

# MAGAZIN

ST. PETER-ORDING  
und EIDERSTEDT

Ausgabe  
2/2022



GESUNDHEIT · NATUR NAH · NACHHALTIG · AUF EIDERSTEDT · GESCHMACKVOLL

Moin Moin, liebe Leserinnen und Leser,

auch bei uns ist der Sommer endgültig angekommen und wir beobachten mit Freude, dass nicht nur die Natur aufatmet, sondern auch die vielen Urlaubsgäste, die Richtung Eiderstedt ihrem Urlaubsziel entgegenreisen. Jetzt bricht die Zeit der großen Ferienfreiheit für Jung und Alt an, die wir, wie gewohnt, mit Rücksicht und einem gewissen Abstand zu unseren Mitgeschöpfen genießen. Denn nicht nur unsere Mitmenschen erholen sich entlang unseres Nationalparks Wattenmeer, sondern auch viele Millionen Zugvögel, die auf ihrer Reise in die Brutgebiete im hohen Norden bei uns Rast machen und sich einen Vorrat für ihre Weiterreise anfuttern. Sie brauchen unsere besondere Rücksicht, denn jede Störung schwächt unsere gefiederten Freunde. Es gibt so viel Platz und noch mehr zu ent-

decken in und um St. Peter-Ording und Eiderstedt, sodass die geschützten Gebiete rund um unsere Salzwiesen überhaupt nicht betreten werden müssen. Machen Sie zum Beispiel eine Radtour über unser wunderschönes Eiderstedt, begleiten Sie einen Jäger auf seiner Tour durch das Katinger Watt oder besuchen Sie das idyllische Tetenbüll. Und da die Liebe zur Natur bekanntlich auch durch den Magen geht, haben wir einige kulinarische Entdeckungen für Sie vorbereitet. Pflücken Sie sich Ihre Früchte, Ihr Gemüse und sogar Ihre Blumen selbst auf den Feldern unserer Bauern, genießen Sie köstliche Lammspezialitäten oder vernaschen Sie hervorragende Windbeutel sieben Meter über dem Meeresboden. Damit auch die Seele nicht zu kurz kommt, lassen Sie sich in der Dünen-Therme mit den vielfältigen Ange-

boten für Körper und Geist verwöhnen. Das alles und noch viel mehr finden Sie in der Sommerausgabe unseres MAGAZINS, das wir Ihnen nicht nur in Ihre Ferienunterkunft, sondern auch zu Hause ans Herz legen.

Ich als begeisterte Leserin wünsche Ihnen einen wundervollen Aufenthalt bei uns und viel Spaß bei der Lektüre Ihres MAGAZINS.

Herzlichst, Ihre

Manu Boyens

Herausgeberin

Auch im Abo erhältlich, siehe unten.



st-peter-ording.de

Badespaß in Sicht!



## DÜNEN-THERME

Freizeit- und Erlebnisbad mit Saunalandschaft

Mit Wellenbad, verschiedenen Rutschen, einem Wasserspielplatz für Mini-Piraten, Außenbecken, Whirlpool und Geysiren verspricht das Erlebnisbad abwechslungsreiche Stunden für Groß und Klein.



Gehen Sie online auf Entdeckungsreise durch die DÜNEN-THERME und erfahren Sie alles Wissenswerte rund um das Freizeit- und Erlebnisbad mit Saunalandschaft.



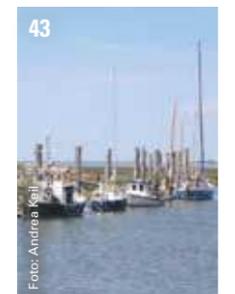
Maleens Knoll 2 · 25826 St. Peter-Ording  
Informationen unter Telefon (0 48 63) 999 0 · E-Mail info@tz-spo.de

## Inhalt

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Editorial, Inhalt, Impressum | 3  |
| Im Fokus                     | 4  |
| Gesundheit                   | 6  |
| Beauty                       | 8  |
| Wellness                     | 9  |
| Dünen-Therme                 | 10 |
| Shoppingtipp                 | 12 |
| Neue Kulinarik               | 13 |
| Jobs                         | 14 |
| Pinselfrich                  | 16 |
| Hundeurlaub                  | 19 |
| Lernen                       | 20 |



|                         |    |
|-------------------------|----|
| Jubiläum                | 21 |
| Natur nah               | 22 |
| TZ & SPO aktuell        | 24 |
| Stück vom Glück         | 28 |
| Unterwegs               | 30 |
| Gastgeberporträt        | 33 |
| Nachhaltig              | 34 |
| Neues aus den Kliniken  | 36 |
| Auf Eiderstedt          | 39 |
| Geschmackvoll           | 46 |
| Nationalpark Wattenmeer | 48 |
| Strandkorblektüre       | 50 |



**Herausgeber:** Boyens Concept GmbH & Co. KG, Wulf-Isebrand-Platz 1 – 3, 25746 Heide, Telefon 0481/6886-392, www.boyens-medien.de

**Konzept, Layout, Redaktionsleitung und Anzeigenverkauf:** Callies GmbH, Telefon 04562/266739, info@callies-kommunikation.de

**Grafische Umsetzung:** STOPPERKA DESIGN, www.stopperkadesign.de **Texte:** Sabine Schlüter, Andrea Keil, Detlef Arlt

**Druck:** MÖLLER PRO MEDIA® 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>

Wunderwelt  
Wattenmeer



Foto: Martin Stock

## Drei gute Zutaten



Foto: Martin Stock

Jahrelang hat Martin Stock in der Nationalparkverwaltung Wattenmeer gearbeitet, pardon, Dr. Martin Stock. Den Titel spürt man ihm nicht an, seine lockere und zugewandte Art lässt einen kurz vergessen, dass einem geballte Kompetenz und Fachkenntnis in persona gegenüberstehen. 30 Jahre hat er sich in der Forschung engagiert, hat am Ökosystem-Forschungsbericht und an der Wattenmeerstrategie des Landes mitgeschrieben und das Salzwiesen- und Dünenmonitoring mit ins Leben gerufen, getrieben von der Frage: „Wie gehen wir mit diesen Landschaften um?“ Der Biologe hat Pflöcke eingeschlagen, was bestimmte Standards anbelangt. Auf sein Betreiben hin und erst nach langwierigem Prozess hat man Anfang der 90er Jahre begonnen, die Salzwiesen aus der Nutzung zu nehmen. Martin Stock hat auch dazu beigetragen, dass die Fotografie in der Öffentlichkeitsarbeit wertgeschätzt

wird und zur Dokumentation von Veränderungen ihren Platz erhält. Denn, so sagt er: „Bilder transportieren Argumente, zeigen Dinge auf.“ Für das Projekt „Wandel im Watt“ hat er 2001 beispielsweise an zwölf Standorten Kameras aufstellen und täglich jeden Morgen um neun Uhr ein Foto machen lassen. Die Bilder als Mosaik oder Collage montiert haben die Veränderungen im Watt sehr deutlich gezeigt und Zweifelnden klargemacht, welche Bedeutung der Fotodokumentation zukommt. Das konzeptuelle Arbeiten liegt ihm halt.

Seit er nicht mehr in der Verwaltung tätig ist, kann er sich noch mehr der fotografischen Leidenschaft widmen. Würde man nachzählen wollen, wie viele Fotos er geschossen und Fotobücher er herausgegeben hat, käme man zu dem Fehlschluss, er hätte ein Leben lang nichts anderes getan, als im Sand in den Dünen zu liegen oder über das Watt zu fliegen. Dabei nimmt er sich ausreichend Zeit, an einem Ort anzukommen und lange zu beobachten, bei unwirtlichem Wetter in Merinounterhose und Skifahrerkleidung „und den Vogel zu sich kommen zu lassen.“ Als Fachmann weiß er einfach, ob beispielsweise der Sanderling mit oder gegen den Wind geht, sich mit oder gegen das Licht wendet. Geduld und Spucke heißen bei ihm Geduld und Kenntnis. Will man seinen Bildstil beschreiben, sagt Martin Stock selber, er sei minimalistisch und auf das Wesentliche reduziert, könne aber von knalligen Farben bis hin zu knackigem Schwarzweiß reichen: abstrahierte Bewegungsstudien sind das, von Tieren und Strukturen. „Wobei

das Wattenmeer von sich aus drei gute Zutaten liefert: Himmel, Watt und Horizont“, fügt er hinzu. Doch gerade seine Fotos aus der Luft sind phänomenal. Sie zeigen erst, was der Nationalpark Wattenmeer eigentlich ist, wie er im Fluss ist und sich verändert. Trotzdem bleiben sie keine nüchternen Studien, geben sie doch die Emotionen des Fotografen wieder. Komposition und Bildgestaltung erfolgen fast reflexartig. Als Vollprofi muss er nicht lange überlegen, wie er das Charakteristische herüberbringt. Später bearbeitet er seine Bilder nach, um aus den RAW-Daten noch ein bisschen mehr herauszukitzeln und die gewünschte Wirkung zu erzielen.

In den letzten Jahren gibt der gelernte Biologe auch Workshops und Seminare – alle immer ausgebucht. Die einen betreffen das Fotografieren, die anderen das Natur erleben: Dabei verändern die Teilnehmenden die Perspektive, erkunden die Umgebung, das eigene Sehen, experimentieren und erforschen den eigenen Körper in der Natur. Und im Herbst soll übrigens einer seiner Klassiker, nämlich Wunderwelt Wattenmeer, als nummerierte Luxusausgabe erscheinen. In jedem Buch wird ein handsignierter Druck liegen. Na, ob die nicht alle vorbestellt sind, ähnlich wie seine Kurse?

Andrea Keil

**MARTIN STOCK**  
[www.wattenmeerbilder.de](http://www.wattenmeerbilder.de)

Er ist mit dem Nationalpark Wattenmeer verbunden wie kein anderer: Martin Stock. Nicht nur als Biologe hat er diese außergewöhnliche Natur durchdrungen und sich mit ihren vielfältigen Aspekten auseinandergesetzt. Sondern ist noch einen Schritt weiter gegangen, hat sie fotografisch quasi neu vermessen – von unten und von oben.

WIR HABEN  
UNS HIER  
**FESTGEBISSEN!**

WIR FEIERN  
**30**  
JAHRE  
SEIT 1992

Sankt Peter-Ordings NaturErlebnisTierpark  
**WESTKÜSTENPARK & ROBBARIUM**  
04863/3044 · [westkuestenpark.de](http://westkuestenpark.de)

# Heilmittel vom Feinsten



Vor Ort  
gewonnen

Foto: Oliver Franke



Foto: stock.adobe.com/WavebreakMediaMicro

Zu den Konstanten in St. Peter-Ording gehören die örtlichen Heilmittel, die täglich für heilende Anwendungen und Behandlungen im Gesundheits- und Wellness-Zentrum aufbereitet werden. Das Meerwasser stammt aus der Nordsee, die Schwefelsole aus einer eigenen Quelle.

Für ein Nordseeheil- und Schwefelbad wie St. Peter-Ording ist es selbstverständlich, Behandlungen auf der Basis seiner ortsgelagerten Heilmittel anzubieten. Die Anwendungen und Behandlungen mit Meerwasser unterstützen nicht nur die Heilung von Beschwerden und die Gesundheitsvorsorge, sondern sorgen auch für Entspannung. Schwefelsole hingegen kommt hauptsächlich im Rahmen therapeutischer Bäder zum Einsatz.

**Heilsames, entspannendes Meerwasser**  
Sein Meerwasser saugt St. Peter-Ording direkt aus dem großen Priel im Ortsteil Bad. Das Nordseewasser wird ins Tiefgeschoss der Dünen-Therme geleitet und dort durch

Filter, Speicher, Entkeimer und Boiler gründlich gereinigt. Ein Großteil des Meerwassers fließt dann ins Freizeit- und Erlebnisbad. Für die medizinischen Behandlungen und auch für Wellness-Bäder wird das Meerwasser zusätzlich durch eine UV-Anlage geleitet.

Im Bereich der medizinischen Indikationen nutzt das Gesundheits- und Wellness-Zentrum Meerwasser für Inhalationen und Bäder. Die Inhalationen dienen der Behandlung entzündlicher und allergischer Atemwegsbeschwerden. Wannenbäder in warmem Meerwasser behandeln chronische Hauterkrankungen, reinigen die Haut und können sogar die Heilung kleiner Wunden und Entzündungen der Haut fördern. Im Bewegungsbad steht die Linderung bei chronischen Erkrankungen des Bewegungsapparates im Fokus. Meerwasser-Bäder können im Rahmen einer ambulanten Badekur auf Rezept verordnet werden. Alle Anwendungen sind auch auf Privatzahlerbasis buchbar:

**Meerwasser-Inhalationen (Atemwegserkrankungen)**  
Einzelinhalation: 15 Minuten, 10,00 Euro  
Rauminhalation: 15 Minuten, 8,00 Euro

**Meerwasser-Bäder (Hauterkrankungen, allgemeine Schwächezustände)**  
Wannenbad: 20 Minuten, 22,00 Euro  
Perlsprudelbad: 20 Minuten, 25,00 Euro

**Meerwasser-Bewegungsbad (Erkrankungen des Bewegungssystems, Stoffwechselerkrankungen)**  
Gymnastik im Bewegungsbad, Einzelbehandlung: 20 Minuten, 26,50 Euro  
Gymnastik im Bewegungsbad, Gruppenbehandlung: 20 Minuten, 17,00 Euro

**Beruhigende Schwefelsole**  
St. Peter-Ordings Schwefelsolequelle wurde 1957 entdeckt. Sie ist die einzige Schwefelquelle Schleswig-Holsteins. Ihre Sole hat sehr hohe Qualität, der Gesamtmineralgehalt mit besonders viel Jod und Magnesium übertrifft den anderer deutscher Schwefelquellen. Das Gesundheits- und Wellness-Zentrum nutzt die Schwefelsole für medizinische Wannenbäder zum Beispiel bei degenerativen Erkrankungen der Wirbelsäule und Gelenke, bei chronisch-entzündlichen und bei degenerativen rheumatischen Erkrankungen, bei Hauterkrankungen wie Psoriasis, Neurodermitis, Ekzemen und Akne sowie bei allgemeinen Schwächezuständen.

Auch Schwefelsole-Bäder können im Rahmen einer ambulanten Badekur auf Rezept verordnet werden. Für Privatzahler ist ein Schwefelsole-Bad ebenfalls buchbar:

**Schwefelsole-Bad (Hauterkrankungen, Erkrankungen des Bewegungssystems, Stoffwechselerkrankungen)**  
Wannenbad: 20 Minuten, 25,00 EUR

Sabine Schlüter

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

## Wellness mit Meerwasser und Schwefelsole

Dass Meerwasser das allgemeine Wohlbefinden steigert und das Hautbild verbessert, macht sich das Gesundheits- und Wellness-Zentrum auch bei den Wellness-Anwendungen zunutze. Beim Meerwasserbad in der großen Meerwasserwanne der Spa-Suite wird Wohlfühlen groß geschrieben. Meerwasser-Rosenbäder und Meerwasser-Algenbäder können für eine oder zwei Personen gebucht werden. Die heilende Wirkung der Schwefelsole nutzt das Gesundheits- und Wellness-Zentrum zudem für die St. Peter-Ordinger Cremeöl-Packung, die die Haut auch bei Reizungen durch Akne oder Ekzeme beruhigt. Als Softpack auf der Schwebeliege ist sie auch besonders entspannend für die Seele.

## Erleben Sie Thalasso hautnah!

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

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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



## 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 31.03.2023. Getränke und aktuelle Angebote ausgenommen. Nicht kombinierbar mit weiteren Aktionen.

www.biomaris.com

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

# Vegan für die Schönheit



Foto: stock.adobe.com/TeamDaf

Der Verzicht auf tierische Produkte wird immer beliebter. Und er beschränkt sich längst nicht mehr auf die Ernährung, sondern auch auf andere Lebensbereiche wie zum Beispiel die Haut- und Schönheitspflege. Im Beauty-Zentrum gibt es jetzt die passende, vegane Gesichtsbildung.

Zertifizierte Naturkosmetik hatte schon immer die besten Voraussetzungen für eine Pflege ohne tierische Inhaltsstoffe. Sie wird von vielen Herstellern ausschließlich aus pflanzlichen Bestandteilen hergestellt und verzichtet zudem auf Silikone, synthetische Duftstoffe sowie Parabene, Paraffine und andere Erdölprodukte. So auch die Pflegeserie von Jean d'Arce, die das Beauty-Zentrum jetzt für die Vegane Gesichtsbildung nutzt. Die Kosmetik trägt das NATRUE-Gütesiegel für naturkosmetische Reinheit sowie die Veganblume für Texturen ohne tierische Inhaltsstoffe.

Auf dieser Basis hat die Vegane Gesichtsbildung alles, was eine ebenso entspannende wie verschönernde Anwendung braucht. Sie beginnt mit der Reinigung des Gesichts und einem sanften Peeling. Anschließend folgen eine Massage der Gesichtshaut und eine hautberuhigende Maske. Den Abschluss bilden ein feuchtigkeitsspendendes Serum und eine Pflege.

Dabei entfalten zum Beispiel folgende hochwertige Inhaltsstoffe ihre Wirkung:

- Pflanzliche Stammzellen der Nachthyazinthe spenden Feuchtigkeit und fördern die Zellteilung.
- Parakresse wirkt hautglättend und zellschützend.
- Traubenwasser und Hyaluron spenden Feuchtigkeit.
- Sesam-, Mandel-, Jojoba-, Mariendistel-, Avocado- und Kokosöl pflegen die Haut

Alle Produkte werden in Deutschland entwickelt und hergestellt. Sie sind ohne tierische Inhaltsstoffe oder gentechnisch veränderte bzw. bestrahlte Rohstoffe. Die pflanzlichen Inhaltsstoffe stammen aus biologischem Anbau, auch die Emulgatoren werden auf pflanzlicher Basis erzeugt. Mineralölbasierte Stoffe sind nicht enthalten.

### Vegane Gesichtsbildung

Wohlfühlzeit: 50 Minuten  
Wohlfühlpreis: 61,00 Euro

Sabine Schlüter

### Wickel gehen in die Verlängerung

Noch den ganzen Sommer geht es den körperlichen Schlacken an den Beinen sowie am Bauch und am Po im Beauty-Zentrum mit Kompressionswickeln an den Kragen. Das Prinzip der kühlenden Anwendung war bereits im alten Ägypten bekannt. Heute sind die Bandagen in eine Lösung aus Menthol und Koffein für die Durchblutung sowie Algen und Meersalz zum Entschlacken getränkt. Diese Wirkstoffe regen den Stoffwechsel an, klären die Haut und geben der ganzen Körperpartie ihre Festigkeit zurück.

