

# MAGAZIN

ST. PETER-ORDING  
und EIDERSTEDT

Ausgabe  
3/2022



GESUNDHEIT · DÜNEN-THERME · NATUR NAH · NACHHALTIG · AUF EIDERSTEDT



Saunavielfalt genießen!



## DÜNEN-THERME Freizeit- und Erlebnisbad mit Saunalandchaft

Die Saunalandchaft der DÜNEN-THERME St. Peter-Ording bietet Herz und Sinnen eine genussvolle, naturnah ausgerichtete Saunakultur.



Fünf hochwertige Saunatypen für verschiedene Ansprüche passen sich fantasievoll dem Landschaftscharakter der Küstenregion an.

Der traumhafte Ausblick über die Dünen in Richtung Nordsee verspricht in der Pfahlbau-Sauna einzigartigen Saunagenuss.



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

Moin Moin, liebe Leserinnen und Leser,

nicht umsonst wird unsere knallgelbe, dicke Regenjacke auch landläufig „Friesennerz“ genannt. Da kommen weder Wind noch Regen durch und es passt auch noch ein dicker Wollpulli darunter. Diese Kombination schützt ganz hervorragend vor Schietwetter und kalten Nordwinden, ist aber auch der ideale Dresscode bei herbstgoldenen Strandspaziergängen oder Ausflügen über unsere wunderschöne Eiderstedter Halbinsel. Immer mehr Gäste schätzen gerade die kühleren Jahreszeiten in ihrem Lieblingsurlaubsort, so dass unsere Hoteliers, Gastronomen und Ferienhausvermieter gar nicht mehr von Saisongeschäft sprechen. Das gilt auch für unsere Redaktion, die auch für diese Ausgabe Ihres MAGAZINS wieder aus einer Fülle an Themen schöpfen konnte, aus denen sie Ihnen einen bunten Herbststrauß

an Themen, Informationen und überraschenden Tipps gebunden hat. Haben Sie etwa schon einmal eine Beauty-Behandlung in der Dünen-Therme genossen oder Wellness mit Kürbis gemacht? Mehr darüber lesen Sie in diesem MAGAZIN. Wir nehmen Sie samt ihrem Friesennerz aber auch mit auf einen schonenden Ausflug in unsere einzigartige Salzwiesenlandschaft und haben für Sie diese riesigen und uralten Haubarge besucht, in denen Sie gemütliche Herbsturlaube unter Reet verbringen können. Die müssen Sie nicht unbedingt mit dem Auto besuchen, denn wir haben ausprobiert, wie es sich auch ohne die eigenen vier Räder nach und auf Eiderstedt reisen lässt. Aber Bewegung macht hungrig und deshalb finden Sie in unserer neuen Ausgabe auch wieder unbedingt empfehlenswerte kulinarische Tipps

und Rezepte, die Sie auch nachkochen können, ohne ein Sternekoch zu sein.

Das alles und noch viel mehr Fünf-Sterne-Themen finden Sie in der Herbst- und Winterausgabe unseres MAGAZINS, das Sie nicht nur in Ihrer kuscheligen Ferienunterkunft, sondern auch ganz gemütlich zu Hause genießen können. Ich wünsche Ihnen einen wundervollen Aufenthalt bei uns, eine gesunde Herbst/Winterzeit und viel Spaß bei der Lektüre Ihres MAGAZINS.

Herzlichst, Ihre

*Manu Boyens*

Herausgeberin

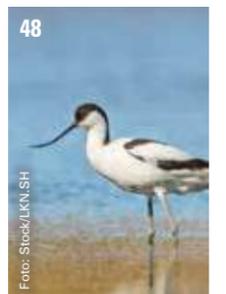
Auch im Abo erhältlich, siehe unten.

## Inhalt

Editorial, Inhalt, Impressum	3
Im Fokus	4
Gesundheit	6
Wellness	7
Beauty	9
Dünen-Therme	10
Abschied	12
Kunstklima	14
Nordsee-Internat	16
Natur nah	18
Kinderkram	22



TZ & SPO aktuell	24
Neue Kulinarik	27
Stück vom Glück	28
Nachhaltig	30
Ausflugstipp	34
Gastgeberporträt	36
Auf Eiderstedt	39
Geschmackvoll	44
Kultur	46
Nationalpark Wattenmeer	48
Kaminlektüre	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 Art  
**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>

Poppig oder  
klassisch



Foto: Ralf Reinmuth

# Die beste Kamera sind die Augen



Foto: Ralf Reinmuth

Es kann schon mal passieren, dass der Feldhase gerade um die Ecke und in die Hecke hüpf, wenn man Ralf Reinmuth in seiner kleinen Galerie in Vollerwiek besucht. Als Nationalparkpartner hat er zwei, drei wilde Ecken in seinem ansonsten gepflegten Garten stehen lassen – hier darf sich die Natur frei entfalten. Seit 2013 lebt er in dieser kleinen Siedlung, „wo es drinnen schon mal dunkel werden kann, wenn draußen der Seeadler startet“, lacht er. Doch schon seit dreißig Jahren fotografiert er leidenschaftlich gern. Früher hatte er ein eigenes Studio mit Labor – mit der digitalen Fotografie braucht es das nicht mehr. Wenn der humorvolle Mann erzählt, wie er zu seinen besten Fotos gelangt ist, sagt er schon mal: „Das hat mich echt Blut gekostet“, weil er sich derart von Stechmücken hat drangsaliert lassen. Doch seine Fotos bilden farbenfroh die Wattenmeerlandschaft ab, Westerhever Leucht-

turm vor orange-pinken Wolken, Pfahlbauten vor regenbogenfarbenen Sonnenunter- und -aufgängen und knatschgelbem Horizont. Das ist die Sonne. Das ist, was die Leute lieben und mit nach Hause nehmen beziehungsweise bestellen wollen. Nach seinem eigenen Lieblingsbild gefragt, gibt er schmunzelnd zurück, dass darauf „Nichts“ zu sehen sei: Beispielsweise Wasser ohne Horizont, ganz unten steht ein Reiher. Oder Nebelbilder in Schwarzweiß, ein Gehört ist nur zu erahnen. Geisterserie nennt er diese Fotos, die bei Sturm und mit Langzeitbelichtungen entstanden sind. Ein Bildband dazu ist gerade in Arbeit.

Seine Fotokurse finden in den Kurkliniken, am Strand oder auf Maleens Knoll in St. Peter-Ording sowie im Hochdorfer Garten statt. Sie sind jeweils ein bisschen anders ausgerichtet, doch geht es natürlich darum, die drei Dimensionen gekonnt in zwei zu bringen. Und so zu fotografieren, dass man, wie Ralf Reinmuth von sich sagt: „bestimmen kann, dass es jemandem gefällt.“ Mal geht es um Bildgestaltung, Perspektive und die drei einfachen Gestaltungsregeln von der psychologischen über die natürliche und erlernte wie Goldener Schnitt, Lese- und Bewegungsrichtung. Wobei der energiegeladene Mann mithilfe einiger Fotos direkt einmal vorführt, was er meint: „Dabei komme ich mit keiner Schautafel an – das ist optisch abgegriffen. Außerdem geht es bei mir nicht so streng zu!“ Und ruft nach dem kleinen Test mit der Redakteurin aus: „Ah, Sie gucken grafisch!“ Ein anderes Mal konzentriert er sich in den Kursen auf Lichtführung oder

spielt mit der Schärfentiefe. Im Sonnenuntergangskurs geht es natürlich um eben jene, wobei er einiges über optische Effekte vermittelt oder die Leute auffordert: „Tanzen Sie um Ihr Objekt herum!“ Und vielen Menschen bringt er einfach Kniffs und Tricks bei, wie die Technik der Kamera oder des Handys überhaupt funktioniert. Von Kursteilnehmenden nach der besten Kamera gefragt, kennt er nur eine Antwort: „Die beste ist die, die man bei sich hat.“ Sehen und Wahrnehmen wollen also gelernt und geübt sein.

Doch nicht nur in seinen Kursen bringt er sich schwingvoll ein, insbesondere als Nationalpark-Partner ist er sehr aktiv, gestaltet die Eiderstedter Kultursaison mit und bietet in diesem Rahmen auch eine Radtour mit klitzekleinem Fotokurs an. Seit neuestem plant und organisiert er das Mittwinterfestival vom 21. bis 23. Dezember 2022. Hier sollen jeder und jede mitmachen können, unbürokratisch und unkompliziert – für Gäste und Einheimische gleichermaßen gedacht. „Ich arbeite teilweise bis drei Uhr nachts, alles ehrenamtlich. Und ich mach's gern!“, lacht er.

Andrea Keil

**RALF REINMUTH**  
Küstenfocus  
Fotografie & Galerie  
25836 Vollerwiek/Eiderstedt  
Telefon 04862/2012280  
[www.kuestenfocus.de](http://www.kuestenfocus.de)

Als Fotograf liegt Ralf Reinmuth nicht nur selber auf der Lauer und wartet auf den richtigen Moment des Abdrückens. Sondern er gibt auch gerne in diversen Fotokursen sein Wissen an Anfänger weiter sowie an erfahrene Leute. Seine eigenen Fotos sind in der hauseigenen Galerie in Vollerwiek zu sehen.

## ZU GAST BEI FREUNDEN

Startet mit einem individuellen Frühstück in den Tag.  
Nach einem Strandspaziergang lasst Ihr den Tag in unserer Innen- oder Außensauna ausklingen.  
...und? Wann dürfen wir euch begrüßen?

Eure Gastgeber *Caroline & Torsten Arp*



 **GEZEITEN**

Boutique Hotel Gezeiten · Im Bad 67 · 25826 St. Peter-Ording · Tel. 0160 - 5163557 · [gezeiten-spo.de](http://gezeiten-spo.de)

# Die ambulante Badekur ist zurück



Foto: Oliver Franke

Streng genommen war die ambulante Badekur nie verschwunden, doch seit Sommer 2021 ist sie wieder eine Pflichtleistung der gesetzlichen Krankenkassen. Wahrnehmen kann man sie in vom Deutschen Heilbäderverband prädikatisierten Kurorten wie dem Nordseeheil- und Schwefelbad St. Peter-Ording.

Man kennt die ambulante Badekur unter verschiedenen Namen. Ihre offizielle und korrekte Bezeichnung lautet heute „Vorsorgeleistung in anerkannten Kurorten“. Unabhängig von ihrem Namen meint sie jedoch stets das Gleiche. Die Kur hat die Aufgabe, Krankheiten abzuwehren, wenn die körperliche oder geistige Gesundheit geschwächt ist. Sie soll eine Verschlechterung der gesundheitlichen Situation verhindern und helfen, Gesundheit und Fitness wiederherzustellen – ganz im Sinne der Prävention. Sie wird vom Haus- oder Facharzt verordnet, wenn ambulante Behandlungsmöglichkeiten am Wohnort nicht mehr ausreichen.

Für die Vorsorgeleistung können sich Patient\*innen den anerkannten Kurort selbst aussuchen und ihren Aufenthalt, z.B. in

St. Peter-Ording, selbst organisieren. Die gesetzliche Krankenkasse zahlt die ärztlichen Behandlungen komplett und die verordneten therapeutischen Anwendungen im Kurort zu 90 Prozent. Sie kann außerdem die Kosten der Unterkunft pauschal mit bis zu 13 EUR pro Tag bezuschussen. Die Verordnungsdichte unterliegt nicht dem wie sonst üblichen ärztlichen Budget.

Diese Form der Gesundheitsprävention steht Versicherten aller gesetzlichen Krankenkassen unabhängig vom Alter zu. Sie kann grundsätzlich alle drei Jahre bei der gesetzlichen Krankenkasse beantragt werden. Falls es medizinisch notwendig ist, auch öfter. Privat Krankenversicherte sollten mit der Versicherungsgesellschaft klären, ob und in welchem Rahmen die Kosten übernommen werden.

## Badekur in St. Peter-Ording

Drei Klimazonen und die ortsgebundenen Heilmittel Meerwasser, Schlick und Schwefelsole machen St. Peter-Ording perfekt für Badekuren bei Erkrankungen der Haut, der Atemwege, des Bewegungssystems sowie bei Erschöpfungszuständen. St. Peter-Ording ist als heilklimatischer Kurort anerkannt, die therapeutischen Leistungen im Gesundheits- und Wellnesszentrum entsprechen natürlich den Vorgaben des Gesundheitswesens. Aktuell praktizieren vor Ort fünf Badeärzt\*innen. Es ist ratsam sich frühzeitig telefonisch bei einem Badearzt im Kurort seiner Wahl anzumelden. Ebenfalls sinnvoll ist, vorbesprochene Therapieansätze in den Kureinrichtungen anzumelden und zu terminieren.

Sabine Schlüter

## Verordnung und Rezepte

Um eine ambulante Badekur antreten zu können, muss zunächst der behandelnde Arzt (z.B. Hausarzt, Orthopäde, Lungenfacharzt) die medizinische Notwendigkeit einer Kur feststellen. Patient\*innen stellen selbst den Kurantrag an die zuständige Stelle. Sie werden bei der Krankenkasse oder beim Versicherungsträger bzw. einer Beihilfestelle eingereicht und dort geprüft. Ein Widerspruch bei Ablehnung lohnt. Wenn die ambulante Kur genehmigt ist, verordnet der Badearzt oder die Badeärztin im Heilbad die konkreten therapeutischen Anwendungen. Dazu werden alle Unterlagen von behandelnden Hausärzt\*innen bzw. Orthopäde\*innen und Fachärzt\*innen von der genehmigenden Stelle benötigt.

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

# Special mit Herbstgemüse

Im Herbst und Winter ist im Gesundheits- und Wellness-Zentrum ein bekanntes Gemüse zu Gast. Im Day-Spa entfaltet der Kürbis bei einer Ganzkörperbehandlung seine besonderen Wellness-Qualitäten.

Kaum ein Gewächs symbolisiert in unseren Breiten den Herbst so markant wie der Kürbis. Am Feldrand ist er zu kaufen, in der Küche zeigt er seine Vielfalt, im Magen vermittelt er ein heimeliges Gefühl und spätestens an Halloween hat er die Deko erobert.

Was ihn für Wellness-Behandlungen über die ganze kalte Jahreszeit interessant macht, ist sein Reichtum an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien. Denn dieser Reichtum wirkt sich auch in der Hautpflege positiv aus. Zeigen kann der Kürbis das auch beim aktuellen Special, einer Kürbis-Ganzkörperbehandlung im Gesundheits- und Wellness-Zentrum.



Die Behandlung findet im Day-Spa auf der Schwebeliege statt. Sie beginnt mit einem Peeling aus Kürbis-Pulver, Rügener Heilkreide und dem kürbiseigenen Cucurbita-Öl. Dieses intensiv pflegende Öl, das den Zellschutz der Haut aktiviert, bildet auch die Basis der fol-

genden rückfettenden Körperpackung. Während sie einwirkt, liegt der Körper schwerelos auf der Schwebeliege. Dies macht die Pflegebehandlung für den ganzen Körper besonders entspannend. Zum Ausklang der Behandlung folgt eine belebende Ganzkörpermassage.

**Kürbis-Ganzkörperbehandlung im Day-Spa**  
 Wohlfühlzeit: 60 Minuten  
 Wohlfühlpreis: 69,00 Euro

Sabine Schlüter

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

## 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.

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

www.biomaris.com

# Rundum im Wohlfühlmodus



Mama-Wellness

Kaum etwas verändert das Leben einer Frau so sehr wie eine Schwangerschaft – seien es Stimmungen, Wahrnehmungen oder ungewohnte Körperhaltungen. Vieles bedeutet Glück. Manches vielleicht Stress. Und gegen den wirkt die Schwangerschaftsmassage Mothers Delite Wunder.

Mothers Delite im Gesundheits- und Wellness-Zentrum ist Wohlfühlbehandlung und Massage für werdende Mütter in einem. Die Behandlung für den ganzen Körper berücksichtigt alle Besonderheiten einer Schwangerschaft. Sie eignet sich für gesunde schwangere Frauen ab dem 2. Trimester/ 4. Monat. Verwendet wird ein biologisch unbelastetes Neutralöl.

#### Relax-Stündchen für Schwangere

Die Schwangerschaftsmassage hat zunächst denselben positiven Effekt auf das Wohlbefinden wie eine klassische Massage. Sie fördert die allgemeine Entspannung, wirkt Stress, Müdigkeit und Kopfschmerzen entgegen. Darüber hinaus hilft sie mit gezielter Steigerung der Hautelastizität bei den für Schwangerschaften typischen Spannungsempfinden der Haut und kann, wenn das Bindegewebe stark ist, Geweberisse sogar mindern.

Auch Schmerzen des Bewegungsapparates und seiner Muskeln, insbesondere des Rückens, sind bedingt durch den Anstieg des Gewichts und die veränderte Körperhaltung klassische Begleiterscheinungen einer Schwangerschaft. Mothers Delite wirkt chronischen Muskelverspannungen entgegen und kann sie mindern. Zudem kann die entstauend wirkende Schwangerschaftsmassage geschwollene Arme, Beine und Füße entlasten. Zur wohltuenden Wirkung der perinatalen Massage gehört auch, dass sie Verdauungsbeschwerden und Kurzatmigkeit verringern kann.

**Mothers Delite –  
Schwangerschaftsmassage**  
Wohlfühlzeit: 55 Minuten  
Wohlfühlpreis: 68,00 Euro

Sabine Schlüter

#### Wichtige Information

Das Gesundheits- und Wellness-Zentrum hat ein Informationsblatt mit Kontraindikationen zusammengestellt, das vor Ort erhältlich ist. Bei der Anmeldung zur Schwangerschaftsmassage wird die Anamnese aufgenommen, um abzuklären, ob die Massage zum aktuellen Zeitpunkt möglich ist.

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

# Mini-Kur für die Haut



Nach sommerlichen Sonnentagen hat die Haut im Herbst die Gelegenheit, wieder zur Ruhe zu kommen. Unterstützung leistet das Herbstangebot im Beauty-Zentrum: eine reinigende, pflegende und entspannende Ganzkörperbehandlung – inklusive Gesichtsmaske.

So sehr Sonne die Haut im Sommer streichelt und Bäder sie erfrischen: All das beansprucht sie auch. Darum ist der Haut nach der warmen Saison eine Mini-Kur mehr als will-

kommen. Das Beauty-Zentrum hat im Rahmen seines Herbstangebots eine erholsame Ganzkörperbehandlung zusammengestellt.

