# Mit dem Kanu auf dem Rhein

Bei wunderbarem Spätsommerwetter am 17.08.2014 verbrachten wir einen Tag auf dem Rhein. Wir mieteten Kanus und fuhren vom Rheinfall bis nach Eglisau. Wir waren etwa fünf Stunden auf dem Wasser und zwei Stunden machten wir an verschiedenen Orten Rast.

Treffpunkt war in Eglisau, wo wir das Auto parkieren konnten. Nachdem wir Kanu, Paddels und Schwimmweste ausgewählt hatten, wurden wir mit einem kleinen Bus zu unserem Startpunkt an den Rheinfall gefahren.

Ausrüstung auswählen

Unterhalb des Rheinfalls packten wir alles, was wir brauchten in die Kanus und starteten gespannt und freudige unser kleines Abendteuer. Hinten sass mein Göttibube, der das Kanu steuerte. Der Rheinfall war ein wunderbarer Anblick und ist für mich immer wieder imposant.

Rheinfall

Insgesamt passierten wir drei Wehre. Vor dem ersten Wehr war ich und auch Aaron, der mitbekommen hat, dass man es kaum überleben würde ein Wehr im Wasser zu passieren, etwas aufgeregt. Ich konnte mir auch nicht richtig vorstellen, wie man denn über dieses Wehr kommen würde.

1. Wehr vor dem Kloster Rheinau

Gekonnt steuerten wir jeweils die richtige Seite an. Der Steuermann fuhr das Kanu auf ein Floss, welches sich auf Schienen befand. Dann wurde per Videokontakt ein Drahtseil in Bewegung gesetzt und das Floss mit den Kanus über das Wehr geführt.

Überführung der Wehre per Drahtseilfloss

Beim wunderschönen Kloster Rheinau machten wir eine längere Pause und assen unser Picknick.

Beim Kloster Rheinau assen wir unser Picknick

Gestärkt ging unsere Reise weiter. Der Rhein hatte nicht mehr so viel Geschwindigkeit wie vorher. Dennoch genossen wir es immer wieder uns einfach treiben zu lassen.

Sich einfach treiben lassen.

Kurz nach Elikon machten wir noch einmal eine Pause. Die Kinder genossen es mit Steinen und Schlamm zu spielen. Auch ein erfrischendes Bad im kühlen Rhein tat gut.

Spielen im und am Wasser bereitete Freude.

Brrr. Eine Abkühlung tat gut.

Auf dem Wasser assen wir den Zvieri und nahmen die Farben der Natur, die Sonne und die Ruhe auf. In der Tössegg stärkten wir uns mit einem Eis. Die letzte Etappe von der Tössegg nach Eglisau war anstrengend. Da wir Gegenwind hatten und der Rhein nun gemütlich floss, paddelten wir alle stark, um vorwärts zu kommen. Belohnt wurden wir mit einer wunderschönen Abendstimmung.

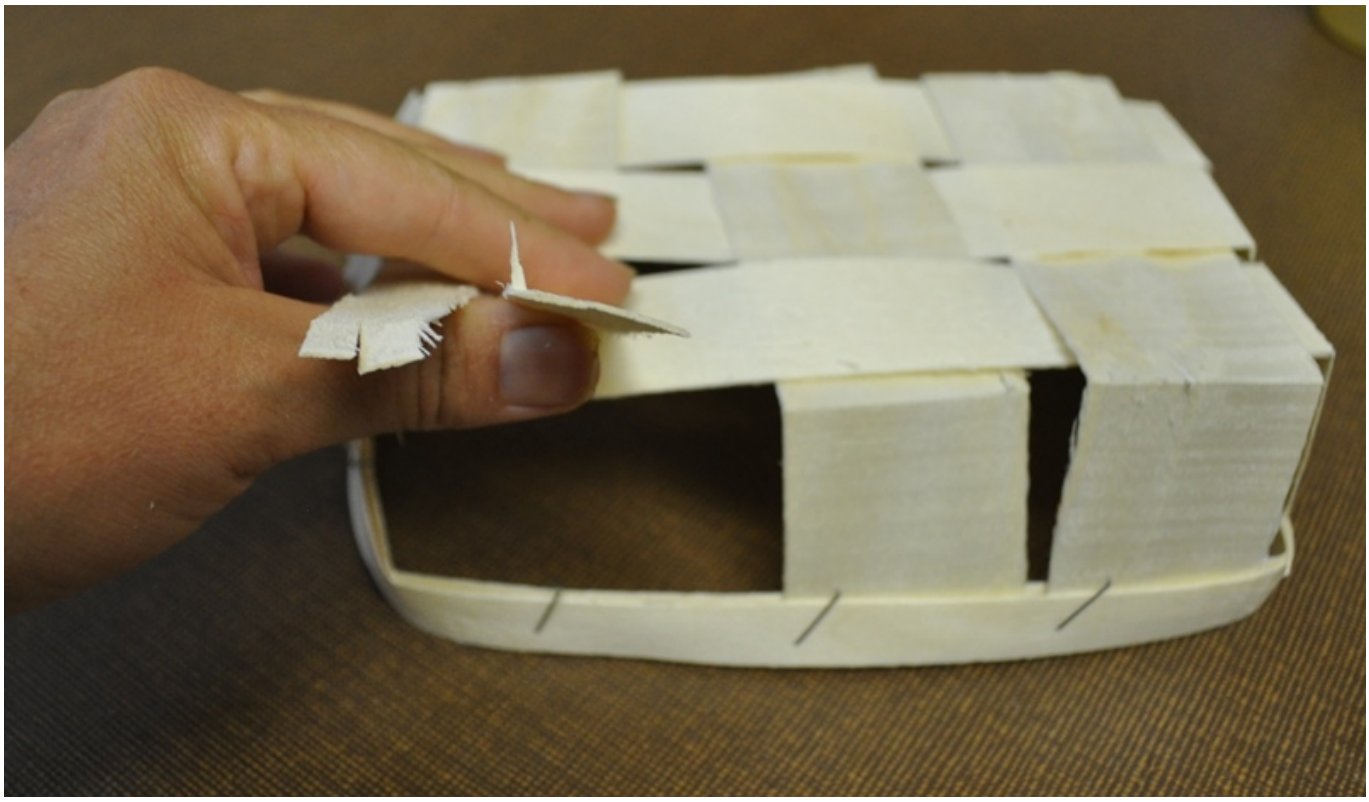
Im Abendlicht ging es auf Eglisau zu.

