

# Dienstanweisung für den Getränkemeister

## Allgemeines

Trinken gehört zum Leben und Segeln heißt Leben, also was ist besser als den Törn mit ein paar schönen Cocktails (nicht nur) am Abend zu genießen - leider nicht für den verantwortlichen Schiffsführer auf See.

Der Getränkemeister hat hier eine wichtige Stellung an Bord, da nur er wegen mangelnder Flüssigkeit angeschnauzt werden darf. Er ist für die Getränkeversorgung bei Tag und bei Nacht verantwortlich und sollte deshalb auch etwas trinkfester als der Crewdurchschnitt sein. Bei grober Fahrlässigkeit kann er abgesetzt und durch ein geeigneteres Crewmitglied ersetzt werden.

Man bespreche die anzubietenden Drinks mit der Crew. Letztes Wort haben hierbei Getränkemeister und Skipper.

## Aufgabengebiet

### Törnvorbereitung

Der Getränkemeister plant den durchschnittlichen Getränkeverbrauch anhand von Erfahrungswerten, Törndauer und Trinkgewohnheiten der Crewmitglieder. Diese sind bei der Törnvorbesprechung unbedingt zu erfragen.

Man kaufe Getränke in ausreichender Menge ein (Alkoholika nach Möglichkeit zollfrei - sofern es die Gesetze zulassen). Vorschläge siehe Einkaufszettel.

### Alkoholika:

Immer abhängig der anzubietenden Getränke

unerlässlich	empfehlenswert	möglich
brauner Rum Grappa Gammel Dansk Wodka Sherry Cognac	weißer Rum Tequila weiß Aquavit Gin Triple Sec Vermouth trocken und süß	alles andere

Menge proportional zur Crewstärke (= Anzahl x Trinkfestigkeit)

Meist reicht bei moderaten Trinkern pro Boot und Woche je eine Flasche, bei Rum und Grappa vielleicht zwei. Es empfiehlt sich jedoch immer etwas Reserve für die Hafengeburtstagen an Bord zu haben.

### Alkoholfreies

(1 Woche, 8 Personen)

- 1 Palette Orangensaft
- 1 Palette Apfelsaft
- 1 Flasche Grenadine (für Tequilla Sunrise)
- 1 Flasche Zitronensaft
- Kaffee
- Tee
- Milch

## Seeklarmachen

Der Getränkemeister verstaut seine Getränke höchst persönlich unter Beachtung von:

- Seefestigkeit
- Zugriffssicherheit
- Verschluss
- Ggf. Einhaltung der Zollvorschriften

## Seedienst

Der Getränkemeister steht im Seedienst als Mitglied seiner Wache für alle anfallenden Arbeiten in See zu Verfügung. Das Reichen der traditionellen Getränke wie sie in der Getränkemeisterkunde besprochen sind, darf nicht vergessen werden.

## Drinks für Segler

Bei der Auswahl der anzubietenden Drinks ist unbedingt Wert auf die Seetauglichkeit zu legen;

- Wenig Zutaten
- Einfach zu bekommende und zu lagernde Zutaten
- Leicht zuzubereiten
- Pantry geeignet
- Dem Segelfeeling von Nord- und Südsee angepasst
- Die Rezepte können zur Bordtauglichkeit leicht vereinfacht sein und minimal vom Original abweichen, der Charakter des Getränkes muss jedoch in jedem Fall erhalten bleiben

## Kleine Getränkemeister-Kunde

Traditionelle Trinkgelegenheiten

Auslaufbier	Bierrunde, die nach Passieren der Hafentore und/oder dem Setzen der Segel ausgegeben wird. Auf keinen Fall beim oder direkt nach dem Ablegen. Meist erste Amtshandlung des Getränkemeisters, deshalb auf keinen Fall vergessen (hat schon so manchem die Stelle gekostet). Der Skipper beschwört dabei die Götter Neptun und Rasmus und stößt auf "ruhige See, gute Winde und immer eine Hand breit Wasser unter dem Kiel" an. Neptun und Rasmus bekommen dabei die ersten zwei Schluck geopfert. Anstelle des Biers kann auch ein anderes gering alkoholisches Kaltgetränk serviert werden.
Ankerbier	Bierrunde, die nach erfolgreicher Verankerung des Schiffes am Grund auszuschenken ist.
Einlaufbier	Eine Runde Bier, die direkt nach dem Festmachen und klarschiff-machen genossen wird. Wie immer hat die Seemannschaft Priorität, also auf keinen Fall die Runde vorbereiten, wenn auf Deck noch Arbeit (z.B. Aufschießen der Leinen) zu erledigen ist. Ganz wichtig ist, dass dieses Ritual vor irgendwelchen persönlichen Aktivitäten wie "auf's Klo gehen", duschen oder sonstiges stattfinden muss. Der Skipper kann gerne die vergangene Etappe kommentieren und einige Worte zum Hafen verlieren. Gemeinsamer Trinkspruch wird bevorzugt.
Aufreißer	Feuchtfrohliche Runde, die immer dann geschmissen wird, wenn eine geschlossene Wolkendecke aufzureißen scheint.
Five-o-clock-Tea	muss nicht unbedingt Tee sein, und wenn doch dann mit etwas Rum. Grog oder kühle Getränke ("Long-Island-Iced-Tea") sind auch Usus.
Besan-Schot an	Nach jedem erfolgreichen Manöver, z.B. Mann über Bord, Reff, etc., kann natürlich auch nach jeder Wende oder Halse ausgegeben werden - wird dann jedoch spätestens beim Gegenankreuzen äußerst witzig! Der traditionsbewusste Skipper pfeift dazu ein "Besan-Schot an" mit der Bootsmanns-Maaten-Pfeife !
Sherrytime	Eleven-o-clock-Drink bei jeder anständigen Crew (11 Uhr morgens an Deck). Muss Sherry sein
Hemingway	wird um 17.00 UTC (!) serviert Diese "Tradition" wurde im Hemingway-Jahr zu seinen Ehren von der Newsgroup "de.rec.sport.segeln" geboren. Nicht vergessen, die Cocktail-Flagge unter der Saling zu setzen.

Sundowner	<p>Zu trinken wenn die Sonne im Westen den Horizont berührt. Hierfür eignen sich besonders Tropicals und Longdrinks, aber auch Cognac, Sherry und/oder Aquavit werden gerne gereicht. Als Favorit bevorzuge ich den optisch ansprechenden und dem Moment entsprechenden Tequilla Sunrise.</p>
Sunrise	<p>Zu trinken wenn die Sonne im Osten aufgeht. Den an sich obligatorischen Tequila Sunrise wollen wir eher für den Sundowner verwenden, zu empfehlen wären hier Sherry oder Port, da diese den Kreislauf nach einer durchsegelten Nacht am ehesten anregen. Für Hartgesottene natürlich eine Runde Gammel Dansk. Nach durchzechter Nacht gibt es für den Rudergänger nur eins: den Bullshot mit den Resten der letzten Suppe/Brühe.</p>
Absacker	<p>Das letzte Getränk nach einem ausgiebigen Hafenkneipenbummel, das natürlich im Cockpit eingenommen wird. Gerne wird hier ein landesübliches Getränk gereicht; z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Deutschland - Köhm</li><li>• Dänemark - Gammeldansk</li><li>• Frankreich - Rosé oder Ricard</li><li>• Griechenland - Uozo</li></ul>