

Formis



Adjokleu

Pseudohippocampus hemiselenis

Mehr als dreißig Pep von der Hauptinsel entfernt liegt ein kleines Eiland, das hauptsächlich von Ameisen und ein paar wilden Kaninchen bewohnt wird. Hier strandete im August 2012 das Papership Narina – gut möglich, dass der Kapitän auch heute noch auf der Insel wohnt.

Ganz bestimmt lebt das Adjokleu (*Pseudohippocampus hemiselenis*) hier, eine Art Seepferdchen mit einem halbmondförmig gebogenen Körper. Es kann an Land kriechen und zieht sich dabei mit Hilfe seiner krallenartig gebogenen Brustflossen über den Boden. Seine absolute Leibspeise sind Ameisen, die es mit Hilfe seines langen Rüssels auch aus Löchern saugen kann. So gierig es nach dem säuerlichen Snack ist, die Fortbewegung auf festem Untergrund ist derart anstrengend für das Tier, dass es doch meist im Wasser bleibt und sich vegetarisch ernährt. Der Name ist ein Reflex auf die Körperform des Wesens, er setzt sich aus lemusisch *adjok* («Kralle») und *leua* («Mond») zusammen.

Formis INSEL

Auf dieser kleinen Insel im Westen von Lemusa leben nur ein paar Kaninchen und zahllose Ameisen.

Das Fallobst LEGENDE

Das süße Abenteuer einer Ameise und seine bitteren Folgen – nachempfunden von Jana Godet.

Fruits et légumes ROBINSONADE

José Maria wird auf den Strand einer Insel gespült – mit ihm eine vielsagende Holzkiste.

Bonheur de l'oubli REZEPT

Kaninchen-Garnelen-Sauce mit fermentiertem Tofu – am besten mit Ameiseneiern von Formis.

Käferunglück ANSICHT

Samuel Q. Herzog hat einen Auftritt – und kommt nicht ganz unberührt davon.

Reise nach Lemusa ABENTEUER

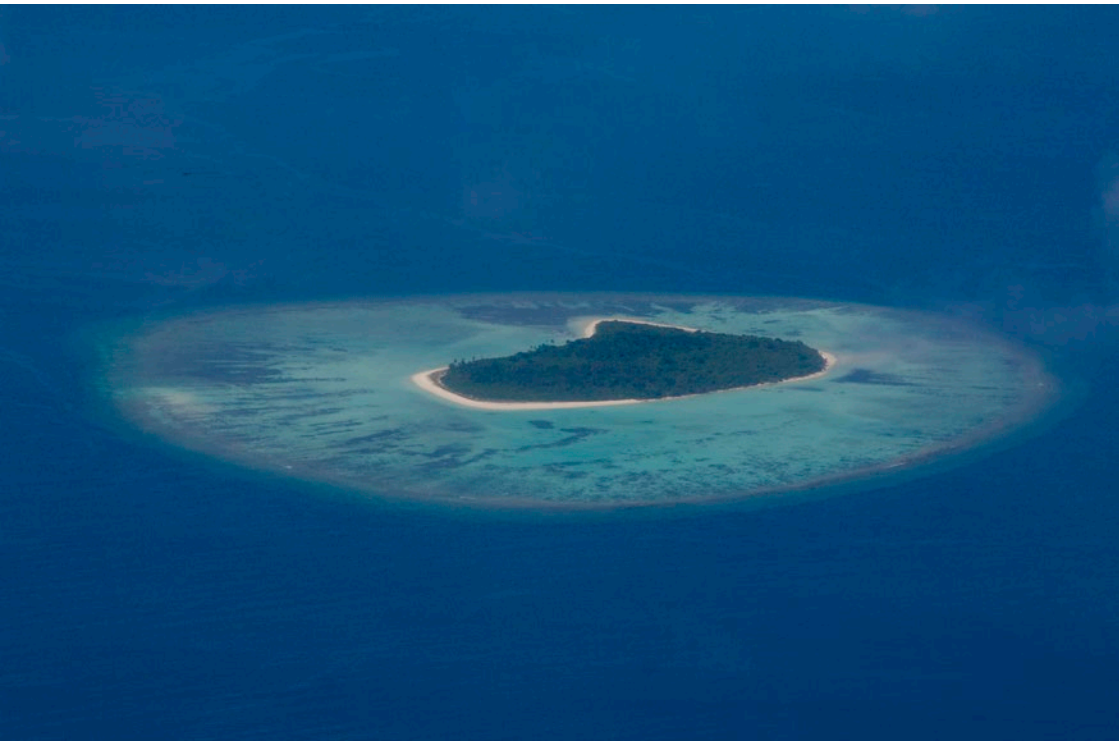
44 Tage war das Papership Narina auf den Meeren unterwegs, ehes es an der Küste von Formis strandete.

Bouchées à la reine REZEPT

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbsbries in weißer Sauce – fast wie an Bord der PS Narina.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis
Departement (*semsal*): Formis
Hauptort (*kaputek*): – (verwaltet von Port-Louis)
Postleitzahl: LM-0703 | Telefonvorwahl: +69 (0)7
Höhe: 2 m ü. M.
Einwohner: 0 oder 1



Formis

Auf dieser kleinen Insel leben fast nur Ameisen

Das Inselchen Formis ist nur gut 400 m lang und von einem nahezu runden Korallenriff umschlossen. Es ist dicht von Bäumen bewachsen und wird von ein paar Kaninchen und mehreren Ameisenkolonien bewohnt. Ob es diese Insekten waren oder die bescheidene Größe des Eilands, die ihm den Namen Formis («Ameise») eingetragen haben, lässt sich nicht rekonstruieren. Früher sollen Fischer, wenn ihre Netze leer blieben, hier

Formis ist dicht bewaldet und von einem breiten Korallengürtel umschlossen.

Das Fallobst

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Ameise entdeckte an einem hohen Baum eine Beere, die etwa ihre Größe hatte und sich folglich gut ins Nest würde tragen lassen. Sie kletterte also den Baumstamm hoch, um sich die Leckerei zu holen. Je höher sie kam, desto größer wurde die Frucht und als sie endlich bei ihr angekommen war, musste sie feststellen, dass sie dieses Riesending wohl nie in ihrem Leben würde bewegen können. Sie kletterte gleichwohl auf den Ast hinaus und setzte sich auf die Beere. Die war so reif, dass das Gewicht des kleinen Insekts genügte, sie vom Ast zu reißen. Das Obst und die Ameise krachten so im freien Fall zu Boden, wo die Frucht aufplatzte und sich in ein süßes Püree verwandelte. Die Ameise schleppte ein Stück der Frucht bis in ihr Nest, wo sie ihren Kolleginnen von ihrem Abenteuer erzählte. Allein die wollten ihr die Sache mit dem zu Fall gebrachten Obst nicht glauben und machten sich nur über sie lustig. Seither weiß die Ameise: Wenn die Perspektive nicht stimmt, dann machen einen auch die größten Taten nur klein.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.26.



Zeichnung von Ida Versmer. FORMIS ist das lemusische Wort für «Ameise», ODIA bedeutet «Frucht».



Die Insel wird von zahlreichen Ameisen bewohnt, deren Ausdünstungen einen Nebel des Vergessens provozieren sollen.

gelegentlich an Land gegangen sein, um Ameiseneier zu sammeln und so wenigstens dieses Eiweiß mit nach Hause zu bringen.

Vielleicht wollten sie hier aber auch ihren schlechten Fang vergessen oder das harte Leben auf See. Denn Formis gilt als ein Ort, wo man seine ganze Vergangenheit abstreifen, sich seiner Erinnerungen entledigen kann. Davon berichtet schon 1679 Jacob Schychs, auf der allerletzten Seite seiner *Miscellanea inusitata* (Lemusa, 1679, S. 366) erwähnt er Formis als den «locus beneficus, ubi omnia oblivisci possumus», also den «gnädigen Ort, wo wir alles vergessen können». Laut Schychs sind es die Ameisen, die einen säuerlichen Duft («odor subacidus») produzieren, der wie eine Dunstglocke über der Insel hängt und das Vergessen bewirkt.

Unklar ist, ob man auf Formis selbst bestimmen kann, was man vergisst und wie lange dieses Vergessen anhält, für ein paar Stunden nur oder für immer. In einer seiner Kolumnen scheint José Maria (aka Joshue Mariani) auf Formis gestrandet, er torkelt ohne jede Erinnerung an die

Vergangenheit in den Wald und findet eine Frucht. In seinem Fall muss die Erinnerung offensichtlich wiedergekommen sein.

Die Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis führt auf ihrer Karte ein Nudelgericht, das der Insel Formis gewidmet ist und Bonheur de Poubli heißt, was nahelegt, dass man das «Vergessen» auch zum «Glück» hin steuern kann. Das ursprüngliche Rezept kombinierte fermentiertes Tofu, fein geschnittenes Kaninchenfleisch und Ameiseneier zu einer säuerlichen Sauce, die dann mit Nudeln vermischt wurde. Da Ameiseneier oft nur schwer zu bekommen sind, wurden sie mittlerweile durch getrocknete Garnelen ersetzt, wird das Säuerliche durch etwas Reissig ins Gericht geführt.

Bekannt ist Formis auch als der Ort, wo im August 2012 das Papership Narina nach 44 Tagen auf See im Brandungsschaum steckenblieb und höchstwahrscheinlich in der Folge auch strandete. Ob sich die Ameise Oskar, die mit an Bord war, mit den Ameisen der Insel hat arrangieren können, ist nicht bekannt, vielleicht wurde sie freundschaftlich aufgenommen, vielleicht aber auch gefressen. Auch über das Schicksal des Kapitäns, dessen Logbuch mit dem Titel *Reise nach Lemusa* man am Strand gefunden hat, ist nichts bekannt. Gut möglich, dass er doch bis nach Lemusa gelangt ist – oder aber noch auf Formis lebt. Ob das wohl der Grund ist, warum die Insel eine eigene Postleitzahl hat?

Fruits et légumes

Die 22. Kolumne* von José Maria – gestrandet auf Formis?

Wenig später wachte ich auf, weil irgendetwas in regelmäßigem Takt gegen meine Füße schlug. Es war heiß, und ich spürte, wie mir der Schweiß von der Stirn in die Augenhöhlen lief. Ich richtete mich auf. Unscharf nahm ich vor mir ein Glitzern wahr, einen horizontalen Perlenstreifen, der sich auf und ab bewegte. Je mehr sich meine Augen an das Licht gewöhnten, desto mehr dieser Streifen sah ich. Es war, als tanzten sie für mich. Und ich war fast ein wenig enttäuscht, als ich einen Horizont erkannte und dann Wellen, die sich einige Dutzend Meter vor mir auftürmten, wie die Krallen eines riesigen Tieres auf mich zuschossen, um schließlich vor meinen Füßen die Kraft zu verlieren.

Ich saß an einer Küste – so viel war sicher. Und vor mir lag die See, eine See. Welche aber war es? Der Indische Ozean vielleicht? Der Atlantik, der Pazifik oder gar die Adria? Der Strand war wohl hundert Meter breit, dahinter begann ein dichter Wald. Wie war ich hierher gekommen? Hatte mich die See angeschwemmt? War ich ein Schiffbrüchiger? Der einzige Überlebende eines Flugzeugabsturzes? Hatte mich ein Walfisch hier ausgespuckt? Und was war gestern gewesen?

In regelmäßigem Takt spülten die Wellen eine Kiste aus Holz gegen meine Füße. «Fruits et légumes» stand darauf. Ich konnte es lesen, und ich wusste, dass es Französisch war. War das ein Hinweis? Ein Hinweis auf gestern? Vorgestern? Ich hatte Hunger und Durst. Die Sonne stand erst wenig über dem Horizont, stieg jedoch fast sichtbar schnell höher. Also stand ich auf und wandte mich dem Festland zu. «Hallo», das war meine Stimme, ganz leise und heiser, «Hallo», rief ich dem Wald zu. Im Tosen der Brandung klang das wie ein Schluckauf der Wellen. Der Wald blieb stumm. Ich ging auf ihn zu. Die Geräusche des Ozeantieres hinter mir verklangen allmählich. Jetzt vernahm ich die Stimme von Vögeln, dann das Zirpen von Insekten, schließlich das Rascheln des Windes in den Blättern und das leise Knarren des Geästs. All dies kam mir seltsam bekannt vor. Und doch wusste ich mit Bestimmtheit, dass ich noch nie hier gewesen war.

Ich schob ein paar Zweige zur Seite und trat in den Wald. Mit einem Mal war das Geräusch des Ozeans weg. Statt Salz roch ich jetzt feuchtes Holz und Moos. Es war kühler hier. Meine Augen brauchten einige Zeit, sich an die Dunkelheit zu gewöhnen. Ich nahm einen Ast vom Boden auf und kämpfte mich mit seiner Hilfe weiter ins Dickicht vor. Es wurde dunkler und dunkler, vom Himmel war bald nichts mehr zu sehen.

Plötzlich schienen alle Tiere des Waldes wie auf Befehl zu verstummen, ja selbst das Knarren des Holzes war nicht mehr zu vernehmen. Ich stand vor einem Riesen von einem Baum. Die Rinde war glatt und schwarz, der Stamm schoss pfeilgerade und astlos in die Höhe. Weit, ganz weit oben erst begann die Krone, streckte die mächtige Pflanze ihre Arme aus. Die Blätter waren silbern oder blau. Es schien, als trieben abwechselnd kleine Wolken und rötliche Lichter durch sie hindurch. Je länger ich hinauf sah, desto mehr kam es mir vor, als herrschte dort oben ein eigenes Klima mit kleinen Gewittern und Regenbögen, mit Sonnenschein und Nebel. Mitten in dieser flimmernden Kuppel aber hingen wie Lampions große, dunkelorange schimmernde Früchte. «Hallo», rief ich wieder. Es klang scharf wie ein Befehl in dieser völligen Stille. Im selben Moment sah ich, wie sich eine Frucht aus der Krone des Baumes löste und mit einem hellen Zischen auf mich zuschoss. Ich sprang zur Seite, Sekundenbruchteile später schlug die Frucht an der Stelle ein, wo ich eben noch gestanden hatte.

Erst schien es, sie habe den Sturz völlig unbeschadet überlebt. Dann aber brach die dicke Schale mit einem lauten Knacken auf und die Frucht fiel in zwei Teile auseinander. Das Fleisch war wie die Schale von dunkel-oranger Farbe und umhüllte einen schwarz glänzenden Stein. Es roch intensiv nach Birne und nach Papaya, ein wenig nach Banane und nach Erdbeere, doch auch wie Cassis und wie Mango. «Tuttifrutti», schoss es mir durch den Kopf. Ich musste lächeln. Doch ich wusste nicht, was ich mit diesem erneuten Hinweis auf meine Vergangenheit anfangen soll-

Ida Kafamda: *XXII (Im Dschungel, auf einer Insel)*, 2020, Fotografie. «Manchmal ist nicht ganz klar: Ist es der Wald, der sich dreht? Ist es mein Kopf? Oder spielt bloss die Kamera verrückt?»**



te. Im Moment war ich hungrig, sehr sogar. Also stürzte ich mich auf die Frucht, riss das Fleisch mit beiden Händen aus der großen Schale. Es schmeckte, wie es roch und aussah: unglaublich süß. Gierig stopfte ich es in mich hinein. Während mir der Saft klebrig aus den Mundwinkeln tropfte, breitete sich in meinem Körper ein angenehmes Gefühl aus. «Vielleicht ist das Glück», dachte ich. Eigentlich aber fühlte es sich eher wie eine Art betrunkenen Klarheit an – als schrumpfte die komplizierte Welt auf ein paar wenige Dinge zusammen, die jetzt noch von Bedeutung waren: die Frucht.

Als ich satt war, wurde ich müde. Am liebsten hätte ich mich einfach hingelegt. Doch ich stand auf und schwankte los. Wie ein Automat schob sich mein Körper durch das Grün des Waldes. Weder spürte ich meine Beine noch die Äste, die gegen meine Arme schlugen. Eigentlich hatte ich nur noch ein Gefühl für meine Nase, die jedes Blatt in diesem Wald zu riechen schien. Ich weiß nicht, wie lange ich so durch das Dickicht ging. Irgendwann aber spürte ich die salzige Luft der See. Minuten später stand ich auf einem Strand. Es war Abend, groß und dunkelrot senkte sich vor mir die Sonne ins Meer, zerstückelt von Wolkenfetzen, die grau über dem Horizont hingen. Ich legte mich in den Sand und schlief ein. Wenig später wachte ich auf, weil irgendetwas in regelmäßigem Takt gegen meine Füße schlug.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 8. Mai 2006, S. 16.

* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

** Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafanda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.



Das Aroma von Bonheur de l'oubli ist so beschaffen, dass man es lieber nicht vergessen möchte.

Bonheur de l'oubli

Kaninchen-Garnelen-Sauce mit fermentiertem Tofu

In der Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis kann man ein Nudelgericht bestellen, das Bonheur de l'oubli heißt und eine Art Tribut an das kleine Eiland Formis darstellt, die Insel des Vergessens. Formis wird hauptsächlich von Ameisen und von wilden Kaninchen bewohnt. Das ursprüngliche Rezept kombinierte denn auch fein geschnittenes Kaninchenfleisch und Ameiseneier mit fermentiertem Tofu zu einer säuerlichen Nudelsauce. Da Ameiseneier oft schwer aufzutreiben sind, wurden sie im Schopenhauer mittlerweile durch getrocknete Garnelen ersetzt, kommt das Säuerliche in der Form von etwas Reisessig dazu. Die Sauce hat ein sehr spezielles Aroma, das sich in einem Raum zwischen Blaukäse, Frischkäse, Sauerkraut und getrocknetem Fisch bewegt, bejubelt von der blumigen Schärfe des weißen Pfeffers. Bekommt man kein Kaninchenfleisch, kann man auch auf Huhn ausweichen. Die Sauce passt besser zu italie-

Käferunglück

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf der Insel Formis.

Es knackt unter meinen Füßen, ein trockener, kleiner Knall, gefolgt von einem Knirschen, als reibe man Schiefer gegen Schiefer. Ich hebe den Fuß. Halb in den Waldboden gedrückt streckt mir da ein großer Käfer wie in Zeitlupe seinen Kopf entgegen, richtet halb seinen rechten Fühler auf, der linke hängt gebrochen herab. Er versucht ein Hinterbein aus der Erde zu ziehen, stemmt sich mit dem rechten Vorderfüßchen matt gegen einen Ast, greift mit dem linken ziellos in die

Luft, spannt sich mit letzter Kraft in die Länge, fällt wieder zurück, dreht noch einmal seinen Fühler in meiner Richtung.

Bei jedem Schritt machen wir Insekten zu Krüppeln oder treten sie zu Tode – und es kümmert uns nicht. Bei einem so großen Käfer aber bekommt die Zerstörung etwas Explizites, stellt sich bei mir Bedauern ein. Warum habe ich ihn nicht gesehen?

Ich kann den Käfer hier nicht einfach so liegen lassen, ziehe ihn also aus dem Boden. Zittert er nicht doch noch ein wenig? Ich setze ihn auf einen Stein, er rollt auf den Rücken und kippt einige Sekunden lang hin und her wie eine Schüssel mit rundem Boden, die sich auf einem Tisch in die Balance wiegt. Ich tippe ihn mit meinem Zeigefinger leicht an, doch er reagiert nicht. Ich spüre das Bedürfnis, mir die Hände zu waschen. Aber da ist kein Wasser weit und breit. Etwas von seinem Tod bleibt also an mir kleben. Oder ist es etwas von seinem Leben.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 13.

