

Fazit

Die höheren Anteile an Biotreibstoffen sind beschlossene Sache und werden kommen. Grundsätzlich vertragen Motoren den Kraftstoff auch. Der Energieanteil im Vergleich mit herkömmlichem Ottokraftstoff bei 10 Prozent Bioethanol wird vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit 6,6 Prozent angegeben. Die Beimischung von sieben Prozent Biodiesel soll einem Energiegehalt von 6,16 Prozent bei herkömmlichem Diesel entsprechen. Ein erhöhter Kraftstoffverbrauch ist also nur in sehr geringem Maß gegeben. Gefahren lauern eher durch die etwas höheren Korrosionseigenschaften dieser Treibstoffe. Was bleibt dem umsichtigen Bootsfahrer also anderes übrig, als alle Wartungsarbeiten regelmäßig ausführen zu lassen und ein noch wachsames Auge auf Tanks, Kraftstoffleitungen, Dichtungen und Einspritzpumpen zu haben und die Elemente bei Korrosionsverdacht auszutauschen. Demnach sollte jeder Eigner die gesamte Kraftstoffanlage regelmäßig kontrollieren.



Motoren verkraften den neuen Sprit. Probleme kann es durch lange Standzeiten und schlechte Wartung geben

Vor- und Nachteile

Bessere CO₂-Bilanz

Ethanol hat eine höhere Oktanzahl und erhöht so die Klopfestigkeit.

Biokraftstoffe der ersten Generation sind aggressiver gegenüber Metallen, Kunststoffen und Dichtungsmaterialien.

Etwas höherer Kraftstoffverbrauch bei Benzinern und in geringerem Maß auch Dieseltriebwerken wegen geringerer Energiedichte des Alkohols beziehungsweise des Biodiesels.

Kaltstart- und Heißlaufesigenschaften sind bei Ethanolmischungen etwas kritischer, wegen der erhöhten Verdunstung von flüchtigen Kohlenwasserstoffen.

E 10-Kraftstoffe können sich bei längerer Lagerung und entsprechender Wasseraufnahme im Tank separieren.

Darauf sollten Bootsfahrer achten:

Fiberglastanks sind zumindest bis Baujahr 1991 und eventuell auch danach aufgrund der Eigenschaften von Ethanol als Lösungsmittel für diesen Kunststoff nicht für den Betrieb mit E 10 geeignet. Die Kraftstoffanlagen müssen bei Benzinern und Dieseln häufiger und genauer überprüft werden. In der Winterpause oder bei längeren Standzeiten ist das vollständige Befüllen oder Entleeren des Kraftstoffsystems empfehlenswert, um Korrosion zu vermeiden. Manche Hersteller empfehlen Kraftstoffzusätze zur besseren Stabilisierung bei längerer Lagerung. Falls nicht vorhanden, sollte beim Einsatz von E 10 ein Wasserabscheider zwischen Tank und Motor montiert und der Kraftstofffilter öfter gewechselt werden.



Zuckerrübenfeld

KWS-Saat AG



Abb.: PRO 15 MAN

2 starke Partner 1 Riesen Paketangebot

Hier ein Beispiel aus unserem vielseitigen Paketangebot:
Medline Sundream ZENITH + F 80 BETL-EF: 18.862 € (22.033 €)
zzgl. 360 € Vorfrachtpauschale, incl. Montage

Pakete ZODIAC und YAMAHA erhältlich bei:

Winkler Bootshandel & Motoren 01259 Dresden	0351-2030060
Berolina-Wassersport 10625 Berlin	030-4516047
Geisler Wassersport 14776 Brandenburg	03381-660197
Kieler Bootsschau 24113 Kiel	0431-687048
Schiffswerft Laboe 24235 Laboe	04343-421130
Jens Vogt 24376 Kappeln	04642-4617
Gründl Bootsimport OHG 25474 Bönningstedt	040-5566911
Wilhelm G. Janssen 27570 Bremerhaven	0471-25095
Bootshop Isselhorst 33649 Bielefeld	05241-967530
Lenz Rega Port GmbH & Co KG 40221 Düsseldorf	0211-306371
Sportwelt Hermanns GmbH 41066 Mönchengladbach	02161-60616
Auto Spürkel GmbH & Co KG 44809 Bochum	0234-9043270
Schröder 45307 Essen-Kray	0201-598559
Marine Olbermann GmbH 50678 Köln	0221-9318180
Gebr. Salomon OHG 52477 Alsdorf	02404-94320
Sport-Boot-Center Wohler 52531 Uebach-Palenberg	02451-43663
Europe Marine 55257 Budenheim	06139-961944
Litzke GmbH 56072 Koblenz	0261-23044
Freizeit-Shop Zell GmbH 65929 Frankfurt	069-313934
Bubel Wassersport 66450 Bexbach	06826-4705
Motorland 68167 Mannheim	0621-3380031
L. Weidenauer 68623 Lampertheim	06206-57094
Schick GmbH & Co 70327 Stuttgart	0711-4209722
Fellbacher Boots+Camping 70736 Fellbach	0711-584300
Glab Yachting GmbH 73457 Essingen	07365-919613
Germania Faltbootwerft 74865 Neckarzimmern	06261-2507
Sport Zimmermann 76646 Bruchsal	07251-953313
Oskar Dahinden 78239 Rielasingen	07731-93190
Marina-Wassersport GmbH 81477 München	089-7489080
Forster Boote & Motoren 83254 Breitbrunn	08054-463
Boote Pauli 86825 Bad Wörishofen	08247-333497
Pröbster KG 90537 Feucht	09128-2403
Motorboote Kainz GmbH 94036 Passau	0851-490490-0
Frankenboot 96149 Breitengüßbach	09544-6500
Boote Pfister GmbH 97525 Schwebheim	09723-93710
Eidner & Stangl GbR 99947 Bad Langensalza	03603-892402