Den Anfang macht ein vitalisierendes Peeling mit einer Mischung aus Himalaya-Kristallsalz, Arganöl und Olivenöl am ganzen Körper. Es befreit die Haut von Hornschüppchen, regeneriert sie und macht sie seidig weich.

Bei der anschließenden Körperpackung mit Algenextrakt kommt die Schwebeliege zum Einsatz, sodass die Entspannung auf meh-

renen Ebenen wirkt. Die Packung regt den Stoffwechsel an. Sie entschlackt und entsäuert den Körper, gibt der Haut Feuchtigkeit, strafft und mineralisiert sie. Die Schwebeliege fördert die Entspannung zum einen durch das schwebende Gefühl sowie durch eine Hydrojet-Massage. Bei dieser Massage wird warmes Wasser mit sanftem Druck an den Rücken gesprudelt, was die Durchblutung fördert und die Muskulatur entspannt.

Während die Packung 20 Minuten einwirkt bekommt das Gesicht eine Maske – abgestimmt auf den Hauttyp und den aktuellen Bedarf der Gesichtshaut.

**Ganzkörperbehandlung im Herbst**  
Wohlfühlzeit: 50 Minuten  
Wohlfühlpreis: 65,00 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](http://www.st-peter-ording.de)

Urlaub zum Wohlfühlen

**Appartements** in St. Peter-Ording GmbH

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

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

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

# Natur pur



Foto: Sabine Schlüter



Foto: Sabine Schlüter

St. Peter-Ording ist auf dem Weg zur Global nachhaltigen Kommune. Daher spielt das Thema Nachhaltigkeit auch in der Dünen-Therme eine immer größere Rolle. Zum Beispiel werden in der Sauna jetzt nur noch naturbelassene Aufgüsse verwendet.

### Mit allen Sinnen erleben

Seit Anfang des Jahres bietet der Sinnespfad im Dünenpark ungewöhnliche Empfindungen für die Füße: Das Schlendern auf dem Barfußpfad über Feuersteine, groben Kiesel und Tannenzapfen sorgt für Entspannung. Jetzt verwandelt sich das Ganze zusätzlich in einen Sinnespfad der Düfte, denn rundum werden stark duftende Kräuter und Pflanzen wie Rosmarin, Lavendel und Basilikum gepflanzt.

### Eigener Kräutergarten

Die Bepflanzung des Sinnespfads dient gleichzeitig als eigener Kräutergarten der Dünen-Therme. Denn die bisherigen her-

kömmlichen Aufgussmittel für die Saunalandchaft werden inzwischen durch naturbelassene Mittel ersetzt.

Bei den Aufgüssen in der Blockhaussauna kommen nur noch Naturprodukte auf der Basis ätherischer Öle zum Einsatz – z.B. aus Rosmarin, Lavendel und Basilikum. Auch ein natürlicher Aufguss mit Kaffee-Aroma wird genutzt. Die neuen Aufgüsse zeichnen sich durch ihre besonders feinen, natürlichen Aromen aus. Sie sind weniger dominant als herkömmliche Aufgussmittel.

Sabine Schlüter

### Geänderte Öffnungszeiten der Sauna

Wegen der Energiesparmaßnahmen in öffentlichen Einrichtungen wurden die Öffnungszeiten der Saunalandchaft geändert. Seit 19. September 2022 sind die Saunen sowie das Freizeit- und Erlebnisbad täglich von 12 bis 20 Uhr geöffnet.

### 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



## 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

# Themba geht auf seine allerletzte



Foto: Detlef Artt

Das Café Köm im Ortsteil Ording ist eine Institution auf ganz Eiderstedt. In dem 1935 erbauten Gebäude wird gespeist, getrunken, getanzt und gefeiert. Doch damit ist es bald vorbei, denn der Vertrag des Pächters Thorsten Malorny läuft aus, das Café Köm wird abgerissen, an seine Stelle kommt ein Hotelneubau.

Themba ist ein großer Hund, ein richtig großer Hund, der seine Herde gut bewacht. Sie zählt zu den größten auf ganz Eiderstedt und frisst kein Gras, sondern vorzugsweise herzhaftere Burger, saftige Schnitzel, knackige Salate und erfrischt sich mit frischgezapften Bieren oder coolen Cocktails. Denn Themba ist der Haushund des Café Köm und seine Herde sind die vielen Gäste, denn sein Revier ist eigentlich immer pickepackevoll. Und zu seinen Ritualen gehört die Pommes-Runde am Ende des Abends, wenn alle Gäste gegangen sind. Dann führt er sich sämtliche am Boden liegende Pommes Frites zu Gemüte – und das können viele sein. „Welches andere Restaurant kann in der Hauptsaison seine Tische schon viermal am Abend besetzen und das bis nachts um eins?“, fragt Pächter Thorsten Malorny. Die Frage ist rein rhetorisch, denn trotz des Erfolgs ist bald Schluss mit lustig:



Foto: Detlef Artt

„Unser Pachtvertrag läuft zum 31. Dezember 2022 aus und wird auch leider nicht mehr verlängert“, sagt der erfahrene Gastronom, der das Café Köm seit 10 Jahren betreibt.

Der Besitzer hat andere Pläne. Er will auf dem weitläufigen Filetgrundstück ein Apart-Hotel errichten, sein gutes Recht, aber schade für Thorsten Malorny, der gern noch weitere zehn Jahre drangehängt hätte: „Nun aber werden wir mit unserer Abrissparty am 5. November die Lichter im Café Köm ausgehen lassen.“ Das finden die Fans des urigen Etablissements überhaupt nicht lustig und einer von ihnen startete sogar eine online-Petition zur Rettung des Café Köm, die bisher mehr als 700 Unterstützende gezeichnet haben. „Was haben wir hier gefeiert“, erinnert sich Ur-St.-Peteraner Thorsten Malorny an das Gebäude mit der langen und wilden Geschichte. „In den achtziger Jahren gab es hier eine Diskothek, die hieß Lord Nelson, da haben wir als Jugendliche die Nächte durchgemacht.“ Legendar ist auch die Geschichte des Gastronomen Ewald Hensel, der nicht sonderlich erfolgreich die

# Pommes-Runde

Gastwirtschaft „Zum Seehund“ in unserem heutigen Café Köm betrieb. Zeitzeugen berichten, dass er gern mit seiner Flinte in die Luft feuerte, um den Gerichtsvollzieher zu vertreiben. Es half ihm nicht. Ein italienisches Restaurant zog ein, dann folgte das Lord Nelson und schließlich das Café Köm, aus dem Besitzer Uwe Kirchner 2001 diese Mischung aus gemütlichem Szene-Restaurant, Cocktail- und Sky-Sportsbar machte, als das wir es noch heute kennen. 2013 stieg Thorsten Malorny als Pächter bei seinem alten Kumpel ein, weil der mit seiner Strandbar 54° Nord genug um die Ohren hatte. Die Pacht war von vornherein auf zehn Jahre begrenzt, da gibt es nichts dran zu rütteln und nun ist eben Schluss mit lustig. Naja, natürlich nicht ganz, denn Thorsten Malorny wäre nicht der alte Gastro-Fuchs, wenn er nicht schon eine Lösung in der Hinterhand hätte. Schon vor einiger Zeit hat er sich um eine

neue Location gekümmert und wird am ersten Dezember ein neues Restaurant eröffnen, etwas kleiner zwar, aber mit dem gleichen Speisen- und Getränkekonzept sowie der Art von Gastronomie, die Thorsten Malorny schon seit Jahrzehnten betreibt: „Ein bisschen locker, entspannt, menschlich und mit einer gesunden Mischung aus Einheimischen, Zweitwohnungsbesitzern und Gästen, das wird so bleiben.“ Die Soft-Skills bleiben, die Hardware wird eine andere sein, verspricht er. Was ihm am wichtigsten ist: „Ich habe die Ehre, 22 Mitarbeitende zu beschäftigen und ich freue mich am meisten darüber, dass ich das gesamte eingeschworene Team in meinen neuen Laden mitnehmen kann.“ Was nicht mitkommt, ist eines der Aushängeschilder im Fußboden des Café Köm: Bruce Willis Hand- und Fußabdrücke samt Autogramm in eine Betonplatte gegossen. Auf die ewige Frage, ob es sich

tatsächlich um die Abdrücke des Hollywoodstars handelt, antwortet Thorsten Malorny stets sehr weltmännisch: „Wenn Bruce die gleiche Hand- und Fußgröße hat wie ich, dann ist es ein Original“. Themba, das andere Original des Café Köm wird auch in den neuen Räumen seine allabendliche Pommes-Runde drehen. So viel ist schon mal sicher.

Detlef Artt

## CAFÉ KÖM

(noch bis zum 5. November)  
Strandweg 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/1533

Öffnungszeiten:  
Mo bis Fr, ab 17 Uhr  
Sa, So, ab 15 Uhr

Jup's  
Friesencafé

Im Dezember  
jeden Samstag  
& Sonntag  
frische Waffeln!





*Echt friesisch ~ echt lecker*

sind die traditionellen Kaffeespezialitäten, köstlichen Torten, der täglich ofenfrische Kuchen und auch sonst alles aus Jup's Friesencafé. Alle unsere Torten sind glutenfrei.

Donnerstag bis Montag – 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
Dienstag & Mittwoch – Ruhetag

Kölfhamm 6 | 25826 Sankt Peter-Ording | Telefon 0 48 63 / 995-41 | Telefax 0 48 63 / 995-45 | info@koelfhamm.de

# Bis dass ich berühmt bin



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

verfasst hat. Noch in diesem Jahr wollen die Textwerkerinnen und Textwerker eine Anthologie mit einer Auswahl ihrer Arbeiten herausbringen.

Eine Kooperation zwischen FKE und dem norddeutschen Literaturnetzwerk Textfabrique 51 – benannt nach seinem Gründungs-ort in Hamburg und betrieben von Ellen Balsewitsch-Oldach und, wen wundert's, Dirk-Uwe Becker – ist die monatliche Offene Lesebühne Eiderstedt. Zu dem Anlass lautet die Devise, spontan sein: Denn hier können Autorinnen und Autoren spontan eigene Texte vortragen, vor spontan eintreffenden Gästen. „Es funktioniert ähnlich wie der Poetry Slam, nur dass bewusst kein Wettstreit, keine Siegerehrung und schon gar kein Ausbuhen stattfinden“. Die Lesebühne war im April 2018 schon recht erfolgreich angelaufen und soll voraussichtlich im Herbst 2022 als Hybridveranstaltung – mit

Gästen vor Ort und online – neu belebt werden. „Dabei können Interessierte aus aller Welt dabei sein und lesen oder zuhören“, so die Überlegung der beiden Moderatoren.

Picasso sagte einst: „Kunst ist dazu da, den Staub des Alltags von der Seele zu waschen“. Ja, oder den Sand aus den Sandalen zu schütteln und über den Horizont hinauszuschauen. Von daher dürfen wir gespannt sein, welche Perspektiven sich hier noch alles auftun werden.

Andrea Keil

**FÖRDERVEREIN FÜR KUNST UND KULTUR EIDERSTEDT**  
Altes Rathaus Garding  
Enge Straße 5  
25836 Garding  
[www.fke-eiderstedt.de](http://www.fke-eiderstedt.de)

**Nachdem uns alle – und vor allem die Kunstszene – Corona fest im Griff und viele Veranstaltungen verhindert hat, wollen die Eiderstedter Künstler und Künstlerinnen des Fördervereins für Kunst und Kultur Eiderstedt, kurz FKE, nicht aufgeben. Sie sind dabei, neue künstlerische Angebote und hybride Formate zu entwickeln – auch auf literarischer Ebene.**

Eiderstedt hat in den vergangenen Jahren zahlreiche Künstlerinnen und Künstler ange- lockt. Die einen kamen wegen des Lichts – so, wie sich ja auch der berühmte Emil Nolde im nördlich gelegenen Seebüll vor fast 100 Jahren niedergelassen hat. Die anderen wegen der außergewöhnlichen Landschaft, der vielfältigen Natur, der Ruhe und der Stille. Viele von ihnen sind nicht nur auf Durchreise wie die Tausenden hier rastenden Zugvögel, sondern haben bewusst ihren Lebensmittelpunkt aus der Großstadt auf die Halbinsel verlegt. Vor über 30 Jahren haben sich die ersten der heute über 60 Künstlerinnen und Künstler im KunstKlima, der Sparte für bildende Kunst im FKE zusammengeschlossen. Das KunstKlima überdauert, wächst an und transformiert sich mitunter. Darin vertreten sind alle möglichen Formen künstlerischen Gestaltens – von Buchdruck über Bildhauerei, Fotografie und Malerei, bis zu Videokunst und Handweberei. Gemeinsam

machen und mitmachen lautet die Devise im Verein, unter der auch andere produktive Säulen – wie etwa die Sparten Literatur und Jugendförderung im Kinderwerkstatt-Atelier entstanden sind: „Alles ehrenamtlich auf die Beine gestellt“, erzählt Dirk-Uwe Becker, der Vorsitzende des FKE, der für sein ehrenamtliches Engagement sogar die Verdienstmedaille des Bundesverdienstordens der Bundesrepublik Deutschland verliehen und vom Ministerpräsidenten Daniel Günther 2020 überreicht bekommen hat. So finden im Alten Rathaus Garding regelmäßig Ausstellungen, Sonntagsmatineen, Vorträge und gelegentlich Musikveranstaltungen statt. Die Mitglieder der Sparte KunstKlima laden zweimal im Jahr zum Tag der Offenen Ateliers in ihre Ateliers und Werkstätten ein. Bisher weniger im Fokus standen – und sind deswegen an dieser Stelle dringend nachzuholen – die Aktivitäten der Sparte Literatur. In drei Lesekreisen werden zum Beispiel

gemeinsam ausgewählte literarische Werke gelesen und besprochen.

Ebenso nimmt der FKE seit 2016 jährlich am Literatursommer Schleswig-Holstein teil, als Gastgeber für Lesungen mit namhaften Autorinnen und Autoren aus dem In- und Ausland. Auch in eigener Regie lädt der FKE zu Autorenlesungen ein. Selber schreibend unterwegs, sind Dirk-Uwe Becker mit Ellen Balsewitsch-Oldach, Schriftführerin und Sprecherin der Sparte Literatur, nicht nur im Vorstand des FKE aktiv: Als monatliches Angebot moderieren beide die Textwerkstatt Eiderstedt. Willkommen ist, wer schreiben möchte oder sich schreibend weiter entwickeln will. Auch die beiden Moderatoren machen dabei mit und verfassen kurze Texte zu den gemeinsam vereinbarten Themen. Letztens lautete das Stichwort Ansichtskarte, woraus Ellen Balsewitsch-Oldach ihre Geschichte „Bis dass ich berühmt bin“



## WIR MACHEN URLAUB!

Ob ein Hotelzimmer, Familien Suite oder unser Tiny Home: Wir bieten Euch das persönliche Flair eines AirBNB, einen Wohnzimmer-Bereich mit Selbstbedienungsbar und den zuverlässigen Service & Gastgeber eines Hotels.



## Lieblingsangebote

Kurz mal weg! 3 Nächte, reichhaltiges Frühstücksbuffet & 1x Fahrradnutzung am Wunschtage

Jetzt buchen unter:  
[www.lieblingsplatz-strandhotel.de](http://www.lieblingsplatz-strandhotel.de)



## LIEBLINGSPLATZ

strandhotel · spo

Im Bad 73 · 25826 St. Peter-Ording  
Tel.: 04863 95 89 325  
[www.lieblingsplatz-strandhotel.de](http://www.lieblingsplatz-strandhotel.de)

# Mit Diabetes Leben und Lernen



Messen  
und Essen

Foto: Nordseeinternat

Diabetes Mellitus Typ 1 ist eine tückische Stoffwechselerkrankung, die Menschen jeden Alters plötzlich und unterschiedlich schwer treffen kann. Häufig tritt sie schon im jungen Alter auf und wirft das bisherige Leben komplett über den Haufen. Das Nordsee-Internat fängt diese Kinder und Jugendlichen auf und bietet mit seinem Diabetes-Programm einen sicheren Ort zum Leben und Lernen mit Diabetes.