Laut den Experten des Musée Flumet handelt es sich bei dieser Bronze, die 1980 an der Rue du Raifort in Port-Louis gefunden wurde, um ein Räuchergefäß aus Japan. Sie datieren es auf die frühe Meiji-Zeit (1868–1912). Wie es dazu kommen konnte, dass diese Figur heute als Illustration der Geschichte vom Lapen Auguste angesehen wird, ist nicht bekannt – gut möglich, dass die Kunstvermittlung des Museums da ihre verpielten Finger im Spiel hatte. (Bild Musée Flumet)



nischen Teigwaren als etwa zu asiatischen Reisnudeln, die im Teller eine etwas zu kompakte Masse formen. Im Schopenhauer wird die Sauce mit etwa 5 mm breiten Nudeln aus Mehl, Wasser, Salz und Ei serviert.

Auf einer Wand im Schopenhauer hängt, passend zu diesem Gericht, das Bild eines Räuchergefäßes aus dem Musée Flumet, das ein Kaninchen mit eingeknickten Ohren zeigt, das gerade nach oben blickt. Obwohl es sich wahrscheinlich um eine Bronze aus Japan handelt, wird die Plastik gerne als Illustration der Geschichte vom kleinen Lapen Auguste angesehen, der auf Formis lebt und so gerne die Sterne sehen möchte. Nacht für Nacht schaut Auguste hinauf, doch er kann keine Gestirne erkennen, nur schwarzer Himmel ist über ihm. Auguste wird immer unglücklicher,

dann aber rettet er zufällig einer Ameise das Leben, die sich im Gegenzug vornimmt, dem Kaninchen bei der Entdeckung des Universums zu helfen. Dank der Ameise findet Auguste heraus, dass er beim Sternenkucken jeweils gar nicht in die Weiten des Weltalls hinausblickt, sondern nur in die eigenen Ohren, die sich, wenn er den Kopf in den Nacken legt, herunterklappen und wie Schirme über seinen Augen ausbreiten.

Diese Geschichte gilt auch als Quelle eines geflügelten Ausdrucks, der ungefähr den «steif gehaltenen Ohren» im Deutschen entspricht: *djùméin léz skobasi drek*, wörtlich «die Ohren gerade halten». Gelegentlich hört man auch das Sprichwort «Si tu veux voir les étoiles, garde les oreilles droites» («Wenn du die Sterne sehen willst, dann halte die Ohren gerade»).

Für 2 Personen

100 g Filet vom Kaninchen
15 g getrocknete Garnelen von etwa 1 cm Länge
1 TL Bratbutter
2 stattliche Zwiebeln (300 g), in feinen Scheiben
1 TL Salz
30 g Fermentiertes Tofu
150 ml Weißwein
150 ml Wasser
1 EL Reisessig, hell
1 TL Zucker
1 TL weißer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen
200 g Nudeln

1 | Garnelen 15 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen.
2 | Fleisch in möglichst hauchdünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn man es vorher einfriert.
3 | Bratbutter erwärmen, Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten. Fleisch und Garnelen begeben, 5 Minuten mitdünsten.
4 | Fermentiertes Tofu, Wein, Wasser, Essig und Zucker einrühren, sanft aufkochen lassen und alles gut vermischen, Hitze reduzieren, 15 Minuten leicht köcheln und Flüssigkeit auf Hälfte reduzieren.
5 | Nudeln so kochen, dass sie gerade noch etwas zu hart sind. Kurz vor Ende der Kochzeit 4 EL Kochwasser abschöpfen. Nudeln abgießen und zusammen mit dem abgeschöpften Kochwasser zur Sauce geben, unter ständigem Wenden sanft köcheln lassen bis die Sauce gut an den Teigwaren haftet. Auf Teller verteilen und mit weißem Pfeffer bestreuen.



Reise nach Lemusa

In 44 Tagen und 44 Fischen von Riehen nach Formis

Im Juni 2012 bricht im Riehener Wenkenhof ein kleines Papierboot zu einer großen Reise auf. Die Route ist offen, das Ziel aber steht fest: die Insel Lemusa, die auf 44° West / 33° Nord mitten im Atlantischen Ozean liegt. 44 Tage lang ist das Papership Narina auf einer ganz eigenen Zeitschiene unterwegs zwischen Kontinenten und Klimazonen, Realitäten und Dimensionen. Im Mai 2013 läuft das Schiff endlich in die Hoheitsgewässer

Anker lichten für das große Abenteuer auf
den Gewässern dieser Welt.

des ersehnten Landes ein. Das wird eindeutig, als der Smut der PS Narina eine lemusische Makrele (*Scomber lemusanus*) an der Angel hat, denn die 44 Tage sind auch eine Reise in 44 Fischen. Allerdings ist es dem stolzen Faltboot nicht vergönnt, in den Hafen von Port-Louis einzulaufen, denn am Abend des 44. Tages – schon kann man am Horizont blau den Mont Déboulé erkennen – bleibt das Schiff im Brandungsschaum von Formis (siehe dort) stecken, einer kleinen, von einem Korallenriff umgebenen Insel, die hauptsächlich von Ameisen bewohnt wird. Das weitere Schicksal des Kapitäns, dessen Logbuch man am Strand von Formis findet, ist unbekannt. Vielleicht hat er es doch noch auf die Hauptinsel geschafft, vielleicht lebt er immer noch auf der «Insel des Vergessens».





vimeo.com/439564409

Trauerweiden und Jauchzer

Logbuch PS Narina Tag 1: Wenkenpark Riehen

Nun sind wir unterwegs. Es war nicht wie einst bei der *Normandie* oder der *Titanic*, kein Feuerwerk zum Abschied und keine Blasmusik, ja nicht einmal ein paar lumpige Papierschlangen oder Konfetti. Das Ablegen war eher eine Ablegung. Jedenfalls war es kein bewusster Akt, nichts mit Gestaltung, vielmehr ist es uns einfach passiert. So wie uns ja auch die eigene Geburt einfach passiert, ein heftiger Ruck und wir sind *on the road*. Allerdings war der Ruck in unserem Fall so arg, dass es uns sämtliche Teller und Gläser aus dem Schrank gerissen hat. Das passiert bei Geburten nur

Luft- / Wassertemperatur: 21 °C (14 °C nachts) / 19 °C
Windrichtung / Beaufort: Westnordwest / 1–2

selten. Die Gläser sind aus Plastik, zum Glück, die meisten Teller aber sind hin, ein einziger nur hat die Ablegung überlebt. Man kann sich natürlich fragen, ob denn ein einzelner Mensch überhaupt mehr braucht als einen einzelnen Teller – vor allem auf einem Schiff, wo plötzlicher Besuch ja doch eher selten ist.

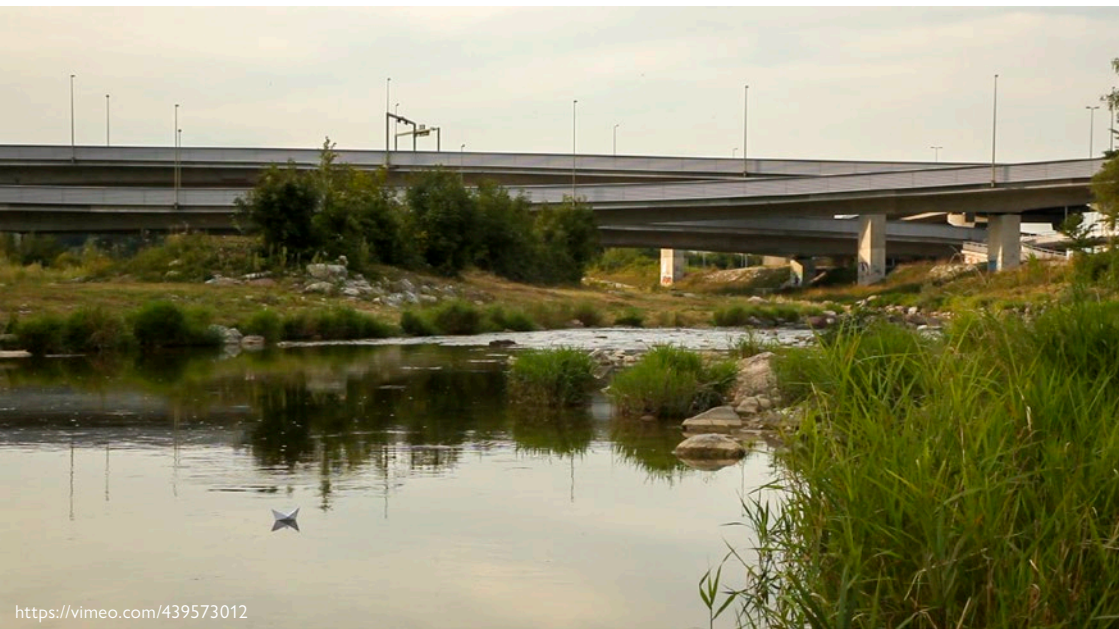
Wenn ich *wir* schreibe, obwohl ich als einziger Mensch auf diesem Papierboot sitze, dann weil ich nicht ganz allein bin. Kurz nach der Ablegung nämlich, noch während ich die Scherben vom Boden aufhob, marschierte sie erstmals durch das dichte Haar auf meinem linken Unterarm: eine große schwarze Ameise, die wahrscheinlich aus Versehen mit an Bord gegangen war. Und eben habe ich sie auf meinem rechten Handrücken wieder gesehen. Wenn es denn das gleiche Tierchen war, Ameisen sind für unseren Menschenblick ja nicht übertrieben individuell. Doch, so lange ich nicht plötzlich zwei Ameisen sehe, gehe ich davon aus, dass nur eine mit an Bord gegangen ist. Ich habe mir einen Moment lang überlegt, ob etwas, das auf mir herumkrabbelt, aus einem *Ich* ein *Wir* machen kann. Dann aber habe ich der Ameise den Namen Oskar gegeben – und das hat die Frage beantwortet. Meinen eigenen Namen brauche ich hier nicht zu nennen: Ich bin einfach Ich (das wollte ich immer schon einmal schreiben und jetzt hindert mich nichts daran). Die Gefahr, dass mich Oskar mit meinem Namen ansprechen möchte, ist relativ gering. Und ich selbst spreche mich prinzipiell nicht an, ich rede einfach los. Braucht, wer alleine unterwegs ist, überhaupt einen Namen?



KOMBÜSE

Froschwels (*Clarias batrachus*) 400 g

Froschwels ausnehmen und filetieren. 20 g getrocknete Morcheln einweichen und küchenfertig machen. 1 EL Butter in einer Pfanne erwärmen, 3 EL Mehl anschwitzen. Mit 400 ml Hühnerbrühe ablöschen, 1 EL Zitronensaft und etwas Zitronenzeste beigegeben, unter ständigem Rühren zu einer Sauce eindicken lassen. Mit 3 EL Weißwein, ½ TL weißem Pfeffer, 1 Prise Salz und weiterem Zitronensaft sorgfältig abschmecken. Morcheln in die Sauce geben und warm werden lassen. Froschwels-Filets leicht salzen und pfeffern, in etwas Öl knusprig braten und in die Sauce geben. Sauce in warme Blätterteigpastetchen füllen.



<https://vimeo.com/439573012>

Fluss mit mittlerer Strömung

Logbuch *PS Narina* Tag 2: *Fortitudinis valles*

Es liegt in der Natur eines Papierbootes, dass es ziemlich schwer zu steuern ist. Wobei man sich fragen kann, ob so ein Papierboot überhaupt eine Natur hat, in der etwas liegen kann. Oder anders gesagt: Was könnte die Natur des Papierbootes sein? Der Wald, der Baum, das Holz, aus dem das Papier gefertigt ist? Die Falten, die das Blatt in ein Boot verwandelt haben? Die Schrift, die über die Seiten kraxelt? Oder die Sprache, die aus dem Blatt aufsteigt wie Dunst aus einer Landschaft? Wie dem auch sei. Mit Sprache jedenfalls lässt sich so ein Papierboot nicht dirigieren. Aber

Luft- / Wassertemperatur: 23 °C (19 °C nachts) / 18 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1–2

man kann es auf Kurs bringen, indem man sich heftig gegen die eine oder andere Wand wirft. Tagsüber funktioniert das ganz gut: Man nimmt dann und wann eine kleine Korrektur vor und bleibt so auf Kurs. Schwieriger ist es nachts, wenn man schläft – auch weil die Position des Körpers den Kurs beeinflussen kann. Also entscheidet man quasi im Schlaf, wo man aufwachen wird. Denn wer schläft schon eine ganze Nacht lang durch, ohne sich ein wenig hin und her zu wälzen?

Es sind vor allem Träume, die uns nachts in Bewegung bringen. Also entscheiden sie mit, in welcher Landschaft wir aufwachen und damit auch, wie unser weiteres Leben verlaufen wird. Wenn wir in einem Papierboot auf den Gewässern der Welt unterwegs sind, dann ist das in besonderem Masse so. Aber ist es an Land wirklich anders? Wachen wir nicht auch auf festem Boden jeden Morgen in einer anderen Landschaft auf, mit der Möglichkeit, ausgerechnet an diesem Tag das Leben völlig neu zu erfinden?

Unsere Reise hat ein klares Ziel: die Insel Lemusa. Also ist es nicht eben günstig, dass wir nachts von der Route abkommen. Ich habe Oskar zum Steuermann ernannt und ihn für die Nachtwache abkommandiert. Bisher allerdings ohne Erfolg – was vielleicht daran liegt, dass ich die richtige Befehlssprache noch nicht gefunden habe. Es könnte auch sein, dass für Oskar das Ziel nicht so klar ist wie für mich. Was für ein Ziel hat eine Ameise, die von ihrem Staat getrennt auf einem Papierboot unterwegs ist?



KOMBÜSE

Hecht (*Esox lucius*) 500 g

Hecht ausnehmen, Kiemen entfernen, abspülen und trocken tupfen. 200 g Pastinake in Stäbchen schneiden und in 400 ml Hühnerbrühe 15 Minuten lang blanchieren. 200 ml des Pastinakensuds mit 200 ml Fischbrühe und 100 ml Weisswein vermischen. Hecht in einen mit Butter ausgestrichenen Bräter setzen, salzen, pfeffern, mit Butterflocken bestreuen, 1 Bouquet garni (3 Petersilienstängel, 1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt), 1 Zwiebel in Scheiben und die Gemüsesud-Fischbrühe-Weißweinsmischung beigegeben. Fisch 15 Minuten bei 200 °C im Ofen garen. Pastinaken-Stäbchen zum Fisch in den Bräter legen, nochmals 10 Minuten garen.



Abruptes Gefälle

Logbuch *PS Narina* Tag 3: *Fortitudinis valles*

Vielleicht ist es besser, das empfindliche Geschirr gleich am Anfang zu zerschlagen, ehe die erste Stromschnelle kommt. Die Griechen knallen bei ihren Hochzeitsfesten tonnenweise Teller zu Boden. Ich habe mich immer gefragt, ob das für sie etwas mit der Zukunft der Eheleute zu tun hat, auf deren erster Feier sie tanzen.

Ich habe mein letztes Stück Porzellan gerade noch retten können. Allerdings ist es wohl keine große Kunst, einen einzelnen Teller aufzufangen.

Luft- / Wassertemperatur: 22 °C (19 °C nachts) / 18 °C
Windrichtung / Beaufort: West / 2



KOMBÜSE

Bachforelle (*Salmo trutta fario*) 350 g

Bachforelle ausnehmen, von den Kiemen befreien, abspülen und trocken tupfen. Haut beidseitig 4 Mal flach einschneiden, Kopf aufbrechen. Fisch mit etwas Salz und Reiswein einreiben, 30 Minuten ziehen lassen. Öl im Wok erhitzen, Fisch kurz anbraten bis die Haut knusprig ist. 2 EL Sichuan-Bohnenpaste im Wok erwärmen, etwas fein gehackten Ingwer und Knoblauch begeben, 300 ml Brühe angießen, aufkochen lassen, mit Sojasauce und etwas Zucker abschmecken. Fisch begeben, 6–8 Minuten über sanfter Hitze garen, dabei ein Mal wenden, immer wieder fleißig mit Sauce belöffeln. Sauce mit etwas Chinkiang-Essig abschmecken und mit etwas Mehl eindicken.



Majestätisches Fließen

Logbuch *PS Narina* Tag 4: *Fortitudinis valles*

Man könnte meinen, ich hätte auf so einem Papierboot doch gar nicht Platz. Aber das hängt natürlich davon ab, wie groß dieses Boot ist – und wie groß das Ich. Die Größe des Bootes wird in unserem Fall vom A4-Format des Blattes bestimmt, aus dem es gefertigt wurde. Die Größe des Ich wiederum hängt davon ab, wo man gerade steht. Je nachdem ist so ein Papierboot tatsächlich viel zu klein. Oder aber groß wie ein Ozeangigant, eine bedrohliche Riesenfaltung. Im Moment scheint alles perfekt zu passen, habe ich es richtig bequem an Bord. Es gefällt mir auch, dass

Luft- / Wassertemperatur: 22 °C (19 °C nachts) / 17 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1

die Größe des Ich durch sein Verhältnis zu einem A4-Blatt bestimmt wird. Das sind Relationen, die vieles möglich machen – wie geschaffen für die Reise.

Allerdings hängt der Erfolg unserer Mission nicht nur von mir ab, sondern auch von Oskars Ich. Es fällt mir schwer, das richtig einzuschätzen. Besser ich passe auf, dass er nicht plötzlich am falschen Ort steht.



KOMBÜSE

Felchen (*Coregonus lavaretus*) 200 g Fisch

Felchen abspülen und trocken tupfen. Filets lösen, Haut entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden. Fisch leicht salzen, mit frischem feingehacktem Chili bestreuen und 30–60 Minuten in Limettensaft einlegen. Mit roter Zwiebel in feinen Scheiben und etwas frischem Korianderkraut kalt servieren.



vimeo.com/439575871

Geringer Tiefgang

Logbuch PS Narina Tag 5: Gebiet: Lacus doliorum

Als ich heute früh aufwachte, rieselte ein ganz leichter Regen auf das Deck über meiner Koje. Ich schloss nochmals schnell die Augen und stellte mir vor, ich sei ein Schokoladekuchen, der mit Puderzucker bestreut wird. Ich schlief kurz ein und glitt mit bloßen Füßen durch den Pulverschnee. Als ich wenig später an Deck trat, war die Welt wie weg gewischt. Von einem kaum spürbaren Wind angetrieben, glitten wir langsam durch dichten Nebel – dann und wann traten schemenhaft Felsbrocken aus dem Nichts hervor, nur um gleich wieder verschluckt

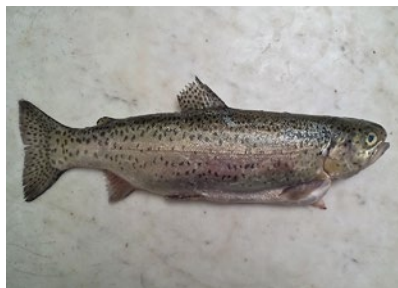
Luft- / Wassertemperatur: 12 °C (5 °C nachts) / 11 °C

Windrichtung / Beaufort: Nord / 1

zu werden. Innerhalb von Sekunden hatte sich ein feiner Wasserfilm auf meine Haut gelegt. Das fühlte sich an als würde auch ich mich mit der Zeit im Nebel auflösen.