### Kompressionswickel

Wohlfühlzeit: 60 Minuten  
Wohlfühlpreis: 66,00 Euro

### INFORMATIONEN & ANMELDUNG Gesundheits- und Wellness-Zentrum

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

# Erfrischung per Gongschlag



Foto: Oliver Franke

Auch wenn wir uns den Sommer herbeisehen – ein Gegenpol zu wonnig-sonnigen Stunden am Strand ist immer eine gute Idee. Das Gesundheits- und Wellness-Zentrum bietet daher in den warmen Monaten eine erfrischende Ganzkörperbehandlung für heiße Tage: Minze pur.

Wie erfrischend und entspannend Minze pur ist, erfährt man natürlich erst wenn man es ausprobieren. Und der erste Schritt zur Erfrischung im Gesundheits- und Wellness-Zentrum

ist vielleicht nicht das, was man als Abkühlung erwartet, denn es ist ein lauwarmes Fußbad. Nicht irgendein Fußbad, sondern eines in der Klangschale. Tatsächlich beginnt die Erholung hier quasi per Gongschlag, denn beim Anschlagen der Klangschale breiten sich sanfte, entspannende Schwingungen auf den ganzen Körper aus.

Erst nach rund zehn Minuten der Wohlfühlruhe – die klingenden Schwingungen haben sich inzwischen selbstverständlich verflüchtigt – beginnen die Vorbereitungen

zum zweiten Schritt. Nach dem Umzug auf die Liege startet die Ganzkörpermassage. Vom Nacken bis zu den Füßen, inklusive der Arme, werden die Muskeln geknetet gelockert. Der besondere Clou daran ist die Massage mit frischer Minze. Sie erfrischt und belebt nicht nur die Haut, sondern sorgt durch ihren Duft für umfassende Regeneration und Aktivierung. Eine echte Wohltat an heißen Tagen.

Zum Abschluss wird noch ein paar Minuten im Ruheraum gechillt. Mit einem zum Motto passenden Getränk: einem Glas Minze-Eistee. Danach geht es erfrischt und entspannt zurück in den sommerlichen Trubel.

### Minze pur

Wohlfühlzeit: 40 Minuten  
Wohlfühlpreis: 44,00 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  
#strandliebe

Ca. 200 komfortable Appartements, Wohnungen und Häuser in allen Ortsteilen. [www.app-spo.de](http://www.app-spo.de)

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

# Entspannung trifft Spannung



Foto: Oliver Franke

geln sich drei bunte lange Rutschen entlang. Sie versprechen viel Abwechslung und enormen Spaß. Für kleine und große Kinder sind die drei Rutschen die größte Attraktion der Dünen-Therme. Am besten probiert man alle drei aus nacheinander aus.

Der 120 Meter lange, blaue Wildbach bietet auf seinem Verlauf steile Passagen und Kurven sowie ganz unterschiedliche Strömungen. Die breite orangefarbene Reifenrutsche lädt die ganze Familie zum Rutschspaß auf dicken Reifen ein. Besonders gute Nerven braucht man jedoch in der schmaleren, sonnengelben Turborutsche, die mit Raketenstart versehen ist und für ein rasantes Rutscherlebnis sorgt.

Bitte beachten: Für Kinder gelten auf den Rutschen Altersbeschränkungen. Die Reifenrutsche darf ab 6 Jahren, der Wildbach ab 8 Jahren und die Turborutsche mit Raketenstart ab 12 Jahren benutzt werden. Generell entscheiden die Erziehungsberechtigten.

Sabine Schlüter

Das Freizeit- und Erlebnisbad in der Dünen-Therme trägt seinen Namen nicht von ungefähr. Hier lässt sich die eine oder andere erholsame Stunde am und im Wasser verbringen oder – manchmal mit leichtem Kribbeln im Bauch – dem Nervenkitzel frönen.

### Relaxen am Beckenrand

Das Freizeit- und Erlebnisbad besticht natürlich durch das große Meerwasser-Wellenbecken in der Halle, die an bedeckten Tagen die Nordsee ersetzt. Doch im Außenbereich der Dünen-Therme wartet zudem eine Oase der Ruhe auf Badegäste, die einfach mal zwischendurch ins Wasser möchten.

Ein kleines, feines Meerwasserbecken mit 1,35 Metern Tiefe verschafft bei warmen Temperaturen Abkühlung mit Dünenblick. Hier sind Schwimmrunden ebenso möglich wie Entspannung in den Liegemulden, an den Massagedüsen oder unter der Schwalbendusche. Um das Becken herum gruppieren sich Strandkörbe und Liegen. Und sollte es in der Sonne doch mal zu warm werden, hält der schöne Wintergarten der Dünen-Therme schattige Plätzchen bereit.

### Thriller im Rutschenturm

16 Meter ragt der Rutschenturm der Dünen-Therme in die Höhe. Ein toller Ausblick bis zum Meer ist hier garantiert – allerdings nicht die Hauptsache. Denn außen schlän-

### WEITERE INFORMATIONEN DÜNEN-THERME

Maleens Knoll 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/999-0  
info@tz-spo.de  
www.st-peter-ording.de

**Hotel Strandburg**  
St. Peter-Ording  
garni ★★★★★  
☎ 04863 – 478620  
www.hotelspo.de

2022  
SPECIAL  
AWARD

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](http://www.gegen-den-wind.de)  
[janssen-apartements@gegen-den-wind.de](mailto: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](http://www.gegen-den-wind.de) • [germania@gegen-den-wind.de](mailto:germania@gegen-den-wind.de)

Der direkte Weg



# Das Meer macht's



Foto: BIOMARIS

Mit der Übernahme des BIOMARIS Shops in St. Peter-Ording erfüllte sich Sabine Jules Anfang 2019 einen Traum. Mit großer Begeisterung bringt sie seither die hochwertigen BIOMARIS Pflegelinien an die Frau und an den Mann – zumal in einem der attraktivsten Küstenorte des Landes.

Einladend sieht er aus, der großzügige BIOMARIS Shop im Gebäude der Dünen-Therme, direkt am Eingang zum Gesundheits- und Wellness-Zentrum. Sabine Jules empfängt ihre Kund\*innen hinter einem mit Treibholz verzierten Tresen, die Wände schmücken Dünen- und Seegrass-Fotos. Die ganze Ausstattung macht auf den ersten Blick deutlich, worum es hier geht: Um hochwertige Kosmetik mit Inhaltsstoffen aus dem Meer, darunter naturreines Meerwasser aus den Weiten des Nordatlantiks, Meersalz, Algen oder Queller. Deren reichhaltige Mineralstoffe und Spurenelemente arbeitet BIOMARIS in die unterschiedlichen Pflegelinien zur Gesichts- und Körperpflege ein.

Seit dreieinhalb Jahren führt Sabine Jules jetzt den BIOMARIS Shop in St. Peter-Ording. Wobei die letzten beiden Jahre im Einzelhandel wahrlich keine Lieblingsjahre waren. „Während der Lockdowns wirkte St. Peter-Ording zeitweise wie ein Geisterdorf“, berichtet sie. Selbst in den schönsten Läden mit hervorragenden Produkten, durfte kein Mensch einkaufen. „Zum Glück haben uns unsere Stammkunden vor Ort beim



Foto: Sabine Schlüter

Click & Collect und die starken Sommermonate aufgefangen“, fährt sie fort.

Inzwischen hat sich natürlich alles normalisiert. Sabine Jules freut sich auf die warmen Monate, die im Shop dieses Jahr vom 85-jährigen BIOMARIS Jubiläum geprägt sein werden. Aus diesem Anlass sind nicht nur verschiedene Aktionen rund um die unterschiedlichen Pflegelinien, wie die tiefenwirksame Feuchtigkeitspflege Rich Care Concept, die Naturkosmetik-Serie SeaNature Line, die dermatologische System-Pflege BIOMARIS med oder die Luxus-Körperpflegeserie AromaThalasso Line, ge-

plant. BIOMARIS hat im Jubiläumsjahr auch eine neue Pflegeserie im Bereich Anti-Aging herausgebracht: Die Produkte des neuen AgeDefinition Systems ergänzen seit Anfang des Jahres das Sortiment im BIOMARIS Shop. Eine Linie mit hochwertigen Pflege-Produkten, deren Wirksamkeit gegen Falten auch von unabhängigen Instituten bestätigt wurde.

Ursprünglich wurde die BIOMARIS Niederlassung in St. Peter-Ording übrigens vor 45 Jahren als Trinkkurhalle für den Ausschank der gesunden Meerwasser-Trinkkur eröffnet. „Ich habe heute noch viele Gäste, die täglich kommen, um ein Glas unserer BIOMARIS Limonade zu trinken“, erzählt Sabine Jules. Die Limonade enthält 3,6 % Meerwasser und somit viele Mineralien und Spurenelemente. Gesundheits- und Schönheitspflege von innen eben.

Sabine Schlüter

### 85 Jahre BIOMARIS

Anlässlich des 85-jährigen Bestehens veranstaltet BIOMARIS vom 25. Juli bis 7. August 2022 eine Geburtstagslotterie. Zu jedem Einkauf im BIOMARIS Shop ab einem Einkaufswert von 10 Euro erhalten Kund\*innen ein Rubbellos. Es winken attraktive Produkte aus dem Hause BIOMARIS und hohe Gewinnchancen. Die Gewinne können direkt im BIOMARIS Shop eingelöst werden. Permanent im Angebot ist ein Trinkkur-Set aus Meerestiefwasser, Tomatensaft und einem Gläschen.

### WEITERE INFORMATIONEN UND ÖFFNUNGSZEITEN BIOMARIS SHOP

Sabine Jules  
Maleens Knoll 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/703266  
www.st-peter-ording.de

Öffnungszeiten:  
Mo bis Sa, 10 bis 18 Uhr  
So, 11 bis 17 Uhr

# Rollenspiele im TAMATSU



Foto: Detlef Art

Vor vier Jahren hat Tashi Tamatsu sein erstes Sushi-Restaurant in Heiligenhafen eröffnet. Letztes Jahr hat er Sushi in Perfektion nach Büsum gebracht, am 1. Juni hat er sein TAMATSU in St. Peter-Ording eröffnet und schließt damit die Sushi-Lücke auf Eiderstedt.

Nirgends sind die Nigiri, Sashimis und Rolls besser und ausgefallener als bei Tashi Tamatsu, sagen seine Fans – und das seit vielen Jahren. Schließlich war er schon Sushi-Meister im legendären east-Hotel in Hamburg und hat das Konzept für das sensationelle east-Coast in der Hafen-City mitentwickelt. Aber da der Meister sich im Gegensatz zu seinen Gerichten nicht teilen kann, hat er für sein neues Restaurant in der Dorfstraße eine Crew mitgebracht, die er schon aus den east-Zeiten kennt. Sein Betriebsleiter Lobsang Lama ist selbst Sushi-Chef, ebenso wie Tensing Daton, die erste Tibeterin, die in Deutschland als Küchenchefin arbeitet. Auch sie hat bei Tashi in Hamburg gelernt. „Wir alle drei sind kreative Menschen und wir probieren immer neue Kombinationen aus“, so der gebürtige Tibeter Tashi Tamatsu – und das nicht nur beim Sushi. Die Speisekarte lässt keinen Zweifel, dass der Gast sich hier in einer kulinarischen Top-Adresse befindet. Das spiegelt sich auch im ge-



Foto: Detlef Art

schmackvoll asiatisch-europäischen Crossover-Stil eingerichteten Restaurant wieder, das Service-Team rund um Restaurantleiter Nils Peter ist sehr aufmerksam, freundlich und kompetent. „Crossover-Küche“, so nennt Tashi Tamatsu seinen Stil. Neben taufrischem Sushi der Extraklasse findet sich dort auch der gute Nordseedorsch, allerdings im „Szechuan Style“ mit Knoblauch, Ingwer, Chili und Reiswein zubereitet. Ein Hochgenuss! Der wahre Hammer aber sind die Pokébowls, das hawaiianische Nationalgericht, das Tashi Tamatsu von seinen Reisen mitgebracht hat: „Poké bedeutet in Stücke geschnitten und ist ein Fischsalat – mit mariniertem rohem Fisch wohlgemerkt, der mit verschiedenen Gemüsen, Früchten,

Kräutern, Reis und Saucen in einer Schüssel gemischt wird“, schwärmt Tensing Daton. Das Ergebnis ist eine Sinfonie in Fisch-Dur, in den Variationen „Fish& Seafood“ und „Lachs“. Unbedingt probieren sollten die Gäste auch die „Momos“, eine traditionelle Vorspeise aus Tibet. „Momos sind handgemachte, gedämpfte Teigtaschen, die wir mit Gemüse, Scampi oder Rindfleisch füllen und mit verschiedenen Saucen reichen“, erklärt Lobsang Lama. Das Konzept des TAMATSU ist das Ergebnis immenser Erfahrung. Schon als Kind stand Tashi Tamatsu immer bei Muddern in der Küche und hat ihr beim Kochen zugeschaut. Er wollte nie etwas anderes als Koch werden – seine Stationen haben ihn in 15 Jahren als Sushi-Meister über China, in die USA und schließlich nach Europa geführt. Nun ist er mit dem neuen TAMATSU auch in St. Peter-Ording angekommen und auch hier wird er ganz schnell neue Fans und Freunde finden – schließlich serviert er das beste Sushi im Norden (finden wir).

Detlef Art

### TAMATSU SPO

Dorfstraße 10  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/9504741  
https://tamatsu-spo.de

# Die Menschenfischerin von SPO



zu vollziehen.“ Das geschieht im Internet, in den sozialen Medien und mit einem eigenen Podcast. „Es gibt keine Branche, in der man sich so gut und vielseitig ausprobieren kann“, erzählt sie ihren Zuhörenden auch bei den vielen Veranstaltungen, die sie in Schulen, Universitäten und auf Jobmessen hält. Dort erreicht das Nordsee Kollektiv den Nachwuchs, den die Branche so dringend braucht. Interessierte können in den Partner-Häusern Praktika absolvieren und sich dann für einen Arbeitgeber entscheiden. Die Bewerbungen landen erst einmal auf dem Schreibtisch von Diana Brammann, die sich allerdings nicht als Personalabteilung der Partner sieht: „Ich nehme den Hotels nicht das HR-Management weg, sondern setze da an, wo deren Reichweite aufhört und mache übergeordnete Projekte für alle zusammen.“ Das Nordsee Kollektiv öffnet

sich jetzt auch für andere Arbeitgeber in der Region, um ihnen die vorhandenen und noch zu entwickelnden Leistungen zugänglich zu machen: „Wir möchten, dass Arbeitgeber in ihre Leute investieren und eine Grundhaltung entwickeln, mit der sie ihr Personal an sich binden.“ Das Interesse ist groß, zwei neue Hotels und eine Ferienhausvermittlung sind gerade dazugekommen.

Detlef Art

**NORDSEE KOLLEKTIV GMBH**  
Kirchenstraße 16  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/4038410  
[www.nordsee-kollektiv.de](http://www.nordsee-kollektiv.de)  
[facebook.com/nordseekollektiv](https://facebook.com/nordseekollektiv)  
[instagram.com/nordsee\\_kollektiv/](https://instagram.com/nordsee_kollektiv/)

Personal ist knapp in St. Peter-Ording und Eiderstedt. Ganz besonders in den Hotels und Restaurants. Anstatt sich gegenseitig die Leute abzujagen, haben sich die Hotels StrandGut Resort, Beach Motel SPO, Zweite Heimat und die Restaurants Die Insel und Diike zusammengeschlossen und das Nordsee Kollektiv gegründet. Jetzt gehen sie gemeinsam mit attraktiven Angeboten auf die Jagd nach Mitarbeitenden.

„Aus der Massenarbeitslosigkeit der 1980er Jahre ist heute eine Massen-Arbeiterlosigkeit geworden“, beschrieb Oliver Welke in der „heute-Show“ kürzlich die Situation auf dem Arbeitsmarkt. Der Fachkräfte- und Nachwuchsmangel nimmt nicht nur im Handwerk zu, sondern auch im Hotel- und Gastronomiegewerbe. Das liegt nur zum Teil an den vergangenen zwei Pandemie Jahren, die viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Kurzarbeit und geschlossenen Arbeitsstätten in andere, auch bequemere Jobs getrieben hat. „Das Hotel- und Gastrogewerbe hat an vielen Stellen sein Personal viel zu lange viel zu schlecht behandelt und bezahlt“, findet auch Diana-Nadine Brammann, Geschäftsführerin des Nordsee Kollektivs. Lange Arbeitszeiten, niedrige Gehälter und oft befristete Arbeitsverträge sind insbesondere in der Gastronomie lange üblich gewesen. Kein Wunder, dass der sichere Arbeitsplatz hinter der Supermarkt-Fleischtheke attraktiver ist als die Position als Koch im Touristenrestaurant. Das verbliebene Personal wurde

dann auch noch mit besseren Konditionen von der Konkurrenz abgeworben. Das wollten drei Hoteliers und zwei Gastronomen aus St. Peter-Ording nicht länger mitmachen und beschlossen, in Zukunft gemeinsam als Nordsee Kollektiv, einer eigenständigen Firma, neue Wege bei Personalsuche und Mitarbeiterbindung zu gehen. Für den nötigen Drive sorgt Diana Brammann. Sie will Fachkräfte wie Nachwuchs wieder für die Branche begeistern – und das schafft kein Haus für sich allein: „Wir gehen nicht nur nach außen bei der Personalsuche gemeinsame Wege, sondern auch nach innen bei der Schaffung attraktiverer Arbeitsplätze. Das funktioniert nur mit absoluter Offenheit und Transparenz.“ Die Partner sprechen über Gehaltsstrukturen und Arbeitsbedingungen genauso wie über Ausgleichsmodelle für Überstunden oder Urlaubsregelungen. Das allein reicht in St. Peter-Ording aber nicht: „Mitarbeitende finden keine Wohnmöglichkeiten vor Ort, es gibt auf Eiderstedt kein einziges Fitnessstudio und auch die Freizeitangebote

zur Vernetzung sind sehr begrenzt“, findet die Geschäftsführerin. Diese über den Arbeitsplatz hinausgehenden Projekte organisiert das Nordsee Kollektiv und hat zum Beispiel eine Pension als Mitarbeiterhaus in Ording angemietet, in dem neue Angestellte einen Ort zum Ankommen finden. Ein anderer Partner hat in Garding ein ähnliches Projekt gestartet. Auch ein Fitnessstudio exklusiv nur für Mitarbeiter hat das Nordsee Kollektiv in einer eigens angemieteten Halle eröffnet. Auf ihrer Website finden Interessierte Stellenangebote aller fünf Partner, in denen nicht nur die Konditionen, sondern auch das „Rundum-Sorglos-Paket“ des Nordsee Kollektivs beworben wird: Mitarbeiter-Rabatte in der gesamten Region wie Kinogutscheine, Vergünstigungen in Restaurants und Hotels, kostenfreies Yoga, kostenfreies Training im eigenen Fitnessstudio und noch viel mehr. Das hilft schon, trotzdem bleibt viel zu tun für Diana Brammann: „Viele haben auch keine Lust mehr auf die Branche insgesamt und da versuchen wir, einen Imagewechsel

## Lifestyle trifft Nordsee.

Design und Kulinarisches direkt an der Seebrücke von St. Peter-Ording.

