

MAGAZIN

ST. PETER-ORDING
und EIDERSTEDT

Ausgabe 2
2021/2022



IM FOKUS · NEUE KULINARIK · NATUR NAH · NACHHALTIG · SPO & TZ AKTUELL



Alles unter einem Dach



KOCH & CO. FERIENDOMIZILE GMBH



SCHNEIDER IMMOBILIEN GMBH



SCHNEIDER & KÄHLER BAU GMBH

Solides Fachwissen, langjährige Erfahrung am Markt und ein aufmerksamer Kundenkontakt sind die Grundlagen unserer Tätigkeit. Wir sind angetreten, um bleibende Werte zu schaffen. Ob in Bezug auf Ihren Immobilienkauf oder -verkauf, beim Thema Ferienvermietung und Objektbetreuung oder als Ihr fachkundiger Partner und Spezialist für einen Neubau unter Reet.



Koch & Co. Feriendomizile GmbH
Badallee 9 · 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/478879
urlaub@koch-spo.de
www.koch-spo.de



Schneider Immobilien GmbH
Badallee 9 · 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/478747
info@schneider-immobilien-spo.de
www.schneider-immobilien-spo.de



Schneider & Kähler Bau GmbH
Badallee 9 · 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/478747
info@schneider-immobilien-spo.de
www.schneider-immobilien-spo.de

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere ganze Bewunderung gilt dieses Mal unseren geduldrigen Gästen und den tatkräftigen Einheimischen. Die einen haben sich entspannt und gelassen den notwendigen Abstands- und Testprozeduren unterworfen und die anderen haben alles dafür getan, dass der Urlaub auf Eiderstedt ein voller Erfolg wurde. Und das war er – und jetzt gehen wir mit frischem Aufwind in die Herbst- und Wintersaison und heben mit einer prall gefüllten neuen MAGAZIN-Ausgabe ab.

Und das meinen wir ganz wörtlich, wie das Motiv unseres Titelfotografen Mobby Michael Gehring zeigt. Wer mehr über ihn wissen möchte, braucht nur umzublättern. Das ist nur eines der vielen Themen, die unser sturmerprobtes Redaktionsteam für Sie gesammelt hat. Dabei geht es uns nicht nur darum,

unsere Urlaubsgäste mit neuen Themen zu überraschen, sondern auch, unsere Einheimischen zu informieren. Denn deren Belange sind in den letzten Jahren manchmal zu kurz gekommen, sagt auch Jürgen Ritter, der neue Bürgermeister von St. Peter-Ording in unserem Interview auf Seite 26. Er möchte sich in Zukunft verstärkt darum kümmern, dass unser Lieblings-Urlaubsort für sie lebenswert und bezahlbar bleibt. Gut ins Haushalts- und Urlaubsbudget passen auch die überschaubaren Kosten für die frischen, regionalen Produkte aus unseren Hofläden, die wir Ihnen vorstellen möchten. Daraus lassen sich leckere Herbst- und Wintergerichte kochen, wie zum Beispiel die Kohlrouladen aus dem Restaurant „Marsch und Meer“. Das Rezept dafür hat uns Marco Lass verraten. Die angefütterten Kalorien können Sie

sich beim mehr oder minder schnellen Laufen wieder abarbeiten – die besten Strecken stellen wir Ihnen im MAGAZIN vor.

Das alles, und viele weitere interessante, amüsante und informative Themen, finden Sie in der Herbst- und Winterausgabe 2021 in unserem MAGAZIN. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen, eine frische Herbst- und Winterzeit bei uns auf Eiderstedt oder im gemütlichen Zuhause bei Ihnen.

Herzlichst, Ihr

Ulrich Callies
Herausgeber



Inhalt

Editorial, Inhalt, Impressum	3
Im Fokus	4
Gesundheit	6
Wellness-Kalender	7
Beauty	8
Wellness	9
Neue Kulinarik	10
Stück vom Glück	12
Kinderkram	14
Pinselfrich	16
SPO Shoppingtipp	19



Natur nah	20
SPO & TZ aktuell	24
Nachhaltig	28
Gastgeberporträt	32
Geschmackvoll	34
Auf Eiderstedt	36
Unterwegs durch SPO	44
Nationalpark-Partner	46
Nationalpark Wattenmeer	48
Strandkorblektüre	50



Herausgeber, Konzept, Layout: Callies GmbH, Neustädter Straße 14–16, 23743 Grömitz, Telefon 04562/266739, www.callies-kommunikation.de
Redaktionsleitung und Anzeigenverkauf: Ulrich Callies, Callies GmbH, Telefon 04562/266739, info@callies-kommunikation.de
Grafische Umsetzung: STOPPERKA DESIGN, www.stopperkadesign.de **Texte:** Sabine Schlüter, Andrea Keil, Detlef Art
Druck: Möller Druck und Verlag GmbH, Ahrensfelde **Auflage:** 25.000 Exemplare **Titelfoto:** Mobby Gehring, www.meer-nordseebilder.com
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>

forever



Foto: Mobby Gehring

Vor einigen Jahren hat sich der gelernte Restaurantfachmann Michael Gehring aus der Gastronomie verabschiedet und sein Hobby zum Beruf gemacht. Seither hat er – von allen meist nur Mobby genannt – ein Steckenpferd: und zwar die Hochzeitsfotografie.

Bitte keine gestellten Bilder!



Foto: Mobby Gehring

Bekanntlich wird auf Eiderstedt viel geheiratet und die Leute strömen lustvoll aus ganz Deutschland hierher, um ihre Herzensangelegenheiten zu regeln: Möglich ist das Heiraten auf dem Strand vor der Arche Noah, in Axel's Pfahlbau Strandhütte, im Museum Eiderstedter Landschaft sowie im Multimar Wattforum in Tönning und dem Roten Haubarg – und natürlich in den Kirchen. Sogar der Westerhever Leuchtturm besitzt ein Trauzimmer und liegt mit 104 Hochzeiten im Jahr mit an der Spitze. All diese Hochzeitsorte und noch viele mehr kennt und liebt Mobby. Wie die Menschen und Momente, die er einfängt. Denn es bedarf schon eines gewissen Geschicks, die Leute aufzulockern und frei zu machen.

Coronabedingt hatte sich im vergangenen Jahr einiges verschoben, weil die meisten Menschen nicht wussten, ob und wie sie planen durften. So auch für Mobby Michael Gehring. Denn wer braucht schon einen Hochzeitsfotografen ohne Hochzeit? Zwar konsultierten ihn einige Apartmentvermittlungen, denn dort standen die Ferienwohnungen ja leer. Und natürlich konnte er ausgiebig die

fast unheimliche Ruhe am Strand, die menschenleere Landschaft fotografieren – sein immer noch heimliches Hobby, dem er zur Entspannung frönt. Doch im Normalfall kontaktieren ihn Hochzeitsleute, um den bedeutungsvollen Tag in ihrem Leben angemessen festzuhalten. Und zwar nicht mit bloßen Handyfotos, die irgendeine Cousine der Braut oder ein Onkel des Bräutigams schießt, gewünscht ist dann etwas Professionelleres: scharfe Kontraste und Konturen, ein Gefühl für Ausschnitt und Setting, abdrücken im richtigen Moment. Mobby Gehring hat nicht nur das Auge für ein gelungenes Arrangement, als Bildregisseur vermag er aus den Paaren hervorzukitzeln, was in ihnen steckt. Denn die Hochzeitsfotografie hat sich in den letzten Jahren gewaltig gewandelt. Steife Fotos, wie wir sie noch von den Großeltern kennen, existieren schon lange nicht mehr. In sind immer noch Trash-the-Trash, was hier an der Küste als trash die dress ausgelegt wird: Wobei die Eheleute mitsamt Brautmode auch mal in anstatt nur an die Wasserkante düsen und so ihren überschäumenden Glücksgefühlen Ausdruck geben.

Gewünscht werden spontane Schnappschüsse oder was danach aussieht: „Bitte keine gestellten Bilder!“, sagen die Brautleute vorab, wenn sie Mobby anrufen. Doch wie kriegt man diese hin? „Der Vorteil von der Hochzeitsfotografie ist“, sagt Mobby Gehring, „dass die Leute eh schon glücklich sind. „Und“, so fügt er schmunzelnd hinzu, „wenn sie doch zu aufgeregt oder gehemmt sein sollten, lasse ich sie einfach eine Runde laufen und fotografiere sie dabei.“ Dabei entstehen schon die ersten sehr schönen

und natürlichen Bilder. Hilfreich ist dabei Mobbys eigene lockere und unkomplizierte Art. Und dass er selber beim Fotografieren mit viel Spaß dabei ist. Das gibt den Leuten ein gutes Gefühl und die gewisse Sicherheit, als ob ein Shooting das Normalste der Welt sei. Meistens fragt er die Menschen, was sie machen würden, wenn er nicht da wäre und ermutigt: „Du kannst nichts verkehrt machen!“ Auf diese Weise entstehen die verrücktesten Bilder: Wie der Bräutigam, der am Regenschirm über der Spülsaumkante davonzufliegen scheint und von der Braut an der Hand festgehalten wird. Einerseits wirken sie inszeniert, andererseits sind sie authentisch, weil das Paar selber den Wunsch verspürt hat und mitspielen wollte. Von daher sieht sich Mobby Gehring weniger als Regisseur, der er doch ist. Denn er vermag es, dass die Menschen sich frei und natürlich vor der Kamera bewegen. Unterstützt wird das Spontane, weil Mobby so wenig Equipment wie möglich mit sich herumschleppt. Am Ende sind alle glücklich, sogar die Angehörigen. So dass es einmal sogar zu einem dicken Kuss auf Mobbys rechte und linke Wange kam, von Mutter und Schwester der Braut spontan ausgeführt. Wenn man das Bild betrachtet, fragt man sich allerdings: Geht das überhaupt – spontan?

Andrea Keil

MOBBY – MICHAEL – GEHRING
Studio und Galerie
www.mobby-pics.com
www.meer-nordseebilder.com

Wenn ein Haus erzählen könnte,
hätte es viel zu berichten.

Bei Kathmeyer's trifft rheinhessische Lebensfreude auf
friesische Lebenskultur, kuschelige Reetdach-Romantik auf
modernen Landhausstil.

Waldstraße 31 | 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/96 90 0 | info@kathmeyers.de
www.kathmeyers.de



Trainings für mehr Beweglichkeit



Fit und gesund

Foto: Oliver Franke

Der Bereich Physiotherapie im Gesundheits- und Wellness-Zentrum in St. Peter-Ording führt auch Behandlungen zur Kassenleistung Krankengymnastik am Gerät (KGG) durch. Sie werden nach Operationen oder Verletzungen sowie bei chronischen Beschwerden verordnet.

Krankengymnastik am Gerät (KGG) ist auch bekannt unter den Begriffen Medizinische Trainingstherapie (MTT) oder Medizinisches Aufbautraining (MAT). Sie hat die Aufgabe, nach Operationen oder Verletzungen sowie bei chronischen Beschwerden die Muskulatur (wieder) aufzubauen und die Beweglichkeit wiederherzustellen. Alle Übungen müssen nach Gesichtspunkten einer anerkannten Trainingslehre an speziellen Rehabilitationsgeräten stattfinden.

Im Gesundheits- und Wellness-Zentrum wird die aktuelle Situation der Patient*innen zunächst ausführlich analysiert. Den* die Physiotherapeut*in erstellt dann einen

individuellen Trainingsplan unter medizinischen Gesichtspunkten. Erstes Ziel ist die Schmerzfreiheit. Anschließend gilt es für Kraft, Koordination, Ausdauer und Flexibilität der Patient*innen zu arbeiten.

Das gezielte Training bewirkt bei den Patient*innen Verbesserungen der Muskel- und Gelenkfunktionen sowie des Stützgewebes. Sie können ihre normale Beweglichkeit und die vorherige Belastbarkeit der betroffenen Bereiche erreichen. Ihr Alltag wird somit wieder beschwerdefreier.

Pro Rezept werden üblicherweise sechs Behandlungen verordnet. Bis zu drei Rezepte im Jahr sind möglich. Die Behandlungen können auch im Rahmen einer ambulanten Badekur verordnet werden.

Krankengymnastik am Gerät
Kassenleistung: KGG
Behandlungszeit: 60 Minuten

Schmerztherapie nach Liebscher & Bracht®
Seit Oktober 2020 bietet das Gesundheits- und Wellness-Zentrum die Schmerzthe-

rapie nach Liebscher & Bracht. Sie ist für verschiedene Schmerzen, die am Körper auftreten können, systematisiert und nutzt feste Behandlungspläne. Auf Basis der sogenannten Osteopressur können mit dieser Therapie muskulär-fasziale Verspannungen gelöst werden, die für Schmerzen verantwortlich sind. Die Schmerztherapie arbeitet mit einem festen System aus 72 Osteopressur-Punkten, 27 therapeutischen Engpassdehnungen und speziell entwickelten Faszien-Rollmassagen.

Behandlungszeit: 60 Minuten
Preis auf Selbstzahler-Basis: 84,00 Euro

Sabine Schlüter

INFORMATIONEN & ANMELDUNG
Gesundheits- und Wellness-Zentrum
Maleens Knoll 2
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/999-124
www.st-peter-ording.de

Jahreszeitlich relaxen

Erfrischung oder Wärme durch und durch bietet der Wellness-Kalender in den nächsten Monaten. Und damit gute Gelegenheiten, entspannende Behandlungen im Gesundheits- und Wellness-Zentrum auszuprobieren.



September 2021 – Minze pur

Zwischen Klangschaale und Eistee spannt die Wellness-Behandlung Minze pur im ausklingenden Sommer einen erfrischenden Bogen. Sie beginnt mit einem Fußbad in der Klangschaale, wobei das Schlagen der Schale sanfte Schwingungen entwickelt: Dies wirkt sowohl belebend und erfrischend auf Füße und Beine als auch entspannend auf den ganzen Körper. Die Kombination aus Erfrischung und Entspannung wird anschließend während einer verwöhnenden Ganzkörper-

massage mit der Massage-Lotion Frische Minze fortgesetzt. Zum Abschluss wird ein Glas Minze-Eistee gereicht.

Wohlfühlzeit: 40 Minuten
Wohlfühlpreis: 44,00 Euro

Oktober 2021 bis März 2022 – Kakaogenuss im Serail

Passend zur herbst- und winterlichen Kälte bietet das Gesundheits- und Wellness-Zentrum eine Anwendung auf der Basis von Kakao an. Sie beginnt unter der Dusche im Serail mit einem Körperpeeling aus Kakao-bohnen, das die Haut reinigt und gleichzeitig köstliche Aromen verbreitet. Die Haut wird von rauen Hautschuppen befreit und durch Öle verwöhnt. Mit einer reichhaltigen Kakao-Körpermaske geht es anschließend ins Dampfbad. Dies regt nicht nur den Kreislauf an und entspannt die Muskulatur, son-

dern öffnet auch die Hautporen, sodass die Maske besonders gut einwirkt. Sie spendet der Haut Feuchtigkeit und versorgt sie mit Nährstoffen, sodass sie sich nach der Behandlung samtig weich und glatt anfühlt.

Wohlfühlzeit: 45 Minuten
Wohlfühlpreis Single: 35,00 Euro
Wohlfühlpreis Duo: 69,00 Euro

Sabine Schlüter

INFORMATIONEN & ANMELDUNG
Gesundheits- und Wellness-Zentrum
Maleens Knoll 2
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/999-124
www.st-peter-ording.de

Erleben Sie Thalasso hautnah!

Seit mehr als 80 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



Gutschein

10% Rabatt

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

* Gültig bis 31.03.2022. Getränke und aktuelle Angebote ausgenommen. Nicht kombinierbar mit weiteren Aktionen.

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

www.biomaris.com

Erholsame Pflege in Serie



Das Beauty-Zentrum führt zur Herbstsaison die ebenso pflegende wie entspannende Pflegeserie Jean d'Arcel aus Frankreich ein. Die After-Summer-Gesichtsbehandlung kann im September und Oktober zum Kennenlernpreis gebucht werden.

Je weiter die Sonne steigt, desto mehr streicht sie unsere Haut. Besonders im Gesicht, das den meisten Kontakt mit Licht und Luft hat. Das Streicheln der Sonne ist jedoch mittlerweile mit immer mehr Vorsicht zu genießen: Die UV-Strahlen fördern freie Radikale in der Haut, können sie schädigen und die Hautalterung fördern. Antioxidantien können die Radikale einfangen und so Schädigungs- bzw. Alterungsprozesse verlangsamen. Nach den sonnenreichen Sommermonaten ist der Herbst dafür ein sehr guter Zeitraum.

In fünf Phasen zur Regeneration

Die neue, speziell auf die Zeit nach dem Sommer abgestimmte Behandlung mit Produkten von Jean d'Arcel besteht aus fünf Phasen:

1. Peeling Superfruit

Porentiefe Reinigung zur Verfeinerung des Hautbilds und zur Vorbereitung der Pflege u.a. mit Goji-Beeren-Extrakt und 6-Frucht-Konzentrat.

2. Hydro Concentrate

Intensive Feuchtigkeitspflege mit hydra-

tisierendem Wirkstoffkonzentrat u.a. mit Kaktusfeigen-Extrakt, Betain und hochmolekularer Hyaluronsäure.

3. Creme de Massage Superfruit

Gesichtsmassage mit feuchtigkeitsspendender Massagecreme u.a. mit Kaktusfeigen-Extrakt, Avocado, Brokkolisamen, Mandel- und Macadamianuss-Öl.

4. Revitalisante Yeux

Vitalisierende Augen-Pads u.a. mit Irisch Moos, Mikroalgen, Lupinen-Extrakt und Hyaluronsäure lassen Augenschatten und Schwellungen zurückgehen und Fältchen glatter erscheinen.

5. Masque superfruit

Maske für den nachhaltigen Feuchtigkeits-Boost zum Abschluss der Behandlung u.a. mit Granatapfel-Extrakt, Brokkolisamen-Öl, Wiesenschaumkraut, Vitamin-A-Derivat und Vitamin E.

After-Summer-Gesichtsbehandlung

Wohlfühlzeit: 60 Minuten

Wohlfühlpreis: 69,00 Euro

Sabine Schlüter

Pflegeprodukte von Jean d'Arcel

Jean d'Arcel ist ein französisches Familienunternehmen, das seit 60 Jahren Kosmetik für verschiedene Hautzustände und mit verschiedenen Schwerpunkten herstellt. Zum Beispiel ist eine vegane Linie im Angebot. Bei der Herstellung nutzt das Unternehmen sorgfältig ausgewählte Rohstoffe. Es verzichtet auf Duft- und Farbstoffe, Silikone, Mineralöl und PEG (Polyethylenglycol) sowie auf Tierversuche. Konservierungsstoffe werden kaum verwendet.

