

MAGAZIN

ST. PETER-ORDING
und EIDERSTEDT

Ausgabe
1/2021



NATUR NAH · NACHHALTIG · SPO AKTUELL · GESCHMACKVOLL · AUF EIDERSTEDT



Alles unter einem Dach



KOCH & CO. FERIENDOMIZILE GMBH



SCHNEIDER IMMOBILIEN GMBH



SCHNEIDER & KÄHLER BAU GMBH

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



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



Schneider Immobilien GmbH
Badallee 9 · 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/4787447
info@schneider-immobilien-spo.de
www.schneider-immobilien-spo.de



Schneider & Kähler Bau GmbH
Badallee 9 · 25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/4787447
info@schneider-immobilien-spo.de
www.schneider-immobilien-spo.de

Liebe Leserinnen und Leser,

wie wertvoll die Reisefreiheit ist, wissen wir erst zu schätzen, wenn wir plötzlich nicht mehr einfach mal so an unseren Lieblingsort reisen dürfen. Gerade bei uns auf Eiderstedt und in St. Peter-Ording geben uns die Weite der Landschaft, der riesige Strand und die schier endlose Nordsee das Gefühl der großen Freiheit. Und die ist jetzt wieder da, denn Sie sind hier bei uns und halten das neue MAGAZIN in den Händen. Ist das nicht ein wunderbares Gefühl?

Unsere rasenden Reporterinnen und schlenkernden Sammler waren während des Shutdowns nicht untätig und haben jede Menge interessante Urlaubsthemen aufgepickt, mit denen wir Ihnen dieses neugewonnene

Freiheitsgefühl vermitteln wollen – wie zum Beispiel der Fotograf Wilfried Dunkel, der sich schon seit Jahrzehnten damit befasst. Oder begleiten Sie uns auf eine Wohnmobil-Tour durch Eiderstedt und parken Sie Ihr fahrendes Wohnzimmer an bisher unentdeckten Orten. Wie schön und gleichzeitig zerbrechlich unsere wunderbare Natur ist, erfahren Sie in unseren Berichten über die Schutzstation Wattenmeer und das Projekt Sandküste. Und dass natürlich Essen und Trinken den guten Urlaub zusammenhält, wissen auch Ihre Gastgeber. Deshalb verraten wir Ihnen sowohl ein innovatives Rezept von Marcus Friederici, dem Küchenbullen im Restaurant Deichkind als auch gleich drei nagelneue Weinquellen,

bei denen Sie sich mit edlen Urlaubstropfen eindecken können – wie zum Beispiel den St. Peter-Ording Beach Burgunder, der sich herrlich im Strandkorb wegsüffeln lässt.

Das alles und noch mehr finden Sie in der Sommerausgabe 2021 unseres MAGAZINS. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und eine sommerglückliche Frei-Zeit am Strand oder im heimischen Garten.

Herzlichst, Ihr

Ulrich Callies
Herausgeber



Inhalt

Editorial, Inhalt, Impressum	3
Im Fokus	4
Gesundheit	6
Wellness-Kalender	7
Wellness	8
Beauty	9
Im Gespräch	10
Jubiläum	12
Geschmackvoll	14
Kinderkram	16
Nationalpark-Partner	18



Natur nah	20
SPO aktuell	24
TZ aktuell	26
Nachhaltig	28
Online	30
Gastgeberporträt	32
Auf Eiderstedt	34
Neue Kulinarik	43
Nationalpark Wattenmeer	48
Strandkorblektüre	50



