

ROLAND OSTER
 LUFTFAHRT- JOURNALIST
 Allensteiner Str. 9
 31675 Bückeberg
 DEUTSCHLAND

Rezension:

Das Seenotretter-Kochbuch Rezepte und Geschichten

Autorin: Silke Arends

Koehlers Verlagsgesellschaft mbH
 ISBN: 978-3-7822-1033-1
 Einband: gebunden
 Seitenzahl: 112
 Abbildungen: 119 Farbbilder
 Format: 21x27 cm
 2.Auflage erschienen: 04/2012
 Preis: 19,95 € (D), 20,55 € (A), 33,50 Sfr (CH)



Verlagsinformationen:

Helden wollen sie nicht sein. Aber wenn andere Schiffe Schutz im sicheren Hafen suchen, fahren sie hinaus aufs offene Meer, um Menschenleben zu retten: Die Seenotretter der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS). Seit Gründung der DGzRS im Jahre 1865 haben sie rund 77.000 Menschen aus Seenot gerettet.

Auch Helden – die sie nicht sein wollen – müssen essen, und das nahrhaft, nach einem Kräfte zehrenden Einsatz. Silke Arends hat einige Seenotretter-Stationen an Nord- und Ostsee besucht und ihnen nicht nur über die Schulter in den Kochtopf geschaut, sondern auch Geschichten von spannenden Rettungsfahrten entlocken können. Das Resultat ist ein Kochbuch mit charmanten kulinarischen Kuriositäten, die gerade deshalb so besonders sind, weil sie mit wenig Aufwand und einfachen Hilfsmitteln auch an Bord zubereitet werden können.

Die Gerichte sind den verschiedenen Kreuzer-Stationen der DGzRS zugeordnet. Jeder Hafen wird vorab mit einigen Informationen zur Mannschaft und zu besonderen Einsätzen vorgestellt. Anschließend folgen je 3 bis 5 – eigens von der jeweiligen Besatzung ausgewählte – Rezepte. Den Leser erwarten originelle Kombi-Kreationen wie die Schlickwurmpanne vom Darßer Ort, das Huhn auf Dose von Helgoland oder die Fischsuppe Nis Randers aus Maasholm. Die Gerichte sind mit authentischen Fotoaufnahmen bebildert.

Abgerundet werden die Rezepte durch Kreationen des Fernsehkochs und DGzRS-„Botschafters“ Tim Mälzer.

Und auch wenn sie keine Helden sein wollen: Die Rezepte sind heldenhaft lecker und besonders!

Zur Autorin:

Silke Arends ist seit vielen Jahren als Redakteurin und Autorin tätig. Als waschechte und kochfeste Ostfriesin schreibt sie mit viel Gespür über Land und Leute; bekannt ist sie beispielsweise für ihre Reportagen im „Ostfriesland Magazin“, einem Monatsmagazin, das seit mehr als 25 Jahren in 20 Ländern der Welt gelesen wird. Neben „Ostfrisca“ hat die Autorin auch „Literarisches“, „Kriminalistisches“ und „Kindgerechtes“ veröffentlicht – so stammt beispielsweise das Kinderbuch für alle Lebensalter „Klabautermann und die verschwundenen Kapitänslöffel“ aus ihrer Feder, dem bald eine neue Erzählung folgen soll.

Silke Arends ist in Emden und Hamburg zu Hause, ihr Lieblingsplatz: am Meer! Mehr über die Autorin unter www.ilsebill-verlag.de

Rezension von Roland Oster:

Normalerweise rezensiere ich nur Bücher aus den Bereichen Luftfahrt und Rettungsdienste. Dieser Buchtitel hat mich aber neugierig gemacht, weil ich selbst schon oft auf Rettungshubschrauber-Stationen zu Besuch war und manchmal auch mitessen durfte. Mir gefällt dabei die Kameradschaft unter den Rettern. Sehr oft wird aber das gemütliche Zusammensein beim Essen durch Einsätze unterbrochen.

Die Seenotretter der DGzRS werden bei Such – und Rettungseinsätzen (SAR) von den Rettungshubschraubern der Luftrettungsorganisationen, der Bundespolizei und der Bundesmarine unterstützt. So viel zum Bezug auf Hubschrauber.

Das Buch beginnt mit einer kurzen Beschreibung über die DGzRS und einer Widmung des TV-Kochs Tim Mälzer, der stolz darauf ist, Botschafter der DGzRS zu sein und einige Rezepte zur Verfügung gestellt hat.

Die Autorin hat jeder der 15 Station, die sie besucht hat, ein Kapitel gewidmet, in dem sie die geografische Lage und die Besonderheiten beschreibt. Kurze Erlebnisberichte der Seenotretter und technische Daten der Seenotkreuzer machen das Buch für Rettungsleute interessant. Für die Köche unter den Lesern gibt es pro Station 3-5 Rezepte, die einem bereits anhand der guten Fotos Appetit machen. Die Beschreibungen sind kurz und verständlich und die Zutatenlisten enthalten einfache Lebensmittel sowie die Angabe der Personenzahl. Alle Rezepte sind am Ende des Buches nochmal in einem extra Inhaltsverzeichnis *Rezepte* zusammengefasst.

Silke Arends beschreibt die Männer auch namentlich (in Wort und Bild), was dem Buch eine persönliche Note gibt und sehr gut und unterhaltsam zu lesen ist. Man spürt beim Lesen, daß sich die Autorin bei allen Besuchen der Seenotretter-Stationen unter den Männern sehr wohl gefühlt hat.

Fazit: Dieses Buch ist eine Ehrung für die Seenotretter der DGzRS. Es gehört in jede Station der Rettungsdienste und ist auch als Kochbuch für Anfänger/innen bestens geeignet !