INFORMATIONEN & ANMELDUNG Gesundheits- und Wellness-Zentrum

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

Fruchtige Entspannung



Banane und Kokosmilch scheinen eher in den Cocktail oder in den Kochtopf zu passen. Doch weit gefehlt: In der Bananen-Körpermaske wirkt die Kombination Wunder.

Die besondere Wirkung der Bananen-Körpermaske speziell für trockene Haut – Regulierung der Talkabsonderungen und Optimierung des Zellstoffwechsels – hängt mit den Inhaltsstoffen der Banane zusammen. So enthalten reife Bananen viel Kalium, Mag-

nesium und Vitamin C. Dass die Bananen-Körpermaske nicht nur besonders wirksam, sondern auch besonders entspannend ist, liegt auch an der Umgebung: Die 40-minütige Anwendung findet im DAY SPA auf der Schwebeliege statt.

Zunächst bereitet ein sanftes Seidenhandschuh-Peeling die Haut am ganzen Körper auf die Körpermaske vor, damit sie die Wirkstoffe gut aufnehmen kann. Anschließend wird die feuchtigkeitsspendende Bananen-Körpermaske von Hals bis Fuß aufgetragen.

Eine Folienpackung intensiviert die Wirkung der Maske noch.

Gut eingepackt und umhüllt von reichhaltiger Pflege steigt der Grad der Entspannung weiter, denn jetzt wird die Liege für 20 Minuten abgesenkt. Während die Maske einwirkt, macht sich ein Gefühl von Schwerelosigkeit breit. Nach dem „Auftauchen“ und Auswickeln bildet das Duschen den Abschluss und zeigt eine am ganzen Körper belebte, geschmeidige und glatte Haut.

Die Anwendung lässt sich gut mit weiteren Wellness-Anwendungen kombinieren, z.B. mit einer Aroma-Körpermassage.

Bananen-Körpermaske im DAY SPA

Wohlfühlzeit: 40 Minuten

Wohlfühlpreis: 49,00 Euro

Sabine Schlüter

INFORMATIONEN & ANMELDUNG Gesundheits- und Wellness-Zentrum

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

Urlaub zum Wohlfühlen

Appartements in St. Peter-Ording GmbH

Ca. 200 komfortable Appartements, Wohnungen und Häuser in allen Ortsteilen. www.app-spo.de

#strandliebe

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

Es tündelt sich alles zurecht



Foto: Detlef Art

Mitten in der dritten Pandemiewelle ein neues Restaurant zu planen und zu bauen, erfordert schon Mut und Zuversicht. Davon hat Hermann Bothe jede Menge und deshalb hat er auch im Mai diesen Jahres seine „Brasserie Hoyerswort“ im alten Haubarg des Gutes Hoyerswort eröffnet, das seinem Schwiegervater Alfred Jordy gehört.



Foto: Detlef Art

Im Herrenhaus Hoyerswort hat schon der Teufel ein tanzwütiges Mädchen zu Tode getanzt – ein Blutfleck an der Wand, der sich partout nicht überstreichen lässt, ist der Beweis. Diese Sage erzählt Alfred Jordy gern, wenn er seine Gäste durch den prächtigen Renaissancebau aus dem 16. Jahrhundert führt. Nebenan, im nur wenig jüngeren Haubarg, tanzen seit wenigen Monaten Hermann Bothe und sein Chefkoch Henning Ponath in der „Brasserie Hoyerswort“, der nagelneuen kulinarischen Adresse auf Eiderstedt. Unter den uralten Balken des ehemaligen Kuhstalls kocht Henning französisch inspirierte Küche, die weitgehend aus lokalen Produkten hergestellt wird. „Warum soll ich französischen Käse aus dem Großmarkt kaufen, wenn ich ihn in bester Qualität in Backensholz bekomme?“, fragt sich Hermann rein rhetorisch. Denn vor seiner jetzigen Selbständigkeit war er in der Hof-

küche der Käserei Backensholz tätig. Vorher hat der gelernte Koch lange in einem französischen Restaurant in München gearbeitet und beherrscht sein Handwerk – genau wie Henning Ponath. Die Karte entwickeln sie gemeinsam, dann bereitet Henning sie in der Küche zu, während Hermann sich um den Service und die Gäste kümmert. Und damit ist er voll ausgelastet, denn die ca. 60 Sitzplätze sind seit der Eröffnung fast immer ausgebucht: „Wir sind gut ausgelastet, es tündelt sich alles schön zurecht“, freut sich Hermann. „Die Gäste sind superhappy und kommen gern wieder. Wir haben sogar schon so etwas wie Stammgäste, wenn man das nach einem knappen halben Jahr so sagen kann.“ „Eine schöne Adresse, um ungezwungen sehr gut in schöner Atmosphäre französisch angehaucht essen zu gehen“, meint auch der Bruder des Autors –

und als Kulinarikexperte muss er das wissen. Noch ist die Karte relativ klein, ergänzt durch aktuelle Tagesempfehlungen, sie ändert sich ständig und soll mit der Zeit erweitert werden. „Wir wollen unsere Gäste auf eine kulinarische Reise mitnehmen und sie können gespannt sein, wohin sie geht“, verrät Hermann augenzwinkernd. Er freut sich schon auf den Herbst, wenn in der Erntezeit die knackigen Eiderstedter Produkte frisch vom Feld und von den Bäumen in die Küche kommen. „Im September ist Apfelfest auf Gut Hoyerswort, da werden wir in der Küche natürlich viel mit unseren eigenen Äpfeln machen.“ In der kühlen Jahreszeit stehen dann unter anderem leckere Schmorgerichte auf der Karte, zur Weihnachtszeit wird es parallel zu den Weihnachtsausstellungen auf Gut Hoyerswort am ersten und dritten Advent eine besondere Karte geben. Da freuen wir uns doch schon auf den Winter und sind gespannt, wo die Reise hingeht.

Detlef Art

BRASSERIE HOYERSWORT

Herrenhaus Hoyerswort
25870 Oldenswort
Telefon 04864/203 98 39
www.hoyerswort.de
Öffnungszeiten:
mittwochs bis samstags 17 – 21 Uhr

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 Ortslagen.

Tel. 04863 – 2143 · www.gegen-den-wind.de
janssen-apartements@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 • germania@gegen-den-wind.de

Der direkte Weg



Doppel-
decker-
lecker



Trümmertorte mit Stachelbeeren

für den Boden

100 g	Mandelblättchen
160 g	Dinkelmehl (630)
160 g	Margarine
320 g	Zucker
1 Päckchen	Backpulver
5	Eier

für die Füllung

400 ml	Apfelsaft zum Auffüllen
500 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillepudding
1 Glas (550 g)	Stachelbeeren

Foto: Detlef Art

Und so geht's:

Boden: Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiß trennen und aufbewahren. Margarine und 140 g Zucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf zwei Springformen (28 cm Durchmesser) verteilen. Eiweiß mit 180 g Zucker steif schlagen und auf die beiden Rührteige streichen. Mandelblättchen darauf verteilen. Die Teige bei 150 °C 30 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus den Springformen nehmen. **Füllung:** Stachelbeeren in einem Sieb abseihen, den Saft auffangen und auf 400 ml mit Apfelsaft auffüllen. Saft aufkochen, mit Vanillepudding andicken und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und mit den Früchten unterheben. **Fertigstellen:** Einen Boden auf eine Tortenplatte geben, Tortenring darumlegen, die Füllung auf dem Boden verteilen, glattstreichen und den zweiten Boden auflegen. **Tipp:** Trümmertorte schmeckt ebenso gut mit 500 g Himbeeren oder 500g Erdbeeren, Rhabarbergrütze oder festem Pflaumenmus.

Trümmer geht ümmer

Wer wissen möchte, wo es die besten Torten und Kuchen gibt, fragt am besten die Einheimischen, und die verraten gern ihr Lieblingscafé: zum Beispiel das Café Theatrium, ein Treffpunkt der Ureinwohner Eiderstedts – und das liegt nicht zuletzt an den unfassbar guten Torten von Caféleiterin Inke Thun.



Foto: Detlef Art



Foto: Detlef Art

Inke Thun ist die Allesmacherin im Café Theatrium: Bäckerin, Suppenköchin, Raumpflegerin und Motivatorin von Besitzer Jan Hansen, der zwar schon in Rente ist, aber trotzdem Präsenz zeigen muss, weil „de Lüüd“ das eben erwarten. Aber sonst regiert die gelernte Hauswirtschafterin das Café und hat immer alle 60 Innenplätze im Blick – im Sommer betreut sie mit ihren Mädels nochmal ebenso viele auf der Terrasse vor dem Haus. Im Saal mit seinen ca. 90 Plätzen werden Feste gefeiert, Seminare abgehalten und Theaterstücke aufgeführt – daher auch der Name. Jan Hansen lässt sie gern machen, denn

schließlich backt niemand so leckere Torten und „begösch“ die Gäste so gut wie Inke Thun. Sie ist leidenschaftliche Bäckerin und Suppenköchin, ihr Star in der Kuchenvitrine ist ihre legendäre Trümmertorte – ein Gedicht aus wechselnden Früchten, Baiser und Sahne. Die ist immer zuerst weg. Jeden Tag backt sie frisch – immer mal wieder etwas anderes, aber Trümmer muss ümmer. Zuerst werden die Tortenböden vorbereitet und gebacken, anschließend kommt darauf oder dazwischen, was Inke Thun sich heute ausgedacht hat. Sie experimentiert gern und tauscht Rezepte mit den Gästen: „Ein Gast

wollte mein Trümmertortenrezept und hat mir dafür sein Käsekuchenrezept gegeben.“ Dann sind wir mal gespannt, was unsere Leserinnen und Leser ihr so vorbeibringen, wenn wir jetzt ihr Trümmertortenrezept veröffentlichen.

Detlef Art

CAFÉ IM THEATRIUM

Karkenstraat 13
25882 Tetenbüll
Telefon 04862/2011383
www.cafe-theatrium.tetenbuell.com

Von Sturmflut, Trockenheit und der kleinen grünen Hexe



Foto: Sigrid Nolte Schefold

Als Scout für coole Aktionen und krasse Happenings habe ich wieder mal etwas ganz Wunderbares für euch aufgestöbert: Und zwar durfte ich die Märchenerzählerin Sigrid Nolte Schefold treffen und mich von ihren Geschichten verzaubern lassen. Und stellt euch vor: Es war phantastisch mit ihr – wie im Märchen halt!

Immer das gleiche mit den Eltern: Sie liegen im Urlaub zu lange im Bett! Verstehen kann ich das ganz und gar nicht, gibt es doch an der Küste so viel zu sehen und zu erleben. Deswegen habe ich ein wenig nachgeholfen, Mama und Papa den Kaffee ans Bett getragen und Georg, meinem kleinen Haken schlagenden Bruder, einen Kakao gekocht. „Drängel doch nicht so“, mault Papa, „es ist doch Urlaub ...“ und ich kontere: „Papa, die Märchenerzählerin hat für uns einen Sondertermin eingerichtet – wegen Presse und MAGAZIN und so weiter. Willst du sie etwa warten lassen?“ Klar muss ich ein bisschen Dampf machen, damit wir pünktlich kommen. Und Mama erzähle ich, was Sigrid am Telefon erwähnt hat. Dass nämlich das Erzählen von Märchen eine Kunst sei, die die deutsche UNESCO-Kommission 2016 als immaterielles Weltkulturerbe deklariert habe. Wir also rein in die Puschen und runter zum Nationalparkhaus an der Dünenherme, wo wir die berühmte Märchenerzählerin treffen. Warum berühmt, fragt ihr euch? Weil sie sogar einen eigenen Märchenkanal auf YouTube hat und auch im Offenen Kanal der Westküste Märchen für Kids erzählt. Aber wir wollten das jetzt lieber live und in Farbe erleben.

Sigrid begrüßt uns herzlich und fragt uns als erstes, ob wir die Seebücke hinunterlau-

fen möchten oder lieber hier bleiben. Der Vorteil von hier bleiben ist, dass wir dann gemeinsam auf den tollen Musikinstrumenten spielen können, die sie mitgebracht hat. Eine Kalimba hat sie dabei, Metalltrommeln und andere Klanginstrumente. Dann gibt es noch Regentrommeln und eine Ocean Drum. Auch so Rhythmusier hat Sigrid eingesteckt. Die verschieden großen Körner in den Eiern produzieren verschieden helle und dunkle Töne. Die Instrumente dürfen wir benutzen, passend zur Dramatik im Märchen und ob es gerade spannende oder heitere, laute oder leise Momente sind. Toll sieht die Tambura aus, sie ist so eine Art Harfe, und noch toller, was sie kann: Sie bringt ganz himmlische, warm-weiche Sphärenklänge hervor. Dieses Instrument gibt Sigrid allerdings nicht aus der Hand, weil es so wertvoll ist. Wenn sie an den Saiten zupft, wird es schlagartig ruhig. Selbst Georg hört jetzt auf zu brabbeln und zu hibbeln. Mit offenem Mund lauscht er andächtig Sigrids Geschichte von der Zaubermühle und wie das Salz in die Nordsee gelangt ist.

Doch eigentlich hatten wir geplant, an den Strand zu laufen. Weil das Wetter gut ist und viele von Sigrids naturnahen Märchen etwas mit Wasser, Meer und den dort lebenden Fabelwesen zu tun haben. Sie fragt uns, ob wir die Prinzessin im Sandkornschloss hören

wollen oder den Meermann Ekke Nekkepenn. Doch dann entscheiden wir uns einstimmig für die kleine grüne Hexe und das Meer. Es gibt sogar ein Buch von ihr, wofür sie die Bilder gemalt hat. Und so beginnen wir langsam loszulaufen und zu lauschen: Von der kleinen grünen Hexe mit den roten Haaren, die so unglücklich und traurig darüber ist, weil sie so grün ist. Und wie sie auf einem roten Pferd reitet, bis sie an ein großes, gurgelndes Meer kommt. Aus den Augenwinkeln sehe ich, wie Georg gebannt lauscht, vor allem, als es heißt, dass die Mama der kleinen grünen Hexe schon lange tot sei. Da fasst Mama ihn liebevoll an der einen Hand und Papa an der anderen. Weiter hören wir, wie das Wetter von Sonne zu schwarzen Wolken wechselt und ein Sturm hereinbricht. Als sich die Wellen bedrohlich türmen, muss sich die kleine Hexe retten. Zusammen mit ihrem roten Pferd hilft sie einer kleinen Möwe. Totenvögel, Aasvögel kommen herangeflogen. Sigrid moduliert ihre Stimme, spricht mal laut und mal leise, mal trommeln wir mit den Händen mit, mal wagen wir kaum zu atmen. Und wir sehen es förmlich vor uns, wie der kleinen grünen Hexe die grüne Farbe mit einem Mal verloren geht und später bunt wiederkommt. Wie sich der Sturm legt und in eine große Dürre verwandelt. Und wie am Ende die kleine grüne Hexe ihre Mama wiederkriegt. Das Märchen



Foto: Sigrid Nolte Schefold

ist traurig und schön zugleich, die Sprache wogt wie die Wellen auf und ab, es ist eine schöne Sprache. Ohne es bewusst zu merken, sind wir die Seebücke entlangelaufen und in den Sand hinabgestiegen. Dort haben wir uns eine Weile hingehockt und Sigrid hat das Märchen zu Ende erzählt. Danach waren wir mucksmäuschenstill. Später auf dem Heimweg haben wir darüber sinniert, was uns das Märchen sagen wollte. Als Fridays-for-Future-Anhängerin habe ich natürlich den Klimawandel für die große Trockenheit verantwortlich gemacht. Und fand, dass die Totenvögel ein Sinnbild für die Schandtaten der Menschheit sei. Georg verstand nicht, was ich meinte, fand die Vögel einfach blöd und dachte, sie hätten die Mama von der kleinen grünen Hexe geklaut. So debattierten wir noch eine Weile hin und her und kamen zu keinem endgültigen Schluss. Da zog Papa

das Buch von der kleinen grünen Hexe aus der Tasche hervor: „Wir können es ja heute Abend noch einmal in Ruhe lesen,“ meinte er. Anscheinend hatte er es Sigrid heimlich abgekauft. Und wir hatten es nicht einmal gemerkt, so vertieft waren wir gewesen!

von Lilly

DIE KLEINE GRÜNE HEXE

VBKW Verband Bildender Künstler und Künstlerinnen, 80 Seiten, gebunden, mit zahlreichen Bildern in Farbe, ISBN 978-3-929419-88-7, 20 Euro

SIGRID NOLTE SCHEFOLD

www.maerchenzeit.eu
www.nordsee-malerei.de

TERMINE

04. September 2021, 14 bis 15 Uhr
MärchenZeit am Deich – Wie das Krokodil den Wassergeist traf
Treffpunkt Parkplatz in Tetenbüllspieker, Erwachsene 10 Euro, Kinder 5 Euro.
Anmeldung bei Sigrid Nolte Schefold, Telefon 0170/774 9019 oder sigrid.nolte@maerchenzeit.eu

17. September 2021, 11 und 15 Uhr
MärchenZeit am Wattenmeer – Märchen von Meeresnixen, Zauberfischen, vollen Segeln oder goldenem Glanz im Sand
Jede Woche andere Geschichten.
Treffpunkt Nationalpark-Haus, Maleens Knoll 2, 25826 St. Peter-Ording. Erwachsene 12 Euro, Kinder 5 Euro, Anmeldung über Schutzstation Wattenmeer

26. September 2021, 14 bis 16 Uhr
Märchen von Freiheit und Abenteuer
bei Kuchen, Kaffee und Tee.
Schankwirtschaft Smeerkrog, Moordeich 1, 25889 Uelvesbüll
Erwachsene 10 Euro, Kinder 5 Euro, plus Verzehr.
Anmeldung bei Sigrun Musielak
Telefon 04864/100833 oder smeerkrog@eiderstedt.de

Auf nach SPO!
Wir erwarten
Euch bei uns.

Zuhause ist da, wo dein Herz ist.
ST. PETER-ORDING

Jetzt für die
bevorstehende
Skisaison
2021/22 buchen.

TIROL

Du findest unsere Lieblingsplätze in
St. Peter-Ording - Grömitz - Travemünde
Bohlendorf - Vieregge - Bendestorf
Biebertal - Braunfels - Tirol

Für Fragen oder Buchungen
Telefon 04863 95 89 325

LIEGLINGSPLATZ
strandhotel spo

Ab sofort ist
unser Tiny House
in SPO buchbar.