Wir begrüßen Sie an einem besonderen Ort in St. Peter-Ording – direkt an der Seebrücke, wo alles zusammentrifft, was zu einem **außergewöhnlichen und erholsamen Aufenthalt** dazugehört. Für das **Wohlfühlambiente** sorgt unser funktionales und modernes Designkonzept mit vielen hellen Farben.



Hungrig? Dann lassen Sie sich von der vielfältigen Küche unseres **Restaurants Deichkind** mit auf eine kulinarische Reise nehmen. Erstklassiges Fleisch, frangfrischer Fisch und knackige Kost für Veggies und Vegans. Unsere Küchencrew verwöhnt Sie nicht bloß mit Kulinarik, sondern mit großem Vergnügen. **StrandGut Resort – Lifestyle trifft Nordsee.**

StrandGut Resort  
Am Kurbad 2 · 25826 St. Peter-Ording  
[www.strandgut-resort.de](http://www.strandgut-resort.de)

**STRAND GUT**  
RESORT | SPO

# Bühne frei für NordArt – Kunst aus aller Welt

Über Grenzen hinweg



von „So fern – so nah“ wie auch durch das Sonderprojekt Mongolei „Zwischenräume“. Wer nach einigen Stunden des Schlenderns und Schauens eine Pause benötigt, mag draußen vielleicht frische Luft schnappen? Im Park setzt sich die kunstvolle Atmosphäre auf natürliche Weise fort, erfrischend und weitläufig. Insgesamt ist hier nicht alles mit dem Pinsel gestrichen, wie unsere Sparte heißt, sondern neben Malen erleben wir vielerlei Techniken, die die Gedanken der Künstler und Künstlerinnen herausstreichen.

Andrea Keil

**NORDART 2022**  
Vorwerksallee  
24782 Büdelsdorf  
www.nordart.de  
04. Juni bis 09. Oktober 2022  
Di – So 11 – 19 Uhr

Die Kunstmesse NordArt befindet sich quasi um die Ecke von Eiderstedt, nämlich in der historischen Eisengießerei Carlshütte in Büdelsdorf. Noch nicht gehört? Dann nichts wie hin. Denn als eine der größten Ausstellungen Europas bietet sie mit Arbeiten von 200 Künstlern und Künstlerinnen ein riesiges Spektrum zeitgenössischer Kunst. Und das im Flair der ehemaligen Industrieanlage samt Parklandschaft, die atemberaubender kaum sein könnte.

nur die Betrachtenden selber finden. Auf jeden Fall werden in diesem Sommer Werke von 26 renommierten polnischen Künstlern

und Künstlerinnen der älteren und jüngeren Generation zu sehen sein. Flankiert von neuen Highlights aus China im Rahmen

Wer zum ersten Mal die Carlshütte betritt, wird feststellen können, dass sie zu Recht Kunstwerk Carlshütte genannt wird: Denn das Innere der weitläufigen Gebäude birgt unzählige Überraschungen. Man sollte einen Moment innehalten, um diese spezielle Atmosphäre der riesigen Hallen aus rauem Stahl und Beton zu inhalieren. Auf insgesamt 22.000 Quadratmetern verwandeln die Veranstalter das Denkmal in eine eigene Kulisse, lassen auf dem Boden zuweilen Kunstrasen wachsen oder Wasser fließen, bedecken ihn mal mit Sand oder Kiesel. Diese Szenerie ist die perfekte Bühne für große Kunst aus aller Welt, an der man vorbei und zum Teil hindurchlaufen kann.

enden, stellt man sich die Frage: Ist die Inszenierung eine Metapher für die globale Vernetzung, das Internet als großes Gehirn? Im letzten Jahr beeindruckten die Figuren von Veronika Psotková aus der Tschechischen Republik. Hergestellt aus dem Industrieprodukt Rabitzgitter, verformt, vernäht, durch Rost verfärbt und mit klarem Lack versiegelt, greift sie zwischenmenschliche Themen wie Familienleben, Partner- oder Mutterschaft auf, lässt ihre Figuren dynamisch durch die Luft fliegen und inszeniert sie auf eine Leichtigkeit, die jede Menge Raum lässt für Phantasie und Interpretation. Während nebenan Sabine Emmerich aus Deutschland bei der Konferenz der Insekten gigantische Hummeln, Bienen und Gottesanbeterinnen in den Raum hängt.

Man braucht hier schon ein wenig Zeit, denn die Wege der Kunst sind vielfältig, gerade, wenn sie sich auf zusätzlich 80.000 Quadratmeter Skulpturenpark erstrecken. Schwarz-weiß oder bunt, knallig und schrill, rau und herzhaft, laut oder leise, still und nachhaltig. Manche Werke regen eher zum Lachen oder Schmunzeln an wie die aus dem Wasser ragenden Beine des Künstlers

Kurt Gebauer aus der Tschechischen Republik: als ob Kinder einen Handstand machten und die Welt aus der Unterwasserperspektive sähen, andere zum Nachdenken oder gar Weinen. Manch Kunstwerk vermag es, gesellschaftliche und politische Tendenzen zu antizipieren, sie in Wort, Bild oder Skulptur zu fassen oder umgekehrt, visionäre oder philosophische Gedanken den Betrachtenden anzuverwandeln.

Im letzten Jahr noch hatte die Ukraine unter dem Thema „Die Grenzen der Realität“ im Länderfokus gestanden und der Botschafter Andrij Melnik sowie der Außenminister Dmytro Kuleba waren beide stolz darauf gewesen, dass der ukrainischen Kunst ein besonderer Platz zukam: „Kunst verbindet. Kunst vereint Länder, Völker und Generationen, sie trägt zu deren Annäherung und gegenseitigem Verständnis bei.“ Wie wir alle wissen, vermochte die Kunst es leider nicht, die grausame Realität aufzuhalten. Dieses Jahr nun steht Polen im Länderfokus unter dem Motto „Above Borders“ – eine weitere Anspielung auf die brandaktuellen Geschehnisse? Mag sein, bestimmt, vielleicht, gewiss? Eine Antwort darauf können

## 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



Strandnah - Ruhig - Privat



Haus Luna 1



Ahndole Hollken



Bauernhaus



Ferienhaus Frahmshörn



Kleines Bauernhaus



Haus Luna 3



Haus Luna 2



Wohnung Maren

#### Luna Appartements

Drift 3 – 9  
25826 St. Peter Ording  
Telefon 04863 – 2139  
kontakt@luna-appartements.de  
www.luna-appartements.de

Über 190 der schönsten Ferienwohnungen  
in allen Ortsteilen und für jeden Geschmack.  
Wir beraten Sie gern!



Hoher Himmel



Haus Königsfriesen



Haus Am Sommerdeich



Haus Lobster



Haus Tohuus



Haus Quisisana



Haus Friesenresidenz



Haus Wattläufer

#### Utlande Appartements

Im Bad 6  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863 – 2001  
info@utlande.de  
www.utlande.de

#### Hundeurlaub

## Was für eine tolle Frise, wow!



Seit Neuestem gibt es einen Hundesalon namens Fellrebell in Garding. In trendiger Atmosphäre legt die gelernte Hundefriseurin Silke Rechlin Hand an – vom Mini-Yorkshire bis zum Maxi-Neufundländer sind alle Rassen willkommen.

Tiere hatten schon immer in Silke Rechlin's Leben gehört. Nun hat sie sich ihren Traum vom eigenen Hundefriseur-Salon erfüllt. Nach mehreren Monaten Ausbildung, hat sie Anfang des Jahres ihren eigenen Salon in Garding eröffnet, wo die ehemals gelernte Schneiderin nun Hundehaare frisiert. Denn die Schere hatte sie einfach nicht aus der Hand legen wollen. „Ohne dass ich großartig Werbung gemacht hätte, war ich einfach von Anfang an gut gebucht“, erzählt Silke Rechlin, „die Idee ist einfach explodiert!“ Das hängt sicherlich auch mit der coolen Atmosphäre im Laden zusammen: War das Gebäude früher Druckerei und Verlag, so sieht es im links gelegenen Wartebereich eher nach Kaffeehaus aus – Balken an den Decken, Sitzkissen aus Sisal im Fensterladen – einfach urgemütlich. Nur dass hier kein Kuchen und Kaffee

serviert werden, sondern Hundeleckerlis der besonderen Art: Hirschohren, Hasenhaut, Hasenohren mit Fell – nichts für Vegetarier\*innen also ... Während es auf der rechten, durch ein hüfthohes Mäuerchen abgetrennten Seite, dem Schneidbereich, ein wenig steriler beziehungsweise friseurtechnischer aussieht. Hier stehen Badewanne und Schneidetisch aus Stahl, liegen Fön und andere Werkzeuge parat. Hier trimmt, cardet, schneidet und wäscht Silke Rechlin, zupft das abgestorbene Deckhaar aus, dünnt und bürstet die Unterwolle durch, entfilzt und entklettet. Kurz: Sie macht den Hund hübsch – ein kreativer Akt. Denn natürlich gibt es unterschiedliche Trends und Techniken, doch Achtung: Sie möchte aus den Hunden keine pinken Giraffen machen. Bei ihr soll der Hund Hund bleiben und auch als solcher ausse-

hen dürfen. In erster Linie überlegt sie sich, was zum jeweiligen Hundetyp passt, seinen Proportionen und der jeweiligen Rasse. Außerdem soll er sich in seiner Haut wohl fühlen – die gleiche Maxime gilt ja auch beim Menschen. Heute ist beispielsweise Leo zu Besuch, ein Straßenhund aus Ungarn, er ist mit seiner Besitzerin Barbara Manthe-Villain gekommen. Obwohl er ein besonderer Kandidat ist aufgrund gelegentlicher Epilepsien, fühlt er sich sichtlich wohl auf dem Schneidetisch. Anfänglich war er noch ein wenig aufgeregt durch den Raum gestromert, hatte alles beschnuppert, um dann auf den Tisch zu steigen und sich nun friedlich frisieren zu lassen. Während Barbara ihn kraut und über seinen Kopf hinweg mit Silke plaudert, unter anderem über das Projekt Pusztahunde, wo sie engagiert ist. Natürlich hält die Friseurin verschiedenartigste Zupfbürsten, Trimmmesser und Trimmsteine parat, doch die bleiben heute liegen. Leo wird flächendeckend gebürstet, bis die tote Unterwolle raus ist, die Poren rein sind und die Haut wieder atmen kann – und er eine schöne Fellstruktur erhält. Neulich sei ihr ein Dackel beim Trimmen eingeschlafen, schmunzelt die Hundefriseurin: „So tiefenentspannt war der.“ Ja, das passt: Gekämmt werden bis zum Einschlafen – und mit einer neuen Frisur aufwachen – wau!

Andrea Keil

#### FELLREBELL

Norderstraße 3  
25836 Garding  
Telefon 04862/1044463



Garding  
Enge Straße 6  
Friedrichstadt  
Prinzenstraße 32  
St. Peter-Ording  
Im Bad 38a

off  
zine  
www.offzine.de

# Neues Arbeiten und Lernen



Foto: Nordseeinternat

Das Nordsee-Internat in St. Peter-Ording, kurz nsi, ist jetzt seit fast 76 Jahren ein Ort des Lernens und Arbeitens. Die Menschen dort sind stolz auf ihre Tradition, setzen sich aber auch ständig mit den Möglichkeiten der zukünftigen Weiterentwicklung ihres Konzepts und des Campus auseinander.

Sönke Reimers kann nicht einfach raus aus seinem Job – auch im Urlaub nicht. Der IT-Unternehmer mit eigener Firma in Hamburg muss für Mitarbeiter und Kunden erreichbar sein. Aber er hat einen Weg gefunden: Familie, Urlaub und Job zu vereinbaren: Jeden zweiten Tag hat er sich per Internet einen Schreibtisch im MindSPOT gebucht, dem Coworking-Space auf dem Campus des Nordsee-Internats. „Ich arbeite hier von 10 bis 14 Uhr und treffe dann meine Familie am Strand“, erzählt der Unternehmer. Im großzügigen, hellen Raum des MindSPOT nimmt er an einem der zehn voll ausgestatteten „Desks“ Platz, loggt sich mit seinem Laptop ein und arbeitet seine Aufgaben ab. Für vertrauliche Telefonate zieht er sich in eine schalldichte Telefonkabine zurück. Aber das kommt nicht oft vor, denn eigentlich schätzt Sönke Reimers den Austausch mit den anderen Co-Workern. „Workation“ nennen die MindSPOT-Macher diese neue Art von Arbeit und Urlaub. Zur Ferienwohnung hat er es auch nicht weit, denn Familie Reimers wohnt im campushus des nsi, seine Kids nutzen die Freizeitangebote des Internats und kommen in Kontakt mit Gleichaltrigen. „Mein Jüngster hat mich sogar gefragt, ob er nicht mal in der Summer School eine Woche Internatsleben ausprobieren kann.“ Der MindSPOT ist nur eine der vielen Innovationen, die auf dem Campus des nsi gedacht und umgesetzt wer-

den. „Gerade, weil wir mehr als 75 Jahre auf dem Buckel haben, müssen wir uns in Teilen immer wieder neu erfinden“, sagt Tim Schaefer, kaufmännischer Leiter des nsi. „Wir müssen einerseits an der Baustruktur arbeiten aber auch inhaltlich neue Wege gehen.“ Um das auf die Beine zu stellen, hat das nsi im letzten November eine Zukunftskonferenz abgehalten, auf der sich die Teilnehmenden intensiv damit beschäftigten, wie sich Schule, Internat und Campus weiterentwickeln. „In der Zukunft werden wir nicht mehr in erster Linie als Internat mit angeschlossener öffentlicher Schule wahrgenommen werden, sondern mehr als Bildungscampus“, sagt Tim Schaefer, der seit etwas mehr als zwei Jahren die wirtschaftliche Verantwortung für das nsi trägt. In einem neu zu errichtenden Multifunktionsgebäude könnte sich das nsi zum Beispiel eine Sprachschule für die zunehmend wachsende Schar von internationalen Schülerinnen und Schülern vorstellen. „Eine chinesische Schülerin mussten wir für den Deutschunterricht an den Bodensee schicken. Ich glaube, das ist auch hier oben lösbar“, meint Tim Schaefer. Auch für die ausländischen Mitarbeitenden wären Deutschkurse vor Ort eine sinnvolle Sache, nicht nur für die des nsi, sondern auch für das Servicepersonal der Hotels und Restaurants vor Ort, die vermehrt Mitarbeitende aus dem Ausland rekrutieren. So ist das nsi

intensiv im Austausch mit dem Nordsee-Kollektiv. „Wir haben bereits gemeinsam ein Projekt zur Elektromobilität aus der Taufe gehoben, bei dem Mitarbeitern E-Scooter oder E-Bikes zur Verfügung gestellt werden. In Zukunft will das nsi sein Angebot in Richtung Erwachsenenbildung erweitern: „Wir haben schon Firmen auf dem Campus, die ihren Mitarbeitern Weiterbildungen im Rahmen von Bildungsurlaub anbieten und das wollen wir deutlich ausweiten“, sagt Marketingleiterin Bee-Mitchell Harms. Und was passiert eigentlich mit den Jugendlichen aus öffentlicher Schule und Internat, nach ihrem Abschluss? „Die müssen bisher nach Husum in die Berufsschule oder nach Heide und Flensburg in die nächstgelegene Hochschule“, sagt Tim Schaefer. Ein Verlust von jungen Menschen, dem das nsi mit Lösungen begegnen möchte. „Ich glaube, dass wir unsere Rolle als sozialer Träger noch viel mehr spielen müssen und auch können, indem wir zum Beispiel in unserem neuen Multifunktionsgebäude Möglichkeiten der digitalen Teilhabe am Unterricht anbieten.“ Konkrete Gespräche mit der Berufsschule in Husum laufen bereits, um zum Beispiel Azubis aus der Hotellerie und Gastronomie vor Ort beschulen zu können. „Das das funktioniert, haben wir während der Pandemie bereits gelernt“, ist sich Tim Schaefer sicher. Er möchte auch gemeinsam mit seinem Kollegium rund um den MindSPOT ein Ideencenter entwickeln, in dem junge Menschen im Austausch mit erfahrenen Co-Space-Workern und Lehrenden des nsi Geschäftsideen ausprobieren. Warum nicht auch gleich Erzieherinnen und Erzieher am nsi digital ausbilden? Kooperationen mit Ausbildungsträgern laufen bereits an. Man sieht, es brodelt heftig im Zukunftslabor von St. Peter-Ording.

Detlef Art

## NORDSEE-INTERNAT

Pestalozzistraße 72  
25863 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/4711-0  
www.nordsee-internat.de

## MINDSPOT – COWORKING ST. PETER-ORDING

Telefon 04863/4711 3000  
www.mindspot-spo.de

# Hängendes Fleisch im ersten Stock

Das Restaurant Stilbruch in St. Peter-Bad feiert in diesem Jahr sein 25. Jubiläum. Es gehört zu den bekanntesten Unbekannten in unserer Urlaubsort, denn nur eine Tür und ein Kräutergarten in Töpfen und bepflanzte Gummistiefel weisen auf den Eingang hin. Das Restaurant selbst befindet sich im ersten Stock, mit toller Aussicht und ganz vielen Gummistiefeln.