Ich erinnerte mich an die Geschichte von ein paar Wikingern, die ihren heimatlichen Fjord im hohen Norden verlassen, um im Heiligen Land an den Kreuzzügen teilzunehmen. Nach einer turbulenten Nacht auf hoher See, in der ihr Boot von wütenden Winden und Wellen stark beschädigt wird und ihr Glaube an den Christengott heftig mit der Furcht vor Odin zu ringen hat, gleiten sie ohne Wind in einen dichten Morgennebel hinein. Nach Stunden sehen sie endlich ein Ufer. Überzeugt, im Heiligen Land angelangt zu sein, machen sie sich bereit für den Kampf mit den Ungläubigen. Langsam fahren sie in eine langgezogene Bucht ohne sichtbares Ende ein. Allmählich lichtet sich der Nebel ein wenig und die Wikinger beginnen, sich die seltsame Exotik der Uferlandschaft gegenseitig zu beschreiben. Sie stellen sich die Dörfer und Städte der Ungläubigen vor, die sich gleich hinter den Bäumen verbergen müssen und beratschlagen die Schwerttechniken, mit denen die feindlichen Ungeheuer am besten zu töten seien. Endlich sehen sie Bewegung am Ufer, landen das Boot mit größter Vorsicht, schleichen durch das dunstfeuchte Ufergras und stürzen schließlich mit Gebrüll in ein Dorf, wo sie Sekunden später mit erhobenem Schwert erstarren – empfangen von den leicht verschlafenen und ziemlich erstaunten Augen ihrer eigenen Ehefrauen und Kinder.

Nicht alle Wikinger waren großartige Seefahrer. Und doch haben es einige vielleicht sogar über den Atlantik geschafft.



KOMBÜSE

Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*)

300 g

Regenbogenforelle ausnehmen, abspülen, trocken tupfen. Fisch innen und außen salzen und pfeffern, mit etwas Zitronensaft bestreichen, in Mehl wenden, gut abklopfen. Öl auf mittlere Hitze erwärmen, Fisch je 5 Minuten pro Seite braten, auf Teller anrichten. Fett abgießen, Pfanne mit Küchenpapier auswischen, etwas Butter in Pfanne geben, fein gehackte Petersilie kurz darin schwenken, etwas Zitronensaft zugeben, Sauce über Fisch verteilen.



vimeo.com/439575888

Viele Hindernisse

Logbuch *PS Narina* Tag 6: *Amnis effascinatedus*

Zu Beginn jeder größeren Reise, die ich allein angetreten habe, stellte sich zuverlässig eine leichte Wehmut ein – ein Gefühl, als lasse man alles, was einem lieb und teuer ist, auf alle Zeiten hinter sich. Fast glaubt man, einen mächtigen Fehler begangen zu haben, ganz als sei man sich mit den groben Stiefeln der Neugier vorschnell ins eigene Leben getrampelt. Das Ziel, auf das man zusteuert, scheint dann ohne jeden Reiz, ein Ort der Gefahr oder Langeweile, der Beschränkung und Mühsal – es mag sich noch so sehr als ein Paradies anpreisen, es ist doch in jedem Fall der schlechtere Ort.

Luft- / Wassertemperatur: 18 °C (7 °C nachts) / 16 °C
Windrichtung / Beaufort: Ost / 2–3

Bald aber, kaum erreicht die Reise ein gewisses Maß an Wirklichkeit, dringen die ersten Sonnenstrahlen in diesen Nebel aus Schwermutstropfen ein. Nun hebt sich der Blick und sieht. Und gleichzeitig hebt sich das Leben.

Ich bin sicher, dass Ameisen erst stehen bleiben müssen, eh sie ihren Blick vom Boden lösen können. Woher diese Überzeugung kommt, weiß ich nicht zu sagen.



KOMBÜSE

Seesaibling (*Salvelinus alpinus salvelinus*)

500 g

Seesaibling ausnehmen, Kiemen entfernen, abspülen und sorgfältig trocken tupfen (nicht schuppen). 100 g Karotten in Scheiben, 100 g Lauch in Rädchen, 100 g Fenchel in feinen Ringen, 1 Zwiebel in Streifen, 4 Zehen Knoblauch zerdrückt, 3 Stängel glatte Petersilie, 3 Zweiglein Thymian, 2 Lorbeerblätter, 20 weiße Pfefferkörner leicht angestoßen, 50 g Salz mit 3 Liter Wasser zum kochen bringen und 30 Minuten köcheln lassen. 100 ml Weißweinessig und 1 ml Weißwein beigegeben. Fisch hineingeben und kurz aufwallen lassen. Hitze stark reduzieren und 9 Minuten garziehen lassen.



Geringer Salzgehalt

Logbuch *PS Narina* Tag 7: *Saxa pecoriforma*

Heute habe ich einen weiteren Mitfahrer an Bord entdeckt: eine etwa 2 cm lange Wellhornschncke mit einem olivbraunen Gehäuse, an dessen Ende in grotesker Weise ein Stück moosgrüne Alge baumelt – was so unbeabsichtigt wirkt, wie wenn jemandem ein Popel aus der Nase hängt. Die Peinlichkeit beschäftigt mich, schlicht weil ich von der Vorstellung nicht abrücken kann, das einzig Unbeabsichtigte im Leben der Natur sei der Mensch. Was impliziert, dass der Mensch nicht Teil der Natur ist – oder zumindest auf ganz besondere Weise zu ihr gehört. Es scheint mir

Luft- / Wassertemperatur: 21 °C (16 °C nachts) / 15 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdost / 2–4

völlig unnötig, diesen Gedanken weiterzuführen, vielleicht weil ich ein etwas improvisiertes Selbstverständnis weniger einengend finde als ein klar definiertes. Also konzentriere ich mich auf die Schnecke. In kleinen, ruckartigen Bewegungen schiebt sie sich über die Bordwand und grast dort die Algen ab, die sich seit unserer Ablegung angesammelt haben. Man sieht ihren Körper kaum, so eng sitzt ihr Haus auf dem feinen Algenteppich auf. Die Wellen rütteln heftig an ihrem Horn, doch ihr Körper scheint eine solche Saugkraft zu haben, dass sie sich davon nicht aus der Bahn werfen lässt. In Gedanken hebe ich die Schnecke aus dem Wasser und stelle sie neben Oskar vor mir auf. Da schaut mich Oskar so tief beleidigt an, dass ich die Konkurrenz sogleich wieder in Wasser entlasse.

Ich habe keine Ahnung, wann wir die Schnecke an Bord genommen haben. Wobei sie ja nicht wirklich an Bord ist, sondern in einem Bereich zwischen dem Wasser und dem Schiff. Sie könnte sich fragen, ob sie eher zur Welt des Bootes gehört oder zur Welt des Wassers. Aber das fragt sie sich wahrscheinlich nicht. Jetzt hat sie doch eine Welle zu heftig getroffen und die Schale umgestülpt. Nun hängt der Körper der Schnecke selbst wie ein Popel aus ihrem Haus. Das wird ihr Ende sein, das Ende einer Schnecke. Doch sie fasst sich und zieht sich ganz langsam wieder in ihr Haus zurück.



KOMBÜSE

Rotbarsch (*Sebastes marinus*) 800 g

Rotbarsch ausnehmen, Kiemen herausbrechen, schuppen, abspülen, trocken tupfen. Innen und außen leicht salzen und mit etwas Olivenöl einreiben. Scheiben von 1/2 Zitrone und 3 Thymianzweige in Bauchhöhle klemmen. Fisch auf großes Stück Aluminiumfolie legen (statt Aluminiumfolie kann auch Backtrennpapier verwendet werden, das man zum Beispiel mit Hilfe von Heftklammern verschließt). 15 leicht angedrückte schwarze Oliven mit Stein, 8 zerquetschte Knoblauchzehen, 2 frische Peperoncini in feinen Scheiben, 3 Zweige Thymian um den Rotbarsch drapieren. Scheiben von 1/2 Zitronen auf den Fisch legen. Mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Folie gut schließen und Fisch 20 Minuten im 200 °C heißen Backofen garen. Aus Ofen nehmen und 5 Minuten nachziehen lassen.



vimeo.com/439594473

Frische Brise

Logbuch *PS Narina* Tag 8: *Saxa pecoriforma*

Die Schnecke ist weg. Wahrscheinlich war sie sich selbst Haustier genug.
Ich kann auf dem Gesicht von Oskar keine Erleichterung erkennen.

Luft- / Wassertemperatur: 19 °C (15 °C nachts) / 17 °C
Windrichtung / Beaufort: Ostsüdost / 4



KOMBÜSE

Seezunge (*Solea vulgaris*) 500 g Fisch

Seezunge ausnehmen, schuppen, kalt abspülen und trocken tupfen. In einer Saucenpfanne 1 EL Olivenöl erwärmen, 1 kleine, sehr fein gehackte Zwiebel (50 g) glasig dünsten. 3 EL Kapern gehackt, Zeste von ½ Zitrone, 2 EL flache Petersilie gehackt begeben, kurz anziehen lassen. Mit 50 ml Weißwein und 50 ml Brühe ablöschen, ½ TL Pfeffer begeben. Aufkochen, Hitze reduzieren, 10 Minuten leicht köcheln lassen. Saft von ½ Zitrone begeben, mit Salz abschmecken. Fisch salzen und pfeffern, in nicht zu heißem Olivenöl je 5 Minuten pro Seite braten. Sauce separat zum Fisch reichen.



vimeo.com/439594955

Tümpelartig, Sumpferuch

Logbuch PS Narina Tag 9: Gebiet: Saxa pecoriforma

Ich bin kein guter Seemann, leider. Folglich sind wir auch noch nicht so richtig voran gekommen auf unserem Weg nach Lemusa. Heute früh habe ich Oskar deshalb befohlen, mich künftig Kapitän zu nennen und nach Möglichkeit zu salutieren wenn ich auf die Brücke trete. Er hat mich angesehen und mir schien als habe er genickt. Aber wer versteht schon, was im Herzen einer Ameise vorgeht?

Da fällt mir ein Traum ein, aus dem ich heute früh mit dem Gefühl von Kraft erwachte, als hätte ich Ballast abgeworfen. Ich war mitten in

Luft- / Wassertemperatur: 16 °C (13 °C nachts) / 17 °C
Windrichtung / Beaufort: Nordnordwest / 2

Paris in eine tiefe Grube gefallen. Um wieder zur Oberfläche der Stadt zurückzukehren, musste ich eine Art Treppe hochsteigen, die aus rötlichem Sand bestand und deren Stufen bei der kleinsten Berührung zusammenbrachen. Es war also unmöglich, in die Stadt zurück zu kommen. Ich beschloss, ein Lied zu singen und einfach los zu steigen. Es funktionierte. Die Stufen brachen zwar wie befürchtet weg, aber ich stieg, quasi im Nichts, kontinuierlich zur Stadt hinauf.

Wenn ich mich doch bloß erinnern würde, was für ein Lied das war.



KOMBÜSE

Wittling (*Merlangius merlangus*) 600 g

Wittling schuppen, ausnehmen, Kiemen herausbrechen, abspülen und trocken tupfen. ½ Tasse Weißmehl mit 4 EL Mohn und 2 TL Salz vermischen. Fisch mit einer Zitrone einreiben, in der Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Fisch darin 10 Minuten je Seite braten, mit fein gehacktem Kerbel bestreut servieren.



vimeo.com/439595127

Flaches Licht

Logbuch *PS Narina* Tag 10: *Saxa pecoriforma*

Als ich heute früh aufwachte, lag das Boot völlig ruhig. Wahrscheinlich waren wir in der Nacht irgendwo aufgelaufen. Ich hörte, wie der Wind die Blätter eines Baumes bewegte, der seine Äste direkt über unserem Schiff ausstrecken musste.

So hätte ich mir das Ablegen unseres Bootes vorgestellt. Tausende von Menschen, die wortlos würdig kleine Fahnen aus einem etwas steifen Stoff schwingen, kein Feuerwerk und keine Blasmusik. Ohne ein Geräusch hätten wir uns von der Hafemole gelöst, so wie man

Luft- / Wassertemperatur: 17 °C (15 °C nachts) / 17 °C
Windrichtung / Beaufort: Nord / 4

die Hand von einem Körper hebt, dessen Haut man weiter und weiter berühren möchte. Tonlos wären wir davon gegliitten, auf das offene Wasser hinaus. Das Geräusch der Fahnen wäre leiser geworden, ein Rascheln schließlich wie die vom Wind bewegten Blätter des Baumes über unserem Schiff.

Gibt es ein größeres Glück als das, sich am Morgen schon etwas Welt zu erträumen? Wie ich wenig später feststellte, war es ein Haselstrauch, der seine Äste über uns ausstreckte.



KOMBÜSE

Streifenbrasse (*Spondyliosoma cantharus*)

1000 g

Streifenbrasse schuppen, ausnehmen, Kiemen herausbrechen, abspülen und trocken tupfen. 1 Tasse gehackte Petersilie, 5 zerdrückte Zehen Knoblauch, Zeste von 1 Zitrone, 4 EL Harissa, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz zu einer Farce verrühren, Streifenbrasse damit füllen und außen bestreichen. In Alufolie packen und im Ofen bei 200 °C etwa 30 Minuten lang garen. 5 Minuten außerhalb des Ofens nachziehen lassen.



Starker Tidenhub

Logbuch *PS Narina* Tag 11: *Finis rapae*

Heute morgen trieb unser Schiff durch Schilf. Wind in Ufergras hört sich ganz anders an als Wind in einem Haselstrauch, eher wie wenn die Fahnen aus dünnen, länglichen Seidenbändern bestünden, oder so als bewege man seine Hand ganz sachte in noch nicht ganz durchgetrocknetem Heu. Man müsste eine Typologie der Töne verfassen, die der Wind auf den verschiedenen Bäumen und Gräsern bläst.

Jetzt kann ich keine Bäume mehr erblicken.

Luft- / Wassertemperatur: 18 °C (11 °C nachts) / 16 °C
Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 4–5



KOMBÜSE

Steinbutt (*Psetta maxima*) 800 g

Steinbutt ausnehmen, Kiemen herausbrechen, kalt abspülen, trockentupfen, salzen, pfeffern, in Ofenform legen. 2 Schalotten in Scheiben, 1 gelbe gewürfelte Gemüsepaprika in etwas Butter glasig dünsten, mit 200 ml Weißwein und 300 ml Fischbrühe ablöschen, Stiele von 1 Bund Kerbel beigegeben, aufkochen, über Fisch gießen. Fisch in 200 °C heißem Ofen 15 Minuten pochieren. Pochierflüssigkeit durch feinmaschiges Sieb geben, über hoher Flamme kurz reduzieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken, gehackte Blätter von 1 Bund Kerbel unterrühren. Fisch und Sauce separat servieren.



Traktorengeräusche

Logbuch *PS Narina* Tag 12: *Finis rapae*

Habe ich je einen blauen Himmel gesehen, der nicht von weißen Kondensstreifen durchzogen war? Bei schönem Wetter sind die überall sichtbaren Verkehrswege der großen Flugzeuge so wichtig für die Erscheinung des Firmaments wie die Wolken oder die Mauersegler. Früher muss der Himmel den Menschen als eine unerreichbare Zone erschienen sein, als eine endlose fremde Weite.

Da fiel es sicher auch leichter, an Gott zu glauben, an einen Herrn in diesem Himmel. Nun aber sind wir mit unseren Flugmaschinen in

Luft- / Wassertemperatur: 17 °C (11 °C nachts) / 15 °C
Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 3

sein Reich gekommen. Wo einst sein Wille geschah, herrschen heute Verkehrsregeln.

Gewandelt hat sich auch das Alleinsein. Was für ein Gefühl der Abgeschlossenheit können wir noch entwickeln, wenn ständig andere Menschen über unseren Köpfen hinwegfliegen? Und wie steht es um den süßen Rausch der Ruhe, wenn jederzeit das ferne Brummen einer Düse zu vernehmen ist?



KOMBÜSE

Petersfisch (*Zeus faber*) 2500 g

Petersfisch ausnehmen, schuppen, kalt abspülen, trockentupfen, salzen, leicht pfeffern und mit etwas Olivenöl einreiben. Drei Lorbeerblätter in die Bauchhöhle geben. Fisch auf einem Blech in den 220 °C heißen Ofen schieben und 22 Minuten backen.



Viel Seetang und viele Vögel

Logbuch *PS Narina* Tag 13: *Finis rapae*

Bei stiller See ist das Geräusch des Windes weniger laut als das der Luft, die wir durch unsere Nase ziehen. Gerade wenn die Nasenlöcher nicht ganz sauber sind, wenn sich die Luft vorbeiquetschen muss an den mehr oder weniger trockenen Sekretfetzen und Blutkrusten, die wie die Klappen einer Klarinette an feinen Härchen festhängen, dann spielt ein kleines Blasorchester in unserer Nase, dessen Marschtempo wir durch unseren Atem steuern können. Und hebt der Wind wieder an, dann können wir seinen großen Tönen die kleinen Harmonien unseres Popel-Orchesters entgegenschlaufen.

Luft- / Wassertemperatur: 18 °C (11 °C nachts) / 16 °C
Windrichtung / Beaufort: Ost / 1



KOMBÜSE

Drachenkopf (*Scorpaena scrofa*) 1000 g

Drachenkopf ausnehmen, Giftstacheln entfernen, schuppen, filetieren und kalt abspülen. Kiemen herausbrechen, Karkasse in kleinere Stücke zerlegen, Kopf aufbrechen. 1 Zwiebel fein gehackt in Öl andünsten. 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 200 g mehlig kochende Kartoffel in Würfeln zugeben und 5 Minuten dünsten. Fisch-Karkassen zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. 150 g Fenchel in Würfeln, 50 g Stangensellerie in Stücken und 2 fein gehackte Tomaten begeben, kurz anziehen lassen. Ablöschen mit 1 Liter Wasser, 200 ml Weißwein und 100 ml Absinth. Aufkochen und dann bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, regelmäßiger Schaum abschöpfen. 3 Stängel glatte Petersilie, 2 Zweiglein Thymian, 1 EL Salz und 1 TL Pfeffer begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Stücke gut ausdrücken und dann entsorgen. 1 TL Safranfäden einrühren und 3 Minuten ziehen lassen. Suppe sanft erhitzen, mit Salz abschmecken. Filets in der Suppe 5 Minuten garziehen lassen, zugleich 200 g vorgekochte Kartoffeln in Stücken begeben.



Duft von Muscheln in der Luft

Logbuch PS Narina Tag 14: Gebiet: Finis rapae

Seit heute früh geht Oskar auf der Reling hin und her. Er könnte dabei dann und wann stehen bleiben und mich mit vorwurfsvollen Augen ansehen. Aber das tut er nicht. Oder er könnte etwas mit seinen Zangen hin und her tragen, ein Blatt, ein Stückchen Holz, den Baustein eines Nestes. Aber auch das tut er nicht. Wahrscheinlich bauen Ameisen keine Nester nur für sich allein. Allerdings weiß ich auch nicht, wo Oskar schläft. Er taucht meist am Morgen irgendwann auf, um am späteren Abend wieder zu verschwinden. Vielleicht schläft er ja überhaupt nie, vielleicht brau-

Luft- / Wassertemperatur: 17 °C (12 °C nachts) / 16 °C
Windrichtung / Beaufort: Ostsüdost / 1-2

chen Ameisen keinen Schlaf. Oder er schläft nicht weil er Angst hat vor seinen Träumen. Wie sähe wohl so ein Ameisen-Angsttraum aus? Vielleicht würde er davon träumen, sich isoliert von seinem Volk auf einem Papierschiff wieder zu finden (zusammen mit einem, den er Kapitän nennen muss). Vielleicht glaubt Oskar, dass er in einem Traum gefangen ist. Vielleicht geht er mit dem Ziel auf der Reling hin und her, sich endlich wach zu bekommen, sich aus dem Schlaf zu erschöpfen.