In Eglisau wurden wir abgeholt und zum Auto zurückgefahren.

Wir mieteten die Kanus bei Kanuverleih am Rheinfall.

# Pilzholzschachteln sind super Feueranzündmaterial!

Dieses Jahr gibt es viele Pilze. Gestern kochte ich ein Risotto mit gebratenen Eierschwämmen und Champignons. Die Champignonverpackung kam einerseits in die Kartonentsorgung und anderseits in den Kunststoff-Recycling-Behälter. Die Eierschwämme waren in Holzschachteln eingepackt. Diese nahm ich auseinander (siehe Bild). Den oberen Rand warf ich in den Metallrecycling-Behälter, da es Bostitchklammern dran hatte. Die dünnen Holzteile brauche ich als Anzündmaterial, wenn ich ein Feuer entfache. Sie entzünden sich schnell und brennen relativ lange, so dass kleinere Holzstücke gut Feuer fangen können.  Ich brauche kein anderes Material (wie z.B. Zeitung) zum Entfachen eines Feuers.



# Salat aus gegrillten Peperoni

Ein altes (serbisches) Familienrezept, welches wir etwas nach unserem Geschmack verändert haben, schmeckt uns immer wieder.

## Zutaten:

- Peperoni (Anzahl und Farbe nach Belieben)
- ½ Knoblauchzeh pro Peperoni
- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- Frische Kräuter (falls vorhanden) wie Basilikum, Origano, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, … (je nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Ich grilliere die Peperoni jeweils auf der nicht mehr ganz heissen Glut. Es geht auch im Backofen.

Die gewaschenen Peperoni in die Glut legen und ab und zu wenden oder im Backofen bei ca. 200 °C etwa 20 Minuten grillen.

Die Peperoni erkalten lassen.

Die Peperoni schälen und entkernen. Diese dann in Streifen schneiden, salzen und in der Salatschale gut mischen.

Knoblauch und Kräuter klein schneiden. Ich verwende dabei ein Wiegemesser. Den Knoblauch und die Kräuter mit Olivenöl (1 Esslöffel pro Peperoni) übergiessen. Es geht auch im Mixer. Wenn man die Kräuter mixt, gibt man Knoblauch, Kräuter und Öl in den Mixer.

Die Peperoni mit Aceto Balsamico (1 Teelöffel pro Peperoni)

übergiessen. Das Knoblauch-Kräuter-Öl dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Den Salat kann man sofort geniessen. Wenn man ihn jedoch ca. 1 h ziehen lässt, schmeckt er besonders gut.

---

# Eine Brücke zu sein, ist meine Lebensaufgabe!

Ich fühlte mich immer schon als verbindendes Element. Neu ist das Bild einer Brücke. Immer wieder habe ich mir Gedanken gemacht, was ich mir für eine Hauptaufgabe für dieses Leben gewählt habe. Bewusst wurde dies mir vor kurzer Zeit plötzlich von einem Augenblick zum anderen.

Es gab Zeiten, da dachte ich, dass es wichtig sei, meine Aufgabe zu wissen. Nun habe ich sie bewusst erkannt. Jedoch spielt es gar keine Rolle, ob ich sie gedanklich fassen kann oder nicht. Denn auch bevor sie mir klar wurde, war es meine Aufgabe. Es geht auch nicht darum, sie zu erfüllen oder nicht. Das Leben regelte und regelt es sowieso. Ich meine damit, dass ich glaube, dass ich mir diese Aufgabe – Brücke zu sein – gewählt habe und dies schon seit meiner Geburt "erledige". Wie ich diese meine Aufgabe ausübe wird auch nicht bewertet. Meine Aufgabe ist meine Wahl. Das Leben schenkt mir dafür immer wieder vielfältige Möglichkeiten.

---

# Zeit der Wandlung

Viele, viele Stunden habe ich zur Verwirklichung meiner eigenen Homepage. Das Resultat war wunderschön. Nun und dann habe ich es verpasst, die per E-Mail versendete Rechnung zu begleichen. Meine Daten wurden gelöscht. Nach vielen Telefonaten und der Begleichung der Rechnung wurde mir versprochen ein Update meiner Seite zu machen. Ja und es klappte auch. Nur das Update meiner Editoren klappte nicht. Meine alte Homepage war wunderbar sichtbar, nur etwas verändern daran konnte ich nicht.

Lange überlegte ich, wie ich damit umgehen sollte. Zeit der Veränderung. So entwickelt sich meine Homepage gerade und ich beginne hier mit meinem Blog. Es entsteht Neues oder Altes oder … ?