„Die Idee mit den Gummistiefeln war ursprünglich eine Marketingidee, um dem Stilbruch mehr Sichtbarkeit zu geben“, gibt Michaela Peter zu. Sie ist die Gründerin, Köchin und Gastgeberin ihres Restaurants, das ganz versteckt im ersten Stock des Gebäudes an der Ecke seine Gäste mit kreativer norddeutscher Küche verwöhnt – und das jetzt seit 25 Jahren. Eigentlich braucht Michaela Peter die Gummistiefel als „eye-catcher“ überhaupt nicht, denn das Stilbruch läuft gut. An Wochenenden und in der Hochsaison ist ohne vorherige Tischreservierung nichts zu machen. Aber irgendwie hat sich das mit den Matschtretern verselbstständigt und heute nutzt die Gastgeberin sie als Pflanztöpfe vor dem Restrauranteingang. Und siehe da, zwei ältere Damen sind ganz entzückt, als sie beim Vorbeischlendern die originelle Grünanlage sehen und wollen gleich wissen, was sich hinter der schmalen Steintreppe nach



Foto: Michaela Peters

oben und der Holztür verbirgt. Und das ist viel mehr als 40 Plätze mit herrlichem Blick über das Gewusel von St. Peter-Bad. Es ist die Speisekarte der Chefin: „Wir kochen kreative Gerichte von Land und Meer, möglichst mit regionalen Zutaten, ohne Fertigprodukte, alles frisch zubereitet.“ So beschreibt Michaela Peter ihre Küche. So serviert ihr Team das Lammfilet schon mal auf Senf-Sahne-Nudeln mit Rotkohl-Rote-Bete-Salat und Schafskäse. Das Fleisch wird auch mal hängend angebracht, an einem Galgen schwebend über

leckeren Bratkartoffeln. „Ich bin manchmal halt ein bisschen verrückt“, gibt die gelernte Restaurantfachfrau und Diätköchin zu. Sie ist heute hauptsächlich als Gastgeberin im Restaurant aktiv, aber die Rezepte entwickelt sie alle selbst. Fischfilet kommt im Kartoffelkleid und was sich hinter dem „Lammsalat“ verbirgt müssen die Gäste selbst herausfinden. Zu den Speisen gibt es die berühmten Tomatenmuffins – ganz köstliche Nebensächlichkeiten. Auch der helle Gastraum selbst ist eine echte Show: „Ich sammle alte Küchengeräte und dekoriere damit das Restaurant“, gibt Michaela Peter zu. In Omas Sauciere hat sie kurzerhand Blumen gepflanzt und das ist dann die Tischdekoration. Es ist ein kunterbuntes Durcheinander, der Schnaps wird aus Tassen getrunken, es gibt schiefe Gläser, an den Fenstern hängen Tischdecken – Stilbruch eben und trotzdem passt alles seit 25 Jahren zusammen in diesem herrlich originellen Restaurant.

Detlef Art

## RESTAURANT STILBRUCH

Am Kurbad 1  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/1600  
www.restaurant-stilbruch-spo.de  
Öffnungszeiten:  
Do bis Mo, 16.30 bis 21 Uhr

...immer eine Pause wert

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

Eiderstedter  
Strandkörbe

Uelvesbüller Str.1 D-25840 Friedrichstadt 048 81 / 3 68

# Mit dem Jäger durchs Katinger Watt



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Kiek ut!



Foto: Andrea Keil

hätten die Jäger den Wolf reguliert, heutzutage seien es eher diese invasiven Arten, die sie im Blick behalten. Ewig könnten wir noch weiter spazieren und parlieren, doch die Zeit ist schon lange überschritten. Und so verabschieden wir uns herzlich voneinander. Beim nächsten Mal würden wir gerne das Knabenkraut sehen, eine Orchidee – sie war jetzt einfach noch nicht reif für uns.

Andrea Keil

Wie viele küstennahe Landschaften einst dem Meer „entwunden“, ist im Katinger Watt über die Jahre ein Erholungswald entstanden, eine eigenwillige Kulturlandschaft mit abwechslungsreichen Biotopen. Durch die neu gewachsene Wald- und Wiesenlandschaft führt ein schnuckeliger Rundweg hindurch. Auf diesem 3,4 Kilometer langen Informationspfad lässt sich unsere Gruppe von einem Jäger führen.



Foto: Andrea Keil

Natur geworben. Ab 1974 begannen dann Aufforstungsarbeiten. 1,4 Millionen Erlen, Weiden, Pappeln, Eschen sollen auf 300 Hektar gepflanzt worden sein. Ich meine, mich verhält zu haben – eins Komma vier Millionen, was für eine riesige Zahl! „Heutzutage setzt man mehr Buchen und Eichen ein“, ergänzt der Jäger, weil die mit dem Klimawandel besser fertig würden.

Dann stapfen wir los. Später wird er uns zeigen, dass rechts des Weges die Bäume gepflanzt wurden und die kleineren links des Weges sich selbst vermehrt haben. „Das passiert, wenn man Natur in Ruhe lässt“, kommentiert er. Wir spüren dem entstandenen Schattenwurf nach, fühlen, dass der Wald unterschiedliche Klimazonen besitzt: Mal ist er geschützt und freundlich-warm, dann wieder erfrischend-kühl. Auch geht es um die Bodenbeschaffenheit und die Humusbildung: Diese ist über die gepflanzten Gräser, Lupinen und den Klee entstanden. „Büsche und Hecken haben sich von alleine angesiedelt“, erklärt er freundlich, während er ein blau schimmerndes Gras – einen Wiesen-Fuchsschwanz? – hochhält. Und erzählt, dass über die Entwässerung

das Wasser im Boden mittlerweile süß geworden sei. „Wenn ich in meinem Garten grabe“, sagt einer der Teilnehmenden, „finde ich Muscheln.“ Kurz danach sehen auch wir auf Maulwurfshügeln kleine weiße Muschelchen – das ist der Beweis. Sie sind Relikte vergangener Meereszeiten, wie auch der massive Holzpfahl mit den einzelnen Wasserständen der damaligen Sturmfluten anzeigt.

Gemächlich schlendern wir durch die Natur, die hier deutlich eine Kulturlandschaft ist, sprechen über die Kirschbäume mit den geringelten Stämmen, den Hartriegel und den Holunder. Spontan werden Rezepte über Fliederbeersuppe und Holundergelee ausgetauscht. Wir sehen einen Frosch, der nicht von uns geküsst werden will, und lauschen den Vögeln. Da kein Ornithologe unter uns ist, schaut jemand auf der App BirdNET nach und identifiziert den Sänger als Fitis. Wir sprechen über Land- und Stadtvögel und dass sie es verlernt hätten, miteinander zu kommunizieren. Letztere würden lauter singen – aufgrund des Lärms in den Straßen. Und reden über Kopfweiden und dass ihre Hohlräume als Brutstätten für

beispielsweise die Stockente dienen. Deren Name komme auch daher – von den abgeschnittenen Ästen der Weide, den Stöcken. Die Gruppe entdeckt einen Seeadler am Himmel, einer von 120 Brutpaaren in Schleswig-Holstein. Schließlich erreichen wir den Ringpriel und die Beobachtungshütte, von der aus man mit etwas Glück einen Eisvogel in die mit Lehm gefüllten Kisten fliegen sehen kann. Wie der Flusslauf mäandern wir durch den lieblichen Wald, finden noch zahlreiche schwarzblau schimmernde Ölkäfer, Insekt des Jahres 2021. „Der heißt so, weil er nach Öl bohrt“, witzelt einer aus der Gruppe. Tja, oder weil er schwarz wie Öl aussieht? Und wir sehen jede Menge kleine Löcher im Boden, die Einfluglöcher der Wildbienen – abgesperrt mit Band zu ihrem

besonderen Schutz. Knut Hartwig klärt uns noch über den Artenreichtum auf, der „ökologisch besonders am Waldrand wertvoll ist“, und die eingeschleppten Arten wie Bissam, Marderhund, Mink und Nutria. Früher



Foto: Andrea Keil

## MIT DEM JÄGER DURCH DAS KATINGER WATT

April bis Oktober, mittwochs 15 Uhr  
Treffpunkt am Aussichtsturm Kiek Ut  
Erwachsene 5 Euro, Kinder frei  
Anmeldung erforderlich  
unter 04861/61420

## HAUS SPÖKENKIEKER

Schäferweg 9  
25832 Tönning  
Telefon 04861/617088

## NABU ZENTRUM KATINGER WATT

Katingsiel 14  
25832 Tönning  
Telefon 04862/8004  
www.nabu-katinger-watt.de

Wer meint, dass es sich bei der Tour um eine Jagd-Safari drehen könnte, irrt gewaltig. „Unser“ Jäger Knut Hartwig hat nicht mal ein Gewehr dabei. Treffpunkt ist der Aussichtsturm Kiek Ut, wo der freundliche, sanft wirkende Herr ein wenig über die Geschichte dieses Areals erzählt: Als nach der katastrophalen Sturmflut 1962 die Eidermündung mittels Eidersperrwerk und Leitdamm vom Küstenschutz abgedämmt worden war, um Land und Menschen zu sichern, hatte ein natürliches Verlanden der Flächen begonnen. Eine starke Initiative hatte sich überzeugend gegen Bebauungspläne eingesetzt und für den Erhalt der



## LIEBLINGSPLATZ

Wir machen Urlaub

Ob im Hotel, in unserem Tiny House oder im Design-Sleep-Cube in den Dünen, wir bieten unseren Gästen ein herzliches, unkompliziertes Urlaubserlebnis in Toplage und entspannter Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Euch!

**Lieblingsplatz · Strandhotel**  
Im Bad 73 · 25826 St. Peter-Ording · Fon 04863 9589325  
www.lieblingsplatz-strandhotel.de

# St. Peter-Ording ist Fairtrade-Town



Foto: Gemeinde St. Peter-Ording

Die Gemeinde St. Peter-Ording macht Ernst in Sachen Fairtrade und Nachhaltigkeit. 2020 ebnete der Gemeinderat den Weg für die Bewerbung, jetzt wurde das Nordseeheil- und Schwefelbad als Fairtrade-Town ausgezeichnet und setzt sich offiziell für den nachhaltigen fairen Handel im Ort ein.

Die Stimmung im St. Peter-Ordinger DÜNENHUS war feierlich, denn ein wichtiges Etappenziel auf dem Weg zu mehr fairem Handel und Nachhaltigkeit im Küstenort war erreicht: Am 4. Mai 2022 fand die offizielle Auszeichnung als Fairtrade-Town statt. Eingeladen waren politische Vertreter des Ortes und des Landkreises, alle am Prozess Beteiligten, die ersten Fairtrade-Partner in St. Peter-Ording sowie weitere Vertreter lokaler Organisationen.

Nach kurzen Grußworten von St. Peter-Ordings Bürgermeister Jürgen Ritter, Landrat des Landkreises Nordfriesland Florian Lorenzen, St. Peter-Ordings Tourismusdirektorin Katharina Schirmbeck und Bürgervorsteher Boy Jöns folgte ein kurzer Rückblick auf den Prozess, in dem die Gemeinde Fairtrade-Town wurde.

## Von der Bewerbung zur Ernennung

Stellvertretend für die Steuerungsgruppe Fairtrade-Town in St. Peter-Ording zeigten Laura Hinrichsen und Sebastian Rischen die wichtigsten Meilensteine. Dies waren zunächst die positiven Entscheidungen im



Foto: Oliver Franke

Tourismusausschuss im Mai 2020 und im Umweltausschuss im August 2020. Im November 2020 stimmte der Gemeinderat zu, sich als Fairtrade-Town zu bewerben. Im Juli 2021 wurde die Steuerungsgruppe gegründet – mit 16 Mitgliedern aus Zivilgesellschaft, Politik und Wirtschaft – und im Oktober 2021 die Bewerbung unterzeichnet.

Die Fairtrade-Town-Urkunde überbrachte der Fairtrade-Ehrenbotschafter Manfred Holz. Er engagiert sich seit 1990 für fairen Handel in

Deutschland – u.a. als Gründungsmitglied des Eine Welt Netz NRW e.V. und des TransFair e.V.

## Der Anfang ist gemacht

Die Auszeichnung als Fairtrade-Town ist für St. Peter-Ording dennoch erst der Beginn auf der Reise zu mehr fairem Handel und Nachhaltigkeit. Das Ziel ist eine Ausweitung auf weitere Betriebe und Einrichtungen sowie eine Vernetzung mit den Aktivitäten auf dem Weg St. Peter-Ordings zur Global nachhaltigen Kommune. Zudem geht es auch darum, das Bewusstsein für fairen Handel im Ort und unter den Gästen zu stärken. Bürgerbeteiligung ist auf dem Weg zu mehr fairem Handel in St. Peter-Ording ausdrücklich erwünscht. Die Steuerungsgruppe sammelt daher bereits Ideen für Veranstaltungen, die sich an alle Interessierten richten.

Sabine Schlüter

WEITERE INFORMATIONEN  
www.gemeinde-spo.de

# Lebensqualität und Gesundheit im Fokus

Anfang April übernahm Marion Aßmann die Abteilungsleitung GWZ & Dünen-Therme in der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording. Den Betrieb kennt sie aus früheren Tätigkeiten bereits sehr gut.



Foto: Privat

Marion Aßmann hat viel Raum zur Neugestaltung: Mit ihrem Team – drei Fachbereichsleiter\*innen und deren Mitarbeiter\*innen – möchte sie die bisherigen Angebote in der Dünen-Therme, also Gesundheits- und Wellnesszentrum sowie Freizeit- und Erlebnisbad St. Peter-Ording, einmal gemeinsam neu betrachten. Bis Ende des Jahres wird ein neues mit den Ausschüssen abgestimmtes Angebot entwickelt. Aspekte aus der Bürgerbefragung St. Peter-Ording von 2020 werden dabei ebenso wie bisherige Feedbacks unserer Gäste und Einschätzungen der Kolleg\*innen berücksichtigt. „Wir verstehen unseren Auftrag so, dass wir vor Ort Verantwortung für „Gesund in SPO“ übernehmen – das schließt niemanden aus.“ Sie betont: „Uns ist es auch wichtig, das Thema Lebensqualität stärker in den Mittelpunkt unserer Angebote zu rücken. Das bezieht das Thema Information mit ein, welches wir

unter „Gesund in SPO“ zusammenführen werden. Diese Angebote stimmen wir auf unsere Gäste und Bürger\*innen Eiderstedts gleichermaßen ab.“

Das Team prüft daher zum einen die Möglichkeiten, einer inhaltlichen und perspektivischen Anpassung, sowie die Qualität und Wirtschaftlichkeit der aktuellen Behandlungsangebote sowie deren Nachhaltigkeit. Als Grundlage dafür wird sich derzeit dem Thema der gemeinsamen Führungskultur gewidmet. Dieser Ansatz bezieht sich auf die UN-Nachhaltigkeitsziele und ist daher relevant. „St. Peter-Ording ist auf dem Weg zur Global nachhaltigen Kommune, daher ist uns wichtig, durch Betrachtungen und Umsetzungen unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit fest zu verankern“, erklärt Marion Aßmann. „Bei der Eigenherstellung unserer ortsgebundenen Heilmittel Meerwasser, Schwefelsole und Schlick als Medizinprodukte leisten wir bereits einen Beitrag und werden prüfen, wo die bisher verborgenen weiteren Möglichkeiten liegen.“ Nachhaltigkeit hat für sie jedoch nicht nur ökologische Aspekte, sondern auch soziale. In diesem Sinne sollen aktuelle gesellschaftliche Anforderungen, wie die „Nachwirkungen“ der Corona-Zeit, die insbesondere familiäre Mehrbelastungen mit sich brachte, Raum

in Betrachtungen und Umsetzungen haben. „Unser neues Portfolio unter der Marke „Gesund in SPO“ soll spätestens Ostern 2023 buchbar sein“, sagt Marion Aßmann. „Wiederkehrende und auch einmalig buchbare Angebote werden dann mit im Veranstaltungskalender stehen.“

Sabine Schlüter

## Marion Aßmann

Die ausgebildete Krankenschwester und Hygienefachkraft, sowie Sozial- und Gesundheitsmanagerin betreute im Gesundheits- und Wellness-Zentrum von 2011 bis März 2022 als externe Mitarbeiterin die Themen Hygiene und Einführung eines Qualitätsmanagements. Zuvor war sie 18 Jahre im stationären Bereich der Rehabilitation tätig und verfolgte dann, neben ihrem Studium als Sozial- und Gesundheitsmanagerin, eine selbstständige Tätigkeit in diesem Bereich. Zuletzt war Frau Aßmann auf Nordstrand als operative Geschäftsführerin beim Nordstrand-Tourismus mit dem Schwerpunkt Daseinsvorsorge zur Neuetablierung eines Organisationsmodells beschäftigt.

## FEINER FISCH UND FESTE FEIERN!

Mit unseren kulinarischen und Veranstaltungs-Highlights.

**GOSCH ST. PETER-ORDING**  
Bühne 1 | 25826 St. Peter-Ording  
Tel.: 048 63 - 478 50 90  
Täglich von 11 Uhr bis Feierabend!

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

Auf allen  
Veranstaltungen  
**EINTRITT  
FREI!**

**HIER BRENNT DIE BUHNE!**

**21.07. - 24.07.22 – GOSCH-Festival**  
täglich: DJ ab 13 Uhr + Live-Musik von 18 - 22 Uhr  
Sa., 23.07.: TANZ BEI GOSCH ab 22 Uhr

**11.08. - 14.08.22 – GOSCH-Festival**  
täglich: DJ ab 13 Uhr + Live-Musik von 18 - 22 Uhr  
Sa., 13.8.: TANZ BEI GOSCH ab 22 Uhr

# News aus SPO



Foto: Oliver Franke



**St. Peter-Ording**

## St. Peter-Ording mit neuem Logo

Die Pfahlbauten am Strand sind seit langem die Markenzeichen von St. Peter-Ording, daher sind sie seit vielen Jahren auch auf dem markanten Logo des Nordseeheil- und Schwefelbads vertreten. Mit der neuen Generation der Pfahlbauten am Strand aktualisierte die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording kürzlich auch ihr eigenes Logo: Es zeigt jetzt die Silhouette des Mehrzweckgebäudes am Strand in Ording und läutet die Pfahlbau-Ära 2.0 ein.