Wenn ich also das Schiff mit einer Ameise teile, die glaubt, dass sie schläft, kann ich dann trotzdem von einem *wir* sprechen, das nach Lemusa reist? Faktisch befinden wir uns ja in derselben Wirklichkeit – gefühlt aber sind wir in zwei unterschiedlichen Realitäten unterwegs.

Ich muss Oskar wecken, sonst verpasst er sein Leben. Ich weiß ja nicht einmal, wie alt so eine Ameise wird. Allerdings weiß ich ja auch nicht, wie alt ich selber werde. Ich möchte lange leben. Oskar vielleicht auch – das wäre ein schönes wir, immerhin.



KOMBÜSE

Silberbrasse (*Chrysophrys auratus*) 1000 g

Silberbrasse ausnehmen, schuppen, kalt abspülen, trocken tupfen. Fisch fünf Mal pro Seite bis knapp vor die Mittelgräte einschneiden, mit Hilfe einer halben Limette etwas befeuchten, leicht salzen und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Fisch je 10 Minuten pro Seite knusprig braun braten. 2 EL Rapsöl in einem kleinen Topf erwärmen, 1 größere Zwiebel in feinen Scheiben, 4 zerquetschte und gehackte Knoblauchzehen glasig dünsten. 8 grüne Chilis entkernt und fein gehackt, 1 EL fein gehackte Korianderwurzel begeben, kurz anziehen lassen. 1 EL Zucker begeben, schmelzen lassen. 100 ml Wasser und 50 ml Fischesauce angießen, 5 Minuten köcheln lassen. Saft von ½ Limette und 40 Blätter Thai-Basilikum begeben, kurz umrühren und zum Fisch servieren.



Glockentöne

Logbuch *PS Narina* Tag 15: *Locus casei*

Schmetterlinge, so sagt man, leben bloß einen Tag. Das wirft drei Fragen auf.

1. Empfinden sie ihr Leben deshalb als kurz?
2. Warum sieht man nie einen toten Schmetterling? Eigentlich müsste die Welt doch voll von ihren leblosen Körpern sein.
3. Glaubt der Schmetterling an Reinkarnation? Gründe hätte er ja.

Luft- / Wassertemperatur: 32 °C (16 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 1–2



KOMBÜSE

Bachsaibling (*Salvelinus fontinalis*) 500 g

Bachsaibling ausnehmen, schuppen, abspülen und sorgfältig trocken tupfen. Olivenöl erwärmen, 1 gehackte Zwiebel, 4 zerquetschte Knoblauchzehen glasig dünsten, 10 g Ingwer in Stiften, 200 g Lauch in Ringen, 200 g Stangensellerie in Ringen begeben, kurz anziehen lassen. Mit 200 ml Weißwein und 200 ml Brühe ablöschen, etwas Salz und weißen Pfeffer begeben, 5 Minuten leicht köcheln lassen. Gemüse auf dem Boden einer Bratform verteilen. Fisch leicht salzen und pfeffern, ein paar Petersilienstengel in die Bauchhöhle legen, auf Gemüse placieren und 20 Minuten im 200 °C heißen Backofen garen.



vimeo.com/439596636

Eigenwillig geformte Bäume

Logbuch *PS Narina* Tag 16: Praegallia

Bevor ich meine Reise auf der *PS Narina* antrat, machte ich mir Sorgen, ob denn auf so einem Boot auch alles Platz haben würde, was ich brauchte. Die Frage war berechtigt. Nur: Was würde ich brauchen? Ich fertigte eine Liste mit allem an, was mir spontan in den Sinn kam. Die Liste wurde länger und länger. In einem zweiten Durchgang fragte ich mich bei jedem Punkt, ob dies oder jenes denn auch tatsächlich nötig sei. Ich kam zum Schluss, dass ich eigentlich nur ganz wenige Dinge wirklich brauchen würde – aber einiges trotzdem gerne dabeihaben wollte. Also

Luft- / Wassertemperatur: 31 °C (16 °C nachts) / 14 °C
Windrichtung / Beaufort: Süd / 1–2

fertigte ich nun einen Katalog all jener Gegenstände an, die ich mitzunehmen wünschte. Auch diese Liste wurde länger und länger. In einem weiteren Schritt ging ich das Inventar meiner Wünsche Punkt für Punkt durch, mich fragend, was ich denn tatsächlich dabei haben wollte. Wieder führte dies zur fast gänzlichen Auflösung des Verzeichnisses.

Dass der Mensch weit weniger braucht, als ihm spontan in den Sinn kommt, erstaunte mich kaum. Dass sich aber auch Wünsche in Luft auflösen, sobald man sie etwas direkter in den Blick nimmt, irritierte mich zunächst. Bald allerdings kam ich zum Schluss, der Befund meiner Listen sei wohl bloß eine weitere Illustration der allgemein bekannten Tatsache, dass der Mensch eben nur schwer sagen kann, was er wirklich braucht oder wünscht.

Aus einer Laune heraus beschloss ich, alle Dinge, die ich weder wirklich brauchte, noch wirklich wollte, in einem Objekt zu verdichten: einem Affen aus Plastik, der Purzelbäume schlagen kann. Ihn nahm ich stellvertretend mit an Bord. Schon am ersten Tag unserer Reise ertappte ich mich dabei, dass ich mich voller Sorge nach der Figur umsah, ganz als sei sie etwas besonders Wertvolles, das ich auf keinen Fall verlieren wollte. Am elften Tag, als unser Schiff auf eine Sandbank lief, fing ich den Affen im Fluge auf – und ließ dafür meinen letzten Porzellanteller zu Boden krachen. Und heute, als wir eine besonders rüde Stelle zu passieren hatten, nahm ich das Figürchen gar schützend in meine Hosentasche. Seit-her frage ich mich, ob sich mein Affe wirklich sosehr von anderen Gott-heiten unterscheidet.



KOMBÜSE

Seehecht (*Merluccius merluccius*) 300 g

Seehecht filetieren (nicht häuten). 2 Knoblauchzehen pressen, mit 1 TL schwarzem Pfeffer, 1 Prise Salz und dem Saft von 1 Limette mischen und die Filets damit bestreichen, 2 Stunde ziehen lassen. Saft von 1 Limette, 1 EL Fischsauce, 1 EL Wasser, 1 EL Olivenöl, ¼ Lampion-Chili gehackt, 1 Zehe Knoblauch gepresst, ½ TL Zucker zu einer Sauce verrühren. 1 Tomate, entkernt und in Streifen geschnitten darunter mischen. 80 g Reismudeln bissfest kochen, kalt abschrecken, mit Sauce und 1 Tasse Koriandergrün vermischen, auf Schalen verteilen. Filets in Mehl wenden, in Olivenöl braten. Filets auf Nudeln legen.



vimeo.com/439596862

Feinster Nieselregen

Logbuch *PS Narina* Tag 17: Alechia

Die Nacht lässt die Welt zusammenhangslos erscheinen. Im Licht der Lampen erkennt man bloß Fragmente, meist ist auch nur eine Seite der Dinge beleuchtet, derweilen man ihre ganze Gestalt erraten, vermuten muss. Umso gewaltiger ist deshalb das Ereignis des Morgens. Mit rasender Geschwindigkeit formen die flinken Finger des Tageslichts aus den diffusen Massen der Nacht eine Welt, die zusammenhält, auf der es sinnvolle Verbindungen und logische Zusammenhänge gibt – ein gigantischer Schöpfungsakt.

Luft- / Wassertemperatur: 15 °C (9 °C nachts) / 17 °C

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 2–3

Es gibt aber auch Tage, die nicht mit einem gewaltigen Crescendo des Lichtes anbrechen, sondern sich eher einblenden. Kaum merklich geht an einem solchen Morgen das dunkle Grau der Nacht in das etwas hellere Grau des Tages über. Was uns dann fehlt, ist die plötzliche Evidenz der Welt als Ganzes. Folglich hegen wir ein gewisses Misstrauen gegenüber dem stofflichen Zusammenhang der Dinge, der uns mehr als sonst wie eine Illusion erscheint.



KOMBÜSE

Blaue Tilapia (*Oreochromis aureus*) 600 g

Tilapia ausnehmen, gut schuppen, Kiemen herausbrechen und Fischkörper auf beiden Seiten mehrmals tief einschneiden. 1½ Liter Wasser mit 1 Stängel Zitronengras zerdrückt, 3 Knoblauchzehen zerdrückt, 1 walnussgroßes Stück Ingwer in Scheiben zerdrückt, 1 TL gemahlene Kurkuma aufkochen lassen. Fisch hineingeben, kurz aufwallen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, Schaum abschöpfen. Fisch aus Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Haut vom Fisch abziehen, Fleisch von den Gräten lösen und beiseite stellen. Karkasse und Kopf etwas zerdrücken und wieder in die Brühe geben. Brühe erneut aufkochen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, abschäumen. Suppe durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Karkassen gut ausdrücken und dann entsorgen, Brühe beiseite stellen. 3 Stängel Zitronengras fein gehackt, 30 g Ingwer gehackt, 20 g Korianderwurzel fein gehackt, 4 frische rote Thai-Chilis entkernt und gehackt, 100 g Thai-Schalotten gehackt, 6 Knoblauchzehen gehackt, 1 TL Salz im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Etwas Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Paste aus dem Mixer und 1 TL Garnelenpaste begeben, gut verrühren und 5 Minuten sanft braten. Fischbrühe angießen, 2 EL Fischsauce begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren. Fischstücke, 40 g Parfurreis trocken geröstet und im Mörser gemahlen, 60 g gekochte Kichererbsen mit der Gabel zerdrückt begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Fischsauce abschmecken. 160 g gemäß Packungsbeilage gekochte Reismudeln auf 4 Suppenschalen verteilen, Suppe darüber geben, mit Frühlingszwiebeln und Korianderkraut bestreuen, Limettenviertel dazu reichen.



vimeo.com/439597027

Oskar-Insel, trübes Wasser

Logbuch PS Narina Tag 18: Gebiet: Alechia

Schon dachte ich, wir seien da. Der kleine Naturhafen, in dem wir vor Anker liegen, riecht in jeder Beziehung nach einem Inselhafen. Eine Erkundung des Landes ergibt jedoch schnell, dass wir doch nicht auf Lemusa sein können. Die Insel ist viel zu klein.

Oskar allerdings, der mich auf meinem Landgang begleitet, scheint das Eiland gigantisch zu finden, so aufgeregt wie er in alle Richtungen trabt. Vielleicht denkt er immer noch, wir seien am Ziel. Wie mächtig wird ihm da erst das richtige Lemusa erscheinen – groß wie ein Kontinent.

Luft- / Wassertemperatur: 16 °C (10 °C nachts) / 15 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 2–3

Ganz falsch liegt er damit nicht. Wer sich die Welt je richtig angeschaut hat, weiß ohnehin, dass man jede Insel genauso gut auch als Kontinent bezeichnen kann – gerade so wie jeder Kontinent im Prinzip nichts anderes ist als eine Insel.

Sicher sind wir die ersten Seefahrer, die je ihren Fuß auf das kleine Eiland gesetzt haben. Ich nehme es also für meine Heimat in Besitz und taufe es auf den Namen Oskar-Insel.



KOMBÜSE

Javabarbe (*Barbonymus gonionotus*) 500 g

Javabarbe schuppen, ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. 1 walnussgroßes Stück Ingwer in feinen Scheiben und 1 große grüne Chili der Länge nach halbiert in die Bauchhöhle des Fisches stopfen. Fisch salzen und pfeffern. 1 EL Sesamöl erwärmen, Fisch 7 Minuten je Seite braten. In der Hälfte der Kochzeit 1 EL Sesamöl in einem separaten Wok erhitzen, 3 zerdrückte und etwas zerkleinerte Knoblauchzehen, 2 entkernte und der Länge nach in Streifen geschnittene frische Chilis hineingeben und kurz anbraten lassen. 200 g Wasserspinat in 5 cm langen Stücken begeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren braten. 1 EL zerkleinerte fermentierte schwarze Bohnen, 1 EL Fischsauce und 2 EL Wasser begeben und nochmals 2 Minuten braten. Fisch auf Spinatbett servieren.



vimeo.com/439597261

Fast völlige Stille

Logbuch PS Narina Tag 19: Alechia

Wenn wir schnell unterwegs sind, dann bringt das die Landschaft zum Stillstand. Kaum nehmen wir aber das eigene Tempo zurück, legt die Welt einen Zacken zu, löst sich aus ihrer Starre und beginnt für uns zu tanzen.

Luft- / Wassertemperatur: 14 °C (9 °C nachts) / 14 °C

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 3–4



KOMBÜSE

Punktierter Sichelfisch (*Drepane punctata*)

1600 g

Punktierter Sichelfisch filetieren, häuten, kleinere Fleischstücke von der Karkasse schaben. Filets abspülen und trocken tupfen, kleinere Stücke in Flocken zerlegen. 1 EL Olivenöl erwärmen, 1 fein gehackte Zwiebel, 4 zerdrückte und leicht zerkleinerte Knoblauchzehen, 1 entkernten und fein gehackter Lampion-Chili darin anbraten. Ablöschen mit 200 ml Weißwein. Wenn der Weingeschmack verflogen ist, 500 g fein gehackte Tomaten und 200 ml Hühnerbrühe begeben. 100 g entkernte und halbierte schwarze schrumpelige Oliven, 65 g gut abgetropfte Kapern aus Lauge, 1 TL Salz begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde lang halb zugedeckt köcheln lassen, gelegentlich rühren. Zeste einer Zitrone und Fischflocken begeben, mit Salz abschmecken. Sichelfisch-Filets salzen und pfeffern, in etwas Olivenöl je 3 Minuten pro Seite braten, auf Sauce servieren, Pellkartoffeln dazu.



vimeo.com/439597371

Viele Fliegen in der Luft

Logbuch *PS Narina* Tag 20: *Musci vallis*

Sommerwetter. Am Himmel eine Wolke, die aussieht wie der Kopf von Pinocchio mit Heiligenschein. Daneben Moby Dick, aus dessen Rücken eine libanesische Zeder wächst – oder ist es eine Harpune mit Widerhaken, die verkehrt herum in seinem Fleisch fest steckt? Und da ein Hamburger, aus dem ein Zwiebelring hängt. Wie kann man über die Gestalt der Wolken schreiben? Über die Form von etwas, das sich in jedem Augenblick verändert? Das ist als wolle man die Form eines Gedankens fassen, der sich doch mit jedem Moment ein wenig verschiebt – selbst dann

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (16 °C nachts) / 20 °C

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 2–3

noch, wenn wir ihn in Wort und Schrift festgelegt haben, abgelichtet gewissermaßen.

Mit Wolken passiert alles, was auch mit Gedanken geschieht. Sie treten plötzlich auf oder bilden sich allmählich, sie huschen vorbei oder bleiben zäh am Horizont hängen, sie verdichten sich oder lösen sich auf, verpuffen. Sie sind mal düster und dann wieder hell, rosig gar oder stahlblau, mal unscharf und dann wieder klar umrissen. Manchmal schiebt sich eine Wolke unter einer anderen durch, die scheinbar unverrückbar als Zeichnung im Himmel steht. Es scheint als entfliehe Verspieltes dem Festgefahrenen, das dadurch umso statischer erscheint. Aber dann, wenn wir uns eine kurze Zeit nur vom Unverrückbaren abwenden, dann hat es beim nächsten Blick drauf doch eine völlig neue Gestalt – sei es, weil der Wind daran tätig war, sei es, weil in unserer Erinnerung etwas passiert ist.

Der Vergleich zwischen Wolken und Gedanken ist so naheliegend, dass er jedem Kapitän früher oder später in den Sinn kommen muss. Und sicher wurde er auf zahllosen Schiffen schon endlos durchdekliniert – wenn auch wahrscheinlich noch nie auf einem Papierboot.

Jetzt krabbelt auch Oskar als Wattewesen über den Horizont, verfolgt von einer Ameise mit Flügeln. Und Moby Dick badet nun in Pinocchios Heiligenschein.



KOMBÜSE

Riesengurami (*Osphronemus goramy*) 1000 g

Riesengurami ausnehmen, filetieren, häuten, abspülen und trocken tupfen. 2 kleinere Zwiebeln grob gehackt, 6 Zehen Knoblauch gehackt, 3 Stängel Zitronengras gehackt, 4 frische grüne entkernte Chili, 6 Vogelaugenchili im Mixer zu einer Paste verarbeiten. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paste darin anbraten bis sie richtig duftet. 2 EL helle Sojasauce, 2 EL Fischsauce, 200 g in feinere Streifen geschnittene Bambussprossen aus Salzlake und 400 ml Wasser begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. Mit Salz abschmecken, 40 Blätter süßes Thai-Basilikum und 40 g fein gehackte Frühlingszwiebel begeben und nochmals kurz anziehen lassen. Fischfilets salzen, pfeffern und in etwas Öl je drei Minuten pro Seite goldbraun braten. Filets auf Sauce drapieren.



vimeo.com/439598059

Geplauder aus dem Nichts

Logbuch *PS Narina* Tag 21: *Piscina bibliae*

Auf einem richtigen Schiff gibt es nur einen richtigen Kurs – und tausend Gefahren, davon abzukommen. Auf einem Papierboot ist das anders. Der Kurs des Papierboots ist der Umweg. Das macht ein solches Schiff zum Idealgefährt des glücklichen Touristen, der keinen rechten Kurs zu steuern braucht.

Und macht das nicht das Papierboot zum eigentlich richtigen Schiff?

Luft- / Wassertemperatur: 15 °C (5 °C nachts) / 12 °C

Windrichtung / Beaufort: Süd / 2



KOMBÜSE

Stöcker (*Trachurus trachurus*) 150 g

Stöcker ausnehmen und nach Möglichkeit entschuppen, gut abspülen und trocken tupfen. Innen und außen mit einer Mischung aus Salz und wildem Fenchel einreiben. In etwas Olivenöl drei Minuten je Seite knusprig braten.



vimeo.com/439598199

Verbranntes Holz

Logbuch *PS Narina* Tag 22: *Piscina bibliae*

Der Himmel auf einem Schiff ist nur für einen selbst da – man teilt ihn mit nichts als der See, von Horizont zu Horizont. Das führt dazu, dass wir auch das Denken als ein Ungeteiltes wahrnehmen – fast als wären wir der erste Mensch auf Erden oder der letzte. Wobei schon der Formulierung eine gewisse Komik anhaftet: «Der erste Mensch auf Erden, wir». Ohne Ameisen geht es eben nicht.

Luft- / Wassertemperatur: 14 °C (5 °C nachts) / 12 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 1–2



KOMBÜSE

Zander (*Stizostedion lucioperca*) 1000 g

Zander ausnehmen, abspülen und trocken tupfen (weder schuppen noch die Kiemen entfernen). 2 kg grobes Meersalz mit 5 EL Sichuanpfeffer vermischen. 4 leicht verschlagene Eiweiße in die Pfeffer-Salz-Mischung einkneten. Hälfte der Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und in Größe des Fisches ausstreichen. Fisch auflegen, restliche Salz-Masse darüber geben, leicht andrücken und glatt streichen. In auf 200 C° vorgeheizten Ofen 35 Minuten garen. 5–10 Minuten außerhalb des Ofens nachziehen lassen. Salzkruste vorsichtig aufklopfen.