Max war gerade mal neun Jahre alt, als wir bemerkten, dass er sich stark veränderte. Er hatte ständig Durst, war unruhig und nahm rapide ab. Als sein Atem begann nach Aceton zu riechen, fuhren wir sofort ins Krankenhaus. Gerade noch rechtzeitig, denn mit einem Blutzuckerwert von über 500 und einer beginnenden Ketoazidose war er kurz davor, ins Koma zu fallen. Die Ärzte diagnostizierten Diabetes Mellitus Typ 1, ein genetisch bedingter Diabetes. Was folgte, waren endlose Krankenhausaufenthalte, Trainings, Tag und Nacht alle drei Stunden Blutzucker messen, Nahrung nach Kohlenhydrateinheiten bewerten und immer wieder kontrollieren. Nicht leicht für einen quirligen Jungen und seine Familie – das Leben veränderte sich auf einen Schlag komplett. „Das kenne ich ganz genau“, sagt Anne-Christine Reverchon, die Diabetes-Leiterin im Nordsee-Internat (nsi). Sie betreut als Gesundheits- und Krankenpflegerin mit Spezialausbildung als Diabetesberaterin gemeinsam mit ihrem dreiköpfigen



Foto: Frauke Bicker

Team die von Diabetes betroffenen Kinder und Jugendlichen im Nordsee-Internat. „In unserem Diabetes-Programm bereiten wir Kinder und Jugendliche unterschiedlichsten Alters auf ihr Leben mit der Erkrankung vor“, erklärt Anne-Christine Reverchon, die selbst Typ-1-Diabetikerin ist. „Dabei geht es ja nicht nur um das Spritzen von Insulin, sondern um den Umgang mit dem Diabetes in den unterschiedlichsten Lebenssituationen, zum Beispiel beim Sport, in der Schule, auf Ausflügen, im Umgang mit anderen Kindern und darauf schulen wir die Kinder.“ Und

die haben einen Riesenvorteil als Internatschüler im nsi: Sie werden nicht nur gut geschult und sicher betreut, sondern auch ihr Umfeld lernt die Erkrankung kennen. So war es für Max lange Jahre ein Problem, sich vor anderen in den Finger zu stechen, um Blut für sein Blutzuckermessgerät zu entnehmen. Im nsi lernen die Mitschülerinnen und Mitschüler ganz selbstverständlich damit umzugehen. „Unsere Diabetes-Kinder leben in gemischten Gruppen und ihre Betreuung wird in den Gruppenalltag integriert“, sagt Tim Schaefer, kaufmännischer Leiter des nsi. Das Nordsee-Internat ist eines der ganz wenigen Einrichtungen, die so ein Diabetes-Programm haben, das nächstgelegene ist in der Nähe von Mainz. Vor zehn Jahren hat das nsi sein Diabetes-Programm gegründet, um betroffenen Familien ein zuverlässiges und lückenloses Betreuungsprogramm anzubieten: „Wir bieten eine Lösung für Kinder und Jugendliche, bei denen der Umgang mit dieser Erkrankung in der Familie eben nicht gut organi-

siert werden kann“, erklärt Tim Schaefer. Ganz besonders gilt das in der Pubertät, wenn nicht nur die Hormone, sondern auch die Insulinwerte verrücktspielen. „Da werden Eltern schon an ihre Grenzen geführt.“ Es ist aber nicht so, dass überforderte Eltern ihren zuckerkranken Nachwuchs im nsi abgeben und sich nicht weiter um den Diabetes kümmern. „Ein Internat funktioniert nur dann, wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen, denn schließlich muss die diabetische Betreuung auch an den Wochenenden und in den Ferien bei und mit den Eltern klappen“, ist sich der nsi-Leiter sicher. Internat und Diabetes sind natürlich doppelte Hürden: „Alle Beteiligten müssen sich einig sein, dass das nsi die beste Lösung darstellt – und das kann man bei uns sogar im Rahmen eines Probewohnens ausprobieren.“ Erst und nur wenn alles passt, kann das Nordsee-Internat erzieherisch darauf einwirken,

dass sich nicht nur die Schulleistungen verbessern, sondern auch der Umgang mit der chronischen Stoffwechselerkrankung Diabetes Typ 1. Und da gibt es zusätzlich zum Besuch der öffentlichen Schule direkt nebenan auch speziellen Förderunterricht und eben das Diabetes-Programm: „Wir sind jeden Tag 24 Stunden besetzt und begleiten die Kinder durch den ganzen Tag mit regelmäßigen Blutzuckermessungen, Insulingaben und gegebenenfalls Korrekturen“, sagt Anne-Christine Reverchon. Aber auch die Beratung ist wichtig: Die Diabetes-Beraterin kennt sich mit allen Insulinpumpen aus, weiß über neueste Messtechniken Bescheid und findet gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen die am besten für sie geeignete Methode. Rund 15 Schülerinnen und Schüler mit Diabetes werden zurzeit am nsi betreut und erleben einen fast normalen Internatsalltag, nur eben mit

einem nach Alter unterschiedlichen differenziertem Betreuungsangebot. „Unser Ziel ist es, dass die betroffenen Kinder und Jugendlichen selbstständig mit ihrer Erkrankung umgehen können und nach ihrem Abschluss erfolgreich ins weitere Leben starten können.“ So wie Max. Er ist heute 23, hat einen idealen Langzeit-Blutzuckerwert von 6,8 und hat seine persönliche Karriere gestartet. Aber der Diabetes hat Narben hinterlassen, und mit dem nsi wäre es ihm und uns vielleicht leichter gefallen.

Detlef Art

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

## 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

2022  
SPECIAL  
AWARD



Der Schatz  
hinterm  
Deich



Foto: Andrea Keil

Die Salzwiesen sind nicht einfach nur Wiesen. Auf natürliche Weise und durch den Lahnungsbau entstanden, befinden sie sich als Saumbiotop zwischen den Fronten, zwischen Land und Meer. Als besonderer Lebensraum für etwa 1500 Arten heimisch, sind sie wie andere küstennahe Landschaften durch den Klimawandel stark gefährdet. Ein Rundgang mit Ally von der Schutzstation Wattenmeer.

## Wundersame Salzwiesen – in Gefahr?



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

An diesem Morgen soll eine Führung der Schutzstation Wattenmeer in die Salzwiesen stattfinden. Einige Interessierte haben sich dazu eigens aus den Federn gepult und warten nun am Böhler Leuchtturm. Kurz darauf erscheint Ally, hinkend. Vor einigen Tagen hatte sie einen Fahrradunfall und nun ist ihr Fuß „Matsche“, meint sie. Doch sie lässt sich überreden, einige Meter Richtung Wasserkante zu laufen, ganz, ganz sachte und ganz, ganz langsam. Sonst hat sie immer ihre Schautafeln dabei, heute wird ihre Erzählung reichen. So beginnt sie mit einem kurzen Intro über die Aufgaben der Schutzstation Wattenmeer, zu der Öffentlichkeitsarbeit und hilfswissenschaftliche Aufgaben gehören wie Brut- und Rastvogelmonitoring – also das Zählen der Vögel. Außerdem betreuen und beobachten die Mitarbeitenden das Gebiet und setzen Maßnahmen ein, um Flora und Fauna zu beschützen. Daher ja auch der Name Schutzstation Wattenmeer. Sie selber ist eine „Wiederholungstäterin“, lacht sie, früher habe sie hier schon ihr FÖJ absolviert, also ein Freiwilliges Ökologisches Jahr, jetzt extra ein Urlaubssemester beantragt, um einen halbjährigen Bundesfreiwilligendienst zu leisten, kurz HBfD. Während wir die Treppe herunterhumpeln, erzählt sie von den verschiedenen Zonen der Salzwiesen, die von der Wasserkante bis zum Deich reichen. Die hohe Rotschwingezone ist die

am wenigsten salztolerante. Sie ist durch Sturmfluten und das darin transportierte Sediment angewachsen und beherbergt nun einen bunten Teppich an zarten Blümchen. Himbeer- und weißer Klee gedeihen hier oder das Gänsefingerkraut mit seinen kleinen gefiederten Blättchen. Hausgänse



Foto: Andrea Keil

lieben das Kraut sehr, Ringelgänse eher nicht. Es ist ein guter Indikator für Stau-nässe und Stickstoffreichtum im Boden. Außerdem wächst in dieser Zone der Halligflieder, der das Salz durch seine Drüsen auf der Blattoberseite ausscheiden kann: Seine Salzdrüsen gehören mitunter zu den kompliziertesten Pflanzendrüsen der Welt. Sowie Quecke und Portulak-Keilmelde. Aus letzterer – zusammen mit dem würzigen Queller – hat Ally schon häufig Pesto hergestellt. Auch die Dornige Hauhechel, ein Schmetterlingsblütler, ist nicht ohne,

und wie der Name schon sagt, mit langen Dornen: „Wenn man sich daran haut, dann hechelt man“, gibt Ally als Eselsbrücke vor. In diesen hoch spezialisierten, an Wind, Welle und Wetterwechsel angepassten Pflanzen leben wiederum etwa sechs bis zehn an sie angepasste Krabbeltiere. Zum Beispiel wohnt im Halligflieder der nach ihm benannte, Achtung, langes Wort, kurzer Käfer, drei Millimeter lange: Halligflierspitzmausrüsselkäfer. Und entsprechend lebt im Strandwegerich, den die Halligbewohner früher als Frühjahrgemüse genossen haben, die Strandwegerichgallrüsselkäferschlupfwespe, deren Larve den Käfer frisst! Überhaupt beginnen hier viele Pflanzennamen mit Strand oder Hallig, so die Strandgrasnelke, die Strandaster, das Strand-Milchkraut oder der Strand-Dreizack, deren Knospen nach Koriander schmecken. Während der silbrig-weiß leuchtende Strandwermut wegen seiner Bitterstoffe früher zum Magenbitter gebrannt oder wie der Lavendel gegen Motten zwischen die Wäsche gelegt wurde. Oder die Strandbinse, auf deren Blättern ein parasitärer Floh lebt und sie in knubbelige Blattbüschel verwandelt. Während wir über die Kleinsten reden, hören wir das typische Trällern zahlreicher Feldlerchen und schauen dann den Größten zu, den gemütlich grasenden Galloways. Sie halten die Salzwiesen kurz und befestigen sie durch ihren Tritt –



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

ähnlich der Schafe am Deich. Ally geht in die Knie, zeigt ein minikleines Blütenblatt der Vogelwicke zwischen Daumen und Zeigefinger: „Die Wicke zieht sich an anderen Pflanzen hoch, bringt sie aber nicht um. Und ihr Blütenblatt sieht aus wie ein kleines Vögelchen.“ Noch so eine Eselsbrücke. Weiter vorne beginnt die Andelgraszone, die den Namen vom salzresistenten Andelgras trägt. Doch Allys Fuß muckert, sie möchte lieber umkehren. So verabschieden wir uns herzlich und sie schickt mich noch bis in die Queller- oder Pionierzone. Diese befindet sich vorne am Saum und muss mit Extremen umgehen, denn sie wird mehrmals täglich überflutet. Pflanzen wie Queller oder Schlickgras, die hier wachsen, haben bestimmte Mechanismen entwickelt, um diesen rabiaten Anforderungen

standzuhalten. Das schilfartige Schlickgras beispielsweise kann das Salz ebenfalls über Drüsen ausscheiden – wie der Strandflieder. Bei genauerem Hinschauen erkennt man kleine Salzkristalle. Der Queller wiederum sieht aus wie ein kleines grün- bis orange-farbenes Kaktusbäumchen, das Salz und Wasser in seinen Stamm einlagern kann, so dass er aufquillt, was ihm auch seinen Namen verliehen hat. Er gehört zu den sukkulenten Pflanzen, deren Pflanzenteile absterben, wenn der Salzgehalt zu hoch ist. „Salzstange des Meeres“ hat Ally ihn genannt und mir empfohlen, ihn einmal zu kosten. Neugierig geworden, pflücke ich mir einige Quellerstangen ab und kaue genüsslich darauf herum: Aha, schön knackig! Dann werde ich nachdenklich: Der Klimawandel könnte durch den drohenden

Meeresspiegelanstieg all diese wunderbaren Schätze überspülen und endgültig vernichten. Was ist zu tun? Versuchen können wir nur, dessen Ursachen zu beheben und den Wasseranstieg zu bremsen. Denn verlagern lassen sich die Salzwiesen vermutlich nicht – hinter dem Deich leben wir Menschen, hoffentlich nicht in Wüsten.

Andrea Keil

**SALZWIESENFÜHRUNGEN**

30.09. und 06.10.2022  
jeweils 13 bis 14.30 Uhr  
Treffpunkt Böhler Leuchtturm  
Erwachsene 8 Euro  
Kinder 4 Euro



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)

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



# Mit 180 Sachen über'n Deich



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

# HEISSE LESETIPPS für coole KIDS

besorgt sind, als sie große Maschinen am Deich entdecken, die dort graben und graben. Aufgeregt rennen die beiden zum Seehund Mo, der ihnen erklärt, was diese Bagger machen: Sie verstärken und erhöhen den Deich – wegen des Klimawandels und des steigenden Meeresspiegels. Das Wasser würde sonst nämlich alles überspülen und bis ins Hinterland laufen. Sie schützen also den Deich. So wie die Schafe, die mit ihren Klauen die Erde auf dem Deich festtreten. Georg hat andächtig gelauscht und dann wollte er noch ganz viel wissen, was Klimawandel ist, und ob er gefährlich ist und so. Daraufhin habe ich erst einmal nicht geantwortet, sondern ihn einfach in den Arm genommen.

von Lilly

Als rasende MAGAZIN-Reporterin hat man so seine Verpflichtungen: Neues entdecken, Abwegiges beobachten, Trends setzen. Deshalb empfehle ich meinen Eltern dringend, die alten Inliner einzupacken, bevor wir in den Urlaub nach Eiderstedt aufbrechen.

Schon lange hatte ich vor, endlich mal wieder die Inliner zu fahren! Warum es überhaupt aus der Mode gekommen ist, weiß ich nicht so recht. In der ersten C-Phase, als alle Spielplätze geschlossen waren und der Autoverkehr eingebrochen war, hatten wir die Straßen für uns entdeckt. Hatten unsere alten Inliner aus dem Schuppen geholt und sie im wahrsten Sinne des Wortes entmottet. Das heißt, Mama hat es gemacht ... Dann waren wir über die leeren Straßen geheizt, ein wahrer Genuss! Dieses Mal sind meine Eltern ein bisschen zögerlicher. Mama hat Angst, sich zu blamieren und Papa meint, er joggt lieber neben Georg und seinem Laufrad her. Doch ich lasse nicht locker, unbedingt möchte ich bis zum Böhler Leuchtturm. Also steigen Mama und ich in die Dinger und wackeln ab zur Bühne in Bad, vorbei am Dünen-Hus. Mama und ich wissen nicht, ob wir oben auf dem schwarzen Deich fahren dürfen oder unten. Zählen wir mit Rollen an den Füßen als Fußgängerinnen oder als Fahrradfahrerinnen? Wahrscheinlich kommt es auf die Geschwindigkeit an. Jedenfalls entscheiden wir uns für oben, weil oben cooler ist und wir einen weiten Ausblick über die Salzwiesen bis zum Horizont genießen. Ohnehin sind wir nicht schnell: Mama

halte ich fest an der Hand, damit sie nicht vom Deich purzelt – und auch nicht aufgibt. Unten joggt Papa beziehungsweise schiebt Georg an. So geht es an der Spielplatzmeile vorbei. Erst kommt der Wasserspielplatz, später die Schaukeln, Wippen und das große Schachspiel, dann die Seilbahn und der neue Trimm-Dich-Pfad, den Papa gerne Trimm-Dich-Hipster nennt: Weil hier häufig coole Jungs mit langen Bärten oder auch ohne trainieren, mal mit cooler Musik aus Boom-Boxen und mal ohne.

Lustig finde ich das Kribbeln an den Füßen, es ist der körnige Asphalt, den man durch die Schuhe spürt. Mama meint: „Das ist wie eine Massage – die gibt's gratis oben-drein!“ Wir sehen, wie aus dem Asphalt vereinzelt Blümchen wachsen und ein wenig Gras. Erstaunlich, aber die Natur will sich nicht einzwängen lassen in diese künstliche Haut, die wir Menschen ihr angelegt haben. Vergnügt und lachend schiebe und ziehe ich Mama bis zum Dorf, ich fühle mich fast wie ein Schlepperschiff – „Ah, und ich soll wohl der Tanker sein?!“ ruft Mama gespielt empört. Als Georg meint, dass er keinen Zentimeter mehr weiter kann, möchte auch Mama zurück. Natürlich bin ich enttäuscht,

weil Georg so störrisch ist, und versuche die beiden zu überreden, doch alles Reden hilft nichts, wir kehren um. Fast im Schuss fahren wir den Deich hinunter, es ist wie fliegen, nur noch schöner. Und wedeln durchs Dorf und die Badallee zurück zum Hotel.

Am nächsten Morgen wache ich wahnsinnig früh auf. Alles schläft, so denke ich, nur eine wacht. Beziehungsweise fährt Inliner – das ist die Chance! Also schleiche ich mich heimlich aus dem Zimmer, barfuß, um bloß niemanden zu wecken. Im Foyer unten tütel ich die Dinger an. Dann nichts wie ab auf den Deich. Heute will ich bis nach Böhl, ganz allein und zwar schnell! Es ist frisch und der Himmel ist verhangen, Mensch und Natur scheinen noch zu schlafen – denke ich. Dann geht es in großen Schwüngen los, rechts, links, rechts, links – viel schneller als gestern sause ich davon, schein mit Hochgeschwindigkeit über den Deich zu fliegen. Doch von wegen alleine! Neben mir fliegt ein Vogel und saust vorbei – fast so schnell wie ein fliegender Pfeil! Dann ist ein Klopfen zu hören, das sind die eifrigen Baupatrups vom Familienhaus, woanders sammeln fleißige Männer Müll auf, unser aller Müll. Welche Idioten schmeißen bloß immer

Masken-Tücher-Beutel-Dosen-Zigaretten-Plastikzeugs weg!! Ebenfalls unterwegs sind die ersten Jogger\*innen, Hundespazierer, Schüler\*innen; eine lässige Atmosphäre, vor allem, weil ich nicht in die Schule muss! In Null-Komma-Nichts rase ich nach Böhl, atme auf und keuche durch, schieße ein Foto und wende. Der Rückweg gestaltet sich ein wenig zäher – liegt es vielleicht am Wind? Also runter vom Deich und rauf auf die angrenzende Promenade, doch das ist keine gute Idee: Hier liegen helle Steine, über die muss ich mühselig hinwegstiefeln. Im Hotel angelangt, schleiche ich leise, leise ins Zimmer zurück, kleide mich sachte aus und kuschele mich ins Bett, die kalten Hände zu wärmen. Da schlägt Georg die

Augen auf und blinzelt mich an: „Ich werde dich nicht verraten!“, murmelt er. Was mag der kleine Schlingel bloß damit meinen?

von Lilly

## Friedas Deich muss wachsen

Neulich am Strand habe ich meinem kleinen Bruder Georg aus einem neuen Buch von der Autorin Marina Rüter vorgelesen. Natürlich kennen wir schon einige Geschichten von Frieda, dem kleinen Deichschaf. Wir haben es auch schon richtig lieb gewonnen. Vielleicht, weil es so ist wie wir und es mag, wenn ihm der Wind durch die Wolle fährt. Jedenfalls geht es in dieser Story um die beiden Schafe Fritz und Frieda, die äußerst



Foto: Boyens Buchverlag

**FRIEDAS DEICH MUSS WACHSEN**  
Marina Rüter  
Boyens Buchverlag  
28 Seiten, farbig illustriert  
ISBN 978-3-8042-1558-0, 9,95 Euro

WIR HABEN UNS HIER FESTGEBISSEN!