LIEGLINGSPLATZ
hotels-restaurants

Lieblingsplatz Strandhotel
Im Bad 73, 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863 95 89 325
www.lieblingsplatz-hotels.de

Nichts für die Ewigkeit



vergängliche Kunst

gebaut und beobachtet, Spurensuche betrieben und spaziert. Tagsüber leben alle vorwiegend draußen am Strand, suchen und finden, essen und trinken – nur vom Rhythmus der Natur gelenkt, von Ebbe und Flut bestimmt. Abends wird gemeinsam gekocht und im ehemaligen Wärterhäuschen des Westerhever Leuchtturms genächtigt – das gehört zum speziellen Erleben dazu. Was bleibt sind die Bilder: von der Entstehung der Objekte, der Schönheit der fertigen Werke, der Veränderung oder dem vollständigen Abtrag durch die Naturkräfte. Was darüber hinaus bleibt, ist das Empfinden in freier Natur – jedem ungenommen.

Andrea Keil

RAINER SCHULZ
 Schutzstation Wattenmeer
 www.schutzstation-wattenmeer.de
 Telefon 04841/6685-43

Seit einigen Jahren bietet die Schutzstation Wattenmeer am Westerhever Leuchtturm im September Wochenenden mit Land-Art-Workshops im oder beim Watt an. Meist sind die Objekte nicht lange zu sehen, weil sich die Natur beizeiten zurückholt, was ihr gehört. Wer Glück hat, kann die Überreste noch entdecken.

Was ist das eigentlich – Land-Art? In den 1960er Jahren entstand in den USA diese Kunstströmung der bildenden Kunst, die 1968 im Rahmen einer New Yorker Ausstellung als „Earth Works“ bezeichnet wurde. Wikipedia gibt dazu folgende Auskunft: „Prägendes Merkmal der Land-Art ist der gestalterische, bevorzugt minimalistische und oft radikale Eingriff in eine Landschaft zur Schaffung eines dreidimensionalen, stets ortsspezifischen und häufig vergänglichen Kunstwerks, das das unmittelbare Erleben von Landschaft und Umwelt verändert und eine intensivierte Raumwahrnehmung provoziert.“ Außerdem, so findet man über diese etwas sperrige Erklärung hinaus, sei sie eine Protestform gegen Künstlichkeit und Kunststoffe. Das mag augenscheinlich auf der Hand liegen, denn es wird bei diesem Genre nur mit Naturmaterialien in der Natur gearbeitet. Im Weltnaturerbe Wattenmeer bedeutet das: mit Fundstücken aus dem Meer und vom Meer Angespültem.



So entstehen jedes Jahr überraschend neue Kunstwerke an der Salzwiesenkante und auf der Sandbank, am Spülsaum und im Watt. Und jedes Mal verschwinden sie auf eine ihnen eigene Art und Weise, mal schnell, mal langsam – je nachdem, wie stark der Wind bläst, wie hoch die Wellen schlagen. Festhalten kann man hier nichts. Wunderbar lernen lässt sich, von dem zu lösen, was man gerade erst geschaffen hat. Denn bei den Land-Art-Workshops arbeiten

die Seminargäste mit der Natur in der Natur. Dazu verwenden sie das, was sie am Strand, im Watt und in den Salzwiesen finden: Das sind Sand, Schlick und Algen, Torf, Federn und Muscheln. Türmen ein paar Treibhölzer zu einem skelettartigen Boot, das scheinbar auf hohe See geht, doch schon bald Ästlein für Ästlein vom Meer wieder zerlegt wird. Legen lange gewundene Schlangen aus Seegras und Treibsel im Sand, die Welle für Welle zerdriften, gestalten große Mandalas aus Kleibrocken und weißen Klaffmuscheln auf grünen Wiesen und setzen so ihre künstlerischen Zeichen. Oder sie legen eine lange gewundene Linie aus Klaffmuscheln und unterstreichen, was die Natur bereits vorgibt, wie den hellen Rücken einer Sandbank. Angeleitet werden die Seminare von dem Künstler Rüdiger Ziegler und dem Biologen und Fotografen Rainer Schulz von der Schutzstation Wattenmeer. Ein Wochenende von Freitag bis Sonntag wird gemeinsam mit den anderen Teilnehmenden gestaltet,

Strand- ★★★ Superior HOTEL

Das 3 Sterne Superior Hotel in St. Peter-Ording

Das 3 Sterne Superior STRANDHOTEL bietet Ihnen persönlichen, freundlichen Service, gepflegte Gastlichkeit und modern eingerichtete Zimmer für private oder berufliche Aufenthalte.

Verbringen Sie bei uns eine erholsame Zeit und genießen Sie die regionale Küche in unserem Restaurant Marsch & Meer.

Die 1. Adresse für Kuraufenthalte und Wellness-Wochen

In unmittelbarer Nähe finden Sie das Gesundheits- und Wellness-Zentrum mit Saunalandschaft und DÜNEN-THERME. Der Badestrand an der Nordsee ist bequem zu Fuß zu erreichen.

STRANDHOTEL St. Peter-Ording — Im Bad 16 — 25826 St. Peter-Ording
 Tel.: (+49) 04863 96960 — Fax: (+49) 04863 969696 — www.strandhotelstpeterording.de



Suppe oder Sessel



Foto: Andrea Keil

In entspannter, lustig-lockerer Atmosphäre Möbel einkaufen oder eine Suppe löffeln? Beides kann man bei Hagen Goetz getrost tun. Und ein andermal zum Tapas- oder Musikabend wiederkommen.

Es ist ein bisschen wie im Taubenschlag in Hagen Goetz's Möbel & Suppenmanufaktur – trotz Corona oder gerade weil. Man hat sich lange nicht gesehen und nun darf man wieder Wohnaccessoires shoppen. Und Suppe löffeln. Draußen stehen Holzbank und Tische in verschiedenen Formen plus ein Strandkorb, drinnen ist es wie im Wohnzimmer – nur origineller. Ein gigantisches Hirschgeweih hängt von der Decke über einem großen quadratischen Holztisch – eine Leuchte. Die einen kommen nur zum Plaudern, die anderen zum Essen. Die nächsten nehmen die gute Suppe für den Bekannten mit – eine praktische Nachbarschaftshilfe. Die Suppenangebote wechseln täglich, heute gibt es Karottensuppe, morgen eine mit Spargel. Eine Kundin will es genau wissen und fragt: „Ist die Spargelsuppe mit Spargel oder mit Hack?“, worauf Hagen erklärt: „Ne, die ist mit Spargel. Manchmal auch mit Lachs.“ Man

lacht. Die nächste will etwas zu einem Thermosbecher von Stelton wissen, worauf er meint: „Die hält knorke warm. Da kannst du auch was Kaltes reintun, nech. Aber ich hab neu bestellt, komm am besten nächste Woche wieder.“ Der übernächste erkundigt sich nach der Musik, die dezent im Hintergrund läuft. Auch da gibt Hagen gelassen Auskunft, denn mit Jazz kennt er sich aus. Während er in der Miniküche nebenher den weltbesten Cappuccino bereitet oder die weltbeste Suppe. So in dieser Art geht es in einem fort. Dabei ist der Mann, der alle duzt und den man getrost zurückduzen darf, gar kein Koch, sondern Tischler und Einrichter. „Wenn's dicke kommt, koch ich erst Suppe und geh dann los zum Einrichten. Oder umgekehrt.“ Dabei ist zu Beginn nicht klar gewesen, wie dieses Konzept aufgehen würde: Suppen- und Möbelhandwerk in einem. Mittlerweile weiß er, dass es funktioniert. Umso

Andrea Keil

HAGEN GOETZ
möbel & suppenmanufaktur
Pestalozzistraße 1
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/9507735

Hotel Strandburg
St. Peter-Ording
garni ★★★

☎ 04863 – 478620
www.hotelspo.de

HolidayCheck
SPECIAL AWARD
2021

Das MAGAZIN-Weinpaket



Foto: Sankt Peter Prost

Deutschland kann Wein - und zwar richtig großartig und facettenreich! In diesem speziell für unsere Leser zusammengestellten Paket entführt Sankt Peter Prost Sie auf eine Reise quer durch große deutsche Weinregionen und präsentiert Weine von tollen, meist jungen Winzern, die Anna, Bärbel und Matthias aufgrund ihrer gelebten Philosophie, der eindrucksvollen Qualität und nahbaren persönlichen Begegnungen ans Herz gewachsen sind.



Foto: Sankt Peter Prost

Hanglagen an der Mosel: Seit Jahren produziert dort Kellermeister Gernot Kollmann außerordentliche Rieslinge, die um die ganze Welt gehen. Der Gutswein CAI zeigt sich in diesem Fall richtig appetitanregend mit tollem Trinkfluss. Von den Bischel-Brothers aus Appenheim haben wir uns für einen erfrischenden Rosé aus der Rebsorte St. Laurent entschieden: Ein Rheinhesse, wie er im Buche steht! Joe Landerer aus Oberrotweil am Kaiserstuhl beweist mit seinem „Insider“, dass eine vollmundige, feinsaftige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot nicht nur in den großen internationalen Rot-Weinregionen auf den Punkt in die Flasche kommen kann, sondern auch im sonnengeküssten Baden. Ein Highlight ist die erste eigene Special Edition SANKT PETER PROST WEISS: Fruchtig, elegant, fein, frisch und besonders trinkig. Na dann, Sankt Peter Prost!

Detlef Arlt

Weinpaket jetzt bestellen

Das Weinpaket besteht aus insgesamt 6 Flaschen à 0,75l. Vorzugspreis für MAGAZIN-Leser: 59,00 EUR

Das MAGAZIN-Weinpaket gibt es bei unserem Partner Sankt Peter Prost: Entweder online unter www.sanktpeterprost.com, per Email oder Telefon, oder direkt vor Ort in der Weingarage.

SANKT PETER PROST GBR

Bövergeest 88 (Hintergebäude)
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/7009870
prost@sanktpeterprost.com
www.sanktpeterprost.com

Die Pfalz (Weingut Leiner) präsentiert sich mit Grauburgunder in wunderbarer Frische und Leichtigkeit, aber auch mit einem echten Statement zu deutschem Pinot Noir (Weingut Jülg) mit jeder Menge Geschmack, Finesse und individuellem Ausdruck, die diese hoch renommierte Rebsorte mit sich bringt. Das altherwürdige Weingut Immich-Batterieberg aus Enkirch besitzt einige der steilsten

laufen,
laufen,
laufen

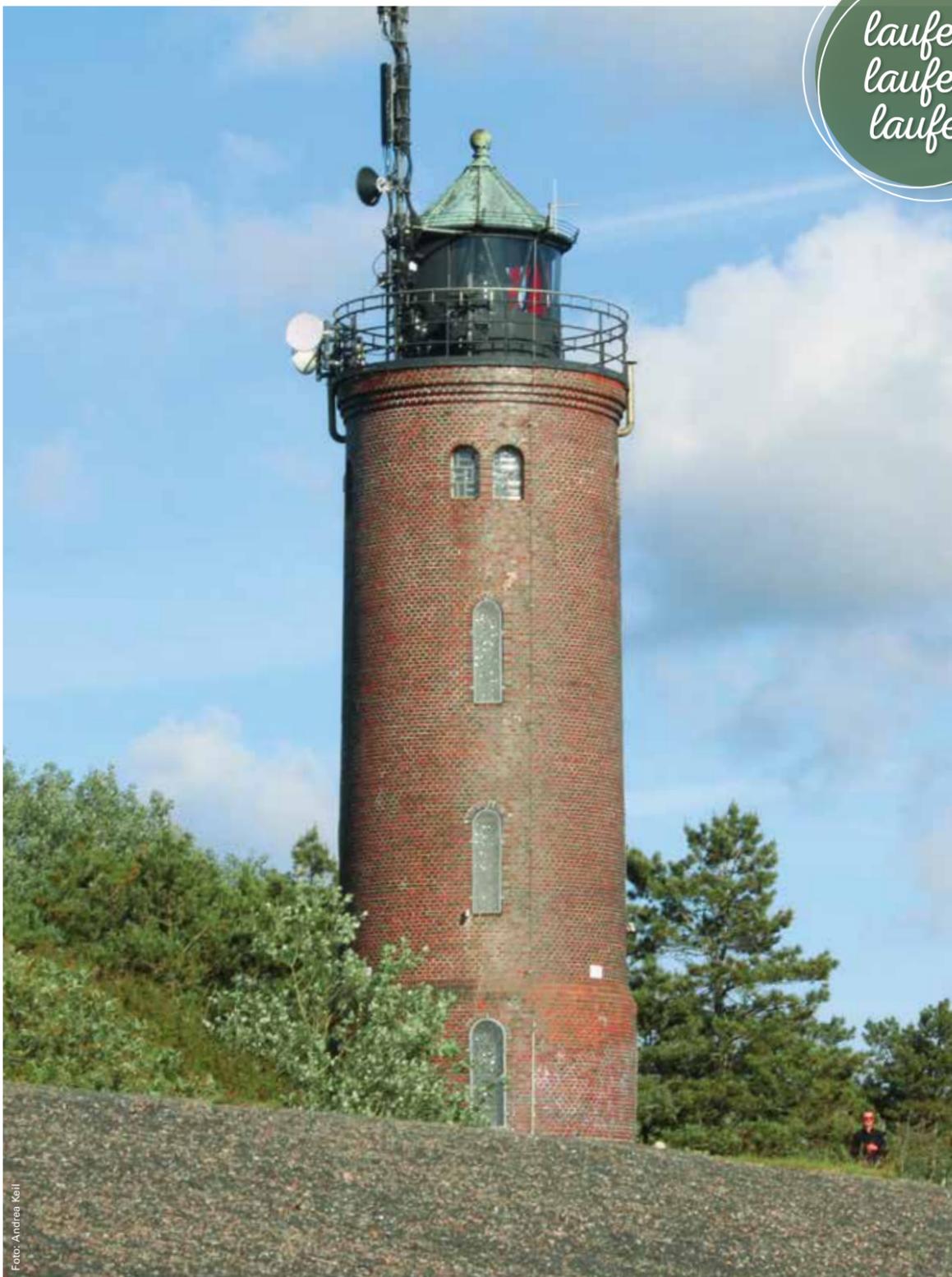


Foto: Andrea Keil

Dass Bewegung mit viel frischer Luft eine gute Grundlage für körperliches und geistiges Wohlbefinden ist, dürfte allgemein bekannt sein. Dass es den wunderbaren Nordsee-Fitness-Park in St. Peter-Ording gibt, vielleicht noch nicht. Der ist das ganze Jahr über geöffnet und bietet unterschiedlichste Touren und Wege durch verschiedene Klimazonen und Landschaften. Man braucht dafür nicht viel, außer vielleicht ein Paar Laufschuhe. Also krame ich meine hervor und stelle sie vor mich hin: Lass uns laufen, scheinen sie zu sagen. Na, dann los, Jungs – oder Mädels?!

Fit für Herbst und Winter



Foto: Andrea Keil

Wer die Wahl hat

Im Laufe des letzten Jahres hat so manch einer die lang ersehnte Entschleunigung entdeckt und manch eine die neue Freiheit im Freien. So auch ich. Denn draußen sein und in Parks und auf Wiesen trainieren ging ja fast immer. Auch das Nackt- und Winterbaden im See war ein Highlight und kostete nicht mal eine Eintrittskarte. Fürs Joggen hatte ich die verstaubten Schuhe aus dem Keller geholt, nun stehen die alten Gurken neben mir und warten darauf, an die Füße zu gelangen. Vor mir ausgebreitet liegt die Karte vom Nordsee-Fitness-Park und auf ihr studiere ich die verschiedenen Strecken. 16 Touren sind es insgesamt, die die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording ausgearbeitet und beschildert hat – in unter-

schiedlichen Längen, durch unterschiedliche Klimazonen. Für Leute, die mit dem Joggen, Wandern, Walken neu oder wieder einsteigen möchten, bietet sich beispielsweise die Kleine Maleens Knoll Tour an von gut einem Kilometer. Doch es gibt auch längere bis zu 14 Kilometern, so die Rund-um-SPO-Tour. Würde man alle Strecken hintereinanderschalten, käme man auf insgesamt 76 Kilometer – das wäre dann schon ein beachtlicher Marathon XXL. Verführerisch klingen die Strecken wie: Auf den Spuren von Jan & Gret, Deich- und Dünentour oder Wald- und Wiesenrunde. Ihre Namen suggerieren bereits, wohin die Reise gehen soll und welche Wegestationen und Besonderheiten sie aufweisen. Auch sind ein Badbummel oder ein Dorfspaziergang von 5266 Meter

möglich, letzterer auf 60 Prozent Asphalt und 40 Prozent befestigtem Sand. Das erfährt man aus den Angaben zur Beschaffenheit, genauso wie die gewünschten Klimazonen aufgeführt sind. Klimazone 1 ist die Brandungszone, sie zeichnet sich durch starke Reize wie Wind und Sonnenlicht sowie stark salzhaltige Luft aus. In der Klimazone 2, den Dünen und Salzwiesen, treten die vorherrschenden Reize abgemildert auf. Im Kiefernwald – der Klimazone 3 – wird der



Foto: Andrea Keil

Körper besonders schonend belastet. Übrigens kann man sich die Strecken über einen QR Code auf dem Handy darstellen lassen – wer nicht die Karte bei sich führen mag. Doch womit soll ich nun konkret beginnen?

KURS ST. PETER-ORDING!

FEST MACHEN AN DER BUHNE 1

Und bei GOSCH maritime Spezialitäten und feine Weine nach Sylter Art angeln!

GOSCH ST. PETER-ORDING
 Buhne 1 | 25826 St. Peter-Ording
 Tel 04863 - 4785090 | gosch.de
 st-peter-ording@gosch.de
 Ihr seid mit Abstand die besten Gäste!

ODER BEIM LÜTTEN GOSCH AM KURBAD ANLANDEN!

gosch.de

Durch den Nordsee-Fitness-Park



grüßend an mir vorbei und die Gassigehenden auch. Um die romantische Stimmung voll zu machen, werfe ich alle Utensilien ab und springe, so wie Gott den Menschen geschaffen hat, ins Meer, um mich von Welle zu Welle heben, schwimmen und treiben zu lassen. Am Pfahlbaurestaurant Arche Noah schlüpfte ich wieder in die Schuhe, der Sand klebt noch fest zwischen den Zehen. Über die Seebrücke kommen träge weitere Morgenfrischler geschlendert, auch sie werden gleich in vollen Zügen genießen. Und ich staune, wie die Brücke an einer Stelle von den Dünen überwandert wird. Zurück geht es an den sich ständig neu formenden Priel- und Salzwiesenlandschaften vorbei – direkt ans Frühstücksbuffett des Hotels. Ein gesundes Hüngechen und eine kleine Kaffeelust machen sich breit. Morgen und übermorgen werde ich wieder laufen gehen, nur die störende Kamera bleibt dann daheim. Danke, Jungs ... oder Mädels, dass ihr mich brav getragen habt!