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

Scharf
gestellt

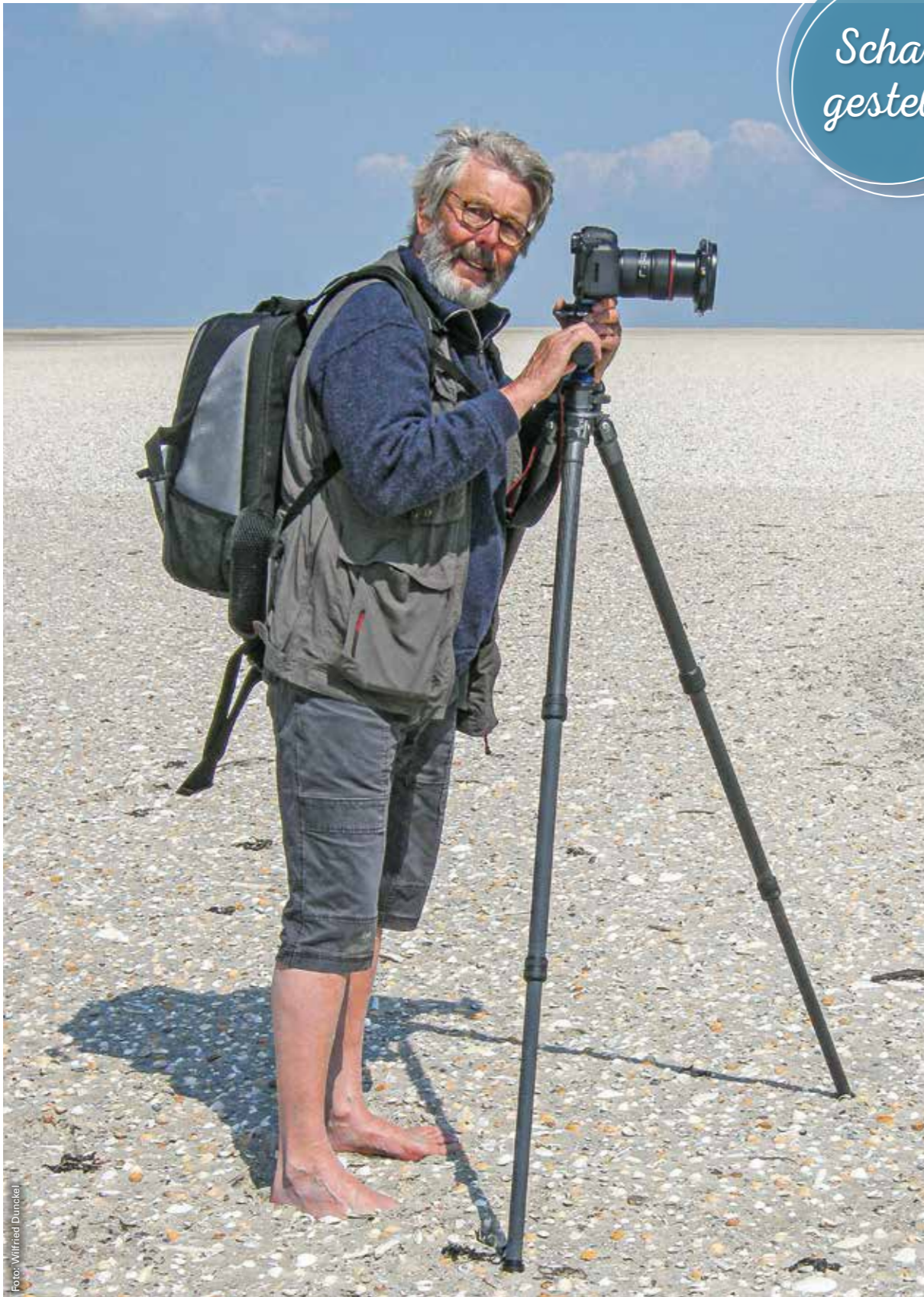


Foto: Wilfried Dunckel

Entweder sofort oder sofort

„Ein Hobby“ sei das Fotografieren, sagt Wilfried Dunckel und „ein Spaß – mehr nicht.“ Kann man das glauben? Wenn wir seine Fotos genauer studieren, sehen wir zum Beispiel eine Fahrradfahrerin mitten im Watt – eigentlich nur als Silhouette zu erkennen, dahinter ein köstlicher Sonnenuntergang in Gelb-Orange. Oder ein kleines Segelboot, das rechts unten auf dem stillen Meereswasser liegt, der Himmel vom Wasser in einer Horizontlinie getrennt, das Boot auf den zart plätschernden Wellen gespiegelt. Ein anderes Foto zeigt eine Meereslandschaft in Blau, blaue Wolken gehen über in blaues Watt, darin ein Mensch, ein Fotograf. Oder: Drei Seerobben liegen auf dem Sand, schauen den Betrachter unverwandt an, lassen uns ganz nah herankommen. Warm und kontrastreich, ausdrucksstark und vielfältig sind Wilfried Dunckels Motive und Stimmungen, sie reichen von friedlicher Tierwelt bis zu mystischer Untergangsstimmung wie beim moosüberwachsenen Wrack Ulpiano 1870. Nach uns die Sintflut? Nach uns eine Welt in Wasser, mit flechten-, moos- und algenüberzogenen Pfählen oder Felsen, in deren Erzählung der Mensch nicht mehr vorkommt. In manchen Fotografien wiederum scheint sich alles in pure Struktur aufzulösen, rissiges, ausgetrocknetes Watt, die Linien der Sandküste aus der Luft. Was für eine köstliche Erde! – mag man ausrufen in Anbetracht dieser in seinen Fotos festgehaltenen Naturereignisse.