WIR FEIERN 30 JAHRE SEIT 1992

Sankt Peter-Ordings NaturErlebnisTierpark  
**WESTKÜSTENPARK & ROBBARIUM**  
04863/3044 · westkuestenpark.de

## News aus SPO



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

**Neue Partnermarke, bunte Veranstaltungen, Recup-Becher mit SPO-Deckel und gute Aussichten für den Wohnungsmarkt: willkommen zu den neuesten Nachrichten aus St. Peter-Ording.**

### Wir sind SPO

Im Zuge der Einführung des neuen Logos und der neuen Submarken Aktiv in SPO, Gesund in SPO und Natur in SPO hat die Tourismus-Zentrale auch die eigene Partnermarke Wir sind SPO entwickelt. Touristische Partner der Tourismus-Zentrale, Einzelhändler und Gastronomen, aber auch Vereine und örtliche Institutionen, die sich mit der Destination St. Peter-Ording identifizieren und auch seine hohe Qualität repräsentieren möchten, können die Marke Wir sind SPO kostenfrei nutzen. Diese Marke zeigt den Gästen, wer St. Peter-Ording ausmacht und wer für die Werte des Orts steht. Zu den Werten gehören z.B. Toleranz, Weltoffenheit und ein respektvolles Miteinander sowie die Werte als Fair Trade Town und als Nationalpark-Partner. Letztlich soll die Marke auch die Gemeinschaft im Ort stärken und signalisieren, dass alle an einem Strang ziehen und gemeinsam den Ort weiterentwickeln.

Partner im Ort sind neben der Gemeindebücherei, dem campushus, MindSPOt und dem Wirtshaus Dorf 8 noch viele weitere lokale Akteure aus St. Peter-Ording.

### Veranstaltungshighlights in SPO

Die Tourismus-Zentrale lädt im Herbst und Winter zu bekannten und neuen Veranstaltungsklassikern ein.

#### Pirantage

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

Im Piratenlager können kleine und große Fans die gefährliche Welt der Seeräuber kennenlernen. Zu entdecken sind z.B. die Piratenschule, das Mäuseroulette, das Bogenschießen und das Eierknacken.

#### Laternelaufen

Donnerstag, 20. Oktober 2022, 18:30 Uhr, Marktplatz, Dorf

Fröhlicher, bunter Laternenzug für Klein und Groß durch St. Peter-Ording. Die Lichterkarawane zieht ungefähr eine Stunde durch den idyllischsten Teil St. Peter-Ordings.

#### Weihnachtsmarkt

3. Dezember 2022 bis 6. Januar 2023, Marktplatz und Historische Insel, Dorf  
Stimmungsvoller Markt mit Schlemmereien,

Getränken und Geschenken sowie zwei Eisstockbahnen. An den Wochenenden finden auf einer kleinen Bühne Livemusik und kurze Auftritte statt.

#### Wintermarkt

22. Dezember 2022 bis 3. Januar 2023, Erlebnis-Promenade, Bad

Festlicher Budenzauber zum Jahresausklang mit weihnachtlichem Ambiente und Bühnenprogramm. Im Zentrum steht ein großer, mit Lichterketten und winterlicher Deko geschmückter Tannenbaum.

#### Biikebrennen

21. Februar 2023, Erlebnis-Promenade, Bad  
Bei Einbruch der Dunkelheit wird nach der friesischen Feuerrede das spektakuläre Biikefeuer angezündet. Im Anschluss laden zahlreiche Restaurants zum Grünkohlessen ein.

Bitte beachten: Änderungen sind vorbehalten. Aufgrund des aktuellen Infektionsgeschehens rund um das Corona-Virus können geplante Veranstaltungen auch kurzfristig abgesagt werden.

### Recup aus SPO

Coffee to go ist zum Synonym für das Frühstück oder den Koffein-Kick unterwegs geworden. Einhergegangen ist der Trend, Getränke, aber auch Speisen im Gehen zu verzehren mit einer wahren Flut an Müll, die schwer zu bremsen ist. Styroporbecher sind seit Juli 2021 zwar verboten, doch noch immer ist die Menge an Einwegbechern in Deutschland hoch – laut Bundesregierung sind es 320.000 pro Stunde, davon 140.000 To-go-Becher. Ein Mittel gegen diese Verschwendung sind Mehrwegpfandbecher.

Seit einiger Zeit findet man sie bundesweit immer häufiger dort, wo Heißgetränke ausgeschenkt werden. Auch in St. Peter-Ording arbeiten bereits zehn Betriebe mit dem Anbieter RECUP zusammen, der mit seinen Mehrwegpfandbechern im ganzen Land vertreten ist. Der RECUP-Mehrwegpfandbecher wird für 1 Euro Pfand ausgegeben und kann bei jedem Partner in Deutschland zurückgegeben werden. Die praktischen Becher sind aus 100% recycelbarem Material in Deutschland hergestellt, stapelbar, bruch- und auslaufsicher sowie mikrowellen- und spülmaschinengeeignet – also ziemlich unverwundlich. Im Sinne des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit möchte die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording jetzt vor Ort

ein großes, einheitliches Mehrwegangebot für Heißgetränke unterstützen. Daher entwickelte sie in Kooperation mit RECUP individuelle Deckel mit Pfahlbau-Motiv und stellt sie Betrieben zum Einkaufspreis zur Verfügung. Anders als die Pfandbecher werden die Deckel aus hygienischen Gründen zum Verkauf angeboten. Sie verbleiben im Besitz des Käufers. Die Deckel sind bei vielen teilnehmenden Partnern und in den beiden Tourist-Informationen erhältlich.



Foto: Sabine Schlüter

### Alle Energien in den Wohnungsbau

Wie in vielen touristischen Orten geht auch in St. Peter-Ording das Gespenst der sogenannten „Syltisierung“ um. Auch in

St. Peter-Ording sind viele Fachkräfte beschäftigt, die täglich von ganz Eiderstedt und teilweise von noch weiter her anreisen. Viele von ihnen würden viel lieber vor Ort wohnen. Daher setzte Jürgen Ritter ein Thema nach seinem Amtsantritt als Bürgermeister in St. Peter-Ording im Mai 2021 ganz oben auf die Agenda: Das Schaffen bezahlbaren Wohnraums – für St. Peteraner\*innen und die, die es werden wollen. „Wir setzen alles daran, den Ort für die Menschen, insbesondere für junge, kinderreiche Familien attraktiv zu machen“, sagt er. „Bezahlbarer Wohnraum ist ein guter Anreiz, um junge Menschen im Ort zu halten, um neue Gemeindemitglieder und auch Personal zu gewinnen. Denn natürlich trifft der aktuell steigende Fachkräftemangel auch unsere Betriebe.“

„Die Gemeinde nimmt jetzt das Zepter in die Hand: Neue Bebauungsflächen sollen nicht mehr für den Bau von Ferienwohnungen gewidmet werden“, fährt er fort. „Da sind wir uns im Gemeinderat fraktionsübergreifend einig.“ Aktuell hat die Gemeinde den Bebauungsplan für ein Neubaugebiet in Böhl sogar geändert. Hier waren ursprünglich Einfamilienhäuser geplant, die Wohnraum für insgesamt 250 Menschen geboten hätten. Jetzt ist eine Mischung aus freistehenden Einfamilienhäusern, Reihenhäusern und Mehrfamilienhäusern vorgesehen. „Dies schafft Wohnraum für rund 500 Menschen“, sagt Jürgen Ritter. Zudem hat die Gemeinde soeben weitere Flächen in Ording angekauft.

Auch darüber hinaus sucht der Gemeinderat nach neuen Inspirationen. So steht der Bürgermeister seit Längerem im Austausch mit dem Kommunalen Liegenschaftsmanagement Sylt, das auf der Insel gegensteuert. Bei einem Besuch im September informierte sich die Ortspolitik St. Peter-Ordings über die Strukturen und Abläufe der dortigen Liegenschaftsverwaltung. „St. Peter-Ording ist auf dem Weg zur global nachhaltigen Kommune“, sagt Jürgen Ritter abschließend. „Das muss eine langfristig nachhaltige Ortsentwicklung mit einschließen.“

Sabine Schlüter

# 3 Fragen an Vitali Neumann

Mit rund 160 Mitarbeiter\*innen hat die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording die Größe eines mittleren Unternehmens. Als Abteilungsleiter Verwaltung & Finanzen verantwortet Vitali Neumann die Bereiche Personal, IT und Buchhaltung.

## 1. Was sehen Sie derzeit als vordringlichste Aufgaben in der Verwaltung der Tourismus-Zentrale?

Als Verwaltung der Tourismus-Zentrale sind wir ein zentraler Ansprechpartner für alle unsere Fachbereiche und Abteilungen. Gemeinsam mit meinen beiden Fachbereichsleitungen erarbeiten wir gegenwärtig Lösungen, um unsere wesentlichen Dienstleistungen zukunftsfähiger und skalierbar zu gestalten – vor dem Hintergrund der digitalen Transformation. Das Ziel dabei ist, die Organisation bestmöglich zu unterstützen und den Kolleg\*innen geeignete Prozesse und Werkzeuge zur Verfügung zu stellen.

Besondere Bedeutung haben für uns momentan im Personalbereich die Prozesse rund um Recruiting, Mitarbeiterbindung sowie -entwicklung. Wir als Tourismus-Zentrale wollen weiterhin auf dem Arbeitsmarkt als attraktiver Arbeitgeber präsent sein und unseren Mitarbeitenden zukunftssichere Arbeitsplätze wie auch nachhaltige Entwicklungsmöglichkeiten bieten. Im IT-Bereich liegt unser Fokus gegenwärtig auf der strategischen Ausrichtung unseres IT-Systems. Das Ziel ist, weiterhin ein sicheres und zukunftsfähiges System zu haben.



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

## 2. Welche weiteren Schritte scheinen Ihnen für die zukünftige Ausrichtung der Tourismus-Zentrale besonders wichtig?

Es ist wichtig, dass wir die laufende digitale Transformation aktiv weiterleben. Dabei unsere Prozesse, Kommunikation, Systeme und Denkmuster gezielt hinterfragen und anpassen – vor allem unsere Stärken und Fähigkeiten gezielt einsetzen. Nur so können wir uns als Organisation entwickeln und flexibel auf uns gestellte Anforderungen reagieren. Die Themen gemeinsames Führungsverständnis und Führungskultur sind wichtige Bausteine in diesem Konstrukt. Wir sind im Führungskreis dabei, uns diese Punkte zu erarbeiten – hierzu finden Trainings und Workshops statt. Darauf aufbauend befähigen wir unsere Mitarbeitenden, ihre Potenziale zu entfalten und nehmen uns gemeinsam des Veränderungsprozesses an.

## 3. Was schätzen Sie an St. Peter-Ording und der Region als Lebensmittelpunkt?

St. Peter-Ording bietet ein tolles Zusammenspiel aus einem schier unendlichen Strand, Sanddünen und Kiefernwald. Die Waldwege sind für mich eine perfekte Laufstrecke nach dem Feierabend. Für mich als Friedrichstädter ist St. Peter-Ording mit der Weite und dem Horizont perfekte Ergänzung zu Treene und Eider.

Sabine Schlüter

### Vitali Neumann

Vitali Neumann ist in Nordfriesland aufgewachsen und studierte in Flensburg Wirtschaftsinformatik. Nach seinem Studium war er bei der Witt Gruppe in der Oberpfalz in Führungspositionen tätig – zuletzt als Leiter des IT-Managements (Head of CIO-Office). Neben seiner Führungstätigkeit studierte er im Masterstudiengang Organisationsentwicklung an der TU Kaiserslautern. Nach acht Jahren in Süddeutschland zog es ihn und seine Frau zurück in den Norden, wo er am 1. Mai 2022 die Abteilungsleitung Verwaltung & Finanzen in der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording übernahm.

# Der kleine Yamas



Foto: Frauke Bülter

**Fischbrötchen sind ein Grundnahrungsmittel an der norddeutschen Küste. Brötchen aufschneiden, Fisch rein, einen Klacks Remoulade drauf und wenn der Beleger gut ist, noch ein Salatblatt. Dass es auch anders geht, beweist Frederick Börger in seiner Yamacito Seafood Bar.**

Wenn man sein Geschäft nach seinem Hund benennt, muss das schon echte Liebe sein: „Yamacito ist der Name meines Hundes und bedeutet so viel wie der kleine Yamas“, erklärt Frederick Börger, der die Yamacito Seafood Bar 2020 eröffnet hat. Yamas ist das griechische Wort für Prost, aber es hat noch eine andere Bedeutung: „Im Sanskrit steht es für die richtige Art zu leben“, so Frederick, und das spiegelt sich auch in seiner Seafood Bar wieder: „Das Yamacito ist ein Ort der Entspannung, in dem alle willkommen sind, egal ob sie essen, trinken oder einfach nur schnacken wollen.“ Wer hier allerdings nichts isst, hat selbst Schuld. Denn Frederick macht Fischbrötchen, die alles bisher Gessene vergessen lassen. „Wir belegen unsere Fischbrötchen immer frisch und die Gäste können unter verschiedenen Saucen wählen.“ Zum Beispiel das legendäre Krabbenbrötchen: Bei der Zubereitung greift Frederick tief in die Box mit den leckersten Nordseekrabben und schaufelt eine Rie-



Foto: Detlef Art

senportion auf das knusperige, gebutterte Brötchen. Woanders hätten sie drei daraus gemacht. „Ich habe noch nie gehört, dass ich knauserig wäre“, meint Frederick und grient. Darauf gibt es eine Portion Remoulade oder Wasabi-Creme. Da ich gegen die kleinen Krabbe leider allergisch bin, serviert Frederick mir ein veritables Räucherlachsbrötchen mit Graved Lachs Sauce und einer Zutat, die mich begeistert: Queller, der leicht salzig schmeckende Meeresspargel von den Salzwiesen auf Eiderstedt. Dort darf er allerdings nicht gepflückt werden. „Wir beziehen unseren Queller aus Magdeburg, wo es auf versalzten Böden angebaut wird, die so entsalzt werden“, sagt Frederick. Eine köstliche Zutat, die auf den Fischbrötchen in der Yamacito Seafood Bar zu finden ist. Matjes, Bismarck, Lachs und Krabbe, mehr gibt

es nicht bei Yamacito und mehr braucht es auch nicht. Freitags bietet Frederick frische Austern an, ab und zu gibt es Tagesspezialitäten wie Ceviche. Dazu gönnen wir uns einen richtig guten Riesling von der kleinen, aber edel bestückten Weinkarte. Im Hintergrund läuft entspannte karibische Musik, das Interieur erinnert eher an eine Beach Bar. Verstärkt wird dieser Eindruck durch Jorge Luis Rodriguez Acosta, Fredericks kubanischen Kollegen, der mit den Gästen schon mal Salsa tanzt, wenn er gut drauf ist. Und eigentlich ist er immer gut drauf. Freitagabends bringt er es den Gästen beim Salsa-Abend auch gern bei, auch wenn sie eigentlich nur auf einen Cuba Libre vorbeikommen wollten – denn Cocktails gibt es auch im Yamacito. Ein „Yamas“ also, auf die richtig gute Art, Fischbrötchen zu essen.

Detlef Art

### YAMACITO SEAFOOD BAR

Dorfstraße 11  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 0173/4339966  
www.yamacito-seafoodbar.com

Öffnungszeiten:  
Do. – So. Ab 12 Uhr  
bis der letzte Gast geht

## KURS ST. PETER-ORDING! FEST MACHEN AN DER BUHNE 1

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

**GOSCH ST. PETER-ORDING**  
Bühne 1 | 25826 St. Peter-Ording  
Tel 04863 - 4785090 | gosch.de  
st-peter-ording@gosch.de  
Öffnungszeiten und Infos auf gosch.de

**ODER BEIM  
LÜTTEN GOSCH  
AM KURBAD  
ANLANDEN!**

**TANZ  
BEI GOSCH**  
jeden 1. Samstag  
im Monat

gosch.de

Blaubeer-  
Blick



Blaubeer-  
Mascarpone Torte

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| <b>Teig</b>      |                     |
| 250 g            | Zucker              |
| 125 g            | Mehl                |
| 16 g             | Vanillezucker       |
| 1 TL             | Backpulver          |
| 4                | Eier                |
| <b>Kuvertüre</b> |                     |
| 150 g            | Zartbitterkuvertüre |
| 125 g            | Butter              |
| <b>Belag</b>     |                     |
| 500 g            | Mascarpone          |
| Max 400 g        | frische Blaubeeren  |
| 4 Packungen      | Vanillezucker       |
| 2                | Eigelb              |

Foto: Frauke Bölker

Und so geht's:

**Teig:** Eier aufschlagen, mit allen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. **Kuvertüre:** Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen und mit dem Teig verrühren. Teig in eine 28 cm Form geben und bei 160 Grad 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. **Belag:** Zutaten vorsichtig mit dem Teigschaber verrühren und auf dem Boden verstreichen. Blaubeeren oben drauf geben. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann anschnitten.

# Bickbeeren für süße Schnuten

Seit April 2021 betreiben Nicole und Fabian Rosinus das MEERSATT, ein Café mit Bar und endlosem Blick bis zum Nationalpark Wattenmeer. Aber nicht nur die Aussicht ist sensationell, sondern auch die Kuchen und Torten, mit denen sich Nicole in kürzester Zeit einen Ruf wie Donnerhall unter Golfern, Radlern und sonstigen süßen Schnuten erarbeitet hat.