Andrea Keil

Rund um SPO

Am besten verschaffe ich mir erst mal einen Überblick und beginne mit der Rund-um-Tour. Dummerweise umfasst diese fast 14 Kilometer – das ist nicht nur heute, sondern generell zu viel für meine Füße. Deswegen hole ich das Rad heraus, entschuldige mich bei den „Jungs ... oder Mädels!“ und lasse die lieben Joggingsschuhe stehen. Im Bad steige ich beim DÜNEN-HUS an der menschenbelebten Seebrücke auf, genieße erstmalig den weiten Blick über Dünen und Salzwiesen des Nationalpark Wattenmeeres. Auch realisiere ich die deutlich wieder mehr gewordenen Kondensstreifen am Himmel und freue mich, dass ich nicht in den Flieger steigen muss, sondern hier in dieser außergewöhnlichen Landschaft, die von der UNESCO 2009 zum Weltnaturerbe deklariert wurde, gemächlich über Erlebnis-Promenade und Asphaltdeich davonradeln kann. Das ist doch wirklich gewonnene Lebensqualität! Links unten liegt der Wasserspielplatz, wo Kinder mit ihren Eltern plantschen und probieren, dahinter folgt eine neue Spiel- oder Fitnessmeile im Grünen, wo trainiert, sich gestreckt und auf ergonomischen Holzliegen geräkelt und ausgeruht wird. Ein paar coole Jungs mit coolen Cappys lassen bei heißem Rap ihre enorm coolen Muskeln spielen – eine sommerlich-sportliche, ausgelassen-laszive Stimmung macht sich breit. Weiter geht es an den Kliniken vorbei, die geborgen im Schutz der

Bäume liegen und ich passiere die Reithalle vom Dorf. Vor mir eine Radfahrerin, die freihändig fährt und dabei die Arme kreist – der Anblick lädt ein, es ihr gleich zu tun. Später überhole ich eine Joggerin, die sich mit schweren Schritten durch die Hitze schleppt. Gut, dass ich nicht gelaufen bin! Weiter geht es gegen den Wind rechts entlang des Deiches, dessen Belag wie geschmolzene Lava in Schwarz den Deich hinabzufließen scheint, darin funkeln viele kleine Glitzersteinchen. Aus den aufgebrochenen Ritzen lugen Kamtschatka-Rosen hervor und andere gelbe Blümelein. Die Natur holt sich alles zurück. Vor mir der Blick auf den Böhler Leuchtturm, ein fotogenes Motiv. Noch immer weist er bei Dunkelheit den Schiffen den Weg in die Eider und um die Halbinsel Eiderstedt herum. Auf den Salzwiesen stehen Rinder aus extensiver Rinderhaltung, sie schubbern einander und möchten sich nicht missen, scheinen sich durch die Tore hindurch zu küssen. Bei Süderhöft ist ein neuer Belag auf den Deich aufgebracht und ein Sitzplatz, der allerdings schon von einer Gruppe von Leuten besessen wird. Nun kommt ein Bogen und der Rückweg über das gemütliche Wohngebiet in Böhl, vorbei an Campingplätzen und dem Nordsee-Internat, kurz NSI, sowie dem Evangelischen Jugenderholungsdorf. Im Schatten der Baumallee radele ich die Pestalozzistraße entlang bis Dorf, sie ist – mir neu – nun Fahrradstraße geworden. Dort, in Dorf, zieht

ein herrlicher Duft leckerer Bratkartoffel-, Fisch- und Pizzaspeisen an meiner Nase vorbei. Und neben dem Marktplatz stehen noch immer Jan und Gret, sie fischen unermüdlich nach Schollen, beide eingefroren zu Skulpturen. Von der ältesten Hauptkirche St. Peter dringt leises Glockengeläut herüber, sie läutet zur vollen Stunde den Abend ein. Beschwingt überquere ich die Eiderstedter Straße und biege links vorm Reise-mobilhafen ein. Nun geht es zurück durch kühlenden Wald, den Ketelskoog entlang bis zum Bahnhof in St. Peter-Bad.

Strandtour

Als persönliches Ziel habe ich mir gesetzt, Tour 01 laufenderweise zu schaffen. Dafür möchte ich ein wenig trainieren und auch richtig viel Salzluft inhalieren. So steige ich am nächsten Morgen noch vorm Frühstück in die Sportlatschen und diese los an die Nordsee. Es ist ein unberührt frischer Morgen mit kontrastreichem Licht, alles schläft, eine läuft. Und zwar beim Seebrückenvorplatz rechts hinab in den Weg bis zum Yachthafen entlang, dort eingebogen auf den Bretterlaufsteg bis zum Pfahlbau Strandbar 54° Nord. Jetzt gilt es, den eigenen Ehrgeiz einmal kurz zu stoppen und zu stehen. Ich stehe und schaue und schaue und stehe. Was für eine Weite! Man weiß es ja, doch wundert's einen immer wieder neu. Was für ein wohltuender Wellenschlag! Das ist so schön, dass ich mir sofort die Schuhe ausziehe und barfuß weiterrenne.

Im weichen Sand geht es mühsam voran, doch der schmeichelt samtig den Füßen, später erst wird er zum Waschbrett, wo es sich leichter laufen lässt. Es liegen Muscheln und anderes Angespül im Sand und ein freund-

licher Mensch hat einen Geburtstagsgruß für Nele daraufgelegt. Und doch habe ich mich getäuscht, denn ich bin nicht alleine hier: Zwei Stand-up-paddler üben das Paddeln im Stehen und fallen wieder hin, ein Jogger läuft

PLATZ FÜR ALLES, WAS EUCH LIEB UND TEUER IST!

Trocken, sicher und immer verfügbar: In unseren Lagerhäusern in St. Peter-Ording und Husum ist ganz sicher ein Plätzchen für eure Schätzchen! Kommt doch einfach mal vorbei und lasst euch beraten!



LAGERHUS
HUSUM

LAGERHAUS
ST. PETER-ORDING

Lagerhus Husum | Robert-Koch-Straße 42b | Husum | www.lagerhus.de
Lagerhaus St. Peter-Ording | Bövergeest 81 | St. Peter-Ording | www.lagerhaus-sankt-peter-ording.de

St. Peter-Ording News



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

Gute
Nachrichten

Der Sommer brachte für St. Peter-Ording gute Neuigkeiten: Viele Unternehmungen sind jetzt im Erlebnisshop SPO online buchbar, für den Familientreff übergab Ministerpräsident Daniel Günther einen Förderbescheid und die Strände bekommen einen neuen Leiter.

Fördergelder für den neuen Familientreff

Für den Bau des neuen Familientreffs am Ende der Naturerlebnis-Promenade erhält St. Peter-Ording Fördergelder vom Land Schleswig-Holstein. Ministerpräsident Daniel Günther reiste Anfang Juni persönlich nach St. Peter-Ording, um den Förderbescheid über 7,6 Mio. Euro zu überreichen. Die Bauarbeiten am Familientreff für alle Generationen laufen seit April 2021, die Fertigstellung ist für den Spätsommer 2022 geplant. Hinter dem Deich entsteht bis dahin ein spektakulärer vierstöckiger Pfahlbau aus Holz mit verschiedenen Ebenen für Spiel, Spaß, Gastronomie und Aussichtsplattformen. Auch das Kinderspielhaus aus dem Ortsteil Dorf wird hier einen neuen Platz finden.

„Stabübergabe“ am Strand

Zum 1. September 2021 übernimmt Sven Conrads als Leiter Strand die alleinige Leitung der Badestellen am Strand in St. Peter-Ording. Der Meister für Sport- und Bäderbetriebe leitete zuvor 10 Jahre lang ein Schwimmbad in Essen. St. Peter-Ording ist ihm bereits



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

von zahlreichen Einsätzen als ehrenamtlicher DLRG-Rettungsschwimmer bekannt. Jetzt freut er sich auf einen der schönsten Jobs der Welt mit täglich neuen Situationen und Herausforderungen.

„SPO klart auf“ am 25. September 2021

Mit Unterstützung der Nationalparkverwaltung, der Schutzstation Wattenmeer, der DLRG St. Peter-Ording und weiteren Partnern aus dem Ort sowie in Kooperation mit der Flensburger Brauerei geht es am

25. September 2021 wieder zum Aufräumen an den Strand. Bei der beliebten Aktion „SPO klart auf“ wappnen sich Einheimische und Gäste gemeinsam mit Müllsäcken und Handschuhen, um Strand und Dünen von Müll und angespültem Treibgut zu befreien.

Urlaubserlebnisse online buchen

Konzertticket oder Ausflug, geführte Wanderung oder Hitzlöper-Fahrt: Viele Unternehmungen in St. Peter-Ording lassen sich im neuen Erlebnisshop SPO unter www.st-peter-ording.de/erlebnisse bereits von zu Hause oder von unterwegs buchen. Im Angebot sind Veranstaltungen der Tourismus-Zentrale und verschiedener Partner vor Ort. So sind z.B. auch SPOoties, die bequemen Elektroroller für St. Peter-Ording und Eiderstedt über den Erlebnisshop SPO buchbar. Buchungen für Veranstaltungen im Kinderspielhaus sowie Anmeldungen zu kostenlosen Veranstaltungen mit limitierter Teilnehmerzahl sind ebenfalls möglich.

Sabine Schlüter

3 Fragen an Sebastian Rischen

Seit April 2021 betreut Sebastian Rischen in der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording das Projekt „Nachhaltigkeit und Naturerlebnis“. Gemeinsam mit seinen Kolleg*innen entwickelt der Spezialist für nachhaltigen Tourismus Angebote, um den Menschen vor Ort den Wert und die Verletzlichkeit der umgebenden Natur zu vermitteln.

1. Worin liegt für Sie die besondere Schönheit der St. Peter-Ording Natur?

Nach zuletzt fünf Jahren in Köln habe ich mich vor allem auf die Landschaft, die frische Luft, die lebendige Nordsee und immer frischen Wind um die Nase gefreut. Selbst ein kleinerer Spaziergang kann hier durch verschiedene Klimazonen führen, wir haben den Wald, die Salzwiesen, die Dünen und die Brandung. Besonders fasziniert mich aber die endlose Weite draußen im Watt, wo die Natur noch das Sagen hat und die Küstenlandschaft zweimal täglich neu geformt wird.

2. Welche Herausforderungen sehen Sie für den Erhalt der natürlichen Umgebung?

Allem voran die Verringerung des touristischen Klimafußabdrucks. Wir müssen uns dabei Gedanken über die Tragfähigkeit der Destination machen. Wie viel ‚Mensch‘ trägt die Natur? Die Messung und Lenkung von Besucherströmen in St. Peter-Ording war ein erster wichtiger Schritt. Mit diesen Erkenntnissen können wir weitere Angebote schaffen, die nicht nur ein touristisches Erlebnis sind, sondern auch eine Sensibilisierung zum nachhaltigen Schutz der tollen Natur hier für künftige Generationen. Dafür muss auch ein größeres Bewusstsein geschaffen werden, dass man sich hier ab der Deichkrone in einem Nationalpark befindet, in dem das oberste Gebot lautet: Natur sein lassen.



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

3. Was gefällt Ihnen an Ihrer Tätigkeit in St. Peter-Ording am besten?

Es hat natürlich schon einen großen Reiz, überhaupt an einem so einzigartigen Ort wie St. Peter-Ording arbeiten zu dürfen und so die weitere Entwicklung mitgestalten zu können. Am besten gefällt mir, dass ich Meetings mit einem Strandspaziergang verbinden kann, statt dafür im Büro zu sitzen.

Sabine Schlüter

Sebastian Rischen

Der gebürtige Sauerländer kennt die Nord- und Ostsee aus seiner zwölfjährigen Dienstzeit bei der Deutschen Marine. Anschließend studierte er Tourismusmanagement mit Schwerpunkt Nachhaltige Destinationsentwicklung in Köln und war parallel in Bonn im Destinationsmarketing tätig. Im Studium befasste er sich u.a. mit den Auswirkungen des Klimawandels auf den Tourismus an der Nordseeküste.

Kölfhamm Hotel Garni





JETZT NEU!
Jup's Friesencafé
tägl. 12 - 18 Uhr
(mittwochs dicht)
im Hotel Kölfhamm

Ruhe - Weite - Herzlichkeit

Wir bieten Nordsee-Erholung pur für die ganze Familie oder zu zweit - in traumhafter Lage, gleich hinterm Deich in St. Peter-Ording. Und auch Hunde sind bei uns herzlich Willkommen!

Üppiges Frühstücksbuffet, nicht nur für Hotelgäste - täglich von 7:30 - 11:00 Uhr

Kölfhamm 6 | 25826 Sankt Peter-Ording | Tel. 0 48 63 / 995-0 | Fax 0 48 63 / 995-45 | info@koelfhamm.de | www.koelfhamm.de

Den Ort im Blick

Jürgen Ritter hat sein Amt als Bürgermeister am 1. Mai 2021 angetreten. Gemeinsam mit der neuen Tourismusdirektorin Katharina Schirmbeck möchte er den Tourismus „mit Maß und Ziel weiterentwickeln“ und auch die Wünsche und Ideen der Einwohnerinnen und Einwohner stark in den Fokus rücken.

Seit 1. Mai sind Sie Bürgermeister in St. Peter-Ording. Wie waren Ihre ersten Monate im Amt?

Ich bin bereits seit Februar vor Ort und fühle mich von Anfang an willkommen und sehr wohl. Jeder, der ein neues Amt übernimmt, wünscht sich zum Start ausreichend Zeit zum Ankommen und Organisieren. Das klappt natürlich nicht immer, war in meinem Fall aber möglich. Rainer Balsmeier, mein Vorgänger, hat sich sehr viel Zeit für die Übergabe genommen.

Welche Themen haben für Sie im Ort und bei den Bürgern derzeit Priorität?

Touristisch gesehen lief und läuft es für St. Peter-Ording bestens, der ganze Ort profitiert und lebt gut vom Tourismus. Aber die Medaille hat auch eine Kehrseite: Die Belange der Bürgerinnen und Bürger und das kommunale Leben sind in den letzten Jahren in Teilen auf der Strecke geblieben. Das hat auch die Tourismusakzeptanzstudie gezeigt, die im Jahr 2020 durchgeführt wurde. Daher liegt ein Fokus darauf, St. Peter-Ording wieder lebenswert für die Menschen hier zu machen. Zum Beispiel arbeiten wir parallel zur Erstellung eines neuen Verkehrskonzeptes an einem Ortsentwicklungskonzept, und das funktioniert nur gemeinsam im Dialog mit den Einwohnerinnen und Einwohnern. Der erste Schritt ist schnell getan, Veränderungen brauchen aber natürlich Zeit und Geduld. Ein „So, jetzt machen wir das mal und dann ist alles direkt anders!“ hilft keinem weiter und funktioniert auch nicht, um wirklich Veränderungen zu schaffen.

Wo möchten Sie ansetzen?

Wir haben am Ort ein komplexes soziales Gefüge: Es gibt Einheimische und Zugezogene, Zweitwohnungsbesitzer, Ferien- und Tagesgäste. Mir ist es wichtig, das kommunale Leben wieder zu stärken. Dazu zählt auch die ernst gemeinte Bereitschaft, sich auf neue Dinge einzulassen und selbst mitzugestalten. In St. Peter-Ording macht sich



Foto: Michael Gehring

der demographische Wandel noch stärker bemerkbar als im Bundesdurchschnitt, denn für unsere Familien sind Immobilienpreise und Mieten mittlerweile einfach zu hoch. Neben der Verkehrssituation steht für mich daher die Schaffung von bezahlbarem Wohnraum oben auf der Agenda. Ich führe viele Gespräche vor Ort, und mache mir durch persönliche Besuche von Einrichtungen und Unternehmen ein Bild über die Sorgen und Nöte, aber vor allem auch die Wünsche und Ideen der Einwohnerinnen und Einwohner. Das ist wichtig, um an der richtigen Stelle anzusetzen. Aber auch hier gilt: kein schnelles Tun und Machen verändert etwas im Kern!

Was möchten Sie konkret ändern?

Momentan arbeiten alle Fraktionen gemeinsam konstruktiv an Lösungen, wenn es darum geht, mehr Mietwohnraum zu schaffen, vorzugsweise wie gesagt für Familien und junge Menschen. Mit der Vergabe von Bauplätzen zur Schaffung von Wohneigentum müssen wir sehr sorgsam umgehen, um Bodenspekulation einzudämmen. Ziel soll es sein, St. Peter-Ording wieder attraktiver als Ort zum Leben und Wohnen zu machen. Dazu gehört dann auch die Entwicklung der

Gesellschaft im Auge zu behalten, und Ortsansässige dazu zu bewegen, sich verstärkt einzubringen. Ich möchte einen Schwerpunkt auf die Stärkung der ehrenamtlichen Arbeit hier im Ort setzen. Das Ehrenamt ist ein sehr wichtiger Bestandteil unserer sozialen Gemeinschaft und spielt eine bedeutende Rolle, wenn es darum geht, etwas zu bewirken und zu verändern. Wir brauchen wieder mehr motivierte Menschen, die eben hier in St. Peter-Ording auch leben, um das gemeinsam zu erreichen. Denn nur wer hier wohnt, wird sich auch engagieren.

Das hohe Verkehrsaufkommen in den Sommermonaten ist ebenfalls ein großes Thema. Wie sehen hier Ihre ersten Schritte aus?

Insbesondere in den Sommermonaten wollen wir an verkehrsbrenzigen Knotenpunkten im Ort für Entzerrung sorgen und gleichzeitig weitere Maßnahmen zur Verkehrssicherheit ergreifen. Dazu erarbeiten wir das schon angesprochene Verkehrsentwicklungskonzept. Wir haben vier Leuchtturmprojekte ausgesucht, um die Machbarkeit der Veränderungen zu testen und weitere Daten zu ermitteln. Durch einzelne Maßnahmen, die wir jetzt erproben, soll sich die Situation deutlich entspannen.

Welche Auswirkungen haben diese Veränderungen auf den Tourismus im Ort?

Bislang haben wir sehr viele positive Rückmeldungen erhalten, gerade was die angesprochene Situation rund um den Ordinger Strand angeht. Von einer gut durchdachten Infrastruktur profitieren unsere Gäste, aber natürlich auch die Einheimischen. Generell lässt sich sagen: Der Tourismus ist für St. Peter-Ording sehr wichtig. Die neue Tourismusdirektorin Katharina Schirmbeck und ich möchten ihn jedoch mit Maß und Ziel weiterentwickeln. Unsere Bürgerinnen und Bürger und auch die politischen Vertreterinnen und Vertreter müssen sich mitgenommen fühlen.