Bitte fordern Sie unseren Spezialprospekt an:
zodiac-deutschland@zodiac.com

ZODIAC-Kern GmbH
Johannesberger Str. 40 • 63776 Mömbris
www.zodiacmarine.de



Scharfe Messer erleichtern die Arbeit und beugen üblen Ausrutschern vor



Die Zwiebel wird sorgfältig gehäutet..



..und dann in der Mitte geteilt



Die Schnitte gehen nicht durch die ganze Zwiebel



So erhält man leichter feine, gleichmäßige Würfel



Das Papier nimmt die Feuchtigkeit auf



So bleiben die Stücke auch im Eisfach locker

Fingerübungen

Vom Häuten der Zwiebel

Beim Kochen ist es wie bei jeder anderen Arbeit auch: Gutes Werkzeug und gute Vorarbeit erleichtern den eigentlichen Vorgang. Auch an Bord muss auf frische Zutaten nicht verzichtet werden, kostet gerade das Schnippeln der Kräuter nicht nur Zeit, es verursacht auch schmutziges Geschirr, das dann wieder gespült werden muss

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Wir haben da etwas vorbereitet, lautet der lapidare Satz vieler Fernseh-Köche. Meist schwenkt die Kamera dann von einer kniffligen Operation direkt auf den Teller mit dem fertigen Gericht. Harry de Schepper hat auch etwas vorbereitet, nämlich Zutaten für schmack- und nahrhafte Gerichten, wobei wir die einzelnen Schritte mit der Kamera verfolgen konnten.

Für den Profikoch sind scharfe Messer ganz wichtig. „Die meisten Unfälle in der Küche passieren durch stumpfe Messer“, weiß Harry aus langjähriger Erfahrung. Stumpfe Messer



Angewelktes Schnittlauch wird aus dem Bund entfernt



Den unteren Teil des Schnittlauchs abschneiden



Beim Basilikum wird die Blattrispe mit einem scharfen Messer entfernt



Faltet man das Blatt, geht dies mit einem Schnitt



Nun werden die Blätter in feine Streifen geschnitten



In der Kunststoffdose hält sich das Basilikum mehrere Wochen im Eis

erfordern mehr Kraft beim Schneiden, der Schnitt wird unsauber durchgeführt und man rutscht leichter ab. Deshalb ist der Wetzstahl ein wichtiges Requisit - auch in der Bordküche. Nach dem Messerwetzen sollte die Klinge mit einem Stück Küchenpapier abgewischt werden, es lösen sich nämlich feine Stahlpartikel, die im Essen nichts zu suchen haben. Wegrutschen kann auch das Schneidebrett, besonders, wenn es auf einer glatten Unterfläche liegt. Auch hier hat unser Chef-Smut einen einfachen, doch wirksamen Tipp: „Lege ein feuchtes Spültuch unter das Brett und schon ist alles stabil.“

Haltbare Zwiebel und Kräuter

Die Verfahren, die Harry de Schepper heute vorstellt, machen Zwiebel und Kräuter küchenfertig für mehrere Wochen haltbar. Grundsätzlich zieht er das Schneiden dem Hacken vor. Letzteres Verfahren mag gerade für Anfänger schneller von der Hand gehen, doch werden dabei die Fasern zerris-



Dann das Schnittlauch in feine Stücke schneiden



Auch hier nehmen zwei Lagen Küchenpapier überschüssiges Wasser auf

vetus®

BATTERIEN: DIE ERSTE WAHL FÜR JEDE YACHT

für alle Vetus Batterien gilt:

- wartungsfrei
- geringe Selbstentladung
- geeignet als Starter- u. Verbraucheratterie
- einsatzbereit geladen
- lange Lebensdauer



Seit Jahrzehnten bewährt,
Säurebatterien von 55 bis 225 Amp mit
Blei-Calcium-Platten.