In vielen seiner Landschaftsaufnahmen, die Wilfried Dunckel auf seinen zahlreichen Reisen zu den Färöer Inseln, der Insel Møn, Norwegen, Spitzbergen und Grönland sowie auf

die Hebriden bei Schottland unternommen hat, scheint die Natur noch unberührt zu sein, traumartig bewegen wir uns mit dem Auge der Kamera hindurch. Schauen wir allerdings dem arbeitenden Menschen zu – wie in der Serie Auf Krabbenfang – erhält die Situation etwas sehr Bedeutendes, fast schon Monumentales. Dabei ist sie dem Moment absti-



Foto: Wilfried Dunckel

bitzt. Wir werden also unmittelbar Zeuge, wie sich der Mensch den Gewalten der Natur aussetzt – so wie Wilfried Dunckel selber es tut: Unerschrocken steht er zu jeder x-beliebigen Uhrzeit auf oder bleibt die Nacht über wach, um beispielsweise einen Sternenhimmel einzufangen. Meistens ist er alleine unterwegs,

doch viele Male hat ihn ein guter Fotofreund auf seinen Expeditionen begleitet. Mit ihm versteht er sich wortlos. Einmal allerdings, als sie auf Island des nachts von Sturm und Schneetreiben überrascht wurden, weil sie die Polarlichter hatten fotografieren wollen, entschieden sie, im Auto zu übernachten. Die Fallwinde knallten von oben herunter und rüttelten am Gefährt, unheimlich. Damals merkte der Freund an: „Ich kenn’ keinen anderen, mit dem ich das machen könnte.“ Das war das größte Lob, das Wilfried Dunckel jemals erhalten hatte. Und ein Glücksgefühl, festzustellen, dass es einen Freund gibt, mit dem er Stimmung und Blick für die Spektakel in der Natur teilen kann. Beide wissen aus Erfahrung, dass sich bestimmte Situationen nicht aufschieben lassen. „Morgen machen geht nicht“, sagt Wilfried Dunckel, „entweder du machst es sofort oder es ist weg.“ Seine letzten Schnappschüsse sind die von einem Eisvogel, direkt im heimischen Garten eingefangen. Ausnahmsweise aus dem kuscheligwarmen Wohnzimmer fotografiert, mit eigens gebauter Verkleidung und Sehschlitz, in das er das Objektiv schiebt. Nach Hobby klingt das Ganze trotzdem ganz und gar nicht. Mehr schon nach einer tiefen Leidenschaft.

Andrea Keil

WILFRIED DUNCKEL
Schwarzhof 12
25870 Oldenswort
Telefon 04861/610297
www.wilfried-dunckel.de

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

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

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



In Regionen, in denen es besonders kalt, mystisch und menschenleer ist, fühlt er sich besonders wohl: Immer wieder hat es den Fotografen Wilfried Dunckel in den hohen Norden bis nach Grönland getrieben, um sich mit seiner Kamera auf die Lauer zu legen. Genauso wie in seiner Wahlheimat Eiderstedt – wo er fast jede Bucht kennt.

Rückkehr zur Bewegung



Gute Genesung!

Mit einem neuen therapeutischen Angebot startet das Gesundheits- und Wellness-Zentrum in St. Peter-Ording ins Frühjahr. Die Behandlung neurologischer Erkrankungen auf der Basis des Bobath-Konzepts ist ab sofort buchbar.

Therapiekonzept auf neuro-physiologischer Grundlage. Das Bobath-Konzept geht davon aus, dass sich das Gehirn „umorganisieren“ kann und dass z.B. nach einem Schlaganfall gesunde Hirnregionen Aufgaben der erkrankten Regionen erlernen und übernehmen können.

