierung beim An-

bieter für mindestens 200 Franken. Der Dienstleister sorgt dafür, dass auf jedem Gewässer immer genügend Schiffe des gleichen Typs vorrätig sind. Solche Sharing-Modelle werden sich wahrscheinlich weiter durchsetzen.

Was sind die Hürden?

Anders als Autos sind Boote je nach Typ sehr unterschiedlich. Übertragen gesprochen sind der Zündschlüssel, die Bremse und das Gaspedal bei Schiffen überall woanders. Man braucht also relativ große Flotten gleicher Boote, auf denen sich die Mieter leicht zurechtfinden. Bei Motorbooten scheitern solche Ansätze noch an den potenziell hohen Schäden, wenn es zu Unfällen kommt. Da lohnt sich das Sharing für die Anbieter nicht.

Wie viele neue Segelschiffe werden jedes Jahr am Bodensee verkauft?

Da gibt es keine validen Zahlen, ich schätze aber, es ist maximal eine niedrige dreistellige Zahl. Ein Problem für das Neugeschäft ist, dass sich viele große Werften auf den Bau von Luxus Schiffen konzentrieren und kleine Boote unter drei Meter Breite nicht mehr anbieten. In die meisten Boxen in den Bodensee-Häfen passen solche Riesen gar nicht mehr hinein. Es gibt also zu wenige Bootstypen, die binnenseetauglich sind. Für die Attraktivität des Segelns ist das natürlich nicht förderlich.

Ist Segeln ein Sport für Reiche?

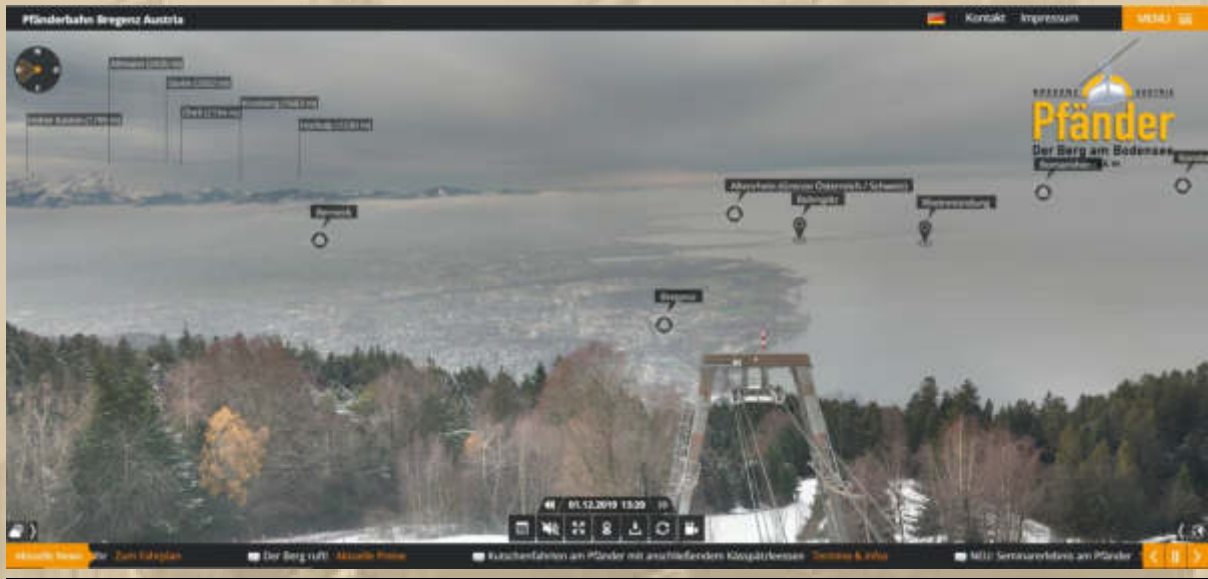
Wer keine großen Ansprüche hat, kann auch günstig segeln. Ein Liegeplatz an Land für eine kleine Jolle kostet bei uns ab 300 Euro im Jahr. Dazu kommt das Neuboot selbst für 7000 Euro und natürlich die Kosten für Wartung und Betrieb. Das ist leistbar. Marina-Betreiber wie wir haben durchaus ein Interesse, den Sport bezahlbar zu halten, damit etwa auch junge Familien auf den See können. Wir brauchen einfach wieder mehr Seglernachwuchs.