Im Zuge der Neugestaltung der Dachmarke wurden als Ergänzung der Markenfamilie auch drei neue Submarken definiert:

- **Aktiv in SPO** – Unter dieser Marke stellt die Tourismus-Zentrale ihre Angebote für aktive Freizeitangebote vor.
- **Gesund in SPO** – Diese Marke bündelt alle Angebote der Tourismus-Zentrale rund um die Themen Gesundheit und Lebensqualität.
- **Natur in SPO** – Unter dieser Marke stellt die Tourismus-Zentrale den Schatz der Natur vor der Haustür vor: den Nationalpark Wattenmeer mit Nordsee und Watt, Sandbank und Dünen, Salzwiesen und Prielen.

Zusätzlich wurde eine Partnermarke eingeführt, die die Gemeinschaft im Ort stärken soll: Wir sind SPO – Alle lokalen Akteure die den Ort stärken, können Partner werden und diese Marke dann kostenfrei für den gegenseitigen Imagetransfer nutzen.

## Veranstaltungshighlights in SPO

Die beliebten Veranstaltungsklassiker in St. Peter-Ording sind zurück und finden wieder mit großem Publikum statt:

### Benefiz-Konzert der Big Band der Bundeswehr

Dienstag, 5. Juli 2022, Erlebnis-Promenade, Bad

### Multivan Windsurf Cup

7. bis 10. Juli 2022, Eventgelände, Ording

### Winzerfest

21. bis 24. Juli 2022, Marktplatz, Dorf

### Multivan Kitesurf Masters

17. bis 21. August 2022, Eventgelände, Ording

### Piratentage

13. bis 16. Oktober 2022, Historische Insel im Dorf

Trotz aller Vorfreude der Hinweis: Änderungen sind vorbehalten. Aufgrund des aktuellen Infektionsgeschehens rund um das Corona-Virus können geplante Veranstaltungen auch kurzfristig abgesagt werden.



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

## Unterwegs mit dem Tour-Guide

Die Veranstaltungsabteilung der Tourismus-Zentrale bietet auch in diesem Sommer wieder abwechslungsreiche Aktivitäten an. Die meisten von ihnen sind in Verbindung mit der Gästekarte kostenlos. Darunter zum Beispiel Radtouren und Wanderungen mit Toni Thurm. Der Mitarbeiter der TZ und ausgewiesene Kenner der Region und ihrer Natur, zeigt seinen Gästen am liebsten die Ecken, die alleine nicht so leicht zu finden sind. Die Touren mit ihm – beispielsweise eine Fahrradtour rund um SPO, eine Sonnenuntergangs-Tour oder eine Brandungswanderung am Strand – sind im SPO Erlebnis-Shop unter [www.st-peter-ording.de/erlebnis-shop-spo/erlebnisse](http://www.st-peter-ording.de/erlebnis-shop-spo/erlebnisse) bequem buchbar.

Sabine Schlüter

# Mach es dual!

Ausbildung - Praxis - Studium

Lust auf eine in ganz Norddeutschland konkurrenzlose Fachschulausbildung - hier in SPO?

Du absolvierst Deine Fachschulausbildung und Dein Studium bei uns und kannst Dich nach vier Jahren über zwei Abschlüsse bei unserem Kooperationspartner srh Fachschulen freuen: Bachelor of Arts & staatliche Anerkennung als Jugend- und Heimerzieher\*in!

## Neugierig?

Mehr Infos gibt's auf [nordsee-internat.de/karriere](http://nordsee-internat.de/karriere)



Nordsee-Internat



Erste Sahne



### Windbeutel Salt & Silver

**Teig**  
150 ml Wasser  
100 g Mehl  
2 EL Butter  
1 TL Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz

**Füllung**  
250 ml Vollmilch  
250 ml Schlagsahne  
60 g Zucker  
4 Eigelb  
3 Blatt weiße Gelatine  
Vanilleschote

## Windbeutel of Change

An der Nordsee gibt es nur sehr wenige Tage, an denen nicht wenigstens eine Brise die Luft bewegt. Mit anderen Worten: es weht fast immer bei uns auf Eiderstedt. Deshalb gibt es wohl kein passenderes Gebäck als die Windbeutel. Diana Egner, Konditormeisterin im neuen Salt & Silver am Meer, hat sie neu interpretiert



Kaum ein halbes Jahr alt ist das neue Salt & Silver am Meer im Pfahlbau hinter St. Peter-Dorf nicht nur in aller Munde, sondern mit zahllosen Food-Fotos auch in den sozialen Medien. Da wimmelt es von Meeresfrüchten, Fisch, Fleisch und Gemüsekreationen, nur eine Gattung Köstlichkeiten kommt ein we-

nig zu kurz: die herrlichen Torten und Kuchen, die Konditormeisterin Diana Egner jeden Tag für die Gäste sieben Meter über dem Strand zaubert. Deshalb war Salt & Silver Urgestein Simon Lindow, Küchendirektor aller drei Restaurants, auch begeistert, dass wir ein Stück vom Glück aus der Abteilung Sweet & Silver vorstellen wollten. „Unser Konzept in St. Peter-Ording ist etwas ganz Neues, was wir auch so in unseren anderen Restaurants noch nicht gemacht haben“, sagt Simon. Aber eins vereint die Salt & Silver Restaurants: „Wir machen alles selber, auch in der Konditorei“, sagt Diana. Sie sieht sich als modern orientierte Konditorin und interpretiert die klassischen Kuchen gern neu. Auch ihre Dekorationen sind außergewöhnlich und sehen nicht nur gut aus, sondern schmecken auch köstlich. „Der Ort braucht kulinarisch frischen

Wind, und den bringen wir mit“, meint Simon und pfeift das berühmte „Wind of Change“ von den Skorpionen. Womit wir beim Thema sind: den ungewöhnlich tollen Windbeuteln von Diana, von denen die Nachmittagsgäste gar nicht genug bekommen können.

Detlef Art

#### SALT & SILVER AM MEER

Zum Böhler Strand  
23826 St. Peter-Ording  
[www.saltandsilver.de/restaurants/salt-silver-am-meer](http://www.saltandsilver.de/restaurants/salt-silver-am-meer)

Öffnungszeiten:  
Do bis Di 12 bis 22 Uhr, Mi Ruhetag  
Reservierungen nur online

## Und so geht's:

**Teig:** Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für den Brandteig 150 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitze weiterrühren, den Teig-Kloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig „abgebrannt“ und es entstehen beim Backen die typischen Hohlräume. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Topf vom Herd nehmen. Teig in eine Schüssel geben, 3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers einrühren. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig, wenn er schön glänzt und zäh von einem Löffel fällt. Teig in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und mit Abstand die beliebigen Formen auf das Blech spritzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Gebäck etwas auskühlen lassen, dann halbieren. **Füllung:** Gelatine kalt einweichen. Milch, Zucker, Vanillemark und -schote unterrühren und aufkochen, Schote entfernen. Eigelb in eine Schüssel geben, Vanillemilch zugeben. Masse auf dem Wasserbad cremig aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine zugeben und abkühlen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Grundmasse heben. Mousse z.B. in Förmchen geben und im Kühlschrank mind. 2 Std. stocken lassen. Dann nochmal glatt rühren und die Windbeutel füllen. Nach Belieben ausdekorieren.

## Kölfhamm

Hotel Garni

### Ankommen. Auspacken. Gemütlich machen. So läuft das bei uns!

Unsere großzügig geschnittenen, gemütlichen Zimmer, komfortable Suiten und ein toller, angenehm familiärer Service warten auf Sie. Natürlich in echt nordischem Flair! Und das Wichtigste: Erholung finden Sie bei uns zu jeder Zeit des Jahres. Die Weite des Horizonts und der frische Wind machen schnell den Kopf frei – und den Rest übernehmen wir! Lassen Sie sich bei uns verwöhnen und mal ordentlich die Seele baumeln!



### Jup's Friesencafé

Genau! Hier könnt Ihr Euch den Norden mal so richtig auf der Zunge zergehen lassen. **Echt friesisch – echt lecker** sind die traditionellen Kaffeespezialitäten, köstlichen Torten, der täglich offenfrische Kuchen und auch sonst alles aus Jup's Friesencafé. Und das an 6 Tagen in der Woche – von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr! Nur mittwochs, da bleibt auch Jup's Friesencafé mal geschlossen.

Kölfhamm 6 | 25826 Sankt Peter-Ording | Telefon 0 48 63 / 995-0 | Telefax 0 48 63 / 995-45 | [info@koelfhamm.de](mailto:info@koelfhamm.de)

[www.koelfhamm.de](http://www.koelfhamm.de)

Viel Schaf



Foto: Andrea Keil

Was gibt es Schöneres, als sich entspannt auf dem Drahtesel durch die Landschaft zu bewegen – zumal, wenn sie durch flache Marschen mit eingedeichten Kögen vorbeiführt, so wie auf Eiderstedt? Aus einem Radfahrer habe ich mir die Route 16 ausgesucht – mit einem Abstecher nach Husum – also Kultur und Natur in einer Tour.

# Einmal Husum und zurück



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Radfahren ist und bleibt eine der beliebtesten Sportarten der Deutschen. 81 Millionen Räder rollen rein theoretisch über Deutschlands Straßen und Wege, davon zunehmend mehr E-Bikes. Ich möchte gerne selber treten, hole meinen alten Drahtesel hervor und starte die Tour 16: nicht wie vorgesehen in Husum, sondern beginne in dem reizenden Dorf Uelvesbüll. 29,4 Kilometer soll die Strecke lang sein, das scheint mir für den Anfang gut geeignet. Nachdem ich mich erst etwas verfare und mir ein netter älterer Herr auf Plattdütsch auf die Sprünge hilft, fädele ich mich in die richtige Strecke ein, dem Porrendeich. Dieser schlängelt sich traumhaft schön an einigen Katen vorbei, rechts und links grasen genüsslich Rinder, Schafe und Pferde auf den umliegenden Weiden, einige Hühner laufen frei herum. Ach, was für ein Bullerbü!

Zwar gibt es kaum Steigungen, doch der Wind ist nicht zu unterschätzen. Und so trete ich ordentlich in die Pedale, als ich am Roten Haubarg vorbeiradele. Weiß leuchtend lugt er hinter den Bäumen hervor, sein Vorgänger von 1759 soll einmal rot gewesen sein – ein Brand hat ihn zerstört, lese ich. Im heutigen Haubarg befinden sich ein Landwirtschaftsmuseum und ein Café, doch für Köstlichkeiten ist es noch zu früh zum Einkehren. Außerdem rankt sich eine Sage um den Haubarg, es ist wie häufig üblich ein Deal mit dem Teufel und hier auf einer Tafel nachzulesen. Weiter geht es, am Simonsberg vorbei, den Wegweisern Richtung Hu-

sum folgend. Lange folge ich dem Radweg am Fuß des alten Deiches, quere ihn dann und fahre auf dem fahrbahnbegleitenden Radweg an der Padelackhallig Richtung Fink-aushallig vorbei bis nach Husum. Der Raps ist reif und duftet betörend. Die Energiewende steht mir bildlich vor Augen, mit ihren langen Rotorblättern und den immer länger werdenden Schatten. Drumherum grasen friedlich jede Menge Schafe und lassen sich nicht weiter stören.

### Husum – viel Storm in der Stadt

In Husum steige ich ab und schiebe. Mit Binnenhafen und alter Schleuse, Slipanlage und alter Werft sowie Außenhafen und Schiffsanlegern strahlt dieses Städtchen etwas Weltläufiges aus. Wenngleich Husum kuschelig-klein ist, bezaubert es mit seinem Schloss und Schlosspark, den Museen und zahlreichen Einkaufs- und Einkehrmöglichkeiten und wirkt wahrhaftig farbenfroh. Es zählt überschaubare 23.000 Einwohner\*innen, doch bietet es viel Großes und Geschichtliches. So schmückt sich Husum in erster Linie mit seinem wohl berühmtesten Sohn der Stadt, dem Schriftsteller Theodor Storm. Weswegen wohl auch all seine Wirkungsstätten vom Geburts- bis zum Wohnhaus ausgeschildert sind und manche davon auch zu besichtigen. Ein Denkmal ihm zu Ehren thront im Schlosspark, der hinter dem Schloss vor Husum mit seinem ihn umgebenden Wassergraben liegt. Hier finden übrigens regelmäßig kulturelle Veranstaltun-

gen und Konzerte statt. Im Erdgeschoss ist die phantastische Welt der Marionetten zu besichtigen – Handpuppen, Schatten- und Tischfiguren – dem Poppenspüler Museum. Während im Nissenhaus die nordfriesische Geschichte dargestellt wird, die von gewaltigen Sturmfluten und dem Deichbau erzählt, wird im Ostenfelder Bauernhaus das tägliche Leben auf engstem Raum sinnlich erlebbar und durch das Schifffahrtsmuseum und seinen maritimen Sehenswürdigkeiten ergänzt: Hier stellt das Uelvesbüller Wrack ein besonderes Juwel dar, das auch Zuckerschiff genannt wird: In den 90er Jahren in einem Sielzug bei Uelvesbüll entdeckt, wurde es zwei Jahre in einer Zuckerlösung konserviert. Auf dem Marktplatz steht der Tine-Brunnen, ein Wahrzeichen der Stadt, dahinter die Marienkirche, ein klassizistischer Bau von 1829-1833. Ewig könnte ich durch das Städtchen schieben, das Weihnachtshaus klingt auch verlockend, doch ich muss zurück, bevor die Sonne untergeht.

### Wester-Spätige – viel Schönheit in der Natur

Über Finkhaushalligkoog radele ich im Wechsel auf und am Fuße des Deiches entlang. Es stellt sich als eine echte Schafstour heraus, überall grasen die wolligen Knäuel beziehungsweise düsen hopsend, flitzend, tollend und galoppierend über selbige hinweg. Drollig, dieses plüschige Getier – wer vermag es bloß, es auf seinem Teller liegen zu sehen?, schaudert es mich! Rechter Hand befindet sich ein Spülfeld hinter den

Salzwiesen, eine karge, aber schöne Landschaft. Über den Treibelpfad und gegen den Wind tretend, passiere ich das nächste Gatter: Hier weitet sich der Blick über das Wattenmeer bis nach Nordstrand. Eine sehr graphische Welt tut sich auf, strukturiert durch die Buhnen, die dem Horizont entgegenstreben – Pfähle als Damm zum Schutz der Küste. Gerade kommt ein Schiff gefahren, dreht im abendlichen Sonnenlicht und kehrt zurück – ein schönes Schauspiel, wie es bremst und Wellen schlägt. Ich lasse Schöpfwerk und Badestelle Lundenbergsand hinter mir liegen, dessen Ort übrigens vor langer Zeit schon im Meer versank, und fahre zum nächsten Schöpfwerk mit Infohütte vom NABU. Hier beginnt das 27 Hektar große Naturschutzgebiet Wester-Spättinge, in dem zahlreiche Brut- und Rastvögel zwischenlanden, so dass Besucher sich nur auf dem Weg bewegen dürfen. Im 16. Jahrhundert wurden hier große Mengen Klei „abgespaltet“, wovon es auch seinen Namen trägt. Entstanden sind zahlreiche Teiche, die sich durch das Schilfgras schlängeln. Sie gelten



Foto: Andrea Keil

heutzutage als Kultur- und Naturdenkmal. Darin brüten Grau- und Brandgans, Blaukehlchen und Bartmeise sowie Rohrammer, Wasserralle, Rohrweihe und Löffler – daneben jede Menge verschiedene Entenarten. Nachdem der Außendeich verstärkt wurde, nahm der Salzwassergehalt ab und das Gebiet süßte aus, lese ich. Seither wachsen in den Feuchtwiesen gefährdete Orchideen-Arten wie das lila blühende Breitblättrige

Knabenkraut oder der gelb blühende Große Klappertopf, ein kleiner Schmarotzer. Seine Wurzeln zapfen Nachbarpflanzen an, um sich zu versorgen. Die Samen wiederum klappern bis in den Herbst hinein. Als ich Wester-Spättinge durchquert habe, begrüßen mich schon wieder Schafe. Wie kleine Kinder jagen sie zu viert oder fünft über die Wiese, scheinen Fangen zu spielen. Ich hingegen kehre deutlich müde geworden nach Üvelsesbüll zurück. Dort schleiche ich schnell um die Backsteinkirche St. Nikolai herum, vom Abendlicht so intensiv angestrahlt – wie wunderbar!

Andrea Keil

**DIE SCHÖNSTEN RADTOUREN IN NORDFRIESLAND**

von Horst-Dieter Landeck, Boyens Buchverlag, 128 Seiten, 99 Fotografien und Karten, ISBN 978-3-8042-1546-7, 12,95 Euro

**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



Zu Gast bei Freunden



Foto: Hotel Gezeiten

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 Caroline und Torsten Arp im Boutique Hotel Gezeiten.

„Wände auf, Decken auf, Böden auf, wir haben alles neu gemacht“, sagt Caroline Arp und strahlt. Sie und ihr Mann Torsten haben 2021 die etwas in die Jahre gekommene Pension Seeblick übernommen und das Haus mit Hilfe von Handwerkern komplett umgekrempelt und saniert. Acht Monate später, am 11.11. 2021 haben sie das wunderschöne Boutique Hotel Gezeiten St. Peter-Ording eröffnet. „Zu Gast bei Freunden ist unser Motto“, ergänzt Torsten Arp. „Wir versuchen unseren Gästen vom Ankommen bis zur Abreise das Gefühl zu geben, alte Freunde zu besuchen, die man lange nicht gesehen hat.“ Ihr Motto war das Erste was feststand und hat das gastgebererfahrene Paar von der Konzeptionierung bis zur Umsetzung begleitet. „Wir haben uns einfach vorgestellt, wie wir gern Urlaub machen“,



Foto: Hotel Gezeiten

sagt Torsten, ganz lässig in Shorts und Badeschlappen. Und so haben nicht nur die Gäste, sondern auch wir das chillige Gefühl, keine Erwartungen erfüllen zu müssen, sondern ganz wir selbst sein zu dürfen. Wie Freunde es eben tun, begleiten Caro oder Torsten die Gäste nach dem Ankommen auf ihre Zimmer und zeigen ihnen alles. Dann lassen sie sie ankommen und stehen bereit, wenn ihre Gäste sich akklimatisiert haben. Bei einem Schnack und einem Kaffee lernt man sich kennen und die Arps geben Tipps und Hilfen für einen gelungenen Aufenthalt. Auch das Frühstück ist anders: „Es gibt kein Schema-F, sondern wir fragen den Gast nach seinen Wünschen und servieren ihm das Frühstück am Tisch, wenn er will auch bis zwölf“, sagt Caro. Ein Büffet gibt es nicht, außer ein paar Marmeladen und ein wenig Müsli. „Wir mö-

gen das Büffet-Gewusel nicht, wenn ständig Menschen an Deinem Tisch vorbeilaufen, um sich noch eine Scheibe Wurst zu holen“, findet Torsten. Natürlich hat der individuelle Frühstücks-Service auch den Vorteil, dass die Arps nicht so viele Reste wegwerfen müssen – Nachhaltigkeit spielt auch eine Rolle bei ihrem Konzept. Nach dem Frühstück geht es an den Strand, bei Schietwetter in den tollen Wellnessbereich oder man chillt ganz entspannt auf der Terrasse. Getränke gibt es im Kühlschrank in der Lobby, aus dem man sich 24 Stunden am Tag bedienen kann. Abends werden die Arps zukünftig an mindestens drei Tagen in der Woche kleine Snacks wie Suppen, Flammkuchen oder Käsebretter anbieten. „Wir organisieren auch immer mal wieder kleine Veranstaltungen wie zum Beispiel Wein-Tastings, Barbecues oder einen Sushi-Abend, manchmal geplant, manchmal auch ganz spontan.“ So wie das bei Freunden eben ist – Und Caro und Torsten hat man einfach gern als Freunde.