Sabine Schlüter

Bahn frei für die DÜNEN-THERME



Foto: Oliver Franke

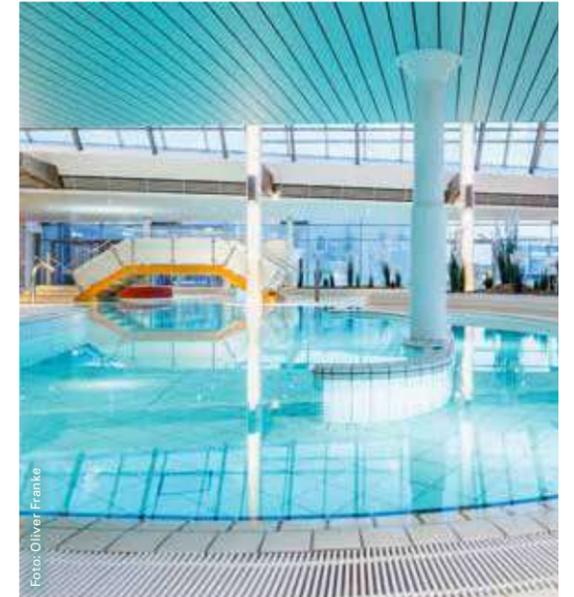


Foto: Oliver Franke

Die Wartezeit ist vorbei: Im Freizeit- und Erlebnisbad wird – dank LUCA-App und Hygienekonzept – wieder fröhlich geschwommen, geplantscht und gerutscht. In der Saunalandschaft erwartet die Besucher zum Beispiel die neue Pfahlbausauna.

Badespaß ...

Die DÜNEN-THERME mit dem Freizeit- und Erlebnisbad und der Saunalandschaft in St. Peter-Ording ist ein Anziehungspunkt für die ganze Familie. Im großen Meerwasser-Becken kann man in regelmäßigen Abständen die rauschenden Wellen genießen und zwischendurch immer wieder schwimmen. Drei Rutschen garantieren Nervenkitzel für Groß und Klein: eine Reifenrutsche, eine Wildbachrutsche sowie eine Turborutsche mit Raketenstart. Und für Kleinkinder gibt es eine Kombination aus einem Planschbecken und einem Spielplatz mit buntem Fischkutter. Nicht zuletzt lädt im Außenbereich ein großes Meerwasser-Becken zum Bad mit weitem Blick auf Strand und Dünen ein.

... und Saunaglück

In der Saunalandschaft können sich Besucher u.a. auf die Pfahlbausauna im Dünengarten freuen. Sie wurde rundum erneuert und mit Treibselholz ausgekleidet. Was sie noch spektakulärer als den früheren Bau macht, ist die Panoramafensterfront. Durch sie haben die Saunabesucher jetzt einen uneingeschränkten, weiten Blick in Richtung Dünen und Strand. In der 80-Grad-Sauna



Foto: Oliver Franke

sorgen besondere Beleuchtung und Musik zusätzlich für gute Stimmung. Außer der Pfahlbausauna bietet die Saunalandschaft Schwitzbäder, eine Biosauna sowie – ebenfalls im Außenbereich – die Blockhaussauna mit 90 bis 100 Grad. Zum Entspannen lädt die Saunalandschaft in mehrere Ruhebereiche ein, teilweise ebenfalls mit Panoramablick bis zum Strand.

Sabine Schlüter

Zugang zur DÜNEN-THERME

Die DÜNEN-THERME mit Freizeit- und Erlebnisbad und Saunalandschaft hat ihre Pforten wieder für den Bade- und Saunabetrieb geöffnet. Der Eintritt ist nur mit einem vorab gebuchten Online-Ticket möglich. Besucher müssen einen aktuellen negativen Testnachweis vorweisen, der nicht älter als 24 Stunden ist. Auch vollständig geimpfte und genesene Personen können die DÜNEN-THERME bei entsprechendem Nachweis besuchen. In der DÜNEN-THERME gelten die jeweils aktuellen Hygiene- und Abstandsregeln. Wichtig für Saunabesucher: Aufgüsse finden bis auf Weiteres nicht statt. Aktuelle Informationen sind immer unter www.st-peter-ording.de zu finden.

DÜNEN-THERME

Maleens Knoll 2
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/999-161
therme@tz-spo.de
www.st-peter-ording.de

Küchen-
schätze

Foto: Detlef Art

„Frisch aus der Region“, das ist so ein Etikett, das sich Supermärkte und sogar Discounter inzwischen gern auf die Fahnen schreiben. Sie hängen sich gern an den Trend zu gesunder Ernährung und den finden Verbraucher zunehmend in regional angebauten Produkten. Wirklich regional, ja sogar lokal vom eigenen Hof, gibt es sie aber nur in den Hofläden unserer Bauern vor Ort – wie zum Beispiel bei uns auf Eiderstedt. Wir haben sie besucht.

Frischer geht's nicht: Eiderstedt hält Hof

„Urban farming“, Gemüseanbau im Kleingarten oder sogar „rent an Acker“, Großstädter werden immer erfinderischer, wenn es darum geht, sich mit frischen und gesunden Lebensmitteln zu versorgen. Sie bleiben eine Minderheit, die meisten lassen sich Gemüsekisten frisch vom Hof liefern oder fahren am Wochenende zu einem der immer mehr werdenden Hofläden in der Umgebung, in denen die Erzeuger ihre Produkte frisch vom Acker oder aus dem Stall ohne Umwege direkt an die Verbraucher verkaufen. Das funktioniert auch im Urlaub auf Eiderstedt ganz hervorragend, denn unsere Hofläden haben eigentlich alles, was die Urlaubenden zum Leben in der Ferienunterkunft brauchen – oft genug noch viel mehr und sogar in Bio-Qualität.

Bioland-Hof Pauls: Biofleisch und Biogemüse aus der Region

Bereits in der zweiten Generation betreibt die Familie Pauls ihren landwirtschaftlichen Betrieb nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus, seit über 25 Jahren sind sie bereits bio-zertifiziert und seit langem Mitglied im Bioland-Verband. Heute ist Jan Christian Pauls Herr über die mehr als 150 Kühe, deren Nachkommen entweder die Milchkuhherde auffrischen oder bestes Eiderstedter Biofleisch liefern. Hinzu kommen 40 Schafe und Lämmer. Auch ihr Fleisch wird früher oder später unter anderem im Hofladen der Familie Pauls verkauft – er wird gerade ganz neu gebaut. Bis dahin werden im Übergangsladen, der zukünftigen Hofkäserei, die verschiedenen Produkte



Foto: Detlef Art

verkauft. „Unsere Haupteinnahmequelle ist die Bio-Milch, die in der Meierei Witzwort weiterverarbeitet wird“, sagt Jan Christian Pauls. Um die eigene Milch auch selbst zu veredeln, ist eine Hofkäserei auf dem Biohof in Planung. Das Bio-Rind- und Lammfleisch der eigenen Tiere, wird von der Landschlachtere Burmeister in Viöl zerlegt, verarbeitet und wieder in den Hofladen geliefert. Und da liegen dann leckere Bratwürste, Steaks, Braten und Hackfleisch im Eisschrank des Bio-Hofladens Pauls. „Sie finden bei uns alles, was das Herz begehrt und das Tier hergibt“, komplettiert der Bio-Landwirt die Aufzählung. Was es so alles gibt, verrät die Preisliste, die höchst dekorativ auf zwei alten Stalltüren geschrieben steht. Auch die passenden Beilagen zum Biofleisch sind im Hofladen der Pauls zu haben: „Wir verkauft

fen superfrisches Obst und Gemüse unter anderem vom Biolandhof Schütt aus Dithmarschen, Eier von glücklichen Hennen, Gebäck und Brot von der Joldelunder Bäckerei, Käse, Milchprodukte und vieles mehr.“ Sogar Eingemachtes steht in Gläsern auf der Theke – von der Bolognesesoße bis zur Leberwurst ist alles dabei. Ein Bio-Lieferant liefert ein kleines Naturkost-Sortiment für den täglichen Bedarf, sogar Bio-Waschpulver ist dabei. Das alles gibt es dann auch im nagelneuen Bio-Hofladen, der hoffentlich noch vor Ende des Jahres fertig sein soll.

Landladen Kühl: Erdbeer-Nann und das Hühnermobil

„Nann“ heißt der Mann, und „Mewes“ mit Zweitnamen, beides uralte nordfriesische Vornamen. „Seit mindestens 1750 trägt jeder zweite männliche Kühl den Namen Mewes, das ist schon ganz cool“, findet Nann Kühl, der den Hof auf Hülkenbüll zwischen Garding und Welt im Mai 2020 von seinem Vater übernommen hat. Hauptprodukt des Kühl-Hofs sind Erdbeeren, die bis in den Herbst im Freiland und in riesigen Folien-gewächshäusern auf Gestellen in rückenfreundlicher Pflückhöhe reifen. Außerdem bauen sie noch Kürbisse und Kirschen an. Das neueste Produkt sind die hofeigenen Freiland Eier aus dem „Hühnermobil“, einem hochtechnisierten mobilen Hühnerstall, der weit sichtbar auf einer Wiese an der Landstraße steht. 400 Hennen und ein paar Hähne werden im geflügelgerechten Mobilstall jeden Morgen vollautomatisch gefüttert und anschließend in die Freiheit der Wiese

URLAUBSSERVICE EIDERSTEDT

**Vermietung von Ferienunterkünften
St. Peter-Ording & Umland**

**Jetzt kostenlosen
Katalog anfordern!**
www.urlaubsservice-eiderstedt.de

Petra Schoof • Süderstr. 56 • 25836 Garding • Tel. 0 48 62 - 10412 06 • info@urlaubsservice-eiderstedt.de



Hauptlieferant ist die Natur



Voll
Bio

entlassen. In der Abenddämmerung kehren sie ganz selbständig in den Stall zurück, bevor sich die Klappen schließen. Der Instinkt und die Angst vorm Fuchs treiben sie in die kuschelige Sicherheit. Ein wesentlicher Bestandteil des Hofkonzepts ist aber der Landladen im alten, 1841 erbauten Haubarg. Unter Reetdach finden die Besucherinnen und Besucher jede Menge regionale Erzeugnisse, vom umfangreichen Bio-Gemüse-sortiment, natürlich mit den Hoferdbeeren Kirschen und Kürbissen, über eine große Auswahl regionaler Spezialitäten bis hin zu Lammfleisch, Schaffellen und einem großen Bio-Sortiment. Den Eingang bewachen verschiedene Stauden, Blumen und Kräuter für die Gärten der Einheimischen und der Ferienseiteigentümer. Der Laden läuft so gut, dass Nann Kühl ihn im letzten Winter vergrößern musste. „Letztes Jahr war so viel los, dass die Leute gar nicht alle in den Laden passten“, erzählt Nann Kühl. „Da mussten wir vergrößern, auch um die coronabedingten Abstandsregeln einhalten zu können.“ Er könnte zwar noch weiter vergrößern, aber der Flair eines Landladens soll erhalten werden. Einen Land-Supermarkt will Nann nicht, aber vom Frühstück bis zum Abendbrot kann man sich mit allem eindecken, inklusive der Produkte unseres nächsten Hofladens.

Friesische Schafskäserei: Hier lässt es sich Lamm sein

Die 130 Schafe und Lämmer der Friesischen Schafskäserei in Tetenbüll, wohnen, leben

und arbeiten in bester Lage: Wenn sie nicht draußen auf der Weide sind, genießen sie in einem riesengroßen Stall frisches Bio-Heu und haben richtig viel Platz. Dazu gibt es bestes Futter und das wird dann zum Hauptprodukt von Monika und Redlef Vollquardsen, die den Bio-zertifizierten Hof seit 2003 betreiben: Schafsmilch, aus der eine Käsemeisterin in der hofeigenen Käserei feinsten Bio-Schafskäse herstellt, ein Produkt, das viele Menschen nur aus dem Bauernsalat beim Stammgriechen kennen. Dabei hat der Käse aus Schafsmilch eine lange Tradition in Nordfriesland. Und die hat Familie Vollquardsen wieder aufgegriffen, als sie den elterlichen Bioland Rindermastbetrieb in einen Milchschafbetrieb umwandelten. „Unsere Milch verarbeiten wir komplett auf dem Hof zu Schafskäse und vermarkten ihn zu 80 Prozent in unserem Hofladen“, sagt Redlef Vollquardsen. Der Rest der Produktion wird an Restaurants, Hotels und Läden in der Nähe geliefert. „Wir stellen verschiedene Schafskäsesorten her, darunter auch einen mindestens sechs Wochen in Salzlake gereiften Fetakäse“, sagt der studierte Öko-Landwirt. „Frisaki“ heißt der Feta, von dem auch echte Griechen schwärmen. Von ganz frisch bis vollreif reichen die Käsevariationen, je nach Saison und Angebot: „Wir machen ganz jungen Käse, wie den „Frischen Friesen“, aber auch gereiften Schnittkäse, wie den „Tetenbülller“ oder den „Goldtaler“, beschreibt Monika Dietrich-Vollquardsen das Angebot in der Käsetheke. Aber nicht nur die Milch

der Schafe wird verarbeitet. Lämmer, die nicht irgendwann Milchscheafe werden, kommen zu einem Biometzger und werden als Fleisch- und Wurstspezialitäten im Hofladen verkauft. Ihre Felle werden natürlich gegerbt und können ebenfalls im Hofladen erworben werden. Dazu gibt es Mode aus Schafwolle und weitere Biospezialitäten aus der Region – ein Paradies nicht nur für Schafe, sondern auch für Käse-Fans.

Eiderstedter Milchtankstellen: Muuuuh to go

Man kann die Selbstbedienung auch auf die Spitze treiben, wie die Familien Gravert und Clausen. Sie haben jeweils eine Hütte in die Einfahrt gebaut, einen Automaten hineingestellt und fertig ist die Milchtankstelle. Die eine liegt da, wo eine Tankstelle sein sollte: verkehrsgünstig, direkt an der B 202, kurz vor Tating. An der Auffahrt zum Bauernhof der Familie Gravert steht die Hütte mit dem modernen Milchautomaten, aus dem sich frische Vollmilch abzapfen lässt. Man nimmt sich einfach eine Kaufflasche, öffnet die Klappe des Milchautomaten, stellt die Flasche hinein, wirft einen Euro in den Münzschlitz, drückt auf den Knopf und schon füllt der Automat frische, gekühlte Milch in die Flasche. Es ist die pure, vier Grad kalte Rohmilch, die hier aus dem Automaten kommt, empfindliche Mägen sollten sie deshalb vor dem Verzehr abkochen. Den Standort der zweiten Tankstelle muss man kennen. Sie steht ganz oben auf Eiderstedt, im Norderheverkoog, auf dem Hof der Familie Clausen, in einer

kuhfarbenen angestrichenen Hütte. Neben der Milchzapfsäule steht ein zweiter Automat mit hofeigenen Köstlichkeiten und Produkten aus der Region. Das Besondere am Hof Clausen: Alles ist Bio.

Detlef Arlt

BIOLANDHOF PAULS

Markenkoog 1
25836 Welt
Telefon 04862/949

LANDLADEN KÜHL

Hülkenbüll 2
25836 Kirchspiel Garding
Telefon 04862/339

FRIESISCHE SCHAFFSKÄSEREI

Kirchdeich 8
25882 Tetenbüll
Telefon 04882/348
www.friesische-schafskaeserei.de

FERIENHOF GRAVERT

Osterende 2
25881 Tating
Telefon 04862/759
www.ferienhof-gravert.de

BAUERNHOF AM WATTENMEER

Norderheverkoogstraße 25
25836 Osterhever
Telefon 04865/633
www.bauernhof-am-wattenmeer.de

NEU! „HEDWIGS ESSZIMMER“

Von Hand zubereitete Speisen aus regionalem Anbau. Klassiker und besondere Rezepturen neu interpretiert. Saisonal gekocht im Einklang mit Mensch, Tier und Natur. Unser Tipp: Von Hand geschnittenes Rinderfilet-Tatar mit Backenholzer Deichkäse, Freilandei und Kartoffelschaum oder Essenz von Nordseefischen; Miesmuscheln, Safran und vermentiertem Knoblauch.



AALERNHÜS hotel & spa - Friedrich-Hebbel-Str. 2 · 25826 St. Peter-Ording · Tischreservierung unter: 04863 7010

SEASIDE COLLECTION www.aalernhues.de, info@aalernhues.de

Pupen-Schultzes mit der Chefin



Foto: Detlef Art



Foto: Detlef Art

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 Gastgeber, die sich um Sie kümmern und dafür sorgen, dass Sie sich an Ihrem Urlaubsort wohlfühlen. Wie Karin Brockmeier, Hoteldirektorin im Ambassador Hotel & Spa.

