

# MAGAZIN

ST. PETER-ORDING  
und EIDERSTEDT

Ausgabe  
2/2023



IM FOKUS · AUSFLUGSTIPP · WORKATION · AUF EIDERSTEDT · NACHHALTIG



St. Peter-Ording

st-peter-ording.de

Schnitzeljagd durch SPO

ab

29,90 €

Alpakawanderung im Westküstenpark

ab

10,00 €

# SPO Erlebnis-Shop



## Langeweile im Urlaub? Nicht bei uns!

Im SPO Erlebnis-Shop können Sie schon vor Ihrer Anreise online Ihren Urlaub gestalten.

Viele tolle Erlebnisideen und unvergessliche Urlaubsmomente, zu denen Sie sich im Voraus anmelden können warten auf Sie.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern, Planen und Erleben!



Buchbare Erlebnisse in St. Peter-Ording

Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording · Maleens Knoll 2 · 25826 St. Peter-Ording

Telefon (0 48 63) 999 0 · E-Mail [info@tz-spo.de](mailto:info@tz-spo.de)

## Moin, liebe Leserinnen und Leser,

der Eiderstedter Sommer ist in vollem Gang und die Strände rund um St. Peter-Ording füllen sich wieder. Aber keine Angst, wir haben so viel Platz am breitesten und längsten Strand Deutschlands. Mit zwölf Kilometer Länge und bis zu zwei Kilometer Breite bei Ebbe treten sich die Urlauber und Urlauberinnen bei uns nicht gegenseitig auf die Strandtücher, wie an vielen Stränden Europas. Sie können also ganz in Ruhe den Strandurlaub genießen, den Puls auf Ferienniveau herunterfahren und überlegen, was man sonst noch in den kostbarsten Wochen des Jahres anstellen kann.

Und da kommen wir vom MAGAZIN St. Peter-Ording und Eiderstedt ins Spiel. Unser Redaktionsteam ist schon im frühen Frühjahr auf Entdeckungstour gegangen und hat die schönsten Themen und spannende Ge-

schichten für Sie aus dem Strandsand gebuddelt. Haben Sie schon mal von Schlawiner-Schwalben oder Mundraub-Möwen gehört? Wir auch nicht, aber unsere Autorin Andrea Keil hat sie im Katinger Watt aufgespürt. Unser Redakteur Detlef Arlt hat im Westküstenpark Thymian gestreichelt und mit Waschbären gekuschelt und seine Kollegin Sabine Schlüter hat sich im Gesundheits- und Wellness-Zentrum eine Portion Thalasso-Wellness gegönnt – inklusive Schlickpackung und Schwefel-Cremeöl-Anwendung. Ee entspannt ganz phänomenal, wie sie schreibt. Dann ist natürlich wieder Action angesagt, denn St. Peter-Ording ist ein Wassersportzentrum ohnegleichen, in dem Sportbegeisterte hervorragend Kiten, Surfen, Wingfoilen, Strandsegeln oder SUPen lässt. Letzteres hat nichts mit dem Genuss alkoholischer Getränke zu tun, obwohl

unsere Gäste diese in Maßen gern zu leckeren Gerichten genießen – zum Beispiel im „twillings“ oder sieben Meter über dem Meer im neuen „Lotti am Südstrand“. Diese Geschichten und noch viel mehr finden in der Sommerausgabe unseres MAGAZINS.

Ich wünsche Ihnen jetzt viel Freude beim Lesen, entspannte Urlaubstage im Strandkorb, prickelnde Sundowner mit einem St. Peter-Brut, entweder bei uns auf Eiderstedt oder auf der Liege bei Ihnen Zuhause.

Herzlichst, Ihre

*Manu Boyens*

Herausgeberin

Auch im Abo erhältlich, siehe unten

## Inhalt

Editorial, Inhalt, Impressum	3
Im Fokus	4
Gesundheit & Wellness	6
Kinderkram	12
Pinselfrich	14
Workation	16
campushus	18
Im Porträt	20
Kite-Surfen	21
Naturnah	24
TZ & SPO aktuell	26



Ausflugstipp	30
Auf Eiderstedt	34
Gastgeberporträt	36
Neue Kulinarik	38
Geschmackvoll	40
Nationalpark Partner	42
Stück vom Glück	44
Nationalpark Wattenmeer	47
Nordseekollektiv	50
Nachhaltig	52
Strandkorblektüre	54



**Herausgeber:** Boyens Concept GmbH & Co. KG, Wulf-Isebrand-Platz 1-3, 25746 Heide, Telefon 0481/6886-392, [www.boyens-connect.de](http://www.boyens-connect.de)

**Layout, Redaktionsleitung und Anzeigenverkauf:** Boyens Concept GmbH & Co. KG

**Texte:** Sabine Schlüter, Andrea Keil, Detlef Arlt, Britta Hamann, Roberto Turchetto

**Druck:** MÖLLER PRO MEDIA® GmbH, Ahrensfelde **Auflage:** 25.000 Exemplare **Titelfoto:** Elias Quahmid - Coppy Water – Kitesurf Cup

Das MAGAZIN, alle darin enthaltenen Abbildungen und Beiträge sowie die gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt.

Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Das MAGAZIN kommt auch zu Ihnen nach Hause. Unter folgendem Link haben Sie die Möglichkeit, sich unser dreimal im Jahr erscheinendes Heft als Abo zu bestellen: <http://www.st-peter-ording.de/reiseservice/prospekte/magazin.html>



Hundertmal  
fotografiert

Foto: Volker Wittchow

# Meer Perspektiven

Hier eine verlorene Erdbeere am Wasser- saum, dort seitlich umgekippte Strandkör- be im Sand, Muscheln, Pfähle, Ketten, Schaukeln, Schafe im Salzwiesengras, die von Licht und Schatten gezeichnet wie klei- ne aufgereichte Noten auf einem Notenblatt stehen ... Um die Landschaft einzufangen, die Weite, die Stimmung am Meer mit ihren Gezeiten und Lichtwechseln findet Volker Wittchow manchmal Objekte, die seine Fotos skalieren und einen Vorder- grund bieten. Oder: Pfahlbau 54 Grad Nord bei aufgehender, der Westerhever Leucht- turm in untergehender Sonne, Nebelbän- ke, Wellenschläge, Sandstrukturen, Watt- muster, meist in Farbe aber auch in Schwarzweiß: Es gibt kein Motiv, das es nicht gibt, bei Volker Wittchow. „Alle schö- nen Fotoplätze“ kennt und fotografiert er, wie er sagt, bei jeder Tages- oder Nachtzeit, bei jedem Wetter, in jeder Jahreszeit. Und er tut es immer wieder, denn die intensive Auseinandersetzung reizt ihn: „Du gehst zum Hundertsten Mal raus, fotografierst den Pfahlbau zum Tausendsten Mal, wie- der aus einer anderen, gerade neu ent- deckten Perspektive. Und denkst danach: Wow, wieder was Tolles entdeckt!“

Dabei hatte das ausgiebige Fotografieren damit angefangen, dass dem Autodidakten Volker Wittchow Flair und Lifestyle zu den Kiteworldcups gefielen und er darüber vor vielen Jahren seine Liebe zur Nordsee ent- deckte. Natürlich hatte er als Kind schon fotografiert – so wie sein Vater noch analog – doch nun kam der Padenstedter immer



Foto: Volker Wittchow

wieder an die Küste und fotografierte zu- nächst das bunte Treiben auf den Kite Events. Später legte er sich zwei Wohnun- gen in St. Peter-Ording zu. Die Vermietungs- lücken boten eine gute Gelegenheit, um zu fotografieren. Da er mittlerweile so viel Wissen angesammelt hatte, wollte er es gerne teilen. Einerseits entwickelte er sich mit seinen Freunden auf gemeinsamen Fotoreisen weiter – nach Island, den Faröer Inseln, den Lofoten und immer wieder Is- land.

Andererseits wollte er Seminare geben, für die er eine umfangreiche Präsentation aus- gearbeitet hatte. So umfangreich, dass er daraus lieber ein erstes Buch mit dem Titel Fotografieren am Meer gestaltete, ein Fo- tokurs zu Bildaufbau, Bildgestaltung und mit Fotoideen. „Denn das Wichtigste für gute Fotos ist zunächst die Bildkomposi- tion“, wie er meint. Was übrigens auch mit dem Smartphone möglich ist. Voller Tatendrang folgte Teil zwei und damit ein Buch, um das nächste Level im Umgang mit der Kamera zu erreichen: Filterfoto-

grafie und Tourenplanung, Tipps, Apps, Tricks und Locations. Aus dem Wunsch her- aus, seine Lieblingsplätze und Fotowalks zu teilen, ergab sich quasi Buch drei mit Foto-Spaziergängen am Meer entlang und zu 80 interessanten Orten über 15 Kilometer verteilt. Dafür erarbeitete er extra einen de- taillierten Foto-Jahreszeiten-Kalender und andere spannende Informationen bis hin zu Einkehrmöglichkeiten. „Man muss ja nicht alle Punkte davon machen“, sagt der statt- liche Hüne von fast zwei Metern Größe, „das Buch soll einfach ein paar Anregun- gen und Tipps für schöne Orte liefern, man kann einfach irgendwo einsteigen und sich per Barcode dorthin navigieren lassen“, schwärmt er. Alle Bücher hat er bisher selbst gestaltet und im Eigenverlag heraus- gegeben. Wenn man nun bedenkt, dass er darüber hinaus mit Schulung, Beratung und Vermietung tätig ist, fragt man sich un- weigerlich: Schläft der Mann eigentlich auch mal? Worauf er eindeutig zweideutig lächelnd antwortet: „Ja – nö!“ Vermutlich sind noch zu viele neue Perspektiven zu entdecken.

Andrea Keil

**VOLKER WITTCHOW**  
[www.onholidayprints.de](http://www.onholidayprints.de)

Fotos von ihm sind im Aalern- hüs Hotel zu sehen, seine Bücher bei der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording zu erstehen.



## St. Peter-Ording Seehunde & Co.

Größte Seehundanlage Deutschlands, über 800 Haus- und Wildtiere, Alpakawanderung

Der NaturErlebnisTierpark  
Westküstenpark & Robbarium GmbH  
Info 04863-3044  
[westkuestenpark.de](http://westkuestenpark.de)



Er teilt seine Leidenschaft für die Fotografie und das Meer in St. Peter Ording in Fotoseminaren, veröffentlicht Fotofach- bücher und verkauft seine eigenen Werke im Online-Shop – der Landschaftsfotograf Volker Wittchow.



# Thalasso by nature



Frische Brise  
inklusive

Foto: Oliver Franke

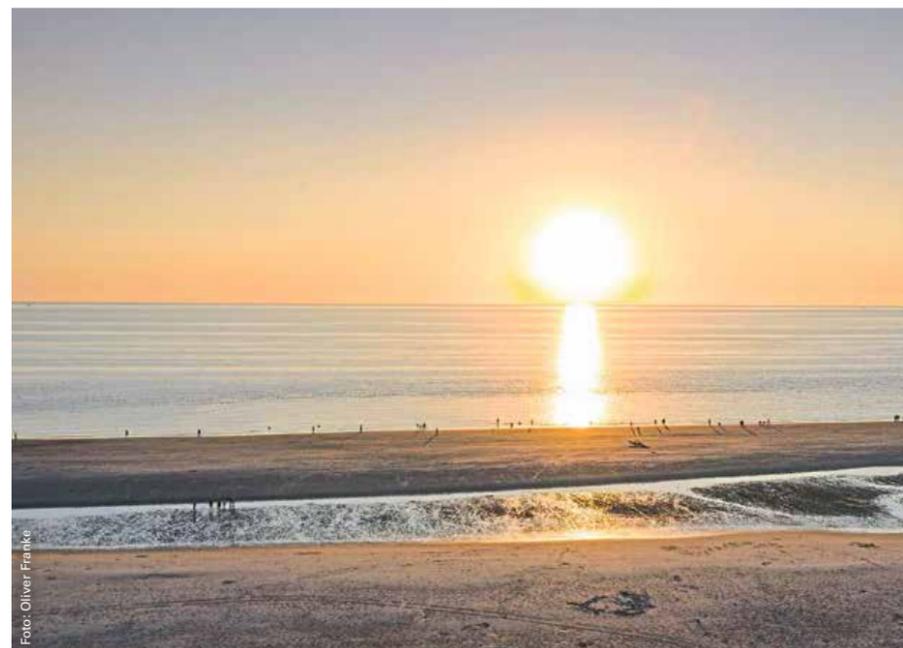


Foto: Oliver Franke

Bei Gesundheitsbehandlungen wie bei Wellnessanwendungen stehen in St. Peter-Ording die örtlichen Heilmittel Meerwasser, Schlick und Schwefelsole im Fokus. Kombiniert mit weiteren heimischen Schätzen wie Seeluft, Sand und Sonne bilden sie die ideale Grundlage für Thalasso-Therapien.

Thalassa, das Meer, tut der Gesundheit gut. Das wussten schon die alten Griechen, allen voran Hippokrates. Er empfahl bei verschiedenen Leiden Seeluft und Heilmittel aus dem Meer. Der französische Arzt Bonnardière prägte 1867 dann den Begriff Thalasso für solche Therapien. Doch was steckt konkret dahinter?

Zunächst einmal das namensgebende Meer. Thalasso-Therapien finden klassischerweise an Küsten statt. Hier findet man Meerwasser, aerosolhaltige Brandung, salzhaltige Luft, Sand und Sonne vor der Haustür, die allesamt den Stoffwechsel anregen und die Lebensgeister in Schwung bringen. Das Meerwasser dient zudem als natürliches Heilmittel, ebenso Schlick und Algen.

### Thalasso in St. Peter-Ording

St. Peter-Ording ist somit schon aufgrund seiner Lage prädestiniert für Thalasso-Therapien. Die Möglichkeiten, im Nordseeheil- und Schwefelbad in der frischen Seeluft unweit der Gischt über den Strand zu spazieren oder ein Bad in den Wellen zu neh-

men, machen nicht nur Freude, sondern fördern auch die gesundheitliche Regeneration und Prävention – bei Gästen ebenso wie bei Einheimischen. Dabei verfügt St. Peter-Ording über eine Besonderheit: Die Annäherung an das Reizklima der Nordsee ist hier dank drei Klimazonen sehr schonend möglich.

- **Klimazone 3** umfasst das große Waldgebiet, in dem die Einflüsse des Meeres, des Windes und der Sonne am behutsamsten wirken.
- **Klimazone 2** liegt im Dünengebiet, in dem die Wirkung des Meeres noch gemildert, das UV-Licht jedoch bereits intensiv ist.
- **Klimazone 1** beschreibt die Brandungszone im Bereich des weiten Strandes, in dem der Organismus durch Licht, Salz und Gischt besonders intensiv angeregt wird.

### Nachhaltig in mehrfacher Hinsicht

St. Peter-Ording bietet also die besten Voraussetzungen, an der frischen Luft jeder-

zeit in den Genuss von Thalasso zu kommen – sei es bei eigenen Freizeitaktivitäten oder bei den Outdoor-Gesundheitsangeboten der Tourismus-Zentrale. Hinzu kommen St. Peter-Ordings prädikatisierte ortsgebundene Heilmittel, die als Medizinprodukte in Eigenherstellung hohen zertifizierten Qualitätsstandards entsprechen. Auf ihrer Basis finden im Gesundheits- und Wellness-Zentrum Thalasso-Therapien statt:

1. St. Peter-Ordinger Meerwasser, das aus dem großen Priel in St. Peter-Bad in die Dünen-Therme geleitet, dort gereinigt und entkeimt wird. Es wird im Rahmen einer Thalasso-Therapie für Gesundheitsbäder und Inhalationen genutzt.
2. St. Peter-Ordinger Schlick aus fossiler Gewinnung stammt von einem Vorkommen hinter dem Deich in Ording. Der feste Schlick wird in der Dünen-Therme mit Meerwasser gemischt und z.B. für medizinische Schlickpackungen aufbereitet, die zur Thalasso-Therapie gehören.
3. Die Schwefelsole von höchster Qualität stammt aus einer St. Peter-Ordinger

Quelle, die 1957 entdeckt wurde. Sie wird ebenfalls in die Dünen-Therme geleitet und in der Thalasso-Therapie für therapeutische Behandlungen genutzt.

Die ortsgebundenen Heilmittel sind St. Peter-Ordings heimische Schätze, mit denen die Tourismus-Zentrale sehr bewusst und sparsam umgeht. Regional gewonnen ha-

ben sie keine langen Transportwege und stehen für geringen CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Der Schlick wird der Natur nach der Nutzung sogar wieder zugeführt.

### Regionale Kurangebote, Gesundheitsförderung und Wellness

Gäste und Einheimische können ihre Thalasso-Therapie in St. Peter-Ording individuell gestalten. Gesundheitsbehandlungen

wie partielle Schlickpackungen oder Meerwasserbäder sind beispielsweise auf Rezept oder im Rahmen einer ambulanten Kur ebenso erhältlich wie auf Selbstzahlerbasis. Das gilt auch für verschiedene physiotherapeutische Gruppenangebote wie Meerwasserbewegungsbäder.

Als entspannende Ergänzung zu den Thalasso-Gesundheitsanwendungen bietet das Gesundheits- und Wellness-Zentrum auf der Basis der ortsgebundenen Heilmittel auch regionale Wellness-Anwendungen wie Schlick- und Salz-Peelings oder hautpflegende Cremeölpackungen mit Schwefelsole an (siehe auch Seiten 8 und 10). Und in den Genuss des aufbereiteten, erfrischenden Nordsee-Meerwassers kommen Gäste und Einheimische auch im Freizeit- und Erlebnisbad.

Sabine Schlüter

### GESUNDHEITS- UND WELLNESSZENTRUM

Maleens Knoll 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/999-124  
gesundheit@tz-spo.de  
www.st-peter-ording.de

**SCHAURAUUM**  
25761 Büsum  
Alleestr. 50

...immer eine Pause wert  
www.eiderstedter-strandkoerbe.de  
info@eiderstedter-strandkoerbe.de

Uelvelsbüller Str.1 D-25840 Friedrichstadt 0 48 81 / 3 68

**Eiderstedter Strandkörbe**

# Fit und entspannt mit Thalasso



Für die  
Gesundheit

Thalasso-Therapie und regionale Thalasso-Wellness mit ortsgebundenen Heilmitteln ergänzen sich in St. Peter-Ording zu einem nachhaltigen Gesamtangebot, das Gesundheit und Entspannung gleichermaßen fördert. Die perfekten Voraussetzungen für einen gelungenen Gesundheitsurlaub.

Die Basis für Thalasso-Therapien und -Anwendungen in St. Peter-Ording bilden die drei ortsgebundenen Heilmittel Meerwasser, Schlick und Schwefelsole (siehe Seiten 6 und 7) mit ihren wertvollen natürlichen Mineralien. Daneben setzt das Gesundheits- und Wellness-Zentrum bei den Thalasso-Anwendungen auch Salze und Algen sowie Öle und duftige Zusätze wie Rosenblätter in Bio-Qualität ein. In Kombination mit den sportlichen Programmen der Tourismus-Zentrale, z.B. Wanderungen und Walking-Touren, haben Gäste wie Einheimische ein breites, ganzheitliches Thalasso-Angebot für die gesundheitliche Regeneration und Prävention zur Auswahl. Ein Angebot, bei dem das Weltnaturerbe Wattenmeer immer mit von der Partie ist.

### Medizinische Thalasso-Therapie

Die medizinischen Thalasso Behandlungen werden als Kassenleistung beispielsweise auf Rezept bzw. Privatrezept sowie im Rah-

men einer ambulanten Kur verordnet. Auch Selbstzahler:innen können sie buchen.

### Thalasso Softpack: Schlick Halbpackung

Bei einer Halbpackung wird warmer Schlick auf den Rücken, die Schultern und die Hüften aufgetragen. Nur bei Gelenkentzündungen wird kalter Schlick verwendet. Die Behandlung findet im Softpack auf der Schwebeliege statt.  
Behandlungszeit: 20 min  
Privatpatienten-/Selbstzahlerpreis: 38,00 EUR

### Thalasso-Bad: Meerwasser-Wannenbad

Medizinische Meerwasser-Wannenbäder werden z.B. bei Erkrankungen der Atemwege, rheumatischen Erkrankungen, Hauterkrankungen und Erschöpfung verordnet.  
Behandlungszeit: 20 min  
Privatpatienten-/Selbstzahlerpreis: 30,00 EUR

### Thalasso-Bad: Exklusiv SPO-Schwefelsolebad

SPO-Schwefelsolebäder werden als bewährte Behandlungsmethode bei Hautirritationen oder Gelenkschmerzen verordnet.  
Behandlungszeit: 20 min  
Privatpatienten-/Selbstzahlerpreis: 30,00 EUR

### Thalasso-Bad: Meerwasserbewegungsbad

Ein weiteres medizinisches Angebot zur Thalasso-Therapie ist das Meerwasserbewegungsbad, das in Gruppen von bis zu acht Teilnehmer:innen in einem Meerwasserbecken des Gesundheits- und Wellness-Zentrums stattfindet. Eine ärztliche Verordnung ist erforderlich.  
Behandlungszeit: 20 min  
Privatpatientenpreis: 25,00 EUR

### Regionale Thalasso-Wellness

Über die ärztlich verordneten Behandlungen hinaus, bieten Thalasso-Anwendungen

Ihr St. Peter-Experte mit persönlicher, kompetenter Beratung.



