

# ***Maritime Impressionen***

- mit Boot und Aquarellblock unterwegs -

Volker Witteczek



## Inhaltsverzeichnis

Orte/Themen	Land	Seite
Vorbemerkungen		7
Einführung		8 - 10
Neustrelitz	Deutschland	11 - 14
Mousehole und Clovelly	England, Cornwall und Devon	15 - 19
Risør, Rasvåg und Flekkefjord	Norwegen	20 - 24
Kosterinseln und Fjällbacka	West-Schweden	25 - 29
Toulon, Bormes, La Madrague und Les Calanques	Frankreich, Côte d'Azur	30 - 33
Crinan-Canal, Oban und die Inseln Coll und Rum	Schottland, innere und äußere Hebriden	34 - 41
Hohwachter Bucht, Rügen und Usedom	Deutsche Ostseeküste	42 - 48
Florenz, Artimino und Caorle	Italien, Toskana und Venetien	47 - 51
Aarøsund, Anholt und Christiansø	Dänemark	52 - 55
Flusslandschaften	Deutschland	56 - 61

## Vorbemerkungen

Die in diesem Werkbuch enthaltenen Bilder entstanden während verschiedener Segeltörns mit der Segelyacht Omnia. Die Bilder wurden mit dem Ziel gemalt, die während dieser Reisen besuchten besonderen Plätze und Orte mit den Mitteln der Aquarellmalerei festzuhalten. Insofern sind diese Aquarelle Reiseerinnerungen. Weitere Bilder sind anlässlich von Reisen mit anderen Verkehrsmitteln entstanden. Gemeinsam ist aber allen Bildern, dass sie etwas mit dem Meer oder Wasser zu tun haben, wie z. B. die Bilder von Flusslandschaften.

Auf diese Weise ist eine Bildersammlung mit Motiven aus verschiedenen Ländern oder Gebieten entstanden. Da die Bilder sich konkret hinsichtlich Ort und Zeit angeben lassen, weisen sie neben den künstlerischen Zielsetzungen auch dokumentarische Aspekte auf.

Die Verknüpfung des Segelns und Reisens mit der Landschaftsmalerei bietet Ansätze, die genaue Lage und den Blickwinkel in den beigegeführten Kartenausschnitten aus der Open Sea Map darzustellen. Damit ist einem Dritten das genaue Nachvollziehen möglich. Vielleicht regt es den Leser oder Betrachter auch dazu an, diese Orte zu besuchen.