Detlef Art

**BOUTIQUE HOTEL GEZEITEN**

Im Bad 67  
25862 St. Peter-Ording  
Telefon 0160/5163 557  
www.gezeiten-spo.de

# Es kommt auf jeden an



Mitgedacht – mitgemacht!



verantwortungsvollen Handeln zu kommen und das Bewusstsein nachhaltig dafür zu schärfen. Wer also demnächst am Strand oder auf der Straße rauchen will, verbuddelt nicht klammheimlich seine Kippe oder schmeißt sie laissez-faire in den Gulli – das ist uncool. Cool ist, sich beim Strandkorbvermieter einen kleinen wiederverwendbaren Taschenaschenbecher abzuholen. Ein Klick in die Mitte und schon springt das Ding auf und der Rest der Fluppe flutscht hinein. Es kommt auf jeden an – auch auf Sie!

Andrea Keil

**TASCHENASCHENBECHER C/O**  
Strandkorbvermietungen  
Weitere Informationen  
[www.achteaufdieumwelt.de](http://www.achteaufdieumwelt.de)

Auch beim Rauchen! Mit diesen und anderen Slogans wurde vom BVTE, dem Bundesverband der Tabakwirtschaft und neuartiger Erzeugnisse, eine kluge Kampagne ins Leben gerufen – für eine saubere Umwelt und gegen Gedankenlosigkeit.



To-Go-Bechern und Styropor-Tellern zu trinken und zu essen, haben zugenommen – und damit die allgemeine Vermüllung, auch littering genannt. Es ist mehr noch als ein ästhetisches Problem, dass Straßenrand, Wald und Strand, Feld und Flur, Fluss und Meer verschmutzen. Denn das achtlos weggeworfene Plastik – eigentlich eine Ordnungswidrigkeit – dessen Rohstoff aus Rohöl besteht, benötigt Jahre und Jahrzehnte, bis es verwittert und wieder abgebaut ist. Währenddessen werden Natur und Tiere nachhaltig geschädigt. Vögel verenden mit vollem Magen, wenn sie Plastikreste aus Kordeln und Schnüren und anderen Verpackungsmüll aufpicken, Fische krepieren durch den zunehmenden Meeresmüll. Im Prinzip wird das gesamte Ökosystem in Mitleidenschaft gezogen, an dessen Ende der Nahrungskette der Mensch steht: Wir konsumieren letzten Endes also unseren eigenen Müll – ob das gesund sein kann?

Zahlreiche Müllsammelaktionen wie „St. Peter-Ording klart auf!“ versuchen, dem entgegenzuwirken und ein- oder zweimal jährlich die Strände gründlich aufzuräumen. Doch natürlich ist statt Einsammeln noch besser, jegliches Wegwerfen von Müll überhaupt zu vermeiden – und sei es eine noch so klitzekleine Kippe. Denn just Zigarettenabfälle machen 22,5 Prozent des achtlos weggeschnippten Einwegplastiks aus. Gerade besagte Zigarettenfilter, bestehend aus Celluloseacetat, dienen ja dazu, Teer, Nikotin und Kohlenmonoxid aufzufangen. Diese Substanzen können durch Regen ausgewaschen werden und in Böden und ins Grundwasser gelangen und die dort lebenden Organismen schädigen.

Aus diesem Grund hat der BVTE sich diese clevere Kampagne ausgedacht, um als Hersteller im Schulterchluss zusammen mit Verbrauchern und Verbraucherinnen zu einem

## 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](http://www.lagerhus.de)  
Lagerhaus St. Peter-Ording | Bövergeest 81 | St. Peter-Ording | [www.lagerhaus-sankt-peter-ording.de](http://www.lagerhaus-sankt-peter-ording.de)

# Ganzheitlich rehabilitiert



Foto: DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel



Foto: DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel

Gut versorgt



Foto: DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel

Wer sich nach einer überstandenen Corona-Erkrankung noch stark abgeschlagen und geschwächt fühlt und nicht mehr auf sein ursprüngliches Leistungsniveau zurückkommt, für diejenigen bietet die Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel in St. Peter-Ording eine dreiwöchige Post-Covid-Rehabilitation an. Dabei spielen sowohl das Konzept einer ganzheitlichen Medizin als auch das wohltuende Nordsee-Klima positiv mit.

Auch wenn die Covid-Erkrankungen uns nun schon eine Weile begleiten, sind doch immer noch nicht alle damit einhergehenden Faktoren grundlegend bekannt. „Es gibt noch immer nicht ausreichend Hinweise, warum die einen stärker, die anderen schwächer und manch einer gar nicht erkrankt“, kommentiert Dr. med. Thomas Willgeroth, einer der drei Chefarzte der DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel. Die einen Patient\*innen erkranken schwer und sofort an beispielsweise Geschmacks- und Geruchsstörung oder an Konzentrationsstörungen und „Fatigue“. Das Wort stammt übrigens aus dem Französischen und bedeutet Müdigkeit. Doch wer will schon dauerhaft müde sein und sich überlastet fühlen? Bei anderen Menschen stellen sich die Symptome zeitversetzt ein. „Bei manchen wechselt es auch, erst bessert sich das eine Symptom, dann verschlechtert sich etwas anderes“, gibt der Arzt zu bedenken. „Erst leidet jemand unter Geschmacksverlust, dann treten plötzlich verzögert Rückenschmerzen auf.“ Es stellt sich die Vermutung ein, dass



Foto: DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel

sich Corona und seine Spielarten einfach nicht berechnen lassen wollen – noch nicht. Primär betroffen und gut aufgehoben in der DRK-Nordsee-Reha-Klinik sind auf jeden Fall alle mehrfach (chronisch) erkrankten Patienten und Patientinnen mit Atemwegs-, kardiologischen und orthopädischen Erkrankungen. Denn auf diese ist die Fachklinik ohnehin schon spezialisiert, stehen ausreichend Spezialisten und Spezialistinnen zur Verfügung. Wer also starke Rückenschmerzen beklagt und zusätzlich Probleme mit Herz oder Lunge hat, da-

neben eine Hauterkrankung oder Diabetes, ist in der Klinik Goldene Schlüssel goldrichtig. Hier wird nach einer anfänglichen Anamnese und umfassenden Diagnostik ein individuelles Therapieprogramm für die Betroffenen zusammengestellt, das verschiedenste Behandlungsmöglichkeiten umfassen kann – sowohl aktiver als auch passiver Natur: angefangen von Übungen zur Atemgymnastik und Atemtechnik, was vielen eine Erleichterung bringt und um die Lungenfunktion wieder aufzubauen und den Sauerstofftransport im Blut zu verbessern, über physiotherapeutische Anwendungen und ergotherapeutische Bewegungstherapien, die die Ausdauer fördern und die Muskulatur stärken sollen. Wohltuende Naturheilverfahren wie Inhalation, Thalassotherapie und Kneippgüsse begleiten die aktive Ausgestaltung gleichermaßen wie Entspannungsangebote von autogenem Training bis hin zur progressiven Muskelrelaxation.

Unterstützt werden diese Angebote durch psychologische oder Gruppengespräche, wenn Patienten und Patientinnen das Bedürfnis ha-

ben, die Krankheit so besser bewältigen zu können. „Wir rehabilitieren die Menschen, die zu uns kommen, ganzheitlich und in ihrer persönlichen Gesundheitssituation. Gesprächskreise und psychologische Einzeltermine haben einen begleitenden, ebenfalls wichtigen Charakter“, ergänzt Dr. Willgeroth.

Die verschiedenen Behandlungsmethoden können, je nach Erfordernis und Bedarf, ergänzt werden durch spezielle Therapiemodule, Schulungen und eine Ernährungsberatung. Wie man sieht, ist die Liste der Angebote recht lang – und ganz gemäß dem ganzheitlichen Konzept entworfen, das hier bereits seit über 100 Jahren praktiziert wird. Nicht zu vergessen gibt das Nordsee-Klima mit seinen drei Klimazonen Wald, Düne und Sandstrand, mit Brandungszone als solches schon bestimmte wohltuende Reize vor – sie ist schon die reinste Medizin als solches. Und natürlich kommt es der Lunge zugute, in diesem besonderen Klima zum Walking aufzubrechen oder eben Wirbelsäulengymnastik zu absolvieren. Obendrein

ist es natürlich auch ein erleichterndes Gefühl, sich von einem solch engagierten Team aus Ärzten und Ärztinnen, Therapeuten und Pflegekräften, Köchen und Hauswirtschaftlerinnen umhert und umpflegt zu sehen. Allein das dürfte schon ein wesentlicher Schritt in Richtung Genesung sein.

Andrea Keil

**DRK-NORDSEE-REHA KLINIK GOLDENE SCHLÜSSEL**  
 Fachklinik für interdisziplinäre Ganzheitsmedizin  
 Im Bad 102  
 25826 St. Peter-Ording  
 Telefon 04863/702-0  
[www.drk-nordsee-reha-klinik.de](http://www.drk-nordsee-reha-klinik.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](http://www.aalernhues.de) [info@aalernhues.de](mailto:info@aalernhues.de)

# Konzentriere und reduziere dich



Foto: Ute Schlieper



Foto: Ute Schlieper

Vor fünfzig Jahren noch hat dieses Wörtchen kaum jemand verwendet: Stress. Jetzt ist es fast in aller Munde. Selbst junge Menschen fühlen sich immer häufiger gestresst. Wie können sie sich davon befreien? Ute Schlieper ist Fachfrau, wenn es darum geht, gezielt Techniken zu entwickeln, um das eigene Leben entspannter zu gestalten.

Eigentlich sei sie ihr Leben lang Trainerin gewesen, sagt sie gleich zu Anfang an: „Erst Fitness und Pilates, also Training für den Körper, später für den Geist.“ Denn die Dreierheit Körper – Geist – Seele gehöre nun einmal zusammen – so ihre heutige Erkenntnis. Das sei zwar eine Binsenweisheit, aber viele Menschen würden immer noch falsch leben, vorbei an ihren Bedürfnissen. Die quirlige, spritzige Frau, mit der die Interviewerin gleich per Du ist, spricht erstaunlich offen über sich und ihr eigenes Leben – und auch die herben Einschnitte. Erfahrungen, die sie nun in ihre Arbeit mit den Menschen einfließen lassen kann. Als Mutter von drei Söhnen ist sie bestens mit der Männerwelt vertraut und bietet auch ein spezielles Coaching-Angebot für Manager und Führungskräfte an. Seit Kurzem hat sie die Konsequenz aus ihrem früher sehr überfüllten Leben getroffen, hat ihren Hausrat in 20 Kisten verpackt und lebt seither in einem Van nördlich von Husum. Sie hat sich auf das Wesentliche reduziert und fühlt sich durch diesen Akt total befreit. Was ihr Zeit erübrigt hat, ein Buch darüber zu schreiben.

Die wesentlichen Fragen, die die Menschen ihr stellen, beziehungsweise die Ute den Menschen stellt, ist: Wer bin ich, wo will ich hin, wer will ich sein? Wie schafft man es, sein Leben erfüllt und sinnvoll zu gestalten? Die meisten Leute leiden nicht an finanzieller Not oder gar Armut, sondern eher am Ge-

genteil, am Überfluss. Und den in der Gesellschaft aufgebauten Druck des Höher, Weiter, Schneller. Viele sehen sich als Opfer der Umstände, nicht als Gestalter und Gestalterinnen selber. Häufig kommt es zur Krise, zum wohlbekannten Burn-out, zu Rückenschmerzen oder zum Herzinfarkt. Doch die Krise birgt auch eine Chance. Nämlich innewohnend, sich zu besinnen, Entscheidungen zu treffen oder gar einen Neuanfang zu wagen. In diesen Prozessen hilft Ute den Menschen. Mit drei verschiedenen Trainings, dem Stressfrei-, Resilienz- und Einzeltraining bringt sie die Stress-Gepeinigten auf die Spur. Viel ist sie dabei mit ihnen in Bewegung. Mal schickt Ute die Menschen alleine los, ein anderes Mal geht sie in Walk-und-Talk-Formaten mit ihnen über den Ordinger Strand. Nach dem Motto: „Wenn du dich nicht bewegst, bewegt sich auch nichts in dir.“ Manche Menschen sind in ihrer Angst vor Veränderung stark gefangen – diese gilt es abzulegen und Vertrauen zurückzugewinnen; andere fühlen sich gehetzt und zeitlos, hasten umher. Dann stellt sich heraus, dass Handy oder Fernseher die Zeit verschlingen. Viele jedoch benötigen einfach nur eine feste Struktur. Diese gibt Ute mit vielen kleinen Übungen, die die Menschen in den Alltag integrieren können – und gewiss keine Zeitfresser sind. Zum Beispiel sich nach dem Aufstehen kurz mobilisieren oder jeden Tag drei Minuten bei der eigenen Lieblingsmusik auflockern. Wer sich weiter im Reduzieren

trainieren möchte, für den bietet Ute auch Meditation an. Lachend zitiert sie einen Satz aus dem Zen-Buddhismus: „Wenn du Zeit hast, meditiere täglich 20 Minuten, wenn du keine Zeit hast, meditiere täglich zwei Stunden.“ Er zeigt sehr schön auf, in welchem Paradoxon wir leben. Ute selbst meditiert auch, sie meint, „es kann jeder und jede lernen und tut unfassbar gut.“ Solche und andere Techniken helfen, den Geist weich und elastisch zu halten und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Um letzten Endes die Sinnfrage positiv beantworten zu können und mehr Ruhe im eigenen Leben zu erlangen – raus aus der Hast, rein ins Glück.

Andrea Keil

#### UTE SCHLIEPER

Telefon 0160/96833255  
www.machdichstressfrei.com

#### MACH DICH STRESSFREI

Befreie Dich von Ängsten, Sorgen und negativen Gedanken – Dein Weg hin zu mehr Gelassenheit, innerer Ruhe und Klarheit,  
Ute Schlieper, Eulogia Verlags GmbH,  
ISBN 978-3-96967-248-8, 19,99 Euro

# Selbst gepflückt und selbst versorgt



Foto: Bettef Art

Ganz Eiderstedt ist ein riesiger Supermarkt. Bei uns wird fast alles produziert, was die Urlaubenden in ihren Feriendomizilen zur Selbstversorgung brauchen – naja, außer Bananen und Energydrinks vielleicht. Aber die vermisst kein Mensch wenn Gemüse, Früchte und sogar Blumen knackfrisch gepflückt und genossen werden können. Wir haben einige Produzenten besucht, die Köstliches auch zum Selberernten anbieten.

Das süßeste Obst und das frischeste Gemüse wächst immer in Nachbars Garten. Das ist auch auf Eiderstedt nicht anders. Aber im Gegensatz zum hobbygärtnernden Mitbewohner sind die produzierenden Nachbarn auf Eiderstedt echte Profis: Landwirte, die wissen, wie sie das Beste aus ihren Böden herauskitzeln, um uns Einheimische und Euch Gäste mit dem knackigsten Obst und Gemüse zu versorgen. Einige von ihnen bieten uns an, ihre Produkte selbst zu ernten. Nicht, weil sie keine Lust haben, das selbst zu erledigen. Nein, sie wollen ihren Kundinnen und Kunden vermitteln, dass Himbeeren nicht in 250-Gramm-Schalen wachsen, Salat nicht in Klarsichtfolie gedeiht und Schnittblumen nicht nur in Vasen blühen.

#### Der Himbeer-Tobi und sein Gartengemüse

„Ich bin Himbeere“, sagt Tobias Bönisch über sich und wer sich die vielen Himbeerranken in seinen Folientunneln und im Freiland anschaut, muss ihm Recht geben. Aber Tobi ist nicht nur Himbeere, sondern auch Salat und anderes Gemüse. Auf eigenem Land, kurz vor Oldenswort, baut der Him-

beerexperte streng ökologisch Gemüse und Himbeeren an. Blumenkohl, Broccoli, Zucchini, Tomaten, Salat – alles, was das Herz begehrt und die Saison hergibt, pflückt Tobi für seine Kunden frisch vom Feld, wenn er vor Ort ist. Ist das Tor zu, liegen die entsprechenden Feldfrüchte im originellsten Regal Eiderstedts: einem alten Kanu. Bezahlt wird auf Vertrauen in eine bereitgestellte Kasse. Vor drei Jahren hat der Anbauberater und Vertriebler für ökologische Pflanzenstärkungsmittel damit angefangen. Mittlerweile läuft das Geschäft so gut, dass Tobi einen weiteren Acker in Katharinenheerd dazu gepachtet hat, um sein Modell zu erweitern. Zahlreiche Gastronomen kommen bei ihm vorbei und pflücken sich Salat und Saison Gemüse für ihre regionale Küche. Gerade eben war der Chef vom Salt & Silver hier und hat sich die Kiste vollgepackt. „Das Gemüse schmeckt immer am besten, wenn es frisch vom Feld kommt“, weiß Tobi als studierter Agrarwissenschaftler ganz genau. Anfangs hat er auch unbedarften Kundinnen und Kunden angeboten, selbst zu ernten, mittlerweile macht er das nur noch, wenn

er dabei ist. „Es ist einfach zu viel kaputt gegangen“, sagt er bedauernd. Keine böse Absicht, aber man muss einfach wissen, wie man sich im Feld bewegt. Sein fünfjähriger Sohn Piet weiß das, und er nascht am liebsten Himbeeren. Das hat er von seinem „Opa Muh“, womit wir schon bei der nächsten Nasch-Adresse sind.