„Moin,moin, Doktor Lohbeck Privathotels, Ambassador Hotel und Spa, mein Name ist Karin Brockmeier, was kann ich für Sie tun?“ Durch diese Ansage muss erst einmal durch, wer mit Karin Brockmeier sprechen will. Das findet sie aber überhaupt nicht lang. „Das ist Teil unserer Identität und zeigt, dass wir zu einer Gruppe familiengeführter Hotels gehören.“ Seit 12 Jahren ist die gelernte Hotelkauffrau Direktorin des Vier-Sterne-Superior-Hotels – und das war Zufall, wie sie sagt: „Ich lag am Strand in Griechenland, als ich einen Anruf bekam, dass zwei Brüder eine Hoteldirektorin in St. Peter-Ording suchten.“ Zu der Zeit war die Globetrotterin Hoteldirektorin auf Rügen und wollte eigentlich nicht an die Nordsee. „Als Kind waren wir einmal an der Nordsee und wir waren kein einziges Mal Schwimmen.“ Dennoch ließ sie sich überreden, sich mit den Brüdern Sroka, den damaligen Eigentümern, zu treffen. Einen Tag danach unterschrieb sie den Vertrag und ist seitdem geblieben – eine reife Leistung für eine Münsterländer Bauerntochter, die sich vorher durch die ganze Welt gearbeitet hatte:

Schweiz, Türkei, Griechenland, Tunesien, Mexiko, Österreich und zwischendurch immer mal wieder Deutschland. In St. Peter-Ording ist sie angekommen, hat hier geheiratet und ein Haus gebaut. „Die Lage und der riesige Strand haben mich damals schon überwältigt, obwohl ich davon bei meiner Ankunft überhaupt nichts sehen konnte. Es war November und total neblig.“ Auch ihr Hotel fasziniert sie nach wie vor: „Das Ambassador ist ein sehr persönliches Haus mit einem großen Wellness- und Spa-Bereich, das nicht nur mit der Zeit gewachsen, sondern auch mit ihr gegangen ist. Wir haben jetzt einen neuen, sehr modernen Strandflügel angebaut, der wieder eine neue Klientel anspricht, mit klimatisierten Zimmern und luxuriösen Suiten inklusive Whirlpool auf der Dachterrasse.“ Das Konzept ist sehr naturverbunden, das Ambassador Hotel & Spa unterstützt als Partner den Nationalpark Wattenmeer, für Karin Brockmeier eine Selbstverständlichkeit: „Das ist uns sehr wichtig, schließlich wohnen und leben wir mitten im Weltnaturerbe.“ Auch im Wellnessbereich werden regionale Naturprodukte wie Schlick-Peelings

mit Bernsteinpulver von Boy Jöns und Algenprodukte eingesetzt. Karin Brockmeier stellt sich gern ab und zu als „Test-Opfer“ bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiterinnen zur Verfügung. Am meisten fasziniert die Münsterländerin nach wie vor die Aussicht: „Der Blick ist einfach gigantisch. Wo kann man sonst fast jeden Abend vom Balkon einen Sonnenuntergang beobachten – ich mache heute noch manchmal Fotos. Obwohl ich schon so viele Sonnenuntergänge fotografiert habe.“ Nach dem Sonnenuntergang genießen die Gäste im hoteleigenen Restaurant „Sandperle“ gern feinheimische Küche von hervorragender Qualität – mit einem Bier aus der unternehmenseigenen Görlitzer Landskron-Brauerei. Karin Brockmeier mag am liebsten das „Pupen-Schultzes“, ein dunkles, etwas süßeres „Frauenbier“ wie sie es nennt – na dann, Prost!

Detlef Art

MAGAZIN-SPO im Podcast

Das Interview mit Karin Brockmeier gibt es auch als Podcast unter www.nordcast.net/podcast oder im NordCast-Podcast auf Spotify.

AMBASSADOR HOTEL & SPA

Im Bad 26
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/7090
www.hotel-ambassador.de

100 JAHRE
Conta

5% RABATT
AUF CONTA WÄSCHE

Gutscheincode: **CONTA5**

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

BHs in Größen von **70A – 105H**
WIR BERATEN SIE GERNE!

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 – 18.30 Uhr
SAMSTAG 10 – 16 Uhr
SONNTAG 11 – 17 Uhr (Mai – Oktober)

WWW.CONTA-SHOP.DE





Kohlrouladen klassische Art

Zutaten

500 g	Hackfleisch gemischt
100 g	geräucherter Speck
2 Ei	Senf
1 großer	Weißkohlkopf
4 helle	Brötchen
1	Zwiebel
2	Eier
	Salz und Pfeffer
	Speisestärke

Und so geht's:

In einem großen Kochtopf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Kohlstrunk mit einem scharfen Messer aus dem Weißkohlkopf herausschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Den sauber geputzten Kohl in das kochende Wasser geben und blanchieren. Die Blätter nach und nach abnehmen und im kalten Wasser abkühlen lassen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Speck klein würfeln, Eier aufschlagen und die Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Brötchenmasse mit den Zwiebel- und Speckwürfeln, den Eiern sowie 2 EL. Senf, Salz und Pfeffer ins Hackfleisch geben und vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. **Kohlrouladen:** Die blanchierten und abgekühlten Kohlblätter ausbreiten und die harten Stiele V förmig herausschneiden. Die Stiele beiseitelegen. 2-3 Kohlblätter übereinander legen und mit der Hackmasse füllen, Pro Portion ca 150 g Masse. Die gefüllten Kohlblätter zu einer Roulade aufrollen und mit Küchengarn binden. Anschließend die Rouladen in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, in einen hohen Bratentopf geben und mit dem aufbewahrten Kohlwasser aufgießen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 45 Minuten schmoren. **Sauce:** Die zurückbehaltenen, blanchierten Stiele kleinschneiden und mit den Speckwürfeln in einer tiefen Pfanne zusammen so lange anbraten, bis der Kohl Farbe bekommt. Anschließend mit dem Kohlwasser der Rouladen auffüllen und köcheln lassen bis der Kohl weich ist, anschließend mit Speisestärke abbinden. **Anrichten:** Die weichen Kohlrouladen aus dem Ofen nehmen, das Garn entfernen und auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.

Absolut ehrlich und norddeutsch

Seit 2007 betreibt Marco Lass sein Strandhotel im Ortsteil Bad. Sein Drei-Sterne-Superior-Hotel ist bekannt für eine freundliche, familiäre Atmosphäre, berühmt ist es aber für sein Restaurant: Im „Marsch & Meer“ serviert Marcos Mannschaft erstklassige regionale Küche, die aus uralten Rezepten einen modernen Gaumenschmaus zaubert – wie zum Beispiel unsere Kohlroulade.

Die beste Kohlroulade der Welt hat immer meine Oma gemacht. Die Ur-Dithmarscherin ist mit dem Kohl aufgewachsen und kannte alle seine Geheimnisse. Sie weiß schon lange nicht mehr unter uns, aber ihre Kohlroulade habe ich neulich wieder gegessen: im Restaurant Marsch & Meer, dem Hotelrestaurant des Strandhotels in St. Peter-Bad. Senior-Chefkoch Carsten Schütt hat zusammen mit Marco Lass das Konzept und die Philosophie des Restaurants entwickelt: „Wir servieren das Beste aus der Nordsee und den norddeutschen Ländern, deshalb auch der Name“, sagt Carsten, der das Restaurant zehn Jahre allein geleitet hat. „Wir kochen ausschließlich frisch mit Produkten aus der Region und was Land und Meer saisonal hergeben“, ergänzt Marco Lass, der sich eher als Gastronom mit Zimmervermietung denn als Hotelier sieht. Die beiden wollten von Anfang an keine Sterne-Küche anbieten: „Wir legen sehr viel Wert auf die hohe Qualität von Fisch und Fleisch und die Gäste sollen ordentliche Portionen auf dem Teller finden. Unsere Küche ist absolut ehrlich und norddeutsch. Dazu gehört auch, dass das Preis-Leistungsverhältnis stimmt“, sagt der Senior-Chefkoch. Das gilt nicht nur



Aber auch der Kohl ist nicht gleich Kohl: „Wir verwenden nur den frischen Kohl, der im Spätsommer reif ist“, sagt Marco Lass. „Unsere Kohlrouladen-Saison beginnt mit den Dithmarscher Kohltagen am 21. September und hört Ende Oktober wieder auf.“ Der Grund: Nur in der Saison sind die Kohlblätter weich und geschmeidig, der Winterkohl ist oft hart und faserig. Unsere Kohlroulade ist butterzart und eine einzige Geschmacksexplosion. Kein Wunder, dass das Marsch & Meer davon so bummelige 3.000 Stück pro Saison verkauft. Deshalb: unbedingt reservieren oder Zuhause nachkochen.

Detlef Artt

für die berühmten Steaks von Holsteiner Rindern und die fangfrischen Kutterschollen, sondern auch für unsere Kohlroulade, die Valentino Alexe, Carstens Nachfolger in der Küche, heute für uns zubereitet hat. „Wir legen Wert darauf, dass das Hack einen hohen Eigengeschmack hat. Den unterstützen wir mit Kräutern und Gewürzen, wie zum Beispiel dem Senf“, so Carsten Schütt, der heute das Frühstücksrestaurant in der zum Strandhotel gehörenden Strandburg leitet.

**RESTAURANT MARSCH & MEER
IM STRANDHOTEL**
Im Bad 16
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/96960
www.strandhotelstpeterording.de
Öffnungszeiten: Täglich 17 - 21 Uhr,
Mittwoch Ruhetag

...immer eine Pause wert

www.eiderstedter-strandkoerbe.de
info@eiderstedter-strandkoerbe.de

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

**Eiderstedter
Strandkörbe**

Die Eiderstedter Badewanne



Foto: Detlef Art

Wenn es nach der Natur ginge, dürfte es Eiderstedt in seiner jetzigen Form und Vielfalt gar nicht geben. Die hat es den Menschen zu verdanken, die hier seit vielen Jahrhunderten mit Deichen, Warften und Entwässerungsmaßnahmen dafür sorgen, dass unsere Halbinsel nicht absäuft.

„Sach ma, is dat 'n Schafstall?“ Zwei Buttjes mit Fahrrädern, erkennbar keine Einheimischen, stehen ratlos vor einem rechteckigen Ziegelbauwerk direkt vor dem Deich in Süderheverkoogsiel und sinnieren über den Zweck des von Schafen umlagerten Dingsbums. „Nee, dat muss wat mit Wasser zu tun haben, sonne Art Ventil“, entgegnet der andere. Und damit hat er absolut recht. Denn das Ziegeldings, in dessen Schatten die Deichschafe gemütlich widerkauen, ist das Schöpfwerk Süderheverkoogschleuse. Es pumpt überschüssiges Wasser ins Außentief/Pril, damit die Eiderstedter und ihre Urlaubsgäste zu jeder Jahreszeit trockene Füße behalten. Denn Eiderstedt ist im Prinzip eine riesengroße Badewanne, die nur durch Deiche und Entwässerungsmaßnahmen über Wasser bleibt. „Über die Hälfte unserer Landfläche auf Eiderstedt liegt unter dem Meeresspiegel, der Rest teilweise knapp darüber“, sagt Jan Paul Bonse, Geschäftsführer des Deich- und Hauptsielverbands Eiderstedt. Sein Verband ist verantwortlich für die Koordinierung und Durchführung der Entwässerungsmaßnahmen der 17 Eiderstedter Sielverbände, die



Foto: Detlef Art

sich 1941 zum DHSVE zusammengeschlossen haben. Aber warum muss eigentlich entwässert werden? „Ganz einfach“, erklärt Jan Paul Bonse. „Das Regenwasser drückt von oben und das muss ja irgendwo hin.“ Der Regen bringt übrigens das meiste Wasser. In den Städten und Gemeinden übernehmen Rohrleitungssysteme den Abfluss, auf dem Land sorgen Gräben, Sielzüge und große Kanäle, die hier Bootsfahrten heißen, für den natürlichen Abfluss in die Nordsee. Dabei werden sie, wo nötig, von den Schöpfwerken unterstützt, damit das Wasser auch über den Deich kommt. So wie das in Süderheverkoog, vor dem die beiden Buttjes stehen.

„Unsere Schöpfwerke sind Pumpanlagen, mit denen wir die tiefergelegenen Flächen hinter dem Deich auch bei hohen Wasserständen künstlich entwässern, um die Wasserstände bei jeder Witterung optimal einzustellen“, sagt Jan Paul Bonse. So fängt dann auch unser Klinkerbau manchmal an zu brummen, wenn die starken Elektropumpen anspringen und bis zu 2,5 Kubikmeter Wasser pro Sekunde hinter den Deich transportieren. Und unser Schöpfwerk ist nicht das Einzige in der Gegend. Der DHSV Eiderstedt betreibt 11 davon in seinem Verbandsgebiet, die rund um die Uhr einsatzbereit sind. Im Moment ist alles ruhig hier an der Süderheverkoogschleuse, die Buttjes radeln weiter und das Schöpfwerk gehört wieder ganz den Schafen.

Detlef Art

DEICH- UND HAUPTSIELVERBAND EIDERSTEDT

Poppenbüller Straße 13
25836 Garding
Telefon 04863/104460
www.dhsve-eiderstedt.de

10€ FÜR SIE*
*Mit Ihrer neuen CJ SCHMIDT-CARD, bei einem Einkauf ab 100 €

MEIN SHOPPINGTAG IN HUSUM

Entdecken Sie auf über 10.000 m² die schönsten Looks für Damen und Herren. Internationale Modemarken von Young Fashion bis Premium inspirieren mit warmen Farben und neuen Stylingvarianten.

ADIDAS | AIGNER | ALBERTO | ANGELS | ASICS | BALDESSARINI | BENVENUTO | BETTY BARCLAY BOGNER | BOSS | BRAX | CALAMAR | CALVIN KLEIN | CAMBIO | CAMEL ACTIVE | CECIL | COMMA CLOSED | DIDRIKSONS | DIGEL | DRYKORN | ELLESSE | ESPRIT | ETERNA | FUCHS SCHMITT | GANT GIL BRET | HUGO | IRISSETTE | JACK & JONES | JOOP | LASCANA | LEVI'S | LIEBLINGSSTÜCK LUISA CERANO | MAC | MAERZ | MARC O'POLO | MARC CAIN | MEY | MONARI | MORE & MORE | NIKE OLYMP | ONLY | OPUS | PIERRE CARDIN | PME LEGEND | RIANI | RICH & ROYAL | ROY ROBSON S.OLIVER | SCHÖFFEL | SOMEDAY | STREET ONE | SUPERDRY | TAIFUN | THE NORTH FACE TOM TAILOR | TOMMY HILFIGER | TONI | TRIUMPH | VAUDE | VERA MONT | VERO MODA | ZERRER

CJ SCHMIDT
Husum · www.cjschmidt.de

ONLINE SHOPPEN
RUND UM DIE UHR
WWW.CJSCHMIDT.DE

Kette und Schuss hinterm Deich



Foto: Detlef Art

Ganz versteckt hinterm Deich auf der Nickelswarf bei Poppenbüll liegt das verzauberte Reich der Weberin Angelika Rölke, die sich in einem kleinen, eingewachsenen Nebengebäude ihres Hauses eine Handweberei eingerichtet hat. Wir sind den versteckten Hinweisen gefolgt und haben sie besucht.

Angelika Rölke ist keine Spinnerin, sondern eine echte, ausgebildete Handweberin – auch, wenn sie ihren Betrieb „SpinnWebKate“ nennt. „Das ist ein Wortspiel mit Hintersinn, denn außer mir spinnen und weben in meiner Kate noch unzählige Spinnen“; erzählt die Weberin verschmitzt. Eigentlich war sie Grundschullehrerin in Hamburg, hat den Beruf aber gern für ihre vier Kinder und die Familie aufgegeben. 1995 zog die Familie endgültig in ihr Ferienhaus auf die Nickelswarf, ihr Mann arbeitete als Lehrer in St. Peter-Ording und sie machte 1996 eine Ausbildung zur Handweberin, die sie 1998 mit der Gesellenprüfung abschloss. Seitdem darf sie sich „Handweberin“ nennen, denn in der SpinnWebKate surren keine elektrischen Webstühle. Bei Angelika Rölke klappern ausschließlich von Hand und Fuß betriebene Webstühle – so komplex aufgebaut, dass es für Laien



Foto: Detlef Art

kaum nachvollziehbar ist, für einen Profi wie Angelika Rölke aber völlig einfach. „Ich webe ziemlich viel Leinen-Tischwäsche

und -Handtücher, aber auch Schals und ein paar andere Dinge“, sagt die Herrin von sage und schreibe 15 Webstühlen – Tendenz steigend. Nicht alle hat sie aufgestellt, dazu ist es zu eng in ihrem wunderschönen Atelier unter uralten Balken. Schon jetzt müssen sich Besuchende mit eleganten Hüftschwüngen und Drehungen an den vielen Arbeitsgeräten, Garnständern und anderen Maschinen vorbeischlängeln. An jedem Webstuhl entsteht etwas Besonderes. Sie besitzt einen großen Webstuhl nur für Teppiche von bis zu 2,55m Breite und beliebiger Länge, auf ihrem Prachtstück, dem Hand-Jacquard-Webstuhl, fertigt sie Tischwäsche aus reinem Leinen. Auf dem kleinen Musterwebstuhl von 40 cm Breite probiert sie neue Muster und Materialien aus. „Beim Weben macht man aus Fäden Stoff“, erklärt die Kunsthandwerkerin: „Dabei kreuzen sich zwei Fadensysteme, zum



Foto: Detlef Art

Klapperndes Handwerk

einen die Kette, die auf dem Webstuhl aufgespannt ist und zum anderen der Schuss, der durch das Fach (zwischen die sich abwechselnd hebenden und senkenden Kettfäden) mit dem Weberschiffchen eingelegt wird. Wenn man das schön regelmäßig macht, erhält man ein Muster.“ Die erzeugt Angelika Rölke mit unterschiedlich gefärbten Fäden auf der Kette und im Schuss, sowie durch unterschiedliche Ketthebun-

gen, die beim Jacquard-Webstuhl von Lochkarten gesteuert werden. Die Muster denkt sie sich alle selbst aus, sticht die Lochkarten entsprechend, die Variationsmöglichkeiten sind unendlich. Was sich so kompliziert anhört, ist tatsächlich eines der ältesten Handwerke der Welt. Seit 32.000 Jahren wird bereits gewebt. Es braucht also viel Erfahrung und Können: „Ja und nein“, sagt Angelika Rölke. „Natürlich muss

man ein bisschen wissen wie es geht. Aber wenn Sie einen Teppich weben wollen, können Sie eigentlich auch ohne große Erfahrung sofort loslegen, wenn der Webstuhl eingerichtet ist und einen wunderschönen Teppich machen.“ Steigerungen sind dann je nach Talent möglich. Ihr Können gibt die Weberin auf Anfrage in Kursen gern weiter, auf Veranstaltungen öffnet sie ihr Atelier für das interessierte Publikum und im Juli/August können kleine und große Leute jeden Mittwoch und Donnerstag zum Basteln bei ihr hereinschauen.

Ihre Produkte verkauft sie ausschließlich in der Kate – aber die Ware ist begehrt: Man kauft, was da ist und bestellt, was man gern hätte. „Jedes Stück ist ein Unikat, sie sehen sich zwar ähnlich, aber keines ist identisch mit dem anderen“, sagt die Handweberin, setzt sich an ihren Webstuhl und fängt an zu klappern.

Detlef Art

SPINNWEBKATE
Angelika Rölke
Nickelswarf 2
25836 Poppenbüll
Telefon 04865/275
www.handweberei-spinnwebkate.de

-liches Dankeschön
an alle Spender*innen aus dem
**Westküstenpark
St. Peter-Ording!**

**Der NaturErlebnisTierpark
Westküstenpark & Robbarium**
Info: 04863/3044 • westkuestenpark.de

Bildungseinrichtung für Nachhaltigkeit

Mehr Grün geht nicht beim Camping



Für viele Camperinnen und Camper fängt die Saison erst nach der Saison an. Wenn die meisten Sommergäste wieder weg sind, kommen sie mit ihren Wohnmobilen oder Wohnwagen zum Herbst- und Wintercamping. Einige sind sogar das ganze Jahr da – auf einem der beiden Campingplätze von meerGrün, die ganzjährig geöffnet sind.