Das Bobath-Konzept ist ein bewegungstherapeutisches Behandlungskonzept, das ab 1943 von der Physiotherapeutin Beate Bobath gemeinsam mit ihren Ehemann Karel Bobath entwickelt wurde. Es fokussiert die Behandlung und Rehabilitation von Bewegungsabläufen bei neurologischen Erkrankungen. Dazu gehören zerebrale Bewegungsstörungen, sensomotorische Störungen und neuromuskuläre Erkrankungen wie Schlaganfälle, Multiple Sklerose, intrazerebrale Blutungen, Schädel-Hirn-Traumata, Erkrankungen des Rückenmarks, Enzephalitis, Hirntumore, Morbus Parkinson oder periphere Nervenschädigungen.

Um die erforderlichen neuen Vernetzungen im Gehirn herzustellen ist beispielsweise das ständige Wiederholen von Bewegungssequenzen von großer Bedeutung. Die betroffenen Körperteile werden immer wieder in Bewegungsabläufe einbezogen und gleichzeitig mit weniger betroffenen Körperteilen in Einklang gebracht. Ziel ist, dem Patienten mit dem Wiedererlernen normaler Bewegungsfähigkeit, größtmögliche Selbstständigkeit und Handlungsfähigkeit im Alltag zurückzubringen.

Dies geschieht zum einen im Rahmen der physiotherapeutischen Behandlungen, wie sie im Gesundheits- und Wellness-Zentrum als Kassenleistung Krankengymnastik Zentrales Nervensystem (KG-ZNS) angeboten werden. Die ein bis drei 30-minütigen Behandlungen pro Woche schließen ein Selbsthilfetraining mit ein. Denn das Bobath-

Konzept ist als 24-Stunden-Konzept auch ein sogenanntes Activity-of-the-Daily-Living (ADL)-Training. Regelmäßig wiederkehrende Alltagstätigkeiten wie z.B. Körperpflege, An- und Auskleiden oder Mahlzeiten werden dabei in die Trainings eingebunden.

Die Bobath-Therapeutin gibt daher während der Physiotherapie individuelle Empfehlungen, welche Bewegungsabläufe der Patient wann bzw. wie häufig in seine täglichen Abläufe aufnehmen sollte.

Physiotherapeutische Behandlungen nach dem Bobath-Konzept
Kassenleistung: KG-ZNS
Behandlungszeit: 30 Minuten

Sabine Schlüter

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

Höchste Zeit für Relax-Momente!

Das Gesundheits- und Wellness-Zentrum hält dafür in den kommenden Monaten zwei belebende und erfrischende Specials bereit.



Mai und Juni 2021 – Grüner Kaffee – Körperpeeling & Ganzkörpermassage mit Kaffee Massage Öl im DAY SPA

Die Behandlung lädt zu einer etwas anderen Kaffeepause ein, denn der Kaffee verwöhnt in diesem Fall die Haut. Die belebende Behandlung findet auf der Schwebeliege statt – immer eine Garantie für Momente der Schwerelosigkeit. Sie beginnt mit einem duftigen Körperpeeling aus grünem Kaffee sowie Reis- und Pflanzenpartikeln, z.B. aus Blättern der

Kaffir-Limette und der Schraubenpalme. Kaffee sagt man wegen leistungsfähiger Antioxidantien nicht nur Anti-Aging-Eigenschaften nach, sondern auch klärende und glättende Wirkung. Limette und Palme regen außerdem die zelluläre Blutzirkulation an, was das Auflösen der Fettdepots in den oberen Hautschichten fördert. Die abschließende Ganzkörpermassage mit Kaffee-Massageöl fördert die natürliche Entgiftung. Zudem werden Haut und Muskeln an Bauch, Beinen, Po und Oberschenkeln gestrafft.

Wohlfühlzeit: 60 Minuten
Wohlfühlpreis: 65,00 Euro

Juli bis September 2021 – Minze pur

Die reine Erfrischung bei sommerlichen Außentemperaturen bietet die Behandlung Minze pur, die mit einem Fußbad in der Klangschale beginnt. Das Schlagen der Schale entwickelt zu einem sanften Schwin-

gungen, die belebend und erfrischend auf Füße und Beine wirken. Gleichzeitig entspannt der Ton den ganzen Körper.