Knacken und leises Gurgeln

Logbuch *PS Narina* Tag 23: *Cyania*

Heute ist die erste Berner Rose an meinem kleinen Strauch erschienen. Ich habe im Raum unter dem Bug des Schiffes ein paar Tomatenstauden gesetzt, weniger aus einer vitamintechnischen Motivation heraus (Lebensmittel habe ich genug an Bord), denn aus Gründen der Neugier. Ich stellte mir vor, dass ich auf der langen Reise nach Lemusa endlich die Zeit finden würde, ganz genau zu beobachten, wie so ein Gemüse wächst, wie es aus dem Boden sprießt, wie es seine ersten Blätter entfaltet, eine Blüte treibt und diese Blüte auf wundersame Weise zur Frucht wird.

Luft- / Wassertemperatur: -2 °C (-8 °C nachts) / -1 °C
Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 1–4

Es gibt so viele Dinge, die ständig um mich herum geschehen und die ich noch nie wirklich erfahren, noch nie wirklich beobachtet habe. Ich nahm mir vor, ein Tomaten-Tagebuch zu schreiben, in dem ich die Wachstumsschritte meiner kleinen Paradeiser ganz genau deskribieren und kommentieren wollte. Aber nun habe ich diese Zeit gar nicht, weil mich Oskar auf Trab hält. Außerdem bewegt sich das Boot im Bugbereich so heftig, dass mir nach wenigen Minuten übel wird und ich dringend an die frische Luft muss. Ob wohl auch Tomaten seekrank werden? Ich schaue mir die kleine Berner Rose an, wie sie bei jedem Schlag der Wellen leicht erzittert – und stelle mir vor, wie sie wohl kotzen würde.



KOMBÜSE

Goldlinienbrasse (*Rhabdosargus sarba*) 800 g

Goldlinienbrasse filetieren und von der Haut ziehen. Filets der Länge nach in zwei Teile schneiden und diese Streifen dann halbieren. Fleisch salzen, pfeffern und jedes Stück einzeln in eine Scheibe möglichst dünn geschnittenen Rohschinkens packen. In etwas Olivenöl je vier Minuten pro Seite braten.



vimeo.com/439598536

Gebratenes Gänsefett

Logbuch PS Narina Tag 24: Gebiet: Danubia

Sie tut es schon wieder. Obwohl wir uns einig waren, dass jetzt Ruhe sein soll. Sanft, um meinen Körper nicht zu erschrecken, schiebt sie ihre Hände unter meine Decke. Ihre kühlen Finger setzen auf meiner Schulter auf, gleiten über meine Rippen wie Wasser über die Steine in einem Bach. Sie verharren auf meinem Bauch, geben sich für einen Moment den Bewegungen meines Atems hin, dann ziehen sie weiter zu meiner Hüfte. Drei Finger umspielen den Knochen, der etwas vorsteht, als wollten sie seine Gestalt prüfen. Lass mich, rufe ich, noch im Schlaf und also ohne

Luft- / Wassertemperatur: 7 °C (2 °C nachts) / 9 °C

Windrichtung / Beaufort: Ostnordost / 2

einen Ton über meine Lippen zu bringen: Lass mich zurück in meine Träume. Ich will dich jetzt nicht küssen. Warte doch bis es hell wird. Ich werde dich in den Rücken beißen. Zwei Finger ziehen zart an der Haut über meiner Leiste, zugleich spüre ich eine Zunge im Genick, die feuchte Mündung eines Gesichts. Ach Insomnia! Ich bin wach.

Tatsächlich ist der Tag längst angebrochen. Höchste Zeit also für etwas Schlaflosigkeit. Oskar steht neben meinem Bett als erwarte er, dass ich einen Kaffee für ihn koche. Doch soweit wird es nicht kommen.



KOMBÜSE

Malabar-Schnapper (*Lutjanus malabaricus*)

1200 g

Malabar-Schnapper (1.2 kg) schuppen und filetieren (nicht häuten), abspülen und trocken tupfen. 1 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce, 1 EL Mirin und 2 TL geröstetes Sesamöl mit 1 TL Sesamsamen und 2 TL Mehl verrühren. Fischfilets vierteln, mit weißem Pfeffer bestreuen, in der Marinade wenden und wenigstens 1 Stunde lang ziehen lassen. 1½ L Hühnerbrühe aufkochen. 6 Knoblauchzehen gepresst, 1 Stängel Zitronengras in feinsten Rädchen, Saft von 90 g frischem Ingwer, 2 scharfe rote Chilis entkernt und fein gehackt, 2 EL Fischsauce, 2 EL Reisessig, Zeste und Saft von 1 Limette begeben. 150 g Karotte in feinen Stäbchen darin kochen bis sie gar sind aber noch deutlich Biss haben. 150 g breite Reisnudeln gemäß Packung kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Fischstücke in die leicht siedende Brühe geben und 1 Minuten köcheln lassen. 100 g asiatische Frühlingszwiebeln in Rädchen begeben, nochmals 1 Minute garen. Nudeln auf Schalen verteilen, Fischstücke sorgfältig auf die Nudeln heben, etwas Suppe angießen, mit 1 Handvoll Koriandergrün bestreuen und mit ein paar Tropfen Sesamöl beträufeln. Mit Limettenvierteln servieren.



vimeo.com/439598686

Leichter Chlorgeruch

Logbuch *PS Narina* Tag 25: Danubia

Wie nur sieht Oskar die Situation, was für eine Welt gaukelt ihm sein Gehirn vor? Es vergeht kaum ein Tag, an dem ich mich nicht frage, ob ich in seinen Augen wohl ein grünes Weibchen bin und meine Füße für seine Nase nach Salpeter riechen? Oder habe ich vielleicht nur eine von zwei Farben, die er unterscheiden kann – dafür aber bekommt er tierischen Hunger, wenn ihm der komplexe Duft meiner Hautschuppen in die Nase steigt? Sicher ist, dass Oskar und ich wohl nicht die gleiche Welt sehen, nicht dieselben Delikatessen erschnüffeln, nicht

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (23 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Ost / 0–1

dasselbe Ekelpaket erschmecken und auch nicht die gleichen Töne hören, vom Hautgefühl ganz abgesehen. Diese Tatsache allein lässt es sehr unwahrscheinlich erscheinen, dass wir eine gemeinsame Sprache finden werden, auch in hundert Jahren nicht. Ganz abgesehen von ein paar anderen Hindernissen.

Wer mit einer Ameise auf einem Papierboot unterwegs ist, der wird täglich daran erinnert, dass auch seine Sinne wohl keine Fenster zur Welt sind. Eher schon sind sie eine Art Blindenstock, dessen Vibrationen das Gehirn mit viel Phantasie in Vorstellungen übersetzt. Da fragt man sich dann und wann, ob man aus dieser etwas beklemmenden Tatsache nicht im Gegenzug auch die Freiheit ableiten könnte, seine Badewanne für einen Ozean zu halten und im Schaum ein noch unerforschtes Eiland zu entdecken.



KOMBÜSE

Goldene Trevally (*Gnathanodon speciosus*)

900 g

Goldenen Trevally filetieren und häuten, salzen und pfeffern. Eine nicht beschichtete Stahlpfanne mit Aluminiumfolie auskleiden. 4 EL feines Buchen-Räuchermehl, 1 EL Wachholderbeeren, 1 EL Piment, 1 EL Pfeffer und vier zerdrückte Kardamomkapseln so lange erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Fischfilets auf einem Gitter in die Pfanne setzen, Deckel auflegen, Hitze reduzieren. Nach 20 Minuten vom Feuer nehmen und weitere 20 Minuten im Rauch nachziehen lassen. 100 g Magerquark mit 2 EL fein gehacktem Dill, einer Prise Salz, etwas weißem Pfeffer, Zeste und Saft von ½ Limette zu einer Sauce verrühren. 1 grüne Gemüsepaprika in feinste Scheiben schneiden, mit etwas Salz und 1 EL Sesamöl vermischen. Paprika auf Teller verteilen, zwei Knäckebrot-Sticks darüber legen, Fisch darauf placieren und mit einem Klecks Sauce servieren.



Zaghafte Zittern der Oberfläche

Logbuch PS Narina Tag 26: Ostreidia

Durch eine Unachtsamkeit ist eine kleine Schnittwunde im linken Zeigefinger wieder aufgeplatzt. Sie stammt von einer Auster, die ich kurz vor unserer Ablegung genoss. Während ich ihr mit dem Messer zwischen die Schalen ging, schnitt sie mir mit einer scharfen Kante ins Fleisch. Ich überlebte, sie nicht. Dieser Ausgang des Kampfes stand von Beginn an fest. Und doch plagt mich der Schnitt ein wenig, auch nach einem Monat noch, zumal er partout nicht richtig verheilen will. Nun hätte ich die Auster ja mit einem Tuch angreifen können oder gar mit einem jener Kettenhand-

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (19 °C nachts) / 9 °C

Windrichtung / Beaufort: Ost / 1

schuhe, die ihre Träger wie Ritter aussehen lassen, angetreten zum Turnier gegen die Conchilikultur. Wobei die Masse rasselnden Stahls in einem seltsamen Missverhältnis steht zu dem bisschen Zartfleisch, zu dessen Freilegung sie sich gerüstet hat. Das allein kann schon Grund genug sein, auf den Schutz der Ketten zu verzichten. Auch fühlt es sich seltsam richtig an, die Auster mit der bloßen Linken zu fassen, selbst wenn sie den einen oder anderen Schnitt in unserer Hand hinterlässt. Geht es darum, ihr die Chance auf etwas Gegenwehr zu geben, sich selbst etwas weniger dominant zu fühlen? Wollen wir im Gegenteil die Auster spüren, und unsere Überlegenheit? Suchen wir diesen kleinen Schmerz, weil er die existentielle Seite des Austernverzehr steigert? Bei kaum einem anderen Nahrungsmittel ist die Spanne zwischen Tötung und Konsum vergleichbar kurz, erfolgt der Exodus doch gewißermassen in unserer Kehle. Damit tritt auch das dialektische Verhältnis zwischen unserem Überleben und dem Tod der Auster besonders deutlich hervor. Würden Handschuh oder Tuch diese Verhältnisse verschleiern, etwas Gekochtes ins Rohe hinein bringen?

Jetzt beschnuppert Oskar die kleine Blutlache, die aus meinem Zeigefinger zu Boden gekullert ist – ein Tropfen nur, für Oskar aber ein kleiner See, in dem er sein eigenes Papierboot könnte fahren lassen.



KOMBÜSE

Königsgelbschwanz (*Seriola lalandi*) 3000 g

Königsgelbschwanz ausnehmen und schuppen, Kopf und Schwanz abtrennen. ½ TL Kurkuma, 2 EL Chilipulver mit 2 EL Kokosöl verrühren. 30 g Ingwer, 6 Knoblauchzehen und 1 EL Salz im Mörser zu einer Paste zerreiben. 1 EL Kokosöl in einer Pfanne erwärmen, 1 EL Senfkörner, 1 TL Bockshornklee, 1 EL Koriandersamen anbraten bis es duftet. Ingwer-Knoblauch-Paste aus dem Mörser und 1 gehackte Zwiebel begeben, glasig dünsten. Kokosöl-Gewürz-Sauce einrühren, mit 1 L Wasser ablöschen. 2 EL Tamarindenkonzentrat und 6 Zweiglein Curryblätter begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln. Fischkopf und Schwanz begeben, 30 Minuten köcheln. Fischkörper salzen, pfeffern und mit etwas Öl einreiben, einige Scheiben Ingwer in die Bauchhöhle legen. Im 220 °C heißen Ofen 10 Minuten backen, dann Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 20 Minuten garen. Den gebackenen Fisch und den Fisch in Sauce zusammen mit etwas Reis servieren.



vimeo.com/439599124

Wie aus einem altem Radio

Logbuch *PS Narina* Tag 27: *Bituminis pelagus*

Vielleicht hatte ich am Vorabend etwas zu viel getrunken. Aber als ich heute früh an Deck trat, blendete mich alles: die Sonne, ein geradezu exzentrisch strahlendes Meer, und auch das Weiß des Bootes. Gegen die Sonne war nichts auszurichten, auch mit Ozeanen legt man sich besser nicht an. Aber, so dachte ich, muss denn die Oberfläche eines Papierbootes wirklich so blank sein? Ich griff also nach einem fetten Filzstift und beschloss, einen Satz auf mein Schiff zu setzen. Seither denke ich darüber nach, mit welcher Wendung ich die Beschreibung meines Bootes beginnen möchte. Meine

Luft- / Wassertemperatur: 26 °C (19 °C nachts) / 28 °C
Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 2–3

Finger sind unterdessen voller schwarzer Tupfer weil ich die Kappe des Stifts immer wieder von der Spitze ziehe, um sie sogleich erneut darüber zu stülpen – was nicht immer auf Antrieb gelingt. Das kleine «Plop» aber hat einen herrlich vorsprachlichen Reiz – es ist wie ein Gedanke, der im Maul verpufft.

Wieder einmal habe ich den Eindruck, Oskar schüttle im Vorbeigehen seinen Kopf: «Was quälst du dich?», scheint er zu fragen: «Es wird sich wohl kaum jemand die Mühe machen, deinen Satz zu lesen. Wenn wir denn überhaupt je nach Lemusa gelangen, dann wird sich dort sicher niemand für die Filzstift-Dichtung auf unserer Bordwand interessieren.» Recht hat er – zweifellos. Aber warum sollte ich einen Satz nicht schreiben, bloß weil er wahrscheinlich keine Leser finden wird? Kann ich meine Sätze nicht von der lästigen Pflicht befreien, dass sie gelesen werden müssen? Und will ich nicht gerade jene Worte, die wahrscheinlich nie einen Widerhall finden, mit besonderer Sorgfalt wählen? Es ist wichtig, dass ich meine Texte nicht für die Schublade schreibe, dass sie rein theoretisch von jemandem gelesen werden könnten, denn nur so existieren sie auf dieser Welt. Ebenso wichtig aber ist es, dass sie nicht gelesen werden müssen, dass sie auch ohne jeden Leser ihre Daseinsberechtigung und ihre Schönheit haben. Es fällt mir nicht leicht zu sagen, warum das so ist, aber es macht den ganzen Unterschied, es geht um Freiheit, um das Recht zu sein ...

Die stimmigsten Antworten auf manche Lebensfragen lassen sich vielleicht nicht bis in den letzten Winkel theoretisch unterfüttern.

Oskar schüttelt den Kopf. Die Sache leuchtet ihm nicht ein – er sieht nur, dass meine Hände dabei schwarz werden. «Nehmen wir zum Beispiel einen Fluss», versuche ich zu erklären: «So ein Strom fließt doch auch in majestätischer Pracht dahin – ohne sich darum zu kümmern, ob ihm jemand dabei zusieht oder nicht.» Der Vergleich scheint mir allerdings plötzlich etwas pathetisch. Und Oskar verzieht keine Miene. Doch kann man einer Ameise überhaupt das Glück erklären?



KOMBÜSE

Alfoncino (*Beryx splendens*) 800 g

Der Alfoncino lebt in so grosser Tiefe, dass er möglicherweise gar nicht gefangen und folglich auch nicht zubereitet werden kann – auf jeden Fall nicht in der Kombüse eines Papierbootes.



Eine Ahnung von Salpeter

Logbuch *PS Narina* Tag 28: *Bituminis pelagus*

Man nehme eine Ameise, lege sie auf ein Bett aus Salz und warte bis sie gestorben ist. Dann träufelt man etwas Zitrone darüber und esse sie mit zwei Stäbchen. Natürlich habe ich dieses Rezept nur geträumt – mein Haustier ist wohlauf.

Die Esskultur des Fernen Ostens ist für den Westmenschen vor allem eine Irritation, weil sie in der Welt der Kreaturen nicht grundsätzlich zwischen Tieren zum Streicheln und solchen zum Essen unterscheidet.

Streicheln würde ich Oskar nicht. Aber würde ich ihn essen?

Luft- / Wassertemperatur: 25 °C (19 °C nachts) / 27 °C

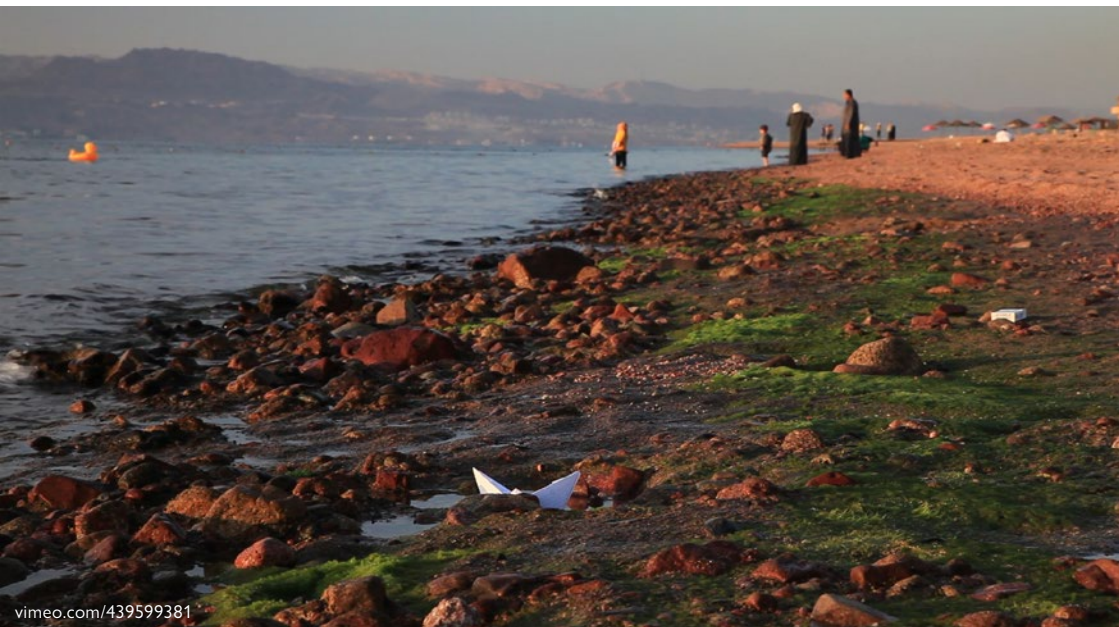
Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 3



KOMBÜSE

Silberner Pampel (*Pampus argenteus*) 600 g

Silbernen Pampel ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. 1 EL Sesamöl erwärmen, 100 g rote Zwiebel in feinen Scheiben, 50 g Ingwer in dünnen Scheiben, 4 Knoblauchzehen in Stiften, 4 rote Chili entkernt in feinen Längsstreifen andünsten. ½ TL Zucker, 2 EL leicht angedrückte schwarze fermentierte Sojabohnen, 3 EL helle Sojasauce begeben und kurz anziehen lassen. 200 ml Wasser angießen und 5 Minuten köcheln lassen. 40 g dünne Frühlingszwiebeln in 4 cm langen Stücken begeben, 1 Minute köcheln lassen, mit Salz abschmecken. Fisch salzen und pfeffern, in Paniermehl wenden, in einer separaten Pfanne je 5 Minuten pro Seite in etwas Rapsöl braten. Sauce über Fisch gießen.



Flache Brandung

Logbuch *PS Narina* Tag 29: *Mare robiginis*

Die bizarren Träume eines unruhigen Morgens lassen mich den ganzen Tag lang nicht völlig los. Selbst auf Ameisen-Augen muss ich einen zerzausten Eindruck machen. Jedenfalls schaut mich Oskar an, als ob er sagen wolle: «Kann ich dir irgendwie helfen?» Wahrscheinlich bilde ich mir das nur ein. Wobei Ameisen doch immer so beflissen wirken wie echte Helfernaturen.