„Ich hatte nie auf dem Schirm, wie schön es hier ist“, schwärmt Nicole Rosinus und genießt die endlose Weite mit Blick über den Golfplatz, den Deich und die Nordsee. Von dieser Aussicht träumt jeder Cafébetreiber zwischen Oslo und Rom, doch den gibt es so nur im MEERSATT, dem fast noch neuen Café mit Fast-Rundum-Terrasse im gepachteten Obergeschoss im Clubhaus des Golfclubs St. Peter Ording, ca. 10 Meter über Deichniveau. „Wir waren beide ziemlich unerfahren, was die Gastronomie betrifft, aber haben uns jetzt gut eingegroovt“, sagt Nicole, die das MEERSATT gemeinsam mit ihrem Mann Fabian führt. Die beiden kommen eigentlich aus der Logistikbranche. Dabei kam ihnen aber zugute, dass Nicoles Mutter selbst ein Restaurant und eine Diskothek

hatte, das legendäre „Black Magic“ in St. Peter-Ording. Obwohl sie selbst dort nie wirklich gearbeitet hat, ist sie mit Fröhlichkeit und Gastfreundschaft groß geworden, was man ihr auch deutlich anmerkt. Nach der Schule hat es sie aber nach Hamburg gezogen, wo sie ihren Fabian im Unternehmen des HSV-Hauptsponsors kennengelernt hat. Bis Ende August 21 hat Nicole auch noch beim Logistikunternehmen weitergearbeitet, zur Sicherheit, falls das mit dem MEERSATT nichts wird. Es wurde aber – und wie! Von Anfang an liefen Café und Bar wie die geschnittenen Torten, die Nicole alle selbst backt, jetzt mit Hilfe ihrer ersten Vollzeitkraft Heike Voss. Mittlerweile hat auch Nicole den Kühne an den Nagel gehängt und konzentriert sich voll auf das MEERSATT, sie in der Küche und der Backstube, Fabian im Büro, hinter dem Tresen und als Gastgeber im Service. Mindestens sechs verschiedene Kuchen und Torten stehen jeden Tag in der Hauptsaison von April-Oktober im Glaskasten des MEERSATT, aber das ist noch längst nicht das Ende der Speisekarte: „Am Wochenende, von freitags bis sonntags sowie an Feiertagen, servieren wir ab 9 Uhr aus unserer gemütlich kleinen Küche ein Frühstück á la carte in sieben bis acht Variationen

von süß bis herzhaft, vom Avocadobrot, über unseren Klassiker das MEERSATT Frühstück bis hin zur ACAI Bowl“, schwärmt die quirlige Nicole. Wer keine süße Schnute hat und lieber herzhaft genießt, kann ab 12 Uhr unter verschiedenen herzhaften Snacks wählen. „Der absolute Renner ist immer noch unsere Riesen-Currywurst mit Pommes“, sagt Fabian. Beim „Kulinarischen Freitag“ gibt es wechselnde Angebote wie Weinproben, hochwertige Drei-Gänge-Menüs von Owe Owesen oder Tapas.“ Heute aber gibt es „Bickbeeren“, wie die Blau- oder Heidelbeeren bei uns heißen, denn Nicole hat uns ein äußerst leckeres Rezept verraten.

Detlef Art

**MEERSATT - CAFÉ & BAR**

Eiderweg 1  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/4261  
www.meersatt.de

Öffnungszeiten Hauptsaison:  
Di – Do. 11 bis 18 Uhr, Fr. 9 bis 22 Uhr,  
Sa – So. 9 bis 18 Uhr  
(Frühstück bitte rechtzeitig reservieren)  
Nebensaison: bitte informieren



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

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



Reisen  
einmal  
anders



Foto: Andrea Keil

Als dieses Jahr das 9-Euro-Ticket herauskommt, steigen viele Menschen vom Auto auf die Schiene oder den Bus um. Es ist eine hervorragende Gelegenheit, einmal auszuprobieren, wie es sich mit öffentlichen Verkehrsmitteln reisen lässt. Und so möchte ich genau das austesten: Mich nur mit den Öffis auf Eiderstedt fortbewegen. Geht das überhaupt? Auf ins Abenteuer!

## Urlaub vom Auto: Bahn, Bus und Bike



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

### Das Ziel

Wer träumt nicht von auto- und ampelfreien Städten, wo Kinder gefahrlos auf den Straßen spielen und Erwachsene stressfrei spazieren gehen können, wo die Vögel in den Bäumen zwitschern und überhaupt das Baumrauschen zu hören ist. Wo wir die Architektur beziehungsweise auf der Halbinsel die weitläufige Landschaft wahrnehmen, weil sie nicht vor lauter bunten Blechkisten und schnöden Beschilderungen verstellt ist. Ein bloßer Traum? Vermutlich. Teil des Problems sind wir selber und unsere lieb gewonnenen Bequemlichkeiten. Dessen bewusst, gebe ich mir einen Ruck, bewege mich aus der Komfortzone heraus und bin extrem gewillt, meine alt bewährten Bahnen und Muster einmal zu verlassen. Ziel soll sein, alle Wege zu absolvieren und dabei das eigene Mobil stehen zu lassen. Ein bisschen aufgeregt bin ich schon.

### Anreise per Bahn

Lange bevor der Wecker klingelt, bin ich wach. Hundertmal hatte ich die Zugverbindung gecheckt und nun auf meiner BahnApp geschaut, ob es wirklich keine unvorhersehbaren Änderungen gibt, weil Bäume auf die Strecke gefallen sind oder Menschen auf der Schiene picknicken. Mit dem Bus düse ich zum Bahnhof. Dort wartet bereits die rot leuchtende Regionalbahn, die mich über Kiel und Husum nach St. Peter-Ording bringen wird. Entgegen der üblichen Unkenrufe fährt sie pünktlich ab und ich mit ihr. Endlich habe ich mal Zeit, die Zeitung zu lesen. Die erste

Schlagzeile, die mir ins Auge fällt, handelt von gestressten Menschen, die am Flughafen gestrandet sind, weil es zu wenig Personal gibt. Die Armen!, denke ich mitleidig und tuckere gemütlich in meinem Bahnchen davon. Mal schweift der Blick nach draußen über die saftigen Weidelandschaften und die Seen um Plön, Malente und Eutin – das Wasser schwappt fast bis zu den Bahnschienen herauf, wie schön! – dann wieder in die schwarzen Buchstaben des Journals, die die harte Realität der heutigen Krisen erzählen. Um mich herum lachende und in Handys vertiefte Kinder sowie moderne Großeltern, die auf ihre Smartphones schauen. Die E-Bikes haben sie wie zahme Esel brav angeleint. Später folgen Kiel, Rendsburg und Husum mit den putzeligen Häuschen und dem schnuckeligen Hafen, dort erfolgt der letzte Zugwechsel und wir fahren auf die Halbinsel Eiderstedt ein. Irgendwer hat irgendwas an der Bahn zu monieren, dabei macht stundenlanges Stau stehen auf der Autobahn auch keinen Spaß. Ein bisschen fühle ich mich in Goethes und Schillers Zeiten zurückversetzt, die ihre Bildungsreisen nach Italien unternahmen – natürlich nicht in einer klimatisierten Kutsche, dafür aber über Stock und Stein rumpelnd, ruckelnd, durch Matsch und Modder. Ich bilde mich heute anders, lasse mich auf alt Bewährtes neu ein.

Schon bald kann ich den Text der freundlichen, klaren Männerstimme mitsprechen: „Bedarfhalt. Zum Aussteigen bitte jetzt Haltewunsch betätigen.“ Doch niemand

möchte heute in Harblek und Sandwehler raus, die meisten wollen schnurstracks an den Strand. Ab Tönning fahren wir rückwärts durch die platte Landschaft mit den hügeligen Warften und den Kanälen zum Entwässern – sie alle sind Zeitzeugen der Geschichte – und ich gelange ungewollt in Urlaubsmodus. Etwas abgemattet fällt der Alltagsstress ab und ich treffe glücklich in Bad ein. Dort erkenne ich mich in einer Frau wieder, die mit Rucksack und Köfferchen zum Hotel schiebt und lächle ihr zu. Die ungestellte Frage, ob die andere gerade das gleiche ausprobiert, steht uns in den Augen. Und ich überlege: Ist diese Reisegeschwindigkeit vielleicht die dem Menschen gemäße – in der man die Dinge um einen herum noch wahrnehmen kann?

### Ausflug – per Rad, Rufbus und Cityshuttle

Am nächsten Tag leihe ich mir ein Rad aus bei Flora. Der zuvorkommende Fahrradmann macht mir einen guten, sehr gängigen Drahtesel klar, stellt die Höhe des Sattels ein und packt auf Wunsch einen Korb hinten drauf. Das Radelchen fährt wie geschmiert und so schnurre ich auf und davon. Das tolle am Radfahren ist, dass man nicht nur den Wind um die eigene Nase spürt und die frische Meeresbrise inhaliert, sondern damit an jede noch so entlegene Ecke auf der Halbinsel gelangen kann. Voll beflügelt von der eigenen Kraft, die sich über die Pedale in Geschwindigkeit übersetzt, gelange ich in eine gewisse Euphorie: Was für eine tolle Erfindung, so ein Rad! Und: Ich ver-



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

brauche dabei weder Öl, Gas noch Strom! Denn ich bin mein eigener Strom, schießt es mir durch den Kopf. Es ist also das ziemlich nachhaltigste Transportmittel, selbst wenn man Energie und Rohstoffe für die Herstellung des Rades mit einbezieht. Jetzt geht es am Fuß des Deiches entlang Richtung Böhler Leuchtturm. Bei der Überfahrt Süd kommt mir die Hitzlöperbahn, dann ein Bus entgegen. Als ich ihn knipse, kurbelt der Fahrer die Scheibe herunter und lacht: „Haben Sie an die Gema-Gebühren gedacht?“ Ich winke zurück und rufe, dass sein Bus bald berühmt wird. Das Tolle ist, dass die Gäste mit ihrer Gästekarte die im und um Ording kurvenden Cityshuttles 1, 2 und 3 kostenlos nutzen können. Einfach einsteigen und mitfahren – „Wie geil ist das denn!“, sollte man meinen. So kann jeder und jede günstig gondeln und dadurch sogar mithelfen, die

Straßen zu entlasten und das Zuparken von Stadt und Strand zu vermeiden.

Und was ist nun der Rufbus? Wie sein Name schon sagt, kommt er wie gerufen. Man ruft in der Zentrale 90 Minuten vorher an und gibt den Haltewunsch bekannt. Daraufhin wird die Strecke komponiert. Etwas größer als ein Großraumtaxi ist er sehr komfortabel und bringt einen selbst an entlegene Orte wie Tümlauer Koog, Tetenbüll, Westerhever Leuchtturm oder zum Eidersperrwerk. Ich exerziere das einmal durch und rufe an. Einer der freundlichen Jungs nimmt mein Begehrt auf. Nun stehe ich also da – am Marktplatz in St. Peter mit Markttrubel im Rücken – und warte. Als der Bus um Punkt noch nicht da ist, rufe ich erneut an. „Ja, das gehört dazu, dass er mal fünf Minuten zu spät ist!“, heißt es

menschlich. Kurz darauf biegt er um die Ecke, am Steuer die freundliche Melanie Tollmann. Sie erklärt mir kurz die heutige Route und wen sie wo zwischendurch auf sammeln wird, dann düsen wir über die Insel. Währenddessen quetsche ich sie aus und erfahre, dass sie einen Personenbeförderungsschein besitzt und der Gedanke des Rufbusses sei, auch ältere Menschen günstig zum Einkaufen oder Arzt fahren zu können, beispielsweise. Ein guter Gedanke, denke ich. Über Westerhever in Tönning angelangt, verschlinge ich bei KFT heißhungrig ein Backfischbrötchen mit Blick auf den historischen Hafen – ist der Hunger Lampenfieber bedingt? – lächerlich! Denn nach dem Rundgang durch das hübsche Städtchen wird gleich das eigentliche Experiment beginnen: die Mitfahrbank. Und mir geht die Düse.



Foto: Oliver Franke

Flyer: Kooperationsraum Mittleres Eiderstedt

### Mitfahren – von der Bank weg

Am Tönninger Bahnhof warte ich auf den Zug, der mich nach Harblek bringen soll, also in die Pampa. Diese entlegene Bank habe ich auserkoren und keine andere. Die Challenge ist, es vom Osten in den Westen der Insel zu schaffen. Ein bisschen mulmiges Gefühl habe ich schon. Vielleicht ist es doch eine Schnapsidee? Vom Bedarfshalt Harblek laufe ich schwitzend über den Broder-Jakobs-Weg nach Oldenswort. Denn als mein Experiment stattfindet, ist es Hochsommer, die Hitze drückend, die Fliegen schwirrend, der Zeit entronnen. Wie im Westen „Spiel mir das Lied vom Tod“ fährt es mir durch den Sinn. Bin ich der Held Charles Bronson, der in diesem Falle nicht seine Familie rächen sondern das Klima retten will? Erleichtert erreiche ich die Bank und lasse mich nieder. Was muss ich jetzt tun? Ach ja, eins der Schilder herunterklappen, die angeben, in

welche Richtung ich will. Ob heute überhaupt jemand ins Auto steigt? So sitze ich da. Und warte. Ich sitze und warte. Niemand hält an. Alle Autos fahren vorbei, die Leute schauen nicht. Ob die denken, dass ich döse oder das alles zum Spaß mache? Nach einiger Zeit wünsche ich mich weg – an den Strand oder ins Hotel. Oder wenigstens zu der netten Pastorin in Oldenswort. Da kommt eine Frau mit Rollator vorbei, sie hat Zeit und will plaudern. Am Ende sagt sie: „Man nimmt ja nicht gerne jemanden mit. Ich wünsche Ihnen viel Glück!“ Glück? Ach was, ich ändere meine Strategie. 1. Mundwinkel nach oben schieben, immer freundlich die Autoleute anschauen. 2. Maske ans Handgelenk binden, zeigen, dass es mit mir ungefährlich ist. 3. Gerade und lässig hinstellen, Bereitschaft zum sofortigen Einsteigen signalisieren. 4. Daumen nach oben schieben. Was – ich und Daumen? Ja, ungelogen. Und meine Methode hat Erfolg. Die Leute grüßen

nun freundlich. Und fahren vorbei. Oder sie zucken mit den Schultern, hilflos. Und fahren vorbei. Zweimal halten welche an, immer sind es Frauen. Die eine will nach Heide, doch da will ich nicht hin. Die andere nach Tönning. Okay, man muss flexibel bleiben. Also wieder zurück nach Tönning. Auf dem Weg erzählt sie mir freundlich: „Das letzte Mal, dass ich jemanden mitgenommen habe, war ein Handwerker auf der Walz.“ Und: „Die Leute haben heutzutage alle selber ein Auto.“ Und als wir uns über Nachhaltigkeit unterhalten, meint sie: „Das Benzin kann gar nicht teuer genug sein!“ In Tönning setzt sie mich in einer Straße ab, sagt „immer geradeaus!“ Da stehe ich erneut am Bahnhof und warte. Etwas gedemütigt fühle ich mich schon und kein bisschen wie Charles Bronson. Sieht so etwa eine Klimaheldin aus?

### Fazit

Auch wenn die Mitfahrbank in diesem Falle weniger gut geklappt hat, ist die Idee dahinter genial. Doch wie bei allem gilt: Die tollen Angebote von Linien- oder Rufbus über Bahn und Bike bis zur Bank taugen nur etwas, wenn sie auch genutzt werden – und zwar von möglichst vielen Menschen. Diese Reisemöglichkeiten sind zwar langsamer, führen uns aber vor Augen, in welcher Hast und Hetze wir normalerweise leben. Sollten wir uns nicht mehr Zeit nehmen? Die Warte- oder Reisezeit, die in vielen Augen als verloren gilt, ist in Wahrheit eine gewonnene Zeit: Sie ist gedehnt und gefüllt mit neuen Erlebnissen. Man muss sich nur einmal darauf einlassen!

Andrea Keil



**Deutsches Rotes Kreuz**

## Ihre ganzheitliche Reha

**DRK-Nordsee-Reha-Klinik Goldene Schlüssel**

**Kardiologie • Orthopädie • Pneumologie**  
**Dermatologie • Post-Covid-Rehabilitation**

**Nebenindikationen:** Allergologie, Onkologie, Stoffwechselerkrankungen

**Ihre Gesundheit ist unsere Priorität!**  
**Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Reha.**



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



Meer, Strand und Horizont gehen fließend ineinander über und ich bin mitten in einem herrlichen Tagtraum, vergesse alles um mich herum... Probieren Sie es aus.



Im Bad 65 /// 25826 Sankt Peter-Ording /// Telefon: 04863 9503939 /// E-Mail: [info@hotel-tweed.de](mailto:info@hotel-tweed.de)

[www.hotel-tweed.de](http://www.hotel-tweed.de)

# Alle Jahre wieder



Es glitzert  
und funkelt

Bäckchen in Grünhainichen von Wendt & Kühn. So fliegen in der oberen Etage auch gedrechselte herbe, wengleich sehr charmante Engel am Deckenhimmel – meist als Solitärstücke von Laienkünstler\*innen hergestellt – während die einfachen Sebnitzer Schattenspiele von 1883 aus Holz, Blech, Papier und Draht gerade durch ihre Einfachheit bezaubern. Ob einfache Volkskunst aus dem Erzgebirge oder Christbaumschmuckproduktion aus Lauscha in Thüringen und Franken: Anhand der ausgestellten Materialien und Werkzeuge aus der Zeit um 1900 sowie der Glasbläserwerkstatt lassen sich im Parterre die einzelnen Produktionsschritte bis zur fertigen Weihnachtskugelnachvollziehen. Natürlich dürfen das erste Lametta und der Leonische Draht nicht fehlen sowie die gläsernen Perlen, Girlanden oder Kerzenhalter. Die verschiedenen Baumschmücke sind auf den historisch



Foto: Andrea Keil

dekorierten Bäumen vom Biedermeier bis zur Zeit der Fünfzigerjahre wiederzufinden. Jeder Aspekt vom Adventskalender bis zur Zimtschnecke wird im Weihnachtshaus beleuchtet und selbst an ein Theodor-Storm-Zimmer ist gedacht. Denn auch der in Husum geborene Schriftsteller liebte und zelebrierte die Weihnachtszeit besonders. Wer es vergessen haben sollte, er-

innert sich nun vielleicht, dass Weihnachten viele Jahre viel mehr gewesen ist als nur Kommerz, nämlich eine eigene Kultur.

**Morgen kommt der Weihnachtsmann.** Wessen Augen werden jetzt nicht funkeln in Anbetracht der vielen fantastischen Weihnachtsdinge? Wenn dessen Gedanken gerade fieberhaft um das richtige Geschenk kreisen, der oder die wird vielleicht im historischen Laden fündig? Falls er oder sie nicht prinzipiell gegen Kommerz eingestellt sein sollte ...

Andrea Keil

**WEIHNACHTSHAUS IN HUSUM**  
Westerende 46  
25813 Husum  
Telefon 04841/6685908  
[www.weihnachtshaus.info](http://www.weihnachtshaus.info)

... ist es so weit und Weihnachten steht urplötzlich vor der Tür. Dann werden meist schnell und hektisch Last-minute-Geschenke besorgt oder über 24-Stunden-Lieferdienste konsultiert. Früher ist das anders gewesen. Wie die verschiedenen weihnachtlichen Traditionen entstanden und welche Handwerkskünste damit verbunden sind, davon erzählt das Weihnachtshaus in Husum.