Die anschließende verwöhnende Ganzkörpermassage fördert den Entspannungseffekt weiter, wobei die Massage-Lotion Frische Minze auch erfrischend wirkt. Ein Glas Minze-Eistee rundet das ebenso anregende wie entspannende Erlebnis ab.

Wohlfühlzeit: 40 Minuten
Wohlfühlpreis: 44,00 Euro

Sabine Schlüter

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

Erleben Sie Thalasso hautnah!

Seit mehr als 80 Jahren steht BIOMARIS für „Gesundheit & Schönheit aus dem Meer“.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

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



Gutschein

10%
Rabatt

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



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

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

www.biomaris.com

Passend zum Temperament



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

Permanent Contour® Relax-Emotion nennt sich die Stempelmassage zum Stressabbau und zur umfassenden Entspannung im Gesundheits- und Wellness-Zentrum. Stempel und Öle sind individuell aufs eigene Temperament abgestimmt.

Die Wellness-Anwendung Permanent Contour Relax-Emotion nimmt sich vom Gesicht bis zu den Füßen des gesamten Körpers an. Die Stempelmassage ist Fußmassage, Ganzkörper- und Stempelmassage sowie Gesichtsmassage in einem. Das Besondere daran: Durch die Massage mit den permanent bedampften, warmen Stempeln können die Inhaltsstoffe besonders gut wirken.

Bei Permanent Contour Relax-Emotion wird zu Beginn die passende Kräuterkomposition der Stempel und Öle ausgewählt. Die Kompositionen sind bei dieser Behandlung individuell auf vier Persönlichkeitstypen Choliker, Phlegmatiker, Melancholiker und Sanguiniker abgestimmt, die den Elementen Feuer, Wasser, Erde und Luft zugeordnet sind. Deren unterschiedliche Stressschwerpunkte stehen im Fokus: Die Kräuterkomposition für den Choliker (Element Feuer) aus Melisse, Lavendel, Rose, Hopfen, Wacholder, Kampfer und Kamille hat beispielsweise eine kühlende, beruhigende Wirkung und kann überschüssige Energie ableiten. Die Komposition für den Melancholiker (Element Erde) aus Rosmarin,

Rose, Thymian, Ingwer, Lindenblüten und Johanniskraut wirkt belebend, kann die Lebensenergie stärken und die Laune verbessern.

Für die Behandlung wird zu Beginn das individuelle Basisöl am ganzen Körper aufgetragen. Die Behandlung beginnt in Bauchlage zunächst mit einer manuellen Massage der Beine, des Rückens bis in den Nacken, und der Arme. Es folgt, ebenfalls in Bauchlage die Massage mit den bedampften, warmen Stempeln, die auch die wasserlöslichen Wirkstoffe der individuellen Kräuterkomposition auf die Haut bringen. Nach dem Wechsel in die Rückenlage finden die manuelle Massage und die Stempelmassage auf der Vorderseite statt. Den Abschluss bildet eine manuelle Gesichtsmassage.

Wohlfühlzeit: 60 Minuten
Wohlfühlpreis: 68,00 Euro

Malaysischer Traum

Eine Stippvisite in Südostasien vermittelt die Ganzkörpermassage Malaysischer Traum. Sie hat ihren Ursprung in Malay-

sia und verbindet verschiedene Massagetechniken. Bevor die Massage mit einer Kopfmassage beginnt, entscheidet die Nase, welches Aromaöl am besten zur aktuellen Stimmung passt. Die Kombination verschiedener Massagetechniken aus den sanften, kreisenden Bewegungen, Streichbewegungen der klassischen Wellness-Massagen und kräftigeren Druckbewegungen löst Verspannungen der Muskulatur, beruhigt die Nerven und unterstützt die Regeneration. Zudem fördert der Malaysische Traum die Durchblutung und hat eine entschlackende Wirkung.

Wohlfühlzeit: 70 Minuten
Wohlfühlpreis: 75,00 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

Kleiner Jungbrunnen für die Haut



Foto: stockadobe.com/ANNELEVEN

Vital & geschmeidig nennt sich eine aufbauende Ganzkörperbehandlung im Beauty-Zentrum. Der Name ist Programm, denn nach zwei Stunden sind Spannkraft und Geschmeidigkeit der Haut spürbar erhöht.

