

# Heute gibt es Thunfisch

Wir warten immer noch auf den Frühling. Weiter im Norden soll das Wetter etwas angenehmer sein und wir beschließen weiter zu fahren. Geplant sind heute „nur“ 42 Meilen und wir rechnen mit ca. 8 Stunden. Frühstück wollen wir unterwegs und bereiten schon einmal etwas Müsli vor. Um 9:30 geht es los, wir verlassen Momemvasia. Die ersten Stunden haben wir einen schönen Wind von Land her und machen mit Genua und gerefftem Groß 6,5Kn Fahrt. Leider ist der Wind dann kurz vor Mittag weg. Zeit unseren Wassermacher erneut zu starten. Erst wird etwas produziertes Wasser getestet. Ich nehme einen kräftigen Schluck, „Bäh“ noch salzig. Nach zwei, drei weiteren Minuten ist das Wasser aber genießbar. Zur Sicherheit testen wir noch einmal mit einem Teststreifen. Null, nichts! Keine Bakterien, aber auch keine Mineralien. Macht nichts, für die Mineralien sind Bier und Wein zuständig.

Den Wassermacher während der Fahrt unter Maschine zu betreiben macht Sinn. Der Stromverbrauch mit ca. 20-25 Ampere wird von der Maschine aufgefangen, die ja ohne Wind sowieso läuft. Unsere Tanks waren heute morgen noch halbvoll und wir benötigen etwa 150-170 Liter um sie aufzufüllen. Nach zwei Stunden sind beide Tanks auf 100%.

Seit einigen Stunden haben wir auch unsere Angel wieder herausgeholt. Heute mit einem kleinen Rapalla-Wobler in Makrelenform. Angeblich sollen die Fische immer im ungünstigsten Moment beißen. Also machen wir uns um kurz vor eins einen kleinen Mittagsimbiss. Barbara kommt gerade mit ihrem Teller ins Cockpit, als die Rolle knarrend ausrauscht. Eine halbe Stunde dauert es, bis der Fisch langsam aufgibt und an die Oberfläche kommt. Einige Male nimmt er immer wieder Schnur. Dann haben wir ihn an der Bordwand und holen ihn mit einem Gaff heraus. Nach einigen Recherchen können wir ihn auch zuordnen. Ein schwarzflossen Thun von 85cm Länge und einem Gewicht von 8,3 Kg.



Wir haben eine gute Stunde Zeit verloren und laufen erst spät in Porto Heli ein. Ein Freund hilft uns und zeigt uns wie ein Thunfisch richtig filetiert wird. Ca. 6Kg bestes Filet wandern in die Pfanne, werden eingelegt und ein sehr großer Teil landet im Gefrierschrank.



*guten Appetit*