

De baaien van de Turkse zuidwestkust zijn ontdekt. Als ankerplaats voor exorbitant grote jachten, die de Cote d'Azur beu zijn. We lezen op de achtersteven imponerende namen als Wilmington – Delaware, Dubrovnik, Cowes en... Schokkerhaven. Allemaal wel even een eindje varen. Of doe als wij: ga met het vliegtuig en neem een huurboot. Plus bemanning, dat wel.

Door Theo Zandstra

Ankerplaats Turkije

TOERISME

Nederlanders heeft Halil Danaci graag aan boord. "Ze zijn vertrouwd met water." Voor de Turkse gastheer van de Xenos III is het zo helder als het water van de Middellandse Zee: een belangrijk deel van de internationale zeilmarkt ligt in Nederland. Bovendien, hij kent het land; hij woonde en werkte er in een grijs verleden. Hij weet welk vlees hij met Nederlanders in de kuip haalt.

Het eerste Nederlandse spul aan boord waren de zeilen. Danaci kocht ze lang geleden, in de pionierstijd van het Turkse zeiltoerisme. Op maat gemaakt, van lichtgewicht kunststof. Puur Nederlands vakwerk. Dat was vragen om moeilijkheden, want wie gebruikt er nou kunststof? Alleen idioten – niet toevallig een Grieks woord. Importeren ging moeilijk, de belastingmuren waren enorm hoog. Dus liet Danaci de zeilen van Nederland naar het Griekse Kos sturen. Dus binnen de Europese Unie, maar op een steenworp afstand van de Turkse thuishaven Bodrum. Het nachtelijk vervolg laat zich raden. "En nu hebben ze allemaal kunststof", lacht Danaci.

Trots toont hij enkele van z'n zes luxe charterschepen in de jachthaven van Bodrum. De badplaats en haven zijn in korte tijd flink uitgedijd. Nog niet zo lang lagen er enkel vissersboten en de vaartuigjes van sponsduikers. "Ik weet nog dat er vier auto's in Bodrum rondreden", zegt kapitein Nedim Danaci, broer van Halil, "nu liggen er alleen al in de haven vijftienduizend pleziervaartuigen, een verdubbeling in vijftien jaar tijd." Toeristen weten de Turkse zuidwestkust goed te vinden: het inwonertal van Bodrum groeit in het hoogseizoen van 35.000 tot 350.000. Het maakt Halil Danaci tot een belangrijk man: hij is er loco-burgemeester. Dat is niet z'n enige weldaad voor de lokale mensheid, want in het centrum van zijn stad bezit hij ook nog een restaurant. "Just for fun."

Opvallend snel slaat de rust toe, wanneer we de jachthaven van Bodrum verlaten. Kalm blauw water, een steile stille groene kust, met zo nu en dan een villa. Ons superdeluxe zeiljacht – een Turkse gulet – doorklieft soepel de golven van de Egeïsche Zee, kundig op koers gehouden door kapitein Nedim. De gebronsde zeeman lacht vriendelijk en zegt enkele dingen in het Nederlands. De schunnigheid valt enorm mee, het is de categorie *potverdikkie, hé hoe gaat het en lamalulle*. Hij geeft een knikje naar een van de bootsjongens. Die grijnst, haalt adem en zegt met veel pathos: "Biertje?"

De juiste vragen op het juiste moment, ze passeren de komende zeilcruise nog vaak. Na één dag weet de matroos hoe je 's ochtends je koffie drinkt, wat je bij voorkeur gebruikt bij de lunch en of je 's avonds overwegend rood, wit of rosé wenst. Na twee dagen kent hij je voorliefde voor Turkse koffie als digestief, evenals die van je tafelgenoten die de Turkse anjisluker raki prefereren. Hij staat klaar met handdoeken bij het boottrapje na een zwem- of snorkelbeurt, hij zet schoenen gereed wanneer we aan wal gaan. Nadat we subtiel duidelijk maken dat alleen het bedienen aan tafel in ons geval echt wel genoeg is, blijft *knipmessengerij* achterwege.

Aan boord loopt iedereen barrevoets of op bootslippers; het teakhouten dek ziet er dan ook onberispelijk uit. Zoals de hele vloot van Danaci er nagenoeg vlekkeloos bijligt. Geen afgeragde boten vol zware geluidsapparatuur, maar kwaliteitsjachten in de klasse geweldig tot uitstekend. Denk daarbij niet meteen aan onbetaalbaar. Een 1-weekse zeilcruise boek je als individu voor pakweg duizend euro, inclusief vlucht en eten & drinken.