Mit den Jahren kann die Haut auch bei guter Pflege an Festigkeit und, zumal nach dem Winter, an Frische verlieren. Die regenerierende Ganzkörperbehandlung Vital & geschmeidig im Beauty-Zentrum macht die Haut wieder fester und frischer – und entspannt gleichzeitig ungemein.

Zwei Stunden pure Verwöhnung

Wie alle Behandlungen im Beauty-Zentrum steht am Anfang ein genauer Blick auf die Haut, die Kosmetikerin empfiehlt die zum Hauttyp passenden Pflegeprodukte. Bei

trockener Haut sind dies z.B. Produkte von Biomaris mit natürlichen Pflegestoffen aus dem Meer, bei unreiner Haut Pflegeprodukte von Reviderm. Der erste Schritt ist dann ein Körperpeeling, das überflüssige, abgestorbene Hautschüppchen entfernt. Gleich im Anschluss folgt ein Entspannungsbad in der Whirlwanne, das den Hautstoffwechsel neu belebt. Temperatur und Dauer werden auf die aktuelle Stimmung und die individuellen Wünsche abgestimmt, sodass das Bad zugleich belebend und entspannend wirkt. Die folgende Körperpackung bekommt rund 20 Minuten Zeit, ihre straffende Wirkung vollständig zu entfalten. Für die abschließende rundum entspannende Massage stehen dann Öl oder Lotion zur Auswahl – ganz nach Präferenz.

Ganzkörperbehandlung Vital & geschmeidig

Wohlfühlzeit: 120 Minuten
Wohlfühlpreis: 122,00 Euro

Schöner Rücken im Fokus

Gegen „stiefmütterliche Behandlung“ setzt das Beauty-Zentrum ein kleines Zeichen: das Special „Kleine Auszeit für den Rücken“. Sie beinhaltet ein umfassendes Pflegeprogramm, wie bei einer Gesichtsbildung: Sie beginnt mit der Ausreinigung und einem Peeling der gesamten Hautpartie. Im Anschluss stehen zwei Optionen zur Auswahl: Sofern erforderlich, z.B. bei Pickeln und Hautunreinheiten, nimmt die Kosmetikerin eine gründliche Ausreinigung vor. Bei einem klaren Hautbild findet stattdessen eine entspannende Massage statt. Es folgen eine pflegende Maske und abschließend eine wohltuende Tagespflege. Bei trockener Haut kommen Produkte von Biomaris mit natürlichen Pflegestoffen aus dem Meer zum Einsatz. Unreine Haut wird mit Produkten von Reviderm behandelt.

Kleine Auszeit für den Rücken

Mai und Juni 2021
Wohlfühlzeit: 45 Minuten
Wohlfühlpreis: 47,50 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

BE Creative

STOFFE * WOLLE * BASTELN

SEWING KITCHEN • BADALLEE19 • 25826 ST. PETER-ORDING • WWW.SEWINGKITCHEN.DE

Team ist unser Ding



Foto: Detlef Artt

Die wichtigsten Leute im Ort waren früher der Pastor und der Bürgermeister, vielleicht noch der Doktor, wenn es einen gab. Heute ist das ganz selbstverständlich anders. Vom Bürgermeister haben die meisten Gäste noch nie etwas gehört, von der Pastorin Sylvia Goltz und ihrem Ehemann Michael Goltz schon. Die beiden leiten seit einem Jahr gemeinsam die Kirchengemeinde St. Peter-Ording und Tating.



Foto: Detlef Artt

Es war schon ein Schritt vom dörflichen Schwabstedt hinter Friedrichstadt in die wuselige Kirchengemeinde St. Peter-Ording und Tating – aber andererseits auch nicht: „Beide Gemeinden liegen in Nordfriesland, die Leute ticken hier genauso und die eigentliche Arbeit ist die Gleiche“, sagt Pastor Michael Goltz, den viele Lesende unseres Magazins bereits als Schutzengel der Eiderstedter Kirchen kennen. Vor genau einem Jahr haben seine Frau und er die Seelsorge in der Kirchengemeinde übernommen. „Wir teilen uns die anderthalb Pfarrstellen“, erklärt der Kirchenretter. „Meine Frau besetzt die volle Stelle, ich habe eine halbe Stelle und die andere Hälfte gehört dem Spenden sammeln für den Erhalt der Eiderstedter Kirchen.“ „Eiderstedter Schutzengel“ heißt das Projekt, das sich um die Renovierung der maroden Gotteshäuser kümmert. Nach 20 Jahren in Schwabstedt, die Kinder flügge,