Wählen Sie Ihr Urlaubsdomizil aus über 350 Ferienwohnungen und -häusern, vom Ein-Zimmer-Appartement bis zum Reetdachhaus in allen Ortschaften.

Tel. 04863 - 2143 · [www.gegen-den-wind.de](http://www.gegen-den-wind.de)  
[janssen-appartements@gegen-den-wind.de](mailto:janssen-appartements@gegen-den-wind.de)



ankommen – auspacken und sich wohlfühlen

- Rezeption
- Schwimmbad
- Sauna



Die Highlights für ihren Urlaub:  
• Schwimmbad mit Jet-Stream Anlage  
• Kabel-TV, Telefon • Brötchenservice • 2 Fahrstühle

Blanker-Hans-Weg 8 • 25826 St. Peter-Ording  
Tel. 04863 – 96600 • Fax 04863 – 966019  
[www.gegen-den-wind.de](http://www.gegen-den-wind.de) • [germania@gegen-den-wind.de](mailto:germania@gegen-den-wind.de)

Der direkte Weg





Foto: Oliver Franke



Foto: Oliver Franke



Foto: Oliver Franke

auf der Basis der örtlichen Heilmittel und weiterer Schätze des Meeres in St. Peter-Ording erholsame Wohlfühl- und Entspannungseffekte. Die ideale Ergänzung der rein medizinischen Seite von Thalasso. Hier einige Beispiele.

**Thalasso-Softpack: Schlick Ganzkörperpackung**

Wie entspannend sich Schlick auf den Organismus auswirkt, zeigt die Schlick Ganzkörperpackung im Softpack auf der Schwelbeiliege. Im kuschelig warmen Schwebestand entfaltet sich die Wirkung der enthaltenen Mineralstoffe bestens. Er ist wohltuend für die Gelenke, die Muskeln sowie die Haut und fördert die natürlichen Heilungsprozesse des Körpers.

Wohlfühlzeit: 20 min  
Wohlfühlpreis: 55,00 EUR

**Thalasso-Softpack: St. Peteraner Cremeölpackung mit Schwefel**

Diese spezielle Cremeölpackung ist besonders hautberuhigend, da sie neben reichhaltigen Ölen auch Schwefelsole enthält, die beispielsweise bei Hautreizungen, Akne und Ekzemen nachhaltig lindernd wirkt.

Wohlfühlzeit: 20 min  
Wohlfühlpreis: 35,00 EUR

Weitere Thalasso-Softpacks sind die ebenfalls Meeressalgen-Entschlackungspackung und die Algen-Kreide-Cremepackung. 20-minütige Schlick-Peelings sind pur, mit Salz und Salzwiesenwermut oder mit Alge buchbar. Meersalz-Peelings ebenfalls pur, mit Bioblüten oder mit Rügener Kreide.

**Thalasso-Special in der Schlick-Dampfbude**

Ein Schlick-Peeling der besonderen Art ist in der Schlick-Dampfbude buchbar – und zwar für bis zu vier Personen. Im warmen Dampf lässt sich der Schlick besonders gut verreiben. Er reinigt die Haut gründlich und versorgt sie mit Mineralien.

Wohlfühlzeit: 20 min  
Wohlfühlpreis pro Person bei 1/2/3/4 Personen: 40,00/35,00/30,00/25,00 EUR

Sabine Schlüter

**GESUNDHEITS- UND WELLNESSZENTRUM**

Maleens Knoll 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/999-124  
gesundheit@tz-spo.de  
www.st-peter-ording.de



**FEINHEIMISCH**  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LANDHOTEL RESTAURANT  
  
**KIRCHSPIELKRUG**  
WESTERHEVER

**ERHOLEN & GENIESSEN**

Dorfstraße 7 | 25881 Westerhever  
T. 04865 901430 | [www.kirchspielkrug.de](http://www.kirchspielkrug.de)



**Klinikum Nordfriesland**

Rezeptfreie Jobs sind im Klinikum Nordfriesland in vielen Berufsgruppen erhältlich:



Sowohl in der Krankenpflege, den ärztlichen Teams oder in den Funktionsbereichen ...



... als auch in der Geburtshilfe, den therapeutischen Bereichen oder auch im Wirtschafts- und Versorgungsbereich.



Tagsüber hochkonzentriert bei der Arbeit – wie hier auf der Intensivstation der Klinik Niebüll ...



... abends baden im Sonnenuntergang oder mit Kollegen eine „tote Tante“ genießen!

Warum nicht für immer bleiben?

**Rezeptfreie Jobs und Ausbildungsplätze mit Nordseeblick**

Unsere rezeptfreien Jobs helfen Ihnen bei **Stress, Atemwegsproblemen, akuter Meeressehnsucht und fortgeschrittenem Veränderungsdrang**. Besonders wirksam ist unser Angebot bei entsprechender „**Mehrfacherkrankung**“.

Unsere Jobs wirken bereits dauerhaft nach einmaliger Anwendung. Es gibt sie in den Größen N1 „Hospitalation, FSJ, Ausbildung und Weiterbildung zum Facharzt“, in N2 „Berufseinstieg“ und in N3 „professionelle Jobausübung mit Erfahrungen“. Die Wirkung entfaltet sich bei Ärzten / Ärztinnen, Pflegefachkräften, MFAs, MTAs, OTAs, PTAs, Reinigungskräften und bei vielen anderen Berufsbildern. Gegenanzeigen sind nicht bekannt.

Wechselwirkungen sind sogar erwünscht. Vor allem von Hamburg, Harrislee oder Heide nach Husum, von Neustadt, Neumünster oder Norderstedt nach Niebüll oder von Wahlstedt, Wedel oder Wilster nach Wyk.

Die Wirkungen von „**Jobs und Ausbildungsplätzen mit Nordseeblick**“ werden durch einen im Rahmen der Therapie individuell abgestimmten Arbeits-/Ausbildungsvertrag mit einer Vergütung nach TVöD-K, flexible Arbeitszeitmodelle, eine betriebliche Altersvorsorge, viele Mitarbeiter Vorteile und 30 Tage Urlaub im Jahr nachhaltig verstärkt.

Allerdings gibt es einige Nebenwirkungen, die von Ihrem (neuen) Hausarzt überwacht werden sollten: durchgestaute Lungen und Bronchien, Sonne und Salz auf der Haut, unerwartete Folgen einer Stressreduktion beim Autofahren. Schmerzen in Muskelgruppen, die bei langen Fahrrad-, Reit- oder Kanutouren wiederentdeckt wurden. Aufgrund ungewohnter Speisen und Getränke, wie zum Beispiel Krabben, Labskaus, Salzwiesenlamm, eine „tote Tante“ oder einen „Pharisäer“, sind vereinzelte kurzfristige Nebenwirkungen auf den Magen-Darm-Trakt nicht gänzlich ausgeschlossen.

**Weitere Informationen zur den rezeptfreien Job- und Ausbildungsangeboten mit Nordseeblick im Klinikum Nordfriesland unter [www.klinikum-nf.de/karriere](http://www.klinikum-nf.de/karriere). Auskünfte über den Therapieansatz sind telefonisch unter 04841 660-1362 erhältlich.**

Klinikum Nordfriesland  
Husum – Niebüll – Tönning – Föhr/Amrum  
Erichsenweg 16  
25813 Husum  
Tel. 04841 660-1362



[www.klinikum-nf.de](http://www.klinikum-nf.de)  
[www.instagram.com/klinikum\\_nf](https://www.instagram.com/klinikum_nf)  
[www.facebook.com/klinikumnordfriesland](https://www.facebook.com/klinikumnordfriesland)



# Von Schlawiner-Schwalben und Mund



Foto: Andrea Keil

Grenzenlos frei

Seit Jahren fährt meine Familie regelmäßig nach St. Peter-Ording, sodass wir die verschiedenen Jahreszeiten lieben gelernt haben. Als rastlose Reporterin gibt mir das Gelegenheit, die unterschiedlichsten Unternehmungen für euch auszutüfteln. Heute wollen wir zum Lina-Hähnle-Haus im Katinger Watt, dem Naturzentrum vom NABU, und dort ein bisschen was erkunden.

Dieses Mal war es Mama, die die zündende Idee hatte. „Kinders“, sagte sie schon am Vortag, „morgen machen wir mal was anderes. Wir werden nicht am Strand brutzeln, sondern die Natur im Katinger Watt erkunden. Und zwar mit Forschungskoffer!“ Das klang in der Tat spannend. Dafür wollte sogar Georg, mein kleiner Bruderwicht, gerne aufs Sandburgenbauen verzichten. Gesagt, getan. Das heißt, ich be-

stand darauf, dass wir das Auto stehen lassen und entweder per Fahrrad oder dem Ruf-Bus dorthin fahren würden. Ein eindringlicher Blick auf Papas persönlichen Rettungsring genügte und wir hatten ihn rum. Also nahmen wir das Fahrrad ...

Am Lina-Hähnle-Haus erkundigten wir uns gleich nach besagtem Forschungskoffer. Da kam Till Holsten angedüst, der Leiter vom Naturzentrum, ein obersympathischer Typ mit oberfestem Händedruck und rief: „Sorry, es ist kaum zu glauben, aber der Computer streikt. Das Dokument, das wir für die Tour brauchen, kann ich dummerweise nicht ausdrucken!“ Dann überlegte er kurz und meinte: „Das ist überhaupt kein Problem. Wir machen einfach etwas anderes. Es gibt hier schließlich so viel zu sehen und zu entdecken. Wie wäre es mit einer Tour zum Eidersperrwerk? Dort befindet sich die größte Vogelkolonie an brütenden Lachmöwen und Küstenseeschwalben!“ Als er das angekündigt hatte, guckte Georg etwas trübselig vor sich hin – hatte er doch forschen wollen. „Georg, du kannst überall Forscher sein“, heiterte ihn Papa auf, „dafür brauchst du kei-

nen Koffer!“ Aber vielleicht ein Fernglas oder Spektiv? Also liehen wir eins und fuhr los, freundlicherweise begleitet von Till Holsten, der eigentlich einen Dokortitel hat.

Als wir an dem gigantischen Eidersperrwerk ankamen, war eine Menge los. Nicht nur an Menschen – weil das Sperrwerk ja sein 50-jähriges Jubiläum feiert – sondern an Vögeln! „Grägrä-krää“, machte plötzlich der Doktor die Lachmöwen mit dem schokobraunen Kopf nach und „kitikiä, kitikiä“ die Küstenseeschwalben. Ein erstaunlicher Vogellärm erfüllte die Luft – von Gesang konnte hier wirklich keine Rede sein. Es dämmert einem schnell, woher die Lachmöwen ihren Namen haben: Weil sie so spöttisch lachen. Und sich von oben, auf uns Menschen herablickend, über uns belustigen? Es brauste ein frischer Wind über unsere Köpfe hinweg und ich hatte meine liebe Not, meine Notizen festzuhalten, die wie die Tausenden von Vögeln am liebsten losflattern wollten. Als wir die Treppe hochstiegen, kam uns ein Mann entgegen, den gerade ein frischer Vogelfurz getroffen hatte. Unweigerlich mussten wir lachen und stimmten ins Vogelgekrächze mit ein. Gott sei Dank



Foto: Andrea Keil

# raub-Möwen

nahm's der Mann mit Humor. Und die frischen Flecken waren weiß wie Farbe und haben ihm sicher eine Menge Glück gebracht.

Oben auf der Brüstung erzählte uns der NABU-Mann, der ein wahrer Wissenswunderkoffer ist, eine Menge zu den Vögeln. Zum Beispiel, dass die kleine zarte Küstenseeschwalbe der Vogel ist, der am weitesten zieht. Bis zu 70.000 Flugkilometer absolviert sie im Jahr bis zum Südpolarmeer. Und dass manche Männchen wahre Schlawiner sind: Wenn die einen nämlich mit den dicken Fischen im Schnabel ankommen und ihren Schwalbendamen balzend imponieren wollen, sperren die anderen ihren Schnabel auf und machen einen auf Frau. Sie nehmen dann die sogenannte weibliche Bettelstellung ein, lassen sich füttern und werden schnell dick und rund. Was ihnen wiederum einen Vorteil bei den Damen verschafft. Was für eine fiese Nummer, denke ich, was für kleine süße Schmarotzer! Wir fragen, was die Vögel bewogen hat, ans Sperrwerk umzuziehen. „Zum einen weniger Gefahr von Fuchs, Igel und Co., da sie sich gegenseitig schützen“, antwortet Till Holsten, „zum anderen vermuten wir, weil hier noch mehr Licht ist. Sie können also länger pro Tag sehen und entsprechend mehr Futter jagen.“ Während die Küstenseeschwalben sich auf Krabben, Garnelen und Fischreste speziali-



Foto: Dr. Till Holsten

siert haben, sind die Möwen Generalisten – und schnappen einem, schwuppdwupp, auch mal ein Brötchen oder Eis aus der Hand! Dann dürfen wir durch das große Fernrohr blicken. Und sehen in den Nestern bis zu drei Eiern liegen beziehungsweise kleine Vogelkükchen piepen. Auch ein Stockentenpaar hat sich chamäleonartig mit einem Nest ins Gras dazwischengeschmuggelt. Da fragt Georg: „Was hat die Möwe da für einen Ring am Bein? Ist das eine Fessel?“ Woraufhin uns Till Holsten erklärt, dass einige Vögel von Spezialisten beringt würden. Andere Ornithologen würden dann anhand der Nummern auf den Ringen wissen, woher das Tier stamme. Und könnten diese Informationen weiterreichen. Um nachvollziehen zu können, wie ihre Flugwege verlaufen, wo und wie sie leben. So könne man das Wissen verweben und die Historie der Vögel erkennen. Er selber habe zum Beispiel einen Alpenstrandläufer auf

Trischen abgelesen und durchs Handy fotografiert. Und dabei gesehen, dass er in Mykolaev beringt wurde. Das liegt in der kriegsumtobten Ukraine. Als er versucht hat, den Beringer zu kontaktieren, hat der tatsächlich geantwortet: Er habe gerade anderes zu tun – im Schützengraben vielleicht ... als er das erzählt, läuft uns eine Gänsehaut über den Rücken. Er hat noch eine andere Alpenstrandläufergeschichte auf Lager, sie weist nach Weißrussland. Wo die Vögel auf jeden Fall freier sind als die Menschen. Ja, Vogel müsste man sein und grenzenlos frei!

Wir jedenfalls sind gerade etwas unfrei in unserer Zeitgestaltung und müssen heim. Es war super interessant, so findet auch Georg, der nun unbedingt Forscher werden will. Aber die Kofferaktion wollen wir auf jeden Fall nachholen. Das verspricht uns auch Till Holsten, der supersympathische Typ mit superfestem Händedruck.

Von eurer Lilly

**LINA-HÄHNLE-HAUS  
NABU NATURZENTRUM  
KATINGER WATT**  
Katingsiel 14  
25832 Tönning  
Telefon 04862/8004  
[www.schleswig-holstein.nabu.de](http://www.schleswig-holstein.nabu.de)

Urlaub zum Wohlfühlen

Appartements

in St. Peter-Ording GmbH

Ca. 200 komfortable Appartements, Wohnungen und Häuser in allen Ortsteilen.

#strandliebe

[www.app-spo.de](http://www.app-spo.de)

Appartements in St. Peter-Ording GmbH | Wittendüner Allee 19 | 25826 St. Peter-Ording | Tel. 04863-47 66 90 | [info@app-spo.de](mailto:info@app-spo.de)  
 Weitere Urlaubstipps finden Sie auf Facebook: [www.facebook.com/spo.urlaub](https://www.facebook.com/spo.urlaub)

# Norddeutsche Perspektiven



Foto: Andrea Keil

Dieses Jahr feiert das Kunsthaus sein fünfjähriges Bestehen. Und mit den beiden Ausstellungen Spuren des Lebens und Gezeitenwechsel eine ebenso ungewöhnliche wie fruchtbare Kooperation. Die lichtdurchfluteten Räume verbinden die museale Kunstsammlung der Gemeinde St. Peter-Ording mit der Galerie Tobien und ihren Werken von zeitgenössischen nordischen Kunstschaffenden – durch eine weit geöffnete große Tür.

## Gezeitenwechsel

Die ausgestellten Werke und die angewandten Produktionstechniken sind so unterschiedlich wie die neun Künstler\*innen, die sich hier präsentieren. Verbindendes Element ist die schleswig-holsteinische Westküste mit ihrem kontrastreichen Licht, die ja bekanntermaßen schon Emil Nolde so fasziniert hat. Die von dem einzigartigen Naturschauspiel der Gezeiten geprägte Landschaft, den ewig wiederkehrenden Tiden, die die verschiedenartigsten Erscheinungen und Strukturen am Meer, in Watt, Salzwiesen und Strand offenbaren, sind prägendes Sujet der Bilder beziehungsweise stellen einen Bezug zum Leben der Künstler\*innen dar. Der Wechsel von Ebbe und Flut sowie Wetter und Licht eröffnet stets neue Blickwinkel, lässt verschiedenartige Stimmungen, Ansichten und damit Interpretationen zu. So hängt gleich im Eingang ein großformatiges Bild von der

Künstlerin Petra Jacobsen, Mischtechnik auf Leinwand. Zwar sieht es aus wie leicht und schnell hingeworfen, dabei trägt sie mehrere Schichten Farbe aus Natur- und Erdtönen übereinander auf, die hohe Materialität ihrer Malsubstanzen wirken wie Craquelé, expressiv und abstrakt. Der Effekt ist sinnlich-haptisch, wir scheinen auf einer spröden Mondlandschaft zu stehen, im ausgetrockneten Watt oder in der Wüste – wer weiß das schon genau? Ganz anders wiederum die Schweriner Künstlerin Nadine Dietrich. Stark wirken ihre Motive wie Vögel, Kiefern und Kirchturmspitzen, die hier oder woanders entstanden sein könnten. Durch die von ihr perfektionierte Photopolymerradiation – Fotografien, die durch ein aufwendiges, mehrstufiges Verfahren in eine lichtempfindliche Folie geprägt und später gedruckt werden – entstehen auf ein Wesentliches reduzierte Ansichten. „Das reduzierte Schwarz-Weiß und die sprechende Stille der ostasiati-

schen Kalligraphien faszinieren und inspirieren mich bei meinen Arbeiten“, erklärt sie und ist begeistert vom weiten Himmel über der abgeebbten Nordsee. Fotografien stellt auch die Ordinger Künstlerin Frauke Petersen her. Doch sie erzielt wieder eine komplett andere Wirkung. Graphisch und architektonisch anmutend, entstehen mit den aufgetragenen Schichten aus Sand geometrische Strukturen, Linien, Wellen, Wogen oder Räume mit Schattenwurf – hier spricht die frühere Landschaftsarchitektin aus den Fotografien, die eigentlich mehr Sandreliefs sind. Ganz anders wieder Dieter Tautz, der sich wie Gerhard Hermanns auf flächige Farbholzschnitte spezialisiert hat. In allen Drucken von ihm tritt ein rotes Element auf, ein kleiner roter Regenschirm am Strand, ein rotes Dach in der Marsch, charmante Hingucker, die die Aufmerksamkeit der Betrachtenden einfangen. Nicht minder interessant und wieder von ganz anderer Art sind die Werke von



Foto: Andrea Keil

Claus Tegtmeier, Ute Martens, Anja Struck und Anastasiya Nesterova.