Voor wie een compleet schip wil huren: de Xenos I huur je voor €7000 per week. Da's voor een vriendenclub van acht dus €875 per persoon – exclusief 'afkoop eten & drinken' (€350 per persoon per week, indien gewenst) en uiteraard de vliegreis (vanaf ± €310 à €390 per persoon, afhankelijk van hoog- of laagseizoen). De Xenos IV is het vlaggenschip, een gulet van liefst 32 meter. De kostprijs was drie miljoen euro. Voor pakweg €3300 is het schip de uwe. Per dag. Daartegenover staat het Grote Genieten. Want



◀ De gasten bepalen de bestemming van de Xenos III. De bemanning hijst de zeilen en houdt de Turkse gulet op koers. Links-onder het fort van de thuishaven Bodrum. Foto's: Tarik Gok

wat is de overtreffende trap van ongebreidelde luxe? Vier man personeel: kapitein, stuurman/chef-kok, gerant, matroos (manusje-van-alles); verder ruime hutten met eigen douche, wastafel, toilet en airco – de *master bedrooms* van de Xenos III en IV hebben zelfs twee badkamers; op culinair vlak wordt in alles voorzien (ook vegetarisch); en er zijn aan boord twee kayaks, een jetski en een *dinghy*. Elk zeiljacht heeft trouwens een dergelijk rubberbootje met aanhangmotor aan boord, het dient voor de aanvoer van voorraad en het transport naar de wal; een dagexcursie naar een van de talrijke archeologische oorden is zeker de moeite waard. Tenslotte hoorde de streek ooit tot de (Griekse) bakermat van de Europese beschaving.

Intensief contact met de kust is allesbehalve een vereiste. Wie wil 'verdwalen' in de verpletterende schoonheid van de Méditerranée: geen probleem. Zeilen, zeevissen, duiken; alles kan. Er is voldoende proviand aan boord voor een dag of tien, met grote gevulde koelkasten en dito vrieskasten, die naast de batterij wasmachines en drogers staan, alle gestuwd door enorme motoren en generatoren. Een deel van lunch of diner wordt 's nachts naast de boot gevangen: met lange lijnen met haken en aas. En onder het varen proberen we bonito (een kleine soort tonijn) te verschalken door te slepen met blinkertjes. Wie geluk heeft, krijgt bij het diner supermalse octopus – persoonlijk geharpoeneerd door de kapitein.



Cooking on the Sea

Meesterkok Robert Boon (48) is altijd in voor iets speciaals. De gelauwerde eigenaar van de Gooise kookstudio Koken bij de Molen in Laren, gaat in mei koken aan boord van een Turkse gulet. En u mag mee.

De gespecialiseerde Nederlandse reisorganisatie SWS Travel organiseert voor 7 tot en met 14 mei *Cooking on the Sea* met Robert Boon. Turks koken in een modern jasje, al varende langs de schitterende Egeïsche kust, waar Europa en Azië elkaar ontmoeten. Verse ingrediënten van lokale markten en zelfgevangen vis. Lekker zeilen, koken en eten. Kan het beter? Prijs: €1595 per persoon, inclusief vliegreis, eten & drinken en een professioneel koksmes van Wüsthof. Meer info: SWS Sailing 06-34053962 of info@swstravel.nl. Zie ook: www.swssailing.nl.

Wanneer gaan we?

- zomer: Bodrum is voor een deel in handen van luidruchtigen van jonge leeftijd. Wie een boot huurt en voor anker gaat in een van de nabijgelegen baaien, treft al snel een overweldigende rust. In de zomerperiode kan het overdag aan land verschroeiend heet zijn, maar op zee verschaft een briesje verkoeling.

- voor- of najaar: doorgaans kalm weer, met aangename temperaturen. 's Avonds buiten aan dek zitten kan prima, maar vereist soms een vest. Badplaatsen als Bodrum zijn stukken rustiger. De meeste Turken geven zelf de voorkeur aan de nazomer, die gele zomer wordt genoemd.



>> 45

De kwal rukt op. Wereldwijd zaaien ze soms dood en verderf. De massale kwallenopmars kan enorme gevolgen hebben, ook in Nederland.

>> 45

Elke eerste zaterdag van de maand schrijft DvhN-journalist Ed van Tellingen in *Joost & Zo* over de belevenissen met zijn autistische zoon.

BUITEN DE DEUR HERMUS & ZANDSTRA

Het Kasteel in Coevorden baadt weer in het licht, ook van de vuurkorf. Een nieuw restaurant, een nieuwe chef, nieuwe ambities. Mooie entree, knapperend haardvuur, tegels die de krassen van een ver verleden dragen, een fraaie wijnkelder. De amuses bewijzen: hier willen ze op niveau koken. Met Franse accenten en een wijnkaart in het Frans – *duis* kiezen ze Australisch – probeert de keuken ons te veroveren. Maar we zijn een beetje weerbarstig. Fijne subtiliteit wordt afgewisseld met onmatig gebruik van versgemalen peper. En met de culiterreure van decoreren met soorten *cress* als shiso en tahoon moet het maar eens afgelopen zijn. Toch gloort er een zonnige toekomst. Dat geldt zeker voor de gasten, die zich even kasteelheer voelen.

>> 43



▲ Foto: DvhN/Duncan Wijting