war es an der Zeit sich zu verändern, mal etwas ganz anderes zu machen. „Und dieses Angebot passte einfach perfekt“, freut sich Sylvia Goltz. Die beiden haben sich während ihres Theologiestudiums in Bielefeld/Bethel kennen- und lieben gelernt, er aus Fehmarn, sie aus dem Kreis Lippe. Nach Studienende hat er beim Radio gearbeitet, sie war für drei Monate in Tansania. Das Vikariat hat Michael Goltz anschließend auf dem Kiez in Hamburg St. Pauli absolviert, Sylvia Goltz in Hamburg Iserbrook, beides eher harte Pflaster in der Hansestadt. Was für ein Kontrast zu ihrer ersten gemeinsamen Pfarrstelle im kleinen, idyllischen, nordfriesischen Schwabstedt! Dort hat sich auch ihre Fähigkeit, sich gut zu ergänzen bewährt: „Wir können nicht nur gut zusammen leben, sondern auch gut zusammen arbeiten“, sagt Sylvia Goltz. „Ja, Team ist echt so'n Ding bei uns“, ergänzt ihr Mann. So kann es spontan auch mal vor-

kommen, dass statt dem angekündigten Pastor die Pastorin den Gottesdienst abhält, wenn die Arbeitsbelastung für die oder den anderen zu hoch ist. Da muss die Gemeinde dann durch, aber den Leuten scheint es nichts auszumachen. „Was für ein tolles Pastorenpaar“, schwärmt denn auch ein Gemeindeglied, das ich kurz vorher zu einem ganz anderen Thema interviewt habe. Auch in Coronazeiten waren sie als Seelsorger bitter notwendig und gefragt. So sind sie zu Weihnachten mit einem Trecker durch die Gemeinde gefahren und haben auf dem Anhänger kleine Krippenspiele aufgeführt. Zu Ostern haben sie in bunten Briefumschlägen verpackte Osterbotschaften in den Bäumen rund um die Kirche aufgehängt, die ganz schnell weg waren. Und wem ein ganzer Gottesdienst zu lang ist, für den haben die beiden 15-Minuten-Gottesdienst-Spots auf ihre Website gestellt – da steht der Pastor auch schon mal im Wasser. Die Kirchengemeinde St. Peter-Ording scheint glücklich zu sein mit ihren neuen Seelsorgenden – und die sind es auch.

Detlef Artt

**EV. KIRCHENGEMEINDE
ST. PETER-ORDING UND TATING**
Olsdorfer Str. 19
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/95145
www.kirche-spot.de



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

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



Wir bieten Ihnen 28 Zimmer und Suiten unterschiedlicher Kategorien. Sie alle haben eins gemeinsam: Sie sind besonders großzügig angelegt und nach einem flexiblen Raumkonzept gestaltet und ausgestattet. Als Familienunternehmen ist Ihr Wohlbefinden unser Herzenswunsch. Zum Hotel gehört eine schöne Terrasse, von der aus Kinder direkt zu unserem kleinen Kinderspielplatz starten können. Als unsere Gäste parken Sie natürlich kostenlos – und das direkt bei uns vor der Tür. Und Ihre freundlichen, gut erzogenen Hunde sind bei uns immer gern gesehen.

Jup's Friesencafé

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



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

www.koelfhamm.de

Seit 50 Jahren auf Links gedreht



Foto: Golfclub SPO

Kaum zu glauben, dass unser Nordsee Golfclub am Ortsausgang von St. Peter-Ording in diesem Jahr 50 Jahre alt wird. Seit 1971 schwingen die Golfer auf einem der wenigen auf dem Festland angelegten Links-Course ihre Eisen und Hölzer. Das ist nicht immer ganz einfach, bei fast ständigem Wind und anspruchsvollem Dünenterrain.