Zur Person



Sonja Meichle,
Jahrgang 1980,
leitet zusammen
mit ihrem Vater
Deutschlands größten
Binnenyachthafen,
Ultramarin in
Kressbronn, mit rund
1100 Liegeplätzen.

Die begeisterte Seglerin und Skifahrerin ist verheiratet und hat zwei Kinder. Studiert hat die Vizepräsidentin des Bundesverbands Wassersportwirtschaft in Konstanz VWL. Außerdem ist sie eine von fünf Gesellschaftern der Meichle+Mohr-Gruppe – ein Unternehmen, das mit Kies, Schotter und Sanden, Recycling und Beton 2017 knapp 51 Millionen Euro Umsatz erwirtschaftete. Wichtiges Standbein des Familienunternehmens ist der Ultramarin-Hafen. (wro)





Promenade Überlingen



Altrheinmündung am 8. Dez. 2019 um 13 Uhr



Hafeneinfahrt YC Immenstaad

18. Dezember 2019:

Die Adventszeit neigt sich langsam ihrem Ende zu. Das möchte ich durch 3 Bilder demonstrieren:



**..... Düsseldorf am Rhein
- Vorbereitungen zur boot 2020 vom 18.- 26. Januar -**



.... geschäftiges Treiben in Berlin auf dem Weihnachtsmarkt am Breitscheidplatz, an der Kaiser-Wilhelm Gedächtniskirche



.... in einem Hafen der südlichen Hemisphäre



.... und ein wenig Musik darf ja auch nicht fehlen. Derzeit und das schon seit 50 Jahren, geht mir dieser Song, den Robbie Robertson komponiert hat, nicht mehr aus dem Sinn:

<https://www.youtube.com/watch?v=ph1GU1qQ1zQ>

<https://www.e-chords.com/chords/the-band/the-weight>

The Weight

**I pulled in to Nazareth was feelin' 'bout a half past dead
I just need some place where I can lay my head
Hey mister, can you tell me where a girl might find a bed
He just grinned and shook my hand, no was all he said**

**Take a load off Fanny, take the load for free
Take a load off Fanny and, and, and you put the load right on me**

**I picked up my bag I went lookin' for a place to hide
When I saw Carmen and the Devil walking side by side
I said, hey Carmen come on let's go downtown
She said I gotta go but my friend can stick around**

**Take a load off Fanny, take the load for free
Take a load off Fanny and, and, and you put the load right on me**

**Go down Moses there's nothing you can say
It's just old Luke waiting, waiting on the judgement day
Well Luke my friend what about Anna Lee
He said do me a favor stay and keep Anna Lee from company**

**Take a load off Fanny, take a load for free
Take a load off Fanny and, and, and you put the weight on me**

**Catch me a cannonball now take me on down the line
My bag is sinking low and I believe that it's about time
Get in touch with Fanny you know that she's the one
Who sent me here with her regards for everyone**

**Take a load off Fanny, take a load for free
Take a load off Fanny, take a load for free
Take a load off Fanny**

**Songwriter: Robbie Robertson,
der Kopf der Begleitband von Bob Dylan und seiner eigenen
Gruppe The Band mit dem unvergessenem Doppelalbum The Last
Waltz:**

<https://www.youtube.com/watch?v=DGDFvxalpjk&list=PLih2LEf7kGke2heHwY-Xn7R0KCq1p5sK>