## Spuren des Lebens

Einen fließenden Übergang schaffen die Räume und schon befindet man sich mitten in der Kunstsammlung St. Peter-Ording. Diese existiert seit 1984/85 und widmet sich Arbeiten von Künstlern, die einen direkten Bezug zur Halbinsel hatten oder haben, weil sie hier lebten und arbeiteten – so wie der auf Landesebene bekannte Karl Friedrich Gotsch, Meisterschüler Oskar Kokoschkas. Begann die Sammlung früher mit Schenkungen und Käufen von Künstler\*innen, die Anfang oder Mitte des letzten Jahr-

hunderts ihre Werke schufen – wie die aus Berlin nach Böhl ins Kinderheim evakuierte Ingeborg Danielsen, kamen später Bilder von dem Kunsterzieher Erich Duggen hinzu, der hier am Nordsee-Gymnasium unterrichtete. Immer mehr ins Gegenwärtige rückt die Aufmerksamkeit der Sammlung, die von Georg und Ursula Pankus im Sinne der Gemeinde betreut und erweitert wird. So freuen sich die beiden, dass sie jedes Jahr ein kleines Budget zur Verfügung haben, mit dem sie Kunst von auf Eiderstedt lebenden und wirkenden Künstlern und Künstlerinnen erstehen und die zweimal jährlich stattfindenden Ausstellungen bestreiten können. Angeregt zu dem Titel Spuren des Lebens hat sie übrigens Hansjürgen Krähes nette

Geschichte, der beim Aufräumen seines Dachbodens einige von ihm gemalte Bilder wiederfand. Diese hängen hier nun und geben Einblick in seinen damaligen Malstil und damit auch in sein Leben. Frisch hinzugekommen sind fünf Fotos von Sibille Rehder. Diese hat die Künstlerin so stark bearbeitet und verfremdet, dass eigentlich nicht mehr zu erkennen ist, dass es sich um Fotografien dreht. Unbedingt erwähnt werden sollte Hila Küpper mit ihren farbenfrohen Motiven auf Linolschnitten. Auch, weil sie sich als Leiterin des Hauses Peters selber stark für Kunst und Ausstellungen engagiert. Insgesamt sind hier neun Kunstschaffende vertreten, darunter Erhard Schiel mit seiner Radierkunst sowie Heinrich Kuhn und Hilde Goldschmidt, die mit ihrem Blick auf das Leben eigene Spuren hinterlassen haben – im und zwischen dem Gezeitenwechsel, versteht sich.

Andrea Keil

## SPUREN DES LEBENS

Kunstsammlung  
St. Peter-Ording

## GEZEITENWECHSEL

Galerie Tobien  
Bis zum 17. September 2023  
Mi bis So, 14–18 Uhr

Kunsthaus St. Peter-Ording  
Wittendüner Geest 30  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/9504376  
www.galerie-tobien.de



RIVIÈRA MAISON  
HOME IS WHERE YOU CAN BE YOU



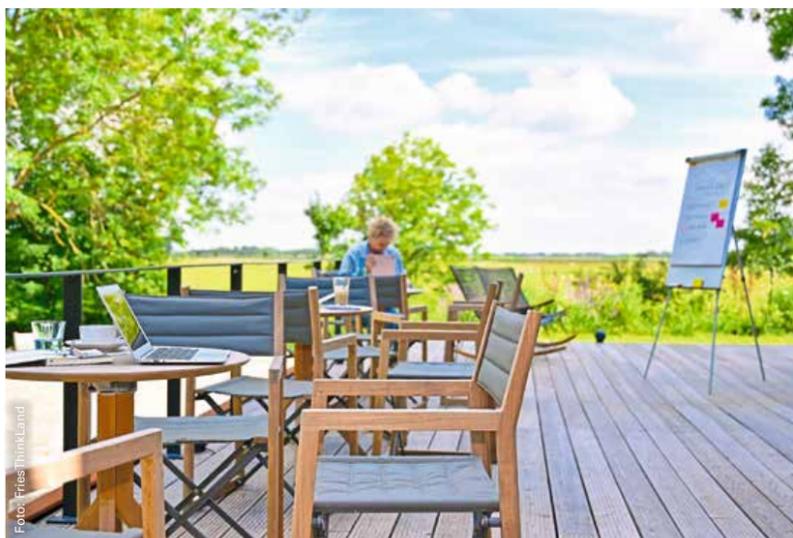
Dein Premium Händler  
in St. Peter Ording

- Wohnaccessoires
- Dekoration
- Möbel
- Interieurberatung
- Ferienseinrichtung

Dreilanden 1 • 25826 St. Peter Ording • Tel. 04863 4029091 • Inh. Anja Heine • www.litenvilla.de • info@litenvilla.de



# Arbeiten, wo andere Urlaub machen: es lebe die hybride Arbeitswelt



Die Arbeitswelt hat sich nicht erst seit der Pandemie radikal verändert. Homeoffice ersetzt den Büroalltag zumindest zeitweise, Teams treffen sich in Zoom-Meetings statt im Konferenzraum und die Generation Z stellt völlig andere Ansprüche an Unternehmen, die ihre Arbeitsstrategien neu anpassen. Dafür entstehen neue, flexible Angebote auch auf Eiderstedt.

Die Grenzen zwischen Arbeit und zum Beispiel Urlaub. Der Trend geht zum „Workspace“ einem Arbeitsplatz, der stunden- oder tageweise mietbar ist, an einem Ort, den man sich mit anderen teilt – auch am Urlaubsort. Dort beginnt dann das, was die neue Arbeitswelt „Remote Work“ nennt oder auch Workation: das Arbeiten, Netzwerken und Austauschen mit anderen an einem schönen Ort, meist mitten in der Natur und manchmal in Verbindung mit Urlaubszeiten. Alles gut und schön für das individuelle Abarbeiten von Aufgaben. Was dabei allerdings zu kurz kommt, ist die gemeinsame Erarbeitung von Zielen, Unternehmensstrategien und Lösungsansätzen für unternehmerische Herausforderungen. Dafür braucht es „Wir-Zeit“ und Raum jenseits der etablierten Tagungshotels, in denen die Interessen der Tagungsgäste immer wieder mit denen der Urlaubenden kollidieren. Hier setzt die dritte Säule der hybriden Arbeitswelt an: In einem Offsite wird zusammen an einem Ziel gearbeitet (Co-Working) und gemeinsam als Team gelebt (Co-Living): Ein Team eines Unternehmens kommt an einem externen Ort für eine definierte Zeit zusammen, um dort gemeinsam an Unternehmensthemen zu arbeiten und gleichzeitig als Team zusammenzuwachsen. Alles diese neuen Formen der hybriden Arbeitswelt gibt es bereits auf Eiderstedt. Wir stellen sie vor.

Detlef Art

Anwesenheitspflicht von 9 bis 18 Uhr, 24 Tage Jahresurlaub und wenn mal Konferenzen, dann in stickigen Kellerräumen im Frankfurter Flughafen oder am Ende eines langen Hotelflures. Diese Art von Arbeitswelt löst sich zunehmend auf. Die Pandemie trieb die Mitarbeitenden ins Homeoffice, moderne Arbeitsnomaden machten vor, wie Com-

puterarbeit und Leben auf einer tropischen Insel funktioniert und die junge, nachwachsende, im Arbeitsmarkt heißbegehrte Generation Z ist nicht mehr bereit, sich den Zwängen der alten Arbeitswelt unterzuordnen. Work-life-balance bedeutet für immer mehr Menschen nicht unbedingt mehr Freizeit und weniger Arbeit, sondern der Aufhe-

# Eine Teamlocation an der Nordseeküste im FriesThinkLand



Offsite im  
Marschland

Ein zu Hause Konzept für Unternehmensteams, Co-Working und Co-Living in inspirierender Umgebung, mitten in der Natur!

Es ist das Umfeld, das unser Handeln prägt und die Kreativität freisetzt, die heute zur Strategieformulierung zwingend erforderlich ist. Auch fällt es Teams zunehmend schwerer, remote in einer Home-Office-Umgebung neue Ideen zu entwickeln oder Kontakte zu knüpfen. Es ist an der Zeit, aktive, physische Präsenzzeiten außerhalb

des Büroalltags (Offsite-Zeiten) in hybride Modelle der Arbeitskultur einzubauen. Team Kollaboration, das Knüpfen neuer sozialer Verbindungen zwischen den Teammitgliedern, die Definition gemeinsamer Werte, Zeit und Raum für persönliche Interaktionen sind alles Argumente, die für ein Offsite sprechen. Natur, Kunst und Digitale Techniken werden in FriesThinkLand verknüpft, um eine einzigartige Umgebung für Unternehmensteams zu schaffen. Entstanden aus einem uralten, kernsanierten Bauernhof auf einer Warft unweit der Nordsee auf Eiderstedt stehen alle Räumlichkeiten und der alte Bauergarten exklusiv einem Team für ein Offsite zur Verfügung. Im ehemaligen Kuhstall sind über 100 qm Workshop-Fläche mit modernster digitaler Technik ausgestattet. Event-, Küchen- und Teammeeting-Räume ergänzen das Konzept zum Co-Living, das über hochwertige Gästezimmer im ehemaligen Scheunbereich abgerundet wird. Auf mehr als 10.000 qm kann im Garten gearbeitet oder relaxed werden. Outdoor-Events und eine Feuerstelle rufen Kindheitserinnerungen

am nächtlichen Lagerfeuer wach und unterstützen den Retreat-Charakter im Offsite. Die Gastfreundschaft ist legendär und das Konzept „vom Garten in die Küche auf den Teller“ lädt zum Teamevent ein.

**FriesThinkLand e.K.**  
Schrapenbüll 3  
25832 Tönning  
04861/9023700  
info@friesthinkland.de  
www.friesthinkland.de



# MARKTBUDE

Pop-up-Store meets Coworking Space

Markt 38 · Heide · [www.marktbude.sh](http://www.marktbude.sh) · @marktbude





# Die SPOTs bringen Arbeit und Urlaub unter einen Hut



Foto: Detlef Art

Auszeit vom Urlaub

eigenständige Ideen für unterschiedlichste Projektkreationen ausgestaltet und variiert werden, mit oder ohne Beamer. Einen Anlaufpunkt für lokale Veranstaltungen wie zum Beispiel Geburtstage, Familienfeiern, Seminare oder Mitgliederversammlungen

repräsentiert der vielseitig gestaltbare **eventSPOT**. Mit vielschichtigen und bezahlbaren Unterkünften ist das auf künstlerische und sportliche Angebote spezialisierte campushus der perfekte Ort für gemeinsam inszenierte Veranstaltungen, inklusive hausinternem Cateringservice. Um die Buchung und Koordination der verschiedenen Bedürfnisse und Eventideen kümmert sich das neu eingerichtete Communitymanagement der campushus Rezeption und heißt die Gäste und Interessenten in Böhl herzlich willkommen.

Detlef Art



Foto: campushus

**CAMPUSHUS GMBH**  
Pestalozzistraße 83  
25863 St. Peter-Ording  
Telefon: 0 48 63/47 11-2000  
www.campushus.de

**Workation? Das ist kein neues Lied der Red Hot Chili Peppers, sondern eine neue Art, Arbeit und Urlaub miteinander zu verbinden. Arbeitnehmer, Selbstständige oder Freiberufler können sich tage- oder wochenweise aus den Ferienumfeld herausbeamen und in der professionellen Umgebung im campushus das erledigen, was auch im Urlaub keinen Aufschub duldet.**

„Internetarbeitsplatz, Start Up Flair und Lodge – für viele Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen sowie Unternehmen ist die Entwicklung neuer Arbeitswelten eine innovative Herausforderung um produktiver und kreativer zu werden“, beschreibt Tim Schaefer, Geschäftsführer des Nordsee-Internats und der campushus GmbH die Erweiterung des Nutzerangebotes auf dem Campusgelände.



Geboten werden drei Kreativflächen und barrierearme Räumlichkeiten, die den neuen mindSPOT als offenes Arbeitsplatzangebot im Trend von Kollaborieren und agilen Denkweisen bewusst weiterentwickeln. „Vor zwei Jahren haben wir mit dem campushus in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung Nordfriesland einen bedeutsamen Grundstein für die regionale Standortentwicklung an unserem beliebten Kur- und Badeort ins Leben gerufen“, sagt Tim Schaefer. Der Böhler Leuchtturm und der beliebte Südstrand sind nicht weit,

da kann man sich schnell mal aus dem Urlaub ausklinken und notwendige Arbeiten, Zoom-Konferenzen und was sonst noch anfällt erledigen, ohne dass die Familie darunter leiden muss.

Drei innovative SPOTs bietet das campushus seinen Gästen und Besuchern an: „Der neue **mindSPOT** bietet am fachübergreifenden Coworking Space beste Chancen mit einer Unterkunft im campushus einen nachhaltigen und ausbalancierten Arbeits- und Urlaubsaufenthalt zu verwirklichen“, berichtet Thomas Ludwig, der als Mitarbeiter das campushus betreut. Wer hier einen

Desktop bucht, kann nicht nur in Ruhe arbeiten, sondern nimmt am vielseitigen Austausch der kreativen Gründer- und Nutzer-Szene teil. Und wenn der kleine oder große Hunger beißen, führt der Weg direkt in die nahe gelegene Mensa mit ihren regionalen und vielfältigen Mittagsangeboten.

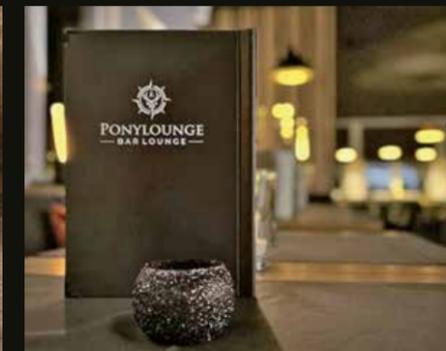
Viel Platz für individualisierte Seminar- und Kulturformate findet man gleich eine Tür weiter im populären **kreativSPOT**. Zum Beispiel können hier in einem „workshop und creativelab“ abwechslungsreiche und



Foto: campushus



Der Deichreiter mit seinem lebendigen Bistro, Café und Restaurant- Konzept bietet seinen Gästen, in stilvoller Großzügigkeit, eine kulinarische Reise um die Welt.



Besuchen Sie unsere feine, gemütliche Bar Lounge und genießen gepflegte Getränke und exotische Cocktails.



Zum Südstrand 11 | 25826 St. Peter-Ording | Tel. (04863) 47 60 66 0 | www.deichreiter-spo.de | www.ponylounge-spo.de



# Morgens aufs Pferd – abends Netzwerk



Foto: Engel & Völkers

Was als kleines Familienunternehmen einst in Hamburg begann, genießt heutzutage Weltruf: Die Immobilienagentur Engel & Völkers ist mit über 900 Standorten in 30 Ländern ansässig. Hinter ihrem perfekten Image stehen jedoch Menschen mit Geschichten. Eine von ihnen ist Juliane Grosjohann, die Leiterin des Immobilienbüros in Dorf. Neben ihrem Beruf liebt sie es zu reiten.

Eigentlich hat sie Engel & Völkers erstmalig nach St. Peter-Ording gebracht. Das war etwa vor sechs Jahren. Seither ist viel passiert. Anfänglich ist die Quereinsteigerin wegen der Kinder stets nach Hamburg zurückgependelt, mittlerweile fühlt sie sich fest verwurzelt in der Region. Fragt man Juliane Grosjohann nach dem Immobilienbusiness, erzählt sie zwei Dinge. Erstens möchte sie mit einem Mythos aufräumen: Denn Engel & Völkers bietet neben hochpreisigen auch kleine süße Objekte an. „Das reicht von bis“, sagt sie. Und zweitens würden hinter der Marke, die für volles Vertrauen, hohe

Kompetenz, zuverlässige Beratung bei der gesamten Planung bis zur Abwicklung eines Immobiliengeschäftes steht, Menschen



Foto: Juliane Grosjohann

agieren, die ein offenes Ohr haben. Und, nun ja, einfach menschlich seien. Das passiert schon deshalb, weil sie selber während des Verkaufsprozesses häufig in die persönlichen Geschichten ihrer Kunden und Kundinnen einbezogen würden. So sei man sich nicht selten auf Anhieb sympathisch gewesen, woraus sich im Folgenden schon häufiger Freundschaften entwickelt hätten.

Die Freude am Umgang mit Menschen – gerade auch hier im Team mit Assistentin, Werkstudent und den vier freien Immobilienberatern und -beraterinnen – ist eine besondere Fähigkeit, auf dem der Erfolg des Unternehmens basiert. Will Juliane Grosjohann jedoch mal den Kopf freikriegen, dann setzt sie sich aufs Pferd. Das macht sie seit Kindertagen schon so und scheint ein Familiending zu sein – vielleicht von der Großmutter geerbt? Dann reitet sie entlang der Felder oder auch mal über den weiten Strand. Am allerliebsten morgens Früh, wenn die Sonne aufgeht, in der Ruhe vor dem großen Sturm. Denn abends, wenn andere zum Feierabendbier gehen, will sie am Puls der Zeit sein, trifft Menschen aus dem Ort, networkt, kommuniziert, positioniert.

Andrea Keil

**ENGEL & VÖLKERS**  
Badallee 3  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 0 48 63 / 9 70 90 10  
www.engelvoelkers.com

# Wingen, Foilen, Fliegen, Kiten, Surfen

Onboarding

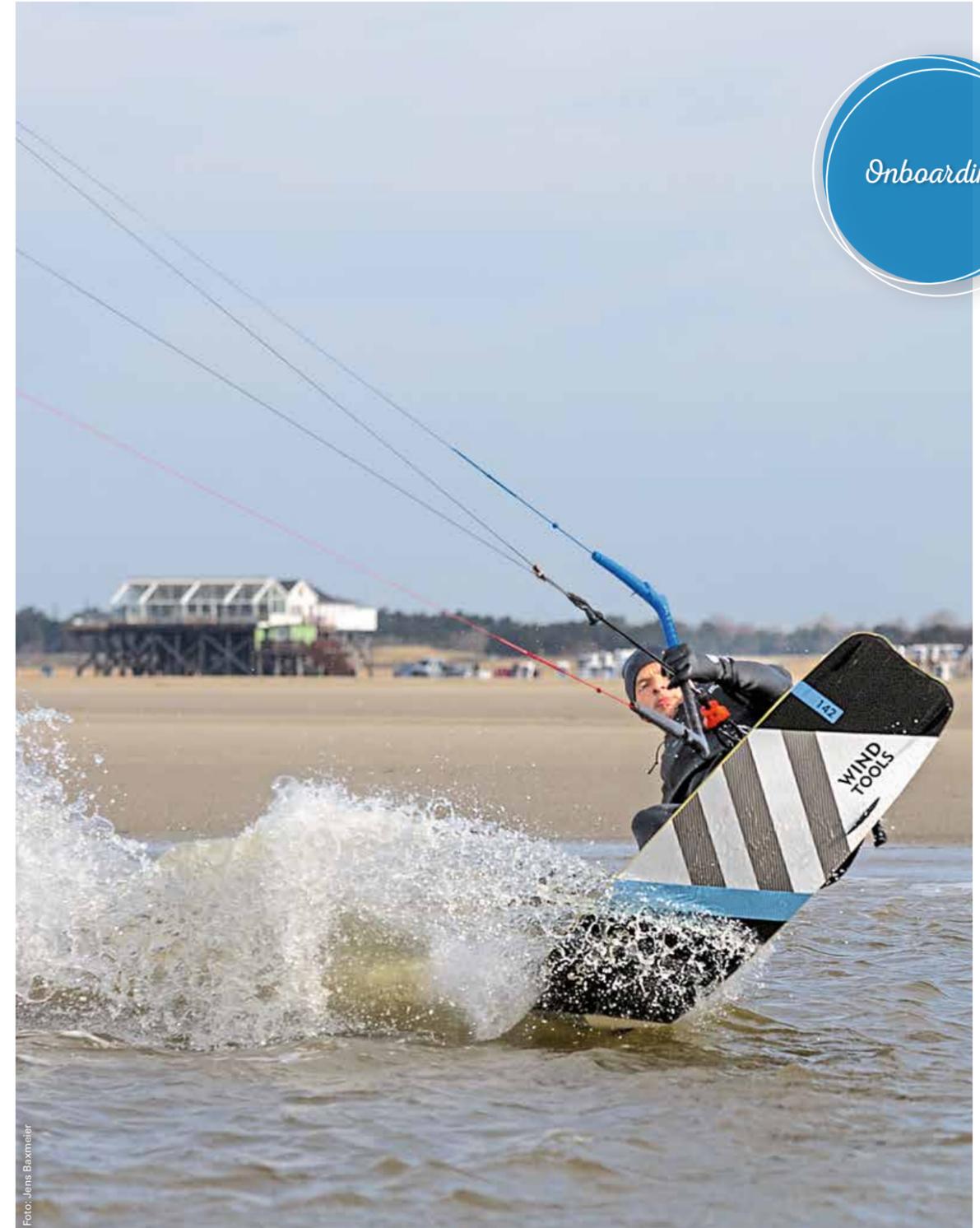


Foto: Jens Baxmeier

Ein Aperol ohne Spritz ist in etwa so fade wie ein Urlaub am Meer ohne Wassersport. Denken vermutlich diejenigen Gäste, die leidenschaftlich für eine der vielen möglichen Wassersportarten brennen. St. Peter-Ording bietet vielfältige Möglichkeiten, sich im Kiten, Surfen oder SUP-Boarden zu probieren. Doch es gilt auch ein bisschen was zu beachten – schließlich ist man hier im UNESCO Weltkulturerbe zu Gast.