Das erinnert mich an einen verstörenden Moment in meiner Schulzeit. Eines Tages kam ein Berufsberater zu Besuch und stellte uns die Frage,

Luft- / Wassertemperatur: 27 °C (15 °C nachts) / 24 °C
Windrichtung / Beaufort: Nordost / 1–2

was für eine Art von Arbeit wir uns für unsere Zukunft vorstellen könnten, worauf es uns dabei vor allem ankomme. Die Auswertung unserer kurzen Aufsätze zum Thema ergab, dass es all meinen Mitschülerinnen und Mitschülern vor allem darauf ankam, in ihrem Leben anderen Menschen helfen zu können, als Ärzte oder Sozialarbeiter, Polizisten, Lehrer, Feuerwehrleute, Kindergärtner... Die Sache verursachte mir schlaflose Nächte. Wenn sich alle in ihrem Leben darauf konzentrierten, anderen Menschen zu helfen, dann musste dabei, so rechnete ich mir aus, notgedrungen jemand übrig bleiben – einer, der diese Hilfe nur in Empfang nahm, ohne selbst als Helfer zur Tat schreiten zu können. Und natürlich war klar, dass nur ich diese Person sein konnte: das Ende der Hilfskette, ein Aussätziger, ein wertloser Schmarotzer. Einige Tage lang wagte ich es kaum, meinen Mitschülern richtig in die Augen zu schauen.

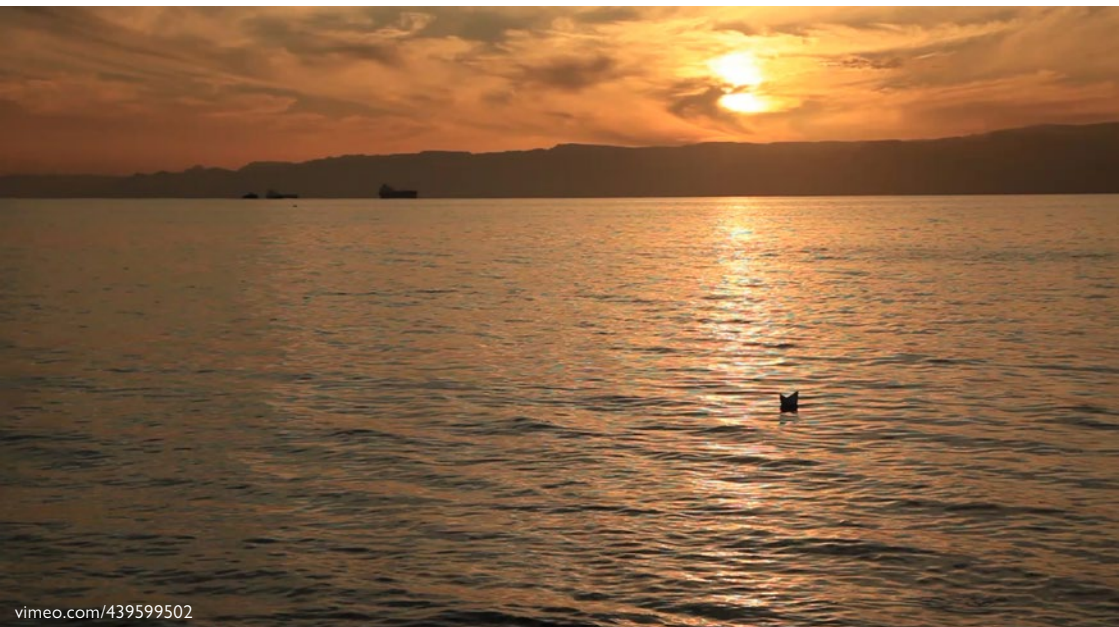
Zwar habe ich mich irgendwann von der Vorstellung befreit, ich müsse mich zwingend als einen fetten Mitesser in der reinen Haut der Gesellschaft ansehen. Ein gewisses Misstrauen aber ist geblieben. Und sobald mir jemand mit leuchtenden Augen erzählt, dass er es als das höchste Ziel in seinem Leben ansehe, anderen Menschen zu helfen, habe ich instinktiv das Gefühl, dass hier irgendwo ein kleiner Denkfehler vorliegen müsse.



KOMBÜSE

Gebänderter Papageifisch
(*Scarus caudofasciatus*) 500 g

Gebänderten Papageifisch filetieren und von der Haut ziehen, Fleisch sorgfältig abspülen und trocken tupfen. Saft von 40 g Ingwer, 4 Knoblauchzehen, 1 EL helles Miso, 2 EL Sojasauce, 3 EL Reissig, 1 knapper EL Sesamöl, 1 TL Zucker im Mixer zu einer Sauce pürieren. Etwas Rauke, fein geschnittenen Radicchio, Streifen von gelber Paprika, ein paar halbierte Kirschtomaten auf Tellern auslegen. Etwas Sauce darüber träufeln. Fisch salzen und pfeffern, in etwas Öl 5 Minuten je Seite braten und auf den Salat legen.



vimeo.com/439599502

Sehr kleine Wellen

Logbuch PS Narina Tag 30: Gebiet: Mare robiginis

Wenn die Sonne untergeht, dann trinke ich Wein, um zu vergessen, dass dem Abend der Morgen fehlt, dem Frühling die Früchte des Herbstes, und der Hitze des Sommers die Frische des Winters. Saufend verlässt mich die Gewissheit, zur falschen Zeit am falschen Ort zu sein. Ich lasse sie ziehen und werfe mich in die Arme der Wimpernschwere, die mit jedem Glas an Gewicht gewinnt. Augenlieder singen mich in den Augenblick, das Hier und Jetzt, in dem mein Handgelenk zu müde wird, das Glas noch zu halten.

Luft- / Wassertemperatur: 27 °C (15 °C nachts) / 24 °C
Windrichtung / Beaufort: Ost / 2

Mit dem Niedergang der Sonne steigt die Neigung zum Existenzgewichtigen auf. Wohl gehört es zu unserem Leben, so wie der Schweiß zu unseren Füßen.



KOMBÜSE

Weisser Trevally (*Pseudocaranx dentex*) 35 g

Sechs weiße Trevallys filetieren, Haut dran lassen, abspülen und trocken tupfen. 1 TL Olivenöl erwärmen, 50 g Reis Mittelkornreis glasieren, mit 100 ml Weißwein ablöschen, ½ kleine Zwiebel gehackt, ½ kleine Zwiebel geviertelt, Zeste von ½ Zitrone begeben. Wenn es nicht mehr nach Wein riecht, 200 ml Brühe angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 Minuten bei häufigen Rühren garen lassen. Zum Schluss 1 TL schwarzen Pfeffer und Saft von ½ Zitrone einrühren. Fischfilets mit Hilfe eines Zitronenviertels befeuchten, in leicht gesalzenerem und gepfeffertem Mehl wenden, gut abklopfen, in Olivenöl je 1 Minute pro Seite braten bis sie knusprig sind. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Filets auf einem kleinen Häufchen Risotto servieren, etwas Zitronenzeste darüber streuen.



Wechselnde Strömungen

Logbuch *PS Narina* Tag 31: *Piperis oceanus*

Wenn etwas gegen den Rumpf unseres Schiffes wummert, dann sind das in der Regel Holzstücke, alte Turnschuhe oder Flaschen. In diesem eigentümlichen Gewässer aber passiert es immer wieder, dass die abgehackten Füße von Hühnern gegen unsere Bordwand schlagen – wobei das Wort schlagen fast zu hart klingt, eher ist es ein Geräusch, wie wenn etwas in einem Sumpf aufprallt, ein leicht despektierliches Schmatzen. Ich habe keine Erklärung für die Hühnerfüße in diesem Gewässer. Zwar weiß ich, dass es Kulturen gibt, die Hühnerfüße höchstens ihren Hunden

Luft- / Wassertemperatur: 34 °C (28 °C nachts) / 26 °C

Windrichtung / Beaufort: Nordwest / 2–3

verfüttern – und andere, in denen sie als Delikatesse überaus begehrt sind. Hier aber haben wir es offenbar mit einer Zivilisation zu tun, die Hühnerfüße ins Meer wirft. Nur warum? Es kann sein, dass es in der Nähe eine Hühnerfabrik gibt, die beim Schlachten der Tiere die Füße einfach ins Meer entsorgt – so wie auch anderer Abfall in den Ozean wandert. Oder hofft jemand, die Fische in der Gegend würden fetter, wenn man ihnen Hühnerfüße zum Fraß vorsetzt? Müssen wir uns vorstellen, wie jemand Schubkarren voller Krallen an den Strand fährt und dann ins Meer kippt? Vielleicht wurden die Hühnerfüße aus Reusen gespült, wo sie Fische oder Krabben mit ihrem Duft anlocken sollten. Oder ist alles nur Zufall? Ist irgendwo ein Boot gekentert, das mit Hühnerfüßen an Bord in Richtung China unterwegs war? Natürlich wäre es auch denkbar, dass die Füße im Rahmen eines Rituals ins Wasser geworfen werden, als Opfergabe für eine Gottheit. Allerdings fällt mir keine Gottheit ein, die speziell auf Hühnerfüße steht. Doch wer kennt sich da schon aus. Vielleicht ist auch eine Art Zauber damit verbunden. Gut möglich, dass man ein schlechtes Omen an einen Hühnerfuß ketten kann, und es dann mitsamt der Kralle in hohem Bogen in den Ozean katapultiert. Vielleicht bringt es Glück, Hühnerkrallen ins Wasser zu werfen – oder es ist ein Liebesbeweis: «Heirate mich! Ich habe heute hundert Hühnerfüße für dich in den Ozean geballert!»

Man muss nicht alles wissen. Dass wir heute keinen Hühnerfuß an der Angel hatten, verdankt sich aber sicher bloß dem Umstand, dass Krallen keine Zähne haben.



KOMBÜSE

Rotflecken-Zackenbarsch

(*Epinephelus tauvina*) 1300 g

Rotflecken-Zackenbarsch ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen. 1 EL fein gehackte Zwiebel, 1 EL fein gehackter Ingwer, 1 knapper EL fein gehackter Knoblauch, 1 knapper TL Shichimi, 1 EL Reisessig, 1 EL Mirin, 2 EL Sojasauce, 4 EL Wasser in einem kleinen Pfännchen aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zehn Minuten köcheln. Hitze stoppen, 1 EL helles Miso einrühren und rühren bis es sich aufgelöst hat. Sauce durch ein feines Sieb streichen. Filets pfeffern und salzen, in 1 EL Rapsöl je 3 Minuten pro Seite braten. Mit ein paar Tropfen Sauce servieren.



vimeo.com/439599949

Starkes Gefälle

Logbuch *PS Narina* Tag 32: Kardamomia

Durch die Luke beobachte ich einen blauen Schmetterling, der über unserem Schiff durch den Waldhimmel tanzt. Ich schlafe ein und sehe, wie sich tausend blaue Flügel auf meinem Körper niederlassen. Kann ein Mensch das Gewicht eines Schmetterlings spüren?

Luft- / Wassertemperatur: 29 °C (24 °C nachts) / 23 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1–2

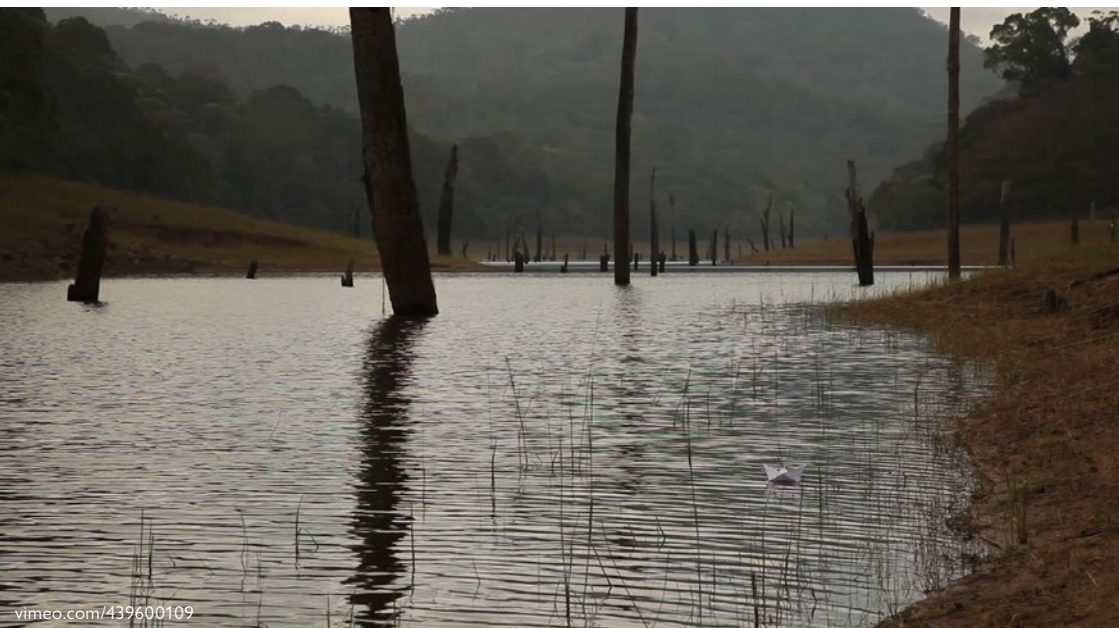


KOMBÜSE

Gelbspitzen-Halbschnäbler

(*Hemiramphus marginatus*) 200 g

Gelbspitzen-Halbschnäbler ausnehmen, schuppen, Kopf abhacken, abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Kopf und Körper des Fisches je 5 Minuten pro Seite braten, mit grobem Meersalz bestreuen.



Kaum bewegtes Wasser

Logbuch *PS Narina* Tag 33: Kardamomia

An Land gibt es immer ein Licht, das auf unsere Taten gerichtet ist. Jeder Tag will mit seinem Sinn und seinem Zweck versehen sein. Dieser Strahl aber wird vom Wasser in tausend funkelnde Flackereien zerlegt. Sieht man so plötzlich die Facetten der Zeit? Kommt daher der Gedanke, dass zwischen dem Tun und dem Nicht-Tun wenig Unterschied sei? Oder ist es der endlose Fleiß des Wassers, der unsere eigenen Regungen aus Richtung und Bestimmung löst?

Ich weiß die Antwort nicht.

Luft- / Wassertemperatur: 31 °C (26 °C nachts) / 26 °C

Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 2

Die pausenlose Arbeit der kleinen Wellen aber gibt mir die Freiheit, so scheint es, nichts Besonderes zu tun, den Tag wie einen Schwimmkörper treiben zu lassen, an dem weder Anker noch Angelschnur hängen. Ich sehe das Rümpfspiel der Wasserhaut, diese Mimik, die alles zugleich bedeutet, und bilde mir ein, dass der Wasserkörper sich für mich so anstrengt, dass er in meinen Diensten steht.

Auch Oskar wirkt ganz ruhig. Wobei ich mich frage, ob es in einem Ameisenleben einen Unterschied gibt zwischen Tun und Nicht-Tun, zwischen dem Besonderen und dem nicht Besonderen.



KOMBÜSE

Unechter Bonito (*Axiis thazard*) 700 g

Unechten Bonito ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen. 20 g gehacktes Koriandergrün, 30 g fein gehackte Frühlingszwiebel, 3 entkernte und fein gehackte grüne Chilis, Saft von 3 Limetten, ½ TL Salz, ½ TL Zucker verrühren und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Fischfilets leicht salzen und pfeffern, in etwas Olivenöl je 1½ Minuten pro Seite braten, mit Dressing garnieren.



Wildtiere im Gebüsch

Logbuch *PS Narina* Tag 34: *Kardamomia*

Ich frage mich manchmal, welches Bild wohl eher stimmt. Beißt uns die Zeit das Leben weg, gerade so wie wir einen Apfel Biss um Biss in uns verschwinden lassen? Oder gibt sie unserem Leben Tag um Tag etwas dazu?

Und bedeutet das eine, dass wir laufend ärmer werden – derweilen wir im anderen Fall ständig etwas gewinnen? Läuft uns die Zeit davon? Oder ist sie uns auf den Fersen? Werden wir? Oder verschwinden wir? Und macht das einen Unterschied?

Luft- / Wassertemperatur: 30 °C (26 °C nachts) / 25 °C
Windrichtung / Beaufort: Nordnordost / 1

Oskar schaut mich an. Hätte er Augenbrauen, dann hätte er jetzt wohl eine hochgezogen. Über seinem Haupt jedenfalls schwebt eine fette Blase, in der mit Großbuchstaben geschrieben steht: «Warum machst du es dir so schwer? Die Antwort ist doch simpel: Wir sind!»

Es gibt Fragen, die uns einfach nicht weiterführen. Antworten allerdings auch.

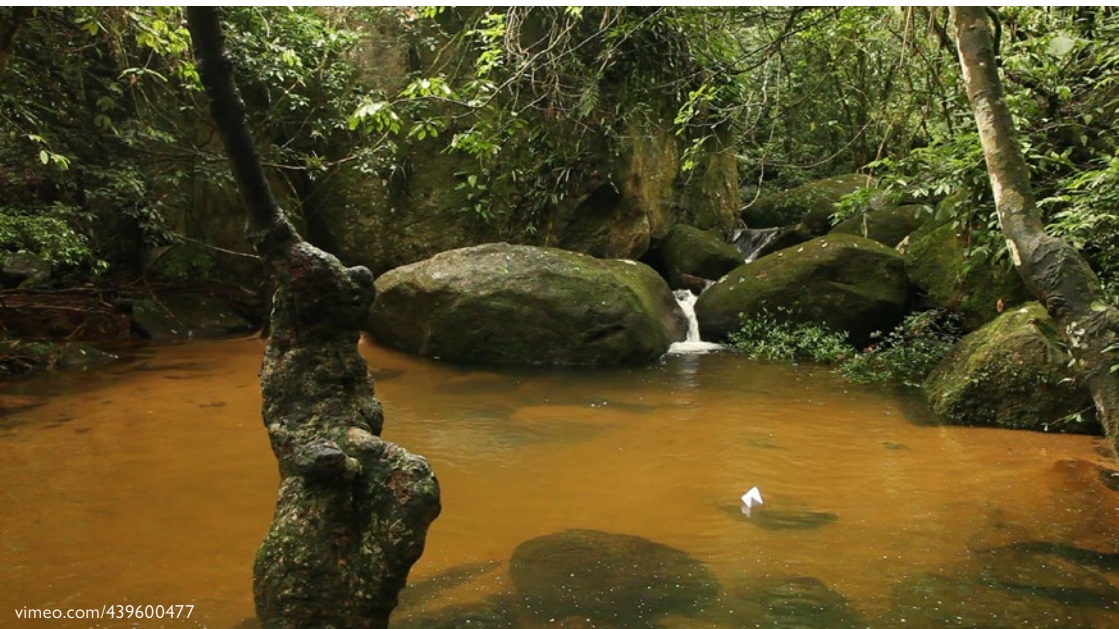


KOMBÜSE

Großer Barrakuda (*Sphyræna barracuda*)

1500 g

Großen Barrakuda schuppen, ausnehmen, Kopf abschneiden, Laib auf Höhe des Afters zweiteilen, gut abspülen, trocken tupfen, mit Salz Pfeffer und Olivenöl einreiben, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen, im 200 °C heißen Ofen 20 Minuten lang backen. Sauce: 2 große Zwiebeln gehackt (180 g), 5 Stängel Zitronengras fein gehackt (80 g), 1 größeres Stück Galgant fein gehackt (80 g), 1 großes Stück Ingwer fein gehackt (80 g), 1 Knolle Knoblauch gehackt (40 g), 6 frische grüne Chilis gehackt (20 g), Zeste von 2 Limetten, 2 TL Salz, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Kurkuma mit dem Mixerstab zu einer Paste verarbeiten. Etwas Öl in einer Bratpfanne erwärmen, 6 gehäufte EL Paste hineingeben und braten bis es gut riecht. Vom Feuer nehmen, 2 EL Fischsauce begeben, 200 ml Kokosmilch einrühren und sorgfältig erwärmen, mit 2 EL Limettensaft abschmecken.



vimeo.com/439600477

Bäume, die nach Schweiß riechen

Logbuch PS Narina Tag 35: Magna insula

Wenn ich am Morgen aufwache, dann liegt meist eine Art Schleim auf meinen Augen, der mich alles in leichter Unschärfe sehen lässt. Ich muss mir dann die Augen reiben, um die verschiedenen Flüssigkeiten an den richtigen Ort zu dirigieren. Das gelingt nicht immer gleichermaßen, manchmal schieben sich Inseln aus zähem Schleim immer wieder so in meinen Blick, dass sich die Welt hartnäckig ihre Unschärfe bewahrt. Besonders oft allerdings geschieht mir dies in Träumen: da reib ich mir die Augen oft lange vergebens, da kriege

Luft- / Wassertemperatur: 25 °C (21 °C nachts) / 18 °C

Windrichtung / Beaufort: Südost / 2–4

ich den Blick manchmal einfach nicht klar. Ich frage mich, warum das in meinen Träumen eine solche Rolle spielt? Da kann ich fliegen und Piratenschiffe steuern, mit den bloßen Füßen Skifahren und schwimmen wie ein Fisch – nur den Schleim kann ich mir nicht aus dem Auge reiben.