Mehr „Grün“ geht eigentlich nicht auf einem Campingplatz. Aber das ist nicht der Grund, warum Nanke Ibs-Korupp und ihr Mann Joachim ihre beiden Plätze in St. Peter-Dorf und Tating unter dem Namen „meerGrün“ zusammengefasst haben. „Unsere beiden Campingplätze, die Westküsten-Lodge in Tating und der Campingpark Olsdorf in St. Peter-Dorf, liegen mitten in der Natur und gleichzeitig ganz nah am Meer“, erklärt Joachim Korupp die Namensgebung. „Wir wollen unseren Gästen ein exklusives, nachhaltiges Naturerlebnis bieten, das in seiner Großzügigkeit einzigartig ist“, ergänzt Nanke Ibs-Korupp. 2000 haben die beiden ihren ersten Campingplatz eröffnet, den Campingpark Olsdorf, eine Naturoase direkt hinter dem Einkaufsgebiet an der Bövergeest. Begrüßt werden die Gäste in einem dachbegrünten gelben Holzhaus im skandinavischen Stil, in dem auch Michel aus Lönneberga gewohnt haben könnte. Der Campingpark ist großzügig in Parzellen aufgeteilt, die Atmosphäre ist immer gemütlich familiär, es gibt einige Einzelparzellen aber auch Gemeinschaftsplätze, die schnell einen Dorfplatzcharakter aufkommen lassen. Zu ihrem ersten Campingplatz ist das Ehepaar Korupp gekommen, weil sie einfach Land über hatten. Eigentlich kamen



sie aus dem Tiefbau, hatten eine eigene Firma. Aber da gab es noch das Grundstück an der Bövergeest, auf dem die Familie früher Erdbeeren und Kartoffeln angebaut hatte. Stellplätze für Wohnwagen gab es genug in SPO, aber für die stetig wachsende Anzahl der Wohnmobile nicht. Acht Jahre hat der Genehmigungsprozess gedauert, bevor die Familie Korupp vor 21 Jahren eröffnen konnten. „Wir hatten damals keine Ahnung von Camping, also haben wir den Platz so gestaltet, wie wir ihn uns gewünscht hätten, wenn wir Camper gewesen wären“, sagt Frau Ibs-Korupp, die auf beiden Plätzen, zusammen mit Ihren Mitarbeiterinnen Stacy Bradtke und

Kim Petermann, für Service und Verwaltung zuständig ist. Die tägliche Raumpflege übernehmen Denise Barg, Jasmine Fiscaro und Uta Petermann. „Insgesamt haben wir ein tolles Team!“, so Nanke Ibs-Korupp. Ihr Mann Joachim, Florian Korupp und Joachim Östreich sind für die Pflege der Außenanlagen sowie für Wartungsarbeiten zuständig. Sowohl der Campingpark als auch die Westküsten-Lodge werden immer weiter ausgebaut und verbessert, denn die fünf Sterne vom DTV wollen verteidigt werden. Luxus pur gilt auf beiden Plätzen als das Maß der Dinge: Direktanschlüsse an Frisch- und Abwasser an den Plätzen, eine zusätzliche zentrale Ver- und Entsorgungsstation und ganz wichtig: Einzelbadezimmer mit WC, Dusche, Waschbecken und Fußbodenheizung. Natürlich gibt es auch kostenlosen WLAN-Zugang an fast allen Stellplätzen. Auch Duschkübel sind längst passé. In den Einzelbädern wird mit aufladbarer Chipkarte nach Herzenslust das Salz vom Strandspaziergang von der Haut gespült.

Wer noch mehr Platz, Exklusivität und Kinderspaß wünscht, ist in der Westküsten-Lodge gut aufgehoben: Eingegründete Komfortplätze von mindestens 120 qm Grö-

ße, ein Naturschwimmteich und natürlich der Hit für Kids: die Indoor-Spielscheune mit Kletter-Irrgarten, Multifunktions-Ballspielfeld, Billard, Kicker und Bällebad. Die neueste Attraktion sind aber die luxuriösen Mobilheime, die sich etliche Dauercamper am Rand der Lodge aufgestellt haben – 40 Quadratmeter-Bungalows mit allem Drum und Dran. Die Plätze dafür sind allerdings längst alle weg und stehen leider auch nur den jeweiligen Mobilheimbesitzern zur Verfügung. Trotz allem Luxus ist hier nichts überkandidelt, alles ist sehr familiär und bodenständig.

Abends gehen die Gäste der Lodge gerne in die „Felix Bar“ im Haupthaus. Dort servieren Sohn John Korupp und seine Verlobte Harps Rehál hervorragende Cocktails und original traditionell-indische Küche nach Rezepten aus Harps Heimat. Auch Nanke und ihr Mann Joachim lassen ab und an gerne den Tag hier ausklingen, wenn es die Zeit erlaubt. Ihren Urlaub verbringen die beiden übrigens am liebsten im Winter in alpinen Hotels. Man braucht ja schließlich auch mal Urlaub vom Camping.

Detlef Art

**MEERGRÜN
CAMPINGPARK OLSDORF**
Bövergeest 56
Telefon 04863/476317

**MEERGRÜN
WESTKÜSTEN-LODGE**
Martendorf 4
25881 Tating
Telefon 04862/2019851
www.meergruen-camping.de

**Garding
Enge Straße 6**

**Friedrichstadt
Prinzenstr. 32**

**St.-Peter-Ording
Im Bad 38a**

Offen und öko-fair



Foto: Andrea Keil

Vor einigen Jahren bin ich mit der sympathischen Pastorin Inke Thomsen-Krüger über den Deich gepilgert. Damals hatten wir mal eben die Welt retten wollen. Nun sitzen wir entspannt bei einer heißen Tasse Kaffee im Gemeindesaal und sie erzählt begeistert von ihrer Gemeinde und was sie alles auf die Beine gestellt hat.

Unser anfänglicher kleiner Plausch ist bereits der beste Auftakt und Beweis für die hiesige Gastfreundlichkeit: Ungezwungen knüpfen wir an die Gespräche von damals an, als ob keine Zeit vergangen wäre. Arbeiten Themen wie Corona und unsere Sorgen um das Klima auf, um uns dem eigentlichen Grund des Treffens zuzuwenden, der gastfreundlichen Gemeinde Oldenswort. Inke Thomsen-Krüger erzählt, wie die Leute aus der Kirchengemeinde in den letzten Jahren das komplette Haus in Eigenleistung entkernt, renoviert und umgestaltet haben, äußerst kreativ und zupackend. Nicht nur haben sie die Toiletten neu und behindertengerecht gestaltet, sondern einen großen Saal mit angeschlossener Gemeinschaftsküche eingerichtet, wo gemeinsam gekocht und gegessen werden kann. Dort finden auch die Gemeindeveranstaltungen statt. Inke Thomsen-Krüger träumt noch von neuem Mobiliar, das sie gegen das alte resopalverkleidete austauschen möchte, weil es schöner wäre. Dann weist sie zum Klavier: „Normalerweise steht dort auch immer ein kleines Bauchladenangebot aus dem Weltladen bereit. Und wenn wir kochen, dann regional, saisonal und fair –



Foto: Andrea Keil

wir praktizieren das so gut wir können und möchten eine öko-faire Gemeinde sein, die für alle offen ist.“ In der oberen Etage befinden sich die Schlafräume, vier helle, freundliche Quartiere mit skandinavischem Flair für insgesamt 12 bis 14 Personen gedacht, die Gemeinschaftsbäder teilen sie sich. „Es ist alles sehr einfach“, sagt die Pastorin. Doch es ist nicht nur einfach, sondern einfach liebevoll gemacht: Man sieht sofort, dass sich jemand viel Mühe gegeben hat. Selbst die Doppelstockbetten aus Holz wurden von dem Kirchenvorsteher – von Beruf Landwirt – handgefertigt. Draußen wartet ein großer Brot-

backofen darauf, mit Brot, Kuchen und Pizza bestückt zu werden. Er sieht aus wie die kleine Dampflokomotive Emma vom Lokomotivführer Jim Knopf, einer Romanfigur von Michael Ende. Drumherum ein bisschen verwildertes Gelände mit Blühwiese und Lagerfeuerplatz, dahinter eine Jurte der Pfadfinder. Nebenan ein urig eingewachsener Teich mit Liliengewächsen. Wenn Inke Thomsen-Krüger ihre Gartengottesdienste abhält, finden die unter der großen, alten Blutbuche statt. Ein himmlisches Erlebnis mit Vogelgezwitscher. Die Wandersleute, die hier auf Pilgertour einkehren, frühstücken im Saal und laufen dann zur morgendlichen und abendlichen Andacht mal eben mit der Pastorin rüber zur Kirche. Wer nachhaltig mit Zug oder Fahrrad anreisen mag: Kein Problem. Nur 2,5 Kilometer bis zur Bahnstation nach Harblek, seit neuestem verbunden über einen beleuchteten Fahrradweg. Oder man setzt sich auf die Mitfahrbank und wartet darauf, mitgenommen zu werden. Oder ruft den Rufbus an – eine sehr praktische Einrichtung. Wenn das nicht klappen sollte, springt notfalls die Pastorin ins Auto und holt den Gast ab. Doch nicht nur Pilger*innen sind willkommen. Ebenso dürfen die Menschen der Gemeinde ihre Gäste unterbringen, sowie alle anderen Interessierten, die hier Urlaub machen möchten. Wer nicht selber kochen mag, kann schon ab sechs Uhr morgens in der Bäckerei frühstücken und später im Restaurant Handelskrug essen gehen. Oder mal ins Café Treffpunkt reinschauen in eine der wechselnden Ausstellungen. Vor dem Pastorat von 1880 – ein ehemaliger Haubarg auf alter Warft – steht übrigens ein Willkommensgruß. Den spürt man hier aufs Herzlichste. Verantwortlich dafür ist wohl die Pastorin mit ihrer offenen Art – sowie der gesamte Gemeinderat und alle Mithelfenden. Sie alle eint die Bereitschaft, diesen Ort möglichst vielen Menschen zugänglich zu machen.

Andrea Keil

DIE GEMEINDE OLDENSWORT
 Pastorin Inke Thomsen-Krüger
 Osterender Chaussee 3
 25870 Oldenswort
 Telefon 04864/10181
 oldenswort@kirche-eiderstedt.de



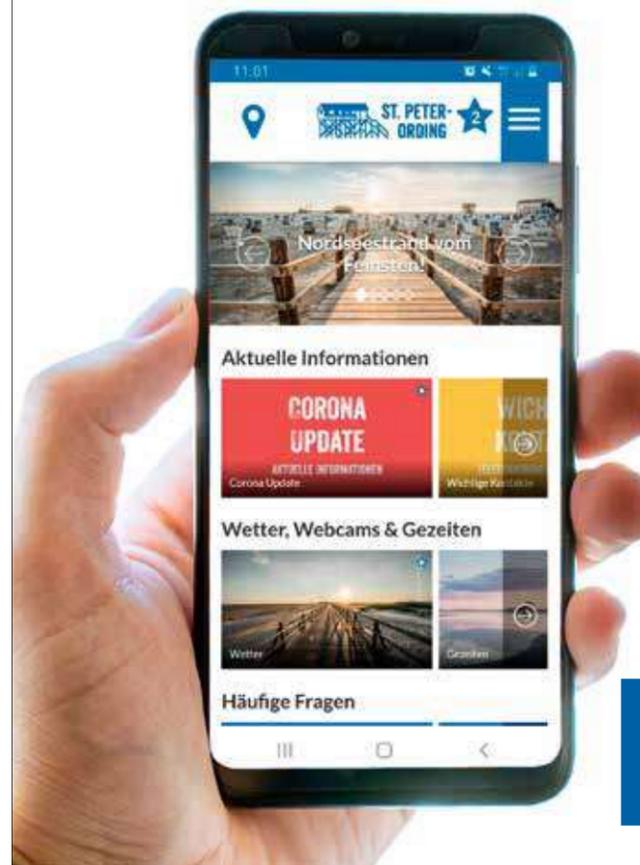
DIE SPO-WEBAPP

Aktuelle Infos für Ihren Aufenthalt in St. Peter-Ording!
 Bleiben Sie mit unserer SPO-WebApp immer informiert:

- aktuelle Informationen**
- häufige Fragen**
- Auslastungsanzeige**
- Sehenswürdigkeiten**
- Wetter & Gezeiten**
- Veranstaltungen**

SO EINFACH GEHT ES:

1. QR-Code scannen
2. SPO-WebApp zum Home-Bildschirm hinzufügen oder als Lesezeichen speichern.



Auch offline auf wichtige Informationen aus St. Peter-Ording zugreifen!

Tourismus Zentrale St. Peter-Ording · Maleens Knoll 2 · 25826 St. Peter-Ording
 Telefon (04863) 9990 · E-Mail: info@tz-spo.de
 SPO-WEBAPP: <https://willkommen.st-peter-ording.de>

Einmal Ording und zurück



Alten Rathaus und der Historischen Insel. Gebaut werde derzeit überall, erzählt der Moderator, wo früher ein kleines Häuschen stand, stehen nun zwei bis drei. Alle wollen investieren, die Immobilienpreise steigen bis ins Unendliche, „viele der Menschen, die hier arbeiten, müssen pendeln, weil sie sich die Mieten nicht mehr leisten können.“ Sind auch sie Hitzlöper, Suchende nicht nach Bernstein, sondern einer Bleibe? Dann passieren wir den Außendeich und knattern runter zum Strand. Auf der Höhe von Axel's Strandhütte, einem Pfahlbau, wird gewendet. Beachtlich ist, was wir hier über die Häuser auf Stelzen erfahren. 1911 entstand das erste, später auf jedem Strandabschnitt ein weiteres. Was wir von den hoch thronenden Holzbauten sehen, ist nur ein Teil: Zehn bis zwölf Meter sind die Pfähle insgesamt lang, sie werden mit einer aufwendigen Technik zur Hälfte in den

Boden gespült und ausgerichtet. Zwanzig bis 25 Jahre hält solch ein Pfahl, dann wird er gewechselt, falls er verrottet ist. Ganz davon ab müssen einige Pfahlbauten versetzt werden, die steigenden Fluten machen dieses aufwendige Prozedere notwendig. Nach dem Strandausblick geht es zurück in die Zivilisation bis nach Ording und schließlich zum Ausgangspunkt ins Zentrum im Bad. Thomas Westphalen hat eine Menge erzählt und wir sind angenehm angeregt worden, um zu eigenen Entdeckungen aufzubrechen.

Andrea Keil

DER HITZLÖPER

Thomas Westphalen
www.de-hitzloeper.de
Telefon 04863/8990285
oder 0176/47071972

Aus Großstädten kennen wir Doppeldeckerbusse, doch wer kennt schon einen Hitzlöper? In St. Peter-Ording fährt eine Bimmelbahn gleichen Namens durch den Ort und auch an entlegene Enden der Insel wie nach Westerhever.

Das Wörtchen Löper kann man sich ja unschwer aus dem Friesischen herleiten, das klingt nach Läufer. Doch wer meint, dass ein Hitzlöper ein heißer Läufer sei, irrt tüchtig. Besagte Läufer liefen früher nämlich mit Vorliebe über Ordings große Sandbank Hitzsand – den weißen Sand – und suchten Bernstein. Wir wollen heute aber unsere Beine schonen und deswegen nehmen wir in einem der holzverkleideten Wägelchen auf einem Sitzkissen Platz, lauschen schmunzelnd dem deutschen Schlagerhit, der im Hintergrund leise dudelt „... wir segeln hart am Wind, bis die Seele Feuer fängt“ und warten geduldig, bis die anderen Gäste sitzen. Dann geht es los zur Rundfahrt. Die Bahn tuckert gemächlich durch St. Peter-Bad und wird gesteuert von Thomas Westphalen, der gleichzeitig auch Moderator ist. Nach einem kleinen Willkommensgruß will er heute das 12 Kilometer lange St. Peter-Ording mit den verschiedenen Ortsteilen zeigen: Das sportliche Ording, das geschäftige Bad, das ruhigere Dorf und das



gemütliche Böhl, die alle wie auf einer Perlenkette aufgefädelt hintereinander liegen. Gleich in Bad beginnt er zu erzählen von Luv und Lee, einem der ersten Strandhotels des Ortes, als alles drum herum nur Sand und Düne war. Und es noch Fischer gab, die die Gäste für zehn Pfennige mit ihren Booten zu der vorgelagerten Sandbank übersetzten. Und als die heutige Seebrücke mit Beleuchtung und massiven Betonpfeilern noch ein

kleiner putziger Holzsteg war, der im Winter 1926 von einer Eisflut zerlegt wurde.

Kurz weist unser Lokführer noch auf den Schlot der Dünentherme mit Wellenbad und Saunalandschaft und erwähnt den Veranstaltungsort DÜNEN-HUS auf der Erlebnis-Promenade, da rumpeln wir schon über Kopfsteinpflaster am Kino Nordlicht vorbei, die grüne Badallee mit ihren Pensionen und Hotels entlang. Thomas Westphalen erzählt, dass ein jeder Ortsteil vom anderen durch ein Stückchen Wald geteilt sei. Zufall? Wohl kaum. Ende des 19. Jahrhunderts versuchte man nämlich, die wandernden Dünen zur Ruhe zu bringen und forstete mit kleinen Kiefern auf – ein bis dato hier untypischer Baum, der zwar den sandigen Boden stabilisiert, doch mittlerweile andere heimische Arten verdrängt.

Weiter geht es durchs Dorf und zum Marktplatz, wo jeden Mittwoch Markt mit heimischen Spezialitäten stattfindet, vorbei am

ÜBERALL ZUHAUSE.



UNSERE SONDEREDITIONEN

Was in der EDITION15 steckt? 15 Jahre Erfahrung. 15 Jahre Weiterentwicklung. Und vor allem: 15 Jahre geballte Leidenschaft. **EDITION15 – Unsere Jubiläumsedition.** EINFACH. CLEVER. REISEN.

www.carado.com



In meine Welt hineinnehmen



Foto: Andrea Keil

Als gelernte Hotelfachfrau hat Dörte Hansen immer viel mit Menschen zu tun. Als eines Tages ein Gast zu ihr meinte: „In Ihnen steckt mehr drin als Teller tragen“, entschied sie sich, eine Ausbildung als Stadtführerin zu absolvieren. Seit 2014 ist sie Partnerin des Nationalparks Wattenmeeres – und das aus vollem Herzen. Als dessen Botschafterin möchte sie ihre Begeisterung für diese Landschaft teilen und hat auch eine eigene Botschaft mitzugeben. Unsere MAGAZIN-Redakteurin war bei ihr zu Gast.