Der erste Titel (Instrumental) gab dem Album seinen Titel:
The Last Waltz

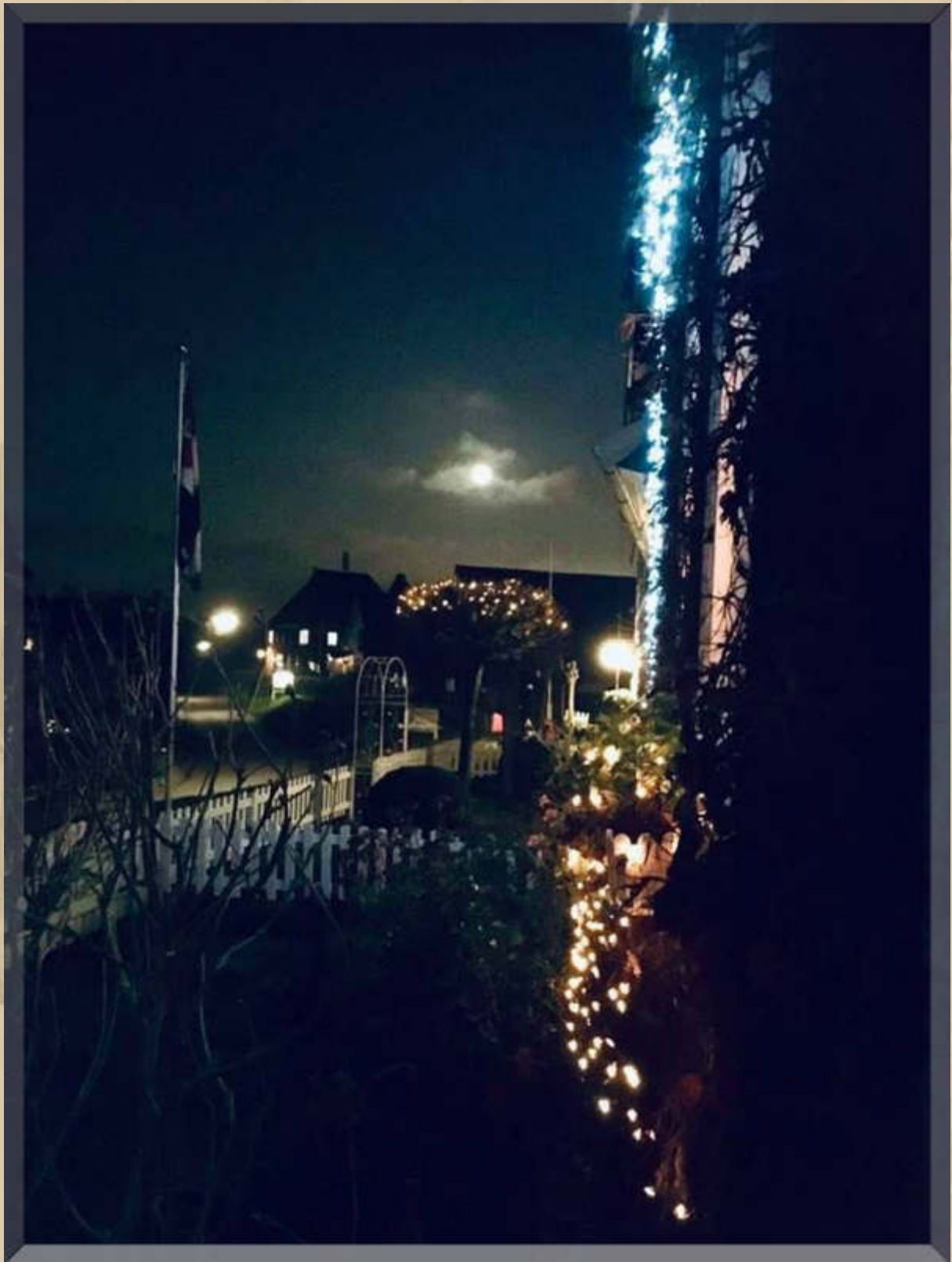
*
*
*

22. Dezember 2019:

Aus allen Himmelsrichtungen treffen weihnachtliche Grüße bei mir ein. Besonders stark ist der Norden vertreten:



.... 2013, als es in Elmenhorst noch jede Menge Neuschnee gab



.... Weihnacht am Estedeich



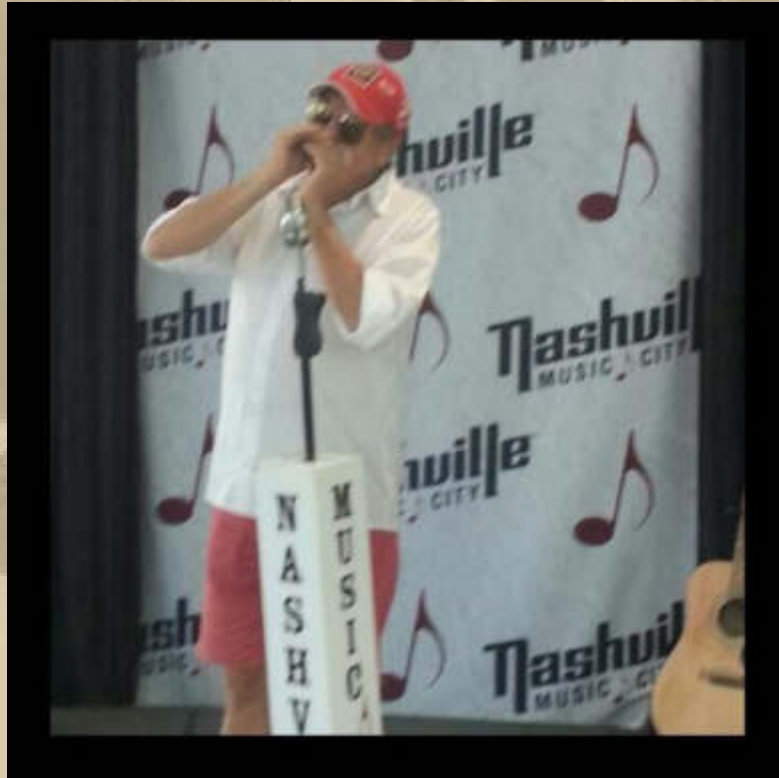
.... Prinsnäs in Nordschweden, dicht am Polarkreis

Natürlich flatterten auch noch jede Menge eCards und eMails bei mir ein. Allen Absendern ein herzliches Dankeschön.

Ganz besonders freue ich mich immer über einen handschriftlichen Brief von einem ehemaligen Wegbegleiter aus meinem Berufsleben in Hannover - Steve, ich hoffe, dass Dir jetzt die Ohren klingeln.

Ich befasse mich ja nicht sonderlich mit den konfessionellen Festen der Menschen, dafür tun sie sich alle gegenseitig viel zu viel Leid an. Schade, dass die Menschheit in den vielen Jahrtausenden nichts dazugelernt hat. Ich, in meiner kurzen Zeit auf Erden, auch nicht.

Dennoch wünsche ich uns allen einige besinnliche Tage und ein friedvolles und gesundes Jahr 2020, auch wenn das eine Illusion bleiben wird, aber hoffen darf man doch



Klaus, mein "Graf von Heidenheim" und Segelkamerad, grüßt aus der Grand Ole Opry in Nashville Tennessee, oh yeah

24. Dezember:

Den Heiligen Abend haben wir traditionsgemäß mit Elke & Michael verbracht. Diesmal richteten E&M das Festmahl aus.

Zum Empfang gab es Champagner mit einem Gruß aus der Küche (Forellenkaviar und Trüffelcrème, beides auf Crackern)

Überbackene Jacobsmuscheln

Zitronensorbet mit einem Hauch von Vodka

Hasenrückenfilet mit Pilzrahmsauce und gebratenen Serviettenknödelscheiben, dazu Bulgarischer Rotwein Zar Simenon

Vanilleeis an roter Grütze aus Waldfrüchten und Vanillesauce

Café

Es war wieder ein schöner geselliger Abend.

26. Dezember:

Am Nachmittag waren wir bei meiner Tochter und Familie in Holzgerlingen und haben doch noch ein wenig Weihnachtsstimmung genossen. Im Kerzenschein war es richtig heimelig.

*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*

27. Dezember:



Dienstag, 31. Dezember 2019 : Der letzte Tag des Jahres

Wir haben uns zum Abendessen eine Lachsforelle in den Backofen geschoben und herrlich geschlemmt.

..... Fortsetzung folgt im Januar 2020



Herzlichst
Euer
Big Max

Mai 2016 auf SY Thetis
(damaliger Eigner: John Sailor)

Once I lived the life of a millionaire
Spent all my money, didn't have any care
Took all my friends out for a mighty good time
Bought bootleg liquor, *Champaign* and wine



(aus dem Song: Nobody Knows You When You're Down & Out)

<https://www.youtube.com/watch?v=1byW9-xNBU>

PS.

Ich freue mich auch über gelegentliche Lichtblicke aus eurem Leben; nur nicht so schüchtern, traut euch: mbm.kurth@t-online.de



www.big-max-web.de

