



Gut essen und trinken

Skipper Frederik

Wie ist das denn mit dem Essen auf einem Segelboot? Eine wichtige Frage für Menschen die noch nie mitgesegelt sind. Die Antwort: man entscheidet nach Lust und Laune, einen Hafen anzulaufen um die beste Hafenbeiz auszusuchen. Oder es lockt die romantische Bucht, wo man den Anker fallen lässt. Nach dem Faulenzen, Baden und Schnorcheln zaubert jemand das Nachessen mit Hilfe von Bordmitteln auf den Tisch. Klassiker sind natürlich Risotto ai funghi, Spaghetti in Variationen und Gschwellti mit sardischen Käsevariationen: Gaumenfreuden aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Der Pecorino verändert seinen Geschmack je nach Alter: von mild bis rezent. Gschwellti, die Schweizer Spezialität, unter sardischer Sonne begeisterte schon so manchen Skeptiker. «Hab ich schon lange nicht mehr gehabt, ist aber ausgezeichnet.»

Wer die Hauptstadt Sardinien besucht, sollte sich «I due amici» nicht entgehen lassen. Sergio hat lange Jahre in Schaffhausen gelebt, betreibt jetzt sein Spezialitätenrestaurant und freut sich, Schweizerdeutsch zu sprechen. Im tre archi sollte man sich von Fernando, dem Chef de Service, einen schönen Tisch unter Palmen reservieren lassen. Gute Pizzen gibt es hier schon ab drei Euro. Wer im wunderschönen Porto Corallo dem Wirt Luciano einen Gruss von Federico sagt, wird höchstwahrscheinlich den Mirto oder Grappa auf Kosten des Hauses bekommen. Luciano macht die besten Culurgiones weit und breit. Seine Spigola alla Vernaccia (ein ganzer Seebarsch an Weinsauce), ist höchstens noch in Olbia bei Da Paolo ebenso gut.

Wir haben noch gar nicht von Sardinien Weinen geschwärmt: Cannonau, Monica, Carignano oder zu entdeckende Assemblages – für jeden Geschmack die bevorzugte Sorte!

Für alle Touristen also: gut essen und gut trinken in Sardinien! Für Segler zusätzlich: gut Wind!



Skipper Frederik schreibt exklusiv für den GA jeden Monat einen Seglerbrief aus Sardinien/Korsika