#### Opa Muh und das Bett im Himbeerfeld

„Den Namen habe ich wohl weg“, sagt „Opa-Muh“ alias Reimer Jürgens und lacht. Den Namen hat der kleine Piet wohl mit dem Milchvieh assoziiert, das der Landwirt zusammen mit dem Ackerbau im Haupterwerb hält. Aber da sind auch die Früchte, die dem Himbeerhof Jürgens ihren Namen gegeben haben: „Mein großes Hobby sind die Himbeeren, die wir auf zwei Hektar als Hauptfrucht anbauen.“ Daneben hat die Familie Jürgens noch Brombeeren, schwarze und rote Johannisbeeren sowie Stachelbeeren im Angebot. Das Besondere: Alle Beeren können im Juli und August selbst gepflückt werden: „Die Gäste zahlen drei Euro Eintritt pro Person, bekommen ihre

# Die Guten ins Körbchen, die Besseren



Foto: Himbeerhof Jürgens



Foto: Detlef Art

„Schalen und dann geht es los in die Reihen“, erzählt Reimer Jürgens. Den Eintritt haben sie eingeführt, weil manche Kunden vor Ort mehr Obst in ihre Bäuche pflücken, als in die Schalen. Besonders Kinder haben viel Spaß beim Pflücken der Beeren, die sie oft genug nur aus dem Supermarkt kennen: „Es ist immer wieder toll zu sehen, wie begeistert die Kleinen sind, wenn sie sehen, wie die Beeren reifen und das reife Obst direkt von den Sträuchern pflücken können.“ Seit 17 Jahren baut Familie Jürgens jetzt Himbeeren und Co an, ein ziemlich langer und steiniger Weg zum Erfolg, wie der Familienvater sagt. Heute gibt es nicht nur die Himbeerfelder, sondern auch ein Glücks-Café mit direktem Blick auf die Ranken. „Die Himbeeren, die wir morgens ernten, sind mittags schon in der Torte, frischer geht es nicht. Damit punkten wir beim Verbraucher“, meint der Himbeer-vater. Nur im Juli und August, täglich von 12 bis 18 Uhr ist das Café geöffnet, das von Tochter Sabrina betrieben wird. Wer dann immer noch nicht Himbeersatt ist, der kann sogar in einem rustikalen Bauernbett unter einem Pavillon im Feld übernachten – Frühstück inklusive. Nicht alle Himbeeren landen in der Torte oder den Schalen der Selbstpflücker. Reimer Jürgens versorgt nicht nur die Edeka-Läden zwischen Büsum und St. Peter-Ording mit den süßen Früchten, sondern auch den Landladen Kühl – unsere dritte Genuss-Station.

## Erdbeer-Nann und der Tunnelblick

Wer mal so richtig vielen Erdbeeren beim Wachsen und Rot werden zusehen möchte, setzt sich mit einem Klappstuhl in einen der vielen Folientunnel und genießt. Das geht natürlich nicht, denn in der Erdbeersaison schmeißen die Pflücker den Genussmenschen schnell wieder raus. Die roten Lieblingsfrüchte der Deutschen sind der Haupterwerb von Nann Kühl, dem Chef des Erdbeerhofs. 2020 hat er den Hof auf Hülkenbüll zwischen Garding und Welt von seinem Vater übernommen. Bis in den Herbst wachsen sie im Freiland und in riesigen Folien-gewächshäusern auf Gestellen in rückenfreundlicher Pflückhöhe, dazu bauen sie noch Kürbisse und Kirschen an. Außerdem leben noch 400 Hennen und einige Hähne in einem Hühnermobil auf der Wiese und liefern jeden Tag frische Freiland Eier, die die Kunden im Landladen des 1841 erbauten Haupt-burg kaufen können. Hier gibt es nicht nur Eiderstedter Himbeeren von Jürgen Reimers und Tobi Bönisch oder Nanns Erdbeeren, sondern jede Menge regionale Erzeugnisse, vom umfangreichen Bio-Gemüsesortiment über eine große Auswahl regionaler Spezialitäten bis hin zu Lammfleisch, Schaffeln und einem großen Bio-Sortiment. Zum selber Pflanzen bieten Nann und sein Team Stauden, Blumen und Kräuter für die Gärten der Einheimischen und der Ferienhaus-eigentümer an. Meistens verkauft Nann Kühl

seine taufrischen Erdbeeren fertig in Schalen im Hofladen. Manchmal öffnet er seine Erdbeerfelder aber auch für Selbstpflücker. Die Termine gibt er gegebenenfalls auf seiner Internetseite bekannt. Im Spätsommer können kleine und große Besucher in Nanns Maislabyrinth auf Monsterjagd gehen. Nur rausfinden muss man selbst wieder. Jetzt fehlt nur noch etwas für die Vase – und auch dafür müssen wir nicht weit fahren.

## Blütenpracht mit Vertrauenskasse

Kurz hinter dem Ortsausgangsschild Garding öffnet sich den Vorbeifahrenden Richtung Tönning auf der rechten Straßenseite urplötzlich der Blick auf ein prachtvolles Blütenmeer. „Blumen zum Selbstpflücken“ steht auf einem weißen Schild und „Nur bezahlte Blumen bringen Freude“, darunter eine gut gesicherte Metallkasse. „Über 90 Prozent der Kunden halten sich daran und bezahlen ihre Blumen“, sagt Biolandwirt Mathias Kruse aus Österdeich bei Büsum, der dieses Blumenfeld betreibt. Manchmal findet er allerdings auch ausländisches Geld in seiner Kasse – besonders im August, wenn die Leute von ihren Auslandsreisen zurückkommen. Vor sechs Jahren ist er auf die Idee gekommen. Die Familie seiner Frau betreibt in Hessen ähnliche Pflückanlagen. Sein erstes Blumenfeld hat er 2017 in Österdeich angelegt, die Resonanz war überzeugend. Daraufhin hat sich Mathias Kruse weitere

# in die Torte, die Besten in den Mund



Foto: Detlef Art

Felder in der Gegend gepachtet. „Ich suche mir Ecken aus, die an befahrenen Straßen liegen und für den Landwirt nicht so interessant sind.“ Heute betreibt er acht Felder, auf denen er während der ganzen Saison verschiedene Blumen pflanzt. Von Mai bis Oktober blüht es auf den Feldern von Mathias Kruse. Den Anfang machen die Tulpen, gefolgt von Gladiolen, Dahlien, Chrysanthemen, Sonnenblumen und Bartnelken für die nächste Saison. „Es soll ja nicht langweilig werden“, sagt der Landwirt, der auch 300

Bio-Schafe hält. In einer kleinen Sandkiste unter der Kasse stecken die roten Messer, die die Kunden sich zum Blumenschneiden mitnehmen. Davon braucht der Blumenzüchter ca. 100 Stück pro Saison, denn es scheint überall ein Mangel an Kartoffelschäl-messern zu herrschen. Am meisten freut sich Mathias Kruse über kleine Botschaften, die seine Kunden zusammen mit dem Geld in die Kasse stecken: „Du rettest mir den Hochzeitstag“ oder „Danke für die schönen Blumen“, schreiben die Menschen. „Ich

baue auch Kohl an, aber dafür hat sich noch keiner bei mir bedankt.“ So rettet er mit seinem Blumenfeld nicht nur zahlreiche Ehen, sondern bereitet ganz vielen Menschen eine frische Freude.

Detlef Art

## EIDERSTEDTER GARTENGEMÜSE

Westeroffenbülldeich 3  
25870 Oldenswort  
Telefon 0176/63883291  
[www.seebeeren.de](http://www.seebeeren.de)

## HIMBEERHOF JÜRGENS

Langer Weg 4  
25836 Vollerwiek  
Telefon 04862/102090  
[www.himbeeren-nordsee.de](http://www.himbeeren-nordsee.de)

## ERDBEERHOF KÜHL

Hülkenbüll 2  
25836 Kirchspiel Garding  
Telefon 04862/339  
[www.landladen-kuehl.de](http://www.landladen-kuehl.de)

## BLUMENFELD GARDING

Ovesweg/Tönninger Straße  
25863 Garding



FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



LANDHOTEL RESTAURANT  
KIRCHSPIELKRUG  
WESTERHEVER

ERHOLEN  
&  
GENIESSEN

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

# Das grüne Tetenbüll

Ab aufs Land



Foto: Andrea Keil

Im Frühjahr hatten wir bereits einen Tag in dem kleinen, heimeligen Dorf verbracht. Dabei hatten wir die historischen Gebäude von der Kirche bis zum Haus Peters besucht und waren malenderweise mit ortsansässigen Künstlern und Künstlerinnen kreativ geworden, um festzustellen, dass ein einzelner Tag in Tetenbüll einfach nicht ausreicht. So kehren wir zurück und machen uns per Rad auf den Weg durch Wiesen und Marschen zu den verschiedenen Ortsteilen.

Die Tetenbüller Gemeinde ist flächenmäßig größer als man zunächst meinen mag: Geprägt von Grünland im Frühling, wo genüsslich Rinder, Schafe und Pferde weiden und die duftende Rapsblüte im Sommer steht, wollen wir lustig nach Norden radeln und über den Deich schauen. Da der direkte Weg nicht immer der schönste ist, machen wir gerne ein paar kleine Umwege.

### Zwei Landschaftsfenster und ein Haubarg

Der erste Schlenker führt zur Ecke Bootführerdeich/Schüttkobeweg, südöstlich von Tetenbüll gelegen. Hier steht eines der vier Landschaftsfenster, die der Kunstschmied Arne Prohn entworfen hat. Ein jedes der rostroten Landschaftsfenster ist anders gestaltet, doch was alle eint, sind die ins oxydierte Eisen geschlagenen Fenster. Hal-



Foto: Andrea Keil

ten wir einen Augenblick an und schauen hindurch. Und was ist zu sehen? Ganz genau, ein riesiger Haubarg, der jetzt miniklein wirkt! Diese für Eiderstedt noch typische

Bauernhausform wurde von den Holländern Ende des 16. Jahrhunderts auf der Halbinsel eingeführt. Putzig wirken die mächtigen Häuser aus der Ferne, die auf einem tragenden Vierkantgerüst unter dem gigantischen Reetdach ruhen – bis zu tausend Quadratmetern groß! – und in dem sich Mensch und Tier den Platz teilen. Neun Stück soll es in der Gemeinde Tetenbüll noch geben. Doch zurück zu den Fenstern: Ein Gedicht des Künstlers Dieter Staaken und Informationen zur Landschaft ergänzen das frei zugängliche Kunstwerk. Das macht Spaß und ist interessant. Nehmen wir also den einen Ausguck zum Anlass durch einen zweiten blicken zu wollen, suchen und finden ihn im Schockenbüller Weg/Ecke Rothörner Weg. Sein Motiv heißt „noch heute sichtbar – ein altes Tief“. Durch den Fensterschlitz



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

sieht man Reet, wie es die Wasserläufe begrünt. Ein Relikt aus der damaligen Zeit für den immerwährenden Kampf des Menschen gegen die Urgewalten des Meeres: Denn aufwendig gewonnenes, wertvolles Kulturland kann schnellstens von den Sturmfluten vernichtet werden. Das ist das Stichwort, was uns daran erinnert, weiter zum Hafen zu wollen.

### Hafen und Lagune

So geht es lustig die Wasserkooger Straße entlang, durch das hübsche, helle, reetgedeckte Dorf, ehemals ein Fischerdorf. Es ist nicht erstaunlich, dass sich ausgerechnet hier eine weitere Künstlerin angesiedelt hat. In der Wasserkooger Straße 20

befindet sich ein hübsches, weiß getünchtes Reetdachhaus, darin eine kleine Galerie von Ursula Schultz-Spinner, das seine Türen zum Tag der offenen Ateliers öffnet oder nach vor-



Foto: Ursula

heriger Anmeldung. Hier zeigt die Hamburger Malerin ihre Arbeiten mit zahlreichen Motiven von hiesigen Pflanzen und Tieren sowie verschiedenartigen Impressionen der Wattenmeerlandschaft, umgesetzt in Aquarell, Acryl und Gouache. Von hier geht es hurtig weiter zum nördlichen Seedeich mit dem kleinen Hafen Everschopsiel und Badestelle. Es ist ein junger Hafen, der erst 1972 entstanden ist, als der Jordfleeter Koog eingedeicht wurde. Flora und Fauna sind auf das Salzwasser spezialisiert, resistente Arten, die den Halligen ein typisches Gepräge geben, sind hier heimisch, so dass Gänse und Watvögel ausreichend Nahrung finden. In dem kleinen Yachthafen dümpeln einige Bötchen, ihre Masten klingeln

## URLAUBSSERVICE EIDERSTEDT

Vermietung von Ferienunterkünften  
St. Peter-Ording & Umland

Tel. 0 48 62 - 104 12 06

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

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



Foto: Andrea Keil

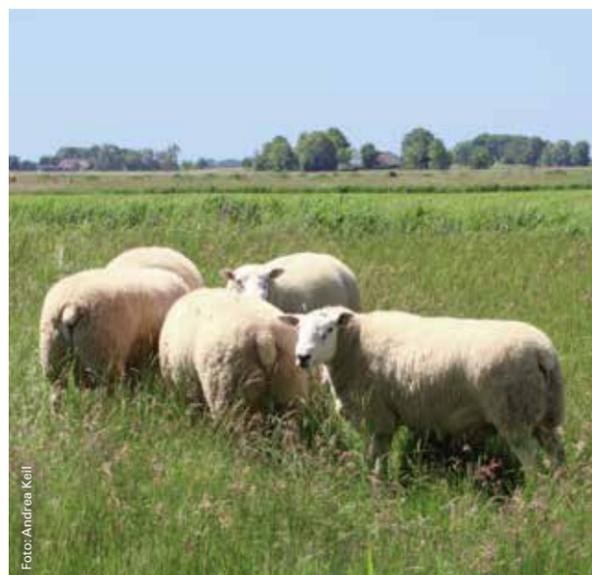


Foto: Andrea Keil

im Wind. An den Ufern haben sich einige wenige Familien niedergelassen, eine gediegen-träge Stimmung macht sich breit. Der Zugang ist offen und kostenfrei – und das soll gerne so bleiben. Von daher sind alle aufgefordert, mitzudenken und für eine saubere Umwelt zu sorgen. Tja, eigentlich war geplant, zum Sunset in die Spieskommer in der Everschopstraße 1 einzukehren, doch der Hunger treibt uns schon früher ins Restaurant. Von der Terrasse aus genießen wir die Klassiker der norddeutschen Küche und den Blick über die lagunenartige Landschaft. Herrlich, diese friedvolle Stimmung!

Experten, wenn es um Schafe und Käse geht. Mit viel Liebe und Sorgfalt stellen sie in ihren Gewölbekellern, der Schatzkammer des Hofes, verschiedene leckere Käsesorten her, die man auch im Laden kaufen kann: Vom Frischen Friesen in Natur über in Salzlake eingelegte Käse, mit Kräutern oder in Pappelasche gewälzte, milde und vollmundige Käse lassen das Herz der Käsegourmets in heller Vorfreude höher schlagen. Kein Wunder, wenn man die lauschigen Wiesen betrachtet, auf denen die Schafe weiden. „Hier wäre ich gerne Schaf!“, schwärmt spontan ein Lehrling, der hier gerade ein ökologisches Landwirtschaftspraktikum absolviert. Richtig, nicht nur die weitläufigen Wiesen sehen artgerecht und höchst verführerisch aus, sondern auch die äußerst gepflegten Ställe, die mehr einer Edel-Heuherberge gleichen. Eine spezielle Technik aus Österreich ermöglicht es, das Heu so zu trocknen, dass es hier selbst „im Winter nach Sommer riecht“, ergänzt lachend Redlef Volquardsen. Am liebsten möchte man neben den kuscheligen Schafknäueln eine kleine Siesta abhalten und sein Haupt ins duftige Heu betten.



Foto: Andrea Keil

### Schaf und Käseerei

Auf dem Rückweg radeln wir in weitem Bogen durch die Ortsteile Kaltenhörn und Warmhörn, um last but not least ein Stück „cheese“ in der Friesischen Schafskäserei aufzupicken. Die Eheleute Volquardsen sind

Mit diesem wohligen Gefühl, dass hier die Welt noch in Ordnung ist – und einem Stück Käse im Gepäck – verlassen wir Tetenbüll und bewahren das Märchen von der intakten Welt gut in unserer Erinnerung auf. Vielleicht können wir ja etwas

von der heilsamen Atmosphäre mit nach Hause retten und dort kreativ umsetzen?

Andrea Keil



Foto: „Junge im Wasser“ Susanne Wind

### ÜBERALL AM MEER

Ausstellung von Susanne Wind  
11. Juni bis 11. September 2022  
Workshop Plein-Air-Malen  
am 27. August um 14 Uhr  
Museum Haus Peters  
Dörpstraat 16  
25882 Tetenbüll

### RETROSPEKTIVE

Ursula Schultz-Spenner  
08. Mai bis Oktober 2022  
Kunsthau St. Peter-Ording  
Wittendüner Geest 30

# Sommer, Sonne, Schaumwein



Foto: Sankt Peter Prost

Seit knapp einem Jahr verwöhnen Anna, Bärbel und Matthias von „Sankt Peter Prost“ Gäste und Einheimische mit ihrem ausgewählten, ständig wachsenden Sortiment an nationalen und internationalen Weinen. Jetzt bringen sie ihren eigenen Schaumwein heraus, den „Sankt Peter Brut“, ihre nunmehr dritte Version aus der Reihe der Sankt Peter Prost Special Editionen.