**DeepBlue**  
Wassersport & Fashion

- Neoprenanzüge
- Neoprenschuhe
- SUPs
- Schwimmanzüge
- Surfwear

www.deepblue-watersports.com

04608 / 9 733 833

Scandinavian Park 11, 24983 Handewitt

**Öffnungszeiten**  
Di-Fr 11:30-18:00 Uhr  
Sa 10:00-15:00 Uhr



Anfahrt





Foto: Axel Reese

### Wind, Welle, Weite

Die Kombination aus St. Peter-Ordings einzigartiger Nationalparklandschaft mit den nicht enden wollenden weißen Sandbänken und dem Blick bis über den Horizont lockt immer mehr junge Menschen und überhaupt sportaffine Leute an. Denn wo sonst in Deutschland gäbe es einen Ort, der eine solche Weite mit ordentlich pustendem Wind und tüchtiger Welle bietet? Weshalb hier ja auch die Europameisterschaften im Strandsegeln und das Kitesurf Masters stattfinden. Für Beginner allerdings ein nicht unwesentlicher Faktor

ist, dass sie an ausgewählten Stellen die Möglichkeit haben, in Ruhe und Sicherheit zu üben, wenn sie zum ersten oder zweiten Mal auf einem Brett stehen. Ein großer stehtiefer Bereich, wenig Welle und keine Hindernisse, die ihnen im Weg stehen, sind ideal.

### Klein Hawaii

Also, was darf es bitteschön



Foto: Jens Baxmeier

sein? Mit dem dreirädrigen Kitebuggy nur eine Handbreit über den Strand in Ording pesen? Oder lieber auf den Wellen gleiten, surfen, reiten oder darüber düsen? Erst in den letzten Jahren haben sich neue Trends durchgesetzt wie das Wingsurfen und Wingfoilen, bei dem die Surfer auf einem Foilboard stehen und einen Wing, also einen Flügel, in der Hand halten. Da unter dem Board ein Unterwasserflügel an einem Mast für Auftrieb sorgt, hebt es die Wingenden über die Wasseroberfläche heraus, ist der Wasserwiderstand geringer und der Effekt grandioser: Als ob sie über das Wasser fliegen würden – lauter schnelle Jesusse auf Adlersflügeln. Wer es etwas geruhsamer liebt, sich erst an das kühle Nass gewöhnen möchte, egal ob eher meditativ, als Cardio-Training oder nur zum Spaß, für den ist vielleicht das SUP das richtige, das Stand-Up-Paddling.

### Kite-Power und Relax-Paddling

Jens Baxmeier beispielsweise, der früher sogar internationale Wettbewerbe im Kitebuggy-Rennen gefahren ist, liebt es nach Feierabend gerne etwas ruhiger. Manchmal packt der Ladenbesitzer vom Kite-Power-Shop dann Frau und Kind ein und sie fahren gemeinsam zur Treene in Friedrichstadt. Dort können sie als Familie auf dem SUP-Board ein gemütliches Abendstündchen verbringen und durch die Grachten dümpeln. Das hat auch was. Und a propos Kite-Power: In seinem etwas versteckt von der Straße ab liegenden Laden findet sich so gut wie alles, was das Surferherz höher schlagen lässt: Vom Carbonboard bis zum Neo, den unabdingbaren und gegen Auskühlung schützenden Neoprenanzügen, bietet Jens hier alles an „Waterwear“! Selbst Handschuhe und Haube sind da und was nicht da ist, kann bestellt werden. Ein Kiteboard hat Jens übrigens



Foto: Axel Reese



Foto: Axel Reese

selbst mit entwickelt. Es ist an die örtlichen Wasserbedingungen angepasst und läuft unter der Eigenmarke Spökes. Spökes ist niederrheinisch und bedeutet Quatsch machen. Genau passend zum Spiel auf dem Wasser, wie er findet.



Foto: Axel Reese



Foto: Jens Baxmeier

### Friedliches Miteinander

Zu viel Unsinn sollte man allerdings nicht treiben, wenn man sich noch gar nicht mit den örtlichen Gegebenheiten auskennt. Und unbedingt Rücksicht nehmen, was generell Natur und Schutzgebiete für Vögel anbelangt – dafür plädiert auch Jens. Respekt vor allen anderen bewahren, die sich ebenfalls am Strand oder auf dem Wasser befinden, ist ihm besonders wichtig. Außerdem gibt es gesicherte Bereiche, in denen Windsportler\*innen nichts zu suchen haben. Entsprechend lohnt ein Blick in die kleine Broschüre Kitesurfen in St. Peter-Ording: Sie klärt auf, wie eine friedliche Koexistenz aller Beteiligten funktioniert. Und wo Kiten erlaubt beziehungsweise aus-

drücklich untersagt ist. Pfähle und Bojen markieren hier den Strand deutlich. Wer zum ersten Mal auf einem Brett stehen will, sollte sich am besten an eine der lokalen Surf- und Kiteschulen wenden. Oder sich mit ein bisschen Wind vorsichtig alleine ausprobieren – einen Trainerkite hat Jens auch im Repertoire. Zusätzlich versorgt er Newcomer mit den entsprechenden Tipps, damit sie statt Leinensalat erste Erfolgserlebnisse haben.

Andrea Keil

### KITE-POWER-SHOP

Am Deich 21  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/4788900  
www.kite-power-shop.de

### SUP.WING.KITE.

Tatinger Straße 98  
Telefon 04863/4788904  
25836 Kirchspiel-Garding

### MOBILE KITESURF- UND WINGFOILSCHULE

Telefon 0179/6671959  
www.Kiteguide-SPO.de

### WASSERSPORTCENTER X-H2O

Ordinger Strand  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 0175/2488424  
www.x-h2o.de

### KITEBUGGY FAHRSCHULE

Telefon 0170/3832748 und  
ab 18 Uhr Telefon 04863/3665  
www.buggyfahrschule.de

## ENGEL&VÖLKERS

### Finden Sie den Weg zu uns

Immobilien in St. Peter-Ording kaufen oder verkaufen, mieten oder vermieten. Ihr Ansprechpartner in allen Immobilienangelegenheiten.

### ST. PETER-ORDING

+49 (0)4863 970 9010 | st.peter-ording@engelvoelkers.com  
www.engelvoelkers.com/de-de/stpeterording



Zur Webseite





# Thymian streicheln und Waschbären

# knuddeln



Natur  
begegnen

Foto: Detlef Artt

Man ist ja eh schon sehr nahe an der Natur auf Eiderstedt, am Strand und auf den Wegen durch die Salzwiesen. Wer unsere Eiderstedter Nordsee-Natur aber einmal hautnah in Begleitung von Experten erleben möchte, der begibt sich auf ein persönliches Naturerlebnis in den Westküstenpark & Robbarium am Ortseingang von St. Peter-Ording

Es ist schon ein Ereignis, durch den Westküstenpark zu streunern, sich in aller Ruhe die vielen Tiere anzuschauen und ganz einfach die Natur in dem Park zu genießen. Es gibt beileibe nicht nur Tiere in Gehegen zu sehen. Zahlreiche Wildtiere haben sich diese Naturoase als zumindest zeitweiliges Refugium erkoren, darunter die berühmten Störche oder die Wildgänse, die immer wieder mit ihren Küken über Wege und Wiesen watscheln. Diese Idylle lässt sich aber auch geführt genießen – mit einer ca. einstündigen Führung durch die nagelneue botanische Erlebniswelt oder einer knapp 20-minütigen persönlichen Tierbegegnung. Wir haben gleich beides gebucht und begeben uns mit der Biologin Annika Witte auf einen persönlichen Streifzug, vorbei an „wachsenden Häusern“ aus Weiden mit geschnitzten Eingängen, um die botanische Erlebniswelt zu genießen. Es gibt viele wilde Ecken mit Totholz, Bienenvölker,



Foto: Annika Witte

die in Zukunft die Bäume der noch wachsenden Obstwiese bestäuben sollen und Erlebnisbeete, an deren Pflanzen berührt, gerochen oder probiert werden kann. „Alles ist barrierefrei angelegt, damit auch Menschen mit sensorischen Einschränkungen das Naturerlebnis genießen können“,

sagt Annika. Und tatsächlich streichle ich mit geschlossenen Augen einen Thymianbusch im Duftbeet und rieche an ihm. Habe ich noch nie gemacht, obwohl ich einen im Garten habe. Immer wieder kreuzen Gänsefamilien unseren Weg und sogar ein Huhn begleitet uns eine kurze Strecke. Auf einem „Fühlpfad“ können Gäste in Zukunft barfuß über verschiedene Bodenstrukturen laufen und am idyllischen See kann man auf einer Plattform den Fröschen beim Quaken zuhören. Begleitend erzählt uns Annika immer wieder Interessantes und Wissenswertes über die Flora und Fauna des Parks. Idylle pur! Dann aber geht es zur Fauna, den Tierbegegnungen. „Die persönlichen Tierbegegnungen sind aus der Not der Pandemie geboren, als keine Schulklassen mehr kommen durften“, erklärt Isgaard Marke, Medienbeauftragte im Westküstenpark und bekannte Sängerin. „Wir haben dann das kleinere Format der

Tierbegegnung für Familien entwickelt und das ist so ein großer Erfolg geworden, dass wir sie ins feste Programm übernommen haben.“ So können Kinder und Erwachsene zum Beispiel Robben füttern und sich sogar von ihnen auf die Stirn küssen lassen, mal einen Greifvogel füttern, eine Schlange halten oder mit Waschbären knuddeln. Wir haben uns für „Teddy“ und „Bär“ entschieden, die beiden zahmen Waschbären, die als Waisen in den Westküstenpark kamen und dort zu den Lieblingen der Kinder zäh-



Foto: Detlef Artt



Foto: Detlef Artt

len. „Ihr müsst alles aus den Taschen nehmen, Käppis und Mützen abnehmen und auch das Handy draußen lassen, denn Waschbären sind neugierig und erfahren ihre Welt mit den Vorderpfoten“, erklärt Annika, bevor sie die Tür zur Waschbärwohnung aufschließt. Die folgenden 20 Minuten sind ein unvergessliches Erlebnis. Teddy und Bär krabbeln, angelockt von Futterstücken, auf uns herum und lassen sich gern streicheln und knuddeln. Wer einen kleinen Hund hat, kennt die Berührung der

krallenbewehrten Füße, aber es ist nicht unangenehm und die kleinen Kerle sind äußerst agil, aber tiefenentspannt. Ein tolles Erlebnis – und wir kommen garantiert wieder. Denn ich möchte unbedingt einmal von einer Robbe geküsst werden – und ich verspreche, meinen Thymian in Zukunft öfter zu streicheln.

Detlef Artt

**WESTKÜSTENPARK & ROBBARIUM GMBH**  
Wohldweg 6  
25826 St. Peter-Ording  
[www.westkuestenpark.de](http://www.westkuestenpark.de)

Tierbegegnungen und Führungen buchen unter:  
Telefon: 04863/3047 oder  
[info@westkuestenpark.de](mailto:info@westkuestenpark.de)

**4 BEREICHE. EIN ZIEL.**

- + SICHERHEIT
- + FUNKTIONALITÄT
- + KOMFORT
- + DESIGN

MEHR ÜBER DAS NEXT LEVEL VON CARADO ERFAHREN

[carado.de/nextlevel](https://carado.de/nextlevel)

**NEXT LEVEL**

# SPO führt die digitale Gästekarte ein



St. Peter-Ordings Gästekarte ist Strandzugang, Busfahrkarte und Zugang zu vielen Vergünstigungen vor Ort in einem. Seit Anfang des Jahres gibt es sie – zunächst für Übernachtungsgäste – auch als digitale Variante. Dank weniger Papierverbrauch eine deutlich nachhaltigere Lösung für alle.

Was bisher ausschließlich eine Karte im Scheckkartenformat war, mausert sich zum digitalen Urlaubsbegleiter in St. Peter-Ording: Die digitale Gästekarte macht das Urlaubsleben spürbar komfortabler. Schließlich ist das Smartphone immer griffbereit und langes Suchen somit vorbei. Wie die klassische gedruckte Gästekarte bietet sie folgende Leistungen:

- Kostenfreie Strandnutzung in St. Peter-Ording
- Kostenfreie Nutzung des Ortsbusses
- Kostenfreie Nutzung der Erlebnis-Angebote der Tourismus-Zentrale
- Kostenfreie Musik- und Kulturveranstaltungen im Dünen-Hus
- Kostenfreier Besuch des Spiele-Kubus im Erlebnis-Hus sowie zahlreicher Kinderaktivitäten
- Kostenfreier Eintritt im Nationalpark-Haus St. Peter-Ording
- Vergünstigter Eintritt bei kostenpflichtigen Veranstaltungen der Tourismus-Zentrale
- Vergünstigter Eintritt in der Dünen-Therme
- Vergünstigter Eintritt im Museum Landschaft Eiderstedt und im Nordsee-Bernsteinmuseum
- Vergünstigter Eintritt im Westküstenpark
- Vergünstigungen in der Gemeindebücherei

Darüber hinaus wartet die digitale Gästekarte mit weiteren Vorteilen auf. Denn in der App, in der der individuelle QR-Code der Gästekarte hinterlegt ist, finden sich auch zusätzliche Informationen und Funktionen:

- Tagesaktuelle Wetterberichte und Gezeiteninformationen
- Zugriff auf die Webcams in St. Peter-Ording
- Informationen zu Sehenswürdigkeiten/POI
- Zugang zum Erlebnis-Shop für direkte Erlebnis-Buchungen

Schon vor ihrer Anreise nach St. Peter-Ording können Gäste sich somit bequem ausreichend über den beliebten Urlaubsort und seine aktuellen Angebote informieren. Die digitale Gästekarte wird zudem Schritt für Schritt weiterentwickelt. So soll im Laufe des Jahres auch der Veranstaltungskalender integriert werden. Außerdem werden Tagesgäste die digitale Gästekarte ebenfalls nutzen können. Auch digitale Jahreskarten für Einwohner mit Erst- und Zweitwohnsitz sind geplant.

Sabine Schlüter

## Digitale Gästekarte – so geht's

Die digitale Gästekarte erhalten zunächst nur Übernachtungsgäste. Jeder Gast, der bei der Buchung einer Unterkunft in St. Peter-Ording seine E-Mail-Adresse angibt, kann sie nutzen. Denn an diese E-Mail-Adresse wird automatisch ein Registrierungs-Link für die App gesendet, in der der individuelle QR-Code hinterlegt ist. Da es sich um eine mobile Web-App handelt, die im Browser geöffnet wird, kann sie auf allen gängigen Smartphones genutzt werden.

Wer kein Smartphone besitzt, keine E-Mail-Adresse angegeben hat oder die Gästekarte nicht digital nutzen möchte, erhält in der Unterkunft weiterhin die bewährte Gästekarte im Scheckkartenformat mit dem individuellen QR-Code.

Weitere Informationen  
**TOURISMUS-ZENTRALE  
ST. PETER-ORDING**  
Maleens Knoll 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863-999-0  
info@tz-spo.de  
www.st-peter-ording.de/  
digitaler-urlaubsbegleiter

# Wohnraum im Fokus

Der Kreis Nordfriesland hat begonnen, in St. Peter-Ording und anderen Ferienorten die rechtmäßige Nutzung des Wohnraums zu überprüfen. Die Rechtslage ist eindeutig: Die Bebauungspläne regeln, ob dauerhaftes Wohnen, Feriennutzung oder eine Kombination aus beiden Nutzungsformen erlaubt ist.



In vielen Regionen Deutschlands wird Wohnraum immer knapper. Neben Großstädten und Ballungsräumen sind beliebte Feriengebiete besonders betroffen – auch St. Peter-Ording. Einheimische Familien finden schwer eine neue Bleibe. Viele Fachkräfte legen täglich weite Entfernungen zurück, um ihren Beruf im Ort auszuüben. Mangels Wohnraum ist das Leben in St. Peter-Ording für sie meist keine Option. Um bezahlbaren Dauerwohnraum zu schaffen und das kommunale Leben in St. Peter-Ording zu fördern, steuert die Gemeinde gezielt gegen diese Entwicklung. Während die Gründung des kommunalen Liegenschaftsmanagements weiter voranschreitet, ist die Problematik in seinen Grundzügen bereits im Ortsentwicklungskonzept von St. Peter-Ording verankert.

Vor diesem Hintergrund sind die derzeitigen Ereignisse in St. Peter-Ording zu betrachten. Kaum ein Thema hat in den letzten Jahren so hohe Wellen geschlagen wie der Beschluss der Bauaufsicht des Kreises Nordfriesland, die rechtmäßige Nutzung des Wohnraums anhand der jeweiligen Bebauungspläne zu überprüfen. Im Februar

2023 hat die Bauaufsicht ihre Tätigkeit aufgenommen und nicht genehmigte Feriennutzung festgestellt (siehe Kasten).

Zunächst wurden 17 Eigentümerinnen und Eigentümer von Wohnungen im Bereich des Bebauungsplans 51 angeschrieben und angehört. Dazu sei gesagt, dass die Gemeinde den Bebauungsplan im Jahr 2000 ganz bewusst als reines Wohngebiet deklarierte und den Betrieb von Ferienwohnungen explizit ausschloss. Einige Betroffene vereinbarten daraufhin mit der Bauaufsichtsbehörde, dass die laufende Sommersaison zu Ende gebracht werden darf, danach ist die Vermietung an Feriengäste einzustellen. Entscheidend ist, dass der Bebauungsplan 51 erst der Anfang war. In den kommenden Wochen und Monaten werden sich die Verantwortlichen der Bauaufsicht weitere Bebauungspläne vornehmen und gegen festgestellte Verstöße entschlossen vorgehen.

Um im gesamten Gemeindegebiet und für alle Beteiligten Rechtssicherheit und Klarheit zu schaffen, soll ein städtebaulicher Rahmenplan erstellt werden. Dieser regelt künftig, was mit Blick auf Dauerwohnraum,

Zweitwohnen und Ferienwohnungen sinnvoll und erlaubt ist und was nicht. Mit dem bereits vorliegenden Ortsentwicklungskonzept existiert hierfür eine Grundlage. Der noch zu entwickelnde Rahmenplan muss unter Berücksichtigung des Flächennutzungsplans, sämtlicher Bebauungspläne sowie der sogenannten 34er-Gebiete erstellt werden.

In einer Eilentscheidung hat der Bürgermeister das Amt Eiderstedt beauftragt, die Planungsleistung zur Erstellung des benötigten Städtebaulichen Rahmenplans auszuschreiben. Diese Eilentscheidung wurde bereits am Folgetag von der Gemeindevertretung bestätigt. Nach der Konstituierung der neuen Gemeindevertretung wird eine Steuerungsgruppe eingeführt, die das Thema im Sinne der Bürgerinnen und Bürger vorantreibt. Zeitnah wird die neue Gemeindevertretung zu einer Informationsveranstaltung einladen, auf der die Bauaufsichtsbehörde aufklärt und Stellung nimmt.

Sabine Schlüter

## Rechtlicher Hintergrund

Die Überprüfung durch den Fachbereich Bauen beim Kreis Nordfriesland findet vor dem Hintergrund eines Urteils des Bundesverwaltungsgerichts von 2017 statt. Es besagt u.a. „Der Aufenthalt in Ferienwohnungen ist kein Wohnen im Sinne der Baunutzungsverordnung.“ (BVerwG, Urteil vom 18.10.2017 - 4 CN 6.17).

**GEMEINDE ST. PETER-ORDING**  
Maleens Knoll 2  
25826 Sankt Peter-Ording  
Telefon: 04863/999-0  
info@gemeinde-spo.de  
www.gemeinde-spo.de



# News aus SPO



Foto: Nicole Riederer Lightmic Photography



Foto: Oliver Franke

Ein spektakulärer Neubau am Strand, sechs Alltagsheld:innen aus St. Peter-Ording und interessante Veranstaltungen im ganzen Ort: die SPO-Neuigkeiten im bunten Mix.

### Strandbar 54° Nord entsteht neu

Seit Anfang April laufen die Bauarbeiten zur neuen Strandbar 54° Nord am Ordinger Strand in St. Peter-Ording. Ihren Standort am Wellensaum muss die beliebte Strand-Location im Pfahlbau bald aufgeben: Der Meeresspiegel steigt kontinuierlich – das Wasser rückt am Ordinger Strand jährlich rund acht Meter weiter auf den Strand – und sie ist aktuell nur noch über lange Stege zu erreichen. Die Tourismus-Zentrale als Bauträgerin hat den Neubau jetzt deutlich näher an die Dünenkante verlegt.