Als ich heute früh an Deck trat, da hatte ich noch den ganzen Schleim des Schlafes auf meinen Augen. Mitten in dem großen Glitzern der morgendlichen Welt erkannte ich Oskar, der mit Mühe etwas wie einen riesigen Ast über die Reling schleifte. Das Ding baumelte von seinem Mund über die halbe Bordwand und schien so schwer, dass es ihn immer wieder beinahe nach unten riss. Ich rieb mir die Augen und als ich sie endlich frei bekam, erkannte ich, dass es ein langes schwarzes Haar war, mit dem Oskar sich abquälte.

Wo kam es her? Ich selbst habe blonde Haare, die allmählich eine aschgraue Farbe annehmen, außerdem sind sie eher kurz. Hatten wir in der Nacht eine heimliche Besucherin an Bord? Aufregend. Aber wenig wahrscheinlich.

War das Haar von Beginn weg mit an Bord gewesen? Ebenfalls kaum denkbar, habe ich das Schiff doch seit unserer Ablegung mehrfach gründlich geputzt.

Ich verstehe das Haar so wenig wie ich die verklebten Augen in meinen Träumen verstehe – weshalb ich dazu neige, die zwei Dinge in derselben Realität zu verankern. Da muss etwas auf meinem Schiff geschehen sein, das ich nicht gesehen habe und von dem ich mir auch keine Vorstellung machen kann: dieses etwas hat das Haar an Bord gebracht. Die Welt eines Papierschiffs ist sehr überschaubar, sie ist ein völlig logischer Zusammenhang, ein Kosmos, der im Grunde keinerlei Überraschungen generiert. Das Haar aber beweist, dass es auch in dieser Welt trübe Stellen gibt, die sich mir entziehen. Man könnte das Haar deshalb leicht für ein göttliches Zeichen oder gar Wesen halten und entsprechend verehren.

Religionen leben ja von dem, was der Augenschleim verdeckt. Allerdings frage ich mich auch, was wohl Oskar mit dem Haar im Schilde führt – so wie er sich anstrengt, muss es ihm wichtig sein. Vielleicht aber sind es auch bloß seine Triebe, die ihn dazu bringen, irgendetwas

zu transportieren – auch wenn es nirgends ein Nest zu bauen und keine Königin zu füttern gibt?

Oder ist das Haar gar kein Haar? Hat sich Oskar heimlich aus Staub eine Leine gestrickt, mit der er sich aus unserer Zweisamkeit abseilen will?



KOMBÜSE

Lachsforelle (*Salmo trutta trutta*) 1000 g

Lachsforelle ausnehmen, abspülen und trocken tupfen. 600 g Ratte-Kartoffeln in etwa 3 cm großen Stücken in eine Backform geben, 400 ml heiße Hühnerbrühe darüber gießen und 15 Minuten bei 220 °C backen. 250 g spanischen Pimientos de Padrón der Länge nach halbiert und entkernt, 250 g Datterini-Tomaten, 200 ml Weißwein, Zeste von 1 Zitrone, 20 g flache Petersilie in groben Stücken, 2 kleine scharfe Chilis entkernt und fein gehackt, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben, alles gut vermischen. Fisch salzen, pfeffern und ½ Zitrone in Scheiben in die Bauchhöhle klemmen. Fisch auf das Gemüsebett legen, etwas Olivenöl darüber träufeln, 25 Minuten bei 220 °C im Ofen backen.



Das Süße löst sich im Salzigem auf

Logbuch *PS Narina* Tag 36: *Magna insula*

Die Bewegungen eines Papierbootes sind eine Wissenschaft für sich. Sie werden nicht nur von Wind und Strömung gesteuert, sondern auch von der Form des Bootes bestimmt – und von der Haltung der Passagiere, die sich an Bord befinden. Manchmal erscheinen diese Bewegungen ein wenig verhalten oder unentschieden, ziellos. Dann wiederum führt so ein Boot einen veritablen Tanz auf dem Wasser aus, dreht Pirouetten, nimmt Anläufe, hüpf hin und her als folge es dem Rhythmus einer Musik, den Anweisungen eines Choreografen.

Luft- / Wassertemperatur: 24 °C (19 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Südost / 2–3

Die Bewegungen eines Papierbootes sind das Resultat von allem, was gerade wirkt. Man könnte sie also auch als Ausdruck der Seele des Bootes ansehen oder als seine Sprache. Folgt man den Bewegungen, so scheint so ein Boot viele verschiedene Seelen zu haben, ganz unterschiedliche Sprachen zu sprechen – je nach Laune und Landschaft, durch die es fährt. Auch ich habe verschiedene Seelen, auch mein Körper spricht ganz unterschiedliche Sprachen – je nach Umgebung, in der ich gerade bin, je nach Gegenüber, je nach Aufgabe oder Freundeskreis.

Das Papierboot wird durch Stromschnellen und Wasserfälle, durch Brandungswellen und Windböen von einem Seelenzustand in den anderen gerissen. Ich aber verstehe es, meine verschiedenen Seelenwasser so weit auszugleichen, dass sie wie ein Fluss ohne Katarakte erscheinen, und meine Seelen folglich wie eine Seele aus einem Guss. Nur dann und wann reißt mir etwas ein Gefälle ins Leben – eine Trennung, ein Schmerz, eine Angst. Dann wird an meinen Bewegungen sichtbar, dass da andere Seelen sind, dass andere Tänze getanzt werden wollen.

Warum verwende ich so viel Energie darauf, meine Seelenwasser auszugleichen. Geht es darum, irgendeine soziale Form auszufüllen, jemand zu sein? Warum konzentriere ich mich nicht vielmehr darauf, das Rufen oder Klopfen meiner anderen Seelen wahrzunehmen, schnell von einer Seele in eine andere zu schlüpfen, von einer Bewegung in die andere zu gleiten, von einer Sprache in die nächste zu verfallen? Gibt es nicht immer die Möglichkeit, etwas wenigstens ein kleines bisschen anders zu sehen, anders zu tun – auf wiederkehrende Fragen neue Antworten zu formulieren? Oder besser: ein anderer zu sein, der antwortet. Ich bin mehrere – aber ich kenne die Schlupflöcher noch kaum, die mich von mir zu mir bringen.

Ich möchte nicht nett sein, nicht klug, nicht tapfer und nicht lustig – aber ich möchte wie ein Papierboot sein. Ich möchte mich von allem bestimmen lassen, was gerade wirkt.



KOMBÜSE

Sardine (*Sardina pilchardus*) 40 g

Eine einzelne Sardine gibt keine Mahlzeit her. Das könnte der Grund sein, warum sie in der Pfanne plötzlich wieder lebendig wird und durch die Luke ins Wasser zurückschnellt. Allerdings kann so etwas nur auf einem Papierboot passieren.



vimeo.com/439600777

Goldregen aus düsterem Himmel

Logbuch PS Narina Tag 37: Magna insula

Heute bin ich mit dem Gedanken aufgewacht, dass es im Grunde ja nur dem Zufall zu verdanken sein kann, dass Oskar als Ameise zur Welt kam – und ich als Mensch. Natürlich sind Ameisen und Menschen gänzlich andere Konzepte und die Chancen, dass meine Mutter eine Ameise hätte gebären können, sind doch sehr gering. Insofern hat alles seine Ordnung. Aber die Verteilung von Ich und Du, also diese Konzentration von Atomen, die es uns gestattet, «Ich» zu sagen und ein «Du» anzusprechen, die kann doch nur vollkommen willkürlich sein.

Luft- / Wassertemperatur: 23 °C (18 °C nachts) / 22 °C

Windrichtung / Beaufort: Ostsüdost / 2–4

Wie gerne würde ich für ein paar Minuten mit Oskar die Körper und Rollen tauschen. Was für ein Abenteuer wäre das, wie eine Ameise zu fühlen und die Welt aus ihrer Warte anzuschauen. Vor allem aber: Wie würde dieser Mensch auf mich wirken, wie würde ich ihn (und also mich selbst) sehen? Vielleicht taugen Ameisenaugen nicht, so große Dinge wie Menschen zu erfassen, vielleicht sind sie für ganz andere Ziele eingerichtet. Hat es in der Ameisenwelt überhaupt Platz für Menschen? So unbeirrt wie die Tiere ihre Straßen auch mitten durch die menschlichsten Gebiete legen? Wenn nicht, würde das wohl bedeuten, dass Oskar glaubt, er sei ganz allein auf dem Boot.



KOMBÜSE

Gestreifte Buntbarsch (*Etroplus suratensis*)

400 g Fisch

Gestreiften Buntbarsch filetieren und ab der Haut ziehen. Filets 2 Minuten in etwas Salzwasser mit einem Schuss Sake garen, aus dem Wasser heben und abkühlen lassen. Die Filets etwas zerpfücken, mit 2 gepressten Knoblauchzehen, 1 feingehackte Zwiebel, 2 EL Saft von frischem Ingwer, 2 EL Sojasauce, 3 gestrichene EL hellbraune Miso-Paste, 2 EL Essig, 1 TL Shichimi tōgarashi, 1 paar Tropfen Tabasco im Mixer zu einer feinen Masse pürieren. Mit Gemüsestücken und geröstetem Brot servieren.



vimeo.com/439600945

Eine rasende Haut

Logbuch PS Narina Tag 38: Magna insula

Das war knapp. Sekundenlang flogen wir durch die Luft und ich dachte schon, wir würden nicht in einem Stück unten ankommen. Jetzt sieht mich Oskar an, als ob ich das Boot mit Absicht über den Wasserfall gesteuert hätte.

Ich weiß, dass es Zeitgenossen gibt, die gefährliche Situationen brauchen, um sich lebendig zu fühlen. Oskar gehört offenbar nicht dazu. Das erinnert mich an eine Begebenheit, die sich kurz vor Beginn unserer Reise in einem Hotel zutrug.

Luft- / Wassertemperatur: 25 °C (19 °C nachts) / 18 °C
Windrichtung / Beaufort: Westnordwest / 1

In Hotels neige ich dazu, vor laufendem Fernseher einzuschlafen. Meist wache ich dann mitten in der Nacht auf, taste das Bett vergeblich nach der Fernsteuerung ab, um schließlich aufzustehen und leise fluchend den Stecker aus der Wand zu reißen. Bevor das Bild ins Nichts einbricht, nimmt das Hirn aber meist noch die letzten Sekunden der gerade laufenden Sendung wahr. In der Nacht vor unserer Ablegung flimmerte eine Sitcom mit lauter schönen Menschen über den Bildschirm, wahrscheinlich die Wiederholung einer amerikanischen Vorabendserie. Zwei Studentinnen, eine Blondine und eine Inderin, saßen in einer Art Kurs. Der Dozent, ein junger Inder mit einem Bollywood-Gesicht, stand direkt vor ihnen, flankiert von zwei kaum meterhohen Kokospalmen. Alles wirkte sehr hell und sauber. Mit ausgebreiteten Armen erzählte der Dozent von einem Volk oder einer Religionsgemeinschaft: «Die Vadevaden sehen den Augenblick des Todes als den Moment der höchsten Gegenwart an, als das absolute Hier und Jetzt.» So sprach er, und im selben Moment begannen sich die zwei Frauen vor ihm zu streiten. Mit einem elektronischen Rülpsers verschwand das Bild, und ich schlief bald wieder ein.

Als ich indes am Morgen aufwachte, musste ich an die nächtlichen Fernsehsekunden zurückdenken. Hatte ich diese Szene wirklich gesehen? Oder hatte ich in meinem nebulösen Zustand etwas ganz falsch verstanden? Ich beschloss, die Sitcom auf die bewusste Stelle hin abzusuchen und meine nächtliche Wahrnehmung zu überprüfen. Das Internet erlaubt es uns ja, auch vergangene Sendungen zu schauen. Ich durchsuchte also das Nachtprogramm des Senders, mit dem ich eingeschlafen war. Doch da gab es nichts, was auch nur annähernd zu den Bildern in meinem Kopf passte.

Sicher war all dies nur ein Missverständnis – eines jedoch, das sich nicht aufklären ließ. Und also bekam das Erlebnis ein wenig den Charakter einer nächtlichen Vision. Ich suchte das Internet nach den Vadevaden ab – vergeblich, sie existierten auch im www nicht. Ich probierte alle möglichen Schreibweisen und Versionen aus: nichts.

Was mich im Zusammenhang mit meiner Sitcom-Vision auch heute noch beschäftigt, ist der Gedanke, dass man das Leben als die Vergangenheit vor dem Tod ansehen kann. Die Idee hat etwas radikal Neues

für mich. Obwohl die Vorstellung, dass man erst im Moment des Todes das Hier und Jetzt erreicht, auch zur Gedankenwelt einer vielleicht ja tatsächlich existierenden indischen Sekte passen könnte. Dass man den Tod nicht als ein Ende ansieht, sondern als ein Ankommen, spielt in vielen Religionen eine Rolle – ist aber in der Regel vor allem mit einem Jenseitsversprechen verknüpft. Bei meiner TV-Vision ist das anders, hier liegt das Gewicht stärker darauf, den Tod als den ultimativen Berührungspunkt mit der Gegenwart anzusehen, als ein Ankommen in der Wirklichkeit. Die Vorstellung des Lebens als Vergangenheit vor dem Tod, hat seltsamerweise überhaupt nichts Beklemmendes – im Gegenteil: Sie erlöst uns von dem Stress, andauernd nach dem Erlebnis des Hier und Jetzt, nach dem «einfachen Sein» oder der «wahren Existenz» suchen zu müssen, wie es heute sämtliche Ratgeber von uns verlangen. Die Entlassung aus solcher Daseins-Nervosität provoziert eine leicht traumwandlerische Gelassenheit und weckt das schöne Gefühl, dass sich leicht unwirkliche Räume doch eigentlich noch viel freier gestalten lassen müssten.

Und trotzdem: Wäre Oskar damals dabei gewesen, ich würde alles unternehmen, die Wahrheit über jene Nacht aus ihm heraus zu holen.



KOMBÜSE

Malabar Trevally (*Carangoides malabaricus*)

1200 g Fisch

Malabar Trevally ausnehmen, filetieren, von der Haut ziehen, abspülen und trocken tupfen. Filets in 5 × 5 cm große Stücke schneiden. 3 EL Reiswein, 1 EL Mehl, eine Prise Salz zu einer Marinade verrühren und den Fisch 30 Minuten darin ziehen lassen. 200 g Chinakohl kurz blanchieren, in 2 cm breite Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben, die später auch alle anderen Zutaten aufnehmen kann. 8 getrocknete rote Chilis in einer nicht beschichteten Pfanne rösten und fein hacken, 1 EL Sichuanpfeffer rösten und dann im Mörser zerstoßen. 2 EL Öl in einem Wok erhitzen, 2 EL Sichuan-Chili-Bohnen-Paste darin anziehen lassen bis es duftet. 2 asiatische Frühlingszwiebeln in 2 cm langen Stücken, 50 g frischer Ingwer geschält und fein gehackt, 4 Knoblauchzehen fein gehackt begeben und kurz anziehen lassen. 400 ml nicht zu starke Hühnerbrühe, 2 EL helle Sojasauce, 2 EL heller Reisessig, 1 EL dunkler Chinkiang-Essig, 1 TL Zucker begeben und aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Hitze reduzieren, Fischfilets in die Sauce heben und 3 Minuten köcheln lassen. 100 g Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen, zwei Minuten ziehen lassen, abtropfen und mit dem Chinakohl in der Schüssel vermischen. 1 EL Sesamöl dazugeben. Fisch mitsamt Sauce über Glasnudeln und den Chinakohl geben. Mit 1 EL asiatische Zwiebel in Ringen bestreuen. Etwas vom gehackten Chili und Sichuanpfeffer darüber geben, Rest separat dazu servieren.



vimeo.com/439601275

Das Glück am Haken

Logbuch *PS Narina* Tag 39: *Argenti flumen*

Seit einigen Tagen steht Oskar manchmal längere Zeit einfach so da. Dabei gibt er ein für Ameisen ungewöhnliches Bild ab, sind die Tiere doch sonst permanent in Bewegung. Meine Versuche, ihm auch das Sitzen beizubringen, blieben indes ohne Erfolg. Ganz offenbar ist der Körper einer Ameise so gebaut, dass sie sich gar nicht setzen kann. Oder liegt das am Ameisengeist. Vielleicht wäre das eine Aufgabe für Forscher der Zukunft: Ameisen zu züchten, die auch sitzen können. Schwer zu sagen, was das für die Welt bedeuten würde.