Jeden Samstag pünktlich um 17:30 Uhr lädt Sankt Peter Prost unter dem Motto „Taste & Drink“ zum Winetasting in ihre Wein-Garage in der Bövergeest ein. „Das Format haben wir so genannt, weil die Gäste bei uns ausgewählte Weine verkosten, viel Wissenswertes zum Thema Wein erfahren und einfach genießen können“, erklärt Matthias. Im Rahmen von ca. 1,5 Stunden werden nach dem prickelnden Aperitif ganz gezielt drei Weine zu einem bestimmten Thema probiert. „Das kann mal eine Region, eine Rebsorte oder ein innovativer Winzer aus einem bestimmten Land sein“, zählt Bärbel nur einige von vielen möglichen Tasting-Varianten auf. Die Themen werden vorab auf der Website veröffentlicht und sind gespickt mit dem Quäntchen Humor: „Peter Prost entdeckt Italien“ heißt es beispielsweise im Juli und „Petra Prost rockt an der Mosel“ im August. Anmelden können sich die Wein-Interessierten direkt auf der Website per Buchungslink, per E-Mail oder telefonisch. „Das ist ein schönes, knackiges Format, bei dem man viel über Wein lernt, sich auch mal an etwas Neues wagen kann und am gemeinsamen Verkosten Spaß hat“, erzählt Anna, die zusammen mit ihren Partnern durch die Tastings führt. Regelmäßige Wein-Events gibt es den ganzen Sommer

über aber auch in enger Kooperation mit der lokalen Gastronomie: In der Seafoodbar Yamacito werden jeweils am 2. Sonntag im Monat im Brunchformat „Schaumwein und Austern“ zelebriert – im Café Meersatt am Golfplatz und im Boutique Hotel Gezeiten finden ebenso regelmäßig tolle Tastings rund um die so großartig vielfältige Welt des Weins statt.



Foto: Sankt Peter Prost

Rechtzeitig vor dem Sommer gibt es auch die dritte Sankt Peter Prost Special Edition: Zusammen mit dem renommierten, jungen Pfälzer Sekthaus Krack aus Deidesheim ist ein exklusiver Winzersekt für die Nordsee-

küste entstanden und hat jede Menge Potential für einen prickelnden Sommerhit in St. Peter-Ording: „Wir sind sehr stolz auf unseren Schaumwein-Botschafter für den herben Norden“, schwärmt Matthias. Die Eckdaten: Feine Perlage, schönes Rückgrat und sanfte, klare Frucht – ausgebaut in Eichenfässern – 33 Monate Hefelager auf der Flasche – minimale Dosage. Ein echter Schaumwein-Kracher von Krack. Sankt Peter Prost!

Detlef Art

### WEINGARAGE SANKT PETER PROST GBR

Bövergeest 88  
25826 Sankt Peter-Ording/Dorf  
Telefon 04863/7009870  
www.sanktpeterprost.com

Öffnungszeiten:  
(Juli / August): Mo, Di, Do,  
Fr 16.00-19.30 Uhr, Sa 10.00-17.00 Uhr

Aktuelle Tastingtermine  
inklusive Buchungsmöglichkeit  
stehen auf der Website.

Fein-heimisch



### Zartes Lammrückenfilet mit Kräuter-Senf-Kruste

#### Zutaten (für vier Personen)

**Lamm**  
 800 g Lammrückenfilet schier  
 200 ml Lammfonds  
 200 ml Sahne  
 1 Zehe Knoblauch  
 2 Zweige Rosmarin  
 Olivenöl, Salz

**Grillgemüse**  
 500 g kleine Kartoffeln (Drillinge)  
 200 g Champignons  
 1 große Zucchini  
 1 rote Paprika  
 1 gelbe Paprika  
 1 rote Zwiebel  
 Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Kruste**  
 500 g Paniermehl  
 250 g Butter  
 1 Ei Senf  
 1 Bund Thymian  
 1 Bund Petersilie  
 2 Zweige Rosmarin

## Der Westerhever Sellerie-Leuchtturm

Der Kirchspielkrug Westerhever ist seit Jahrzehnten eine kulinarische Institution auf Eiderstedt und inzwischen kommen die Leute nicht mehr, um nur den berühmten Leuchtturm zu fotografieren, sondern auch die feinheimischen Gerichte, die die Inhabersfamilie Böttcher und die Küchencrew servieren.

Ich glaube ja nicht an Zufälle und als Ulli Callies beim Essen im Kirchspielkrug Westerhever meinte, der Blumenkohl auf seinem Lammfilet sähe aus wie der Westerhever Leuchtturm, habe ich gleich nachgefragt: „Nee, das ist kein Zufall, das ist unser DeKo-Markenzeichen“, sagt Volker Böttcher mit unverkennbar kölschem Zungenschlag. „Und außerdem ist das kein Blumenkohl, sondern Sellerie.“ 2020 hat der erfahrene Gastronom aus Kerpen den legendären Kirchspielkrug übernommen und ist mit Frau Steffi und seinen drei Kindern an die nordfriesische Küste gezogen. Mit Familie Böttcher zog frischer Wind in den Krug ein. Sie haben das Restaurant renoviert und die Speisekarte aufgefrischt: „Unser Konzept ist frisch regional, der Fisch kommt aus der Nordsee, das Fleisch von der Landschlachtere Burmeister



„Auch wenn wir richtig Feuer unterm Ofen haben, bleibt es im Restaurant immer entspannt.“ Nun fährt Maximilian Möller aber seinen Herd hoch und bereitet uns eines seiner Speisekarten-Hits zu: das Lammfilet in Kräuter-Senf-Kruste mit Grillgemüse – und geschnitztem Leuchtturm.

Detlef Art

aus Viöl“, sagt der „Kröger“ wie man die Wirte in den Kirchspielkrügen hier nennt. Er hat sich der „feinheimisch-Initiative“ angeschlossen und auf Bewährtes gesetzt. Seinen Koch Maximilian Möller zum Beispiel hat er mit übernommen, weil ihre Philosophie übereinstimmte und Maximilian ein verdammt guter Koch ist. Er schätzt besonders die gemütliche Atmosphäre im Kirchspielkrug:

**KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER**  
 Dorfstraße 7  
 25881 Westerhever  
 Telefon 04865/901430  
 www.kirchspielkrug.de

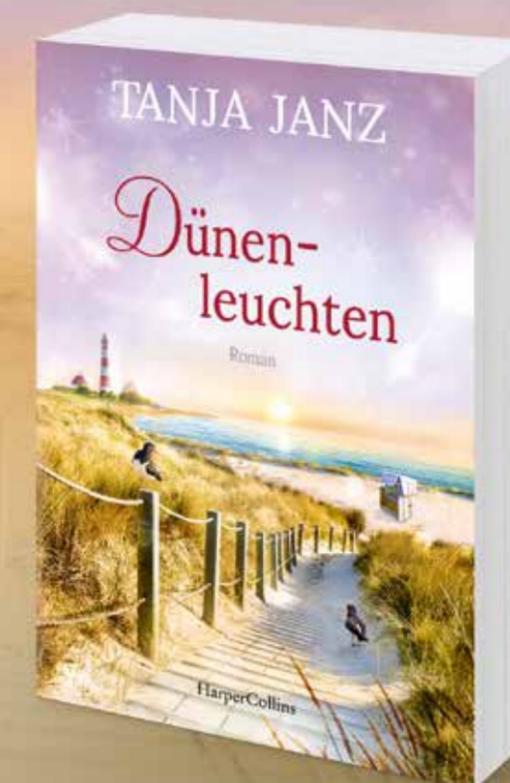
Öffnungszeiten:  
 Do bis So, 11 Uhr bis 21.30 Uhr

## Und so geht's:

**Grillgemüse:** Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, erkalten lassen und anschließend halbieren. Das Gemüse putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen und jeweils die Kartoffeln und das Gemüse kurz anbraten und würzen. Es soll noch knackig sein. **Kruste:** Kräuter fein hacken und mit der zimmerweichen Butter, Paniermehl und Senf vermengen. **Lammfilets:** Lammfilets portionieren, salzen und von beiden Seiten in heißem Öl anbraten. Danach auf ein Backblech geben, die Kruste gleichmäßig auf den Filets verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Oberhitze ca. 5 Minuten grillen. Lammfonds und Sahne in der Pfanne aufkochen, feingehackten Rosmarin und Knoblauch dazugeben und zu einer Jus einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Anrichten:** Das Grillgemüse auf den Teller geben, die Lammfilets tranchieren und darauf geben. Kartoffeln dazugeben und mit der Sauce nappieren.

## EIN NORDFRIESISCHER SOMMER ZUM VERLIEBEN

Der neue Roman der SPIEGEL-Bestsellerautorin



HarperCollins

# Auch Zugvögel brauchen Ruhe



Foto: Stock/LKN.SH

Durchreisende

Wenigstens im Urlaub könnten die uns doch mal mit dem Klimawandel in Ruhe lassen, denken so manche Feriengäste – auch auf Eiderstedt. Dabei leiden die meisten unserer Gäste bereits sehr stark unter den sich verändernden Umweltbedingungen. Und das sind die 10 bis 12 Millionen Zugvögel, die Jahr für Jahr Station im Nationalpark Wattenmeer an der Nordsee machen.

„Die Nordseeküsten sind ständig im Wandel, deshalb verkraften diese Biotope den Klimawandel besser, als andere Gegenden dieser Welt“, sagt der Biologe Claus von Hoerschelmann vom Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum in Tönning. Nichtsdestotrotz merken auch wir auf Eiderstedt, dass sich etwas ändert an unserem Klima. Die letzten Sommer waren eigentlich durchgängig wärmer als üblich, obwohl der Urlaub manchmal nasser wird, als man es sich erhofft. Das liegt nicht nur am Regen, sondern auch an steigenden Wasserständen. Dabei ist St. Peter-Ording noch auf der sicheren Seite, denn hier kennt man sich mit dem Veränderungen aus. „Der Strand in St. Peter-Ording ist durch die Gezeiten, durch Wind und Wasser seit Jahrhunderten einem ständigen Wandel ausgesetzt, aber wir merken doch, dass der Strand schmaler wird“, sagt Claus von Hoerschelmann, der als Mitglied einer dänisch-niederländisch-deutschen Arbeitsgruppe den Klimawandel im Wattenmeer beobachtet.



Foto: Stock/LKN.SH

Claus von Hoerschelmann

Menschen können darauf reagieren, indem sie zum Beispiel die Pfahlbauten weiter zurück versetzen oder höher bauen. Auch Wasserlebewesen können sich an steigende Wassertemperaturen anpassen, indem sie ein- oder abwandern – je nachdem, ob sie es kälter oder wärmer mögen. „Die japanische Felsenkrabbe oder der japanische Beerentang sind gute Beispiele für wär-

meliebende Einwanderer. Die haben sich im Wattenmeer schon festgesetzt“, weiß Claus von Hoerschelmann, der im Multimar Wattforum die Ausstellungen betreut. Auch die wärmeliebenden Meeräschen kommen, wie unsere menschlichen Gäste, vermehrt zum Ganzjahresurlaub zu uns ins Wattenmeer. Eine andere Spezies kann mit dem Klimawandel aber überhaupt nicht gut umgehen: die Vögel, speziell die Fernreisenden unter ihnen, unsere Zugvögel. Jedes Jahr im Frühling und Herbst kommen sie in Massen zu uns ins Wattenmeer, um sich von ihrer Reise in oder aus ihren Brutgebieten in der nördlichen Arktis auszuruhen und sich Energie für die Weiterreise anzufressen. Sie können nicht woanders brüten, denn weiter nördlich ist nur noch der Nordpol. Der Vogelzug folgt seit Millionen von Jahren einem eng getakteten Zeitplan, der durch die weltweite Klimaerwärmung durcheinandergerät, so der Biologe Benjamin Gnep von der Schutzstation Wattenmeer: „Fast alle Arten kommen mit der deutlich früheren Er-



Foto: Anna Pyka

wärmung im Frühjahr auch deutlich früher zu uns zum Brüten oder zum Rasten, wenn sie noch weiter nach Norden ziehen müssen.“ Besonders die arktischen Brutgebiete erwärmen sich schneller als andere Regionen der Erde. Der Frühling beginnt dort bereits jetzt drei Wochen früher, die Pflanzen blühen schneller und damit erscheinen auch die Insekten früher. Wenn die Zugvögel in der Brutregion ankommen, wird das Nahrungsangebot bereits wieder knapper. „Mismatch“ nennt Benjamin Gnep das: „Der Fortpflanzungserfolg der Vögel hängt



Foto: Kretschmann/LKN.SH

davon ab, dass die Aufzucht der Jungen in eine Zeit mit sehr gutem und passendem Nahrungsangebot fällt. Beginnt der Frühling früher, sind viele Vogelarten zu spät, wenn sie zur selben Zeit wie bisher in ihren Brutgebieten ankommen.“ Die Folge: der Bruterfolg nimmt ab und damit werden die Populationen der Vögel immer kleiner. Der Biologe warnt aber vor Pauschalisierung: „Manche Vögel kommen mit den Veränderungen besser klar, als andere, da müssen wir uns jede Art einzeln anschauen.“ Die Pfuhschnepfe zum Beispiel kommt immer

noch zur gleichen Zeit aus Afrika an, wie vor fünfzig Jahren, bricht aber früher auf, um rechtzeitig in ihren Brutgebieten anzukommen. Sie haben also weniger Zeit, sich Reserven anzufressen und kommen in schlechterer Kondition am Ziel an. Deshalb ist es besonders wichtig, die Zugvögel bei ihrer Rast bei uns nicht zu stören. Daher auch der Appell der beiden Biologen: „Bleibt auf den Wegen und am Strand, geht nicht in die Rastgebiete der Vögel, kitet nur in den ausgewiesenen Gebieten und haltet die Hunde an der Leine.“

Detlef Art

**Die Vögel des Monats:**

- Juli:** Dunkler Wasserläufer
- August:** Brandgans
- September:** Löffler

**NATIONALPARK-ZENTRUM  
MULTIMAR WATTFORUM**

Dithmarscher Straße 6 a  
25832 Tönning  
Telefon 04861/96200  
[www.multimar-wattforum.de](http://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](http://www.multimar-wattforum.de)

Nationalpark Wattenmeer  
SCHLESWIG-HOLSTEIN

Shane Gross/Shutterstock.com

# Ein Ort zum Träumen

Leas größter Wunsch ist es, ein Haus am Meer zu besitzen. Wie durch ein Wunder soll ihr Wunsch in Erfüllung gehen: Sie erbt einen Haubarg – von einer ihr unbekanntem Frau. Um das mysteriöse Rätsel zu lösen, begibt sie sich auf Spurensuche. Und die Leserinnen und Leser zusammen mit ihr, um „Das Haus auf der Warft“ von Johanna Ritter mit all seinen Geheimnissen zu erkunden.

Wer träumt nicht von den eigenen vier Wänden – gerade heutzutage, wo die Immobilienpreise für viele ins Unermessliche gestiegen sind? In dem Eiderstedter Nordsee-Roman jedenfalls scheint es Lea, als hätte sie im Lotto gewonnen, ohne jemals gespielt zu haben. Denn eigentlich möchte die junge verheiratete Frau mit zwei Kindern, die sich als Gärtnerin selbstständig gemacht hat, nichts wie raus aus der Situation, in der sie gerade steckt: Denn ihre Schwiegereltern Vera und Norman, extrem reich, super tyrannisch und deren Übergriffigkeiten fast schon bösartig zu nennen sind, belasten ihr Leben und das ihres Mannes Holger doch sehr. Diese haben nämlich nicht nur eine bestimmte Erwartungshaltung an Lea, sondern funken ständig offensiv dazwischen. Das geht so weit, dass sie nicht nur die Hochzeit, sondern am liebsten das komplette Leben des jungen Paares kontrollieren wollen. So kann es mitunter passieren, dass Vera einfach unangekündigt in Leas und Holgers Wohnung auftaucht oder deren Briefe heimlich mitliest. Ausgerechnet aber Vera ist es, die sich durch ein dummes Missverständnis Lea aufzwingt, um die erste Erkundungstour zum frisch geerbten Haubarg zu unternehmen. Lea ärgert sich, dass sie ihr erneut nachgibt, will sich dann aber einen Ruck und ihrer Schwiegermutter eine Chance geben. So macht sich das ungleiche Paar in einer Art Road-Movie oder bitterer Komödie auf den Weg, um den heimlichen Protagonisten des Buches, den Haubarg, zu besuchen. Als sie ihn erreichen, ist Lea begeistert: „Fast sah es so aus, als habe das Haus sich einen grünen Pullover angezogen, der an manchen Stellen bereits löchrig war. Lea fand es charmant, es gab dem Haus et-



Foto: Fotostudio Diersche in Wunstorf

was Verwünschenes.“ Während sich die junge Frau auf der Stelle in den in die Jahre gekommenen, mit Efeu eingewachsenen und Rosen umrankten Haubarg schockverliebt, will das Zetern und Keifen der aufgetakelten Schwiegermutter nicht enden. Diese hat etwas ganz anderes erwartet als ein riesiges rissiges Bauernhaus mit Bauerngarten, bei dem der Putz bröckelt und das Reet auf dem Dach handtellergroße Löcher aufweist. Völlig deplatziert wirkend, stakst sie auf ihren High Heels um das Haus herum und gibt ihr Bestes, der jungen Frau das Glück zu vergällen. Gott sei Dank wohnt hier noch der alte Lennart, der durch seine ruhige, stille Art ein Gegengewicht zur Zickenlady darstellt. Er wurde quasi zusammen mit dem Haubarg vererbt. Seltsam nur, dass er nicht über die Umstände des Erbes reden mag und ständig ausweicht. So gibt nicht nur das Erbe als solches, sondern auch Lennarts Existenz neue Rätsel auf, genauso wie das Gemälde an der Wand, das Lea vertraut vorkommt. Irgendwo, so meint sie, hat sie diese Darstellung des Schimmelreiters – die Hauptfigur aus der berühmten Novelle von Theodor Storm – schon einmal gesehen. Doch wo? Diese und andere Seltsamkeiten sowie der aufdringliche Hotelier mitsamt Architekten, die beide wie lästige Fliegen um den Brei surren und Lea den Haubarg für einen Appel und ein Ei abkaufen wollen, machen den Nordsee-Roman von Johanna Ritter zu

einem netten Schmökereerlebnis mit Wiedererkennungseffekt. Denn vielleicht wird sich manch einer nach der Lektüre bei eigenen Erkundungstouren über Eiderstedt klammheimlich umschaun, welcher jener Haubarg es sein mag, um den es sich im Buch dreht. Und sich nicht neidlos ein derartiges Wunder wünschen, bloß ohne selbige Schwiegermutter, die ein echter Albtraum ist – ganz ohne Neid!

Andrea Keil



**DAS HAUS AUF DER WARFT**  
Ein Nordsee-Roman von Johanna Ritter,  
Boyens Buchverlag 2022,  
208 Seiten, kartoniert,  
ISBN 978-3-8042-1549-8, 12 Euro

# ICH RAUCHE & ACHTE AUF DIE UMWELT.



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

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

**BVTE**



Bundesverband der Tabakwirtschaft  
und neuartiger Erzeugnisse



## 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 - 47 87 440  
s.golde@spo-immobilien.de  
www.spo-immobilien.de