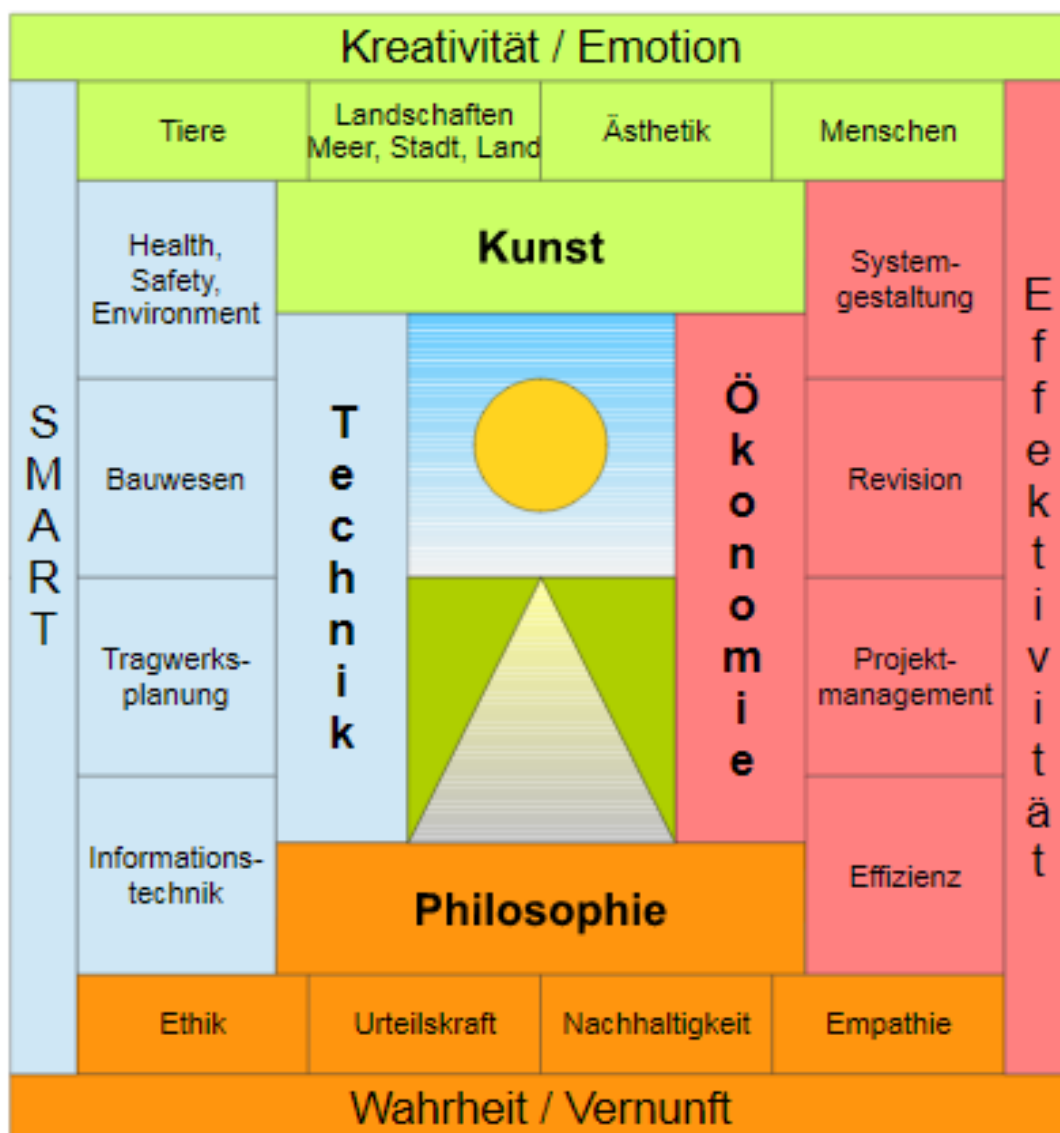
Mit einem Boot auf dem Meer oder auch auf Flüssen und Seen unterwegs zu sein, bedeutet auch, sich mit allen anderen Aufgaben, die unter dem Oberbegriff Seemannschaft zu subsumieren sind, zu beschäftigen. Eine der schönsten Tätigkeiten hiervon ist zweifellos das gemeinsame Essen an Bord, was natürlich das vorherige Kochen voraussetzt. Da das Kochen eine meiner persönliche Leidenschaften ist, wurden einige an Bord zubereitete Rezepte mit aufgenommen.

Holle, September 2017

Volker Witteczek

## Einführung

Bilder können mehr als viele Worte sagen. Deshalb stelle ich die folgende Grafik an den Beginn. Diese Grafik gibt den momentanen Stand meiner persönlichen Entwicklung als Ingenieur einerseits und als ambitionierter Maler andererseits wieder. Sie weist aber auch in die Zukunft, was durch das Tor verdeutlicht werden soll. Die um das Tor herum angeordneten Bausteine sind die Basis meiner bisherigen Ausbildung und beruflichen Erfahrung. Da in den letzten Jahren die Malerei der überwiegende Inhalt meiner Tätigkeit geworden ist, sind diese Bausteine die Basis für das Malen von Bildern. Anders ausgedrückt verfolge ich das Ziel, eine Brücke zwischen Kunst und Technik zu bauen.



Wenn auch die Begriffe der obigen Grafik weitgehend verständlich sind, so soll doch der Begriff SMART kurz erläutert werden.



## Geräucherter Lachs mit Seelachs, Gemüse und Gemelli

### Zutaten:

- 200 g geräucherter Lachs
- 300 g frischen Seelachs in kleine Stücke geschnitten
- 250 g Spargel
- 1 kleiner Zucchini
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel gehackten Schnittlauch
- 1 Esslöffel Butter und etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 500 g Gemelli oder andere Nudeln

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

1. Spargel schälen und ca. 15 Min. mit etwas Salz und Zucker garen, danach in kleine Stücke schneiden.
2. Nudeln al dente kochen.
3. Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne scharf anbraten. Nach ca. 10 Minuten den Zucchini aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Zwiebeln, Knoblauch und die Hälfte des geräucherten Lachs in die Pfanne geben und andünsten. Anschließend die Hälfte der Sahne angießen und weitere 5 Minuten kochen. Danach die Masse zu einer Sauce pürieren.
5. Restlichen kleingeschnittenen Lachs und Seelachs sowie Spargel und Zucchini hinzufügen. Anschließend mit restlicher Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Schnittlauch abschmecken.