Bei der Herstellung der sogenannten Gründung wurde ein neues Verfahren angewandt. Wurden die Fundament-Pfähle der Bauten am Strand früher langsam eingespült, rammt ein Spezialgerät dieses Mal bis zu 11 Meter lange Stahlrohrpfähle mit einem Durchmesser von 40 Zentimetern in

den Boden. Darauf setzen, gut gekoppelt und fixiert, die hölzernen Lärchenpfähle auf, an denen das typische stabilisierende Gerüst für die Plattform in sieben Metern Höhe befestigt ist. Im Laufe des Sommers soll auf diesem Gerüst die hölzerne Plattform entstehen. Für den Herbst ist das Richtfest des neuen Pfahlbaus geplant. Der Umzug der Strandbar 54° Nord steht dann im kommenden Jahr an.

### St. Peter-Ordings Alltagsheld:innen

„Wer macht den Alltag in St. Peter-Ording bunter und vielfältiger und wer setzt sich für diesen Ort und seine Einwohner:innen ein?“ lautete die Frage, die die St. Peteraner:innen im vergangenen Herbst zahlreich beantworteten. Aus den knapp 40 Vorschlägen für die SPO-Alltagsheld:innen wählten die Tourismus-Zentrale und die Gemeinde St. Peter-Ording zwei Frauen und vier Männer.

Diese sechs SPO-Alltagsheld:innen hat St. Peter-Ording in den letzten Wochen in den Sozialen Medien und auf der Website vorgestellt. Sie zeigen stellvertretend für viele andere wer sich im Ort um Sorgen und Nöte kümmert und wer sich mit ganzem Herzen für seine Bewohner:innen einsetzt. Im Juli 2023 ist ihnen auch eine Outdoor-Ausstellung am neuen Erlebnis-Hus gewidmet.



Zeichnung: Limbrecht, Jensen, Rudolph Architekten

### Anja Markowski – Trainerin mit Fokus

Die Wirtschaftsingenieurin ist heute selbstständige Personal Trainerin in St. Peter-Ording und gibt Yoga- und Fitness-Kurse mit Fokus auf Achtsamkeit und Selbstfürsorge. Sie zeigt Einheimischen und Gästen Wege aus der Hektik des Alltags und schenkt ihnen neue Energie, Stärke und Motivation.

### Christoph Jensen – Musiker mit Lebensfreude

Der Kantor und Organist der Kirche St. Peter dürfte neben den Einheimischen auch vielen Gästen bekannt sein. Er schafft mit seinen Konzerten ein attraktives kulturelles Angebot. Der 65-jährige gebürtige Husumer ist in St. Peter-Ording auch als Musiklehrer und Leiter mehrerer Chöre tätig.

### Dennis Struwe – Helfer mit Vision

Der Lehrer für Geschichte und Sport hält ein vielfältiges Lern- und Bildungsangebot für Kinder und Jugendliche für entscheidend. Daher betreut er im Nordsee-Internat in St. Peter-Ording als Koordinator z.B. die Freizeitgestaltung und die lerntherapeutischen Inhalte für die Schüler:innen.

### Heinz-Georg Fohmann – Helfer mit Herz

Der ehemalige Vorsitzende des Ortsverbands SPO im Sozialverband Deutschland (SoVD) engagiert sich seit 40 Jahren ehrenamtlich. Gemeinschaft, Zusammenhalt und Menschlichkeit sind für den 68-Jährigen



Foto: Michael Gehring

unverzichtbar. Menschen zu helfen sieht er als moralische Pflicht – im Kleinen wie im Großen.

### Marc Lorenzen – Helfer mit Charme

St. Peter-Ordings Postbote arbeitet zuverlässig bei Wind und Wetter, ohne dass ihm das Lächeln vergeht. Der Vater von fünf Kindern setzt sich in St. Peter-Ording für ein buntes Freizeitangebot insbesondere für Kinder ein. In diesem Zuge unterstützt er auch mehrere Fördervereine.

### Marlene Pauly-Burchatzky – Die gute Seele von Eiderstedt

Die Vorsitzende des DRK-Ortsvereins engagiert sich seit vielen Jahren ehrenamtlich für Projekte in St. Peter-Ording und auf Eiderstedt. Die 72-Jährige wuchs auf Eiderstedt auf und ging nach der Sanitätsausbildung zum Roten Kreuz. 2010 übernahm sie den Vorsitz des DRK-Ortsvereins.



### Highlights des Sommers

Das sommerliche St. Peter-Ording hält wieder attraktive Veranstaltungen mit musikalischen, sportlichen und naturbezogenen Schwerpunkten bereit. Neben den Highlights finden am Dünen-Hus vom 5. Juli bis 6. September 2023 die kostenlosen Sommer Open Airs mit wechselnden Künstlern statt: immer mittwochs ab 19.30 Uhr.



Foto: Big Band der Bundeswehr

### Benefiz-Konzert der Big Band der Bundeswehr

Dienstag, 4. Juli 2023, Marktplatz St. Peter-Dorf, 20 Uhr Anlässlich der 650-Jahr-Feier des Ortsteils Dorf findet das jährliche Benefiz-Konzert der Big Band der Bundeswehr in diesem Jahr auf dem Marktplatz in St. Peter-Dorf statt. Als Stargast hat die Big Band den deutschen Popsänger Laith al Deen dabei. Ihr zweistündiges Programm mit rockigen Klassikern, stimmungsvollen Balladen und jazzigen Tönen sorgt für beste Stimmung. Der Erlös fließt wie immer einem guten Zweck zu.

### Multivan Windsurf Cup

6. bis 9. Juli 2023, Ordinger Strand Die ranghöchste deutsche Regattaserie im Windsurfen legt 2023 wieder einen Tourstopp rund um das Wassersportcenter X-H2O in St. Peter-Ording ein. Ausgetragen werden spannende Rennen im Racing als taktische Disziplin, Wave und Freestyle als manövrierorientierte Disziplinen sowie Slalom als technische Disziplin. Sie lassen sich vom Strand aus bestens verfolgen. Neben den Wettkämpfen stehen Yoga-Sessions und Surfer-Talks auf dem Programm.

### Multivan Kitesurf Masters

9. bis 13. August 2023, Ordinger Strand Auch 2023 wird das Finale der Wettbewerbe

um den Meistertitel der höchsten nationalen Liga im Kitesurfen in St. Peter-Ording ausgetragen. Hier finden die letzten Rennen in den Disziplinen Racing und Slalom statt – samt abschließender Siegerehrung. Ergänzend sind vom Strand aus internationale Rennen in der Showdisziplin Big Air zu sehen. Mit von der Partie ist erneut das Eventvillage. Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend sorgen verschiedene DJs für Stimmung.

### Naturerlebniswoche

11. bis 16. September 2023, SPO und Eiderstedt Die Naturerlebniswoche in St. Peter-Ording und auf Eiderstedt steht wieder im Zeichen zahlreicher Ausflüge, Führungen, Vorträge und Aktionen zum Thema Natur mit besonderem Schwerpunkt auf dem Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Alle Veranstaltungen öffnen die Augen für die Besonderheiten der natürlichen Umgebung und verschaffen einzigartige Erlebnisse in und mit der Natur.



Foto: TZ St. Peter-Ording

### SPO klart auf

16. September 2023, Strand St. Peter-Ording Zum Abschluss der Naturerlebniswoche ist die Strandreinigungsaktion vor dem Deich angesagt. Zusammen mit der Nationalparkverwaltung, der Schutzstation Wattenmeer, der DLRG St. Peter-Ording sowie weiteren Partnern aus dem Ort ruft die Tourismus-Zentrale Freiwillige auf, sich an der Müllsammelaktion zu beteiligen. Der Tag endet traditionell bei einem Get-together mit kleinem Imbiss für die Helfer.

**Bitte beachten:** Änderungen sind vorbehalten.

Sabine Schlüter

# Haithabu – Handel zwischen den

# Meeren



Faszination Wikinger

Foto: Andrea Keil

Haben Sie vielleicht schon von Haithabu gehört? Oder Ihre Kinder? Wenn dem nicht so ist, gilt es schleunigst, eine Wissenslücke zu schließen. Denn vor den Toren Schleswigs befindet sich nicht nur das Wikinger Museum Haithabu, sondern auch eine original nachempfundene Wikingersiedlung. Beide zusammen dokumentieren Leben, Werte und Arbeiten dieses Ortes, einem der bedeutendsten Handelszentren Nordeuropas im 8. bis 11. Jahrhundert. Eingebettet in die Überreste vom Danewerk, einem 30 Kilometer langen Grenzwall, der von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt wurde, stellt Haithabu heute eine spannende Reise ins Reich der Wikinger dar.

Es ist hinreichend geläufig, das Klischee des bärtigen, nicht gerade zimperlich zupackenden Wikingers, der finster dreinblickend andere Schiffe überfällt und deren Besatzung über Bord wirft. Sind die Geschichten der marodierenden Männerhorden bloß Legende und ihr Ursprung eher im Reich der Erfindung anzusiedeln?

Fakt ist, dass es die Wikinger gegeben hat. Und dass sie im 8. Jahrhundert begannen, eine Siedlung an der Schlei zu bauen. „Sliesthorp“ oder „Sliaswich“ nannten sie die Sachsen und Franken, „Heiðabýr“ die Siedlung auf der Heide, riefen sie die Menschen aus dem Norden, ähnlich dem „Hedeby“ der Dänen. Zwei Namen also für dieselbe Stadt – je nachdem, woher man kam. Im Zentrum des Halbkreiswalls jedenfalls entstand eine dichte Bebauung aus Holzhäusern, die diverse Machtwechsel erlebt, mal zu den Dänen gehört, dann wieder von den Deutschen übernommen, mehrfach zerstört, niedergebrannt und wieder neu errichtet wird.

In erster Linie war Haithabu aber keine Räuberhöhle, sondern ein gut florierendes, urbanes Handelszentrum – aufgrund seiner strategisch günstigen Lage genau zwischen Ost- und Nordsee. Von Eiderstedt treidelten oder fuhren Schiffer oder Händler mit Booten über die Eider bis Hollingstedt und von dort weiter mit Ochsenwagen bis Haithabu. Von da aus erreichte man die Ostsee über die Schlei und konnte in die weite Welt hinaus. So trieben die Haithaburianer



Foto: Andrea Keil

Handel mit Norwegen bis hin zum russischen Novosibirsk, vom schwedischen Birka bis zum mittelasiatischen Bukhara und abasidischen Bagdad. Auch Kiew und das oströmische Byzanz gehörten mit in das handeltreibende Netzwerk. Dieser Aus-

tausch brachte nicht nur Geschmack in Form von Gewürzen auf den Tisch. Denn bis dahin stellte die tägliche Nahrung eher eine eintönige Getreidegrütze mit faden Fladenbroten dar, zusätzlich ein bisschen Fisch und selten Fleisch. Sondern er brachte auch Reichtum für die gesamte Region. Entsprechend heißt es denn auch in einem der Ausstellungsräume des Museums „Aus dem Osten kommt der Luxus“, was in Form von Bernstein, Honig, Wachs, Pelzen, Münzen, Bergkristallen, Quecksilber und Karneol geschah – selbst der Sklavenhandel florierte. Und nicht nur für die zahlreichen Handwerker vom Schmied bis zum Drechsler, den Spinnerinnen und Weberinnen war der Handel lukrativ, auch die Herren



Foto: Andrea Keil



täglich 13–18 Uhr  
Am Markt 11 in Tönning

**DÄNISCHES SOFTEIS**  
**BUBBLE WAFFELN**  
**LAKRITZSPEZIALITÄTEN**  
**CREPÉS**  
**FREAKY DONUTS**  
**MONSTERSHAKES**  
**SLUSHICE**





Foto: Andrea Keil

Selbst ein Brettspiel wie das hnefatafl, mit hübschen bunten Steinen aus Bernstein, Knochen, Glas, Geweih und Walrosszahn, schien beliebt. Neben all den bereits erwähnten Fertigkeiten wie Blei-, Zinn-, Bronze- und Silberguss, waren die Wikinger besonders für den Schiffsbau berühmt. So entwickelten sie eine Technik, leichte, schnelle, elegante Schiffe zu fertigen, womit sie allen anderen überlegen waren. Und, nun gut, sicherlich in der Lage waren, andere Schiffe dann und wann zu überfallen. Ein aufwendig restauriertes Exemplar, das königliche Langschiff Wrack 1, ist in einem der Räume zu sehen.

Wandelt man einige Hundert Meter weiter – an verwunschenen Bäumen mit oberirdischen Wurzeln, einer Quelle, die mitten auf dem Weg entspringt, grasenden Highland-Cattle-Rindern, die frühzeitig anmuten, vorbei – gelangt man zur rekonstruierten Siedlung mit Hafen und Landebrücke: Schwalben fliegen durch die einfachen Lehmhäuser mit Reet oder Stroh und ohne Fußboden, in denen Leben und Arbeiten, Essen und Schlafen unweigerlich verbunden waren. Ein Geruch nach Feuer liegt in der Luft. Gerade zeigt Andy im Haus des Schuhmachers, wie man mit Nadel und Faden Schuhe aus Leder näht. „Früher war die Nadel aus Messing oder Eisen, doch die brechen schneller“, erklärt er. Rauna steht mit Weidekorb auf dem Rücken im Eingang, als Moderatorin gehört sie mit zum Museum und weiß eine Menge Geschichten zu erzählen. Außerdem bäckt sie Brot mit den Kindern, buttert, filzt, malt Runen auf Armbänder. Überhaupt finden hier jede Menge Veranstaltungen statt wie Bogenschießen, Bernstein schleifen und

der Wege erhielten Zölle und Abgaben. Die Gefolgsleute des Königs wurden für ihre Dienste – beispielsweise zum Schutz an der Schlei-Enge – mit einträglichen Ämtern belohnt. Heutzutage würde man sie vermutlich der Vetternwirtschaft und Korruption bezichtigen und sofort entlassen, schießt es einem unweigerlich durch den Kopf.

Selbst wenn die Wikinger damals vorwiegend mit der täglichen Nahrungssuche und Verarbeitung beschäftigt waren – auch die Kinder mussten zupacken! – zeigen die zahlreichen Funde aus beispielsweise den Grabstellen auf, dass sie durchaus Sinn für Feines und Kunstvolles hatten: Neben Haushalts- und verziertem Kriegsgerät finden sich Schmuck, Blas- und Saiteninstrumente.



Foto: Andrea Keil

hnefatafl spielen. Sie alle veranschaulichen das Wikingerleben auf kurzweilige Weise.

Rund 900 Jahre hat Haithabu mehr oder weniger im Verborgenen gelegen, Ende des 19. Jahrhunderts ordnete man erstmals die Runensteine dem Halbkreiswall von Haithabu zu. Noch heute werden zahlreiche Gegenstände und archäologische Funde zutage gefördert. Sie setzen das Bild über die Wikinger mosaikartig neu zusammen. Dem zufolge sind und waren die Haithaburianer in erster Linie ein Handel und Handwerk treibendes Volk und nur in zweiter Linie eine marodierende Männergang.

Andrea Keil

**SOMMERMARKT IN HAITHABU**  
**Handel und Handwerk wie vor 1000 Jahren**  
**13. bis 16. Juli 2023, 9–17 Uhr**

Das Leben pulsiert in Haithabu. Händler eilen durch die schmalen Gassen, tauschen sich mit Handwerkern aus und treffen sich auf den Landungsbrücken am Hafen. Hier wird Ware begutachtet und gefeilscht, Neuigkeiten ausgetauscht und Pläne für das nächste Jahr geschmiedet.

- Ferienprogramm**  
 jeweils 11 und 14 Uhr  
 Vom Korn zum Brot 18.7., 31.7., 15.8.  
 Filzen – eine alte Handwerkstechnik 19.7., 8.8., 18.8.  
 Mit Pfeil und Bogen 21.7., 28.7., 4.8., 11.8., 25.8.  
 Göttergeschichten 24.7.  
 Für alles ist ein Kraut gewachsen 26.7.  
 Schnitzen, Schmirgeln, Bohren 2.8., 16.8.  
 Geheimnisvolle Runen 9.8.  
 Kostbarkeiten aus Bernstein 21.8.  
 Kindheit und Spiel in der Wikingerzeit 23.8.

**WIKINGER MUSEUM HAITHABU**  
 Am Haddebyer Noor 3  
 24866 Busdorf bei Schleswig  
[www.haithabu.de](http://www.haithabu.de)



**EIN GEFÜHL WIE ZU HAUSE**

Am Deich 41 • 25826 Sankt Peter-Ording • [hotel-zweiteheimat.de](http://hotel-zweiteheimat.de)



**ZWEITE HEIMAT**  
 Das Strandhotel

# Das Wasser muss raus und darf nicht rein



Eiderstedt  
im  
Klimawandel



Der Klimawandel nervt zwar ganz gewaltig, aber das muss er auch, damit die Menschen etwas bewegen. Auch auf Eiderstedt zwingen die Veränderungen im Wind- und Wettergeschehen die Verantwortlichen dazu, neue Strategien zu entwickeln, damit auch in Zukunft Einheimische wie Gäste unsere Halbinsel genießen können. Wir haben uns darüber mit Oberdeichgraf Jan Rabeler und dem Geschäftsführer des Deich- und Hauptsielverbands Eiderstedt, Jan Paul Bonse unterhalten

Ist der Klimawandel auch auf Eiderstedt angekommen und spüren sie seine Auswirkungen?

**Jan Rabeler:** Wir spüren den Klimawandel schon ganz schön stark, ganz besonders in der Landwirtschaft. Die Niederschläge im Winter nehmen zu und werden extremer, im Sommer haben wir zunehmend mit extremer Trockenheit zu kämpfen. Viele unserer Gräben trocknen im Sommer komplett aus und das hat schlimme Folgen für die

Natur auf Eiderstedt: Alle Lebewesen, die auf Wasser angewiesen sind, verschwinden.

**Jan Paul Bonse:** Hinzu kommt der messbare Anstieg des Meeresspiegels. In den letzten 100 Jahren ist er in der Nordsee um etwa 30 Zentimeter gestiegen. Bisher hatten wir immer noch das kleine Niedrigwasser bei Ebbe, aber selbst das fängt jetzt an zu steigen. Der Tidenhub ist größer geworden.

Was bedeutet das konkret für Eiderstedt?

**Jan Rabeler:** Im Winter haben wir mehr Wasser, das die Natur nicht aufnehmen kann. Hinzu kommt, dass das die Zeitfenster bei Ebbezeiten, in denen das Wasser durch die Sielzüge (Gräben Anm. d. Redaktion) frei ins Meer fließen kann, durch den Anstieg des Meeresspiegels immer kleiner werden. Das heißt, wir müssen mehr Wasser in immer kürzerer Zeit ins Meer ableiten.

Und wie stellen Sie das an?

**Jan Paul Bonse:** Indem wir die Gräben im Verbandsgebiet breiter machen, damit sie mehr Niederschlagswasser aufnehmen und schneller abführen können. Breitere Gräben bedeuten auch, dass wir die Pflegemaßnahmen verringern können und nicht mehr so oft ins Ökosystem eingreifen müssen. Zusätzlich kauft die Stiftung Eiderstedt den Landwirten die niedrigsten Flächen auf Eiderstedt ab, die wir dann als sogenannte Polder, also Überschwemmungsflächen nutzen und damit den Druck aus der Entwässerung nehmen.

Machen die Eiderstedter Landwirte dabei so einfach mit?

**Jan Rabeler:** Da müssen wir doch Überzeugungsarbeit leisten. Natürlich müssen die Landwirte bei der Verbreiterung der Gräben Land abgeben, das wir ihnen natürlich abkaufen, aber das hilft ihnen letztendlich

auch, die Vernässung der Flächen im Winter zu vermeiden und sichert die Wasserversorgung in trockenen Sommern. Denn im Sommer können die aufgestauten Gräben mehr Wasser vorhalten, das für die Bewässerung der Wiesen und Ackerflächen benötigt wird. Außerdem sparen die Landeigentümer Kosten, denn wenn weniger Wasser geschöpft werden muss, sinken die Gebühren. Der Einsatz von Pumpen kostet das 10 bis 15-fache der einfachen Ableitung in die Nordsee.

Stichwort Schöpfwerke: Nicht alles Wasser läuft von selbst in die Nordsee. Wie kriegen sie es von Flächen weg, die unter dem Meeresspiegel liegen?