**Stille Nacht, heilige Nacht** – und wir haben einen gar wohligen Traum: Der Duft von frisch gebackenen Vanillekipferln und Zimtsternen weht durch die Räumlichkeiten, draußen rieselt leise der Schnee und ein Eichhörnchen hüpfert hindurch auf der Suche nach verbuddelten Walnüssen und hinterlässt kleine Fußstapfen. Kerzen brennen in der guten Stube und geben ein warmes Licht ab, die große Familie hat sich friedlich versammelt. Und die Kinder? Die können es kaum erwarten vor lauter Spannung und Vorfreude, ob die Eltern, sorry, der Weihnachtsmann, wohl ihre Wünsche bedacht und endlich die warmen Socken oder vielleicht sogar Schlittschuhe oder eine handgenähte Puppe gebracht hat ... Zugegeben, diese Vision klingt ein bisschen antiquiert. Heutzutage liegen meist wenig romantisch elektronische Geräte unter dem Baum, die Kleinen sind unzufrieden, weil



Foto: Andrea Keil

es die falsche Playstation oder ein anderes Handy sein sollte und schon kurz nach dem Heiligen Abend beginnt das Umtauschen. Weihnachten auf den Kommerz reduziert?

**O du fröhliche.** Fährt man nach Husum zum Weihnachtshaus, grüßt einen bereits ein gigantischer Nussknacker vom Balkon des gründerzeitlichen Hauses. In der Aus-

stellung auf drei Etagen und mit mehreren Tausend Exponaten wird einem dann schmerzlich bewusst, wie aufwendig die gesamte Gestaltung des Weihnachtsfestes einst gewesen ist. Und wie schön. Denn hinter jedem Geschenk und jedem Weihnachtsbaumschmuck, ja, hinter jedem Teddy und jedem einzelnen Engel, standen früher komplizierte Weihnachtsvorbereitungen und ganze Zweige des Kunsthandwerks. Auch wenn damals nicht jeder Pyramidenengel auf der hauseigenen Werkbank entstanden ist, sondern sich später eine eigene Weihnachtsindustrie entwickelt hat. Im Erzgebirge beispielsweise, so erfährt man, wo Engel eine sehr lange Tradition haben, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht und mit dem Bergbau verwoben ist. Wengleich in dieser Gegend auch Nussknacker, Massefiguren und Reifentiere hergestellt wurden oder die kleinen dicken Engel mit den roten

## 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)

# Zwei Grundsätze als Glücksprinzip



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 Stefanie Lämmerhirt und Andreas Lerch.

Nun steht sie dort, wo sie sich vor gut drei Jahren hingeträumt hat. Stefanie Lämmerhirt hatte sich genau das gewünscht, „gemeinsam mit meinem Partner in zehn Jahren ein eigenes Resort zu leiten, unsere innovativen Ideen zu verwirklichen und in einem ganz besonderen Konzept umzusetzen.“ Nachzulesen in einem Interview, das sie und Andreas Lerch für die IST-Hochschule gegeben haben und in dem sie ihre persönliche Erfolgsstory erzählen. Dass ihr großer Traum viele Jahre früher in Erfüllung gehen würde und dass die beiden als Doppelspitze die General Manager Rolle im Aalernhüs übernehmen würden – haben sie's damals schon geahnt? Anscheinend hat



ihnen das Visionieren stark geholfen, um die eigenen Ziele und Wünsche zu realisieren. Dabei sind ihre Wege nicht unbedingt so

stringent, wie man meinen würde: Stefanie Lämmerhirt war zunächst Darstellerin auf verschiedenen, auch schwimmenden Bühnen, bevor sie auf großen Kreuzfahrt- und Luxusschiffen als Kreuzfahrtdirektorin angeheuert, sich zur Hotelbetriebswirtin weitergebildet und zwischendurch Andreas Lerch kennengelernt hat. Der wiederum stammt aus der sportwissenschaftlichen Ecke, hat zunächst ein Fitness-Studio in München geleitet und war Health Club Supervisor, bevor er Deutschlands erstes Personal Training Studio konzipiert hat. Auch er absolvierte später noch einen Hotelbetriebswirt, wurde General Manager in einem Park sowie einem Business Hotel und darauf Hotelmanager in einem Medical Health Resort in Österreich. Aus den Bergen zog es beide im vergangenen April ins Aalernhüs zur Nordsee, wo sie die Ruhe und Weite auf ihren Spaziergängen am Strand entlang genießen – rare Momente, in denen sie die frische salzhaltige Luft inhalieren und auftanken, um später wieder ganz für ihre Gäste und Mitarbeitenden da zu sein. Beide sind überglücklich, hier zu sein, ihnen gefällt das charmante Haus, die tollen Menschen im Ort, „sogar auf den Behörden sei man sooo freundlich und hilfsbereit“, schwärmt Stefanie Lämmerhirt. Nach seinem Motto für das Hotel gefragt, ergänzt Andreas Lerch, es gebe eigentlich nur zwei wichtige Grundsätze. So frage er sich erstens immer „Was muss ich tun, damit der Gast glücklich ist?“ Und zweitens: „Was muss ich tun, damit wir glücklich sind?“ Wobei das Wir ein weitergefasstes ist und die etwa 50 bis 60 Angestellten mit einbezieht, um eine allgemeine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen – und natürlich, was im Rahmen der betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkte möglich ist, wie er betont. Denn nur wenn das Team zufrieden ist, kann es dem Gast auch die entsprechende Freude vermitteln, eine direkte Rückkopplung geben also. Natürlich haben die beiden jede Menge Ideen, für den SPA-Bereich und auch den wunderbaren Park. Denn immerhin sind sie hier das einzige Fünf-Sterne-Hotel in der Gegend und so wollen sie neue Trends aufgreifen, die Erwartungen des Gastes erfüllen und



ihm einen gewissen Service angedeihen lassen. Auch wenn viele Gäste seit der C-Krise extrem verständnisvoll seien, wie Stefanie Lämmerhirt einwirft. So sieht Andreas Lerch vorm inneren Auge, wie in

dem weitläufigen, parkartigen Garten die Gäste auf Lammfellstühlen sitzen, Wurst oder Marshmallow grillen und dabei gemütlich ein Weinchen schlürfen. Eben ganz Aalernhüs, was so viel bedeutet wie Eltern-

haus, wo es ja auch familiär, heimisch, genussvoll und kultiviert zugeht. Nebenbei schreibt er klammheimlich an einem neuen Konzept für das SPA, damit sich die Gäste noch nachhaltiger erholt und energetisiert fühlen, doch mehr will er lieber noch nicht verraten. Falls etwas schiefgeht, sagt er. Doch glaubt man's? Eher, dass den beiden all das glücklich gelingt – dank ihrer Visionskraft, mit deren Hilfe sie neue Welten entstehen lassen und die anderen mitnehmen

Andrea Keil

**AALERNHÜS**  
Friedrich-Hebbel-Straße 2  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/7010  
www.aalernhues.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, Freilandel und Kartoffelschaum oder Essenz von Nordseefischen, Miesmuscheln, Safran und vermentiertem Knoblauch.



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

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

# Wein trifft Menschen



Foto: Sankt Peter Prost

Mit 14 Monaten macht ein kleines Kind seine ersten Schritte, es spricht die ersten Worte und erlebt ein prickelndes Leben voller Entdeckungen. So ist es auch mit Sankt Peter Prost, unserer Weingarage in St. Peter-Ording. Nur mit dem Unterschied, dass das gemeinsame Baby von Anna, Bärbel und Matthias schnell ins Laufen kam: Zur Freude von allen Genuss- und Weinliebhabern.

Bevor wir hier den Rückblick starten, erst einmal der Ausblick, denn bei Sankt Peter Prost gibt es stets etwas Neues zu berichten – und zwar nicht nur neue Weine. Das ist selbstverständlich, denn Anna, Bärbel und Matthias sind einfach zu neugierig auf neue Winzer und Entdeckungen. Sie arbeiten kontinuierlich an ihrem spannenden Portfolio, das großteils aus ökologisch produzierten Weinen besteht. Und die können die Kundinnen und Kunden bald auch im neu ausgebauten Tasting-Raum verkosten, der prädestiniert für tolle Weinevents ist. An einem großen, rustikalen Eichentisch bringen die drei Weinliebhaber bei ihren Tastings Menschen zusammen, die eines verbindet: eine große Wein-Entdeckungslust. „Wir möchten mit unseren Verkostungen Menschen an einen Tisch bringen, die gern Wein trinken, weil wir Sankt Peter Prost auch als einen Ort der Begegnung sehen“, sagt Bärbel. „Wein trifft auf Menschen, so könnte man unser Motto beschreiben“, ergänzt Matthias. Bei den Tastings heißt es, gemeinsam Verkosten, sich an Neues wagen, genießen, diskutieren, den Wissenshorizont erweitern und auch gesellig sein. Das Angebot richtet sich an Privatpersonen genauso wie an Un-

ternehmen, für die ein exklusives Tasting oft ein schönes Rahmenprogramm bei gemeinsamer Teamzeit in SPO ist. Ein gutes Jahr ist seit der Eröffnung der Weingarage vergangen und die drei Pioniere haben es geschafft, sich gut zu vernetzen. Vermehrt stoßen die Gäste der guten Gastronomie auf Weine aus der Bövergeest 88 und auch auf diversen Veranstaltungen sind die drei Sankt Peter Prostler umtriebiger und präsent. Dabei treffen Anna, Bärbel und Matthias auf stets wechselnde Klientel, denn im Gegensatz zu einem Weinladen in der Großstadt kann Sankt Peter Prost sich nicht nur auf eine Stammkundschaft verlassen: „Die Menschen sind hier großteils für kurze Zeit auf Urlaub, das heißt, unsere Kundschaft wechselt stetig, aber das führt natürlich auch regelmäßig zu tollen neuen Gesprächen und Kontakten“, sagt Anna: „Manchmal entdecken uns Urlaubsgäste oder Ferienhausbesitzer natürlich erst gegen Ende des Urlaubs.“ Aber die drei Weinfreaks können sich freuen, dass die Urlaubenden im nächsten Jahr ihre drei, vier Kisten Wein nicht von Zuhause mitbringen, sondern sich in der Weingarage mit leckeren Tropfen eindecken werden. „Wir sind ganz neugierig ins erste Jahr gestartet und haben

seitdem bei unseren Aktivitäten unfassbar schöne Momente mit Menschen erlebt“, schwärmt Bärbel rückblickend: „Wein begeistert und verbindet eben.“ Deshalb freuen sich die Drei auch absolut über ihr zweites Jahr, das im August begonnen hat: „Wir haben richtig Bock, das wunderbare Thema Wein in Sankt Peter noch breiter zu spielen“, meint Matthias. Sankt Peter Prost!

Detlef Art

**WEINGARAGE SANKT PETER PROST GBR**  
Bövergeest 88  
25826 Sankt Peter-Ording/Dorf  
Telefon 04863/7009870  
[www.sanktpeterprost.com](http://www.sanktpeterprost.com)

Öffnungszeiten:  
Mo, Do, Fr  
16.00-19.00 Uhr, Sa 10.00-14.00 Uhr  
und individuell auf telefonische Anfrage

**Aktuelle Tastingtermine**  
inklusive Buchungsmöglichkeit  
stehen auf der Website.

# Ruhe unter Reet



Foto: Detlef Art

Es gibt Häuser, die gibt es nur auf Eiderstedt. Aber sie Häuser zu nennen, ist maßlos untertrieben. Haubarge sind die Giganten unter den reetgedeckten Bauernanwesen. Heute sind diese All-In-One Höfe nicht mehr wirtschaftlich zu betreiben. Deshalb sind sie zu Ferienunterkünften geworden, in denen man herrlichen Herbst- und Winterurlaub genießen kann.

Im Haubarg ist alles unter einem riesigen Dach untergebracht: Kuhstall, Scheune, Geräteschuppen, Dreschteme und Wohnhaus. Vier, manchmal auch acht, mächtige, bis zu 12 Meter hohe Balken (Ständer) tragen das Haus. Sie sind durch Pfetten (Längs- und Querbalken) verbunden. Sie tragen das mächtige Reetdach, das bis zu 1.000 Quadratmeter Fläche haben kann. Westfriesische Einwanderer brachten diesen Haustyp im 16. Jahrhundert mit nach Eiderstedt, nicht, weil er so imposant war. Der Haubarg bot perfekten Schutz gegen Stürme und Sturmfluten. Selbst wenn die Mauern weggespült wurden, blieben Ständerwerk und Dach stehen. Bis ins 20. Jahrhundert wurden die Haubarge bewirtschaftet. Mit dem Aufkommen der landwirtschaftlichen Maschinen und der Massentierhaltung wurden die Kompakthöfe aber unwirtschaftlich. Viele wurden abgerissen, andere wanderten in die Hände von Liebhabern, die die alten Höfe mit viel Liebe und noch mehr Geld in idyllische Ferienhöfe umwandelten. Wie zum Beispiel der Haubarg von Maike und Stefan Kersten in Vollerwiek.

## Das Weinlager im Alkoven

„Das Wort „Haubarg“ kommt von „Heuberg“ und bezeichnet eine Stätte zum Bergen oder Stapeln von Heu“, erklärt Stefan Kersten, der mit seiner Frau Maike nicht nur im „haubarg am meer“ wohnt, sondern auch Führungen durch ihr historisches Gebäude anbietet. „Unser Haubarg wurde 1849 erbaut und war bis vor 20 Jahren ein landwirtschaftlicher Betrieb“, so der Unternehmensberater, der glücklich darüber ist, in einem der schönsten Büros der Welt in Vollerwiek im Homeoffice arbeiten zu können, wenn er hier ist. Vor drei Jahren übernahm Familie Kersten den „haubarg am meer“. Wie kommt man als Großstädter dazu, einen alten Reetdachriesen zu kaufen? „Die Idee ist in Neuseeland entstanden“, erzählt Stefan Kersten. „Wir haben dort Ferien in einem alten Herrenhaus gemacht und waren begeistert.“ „So etwas wollten wir auch haben“, ergänzt Maike Kersten. „Wir wollten schon immer nach Eiderstedt und haben mehr als zwei Jahre nach dem richtigen Objekt gesucht.“ Nach mehr als vierzig besichtigten Objekten wurden die beiden Ostsee-

kinder, sie aus Lübeck, er aus Flensburg, in Vollerwiek fündig. Inzwischen haben sie sich im Haupthaus wohnlich eingerichtet und ihre sechs Ferienwohnungen auf den neuesten Stand gebracht – immer unter Beachtung des Denkmalschutzes. „Vieles ist noch original erhalten, wie die Lohdiele in der früher das Getreide gedroschen wurde“, sagt Stefan Kersten. In so einem Haus ist immer etwas zu tun, gerade wird eine umweltfreundliche Wärmepumpenheizung eingebaut. Die gemütlichen 36 bis 48 Quadratmeter großen Ferienwohnungen sind in zwei Ebenen angelegt, unten der Wohnraum mit offener Küche und Bad, oben das Schlafzimmer. Auf halber Ebene gibt es in einigen Ferienwohnungen nachgebaute Alkoven, in denen die Ferienkinder liebend gern schlafen. Auch im Wohnbereich der Kerstens sind noch einige dieser ehemaligen Schlafkammern für das Gesinde. Sie dienen allerdings inzwischen als Weinlager und Stauraum. „Unsere Gäste kommen aus allen Ecken Deutschlands mit Kind, Kegel und Hunden und sie suchen hier Ruhe und Entspannung in einer besonderen Unterkunft“, beschreibt Stefan Kersten seine

# Von Tatinger Riesen und Warftblicken



Gäste. Der „haubarg am meer“ ist nur einige hundert Meter vom Deich entfernt, man kann hier herrlich spazieren gehen, sich vom Herbstwind durchpusten lassen und sich danach in der kuscheligen Ferienwohnung entspannen. Und vielleicht bald auch Kaffee und Kuchen genießen, denn die Kerstens planen bereits den nächsten Schritt: „Wir wollen im „haubarg am meer“ voraussichtlich im nächsten Jahr ein Café eröffnen“, verrät Maike Kersten.

## Einmal das Dach anheben

Mitten im Nirgendwo zwischen Tetenbüll und Garding steht eine kleinere Variante der Gattung Haubarg. Man könnte auch sagen, er residiert, denn der Haubarg Iversbuell steht als einer der wenigen Haubarge noch auf einer über tausend Jahre alten Warft, dem aufgeschütteten Flutschutz aus alten Zeiten. Heute ermöglicht er einen herrlichen Blick über die Eiderstedter Landschaft. Wann genau er gebaut wurde, ist nicht bekannt, man schätzt so um 1650. Gegenüber war eine Ziegelei und auf der Warft wohnte der Besitzer. Das große Seitengebäude wurde erst mit Beginn der landwirtschaftlichen Nutzung im 19. Jahrhundert errichtet. „Meine Großeltern haben den Haubarg 1936 von der Landgesellschaft gekauft und ihn auch als landwirtschaftlichen Betrieb genutzt“, sagt Gönnä Ludwig, Ur-Eiderstedterin und seit ihrer Kindheit mit dem großen

Bauwerk verbunden. 1978 mussten sie die Landwirtschaft aufgeben, weil der Hoferbe früh gestorben war. Was nun? Gönnä Ludwig Mann Hajo war vehement gegen einen Verkauf und obwohl die beiden angehenden Lehrer noch nicht einmal ihr Referendariat beendet hatten, luden sie sich die Verantwortung für den Riesen auf die Schultern und bauten ihn „Stück für Stück für Stück“ um wie Gönnä Ludwig erzählt. „1978/79 haben wir den unteren Teil als Wohnung ausgebaut, 1990 haben wir den oberen Teil für uns ausgebaut und konnten 1993 einziehen“, ergänzt Hajo Ludwig. Viele Arbeiten haben er und sein Vater selbst erledigt, für die entscheidenden Arbeiten holten sie sich Fachhandwerker. Zum Beispiel, als es darum ging, einen der Ständerbalken auszutauschen. „Die Zimmerleute haben das gesamte Dach des Haubargs mit Winden angehoben, ich habe dann ein neues Fundament gemauert und die Zimmerleute haben darauf den neuen Balken eingepasst“, erzählt Hajo Ludwig. „Es knackte und knisterte im Gebälk, ich hatte eine Riesenangst, dass das alles zusammenbricht“, erinnert sich seine Frau. Aber es hat geklappt, auch dank der speziellen Bauweise eines Haubargs, bei dem die Mauern nicht fest mit dem Ständerwerk des Daches verbunden sind. Im unteren Teil des Anbaus richteten die Ludwigs zwei Ferienwohnungen ein, von denen heute allerdings nur noch eine

vermietet wird. Die Gäste sind immer ganz begeistert von der tollen Küchenausstattung. Einige mieten die Wohnung gleich für mehrere Wochen und machen Home Office im Haubarg. Die Vermietung geht Gönnä Ludwig ganz sutje an, obwohl die Ferienwohnung sehr begehrt ist: „Ich lasse auch mal ein paar Tage zwischen den Vermietungen frei, damit kein Stress aufkommt“, sagt die ehemalige Grundschullehrerin, die auch schon 72 ist. Der ganze Stolz und ihre große Liebe ist ihr Bauergarten samt Gemüsebeeten, aus denen sie sich fast das ganze Jahr selbst versorgen. Das Schmuckstück war sogar schon mal der Star in einer holländischen Gartenzeitschrift. Auch ihre Gäste bekommen etwas ab aus dem Garten, sei es ein frischer Blumenstrauß, selbstgekochte Marmelade oder der köstliche, hausgemachte Holundersaft, den besonders die Gästekinder lieben, wenn sie vom Toben auf dem Haubarg-eigenen Spielplatz durstig sind. Idylle pur mitten auf Eiderstedt.