Neu: AGM Batterien

Zusätzlich zu allen oben genannten Vorteilen können AGM Batterien deutlich tiefer entladen werden. Anders gesagt, längere Nutzung bei gleicher Batteriekapazität.



Alles weitere rund um das Thema 'Strom' finden Sie im aktuellen Vetus Katalog.

B B BukhBremen GmbH

Telefon +49(0)421 - 53 507-0
Telefax +49(0)421 - 55 60 51

E-Mail info@bukh-bremen.de
Internet www.bukh-bremen.de



Locker fällt der Schnittlauch in die Box...



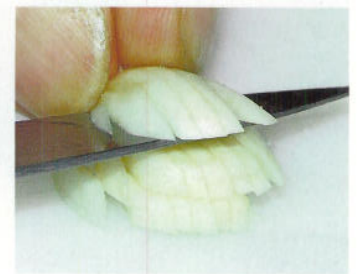
...und kommt ins Eisfach



Aus der Knoblauchzehe wird der Keimling entfernt



Erst in kleinem Abstand vertikal einschneiden



Danach zwei Schnitte horizontal setzen



Jetzt die Zehe in Stückchen von beliebiger Größe schneiden



Einen Schuss Olivenöl zufügen



Den Knoblauch gut mit dem Olivenöl mischen



Die Mischung portionsweise in Kunststofftüten packen



Durch Vakuum recht lange haltbar

sen und Aroma geht verloren. Die Zwiebel wird geschält und halbiert. Dann erfolgen je nach gewünschter Würfelgröße mehr oder weniger viele vertikale Schnitte, die jedoch nicht durch die ganze Zwiebel gehen. Horizontal erfolgt der gleich Vorgang, der ebenfalls nicht ganz durch die Zwiebel geführt wird. So bleibt etwas Stabilität in dem Gemüse, was den nun folgenden Schnitt wesentlich erleichtert. Die Zwiebelwürfel werden nun auf ein Stück Küchenpapier gegeben und verteilt. Mit einem zweiten Papier drückt man sanft auf die Zwiebel und nimmt so die Feuchtigkeit auf. Das ganze ist ohne großen Druck im Handumdrehen erledigt. Die Würfel kommen nun in einen kleinen Kunststoffbehälter und wandern ins Eisfach. Harry benutzt für jede Zutat ein spezielles Behältnis, damit stets die Zwiebel im Zwiebeltopf und der Schnittlauch im Schnittlauchtopf landen. So bleibt der Geschmack auf alle Fälle „sortenrein“. Auch Schnittlauch wird nach dem Schneiden zwischen zwei Lagen Küchenpapier getrocknet. Der große Vorteil der kleinen Maßnahme ist, dass die Stückchen im Gefrierfach nicht zu Eisklumpen werden und auch das frische Aroma erhalten bleibt. Küchenkräuter wie Basilikum werden gewaschen und vor dem Schneiden getrocknet. Dabei knickt

Harry die Blätter in der Mitte um und kann so mit einem einfachen Schnitt die harte Blattrispe entfernen. Da Basilikum beim Schneiden so gut wie keine Feuchtigkeit absondert, können die Streifen sofort in den Behälter und ins Eis gebracht werden. Dieses Verfahren eignet sich natürlich auch für alle anderen Kräuter wie etwa Estragon, Petersilie oder Majoran.

Auch für Knoblauch hat Harry ein einfaches Verfahren der Konservierung parat. Nach dem Schälen wird die Zehe in der Mitte durchgeschnitten und der Keimstrang entfernt. „Der kann bitter schmecken,“ erklärt Harry. Dann wird die Zehe in kleine Würfelchen geschnitten, die mit etwas Olivenöl gemischt werden. Schnell nimmt der Knoblauch eine goldgelbe, appetitliche Farbe an. Der „geölte“ Knoblauch kommt in einen kleinen Kunststoffbeutel, dem in einem Vakuumgerät der Sauerstoff entzogen wird. So portioniert kann die gesunde Knolle absolut geruchsneutral für mehrere Wochen im Kühlschrank gelagert werden.

In der nächsten Folge von Pütt und Pann bereitet Harry eine haltbare Vinaigrette und ein lagerfähiges Risotto unter Anwendung unserer heutigen Präparationen zu. Sie dürfen gespannt sein!