MAGAZIN Liebe Frau Hansen, wie kommt es, dass Sie Nationalpark-Partnerin geworden sind – von der Tellerträgerin zur Nationalpark-Partnerin?

Dörte Hansen Als Ur-Eiderstedterin liebe ich meine Heimat. Und dieses Gefühl für die Landschaft und ihre Bewohner*innen möchte ich meinen Gästen vermitteln, egal wo sie herkommen.

MAGAZIN Da haben Sie einfach begonnen, den Leuten die Landschaft zu zeigen?

Dörte Hansen Ganz so einfach war es nicht. Erst habe ich eine Ausbildung zur Stadtführerin in Flensburg gemacht und dort geführt, später kamen Husum und Tönning hinzu. Man liest und lernt eine Menge dafür. Das Wissen ist jedoch wie ein Eisberg: Die Spitze erzählst du, alles andere musst du wissen – falls wer fragt. 2013 bin ich dann ins kalte Wasser geschmissen worden und los ging's.

MAGAZIN Und seither ...

Dörte Hansen ... lerne ich immer weiter. Die Aus- und Fortbildungen vom Nationalpark

Wattenmeer mit Anne Segabade sind ganz toll und man erfährt jedes Mal etwas Neues. Außerdem erzähle und zeige ich gerne. Ein Gast hat mal gesagt: „Du bist so ein Verkäufertyp, du kannst die Kulturlandschaft wie die Speisekarte verkaufen.“ Da hat er wohl recht. Wenn du genau hinhörst, weißt du, was zu den Menschen passt. So schicke ich die eine in die Richtung, einem anderen empfehle ich was anderes. Auf die Art habe ich mittlerweile an die 1000 Visitenkarten verteilt.

MAGAZIN Sie haben vorhin im Gespräch erwähnt, dass Sie sich selber als Botschafterin sehen. Was ist Ihre Botschaft?

Dörte Hansen Die Natur Natur sein zu lassen. Der Mensch greift in zu vieles ein. Aber sehen Sie: hier auf meiner Warft beispielsweise, auf der ich lebe, greifen wir so gut wie gar nicht ein, nicht mit Dünger, nicht mit Pestiziden. Die elf Schafe, die ich mir geliehen habe, mähen das Gras und halten es kurz. Schwerere Tiere als Schafe würden die Grasnarbe kaputttreten. Auf der Wiese stehen Weiden, Erlen, Linden. Die Linden kann ich jedem Hausbesitzer übrigens nur empfehlen – wie alle Bäume sind sie ein

Sonnen- und Windschutz und entziehen den Häusern Feuchtigkeit. Woanders habe ich Blühwiesen. Dort lasse ich alles so lange stehen, bis es ausgeblüht ist. Deswegen kommen Hummeln, Mücken, Schwebfliegen zu Besuch, die wiederum Vögel von der Amsel bis zum Zaunkönig anlocken. Heute Nachmittag werde ich mit den Leuten auch eine kleine Gräserkunde machen – neben der Führung um Haus und Garten.



Foto: Andrea Keil

MAGAZIN Sie empfangen die Besucher*innen hier bei Ihnen?

Dörte Hansen Ja, heute mache ich zum ersten Mal eine Warft-Führung bei mir und vermittele dabei Grundwissen aus dem Bereich der Wattführer. Manche von den Einheimischen sagen: „Du hast ja ein Museum hier“, weil alles so echt und authentisch ist. Nichts ist modernisiert, selbst das alte Ständerwerk im Stall deutet auf einen Haubarg hin ... ein kleines bisschen aufgeregt bin ich schon. Und dann werde ich beweisen, dass meine Warft früher im Wasser gestanden hat. (Sie stellt drei Gläser mit Erde auf den Tisch und ein Tablett, auf dem eine Art Schokokekse liegen). Gestern habe ich ein 80 Zentimeter tiefes Loch auf der Weide neben den Binsen gegraben und verschiedene Schichten zutage befördert. Raten Sie mal, welches die oberste, die mittlere, die untere Schicht ist.

MAGAZIN Die helle, trockene mit den feinen Würzelchen drin stammt aus der obersten ...?

Dörte Hansen Richtig! Und die anderen beiden? Schauen Sie genau hin, nehmen Sie einen Erdtaler, zerbrechen ihn mal ... Wissen Sie, ich liebe es, mit Materialien und Bildern zu arbeiten. Die Leute müssen sich das vorstellen können.



Foto: Andrea Keil

MAGAZIN (dreht, wendet die Gläser). Ich weiß es nicht, helfen Sie mir weiter?

Dörte Hansen Die mittlere Schicht ist bröckelig, fein ausgesalzen, die untere ist dunkel und feucht und wie das Watt leicht lehmhaltig. Mit jeder Überflutung siedeln sich neue Sedimente an und lagern ab. Überhaupt ist dieser schwere Boden ein Regenwurm-Eldorado – wie im Watt halt. Kommen Sie, ich zeige Ihnen das Loch! (Sie gräbt es für die Besucherin erneut aus).

MAGAZIN Was Sie herausholen, ist auch leicht sandig.

Dörte Hansen Ja, man entdeckt so viel, wenn man sich bloß Zeit nimmt. Wissen Sie, die Leute hetzen alle umher, kriegen gar nicht mit, was rechts und links passiert. Ich setze mich häufig auf den Deich oder auch



hierher und beobachte. Wenn ich im seichten Wasser stehe, entdecke ich merkwürdige Würmer und Wattschnecken. Und verstehe die Zusammenhänge der Natur besser. Der zweite Blick ist viel interessanter. Einmal habe ich eine Auster gefunden, in der eine Miesmuschel lebte. Sie hielt sich mit ihren Byssusfäden an der Auster fest. Das Bild schicke ich Ihnen mal.

MAGAZIN Also, die Natur Natur sein zu lassen?

Dörte Hansen Ja, und natürlich hat Corona der Natur kurzfristig Ruhe gegeben. Aber



Foto: Andrea Keil

man muss den Mut haben, bei seinem eigenen Garten mal anzufangen: Nicht alles abmähen, ein paar Wildkräuter stehen lassen für die Insekten – nicht alles so akkurat abrasieren.

MAGAZIN Was ist Ihr Wunsch für die Zukunft?

Dörte Hansen Dass die Menschen sich besser überlegen sollten, wo sie eingreifen, sich vorher überlegen, ob es überhaupt sein muss. Muss der Mensch immer ein Störenfried sein? Oder kann er auch lernen, sich behutsam durch die Natur zu bewegen, achtsam mit ihr umzugehen.

MAGAZIN Vielen Dank, Frau Hansen, für das Gespräch und die kleine Ausgrabung. Generell bin ich ganz Ihrer Meinung. Hoffen wir, dass die Menschen den Mut für mehr Wildnis finden.

Andrea Keil

GÄSTEFÜHRERIN DÖRTE HANSEN

Dorfstraße 4
25881 Tating
Telefon 0151/59413736
www.erlebe-eiderstedt.de

Ihre ganzheitliche Reha



in der DRK-Nordsee-Reha-Klinik in St. Peter-Ording

Kardiologie • Orthopädie • Pneumologie • Dermatologie

Nebenindikationen: Allergologie, Onkologie, Stoffwechselerkrankungen

Post-Corona-Rehabilitation

Ihre Gesundheit ist jetzt wichtig!
Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Reha.



DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel
Fachklinik für Ganzheitsmedizin · Im Bad 102 · 25826 St. Peter-Ording
☎ 04863 702-115 · info-spo@drk-sh.de · www.drk-nordsee-reha-klinik.de

Eine Handbreit Vögel



Foto: Detlef Art

„Wissenschaft im Wattenmeer – Dem Verborgenen auf der Spur“. Was sich liest, wie der Titel des nächsten Friesenkrimis, der durchs Dorf gejagt wird, ist tatsächlich das Motto des Nationalpark-Themenjahres 2021. Es soll zeigen, wie eng Theorie und Praxis, Wissenschaft und Nationalpark, Ranger und Forscher zusammenarbeiten.

Ein Mann steht einsam am Strand von St. Peter-Böhl und schaut durch ein auf ein Stativ montiertes Gerät, das wie eine Mischung aus Fernrohr und Monster-Teleobjektiv aussieht. Es ist ein Spektiv und es dient der Vogelbeobachtung – und genau das macht Wolfgang Förster-Hahn gerade: „Ich zähle im Rahmen des Vogel-Monitorings alle 14 Tage zur Springtide die Anzahl der Vögel am Strand und in den Salzwiesen“, erklärt der Nationalpark-Ranger. Wie bitte, was? Das waren ein paar Informationen zu viel in einem Satz. Der braungebrannte Ranger lacht und erklärt: „Jedes Jahr machen Hunderttausende von Zugvögeln Rast bei uns im Nationalpark Wattenmeer. Einige Arten brüten, einige fressen sich hier den Speck für ihre Reise in die Brut- oder Überwinterungsgebiete an. Und wir müssen



Foto: Detlef Art

wissen, wie viele Vögel von welchen Arten wann bei uns sind.“ Aha, verstanden, aber wie zählt man die einzelnen Tiere? Da draußen herrscht ein Mordsgewimmel. „Kleinere Gruppen kann ich einzeln auszählen, bei größeren Kolonien halte ich die Hand

vor das Spektiv, schätze die Zahl, die sich auf diesem Areal aufhält, zum Beispiel 50, und messe mit der Hand dann die Kolonie ab“, erklärt Wolfgang Förster-Hahn. Die Zahlen addiert er und trägt sie ganz analog in seinen Notizblock ein. Später überträgt er seine Ergebnisse in das Onlineportal „Ornitho.de“ Die Ergebnisse landen dann unter anderem bei Kai Eskildsen, Leiter des Fachbereichs Umweltbeobachtungen und Planungsgrundlagen in der Nationalparkverwaltung: „Was wir machen, ist, platt gesagt, Köpfe zählen“. Das Vogel-Monitoring ist ein Zählprogramm, das unter vielen anderen im Nationalpark durchgeführt wird. „Wir beobachten aber auch zum Beispiel die Seehundpopulation oder die Entwicklung der Seegraswiesen. Unser Monitoring ist ein Teilaspekt wissenschaftlicher Forschung, der darauf abzielt,



Foto: Christian Weidmann

Daten über Tiere und Pflanzen über einen langen Zeitraum mit möglichst gleicher Methodik zu erheben und vorzuhalten“, erklärt der Diplom-Ökologe. Wobei Seehunde und Seegraswiesen per Flugzeug aus der Luft erfasst werden. Das ist beileibe kein Zeitvertreib, sondern ein gesetzlicher Auftrag der Nationalparkverwaltung, der der Bewertung des Zustandes von Flora, Fauna und Lebensräumen im Nationalpark Wattenmeer dient. Denn das Ende der neunziger Jahre trilateral eingeführte Monitoring-Programm wird auch an der dänischen und niederländischen Küste von den dortigen Forschenden durchgeführt. Die Ergebnisse werden in einer Datenbank zusammengeführt und aus-

gewertet. Kai Eskildsen gibt ein praktisches Beispiel: „Über das Monitoring von Brutvögeln erfahren wir, dass die Zahl der Austernfischer über mehrere Jahre stark abgenommen hat. Wir wissen aber aus unserem Monitoring nicht, warum. An dieser Stelle kommen unsere Forschungs-Kooperationspartner ins Spiel, die uns dabei helfen, die Ursachen dieser Entwicklungen zu finden.“ Sind es unbekannte Krankheiten, geht der Bruterfolg zurück oder sind es Schadstoffe in den Eiern? Diese Fragen versucht die Forschung zu beantworten, damit die Nationalparkverwaltung passgenaue Maßnahmen ergreifen kann. Wolfgang Förster-Hahn, unser Köpfe zählender Mann vor Ort, feiert

in diesem Jahr gemeinsam mit seinem Kollegium das 25-jährige Jubiläum der Nationalpark-Ranger – und er ist von Anfang an dabei. Glückwunsch, ihr wichtigen Profis vor Ort.

Detlef Art

Alle forschen mit:

Auch wissenschaftliche Laien können beim Themenjahr dabei sein! Die Nationalparkverwaltung und die Nationalpark-Partner bringen Ihnen 2021 die Wissenschaft im Nationalpark Wattenmeer näher – in populärwissenschaftlichen Vorträgen, spannenden Bildungsangeboten im Forscherlabor des Multimar Wattforum, in Mitmachaktionen und Führungen draußen im Watt oder mit interessanten Tipps für eigene Aktivitäten wie der Nutzung der App „Beach Explorer“. Mehr Infos unter:

NATIONALPARK-ZENTRUM MULTIMAR WATTFORUM

Dithmarscher Straße 6 a
25832 Tönning
Telefon 04861/96200
www.multimar-wattforum.de



Multimar
WATTFORUM

MITTEN IN TÖNNING:
Ohrenbetäubender 50-Tonner

Der Pottwal. Bei uns in Originalgröße. Hat im Kopf die lauteste Schallkanone der Tierwelt.

Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum • Dithmarscher Straße 6a • 25832 Tönning • www.multimar-wattforum.de

Nationalpark Wattenmeer

SCHLESWIG-HOLSTEIN



Shane Gross/Shutterstock.com

Mehr als nur ein Geheimnis

Dieses Mal entführen wir die Krimi-Leserschaft nach Föhr: Im zweiten Fall der Friesendetektei ermittelt Privatdetektiv Raphael Freersen und fördert bei seinen Ermittlungen Geheimnisse zutage. Ein gelungener Küstenkrimi von Heike Denzau in locker-flockigem Ton.



Als der Privatdetektiv Raphael Freersen von Dierk Jürgensen in seiner nicht besonders gutgehenden Detektei aufgesucht wird, um die wiederholten Diebstähle im Haus seiner Klinik am Kliff aufzuklären, weiß er nicht, was ihm blüht. Doch Raphael findet: „Ein paar Leute für Geld zu beobachten ... geiler Job.“ Sie verabreden, dass er als Undercover-Patient in die Klinik eingeschleust wird, um einem der vier möglichen Delinquenten auf die Schliche zu kommen: Und so packt Raphael, der in der eigenen Familie als schwarzes Schaf gilt, seine Koffer und checkt in der Klinik ein. Dort gibt er vor, an Burn-out erkrankt zu sein. Das ist besonders lustig, wenn man

weiß, dass er mit 32 Jahren seinem Vater, dem Kaffeekönig aus Flensburg, immer noch auf der Tasche liegt. Natürlich hat der gutaussehende Raphael nichts Besseres zu tun, als die Sekretärin des Chefs anzufirten. Auch sonst eckt er ganz gerne mal an wegen seiner arroganten Allüren, was immer wieder zu köstlichen Situationen führt. Frisch in der Klinik angekommen, stolpert er volltrunken im Keller über eine Leiche. Am nächsten Morgen ist der oder die Tote fein säuberlich weggeräumt und auch sonst fehlt jegliche Spur vom vergossenen Blut. Alles nur ein alkoholierter Traum? Obwohl Raphael zunächst ohne jeglichen Ehrgeiz scheint, lässt er nicht locker. Auf unkonventionelle Art ermittelt er und wir beobachten schmunzelnd den Sonnyboy, wie er ständig in irgendwelche abstrusen Situationen gerät. Sein Zwillingbruder Johannes, seines Zeichens Pastor in Flensburg, setzt eine Gegenkomponente zu Raphael und redet dem Draufgängerbruder und Lebemann regelmäßig ins Gewissen. Die Hauptstory mit der Ermittlung tritt – so wie wir es aus den heutigen Tatorten kennen – häufig in den Hintergrund, während die zahlreichen amüsanten Nebenhandlungen den Küstenkrimi zu einem Gesamtbild komponieren. Über verschiedene Umwege und Schlenker begleiten wir Raphael beispielsweise in eine Therapiesitzung, lassen ihn unverhofft auf seine Mutter treffen oder spontan eine fette Kinderparty schmeißen. So ergeben sich immer wieder lustige Szenen, die Autorin Heike Denzau mit viel Phantasie und Wortwitz kreiert. Ihr Gespür für Situations-



komik macht, dass sie die verschiedenen Figuren sehr farbenfroh und lebendig vor unseren Augen erstehen lässt. Mit einem Augenzwinkern persifliert sie das Verhalten ihrer Protagonisten, doch kommt das Wohlwollen für jede einzelne nicht zu kurz. Besonders gewinnen wir den Bürovogel Waltraud lieb, ein kleiner, frecher Nymphensittich mit eigenem Willen. Er hat seine Tücken und Macken genauso wie der Chefdetektiv, der zwar manchmal übergriffig auftritt, doch sich im Laufe der Zeit mehr und mehr zu einem sympathischen Typen mausert. Ein unterhaltsamer Krimi vor toller Meereskulisse, den man locker im Strandkorb oder auf der Liegewiese wegnaschen kann.

Andrea Keil

NORDSEEHEIMNIS

Heike Denzau, 368 Seiten

Emons Verlag 2021

ISBN 978-3-7408-0928-7, 14,00 Euro

Auch als eBook erhältlich

Nordseemagie und Leuchtturmnächte:

Der neue Roman von SPIEGEL-Bestsellerautorin Tanja Janz

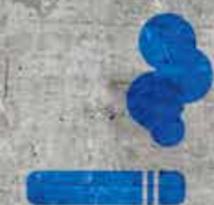


Tanja Janz | Leuchtturmträume
Taschenbuch | ISBN 978-3-7499-0124-1
12,00 € [D] · 12,40 € [A]

Mit freundlicher Unterstützung ZWEITE HEIMAT
Das Strandhotel

HarperCollins
www.harpercollins.de

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

BVTE Bundesverband der Tabakwirtschaft und neuartiger Erzeugnisse



IHR GASTGEBER FÜR URLAUBSDOMIZILE IN SANKT PETER-ORDING

Bei uns finden Sie exklusive Ferienhäuser unter Reet, charmante Ferienwohnungen sowie stilvolle Penthäuser mit echtem Wohlfühlambiente.

Zu zweit, mit der Familie oder mit Freunden:
Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die richtige Ferienunterkunft.

Golde SPO GmbH & Co. KG
Dreilanden 1
25826 Sankt Peter-Ording

04863 - 47 87 440
urlaub@golde-spo.de
www.golde-spo.de



IHR ANSPRECHPARTNER FÜR DEN IMMOBILIENMARKT

Sie möchten Ihr Grundstück, Haus oder Wohnung verkaufen? Sie möchten Ihren ganz persönlichen Immobilienraum in SPO erfüllen?

Sprechen Sie uns gerne an. Wir kümmern uns persönlich um Ihr Anliegen.

SPO Immobilien GmbH
Dreilanden 1
25826 Sankt Peter-Ording

04863 - 4787440
info@spo-immobilien.de
www.spo-immobilien.de