Luft- / Wassertemperatur: 23 °C (14 °C nachts) / 18 °C
Windrichtung / Beaufort: Südsüdost / 3–5



KOMBÜSE

Soldaten-Trommler (*Nibea soldado*) 1200 g

Soldatentrommler ausnehmen, filetieren und häuten, abspülen und trocken tupfen. Kiemen herausbrechen und Karkassen gut wässern. 1 L Wasser mit 300 ml Weißwein, 100 ml Wermut, 200 g Lauch in größeren Stücken, 200 g Stangensellerie in größeren Stücken, 1 Karotte in Rädchen, 1 geschälte und halbierte Zwiebel, 3 ungeschälte leicht angedrückte Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 EL weißer Pfeffer leicht zerdrückt, 1 TL Salz aufkochen lassen. Karkasse hineingeben, nochmals aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 20 Minuten sanft sieden lassen, Schaum abschöpfen. Sud durch ein feinmaschiges Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Stücke gut ausdrücken, dann entsorgen. Sud beiseite stellen. 5 Wirsingblätter 9 Minuten in etwas Salzwasser garen und abkühlen lassen. 2 EL Limettensaft, 1 TL Sesamöl, Zeste von 1 Limette, ½ TL weißer Pfeffer und 1 TL Salz zu einer Sauce vermischen. Von den Filets vier 50 g schwere Stücke abschneiden, mit der Sauce bestreichen und 1 Stunde lang marinieren. Die Filets abtropfen lassen, nochmals leicht salzen, in 4 der Wirsingblätter einschlagen. Das verbleibende Wirsingblatt auf dem Boden eines Dampfkorb auslegen, die Fischpakete darauf setzen und alles bis kurz vor dem Essen beiseite stellen. Die restlichen Abschnitte vom Filet zwei Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. 400 g Rote Bete in Salzwasser 2 Stunden lang garen, abkühlen lassen und schälen. 50 g Bete in Stäbchen schneiden und beiseite stellen. 300 g Rote Bete mit den blanchierten Abschnitten vom Fischfilet durch den Fleischwolf drehen, dann mit 900 ml Fischsud verdünnen und 20 Minuten lang köcheln lassen. Durch ein feinmaschiges Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken. 20 g getrocknete Morcheln 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser einweichen, gut ausspülen und kurz in etwas Butter andünsten. Kurz vor dem Essen die Wirsing-Pakete 8 Minuten dämpfen. Die Suppe zum köcheln bringen, die Bete-Stifte und die Morcheln begeben, zwei Minuten warm werden lassen. Suppe auf Teller verteilen, Wirsing-Fisch-Pakete hinein setzen und mit etwas Schnittlauch bestreuen.



vimeo.com/439601468

Ocker und rostbraun gerührt

Logbuch *PS Narina* Tag 40: *Argenti flumen*

Wie wäre das wohl, wenn es eine Art Kamera gäbe, mit der wir unsere Träume ablichten könnten. Würden wir unsere Tage mit den Bildern der Nacht dekorieren, die Welt wäre bestimmt eine andere. Der Apparat, der uns für die Abbildung der Träume zur Verfügung steht, ist in erster Linie die Sprache. Die Sprache aber ist, ebenso wie das Zeichnen, allerlei technischen Restriktionen unterworfen – außerdem ist schnell etwas weggelassen oder hinzugefügt, eine Farbe vergessen oder ein Bild als Brücke zwischen zwei andere gespannt. Der wache Wille mischt sich ein, der

Luft- / Wassertemperatur: 21 °C (18 °C nachts) / 17 °C
Windrichtung / Beaufort: Südsüdwest / 3

gesunde Verstand, tausend Zensoren und Provokateure, Erzähler und Ästheteten, Selbstdarsteller und Moralisten. Kurz: die Beschreibung des Traums ist ein Kunstprodukt, eine Erfindung – gerade so wie der Traum selbst eine Erfindung ist. Eine Erfindung?



KOMBÜSE

Silberstreifen-Kaninchenfisch (*Siganus javus*)

1200 g

Silberstreifen-Kaninchenfisch ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen. 100 g Mittelkorn-Reis mit 2½ stark verdünnter Hühnerbrühe zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudeln lassen. Hitze reduzieren und halb zugedeckt 3 Stunden simmern lassen bis sich alles in eine weitgehend strukturlose Masse verwandelt hat. Mit Salz abschmecken. 2 EL Shào Xing Reiswein, 2 EL helle Sojasauce, 2 EL sehr fein gehackter Ingwer, 2 TL Sesamöl, ½ TL weißer Pfeffer, 1 gehäufter TL Mehl, 2 TL fermentiertes Tofu zu einer Sauce verrühren. 200 g vom Fischfilet in kleinere Stück schneiden, mit der Sauce verrühren und 2 Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Essen den Fisch mitsamt der Marinade in den Reis einrühren, weitere 5 Minuten garen lassen. Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten nachziehen lassen. 4 EL fein gehacktes Koriandergrün einrühren, Reis auf Schalen verteilen und mit weiterem Koriandergrün bestreuen.



Verwirrte Jahreszeiten

Logbuch *PS Narina* Tag 41: Tholi stagnum

Gibt es eine größere Verheißung als jene, die der Matrose aus dem Mastkorb brüllt? «Land in Sicht!» Nach Tagen, Wochen auf hoher See verspricht die Küste dem Seefahrer das Ende seiner Mühen: endlich festen Boden unter den Füßen, endliche Fleisch, endlich trockene Kleider, Wirtshäuser... Man kennt das ja. Jenseits der Befriedigung solch konkreter Wünsche aber verspricht das Land auf eigentümliche Weise noch mehr. Es verspricht, dass alles gut wird, dass die Seele, von der rauen See abgeschmirgelt, verunheilt, an Land wieder heil wird und ganz. Natur-

Luft- / Wassertemperatur: -5 °C (-15 °C nachts) / 4 °C
Windrichtung / Beaufort: Westsüdwest / 2–5

lich weiß der Seefahrer auch, dass der Glaube an dieses Heil mit jedem Schritt schwinden wird, den er auf festem Boden tut – und er sich bald schon danach sehnen wird, den Seesack wieder zu schultern. Das Land als bessere Welt hat allein auf See Bestand. Das Heil ist nie so nah, wie vom Mastkorb aus gesehen.

Dem Landmann allerdings geschieht beinahe dasselbe. Wenn er am Ufer des Ozeans steht und sein Auge auf die Kimme richtet, dann liegt da eine Verheißung in der Luft, dann winkt da etwas, das ihn heil und ganz zu machen verspricht.

So ist die Sehnsucht des Seemanns ein Stück Land – und die des Landmanns ein wenig Meer. Die Schlangenlinie der Küste trennt und verbindet also zwei ideale Welten, zwei Paradiese, die indes jeweils nur von außen, vom je anderen Element aus gesehen werden können – und also auch in der Sehnsucht selbst ihr Höchstmaß an Wirklichkeit erreichen.



KOMBÜSE

Barramundi (*Lates calcarifer*) 1200 g

Barramundi ausnehmen, filetieren und von der Haut ziehen, abspülen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und 5 Minuten je Seite in etwas Rapsöl knusprig braun braten. 1 EL Olivenöl erwärmen, ½ fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Ablöschen mit 2 EL Wasser, 1 EL Sojasauce, 3 EL Limettensaft. 2 EL Sambal Oelek einrühren, kurz aufkochen lassen. 4 EL fein gehackten Koriander einrühren. Sauce und Fisch separat servieren, dazu weißer Reis.



Weißgraue Luft

Logbuch *PS Narina* Tag 42: Tholi stagnum

42 Tage sind wir nun schon unterwegs, um zu einer Insel zu gelangen, die fernab ihr eigenes Leben fristet. Doch was heißt schon fernab? Fernab von wo? Sich selbst ist Lemusa ganz nah. Und für die Einwohner ist die Insel das Zentrum der Welt, der Nabel, Anfang und Ende. Das ist das Demokratische an der Weltform: auf einer Kugel kann das Zentrum überall sein. Es kommt nur darauf an, wie man sie dreht, aus welcher Haltung heraus man sie in den Fokus nimmt. – Auf den Weltkarten, die in den Schulen Europas an den Wänden hängen, liegt selbst-

Luft- / Wassertemperatur: $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-17\text{ }^{\circ}\text{C}$ nachts) / $3\text{ }^{\circ}\text{C}$

Windrichtung / Beaufort: Südwest / 2–4

verständlich Europa im Mittelpunkt, in den Vereinigten Staaten ist es Amerika, und die Chinesen setzen Peking ins Zentrum der Welt. Nur in den afrikanischen Schulen ist das anders, die können sich keine eigenen Weltkarten leisten und also liegen die Länder der Kolonialmächte im Zentrum ihres Blicks.

Auf allen Weltkarten, außer jenen aus den Schulen Afrikas, werden die vom eigenen Land weiter entfernten Kontinente zu Randzonen degradiert. Auf einer Karte, die Lemusa ins Zentrum setzt, gibt es rings um die Insel fast nur Ozean zu sehen – und also wird die ganze Welt zur Marginalie deklariert.



KOMBÜSE

Milchhai (*Rhizoprionodon acutus*) 1500 g

Milchhai ausnehmen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Haut abziehen und vom Knochen lösen. In einem Mixer zu einem feuchten Masala pürieren: 10 getrocknete und teilweise entkernte Chilis, 6 Knoblauchzehen, 40 g gesäuberter und grob gehackter Ingwer, 1 grob gehackte Zwiebel, 1 EL Tamarindenzkonzentrat, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Kurkumapulver, ½ TL schwarzer Pfeffer, 4 Gewürznelken, 4 cm Zimtstange, 6 EL Wasser. Masala aus dem Mixerglas spachteln. 200 g gehackte Tomate mit 300 ml Wasser und 1 TL Salz im selben Mixerglas pürieren. 2 EL Rapsöl nicht zu stark erwärmen, 1 fein gehackte Zwiebel mit einer Prise Salz glasig dünsten, 60 Curry-Blätter begeben. Masala einrühren, dünsten bis es richtig duftet. Mit dem Tomaten-Wasser aus dem Mixer ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 20 Minuten zu einer dicklichen Sauce einköcheln. 1 TL Zucker begeben, mit Salz und Weinessig abschmecken. Haifisch-Fleisch begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Reis servieren.



Weit und breit

Logbuch *PS Narina* Tag 43: Tholi stagnum

Wenn ich die Augen schließe, dann sehe ich um und um einen starren Horizont. Und in meinen Ohren höre ich, wie das Meer seine Wasser in sturer Wiederholung gegen mein Ufer treibt. Da ist weit und breit nichts zu sehen – unwahrscheinlich auch, dass an diesem Horizont je etwas auftauchen wird. Ich, die Insel, bin einsam, der Unbeweglichkeit meiner Horizonte ausgeliefert. Und doch steckt hinter der Kimme der Rest der Welt.

So wenig eine Insel scheinen mag, die nur aus dem Blau der Vorstellungskraft auftaucht, wenn man die Augen schließt: Sie ist im Grunde

Luft- / Wassertemperatur: -8 °C (-24 °C nachts) / 2 °C

Windrichtung / Beaufort: Süd / 1–6

eine absolute Maßlosigkeit. Denn gerade weil sie nicht Teil dieser Erde ist, will sie die ganze Welt aufs Mal verschlingen. Und gerade weil sie nicht einmal ein Pünktchen ist auf der Karte, ist sie die Länge und die Breite, die alles umfasst.

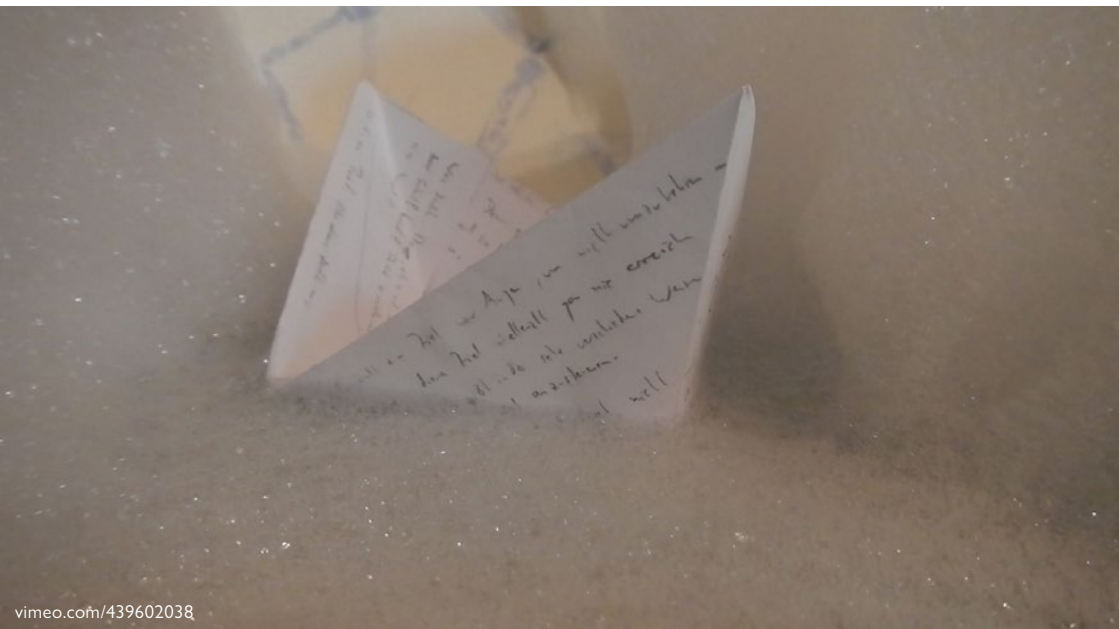
Nur wie fühlt sich wohl eine Ameise, die in der Realität aus Versehen ein Papierboot besteigt, um Wochen später, wenn sie endlich von Bord gehen kann, in einer Fiktion zu landen?



KOMBÜSE

Seeteufel (*Lophius piscatorius*) 4000 g

Seeteufel häuten, Kopf entfernen, vom Schwanz ein 800 g schweres Stück mitsamt Mittelgräte abschneiden und parieren. 2 EL Olivenöl erwärmen und darin andünsten: 1 fein gehackte Zwiebel, 2 Zehen fein gehackter Knoblauch, 1 entkernte und fein gehackte Chili, 100 g Karotte in kleinen Würfeln, 50 g Speckscheiben in Stiften. Ablöschen mit: 600 ml Rotwein, 50 ml Balsamico-Essig. Beigeben: 2 Zweiglein Thymian, 4 Stängel glatte Petersilie, 1 gehäufte EL Honig, Abrieb von 1 Zitrone und 1 Orange, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, 1 TL schwarzer Pfeffer. Aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze 5–10 Minuten leicht reduzieren, abkühlen lassen und mit dem Fisch zusammen in eine Plastiktüte geben, gut verschließen und im Kühlschrank 24 Stunden lang marinieren. Tüte immer wieder wenden. Seeteufel aus der Marinade heben, mit Küchenpapier trocken tupfen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur warm werden lassen. Marinade durch ein Sieb gießen, Gemüse separat verwenden. Flüssigkeit zehn Minuten köcheln und dabei um ein Drittel reduzieren. Fisch salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. 2 EL Olivenöl erwärmen und den Fisch auf beiden Seiten anbraten. In eine ofenfeste Form geben und in den 220 °C warmen Ofen schieben. 15 Minuten garen und dabei immer wieder Marinade begießen – so dass zum Schluss keine Marinade mehr übrig ist.



vimeo.com/439602038

Hoheitsgewässer von Lemusa

Logbuch PS Narina Tag 44: Inventiunculae lavabrum

Was wäre eine Reise ohne Ziel? Eine Ablegung ohne geplante Anlegung? Ein sinnloses Unterfangen.

Es ist das Ziel, das die Reise im Innersten zusammenhält, das ihr Form gibt und Grund. Der Reisende braucht ein Ziel vor Augen, um nicht umzukehren – auch wenn er das Ziel vielleicht nie erreicht, vielleicht gar nie erreichen will. So gesehen ist das wichtigste am Ziel die Haltung dazu, es hält den Reisenden in der richtigen Richtung, der Richtung der Reise.

Luft- / Wassertemperatur: 27 °C (19 °C nachts) / 24 °C

Windrichtung / Beaufort: West / 1

Allerdings gibt es sehr verschiedene Weisen, ein Ziel anzusteuern. Und manche sind so beschaffen, dass die Kompassnadel der richtigen Richtung einen wilden Tanz aufführt. Ein Papierboot zum Beispiel lässt sich nicht navigieren – wie soll es da je sein Ziel erreichen?

Die Antwort ist einfach: Lemusa ist nirgends und ist überall. Folglich kann man die Insel wohl überhaupt nur so erreichen – eben: der Nase nach.



KOMBÜSE

Lemusische Makrele (*Scomber lemusanus*)

400 g

Lemusische Makrele ausnehmen, filetieren und so gut wie möglich von der Haut ziehen. Die Filets mit 200 g Salz bedecken und 1 Stunde lang ziehen lassen. Filets gut abspülen und trocken tupfen. 150 ml heller Reisessig, 2 TL Mirin, 2 TL Salz zu einer Sauce verrühren und die Filets darin zwei Stunden ziehen lassen. Filets aus der Marinade heben und trocken tupfen. Mit Saft von frischem Ingwer, Sojasauce und Wasabi als Sashimi servieren.



Bouchées à la reine: Bries vom Kalb und Erinnerungen vom Smut der PS Narina an weißer Sauce.

Bouchées à la reine

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbsbries in weißer Sauce

Bouchées à la reine sind eine Spezialität aus der Lorraine, die aber auch in Belgien, Luxemburg und der Schweiz (*Milkenpastetli*) eine lange Tradition hat. Der Name verdankt sich offenbar Marie Leszczyńska, der frommen und mildtätigen Frau von Louis XV., die eine spezielle Vorliebe für diese Speise gehegt haben soll. Bouchées à la reine sind Blätterteigpastetchen, die mit einer weißen Sauce gefüllt werden, deren Zubereitung stark variieren kann. Als Einlage kommen Huhn, Kalbfleisch, Pilze, Meeresfrüchte etc. in Frage – klassische Varianten aber sind meist mit Kalbsbries zubereitet.

Das nachfolgende Rezept stammt vom Smut der PS Narina. Am ersten Tag der Reise nach Lemusa kochte er mit Morcheln und Wels eine maritime Version dieser Bouchées à la reine und servierte einen Riesling-Sylvaner, einen Riehener Schlipfer dazu. An Land allerdings kocht der Smut meist die hier vorgestellte Fassung mit Bries. Nach Aussage des Smut stellt

das Rezept den Versuch dar, das Aroma der traditionellen Weihnachtspeise seiner Großmutter zu rekonstruieren und dabei doch auch eigenen Überzeugungen zu folgen, denn die Oma des Smuts kochte die Sauce mit Hühnerbrühe statt dem Sud des Brieses und gab außerdem noch mageres Muskelfleisch vom Kalb dazu. Als Beilage zu den Pastetchen gab es Erbsen und Minikarotten aus der Dose, außerdem Kopfsalat an einer Kräuteressig-Sauce mit etwas Senf. Wie seine Oma serviert der Smut die Bouchées mit einem Salat und ein paar in Butter geschwenkten Erbsen, zudem aber mit etwas weißem Reis. So stellen die Pastetchen eine Hauptpeise dar. Auf französischen Tafeln allerdings werden Bouchées à la reine meistens als Vorspeise gereicht, dann natürlich ohne jedes Beiwerk.

Für 4 Pastetchen

- 220 g Bries vom Kalb
- 800 ml Wasser
- 200 ml Weißwein für den Sud
- 1 Karotte, geputzt in Rädchen
- 1 TL schwarzer Pfeffer ganz
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebel, geschält
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Butter (20 g)
- 3 EL Mehl (24 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Weißwein für die Sauce
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 4 Blätterteigpastetchen

Die Sauce will sorgfältig abgeschmeckt sein, sonst ist sie ziemlich uninteressant. Man kann an ihr gut nachvollziehen, was für eine Wirkung der Weißwein hat, wie er der Sauce eine bitter-säuerlich-gerbstoffhaltige Note verleiht, die sie gerade interessant macht.

- 1** | In einem größeren Topf 800 ml Wasser, Weißwein, Karotte, Pfeffer und Salz kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Zwiebel mit Nelken und Lorbeer spicken und ebenfalls in das Wasser geben. Wenn der Sud kocht, Bries hineinlegen und die Temperatur so stark reduzieren, dass die Flüssigkeit gerade nicht siedet. 15 Minuten garen lassen.
- 2** | Bries aus dem Sud heben und etwas abkühlen lassen. Den Sud nochmals zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten ein wenig eindicken lassen. Sud durch ein Sieb geben – 400 ml sollten übrig sein.
- 3** | Das abgekühlte Bries in mundgerechte Stücke zerbrechen und dabei alle Häutchen und harten Stellen entfernen.
- 4** | Butter in einer sauberen Pfanne erwärmen und das Mehl kurz darin anschwitzen. Mit Sud ablöschen, unter ständigem Rühren zu einer Sauce eindicken lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Pfeffer und Salz abschmecken.
- 5** | Bries in Sauce geben, 5 Minuten köcheln. Pastetchen im Ofen wärmen, Sauce einfüllen.