## Der Tatinger Riese

Hinter den großen Bäumen eines Parks am Ortseingang von Tating versteckt sich ein weißer Riese unter den Haubargen: der Hamkenshof: Mehr als 600 Quadratmeter Wohn- und Wirtschaftsfläche finden unter dem riesigen Reetdach Platz. „Ursprünglich existierte hier mal ein friesisches Langhaus, von dem der Wohnbereich heute noch

existiert“, erzählt der Besitzer Jan-Peter Richardsen und deutet auf die niedrigeren Gebäudeteile. „Der Haubarg ist 1734 angebaut worden, allerdings ohne die vorderen Giebel, die kamen erst 1794 aus Feuerchutzgründen dazu.“ Dazu muss man wissen, dass der Giebel über der Haustür eines Friesenhauses dafür sorgt, das bei Feuer das brennende Reet zur Seite herunterrutscht und den Bewohnenden so den Fluchtweg offen hält“, weiß der Landwirt, dessen Familie mütterlicherseits mindestens seit 1690 den

Hamkenshof besitzt und bewirtschaftet. Und das ist die Ausnahme: Der Hamkenshof ist einer der wenigen Haubarge, der immer noch landwirtschaftlich genutzt wird, inzwischen allerdings auf mehreren Standbeinen: „Ich betreibe einen Grünlandbetrieb auf meinen Ländereien und Pensionstierhaltung mit ungefähr 1.200 Schafen und ein paar Rindern im Sommer“, so der sportliche Haubarg-Besitzer, der nebenbei auch noch Cross-Skate Kurse anbietet. Zusätzlich stehen ein paar Windkraftanlagen auf seinem Land und eben

sieben Ferienwohnungen in den Gebäuden rund um die Ständerscheune. Im turmhohen Vierkant mit seinem historischen, gestampften Lehmbohlen wurden früher die Getreidegarben bis unter das Dach gestapelt und anschließend auf der niedrigeren Lohndiele gedroschen: „das waren meist Lohnarbeiter aus dem Danziger Raum, kleine Landwirte, die sich nach ihrer eigenen Ernte etwas dazuverdient haben.“ Auch die Ställe waren noch lange belegt: „Ich habe eigentlich immer Pferde gehalten, manchmal 20 bis 30 Stück“, sagt der Pferdefreund. Heute tummeln sich Hühner und Hasen auf dem riesigen, parkähnlichen Gelände rund um den Haubarg, es gibt lauschige Sitzecken überall und die vielen Feriengäste haben viel Platz zum Entspannen – oder zum Toben, denn es kommen in der Saison viele Familien – und die Gästekinder mischen sich gern mit den Enkeln von Jens-Peter Richardsen. Er selbst ist vor einiger Zeit in sein überschaubares Altenteil an der Toreinfahrt gezogen und will auch da bleiben: „Ich mache nicht den Fehler und ziehe wieder in so ein riesiges Gebäude“, sagt er und schüttelt den Kopf. Allein die Feuerversicherung kostet so viel wie ein guter Gebrauchtwagen – jedes Jahr, nicht zu reden von den Instandhaltungsarbeiten, die immer anfallen. Das ist jetzt Sache seiner Tochter, die gerade mit Kindern und Kegel auf dem Hamkenshof gezogen ist und sich

► **Multimar**  
WATTFORUM

MITTEN IN TÖNNING:  
**Schwangere Männer**

Das Seepferdchen. Die Männchen tragen den Nachwuchs aus.

Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum • Dithmarscher Straße 6a • 25832 Tönning

WATTENMEER  
WELTNATURERBE

Nationalpark  
Wattenmeer

www.multimar.de



Foto: Detlef Artt

in Zukunft um die Landwirtschaft und den Ferienbetrieb kümmern wird, zunächst noch mit Vadderns Unterstützung, aber der will in Zukunft mehr Zeit für seine Hobbys haben. Aber durch seinen stolzen Haubarg führt er die Gäste immer noch gern.

#### Wo der Strandvogt die Beute lagerte

Hier haben mal echte Autoritäten gewohnt, sagt das Schild am Eingang der Alten Strandvogtei. Das amtliche Schleswig-Holstein Wappen hängt noch immer dort, obwohl in dem Haubarg von 1804 schon lange kein Strandvogt mehr residiert. Heute lebt hier die Familie Moulliet, aber Dominik Moulliet schließt nicht aus, dass das Amt verwaist bleibt: „Wenn hier mal wieder der Strandvogt lebt, habe ich nichts dagegen, dass das Strandgut wieder hier abgegeben wird“, sagt der Unternehmensberater und lacht. Schätze und fette Beute wie früher in den Zeiten der Strandräuber, darf er allerdings nicht mehr erwarten. Muss er auch nicht, denn Stefanie Moulliet und ihr Mann haben beide gute Jobs in Frankfurt und München, sowie ihre vier hyggelig skandinavisch modern eingerichteten Ferienwohnungen, die sie rund ums Jahr an ihre Gäste vermieten. Auf die Frage, wie alt ihre Alte Strandvogtei sei, antworten sie immer: „Kommt drauf an“. Die Haubargscheune im vorderen Teil ist von 1804, das ältere friesische Langhaus ist laut Chronik das neben der Kirche älteste Gebäude in Westerhever und wird im Jahr 1628 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Neben

dem Strandvogt haben in der Vergangenheit von hier aus auch schon Westerhever Bürgermeister ihr Amt ausgeübt, 2019 haben die Moulliets es gekauft und Ihren Lebensmittelpunkt in den Norden verlegt: „Das Haus hat uns gefunden, nicht umgekehrt“, sagt er. Ihr Nachbar, der Westerhever Bürgermeister und Immobilienmakler gab ihnen einen Tipp. „Die Vorbesitzer wollten Eigentümer, die zu dem Haubarg passen und das Haus in ihrem Sinne fortführen.“ Die Moulliets passten und auch die Zeit war die Richtige: „Mit Anfang Vierzig war es an der Zeit, diesen Lebenstraum zu verwirklichen, denn bis das Objekt wirklich so ist, wie wir es haben wollen, dauert es mindestens zehn Jahre.“ Dafür, dass sie erst vor drei Jahren von Wiesbaden nach Eiderstedt gezogen sind, sehen der Haubarg und der riesige, 5.000 Quadratmeter große Garten eigentlich schon perfekt aus. Viele alte Bäume im typischen Eiderstedter Baumgarten, ein versteckter Teich mit Silberreihergästen und ein Wahnsinnsblick bis zum etwa ein Kilometer entfernten Deich lassen nicht den Eindruck aufkommen, dass hier noch viel gemacht werden muss. Das finden auch die vielen Gäste, die das ganze Jahr die herrliche Ruhe, den Blick und die Nähe zum Wasser genießen, darunter Familien mit Kindern, junge und alte Paare und auch Hunde sind willkommen. Jede der vier Ferienwohnungen hat seine eigene Terrasse und einen eigenen Strandkorb, so dass jeder genügend Rückzugsmöglichkeiten für sich findet. Von diesem Ruhepol schwärmen die Feriengäste

gern aus in die Umgebung, genau wie die Moulliets, die zum Arbeiten noch regelmäßig in die Welt ausfliegen müssen, dank Homeoffice aber eigentlich immer öfter in der Alten Strandvogtei arbeiten und für ihre Gäste da sein können – wie Zugvögel, die angekommen sind, um zu bleiben.

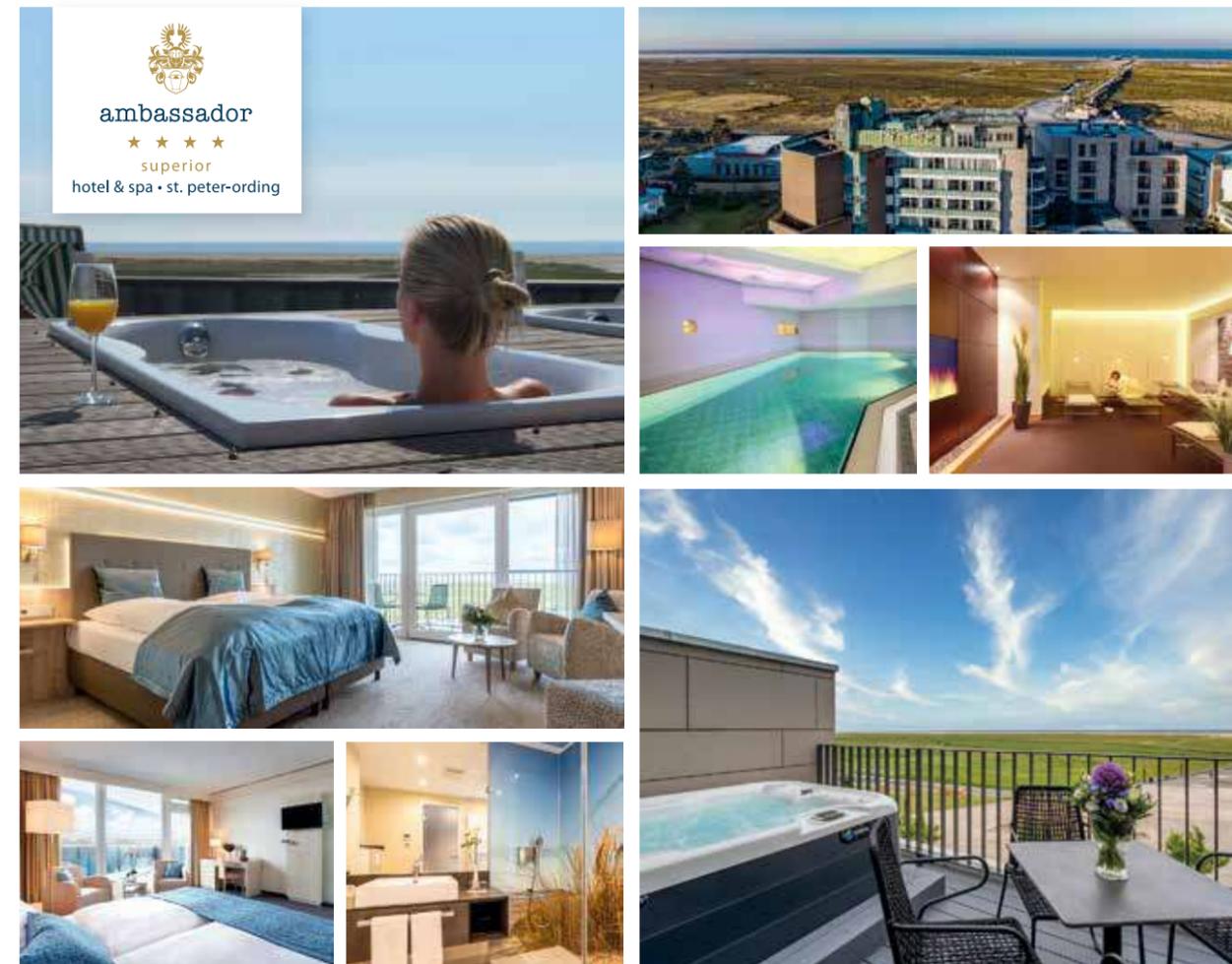
Detlef Artt

**HAUBARG AM MEER**  
Dorfstraße 5  
25836 Vollerwiek  
Telefon 0171/2018104  
www.haubarg-am-meer.de

**HAMKENSHOF**  
Dorfstraße 6  
25881 Tating  
Telefon 04862/2010777  
www.hamkenshof.de

**HAUBARG IVERSBUELL**  
Osterdeich 7  
25836 Poppenbüll  
Telefon 04862/573  
www.ferienwohnung-iversbuell.de

**HAUBARG ALTE STRANDVOGTEI**  
Osterdeich 1  
25881 Westerhever  
Telefon 0151/58071047  
www.meer-unter-reet.de



## Nordsee für die Sinne

Ein endlos langer Sandstrand, herrlich klare Luft, wunderschöner Meerblick und First-Class-Service mit Herz erwarten Sie in unserem 4\*\*\*\* Superior Wellnesshotel.

Das ambassador hotel & spa ist der perfekte Ort für unvergessliche Tage an der Nordsee. Das **First-Class-Wellnesshotel an der Seebrücke St. Peter-Ordings** begeistert mit fantastischen Ausblicken auf Meer, Dünen und Salzwiesen. Hier trifft nordfriesische Gastlichkeit auf herzlichen First-Class-Service.

Das ambassador hotel & spa ist Mitglied der Wellness-Hotels & Resorts. Eindrucksvoll umrahmt von Meer und endloser Weite, präsentiert sich das Aromaris SPA im fünften Stock des Hauses. In dieser Welt der Ruhe und Entspannung werden wohltuende Anwendungen zum Beispiel mit Bernstein, Algen oder Schlick direkt vom feinen Strand St. Peter-Ordings angeboten.

Ein besonderes Highlight sind die beiden **Whirlpools** unter freiem Himmel auf der Wellnessterrasse mit grandiosem **Blick auf die Nordsee**.

Im **neu gebauten Strandflügel** lässt sich das entspannende Bad im Whirlpool mit Blick aufs Meer sogar auf der privaten Terrasse genießen. Die beiden SPA-Suiten im vierten Obergeschoss mit 62 und 72 Quadratmetern Größe und eigener Dachterrasse machen es möglich. Alle Zimmer und Suiten im neuen Strandflügel sind voll klimatisiert, hochwertig möbliert und mit ebenerdigen Duschen ausgestattet.

Der zwölf Kilometer lange und bis zu zwei Kilometer breite Sandstrand vor dem Hotel schafft Freiräume, um sich zu jeder Jahreszeit zu erholen, abzuschalten und atemberaubende Sonnenuntergänge zu erleben.

Auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz: Im **Restaurant »Sandperle«** werden regionale Gerichte à la FEINHEIMISCH und internationale Klassiker serviert.



**ambassador hotel & spa \*\*\*\* Superior**  
Im Bad 26 · 25826 St. Peter-Ording · Tel. 0 48 63 / 70 90  
info@hotel-ambassador.de · www.hotel-ambassador.de  
Ein Haus der Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG · Barmer Straße 17 · 58332 Schwelm





### Schweinefilet im Speckmantel mit Burgundersauce

#### Zutaten (für 6 Personen)

##### Gratin

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
700 ml Schlagsahne  
Prise Muskat  
Salz und Pfeffer  
Butter für die Form

##### Sauce

500 ml Roter Burgunder  
100 ml weißer Portwein  
100 ml Rinderbouillon  
1 EL Honig  
1 EL Speisestärke  
½ EL Tomatenmark  
4 cl Brandwein  
5 Schalotten  
2 Blätter Salbei  
1 Blatt Lorbeer  
Salz und Pfeffer

##### Rosenkohl

1 kg frischen Rosenkohl  
80 g Butter  
2 Zwiebeln  
Prise Muskat  
Salz und Pfeffer

##### Filet

900 g Schweinefilet  
150 g Backpflaumen  
18 - 20 Scheiben geräucherter Speck  
Salz und Pfeffer  
Küchengarn

## Gaumenschmaus beim Herrenhaus

Vor knapp anderthalb Jahren hat Hermann Bothe im Haubarg des Guts Hoyerswort seine „Brasserie Hoyerswort“ eröffnet, direkt neben dem gut 500 Jahre alten Herrenhaus Hoyerswort. „Französisch inspirierte Küche“ nennt er sein Konzept – und den Leuten schmeckt es hervorragend.



Henning grinst. Er fühlt sich pudelwohl in dem Familienbetrieb mit Herrenhaus, Ferienwohnungen, Café, Töpferwerkstatt und eben der Brasserie. Die beiden entwickeln die saisonale Karte mit monatlich wechselndem Vier-Gänge-Menü gemeinsam: „Im Herbst und Winter werden wir uns viel mit Wild beschäftigen, da ich von meinem Wildhändler vor Ort ganz frisches Fleisch bekomme“, erzählt Hermann. Dazu können sich die Gäste unter anderem auf leckere Schmorgerichte freuen, und natürlich spielen Herbst- und Wintergemüse sowie Trockenfrüchte eine Rolle – so wie in unserem heutigen Gericht, dass Hermann und Henning ausgesucht haben und das wir zusammen mit Hermanns Frau Anna und ihrem Sohn Louis genüsslich verpeist haben. Es war superlecker!