**Jan Paul Bonse:** Dafür haben wir unsere Schöpfwerke, die das gesammelte Wasser aus den Sielzügen und Gräben mit Pumpen in die Nordsee befördern. Aber auch denen machen die zunehmenden Wassermassen zu schaffen. Deshalb werden wir die Steu-

erung der Schöpfwerke auf Eiderstedt digitalisieren, so dass sie situationsbedingt ihre Pumpleistung dem Niederschlagsanfall anpassen. Bisher können wir sie nur automatisch an- und ausschalten.

Nun tun sie viel, um das zusätzliche Wasser aus Eiderstedt heraus zu befördern. Welche Maßnahmen müssen ergriffen werden, damit die steigende Nordsee nicht irgendwann Eiderstedt überflutet?

**Jan Rabeler:** Dafür sind wir als Verband eigentlich nicht zuständig, sondern der Landesbetrieb für Küstenschutz und Nationalpark, LKN. Noch halten die Deiche, aber wenn der Meeresspiegel weiter so steigt, ist das Ende der Fahnenstange bald erreicht. Schleswig-Holstein wird deshalb in den nächsten Jahren unter Leitung des LKN die Deiche auf 74 km Länge in sogenannte Klimaschutzdeiche umbauen. Das heißt, sie werden um einen Meter erhöht

– am Fuß aber auch um bis zu drei Meter verbreitert. Erste Projekte am Eidersperrwerk und auf der Nordseite von Eiderstedt werden bereits umgesetzt.

**Jan Paul Bonse:** Und da kommen wir als Deich- und Hauptsielverband wieder ins Spiel. Denn der Aushub, den wir durch die Aufweitung der Gräben gewinnen, soll für die Deichbaumaßnahmen verwendet werden. Das reicht zwar bei Weitem nicht aus, ist aber unser Beitrag zum Küstenschutz auf Eiderstedt.

Detlef Art

**DEICH- UND HAUPT-  
SIELVERBAND EIDERSTEDT**  
Poppenbüller Straße 13  
25836 Garding  
Telefon: 04862/104460  
www.dhsv-eiderstedt.de



## FEINER FISCH UND FESTE FEIERN!

Mit unseren kulinarischen und Veranstaltungs-Highlights.

**GOSCH ST. PETER-ORDING**  
Bühne 1 | 25826 St. Peter-Ording  
Tel.: 04863 - 4785090  
Täglich von 11 Uhr bis Feierabend!

**TANZ BEI GOSCH**  
JEDEN 1. SAMSTAG IM MONAT  
MIT DJ – AB 21.30 UHR

Auf allen  
Veranstaltungen  
**EINTRITT  
FREI!**

**HIER BRENNT DIE BUHNE!**  
20. - 23. Juli 2023 – GOSCH-Festival  
täglich Live-Musik (13 - 16 Uhr + 18 - 22 Uhr) + DJ  
Sa., 22.07.: TANZ BEI GOSCH ab 22 Uhr  
10. - 13. August 2023 – GOSCH-Festival  
täglich Live-Musik (13 - 16 Uhr + 18 - 22 Uhr) + DJ  
Sa., 12.8.: TANZ BEI GOSCH ab 22 Uhr

**GOSCH SYKT**

Facebook Instagram gosch.de

# Irgendwo dazwischen – das Beste aus zwei Welten



Stadt, Land, Meer

möglich, das ist unsere Idee“, ergänzt Christian Bärwinkel. „Wir wollen unseren Gästen ein ganzheitliches Erlebnis bieten, das weit über die übliche Übernachtung mit Frühstück hinausgeht.“ Dabei wäre schon das ungewöhnlich genug. Die 91 Zimmer und Suiten sind stylish, große Fenster und teils Terrassen eröffnen tolle Perspektiven, das Frühstück im Restaurant „Aunt Clara’s“ ist pures Soulfood. „Alles kann, nichts muss“ ist der Lifestyle im Urban Nature. Das ist natürlich viel Arbeit für das Direktoren-Paar, das allerdings nicht privat verhandelt ist. Sara ist gebürtige Stuttgarterin, hat ihre Ausbildung zur Köchin in einem Szenelokal gemacht und war dort zehn Jahre – unter anderem als Eventmanagerin. Dann hat sie bei den Heimathafen-Hotels angeklopft und war Empfangschefin im Beach-Motel in Heiligenhafen. Diese etwas andere Art, ein Hotel zu leben und zu führen, hat sie ins Urban Nature mitgebracht. Christian kommt aus der Gegend von Bochum,



schon seine Großeltern und Eltern waren Gastronomen, Nach Abitur, Ausbildung zum Hotelfachmann und BWL-Studium hat

ihn das Leben nach Föhr verschlagen, wo er als stellvertretender Direktor ein großes Hotel gemanagt hat. Vor knapp zwei Jahren hatten beide die Chance, das Urban Nature mit aufzubauen: „ein Wahnsinns-Erlebnis“, wie beide unisono sagen. Das ist es auch für die Gäste – bis heute. Fazit: Das Urban Nature ist anders, jünger, chilliger und perfekt für moderne Menschen, die offen für Neues sind, gern Menschen treffen und bewusst genießen möchten – so wie Sara Heusch und Christian Bärwinkel auch.

Detlef Art

**HOTEL URBAN NATURE**  
Fritz-Wischer-Straße 13  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon: 0 48 63/47 65 00  
[www.urban-nature.de](http://www.urban-nature.de)

Es gibt Menschen in St. Peter Ording, die immer für Sie da sind, wenn Sie sie brauchen. Sie sind nicht mit Ihnen verheiratet, nicht verwandt, Sie müssen nicht mal mit ihnen befreundet sein. Es sind Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber, die sich um Sie kümmern und dafür sorgen, dass Sie sich an Ihrem Urlaubsort wohlfühlen. Wie Sarah Heusch und Christian Bärwinkel vom Hotel Urban Nature.

Vorn Natur pur mit Blick auf die Dünen und den Nationalpark Wattenmeer, hinten bester Metropolenflair, wie man ihn in modernen Szenehotels in Berlin, London oder New York findet. Das ist das Urban Nature, ein ganz ungewöhnliches Hotel zwischen St. Peter Bad und Dorf, dort wo die Kurkliniken aufhören und die Natur beginnt. „Mit dem Urban Nature möchten wir unseren Gästen das Beste aus Stadt und Land bieten, ganz wie es unser Slogan „Somewhere in Between“ verspricht“, sagt Hoteldirektor Christian Bärwinkel. „Die Menschen sehnen sich immer nach dem, was sie gerade nicht haben“, ergänzt Sara Heusch, ebenfalls Hoteldirektorin im Tandem mit ihrem Kollegen: „Stadtmenschen wünschen sich das Landleben und die Landbewohner möchten gern manchmal in die Stadt – das Urban Nature verbindet beide Bedürfnisse.“ Der grandiose Blick auf unser Weltna-

turerbe ist der eine Schatz, wer dann im Erdgeschoss die offene Welt der Großstadt betritt fühlt sich nicht nur durch die riesigen Wandbilder in die nächste Metropole versetzt. Alles ist offen, die Rezeption ist gleichzeitig Bar, die Lounge ist auch Restaurant – es fühlt sich an, wie auf einem urbanen Marktplatz. Aber nicht nur der Raum ist offen, auch die Mitarbeitenden sind es: Superfreundlich, zuvorkommend und selbst im größten Stress vermitteln sie ein Gefühl der Entspannung: „Das ist Teil unseres Spirits“, sagt Christian Bärwinkel. „Wir möchten diese urbane Community leben, Gäste und Mitarbeiter miteinander und untereinander vernetzen, zum Beispiel mit den Community-Tischen im Restaurant oder der Rooftop-Bar.“ Die Community-Tische sind große Tafeln, an die sich die Gäste einfach zu anderen setzen, der Topf kommt in die Mitte – so kommt man

zwangsläufig ins Gespräch. Der grandiose Blick im „Scrapers Club“, wie die Dachterrasse heißt, bringt Menschen automatisch einander näher und nirgends lässt sich der Sundowner besser genießen als in der Rooftop-Bar, gemixt vom supernetten Barkeeper zu sanften Ibiza-Sounds. So lässt es sich entspannt in den Abend starten. Chillig und lässig ist die Atmosphäre, perfekt ausgestattete Workspaces ermöglichen Coworkation, eben das, was die junge oder junggebliebene Klientel aus den großen Städten der Welt schätzt. Aber sie will auch unterhalten werden: „Neben Naturangebot und der Vernetzung einer urbanen Community sind die Events die dritte Säule unseres Angebots“, sagt Sara Heusch. „Wir bieten bis zu vier verschiedene Eventformate pro Woche, von Konzerten über Comedy und DJ-Abende bis hin zu Quiz-Nights oder Nature-Walks.“ „Bunt und so vielfältig wie



## INFOCENTRUM ST. PETER-ORDING BÜSUM

# Dein Zuhause am Meer

Die schönsten Ferienwohnungen auf Eiderstedt und in St. Peter-Ording...

Alle Informationen für einen unvergesslichen Urlaub finden Sie hier:

[www.infocentrum-nordsee.de](http://www.infocentrum-nordsee.de)

Waldallee 1a | St. Peter-Ording | ☎ 04863 95444

# Dann muss es Lotti sein



Sieben Meter  
über Null

Der Pfahlbau am Südstrand, hinter dem Strandübergang St. Peter-Dorf hat einen neuen Betreiber gefunden. Es ist Thorsten Malorny, den wir alle als langjährigen Gastronomen vom Café Köm kennen. Er ist mit Sack und Pack, dem kompletten Team und seinem Hund Themba, dem Pommes-Jäger, ein paar Kilometer weiter und sieben Meter höher gezogen und hat in der ehemaligen „Strandhütte“ sein neues Etablissement eröffnet. Der Name ist Programm: „Lotti am Südstrand“.

„Lotti ist keine Kunstfigur sondern ein echtes Original. Sie hat aus einer ehemaligen Badekabine an diesem Ort 1968 einen Kiosk aufgebaut, den sie „Lottis Kajüte“ nannte“, erzählt Thorsten Malorny. Die le-

gendäre Lotti fing klein an, verkaufte zunächst nur Limo und Würstchen und ließ sich sieben Jahre später vom Zimmermann Ingwer Jörgensen einen Pfahlbau errichten, den sie von Anfang an als vollwertiges Restaurant konzipierte. Bis 2002 betrieb sie es selbst. Inzwischen ist der Pfahlbau dreimal so groß geworden, eine Terrasse ist hinzugekommen, die Lotti nie haben wollte. Ihre Begründung: „Das Finanzamt muss nicht sehen, wie viele Gäste ich habe.“ Das war vielleicht auch besser so: „Damals wurden hier wilde Feste gefeiert“, erinnert sich Thorsten Malorny, Ur-St. Peteraner und Nachbar von Lotti Hagen. Als kleiner Buttje hat er mit seiner Familie 700 Meter Luftlinie vom Pfahlbau entfernt gewohnt und entsprechend viel mitgekriegt. „Neptunstaufen, Eisluschwettbewerbe und andere Veranstaltungen hat Lotti organisiert.“ Die alten Fotos hängen heute wieder an den Wänden im „Lotti am Südstrand“. Von Januar bis April hat Thorsten die „Strandhütte“ nach seinen Vorstellungen umgestaltet. Im Hauptrestaurant haben sechzig Gäste Platz, im

durch eine Schiebetür abtrennbaren „Blauen Salon“ finden Feste und geschlossene Veranstaltungen für bis zu 35 Personen statt. Dort hängt auch das Motto an der Wand: „Dann muss es Lotti sein.“ Thorsten erklärt den Hintergrund: „Willst du Hochzeit feiern, dann muss es Lotti sein, willst du gut essen und einen guten Wein trinken, dann muss es Lotti sein, willst du einfach nur entspannen und Spaß haben, auch dann muss es Lotti sein.“ Damit führt Thorsten die Tradition von Lotti Hagen fort, die als legendäre Gastgeberin in die Geschichte von St. Peter-Ording eingegangen ist. Das



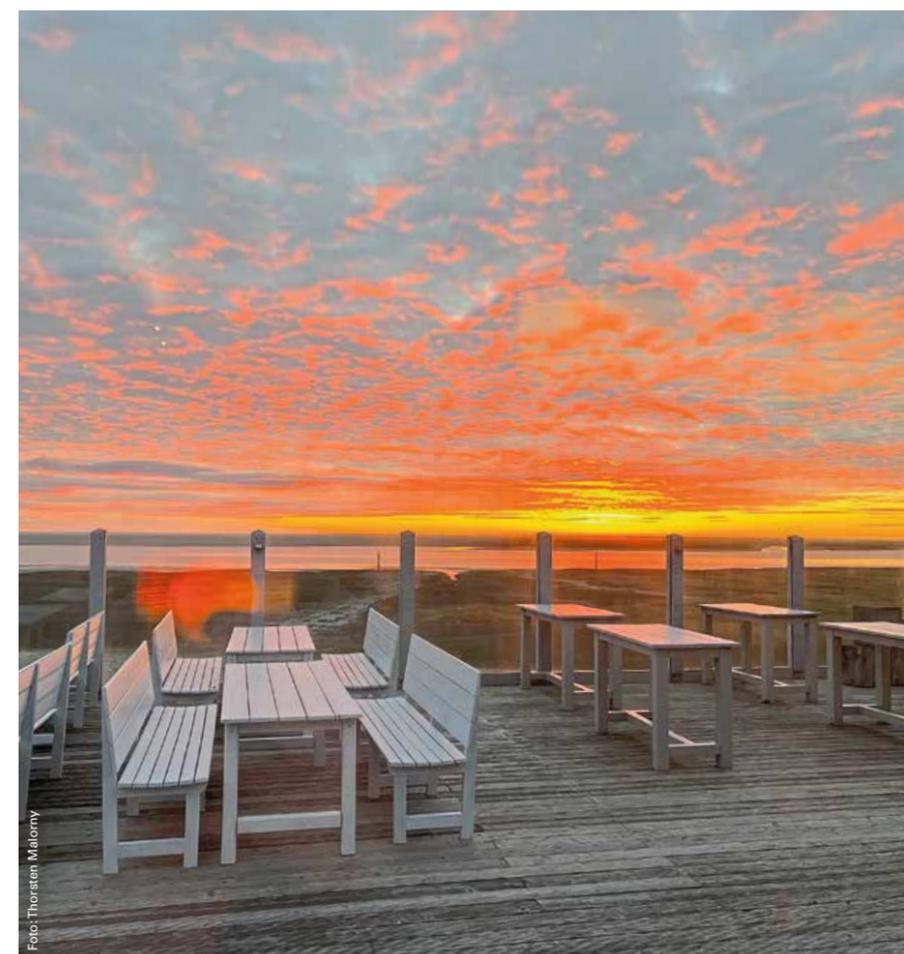
mit der Hochzeit ist übrigens kein Schnack: „Jeden Donnerstag finden hier im Blauen Salon nach Voranmeldung standesamtliche Trauungen statt und im Anschluss kann dann in der gesamten „Lotti“ mit bis zu 100 Personen Hochzeit gefeiert werden“, sagt der Gastronom. Und nach Hause kommt man nach jeder Feier, denn alle halbe Stunde fährt der Ortsbus direkt vom Lottis ab. So lässt sich ungetrübt der Höhepunkt eines jeden „Lotti“-Besuchs genießen: die legendären Sonnenuntergänge, die man auf der riesigen, windgeschützten Terrasse mit Panoramablick, sieben Meter über dem Meer erleben kann – ein echtes Naturerlebnis. Bis zu 120 Frischluftfans finden dort Platz – in der Südwest-Ecke wird Thorsten noch eine Sundowner-Lounge errichten lassen. Im Nordosten sehen wir von der Terrasse aus Rinder grasen. „Das sind die Naturburschen, die uns das Fleisch für unsere Steaks und Burger liefern, Salz-



wiesen-Galloways, Highland-Cattle- und Angusrinder, die nichts als Gras, Wind und Sonne kennen.“ Ein befreundeter Züchter

zieht sie auf und versorgt das „Lotti“ mit Fleisch. Die Speisekarte hat sich gegenüber dem Café Köm etwas verändert: „Wir sind am Meer, also muss natürlich frischer Fisch auf der Speisekarte stehen.“ Auf der Tageskarte (12 bis 16:30 Uhr) finden die Gäste ein deftiges Wattwandererfrühstück, aber auch Lottis legendären Fischeintopf und natürlich das beste Labskaus am Strand. Abends kommen dann die Meerestiere, Naturburschen und Landfrüchte mit einer guten Auswahl von Steaks, Fisch und vegetarischen Gerichten ins Spiel. Ganz besonders zu empfehlen ist der Sonntagsbraten, den die Küche für Familien und Freunde zubereitet. Wer drei Tage vorher seinen traditionellen Braten bestellt, kriegt ihm am folgenden Sonntag mit allem was dazu gehört serviert. Wie sagt es Thorsten: „Wenn es wie bei Mutti sein soll, dann muss es Lotti sein.“ Recht hat der Mann. Der Pommes-Jäger Themba ist jetzt übrigens auf Bratkartoffeln umgestiegen. „Ist ja auch gesünder“, meint sein Herrchen.

Detlef Art



**LOTTI AM SÜDSTRAND**  
Am Südstrand  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon: 04863/4747011  
Online-Reservierung unter:  
[www.lotti-am-suedstrand.de](http://www.lotti-am-suedstrand.de)



Sommer  
im Mund

### Twillings Sommersalat mit Garnelen (für 4 Personen)

**Sesamtoast:**

- 4 Scheiben Toast
- 1 Eiweiß
- 20 g Sesam schwarz
- 20 g Sesam weiß
- 50 g Butter
- Salz

**Mangosalsa:**

- 1 Mango
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch

1 kleine Chilischote

- 1 Paprikaschote rot
- ¼ Salatgurke
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Bianco
- ½ Bio-Limette
- 1 Bund Koriander (frisch)
- Salz, Pfeffer, Zucker

**Avocadocreme:**

- 1 Avocado
- 2 EL Joghurt

1 Zitrone

- Salz, Zucker und Pfeffer

**Salat:**

- 400 g Salatmischung nach Belieben
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Bianco
- Salz, Zucker, Pfeffer

**Garnelen:**

- 8 8/12er oder 16 16/20er

# Schmetterlingseffekt auf Mangosalsa

Es gibt Einheimische und Urlaubende in St. Peter-Ording, die immer noch eine gewisse Scheu haben, in den Restaurants unserer Hotels zu essen. Dabei freut sich jede Hoteldirektion über die externen Gäste und jede Hotelküche serviert die wirklich leckeren Gerichte mit Freuden auch an Kulinarikerinnen und Kulinariker, die nicht im Haus nächtigen. So auch Hoteldirektorin Levke Twilling und ihr Küchenchef Elmar Schumacher aus dem Restaurant „twillings“.

Levke Twilling ist Genießerin mit ganzem Herzen. Deshalb wünschte sie sich lange schon ein eigenes Restaurant für ihr damals noch Garni-Hotel Twilling im Ortsteil Ording – es fehlte vor allen Dingen ein Küchenchef, der das Projekt mit ihr ansah und umsetzte. Den fand sie praktisch in der Sandkiste und durch Zufall: beide kennen sich seit dem achten Lebensjahr. Der gebürtige Nordrhein-Westfale machte von Kindesbeinen an mit seinen Eltern Urlaub im Hotel Twilling, die Familien freundeten sich an, man blieb befreundet. Als Levke Twilling dann herausfand, dass ihr Kinderfreund Küchenchef war, fragte sie ihn, ob er nicht nach Eiderstedt ziehen und das Projekt „twillings“ mit ihr durchziehen wollte. Elmar Schumachers Frau war einverstanden, und so zogen sie mit Sack und Pack 2019 nach St. Peter-Ording. Vier Jahre und eine Pandemie später hat sich das „twillings“ als kulinarischer



Hotspot etabliert und Elmar Schumacher hat mit Thomas Hirschfeld einen zweiten Koch als Unterstützung bekommen. „Wir kochen von bodenständiger deutscher Küche bis international, gern mit asiatischem Einschlag. Ich nehme aber auch gern Einflüsse aus der klassisch französischen Küche mit auf“, beschreibt Elmar Schumacher seine Küche. Die Karte wechselt alle vier bis sechs Wochen. „Da versuchen wir, alles zu integrieren, was saisonal auf dem Markt ist.“ Elmar Schumacher und Thomas Hirschfeld experimentieren gern im Vorfeld und holen sich ihre Inspirationen aus ihrer umfangreichen Kocherfahrung, lassen sich aber auch gern von internationalen Kolleginnen und Kollegen beeinflussen. Die Stimmung im Team ist genauso gut, wie die Abstimmung der Geschmacksrichtungen auf der Karte. „twillings und ich, das passt wie A...

auf Eimer“, sagt Thomas Hirschfeld begeistert. Levke Twilling hat ein Händchen für gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. – so wie Elmar Schumacher für die Komponenten seiner Gerichte. Das wird auch beim leichten Sommersalat mit köstlichen Schmetterlings-Garnelen mit Mangosalsa, Avocadocreme auf gemischtem Salat deutlich, den er uns heute serviert. Den Schmetterlings-Effekt erreicht Elmar Schumacher, indem er die gepulverten Garnelen vom Rücken her zur Hälfte aufschneidet. Süße, Schärfe, Säure, Knusper und Schlonz, alle Elemente sind perfekt komponiert. Allein der Crunch des Sesamtoasts ist einen Besuch auf der herrlichen Außerterrasse des „twillings“ wert.

