

TAG 36 – 22.07.09

OCEAN MESA AT EL CAPITAN CANYON, SANTA BARBARA

Da es gestern mit Champagner und UNO reichlich spät wurde, schiefen wir etwas länger und starteten eher gemächlich in den Tag. Ein letztes mal waschen, bevor wir schon bald die Heimreise antreten, stand als nächstes auf dem Programm. Es dauert jedes mal ca. 90min und so ergibt sich reichlich Zeit, um im Web zu surfen, zu lesen oder einfach nur faul herum zu hängen, jedem das seine.

Gegen Mittag fuhren wir dann nach Santa Barbara, wie eigentlich alle Orte an der Westküste, mit Ausnahme der Grossstädte, hat es auch hier keine Hochhäuser. Downtown Santa Barbara ist übersichtlich und sehr einladend zum verweilen, sofort gefällt es uns auch hier und schnell war der Mexikaner fürs Mittagessen gefunden. An der State Street reihen sich die Geschäfte aneinander bis zur Küste hinunter, mit dem Elektro-Shuttle waren es 3min zu fahren. Es war warm und irgend etwas im Sitzen zu unternehmen gefiel mir heute am besten, gleich vom Strand weg startete die „Landshark Sigthseeingtour“. Mit dem Gefährt, halb Bus halb Boot, erkundeten wir Santa Barbara.



Am Hafen, ohne irgendwelche Vorbereitungen, ins Wasser zu gleiten war schon ein interessantes Gefühl und im ersten Moment sehr speziell. Der Guide quatschte etwas viel doch er unterhielt uns bestens.



Möglich das sie sich nie im Wasser aufhalten oder fressen, ich könnte nur bestätigen das die Seehunde sich kratzen und dann sofort wieder einschlafen.



Wenn man den etwas doofen Gesichtsausdruck der Pelikane sieht, fragt man sich schon wie gross das Gehirn wohl ist, zumal vor lauter Schnabel kein Kopf da ist.

Mit „Lädele“ und der Tour war der Nachmittag schneller vorbei als uns lieb war, doch der eher etwas ruhige Tag war heute genau das richtige nach dem langen Reisetag gestern. Nach einem Einkaufsstopp auf dem Rückweg zum Campingplatz, hatten wir nur noch das Abendessen und einen weiteren ruhigen Abend vor uns. Möglich das wir uns mit dem Sushi zur Vorspeise und dem gegrillten Fleisch etwas viel vorgenommen haben, doch mit der Jack Daniels BBQ Sauce „mag ech das scho“!