Detlef Art

„Es ist viel los, wir haben uns eingegroovt und wir arbeiten an allen Ecken und Enden daran, das Ensemble zu erhalten und wieder schön zu machen“, fasst Hermann Bothe die gegenwärtige Situation zusammen. Die Stimmung ist gut in der „Brasserie Hoyerswort“, ohne rechtzeitige Reservierung ist kein Tisch zu bekommen und seine französisch inspirierte Küche aus weitgehend lokalen Produkten kommt richtig gut an. Früher

hat der gelernte Koch lange in einem französischen Restaurant in München gekocht, heute ist er eher der Frontmann, der sich um die Gäste und den Service kümmert. In der Küche wirbelt Henning Ponath, einer von diesen jungen wilden Köchen mit Tattoos an beiden Armen, ein echter Eiderstedter. „Wenn er dürfte, würde er auch noch wilder kochen, aber wir sind nun mal klassisch französisch angehaucht“, sagt Hermann und

#### BRASSERIE HOYERSWORT

Herrenhaus Hoyerswort  
25870 Oldenswort  
Telefon 04864/203 98 39  
www.hoyerswort.de

Öffnungszeiten:  
Mi bis Sa, 17 – 21 Uhr

## Und so geht's:

Die **Kartoffeln** schälen, und in feine Scheiben hobeln. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit den Scheiben auslegen. Schlagsahne mit ordentlich Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Sahne über die Kartoffeln gießen und das Gratin 35 Minuten im Ofen garen. Nach 35 Minuten die Temperatur im Ofen auf 180°C erhöhen. **Burgundersauce:** Schalotten schälen, fein würfeln und bei mittlerer Hitze mit einem Teelöffel Butter und dem Salbei glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anschwitzen. 50ml Burgunder abmessen und beiseite stellen. Schalotten mit dem restlichen Burgunder und der Brühe aufgießen, Lorbeer hinzugeben und etwa um ein Viertel reduzieren. Mit Salz, Pfeffer Honig und Brandwein abschmecken. Die Stärke mit dem übrigen Burgunder glattrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. 5 min Köcheln. **Rosenkohl** putzen, und in Salzwasser mit etwas Zucker blanchieren, danach kalt abschrecken. Zwiebeln schalen und fein würfeln und mit der Butter in der Pfanne anschwitzen. Den Rosenkohl dazugeben und beides farbig schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. **Das Schweinefilet** säubern und von Silberhaut und Fettresten befreien. Längs bis zur Hälfte einschneiden rundherum vorsichtig salzen und pfeffern. Mit den Backpflaumen füllen und wieder zusammenklappen. Mit dem Speck fest umwickeln und dann mit dem Küchengarn umwickeln. Rundherum in einer heißen Pfanne knusprig anbraten. Dann mit etwas Burgundersauce bepinseln und auf einem Backblech oder in einer Auflaufform mit zum Gratin in den Ofen geben. Beides noch ungefähr 15 Minuten backen. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. In der Zeit die Filets vom Garn befreien, in Scheiben schneiden und mit den anderen Zutaten anrichten.

## URLAUBSSERVICE EIDERSTEDT

Vermietung von Ferienunterkünften  
St. Peter-Ording & Umland

Tel. 0 48 62 - 104 12 06  
www.urlaubsservice-eiderstedt.de

Petra Schoof • Süderstr. 56 • 25836 Garding • info@urlaubsservice-eiderstedt.de

# Bretter, die die Welt bedeuten



Foto: Frauke Bäker

Surfin'  
SPD



Foto: Frauke Bäker

Nordsee auf dem deutschen Festland, der dazu jedoch nicht ganz einfach ist, weil die Wellen nicht perfekt sind“, meint Kathi, die seit sieben Jahren auch ohne Drachen surft. Vorher ist sie als Kitesurf-Lehrerin durch die Welt getingelt. „Man muss sehr viel über Wind und Strömungen lernen und Erfahrungen sammeln, bevor man hier gut surfen

kann“, ergänzt Tobi. Aber wer es schafft, wird auf der ganzen Welt surfen können, davon sind beide überzeugt. Tobi ist stolz darauf, hier in St. Peter-Ording eine stetig wachsende Wellenreiter-Szene etabliert zu haben. Und die trifft sich gern im Café von Good Times und genießt schaukelnd die edlen Kaffeespezialitäten. Ja, genau: Schaukeln. Statt auf Barhockern sitzen die Gäste auf Brettern, die mit dicken Tampon an der Decke befestigt sind. Die waren von Anfang an geplant, nicht aber die ausgefallenen Kaffeesorten: „Unser Café-Bar-Konzept hat sich im Gegensatz zur simplen Ursprungsidee von Filterkaffee und Bierchen doch entscheidend weiterentwickelt“, resümiert der gebürtige Mittelfranke. Inzwischen ist Kaffee seine Leidenschaft geworden und heute schenken die beiden wechselnde „Single-Origin“-Spezialitätenkaffees von einem Produzenten aus einem Land aus, die sie überwiegend von dänischen Röstern beziehen.

Sie rösten die Bohnen besonders hell und schonend „Dann schmeckt man auch die Unterschiede. Je nach Land und sogar Anbauhöhe oder Röstung schmeckt der Kaffee anders“. In ihrem kleinen Reich leben Kathi und Tobi das, was auf dem Schild am alten Bahnhof steht: „Good Times“ ist nicht umsonst unser Lebensmotto“, meint Tobi. „Wir haben Good Times auf dem Wasser, im Café und auf unseren Veranstaltungen – und das ist alles, was zählt.“

Detlef Art

#### GOOD TIMES SURFSHOP AND COFFEEBAR

Am Kurpark 4  
25826 St. Peter-Ording  
Telefon 04863/9589441  
[www.instagram.com/goodtimespo/](http://www.instagram.com/goodtimespo/)  
[www.facebook.com/goodtimespo](http://www.facebook.com/goodtimespo)

April 2019 hat Tobias Seemeier, genannt Tobi, sein Good Times SurfShop & CoffeeBar eröffnet – als Treffpunkt für Junge und Junggebliebene, denen bis dahin wenig geboten wurde. Zwei Pandemie-Jahre später hat sich das Good Times zu einem einzigartigen Surfshop inklusive Café und Kulturzentrum mit beachtlicher Reichweite entwickelt.

Die Liste der Bands und Kunstschaffenden, die im Wartesaal des alten Bahnhofs von St. Peter-Ording aufgetreten sind, ist beeindruckend – zumindest für die, die sich auskennen: The Melting Palms, CV Vision und andere spannende Acts von Punk, Indie über Psychedelic bis HipHop, die Fans eher in den angesagten Clubs in Hamburg oder Berlin erwarten, nicht aber in der Eiderstedter Kultur-Pampa von St. Peter-Ording. „Ich bin immer wieder erstaunt, dass so renommierte Künstlerinnen und Künstler bei uns anfragen, die ansonsten nur in den Metropolen auftreten“, sagt Tobi. „Aber die mögen das Echte, das Authentische bei uns.“ Inzwischen finden regelmäßig unregelmäßig gutbesuchte Veranstaltungen in der urgemütlich eingerichteten Warthalle statt. Auf dem Boden liegt ein riesiger Perserteppich, kultige alte Sofas und sogar Schultische- und -stühle lümmeln sich in dem großen Raum, in der Ecke hat Tobi eine mobile Bühne gebaut. „Alles vom Sperrmüll oder aus Wohnungsaflösungen“,



Foto: Frauke Bäker

sagt Tobi, der das Good Times inzwischen mit Kathi betreibt. Im Juni haben sie sogar geheiratet. „Uns gibt es jetzt nur noch im Doppelpack“, meint Tobi und grient. Ein echtes Veranstaltungsprogramm wollen die beiden nicht anbieten, aber die Besuchenden kommen sowieso nicht nur wegen der Konzerte: „In erster Linie sind wir ein Surfshop, das ist unser Kerngeschäft und davon leben wir auch“, sagt Tobi und führt

uns in sein Geschäft: „Wir haben eine einzigartige Auswahl, wie Du sie in keinem anderen Surfshop in Deutschland findest, weil wir hauptsächlich mit authentischen kleinen Firmen unter anderem aus Australien oder Kalifornien arbeiten, die genau wie wir den Gedanken der Nachhaltigkeit verfolgen. Und deren Produkte stellen wir zu einer liebevollen Kollektion zusammen“, sagt Kathi. Beide kennen ihre Lieferanten schon lange und wissen, welche außergewöhnlichen Kleidungsstücke und Accessoires ihre Kundenschaft schätzt. Die Highlights sind natürlich die „handshaped-boards“, die 100 Prozent handgemachten Bretter, die sie ebenfalls von den wahren Künstlern unter den Wellenreit-Instrumentenherstellern beziehen. „Es sind wirklich wunderschöne Boards von überirdischer Qualität“, die sich hervorragend im Revier von St. Peter-Ording reiten lassen“, schwärmt Tobi. Und ja, man kann an unseren Stränden hervorragend surfen, ganz ohne Segel und Drachen. „Tatsächlich sind wir der einzige Wellenreit-Spot an der



HarperCollins [www.harpercollins.de](http://www.harpercollins.de)

# Säbelschnäbler mit GPS

Vogel-Daten



Foto: Stock/KN.SH

Wo Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler Arten und Individuen zählen und erforschen, sehen Laien nur eine riesige Vogelmenge. Da zwitschert und schreit es, da wird aufgefliegen und im Schlick geschnäbelt. Aber woher weiß die Wissenschaft eigentlich so viel über die Zugvögel und seit wann werden sie beobachtet?

Menschen haben schon immer den Vogelzug beobachtet und danach ihren Lebenszyklus ausgerichtet. Kamen die Graugänse, war es Zeit zum Säen, flogen sie wieder weg, war Erntezeit. Systematisch erforscht wird der Zug der Vögel aber erst seit knapp 300 Jahren: Man zählte den Nachtzug der Vögel in klaren Nächten vor der Scheibe des Vollmondes, sollten Vögel bestimmt werden, wurden sie ganz pragmatisch und brutal abgeschossen. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die Ornithologen sanfter und begannen, die Vögel einzufangen und ihnen kleine Ringe um die Beine zu legen. Mit Hilfe einer individuellen Kennzeichnung konnte so der Zug des Vogels nachverfolgt werden – entweder, wenn jemand den toten Körper fand und die individuelle Kennzeichnung des Ringes meldete, oder wenn der kleine Flattermann woanders eingefangen wurde und so die Ringnummer am lebenden Tier abgelesen werden konnte. Heute haben es die Forschenden einfacher und dank modernster Technik lassen sich die tierischen Langstreckenflieger fast lückenlos verfolgen: „Heute können wir die Zugvögel mit sogenannten GPS-Datenloggern ausstatten und dann über die weltweiten Funkmasten der Mobilfunkanbieter die Position jedes Individuums live verfol-



Foto: Stock/KN.SH

gen“, sagt Dr. Phillip Schwemmer, Biologe am Forschungs- und Technologiezentrum (FTZ) der Universität Kiel in Büsum. Der ultraleichte Sender wird dem zuvor schonend gefangenen Vogel wie ein Rucksack auf den Rücken geschnallt und liefert Daten bis der Sender irgendwann abfällt. Der Vogel merkt den Sender kaum, denn er darf nur maximal drei Prozent des Körpergewichts wiegen. „Bei unserem aktuellen Projekt „Wattenmeervogel“ besondern wir Säbelschnäbler, die zwischen 300 und 400 Gramm wiegen, also ist der Sender maximal 9 Gramm schwer“, erklärt Dr. Schwemmer, der am FTZ in der Gruppe Tierökologie, Naturschutz und Wissenschaftskommunikation arbeitet. Zurzeit haben die Forschenden 15 Säbelschnäbler mit Funksendern aus-

gestattet, in den nächsten drei Jahren sollen es 50 sein. „Wir wollen wissen, wann die Vögel wohin ziehen, warum sie das tun und welche Zwischenstopps sie einlegen“, fasst Philipp Schwemmer die Fragestellung des Forschungsprojekts „Wattenvogel“ zusammen, das das FTZ in enger Zusammenarbeit mit der Nationalparkverwaltung Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer durchführt. „Die Zahl der Säbelschnäbler nimmt sehr stark ab und deshalb ist es sehr wichtig, Hintergrundinformationen auch über seinen Zug zu sammeln“, sagt Kai Eskildsen von der Nationalparkverwaltung in Tönning. „Der Vogelzug ist für jeden Vogel eine heikle Angelegenheit, denn dafür muss er Energiereserven gebunkert haben, da er auf seiner anspruchsvollen Reise, die ein paar Wochen dauern kann, eine hohe Energieleistung erbringt“, ergänzt Mads Eskildsen, der Sohn von Kai Eskildsen. Er schreibt am FTZ seine Doktorarbeit über das Projekt „Wattenmeervogel“. Das Projekt soll die Zugwege der Säbelschnäbler genauer untersuchen und Erkenntnisse für das Management von Schutzmaßnahmen in Brut- und Rastgebieten erarbeiten. Die GPS-Geräte sammeln in Abständen von einer bis fünf Minuten Tag und Nacht Daten. Bei zurzeit 15 Säbelschnäblern fallen da bereits riesige



Foto: Detlef Art

Datenmengen an, die ausgewertet werden müssen. „Und da kommen wir ins Spiel“, sagt Kai Eskildsen. Der Diplom-Ökologe ist als Leiter des Fachbereichs Umweltbeobachtungen und Planungsgrundlagen in der Nationalparkverwaltung auch für das Vogelmonitoring verantwortlich: „Wir sammeln die täglich eingehenden Daten und erstellen

daraus zum Beispiel Karten, die die Zugrouten und Rastgebiete zeigen.“ „Beim Säbelschnäbler können wir jetzt schon aus den ersten Daten wichtige Gebiete im Wattenmeer erkennen, die die Vögel vor ihrem Zug in die Überwinterungsgebiete ansteuern“, fasst Philipp Schwemmer die ersten Ergebnisse zusammen. Und er ist ganz nah dran

an den Säbelschnäblern: „Jeden Morgen, noch vor dem Frühstück, klappe ich meinen Laptop auf und schaue mir an, was „unsere“ Vögel mir erzählen.“

Detlef Art

**Die Vögel des Monats:**

- Oktober: Pfeifente, Sumpfohreule, Kornweihe
- November: Strandpieper, Steinwälzer, Silbermöwe
- Dezember: Berghänfling, Mantelmöwe, Sanderling

**NATIONALPARK-ZENTRUM  
MULTIMAR WATTFORUM**  
Dithmarscher Straße 6 a  
25832 Tönning  
Telefon 04861/96200  
www.multimar-wattforum.de

## WIE KÖNNEN SIE IHR WOHNMOBIL OPTIMAL ORGANISIEREN?



DIESER FRAGE WIDMEN WIR UNS IN DER STAFFEL:

EINFACH. CLEVER. ORGANISIEREN.

ISABELLA FRANKE x CARADO



carado.com/einfach-clever-organisieren

JETZT ANSCHAUEN!



# Konfitüre mit Komplott

Im Hagebuttenkomplott von Ina Sprotte geht es auch um Früchte – und zwar zu Marmeladen verarbeitet – um Uriges, Skurriles, etwas Liebe und noch mehr Krimi. Zu diesem Zweck machen wir einen Leseausflug nach Sylt, die nicht nur die Insel heiratslustiger Minister ist, sondern auch der Wichtel und Zwerge ...



Foto: Boyens Buchverlag

Ist Finn, der Zwergenkönig, wieder auferstanden und rächt sich an der Menschheit, indem er Irma entführt, Deetjes beinahe Schwiegermutter? Die Hinweise sollen zwar in diese Richtung weisen, doch niemand aus der bunt zusammengewürfelten Truppe um Hauptkommissar Brenner herum mag daran glauben. Einige Jahre zuvor war die gemütliche und sehr redelustige Irma bei Deetje und ihrem plattdeutsch schnackenden Vater Hinnerk untergekommen, als deren Sohn Christoph, der mit Deetje liiert war, von heute auf morgen verschwunden war. Der jungen Frau war sie seither zwar ein wenig auf den Nerv gegangen, weil die überschwängliche Lady sich gerne überall eingemischt hatte. Als sie jedoch plötzlich verschwindet und von Irma nicht mehr als ein paar klebrige Marmeladenreste am Herd übrigbleiben, macht Deetje sich erhebliche Vorwürfe: Warum hat sie sich nicht besser um sie gekümmert? Eigentlich weiß sie so gut wie nichts von ihr. Mit von der Partie im Suchtrupp sind der wortkarge „Fischkopp“ Hinnerk und die eher vorlaute Silke, die beste Freundin von Deetje, die wiederum eine Wette abgeschlossen hat. Sie will es schaffen, in

den männlich dominierten Shanty-Chor aufgenommen zu werden. Außerdem ist Mads sporadisch mit im Irma-Suchteam: Er ist der neue Freund von Deetje, ein freiheitsliebender und gut aussehender Surftyp, der sie bei der gemeinsamen Wohnungssuche einfach hat sitzen lassen. Während er nun zusehen muss, wie auch andere Männer um Deetje, alias Désirée, herumschwirren wie Fliegen um die heiße Marmelade, dreht sich der Spieß allmählich um und er beginnt, ihr hinterherzulaufen. So liefert er sich eifersüchtige Szeneleien mit dem steifen Kommissar Bernd Brenner, der wiederum seine angehimmelte Deetje seit Jahren stalkt, und einem weiteren Kontrahenten, der urplötzlich aus der Versenkung auftaucht ... Bei all dem Quiproquo und den Verwirrspielen im Wechsel zur Sylter Wohlfühlatmosphäre kommt bei der Autorin Ina Sprotte der Humor nicht zu kurz. Mit flotter Feder, pfeffrigen Sprüchen und einer feinen Prise Ironie nimmt sie ihre Figuren und die Situationen, in denen sie stecken, liebevoll auf den Arm

und stellt sie gleichzeitig mehr als menschlich dar. Köstlich amüsiert sind wir in Anbetracht der Metaphern und Vergleiche, die Ina Sprotte verwendet. Das dezent den Figuren in den Mund gelegte Nordfriesisch gibt ihnen Chaleur und lässt den Roman glaubhaft auf der Insel verorten. Ob Deetje und Mads sich am Ende wiederfinden und eine Hochzeit in Lindnerscher Manier gönnen oder Onkel Merz noch schnell im Privatjet vorbeigeflogen kommt, sei noch nicht verraten. Doch am Ende des Buches gibt die Autorin auf jeden Fall das Rezept von Irmas Hagebuttenmarmelade preis!

Andrea Keil



Foto: Boyens Buchverlag

**HAGEBUTTENKOMPLOTT**  
Ein Inselroman von Ina Sprotte  
Boyens Buchverlag 2022  
260 Seiten, kartoniert  
ISBN 978-3-8042-1559-7, 12 Euro



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

Off  
zine  
www.offizine.de

## WORKATION

### Jetzt Arbeit und Urlaub kombinieren.

Coworking im MindSPOT und Urlaub im campushus. Buche zu Deinem Urlaub gleich den Arbeitsplatz dazu und lebe das neue Gefühl von Workation ...



campushus  
www.campushus.de



MIND  
SPOT

coworking st.peter-ording  
www.mindspot-spo.de

WO?

Pestalozzistr. 83  
25826 SPO

KONTAKT

moin@campushus.de  
04863 47 11 - 2000



SCAN ME

## 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