Detlef Art



**RESTAURANT TWILLINGS**

Strandweg 10  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon: 04863/96630  
www.twilling-spo.de

**Öffnungszeiten:**

Do–Mo: 17:30–20:30  
Fr–So: Bistro-Küche 13:30–17:00  
Abend-Küche 17:30–20:30

## Und so geht's:

**Sesamtoast:** Toastscheiben entrinden, in Frischhaltefolie einschlagen und plattieren( am besten mit einem Topfboden), auswickeln. Eiweiß mit einem Pinsel etwas aufschlagen, die Toastscheiben damit bestreichen und in der Sesammischung wälzen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Toastscheiben in die noch nicht zu heiße Butter geben. Von beiden Seiten bräunen, dabei immer wieder mit dem Pfannenwender plattieren. Die fertigen Sesamtoasts aus der Pfanne nehmen mit einem Küchentuch entfetten und in Streifen schneiden.

**Mangosalsa:** Mango und Gurke schälen und entkernen und dann wie Paprika und Schalotte in feine Würfel schneiden, Chilischote entkernen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Balsamico anmachen, Knoblauchzehe und Limettenschale abreiben und dazugeben, Koriander feingehackt untermischen und mit Salz, Zucker und Pfeffer nach Belieben würzen.

**Avocadocreme:** Avocado mit der Gabel zerdrücken oder mit den Stabmixer grob zerkleinern, Zitrone ausdrücken und etwas Saft zur Avocado geben (schützt vor Bräunung). Joghurt dazugeben, gut vermischen und etwas durchziehen lassen.

**Salat:** Aus Olivenöl und Balsamico ein Dressing mischen, mit Gewürzen abschmecken und mit der Salatmischung gut anmachen.

**Garnelen:** Garnelen pulen oder ohne Schale kaufen. Im Rücken zur Hälfte einschneiden und in der heißen Pfanne in Olivenöl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Jup's  
Friesencafé

alle  
Torten  
gluten-  
frei

Echt friesisch – echt lecker sind die traditionellen Kaffeespezialitäten, köstlichen Torten, der täglich offenen Kuchen und auch sonst alles aus Jup's Friesencafé. Donnerstag bis Dienstag – 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Kölfhamm 6 | 25826 Sankt Peter-Ording | Telefon 0 48 63 / 995-41 | info@koelfhamm.de | www.koelfhamm.de



# Ein Strohalm für den Weltfrieden



Foto: Mike Scharöder, LKN, SH

Viele kennen sicherlich das Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum in Tönning. Einige haben oben vermutlich auch schon einen Kaffee oder ein paar Kartoffelstäbchen in der lichtdurchfluteten Cafeteria im ersten Stock genossen, nachdem sie sich unten in der Ausstellung mit viel Wissenswertem über Flora und Fauna des Wattenmeeres auseinandergesetzt haben. Doch kennt jemand von Ihnen Michael Ploog? Er ist der Mann, der das Multimar-Bistro mit etwa 140 Innen- und 100 Außenplätzen leitet – und obendrein Nationalpark-Partner ist.

Moin, lieber Herr Ploog, erzählen Sie uns doch bitte einmal, seit wann Sie dabei sind und was Sie bewogen hat, Nationalpark-Partner zu werden?

**Michael Ploog** Das Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum existiert seit 1999, und ich habe das Restaurant am 1. Januar 2010 zusammen mit meiner Frau übernommen. Seither bin ich auch Partner. Nun, meine Motivation ist ganz leicht zu erklären: Ich identifiziere mich mit den Zielen des Nationalparks, mit der Natur, der Region.

Und wie unterstützten Sie die Ziele des Nationalparks Wattenmeer konkret?

**Michael Ploog** Einerseits versuche ich, mit den Leuten ins Gespräch zu kommen, ihnen beizubringen, sich selbst in ihrem Handeln zu hinterfragen, was sie wo ändern können. Das tue ich für mich auch ständig. Und andererseits setze ich bestimmte Dinge ganz konkret im Restaurantbetrieb um, was beispielsweise das

Angebot der Speisen und deren Beschaffung angeht.



Foto: Andrea Keil

Ja, und worauf achten Sie da?

**Michael Ploog** Bei mir hat es zum Beispiel noch nie kleine Verpackungen gegeben. Ketchup und Mayonnaise werden lose verkauft, Flaschen sind selbstverständlich Mehrweg. Und wenn möglich, suche ich regionale Hersteller. Die Deichlimo wird beispielsweise in Husum abgefüllt und die Bionade ist einfach ein starkes nachhaltiges Produkt, weil die Produzierenden eigene Streuobstwiesen haben und selber Zucker anbauen.

Und die Nahrungsmittel, die Sie anbieten, wo kommen die her?

**Michael Ploog** Also, wir sind kein Restaurant deluxe mit 5-Gänge-Menüs, sondern verstehen uns als eine gute Ausflugs- und Unterhaltungsgastronomie. Wenn die Familien nach mehreren Stunden Ausstellung mit ihren Kindern zu uns kommen, dann sind die Kleinen auch mal quäbig oder mauelig. Und was meinen Sie, wie dann ein Strohalm – natürlich aus Pflanzenfaser

und voll verrottbar – den Weltfrieden retten kann?

Okay. Und wir trinken ja auch gerade einen sehr leckeren Bio-Capuccino aus Fairtrade-Handel.

**Michael Ploog** Ja, genau. Und die Fischprodukte kommen von KFT aus Tönning, die Panade für den Backfisch wurde in Bremerhaven extra für uns produziert und die Kartoffeln stammen von Hölk bei Reinsbüttel. Die Nudeln sind Bio und mit veganer Sauce. Sie sehen, ich suche ständig nach Möglichkeiten, nachhaltig im Sinne von Bio und regional zu wirtschaften. Nur bei der Currywurst lässt sich das noch nicht verwirklichen. Bio-Fleisch ist einfach zu teuer.

Sie meinten vorhin, dass Sie mit den Leuten auch im Gespräch bleiben. Aber sind Sie nicht eher im Hintergrund tätig?

**Michael Ploog** Nichtsdestotrotz bekomme ich sehr viel mit aus dem aktuellen Geschehen. Hier im Haus finden ja auch hochkarätige Tagungen und Veranstaltungen statt, mit Umweltverbänden, Biologen und anderen Wissenschaftlerinnen, wo wir übrigens das Catering übernehmen. Und die Umweltminister oder Ministerpräsidenten tauchen auch regelmäßig bei uns auf. Da schwappen schon mal ein paar Informationen rüber. Und klar spreche ich mit meinen Gästen. Das ist zum Beispiel beim Krabbenpulen im Tönninger Packhaus gut möglich. Da zeigen wir den Leuten,



Foto: Andrea Keil

wie das geht, jeder belegt sein Brötchen, man plaudert.

Dann wäre ja alles ganz einfach. Aber wo sehen Sie noch Handlungsbedarfe? Was hat sich in den letzten Jahren verändert – als gebürtiger Gardinger sehen Sie ja die Veränderungen.

**Michael Ploog** Hm, wir stehen an einem Scheitelpunkt, glaube ich. Es kommen immer mehr Menschen nach Eiderstedt, weil es hier so schön ist. Die Saison wird immer länger. Aber die Mieten für die Einheimischen werden teurer bis unerschwinglich. Und im Sommer ist das Parken an einigen Stellen fast unmöglich.

Wie könnte die Nationalpark-Verwaltung unterstützend wirken?

**Michael Ploog** Möglichst viel die Leute einbinden, nah am Menschen sein, Wattwanderungen anbieten, damit die Menschen das Watt selber erleben und auch verstehen. Vermitteln, was geht und was nicht geht: Hunde anleinen sind eine Pflicht. Eigentlich tun sie das ja schon alles.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft und den Nationalpark Wattenmeer?

**Michael Ploog** Dass wir Menschen achtsam mit ihm umgehen.

Und von den Menschen, die Eiderstedt besuchen?

**Michael Ploog** Dass sie sich selbst hinterfragen. Dass sie prüfen, was sie ändern können. Klei-

nigkeiten, wie Bus fahren zum Beispiel oder mit dem Zug anreisen statt Auto. Wir haben hier auf Eiderstedt tolle Angebote und eine gute Infrastruktur, was den Nahverkehr angeht. Außerdem ein rücksichtsvolleres Verhalten. Viele denken nur „Ich, ich, ich.“ Dabei geht es um uns alle. Sich selbst mal zurücknehmen, wäre ein wertvoller Schritt.

Lieber Herr Ploog, das können wir gut nachvollziehen. Und bedanken uns herzlich für das Gespräch und den leckeren Kaffee. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen nur noch freundliche und aufmerksame Gäste – hier und auf Eiderstedt insgesamt!

Andrea Keil

**MULTIMAR-RESTAURANT  
IM MULTIMAR WATTFORUM**  
Am Robbenberg 1  
25852 Tönning  
Telefon 04861/9620-85

## URLAUBSSERVICE EIDERSTEDT

Vermietung von Ferienunterkünften  
St. Peter-Ording & Umland

Tel. 04862-1041206

[www.urlaubsservice-eiderstedt.de](http://www.urlaubsservice-eiderstedt.de)

Martin Grebasch • Süderstr. 56 • 25836 Garding • [info@urlaubsservice-eiderstedt.de](mailto:info@urlaubsservice-eiderstedt.de)

Süß,  
köstlich  
und vegan



## Apfel-Haferkuchen

### Teig

- 150 g Mehl
- 150 g Haferflocken
- 100 g Zucker
- 2 EL Agavendicksaft
- 150 g Öl
- 2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure

### Füllung

- 4 Äpfel
- 250 g Apfelmus
- 150 g Sojamilch (Sojadrink) oder anderer Pflanzendrink
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz

## Zubereitung:

Die trockenen Teigzutaten vermischen. Die anderen Zutaten dazugeben und verrühren, bis sich ein gleichmäßiger Streuselteig gebildet hat. Zwei Drittel des Teiges in eine gefettete 26er Springform füllen und als Boden fest andrücken, dabei etwas am Rand hochziehen. Die Äpfel schälen und klein schneiden. Die klein geschnitten Äpfel mit den übrigen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Nun die Apfelfüllung auf den Teigboden geben und gleichmäßig verteilen. Den restlichen Teig als Streusel über die Äpfel streuen und den Kuchen ca. 40–50 Min. bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen

# Nur Dinkelmehl und aus die Maus

Das Restaurant Deichkind im Hotel StrandGut Resort ist über die Grenzen Eiderstedts bekannt für seine ungewöhnliche Küche. Das Team um Küchenchef Markus Friederici kocht fast ausschließlich mit regionalen Produkten meist vegetarisch und vegan – tierische Produkte werden auf der Karte gesondert gekennzeichnet. Auch im Cafébetrieb geht die Bäckerin Inke ganz eigene Wege.

Wer seinen Kuchen noch nach dem Rezept aus dem Kinderlied „Backe, backe Kuchen“ herstellt, der wird im Restaurant des Hotels StrandGut Resort ganz neue Welten entdecken. Das Wichtigste zuerst: Im Deichkind ist Weizenmehl tabu. „Jeder Kuchen und jeder Keks der hier gebacken wird, besteht aus reinem Dinkelmehl“, sagt Küchenchef Markus Friederici. Den Grund liefert er gleich nach: „Die Zahl der Gäste mit Gluten-Unverträglichkeiten steigt ständig an und Produkte aus Dinkelmehl sind einfach bekömmlicher. Außerdem muss unser Team nicht ständig Gästefragen nach Weizenmehl beantworten – nur Dinkelmehl und aus die Maus!“ Auch Roggenmehl verarbeitet Bäckerin Inke in ihrer Backstube – oder Haferflocken, wie im köstlichen Apfelkuchen, den sie für uns gebacken hat. An harten Tagen backt sie bis zu 20 Kuchen und jede Menge Kekse – nicht nur für das Res-



taurant sondern auch für die zahlreichen Gäste der vielen Tagungen im StrandGut Resort. „Alles wird von uns selbst hergestellt, sogar das Knäckebrot“, darauf legt Markus Friederici größten Wert. Die veganen Haferkekse zum veganen Latte Macchiato sind ganz selbstverständlich im Deichkind, denn auch auf tierische Produkte verzichtet die Bäckerei im Deichkind weitestgehend. So finden die Genießerinnen und Genießer zwar in der Friesentorte, im Käsekuchen oder dem Pflaumenkuchen immer noch Eier und Sahne, nicht aber in den veganen Backwaren oder in den Gerichten im Restaurant. „Wir kochen komplett ohne Butter, Sahne und Milch, die einzigen tierischen Komponenten auf der Karte sind das Steak, das Schnitzel, das Fischfilet oder mal ein Parmesankäse.“ Alle herkömmlichen Zutaten, werden durch vegane oder vegetarische Produkte ersetzt, und das

schmeckt ganz hervorragend. Markus Friederici ist dabei kein Weltverbesserer oder will Menschen bekehren. Er möchte einfach, dass alle Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten seine Gerichte und Backwaren genießen können: „Ich kann im Deichkind alles essen, wie geil ist das denn!“ Das gilt auch und ganz besonders für den veganen Apfel-Haferkuchen. Damit Imke das Rezept herausgibt, hat Markus lange betteln müssen. Hier ist es!

Detlef Art



### RESTAURANT DEICHKIND IM STRANDGUT RESORT

Am Kurbad 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon: 0 48 63/99990  
[www.strandgut-resort.de/  
restaurant-deichkind](http://www.strandgut-resort.de/restaurant-deichkind)

### SOS for LOVE Paar Workshop

am Wochenende (Freitag – Sonntag)

Individuelles Wochenend Programm:  
Zeit für euch beide und für eure Themen.  
Weil eure Liebe wichtig ist.

„Lebe Dein Leben wie ein Spaziergang am Meer.  
Leicht, glücklich und mit dem Blick nach vorne“

- Unbekannt -

WEITERE INFOS  
UND  
TERMINABSPRACHE

[praxis@birtheroehrs.de](mailto:praxis@birtheroehrs.de)  
oder 0172 | 8270607  
[www.birtheroehrs.de](http://www.birtheroehrs.de)

CHANGE  
CHANGE

-con-ta-

WÄSCHE,  
DIE SITZT.  
Auch BHs in großen  
Größen verfügbar.

5% RABATT  
AUF CONTA WÄSCHE

Gutscheincode: **WÄSCHE5**

Einlösbar in unserem Onlineshop und im  
Herstellerverkauf in St. Peter-Ording.  
REDUZIERTER WARE AUSGESCHLOSSEN.

SEIT 1920

fertigen wir mit schwäbischer Sorgfalt und dem höchsten Anspruch  
an Material und Verarbeitung Textilien, die die Haut berühren.

-CON-TA-  
HERSTELLERVERKAUF  
Nordergeest 4  
25826 St. Peter-Ording  
T 0 48 63 47 68 66

ÖFFNUNGSZEITEN  
MO - FR 10 - 18 Uhr  
SAMSTAG 10 - 16 Uhr  
OSTERN BIS ENDE OKTOBER:  
SONNTAG 11 - 17 Uhr

DIREKT VOM  
HERSTELLER!



WWW.CONTA-SHOP.DE

Nationalpark Wattenmeer

# Fähenhaushalt im Fischotterland



Das neue  
Fischotter  
Gelände

Fischotter kennen die meisten Menschen nur aus Naturfilmen über unberührte Flusslandschaften in Kanada oder Kamtschatka. Aber auch bei uns gibt es mittlerweile wieder die flinken, agilen Wassermarder, nachdem sie fast ausgerottet waren. Normale Spaziergänger bekommen die scheuen Tiere fast nie zu sehen – es sei denn, sie besuchen das nagelneue Fischotter-Freigelände im Multimar Wattforum.

Die Fischotter müssen sich erst einmal an Rummel und Lärm gewöhnen. Daher war die Einweihung ihres neuen Lebensraums am 9. Juni mit viel Presse und Prominenz sicherlich kein sonderlich entspannter Tag für die drei Weibchen der Gattung *Lutra lutra*. Aber dem Ottergott sei Dank ist das Gelände mit 2.000 Quadratmetern groß genug und es gibt zahlreiche Baumhöhlen und andere Verstecke in die sich die drei zurückziehen konnten. Einen Tag später, am 10. Juni, wurden Freigelände und auch der in die Natur integrierte Neubau mit Grasdach, in dem sich die Schlafplätze der drei Fischotter befinden, für das normale Publikum geöffnet. Dort können die Otter-Fans den Tieren durch ein Glasfenster im Ottergebäude sogar beim Ruhen und Schlafen zuschauen. Was jetzt so schön anzuschauen ist, hat lange gedauert: „Wir haben insgesamt sieben Jahre an dem Projekt gear-

beitet, von der ersten Idee über die Förderanträge bis zur Fertigstellung“, sagt Projektleiterin Marén Bökamp-Hamkens. „Fast drei Jahre haben wir an der Anlage gebaut und können jetzt endlich das Ergebnis genießen“, freut sich die Biologin. Und das neue Fischotterland ist ein Hochgenuss für Mensch und Tier: Die eurasischen Fischotter leben in einer riesigen, naturnah gestalteten Anlage mit einem begrünten Flusslauf, zwei Otterbecken, einem Teich und viel Platz zum Leben, Spielen, Schlafen und was *Lutra lutra* sonst noch gern macht. Die Menschen können ihnen dabei zusehen, ohne ihnen zu nahe zu kommen. „Wir haben bewusst nur drei Tiere eingesetzt, damit sie sich im Gelände ganz natürlich bewegen und sich auch verstecken können.“ Die Verantwortlichen haben eine Art halbes Amphitheater in Dünenform gebaut, auf denen die Menschen die Tiere beobachten

können, wenn sie zu den Fütterungszeiten mehrmals am Tag herauskommen. Eine Ausguck-Brücke ragt in das Freigelände hinein, so kommt man den possierlichen Tieren noch näher. Unter der Brücke führt ein Tunnel mit einem extra angelegten Otterstiege (Berme), den die Tiere benutzen, um trockenen Fußes den Tunnel zu durchqueren. „Diese Otterstiege legen Naturschützer im Freiland genau so an, um den Fischottern das Überqueren von Straßen zu ersparen“, erklärt Marén Bökamp-Hamkens. Denn Verkehrsunfälle mit Autos sind nach wie vor die Todesursache Nummer eins der ganz natürlich wieder eingewanderten Marder, die sich immer weiter in der Nationalparkregion verbreiten. „Otter sind Wandertiere, die schon seit fünf Millionen Jahren bei uns leben und früher sogar die Halligen besiedelt hatten, bevor der Mensch sie fast ausgerottet hat“, verrät die Projektleiterin.



„Auch im Nationalpark Wattenmeer sind sie wieder angekommen. Neulich hat ein Kollege einen wilden Fischotter auf Sylt gefilmt.“ Seit den achtziger Jahren geht es dank strengem Otterschutz wieder aufwärts mit der wilden Otterpopulation. Unsere drei Protagonisten, eine Fähe mit ihren beiden Jungtieren, sind allerdings keine Wildfänge, sondern stammen aus der Zucht des Otterzentrums Hankenbüttel in Niedersachsen, das auch beratend die Planung und Umsetzung der Anlage in Tönning betreut. Das Ottergelände soll ein reiner Fähenhaushalt bleiben, weil das Multimar Wattforum weder einen Zuchtauftrag hat, noch Forschung betreiben will, son-



Foto: Detlef Art



Foto: Detlef Art

dern ausschließlich informieren und weiterbilden möchte. Eine Ausstellung mit Exponat-Inseln auf dem Außengelände zwischen Multimar und Eider zeigen das Leben der Fischotter und die tierische Vielfalt der Nationalpark-Region: „Es geht uns darum, die Biodiversität im Nationalpark Wattenmeer zu zeigen, die wir erhalten müssen, denn der Rückgang der Arten hat auch negative Auswirkungen auf uns Menschen“, mahnt Marén Bökamp-Hamkens. Die Inseln sind interaktiv gestaltet, die Besuchenden raten Arten, können sich als Fischotter fotografieren lassen und sie im Ottergebäude beim Tauchen und Ruhen

beobachten. So will die Ausstellung die wichtigen Themen rund um die fragile Lebenswelt der Fischotter vermitteln – und dabei helfen die drei Mädels im Fischotterland kräftig mit.

Detlef Art

**NATIONALPARK-ZENTRUM  
MULTIMAR WATTFORUM**  
Dithmarscher Straße 6a  
25832 Tönning  
Telefon: 0 48 61/9 62 00  
www.multimar-wattforum.de

**Die Otter kommen!**

Ab Sommer 2023 in Tönning



multimar-wattforum.de

Entdecke unsere neue Fischotter-Ausstellung und erlebe die ganze Faszination des Wattenmeeres auf über 4.000 m². Draußen und drinnen – 364 Tage im Jahr. **Entdecke eine ganze Welt.**

Nationalpark-Zentrum  
**Multimar**  
WATTFORUM

Nationalpark  
Wattenmeer  
SCHLESWIG-HOLSTEIN



# Sommer-Genuss in Rosé

„Neues Jahr, neues Glück, neuer Wein“, sagt Anna von Sankt Peter Prost. Die Weinliebhaber aus der Bövergeest haben für diesen Sommer gleich mehrere erfreuliche Neuigkeiten: „Seit kurzem gibt es unsere vierte Special Edition, Sankt Peter Prost Rosé“, verkündet Bärbel nicht ganz ohne Stolz. Zusammen mit dem österreichischen Winzer Johannes Trapl ist eine leichte, lässige und super-erfrischende Rosé-Cuvée entstanden. „Wir haben Johannes letztes Jahr auf unserer Weinreise quer durch Österreich kennengelernt. Die Stilistik und die Trinkigkeit seiner Demeter-zertifizierten Weine haben uns direkt begeistert – da lag es geradezu auf der Hand, direkt gemeinsam was zu machen“, freut sich Matthias, der selbst aus Österreich kommt.



Foto: Detlef Art

Frankreich, Italien, Spanien, Portugal und Südafrika gibt es eine erlesene Auswahl.

Über 350 Weine mit Schwerpunkt Deutschland und Österreich führt Sankt Peter Prost mittlerweile im Sortiment – aber auch aus

Zu Pfingsten haben die drei Prostler Anna, Bärbel und Matthias Verstärkung bekom-

men: Mit Emanuel bereichert ein gelernter Winzer das Team. Das macht Sinn, denn an Ideen mangelt es den Unternehmern nicht. Neben den sehr gefragten Tastings gibt es zukünftig am Freitag abends auch Vinothek-Betrieb. Zu den tollen Weinen von Sankt Peter Prost gibt's Brotzeit mit kulinarischen Spezialitäten aus Tirol und Eiderstedt.

Detlef Art

**SANKT PETER PROST  
WEINGARAGE**  
Bövergeest 88  
25826 Sankt Peter-Ording/Dorf  
Telefon: 0 48 63/7 00 98 70  
www.sanktpeterprost.com  
Aktuelle Öffnungszeiten findest Du auf der Website und bei Google Maps

Aktuelle Tasting-Termine inklusive Buchungsmöglichkeit findest Du auf der Website.

**twillings**  
BISTRO | CAFÉ | RESTAURANT

Genießen Sie unkomplizierte Gastlichkeit, persönlichen Service und eine ausgezeichnete Küche. Unsere wechselnde Karte mit neuen und kreativen Gerichten ist immer wieder einen Besuch wert.





Willkommen in unserem Restaurant.  
Wir freuen uns auf Sie!

Strandweg 10 | 25826 St. Peter-Ording | Tel. (04863) 96 63 0 | www.twilling-spo.de





# Kollektiv mit Treffpunkt

Ein blauer Tresen, halbe Bierfässer aus Metall an der Decke, dunkle urige Holzwände, gemütliche Lounge-Plätze und ein großes Graffiti an der Wand. So sieht sie aus die neue Kneipe in St. Peter-Ording. „Vor einigen Monaten schloss ‚Zum Treffpunkt‘, damals die letzte echte Kneipe von SPO“, sagt Diana-Nadine Brammann. „Wir machen sie jetzt aufgehübscht wieder auf.“ Wir – das ist das Nordsee Kollektiv.



Foto: Britta Hamann

Der Gastro-Branche fehlen Mitarbeiter. Auch im Norden sucht man händeringend nach Fachkräften für Hotels, Restaurants oder Cafés. Gastronomen in St. Peter-Ording gehen bei der Mitarbeitersuche aber schon seit 3 Jahren ungewöhnliche Wege. Sie gründeten das Nordsee Kollektiv: Dem Personal der beteiligten Betriebe werden besondere Vergünstigungen geboten. So kann man im Crew-House ein Zimmer mieten, gemütliches WG-Feeling inklusive. Dazu kommt das Power House, ein kosten-

loses Fitnessstudio für Mitarbeiter. Außerdem gibt es „coole Benefits“, wie etwa 30 Prozent Rabatt in den Nordsee-Kollektiv-Restaurants.

Nun hat das Kollektiv erneut zugeschlagen. „Wir haben die Kneipe saniert und im Juni eröffnet“, sagt Diana-Nadine Brammann.

Alte Elemente wurden mit moderne gemixt, um eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen. Popcorn-Maschine, Gamingroom, großer Bildschirm vereinigen sich hier mit Holzverkleidung, Jukebox, Stammtisch und Außenterrasse zu einem stylischen Treffpunkt. Die Kneipe ist nicht nur dem Gastro-Personal vorbehalten. „Jeder kann auf ein Bier vorbeikommen“, sagt Brammann. „So lernen sich Mitarbeiter, Einheimische und Urlaubsgäste mal anders kennen.“ Einziger Unterschied: die Nordsee-Kollektiv-Mitarbeiter zahlen weniger für ihre Drinks. Der Name der alten Kneipe in der Badallee 38 hat sich übrigens nicht verändert. „Treffpunkt, was passt denn besser?“, sagt die Geschäftsführerin.

Britta Hamann

Öffnungszeiten: täglich ab 16 Uhr

## Erleben Sie Thalasso hautnah!

Seit mehr als 85 Jahren steht BIOMARIS für „Gesundheit & Schönheit aus dem Meer“.

Holen Sie sich mit BIOMARIS exklusive Thalasso-Kosmetik nach Hause und genießen Sie das gute Gefühl rundum versorgter Haut.

### Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BIOMARIS Shop St. Peter-Ording bei der Dünen-Therme Maleens Knoll 2



BIOMARIS GmbH & Co. KG | Parallelweg 14 | 28219 Bremen



### Gutschein

# 10% Rabatt

Bei Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie ab einem Einkaufswert von 25 € **10% Rabatt** auf alles\* im BIOMARIS Shop St. Peter-Ording.

www.biomaris.com

\* Gültig bis 31.03.2024. Getränke und aktuelle Angebote ausgenommen. Nicht kombinierbar mit weiteren Aktionen.



# von Ticket teilen

# nach verweilen

## Das Schleswig-Holstein-Ticket: für Ausflüge ans Meer oder in die Region.

[bahn.de/regio-sh](https://bahn.de/regio-sh)

Gültig montags bis freitags ab 9 Uhr bis 3 Uhr des Folgetages; samstags, sonntags und an Feiertagen schon ab 0 Uhr. Gilt nur in Zügen des Nahverkehrs (RE/RB) einschließlich S- und U-Bahn.

# Sandhäufchen, Sandwürstchen und

# Löcherchen



Foto: Andrea Keil

Durchs  
Watt  
stapfen

Auf ihrer Website bietet die Nationalpark-Wattführerin & staatlich geprüfte Wattführerin Sesle Jacobs Führungen durchs Watt an, auch auf Plattdeutsch oder Friesisch. Ich wähle normal Deutsch, denn nur das kann ich verstehen. Am Pfahlbau-Restaurant LOTTI am Südstrand treffen wir sie an, strahlend frisch, im gelben Nerz und mit roten Gummistiefeln – ihrem Markenzeichen? – so wie auf ihrer Website zu sehen.

Doch bevor es losgeht, sammelt sie an diesem Frühlingstag erst einmal ihre heute eher kleine Gruppe ein, klärt, ob das Du mit allen, und die dokumentierende Anwesenheit der Redakteurin, in Ordnung seien, und hebt dann mühelos an zu erzählen. Zunächst mit einigen Hintergrundinfos zur Historie und Ausdehnung des Nationalparks Wattenmeer, der circa eine Länge von 450 Kilometern hat – von Dänemark bis zu den Niederlanden oder umgekehrt. Der überhaupt erste Nationalpark war der Yellowstone-Nationalpark in den USA, der vor etwa 250 Jahren im Zeitalter der zunehmenden Industrialisierung, der damit einhergehenden Verschönerung und des verstärkten Tourismus auf Initiative eines Gelehrten plus Gefolge einen Riegel vor die Natur schob, um sie zu schützen. Die Maxime, „die Natur Natur sein zu lassen“ gilt seit jeher und darüber hinaus. Denn

weltweit gibt es heute über 3900 Nationalparks. Dort hat die Natur Vorfahrt und der Mensch teilweise nichts zu suchen. Hier am Südstrand von St. Peter-Ording ist es etwas Besonderes, in der sogenannten Zone 2 darf der Mensch sein und soll oder kann von und mit der Natur lernen. Da fragt uns Sesle unvermittelt, wann die Dinosaurier gelebt hätten – Kinder wüssten das immer wie aus der Pistole geschossen. Doch davon sind heute keine da. Wir rätseln etwas verlegen herum. Die korrekte Antwort lautet: vor 60 bis 64 Millionen Jahren. Im Vergleich dazu ist das Entstehen der Wattenmeerlandschaft hier Peanuts. Die letzte Eiszeit vor etwa 120.000 Jahren und das Abtauen der Gletscher in der sogenannten Wärmezeit bis heute sind Grund dafür, dass der Ärmelkanal durchbrochen oder besser gesagt überschwemmt wurde. Und „schwupps!“ sei das Wattenmeer gewach-

sen, „beziehungsweise andersherum“, korrigiert Sesle sich „eigentlich ist es abgesoffen.“ Dann reicht sie eine alte Karte aus dem 17. Jahrhundert herum, darauf zu sehen einige vor der Halbinsel Eiderstedt vorgelagerte Inseln und Halligen, die es heute zum Teil nicht mehr gibt. Alles ist im Wandel beziehungsweise verändert sich stetig. Wir sprechen über die schweren Nöte der Menschen, dem Meer fruchtbares Marschenland mithilfe des Deichbaus abzurufen,



Foto: Andrea Keil

die schweren Sturmfluten der vergangenen Jahrhunderte, die vieles niederrissen, über die Siedlungsströme der Friesen und welche Veränderungen der Klimawandel für heutige Generationen mit sich bringt, weil das Wasser stetig steigt.

Dann stapfen wir endlich los ... auf Straßenschuhen. Eigentlich weiß das jedes Kind, dass das nicht geht. Doch meine Gummistiefel haben ein Loch und für barfuß ist es zu kalt. Als ich um mich blicke, sehe ich, dass die anderen auch nicht viel besser beschuht sind. Also, es muss gehen! Nicht türkis-blau ist das Wasser in den Prielien hier, sondern schlickig-grau – „Endstation des Wasserkreislaufs“, sagt Sesle, „die Sedimente und der Schlick liegen wie abgelagerte Schichten eines Blätterteigs vor uns, die die einzelnen Sturmfluten mit sich gebracht haben. Während wir weiter ins Watt watscheln, redet Sesle mit großer Leichtigkeit, erzählt uns über die Salzwiesen und die besondere Fähigkeit zur Adaption der hier lebenden Sand-Schlick-Pflanzen wie der Keilmelde und dem Queller. Über den Salzgehalt des Nordseewassers von 3,5 Prozent – Sesle hält ein Glas mit Salz hoch – und das generierte Meersalz, das theoretisch perfekt sei, um Nudeln in etwa acht Liter Wasser zu kochen. Und wir entdecken mit ihr die Tierwelt. Als erstes gabeln wir eine Wattschnecke auf und stellen die Augen scharf. Sie ist miniklein, vier bis sechs Millimeter nur, inklusive Häuschen.



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Dafür, dass sie so klein ist, ist sie sehr mobil. Denn sie hat eine bestimmte Technik entwickelt, mit den Wellen zu surfen: bis zu vier Stundenkilometer ist sie schnell! Dann holt Sesle einen gummibandartigen Kotpilzenwurm aus dem Watt: „Er hängt kopfüber im Watt unter unseren Füßen“, sagt sie. In dieser Art geht es weiter. Wir finden den Laich vom gefleckten Blattwurm – glibberig wie Wackelpudding – Herzmuscheln, mit Siphon und Grabfuß und Sandklaffmuscheln. Wir sprechen über den reich gedeckten Tisch für die vielen Vögel, die hier zwei Mal im Jahr durchziehen, über Miesmuscheln und invasive Arten wie die pazifische Auster und Überfischung. Egal, was gefragt oder welches Thema angeschnitten wird, Sesle weiß Bescheid. Vorsichtig wackeln wir hinter ihr her – oder sollte man besser sagen schlittern? – denn das Watt klebt mittlerweile zentimeterdick an den Schuhen, macht sie schwer und schlingergig, so dass wir aufpassen müssen, nicht auszuruftreten. Eine Mutige zieht die Schuhe aus und trägt sie fortan in der Hand, auch wenn heute ein eiskalter Wind weht. Sesle immer hurtig voran, die Friesin will uns alles zeigen von ihrem Schatz, dem Watt. Wir finden ausgespiene Muschelsplitter – vermutlich von Möwen, die Muscheln im Ganzen herunterschlingen – und Überreste von Krebsen, die ihre Schalen sechs- bis achtmal im Jahr ausziehen. Es gibt noch so viel mehr zu erzählen: Über Schwertmuscheln und Strandschnecken

mit Schließmechanismus und wie sie die Hornklappe als Schlüsslein vor die Türe schieben und schließen kann. Und last but not least den Wattwurm, ein grundsympathisches Tier. All die Häufchen, Löcherchen und Sandwürstchen, die wir auf der Oberfläche sehen können, stammen von ihm. „Es ist sehr charmant, wie er den Sand runtersaugt, filtert und gereinigt wieder abgibt.“ Wir hören von Sesle, wie er sich fortpflanzt, doch das sei an dieser Stelle nicht verraten. Als wir die letzten Meter zurückgestellt sind auf unseren Matschlatschen, bilden wir einen kleinen Abschlusskreis in untergehender Sonne. Sesle malt noch schnell Mond, Sonne und Erde in den Strandsand, um uns die Tidenbildung mit Ebbe und Flut zu veranschaulichen. Und warnt uns, immer, immer, immer! den Gezeitenkalender im Blick zu haben. Dann entschlacken wir unsere Schuhe, verabschieden uns herzlich von der Friesin und dem einzigartigen Watt. Und haben gelernt, dass es klüger ist, lochfreie Gummistiefel anzuziehen oder barfuß zu gehen!

Andrea Keil

## DIE WATTFRIESIN

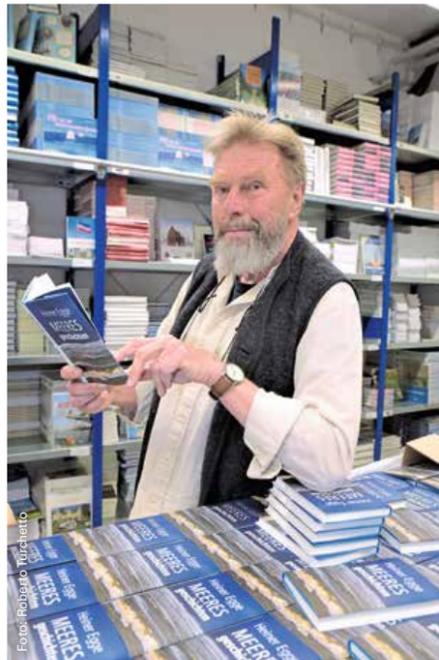
Sesle Jacobs  
Telefon 04841/669900 oder  
01 51/21 006049  
[www.wattfriesin.de](http://www.wattfriesin.de)

# Elementare Gefühle und Naturgewalten

## Heiner Egge stellt sein neues Buch Meeresgeschichten vor

Der Schriftsteller und Dithmarscher Kulturpreisträger Heiner Egge hat seinen neuen Roman vorgelegt. Mit „Meeresgeschichten“ nimmt der Autor die Leserschaft mit auf eine Reise an die Küsten der Nord- und Ostsee, aber auch des Mittelmeeres. Zwölf abgeschlossene Erzählungen lassen den Leser den Wind auf der Haut, das Salz auf der Zunge und den Geruch des Meeres förmlich riechen, schmecken und spüren. Dabei entsteht vor dem geistigen Auge ein Bild der gewaltigen Natur der Einsamkeit und der elementaren Gefühle. Egge richtet aber auch den Blick auf die individuelle Psyche der unterschiedlichen Protagonisten in seinem Roman. Heiner Egges fantasiegetriebene Erzählstimme ist dabei poetisch, aber gleichermaßen so markant, dass man seine Erzählungen als „eggetypisch“ dem Autor sofort zuordnen kann. So hat er sich im Lauf der Jahrzehnte exzellenten Ruf als Schriftstellerpersönlichkeit erarbeitet und ist weit über die Landesgrenzen hinaus durch seine Schaffensart bekannt.

In der ersten Erzählung der „Meeresgeschichten“ steht eine Frau im Mittelpunkt, die eine Auszeit in der Einsamkeit einer Vogelinsel sucht. Ihr Blick auf die Welt, ihr Erleben und ihre Gedanken, der wöchentliche Besuch des Versorgers, die rauhe Natur, dies alles verdichtet sich auf 40 Seiten zu einem unerwarteten Ende. Wer genau



hinschaut, wird als Insel Trischen identifizieren, obwohl die Orte, die Egge nutzt, fiktiv sind. Doch alles, was der Schriftsteller erlebt hat oder aktuell wahrnimmt, fließt in seine Geschichten ein. So hat Trischen den Autor seit seiner Kindheit beschäftigt und fasziniert. Er betont, dass die Geschichten immer für sich sprechen und unbewusst entstehen. So haben die „Meeresgeschichten“ ihn schon seit Jahren begleitet, bis sie den Weg auf das Papier gefunden haben. „Ich lasse den Kopf einfach schreiben“, sagt Egge mit einem Lächeln. Manchmal reiche ein Gedanke

oder ein bestimmtes Wetter, damit etwas Neues entsteht.

In der letzten Geschichte des Buchs geht es um elementare Menschheitsgefühle, um das Ausgeliefertsein an die Gewalt des Meeres. Hier geht es um den Kampf einer jungen Frau, die über Bord gegangen ist und nun verzweifelt gegen das Ertrinken anschwimmt. Heiner Egge sagt mit einem Augenzwinkern: „Die letzte Geschichte könnte der Anfang eines großen Romans sein. Aber ob ich den jemals schreiben werden, weiß ich noch nicht.“



**MEERESGESCHICHTEN**  
Boyens Buchverlag  
160 Seiten, gebunden, 20 Euro  
ISBN 978-3-8042-1567-2



Wer sich über die hiesige Kunstszene informieren will, ist im Kunsthaus St. Peter-Ording genau richtig. In gemeinschaftlicher Kooperation zeigen die Kunstsammlung der Gemeinde St. Peter-Ording und die Galerie Tobien zweimal jährlich wechselnd Ausstellungen zu unterschiedlichen Themen. Die aktuellen Ausstellungen „Gezeitenwechsel“ in der Galerie Tobien und „Spuren des Lebens“ in der Kunstsammlung sind noch bis zum 17. September zu betrachten.

**Sonderausstellung:**  
Blickpunkt auf: Sieghard Sprotte  
23.7.-27.8.23

**Kunsthaus St. Peter-Ording**  
Galerie Tobien und Kunstsammlung SPO  
Wittendüner Geest 30  
25826 St. Peter-Ording  
T 04863-950 4376  
Öffnungszeiten:  
Mi-So, 14.00-18.00 Uhr



**[ TOBIEN ]**

**ICH RAUCHE & ACHE AUF DIE UMWELT.**

Es ist alles andere als souverän, Zigarettenabfälle und Müll einfach irgendwo in die Umwelt zu schnippen. Denk weiter und entsorge deine Abfälle verantwortungsvoll da, wo sie hingehören: in einen Mülleimer oder einen Taschenaschenbecher.

Mehr Informationen unter [ACHTEAUFDIEUMWELT.DE](http://ACHTEAUFDIEUMWELT.DE)

**BVTE** Bundesverband der Tabakwirtschaft und neuartiger Erzeugnisse

# Norddeutsches Ohoriginal.

*plopp'*



**BIER**  
BEWUSST  
GENIEßEN.  
DIE DEUTSCHEN BRAUER.  
f @ FLENS

Genuss erleben. Flensburger Pilsener.