Foto: Detlef Art

„Links-Course bedeutet nicht etwa, dass wir unsere Platz-Runden links herum drehen, sondern es bezeichnet einen Golfplatz, der direkt zwischen dem Meer und dem Festland angelegt ist“, erklärt Thorsten Schulz, Urgestein und langjähriger Golflehrer des Golfclubs Nordsee. Er war schon als Junge bei der Gründung dabei und die Golfleidenschaft hat ihn seitdem nicht mehr losgelassen. „1971 haben wir als reiner Hobbyverein begonnen, in eine grüne Wiese ein paar Löcher zu bohren und jeder, der einen Schläger in die Hand nehmen konnte, durfte bei uns spielen“, erzählt Susanne Klugmann, Schatzmeisterin des Vereins. „Heute sind wir ein Neun-Loch-Golfplatz mit fast 600 Mitgliedern, der sich an den Regeln des DGV orientiert. Wurde früher noch auf

den Salzwiesen gespielt, hat sich der Club mittlerweile hinter den Deich zurückgezogen und spielt auf normierten, vom DGV getretenen Bahnen – ein etablierter Golfclub also und nicht mehr der wilde Haufen, in dem jeder loslaufen kann. Allerdings ruht sich der Verein auch nach einem halben Jahrhundert nicht auf eingefahrenen Bahnen aus, sondern hat viel vor: „Wir sind gerade dabei, uns auf neue Füße zu stellen, die Gemeinde hat gerade unseren Nutzungsplan für den Bau einer 18-Loch-Anlage mit großer Mehrheit genehmigt“, verrät Susanne Klugmann. Außerdem ist der Club in Verhandlung mit Investoren, die ein Golfhotel auf zwei bisherigen Bahnen entwickeln möchten. Die Clubmitglieder und Gastspielenden sind in froher Erwartung, denn so eine Platzrunde ist heute schon nicht anspruchslos. Das erste Par-4-Loch ist eine machbare Herausforderung. Dünen gras hinter und neben den Fairways, kleine Baumgruppen und die stets präsenten Buschrosen fordern zu taktisch geschicktem Spiel heraus. Die Platzarchitektur mit vielen Naturgewässern, tückischen Topfbunkern und dem ewigen Wind als ständigem Begleiter machen es nicht einfach, einen guten Score auf diesem Platz zu erreichen. An der Spiel-Qualität soll sich auch auf dem

künftigen 18-Loch-Platz nichts ändern, an der Ausstattung schon: „Wir planen eine Maschinenhalle sowie eine Driving-Range auf der gegenüber liegenden Seite“, erzählt Torsten Schulz beim Gespräch im achteckigen Clubhaus – dem Wahrzeichen des Nordsee Golfclubs, das gerade aufwändig renoviert und durch einen Pro-Shop erweitert wurde. Wann der Umbau beginnt, ist jetzt noch nicht klar: „Wir haben unsere Hausaufgaben gemacht. Jetzt ist es an den Hotelinvestoren und der Gemeinde, einen Weg zu finden, die Pläne umzusetzen. Bis dahin spielen wir eben zwei Runden hinterm Deich und genießen dann bei einem Absacker im neuen Clubrestaurant „Meersatt“ den einmaligen, achteckigen Blick über die Dünen.“

Detlef Art

**NORDSEE-GOLFCLUB
ST. PETER-ORDING E.V.**
Eiderweg 1
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/3545
www.ngc-spo.de

Ein Platz für schlaue Köpfe



Foto: Nordseeinternat

Die Corona-Pandemie hat die Schulroutine unserer Kinder gehörig durcheinander gewirbelt. Jetzt gilt es, den Kindern Schule und Lernen wieder schmackhaft zu machen – und da kommt das Nordsee-Internat ins Spiel: „Vielen Schülern sind Strukturen verlorengegangen und sie haben keine optimale Förderung bekommen. Beides und noch viel mehr können wir ihnen mit unseren vielfältigen Förderprogrammen bieten“, sagt Rüdiger Hoff, pädagogischer Leiter des Nordsee-Internats. „Ganz besonders habe ich festgestellt, was für ein Segen es für unsere Schüler war, permanent mit anderen Gleichaltrigen zusammen zu sein, während viele andere Kinder relativ isoliert in ihren Familien feststeckten.“ Entsprechend wohl und geborgen fühlen sich die Schülerinnen und Schüler im Nordsee-Internat – und viele wollen dazukommen: „Wer noch

nicht so genau weiß, ob ein Internat das Richtige ist, kann bei uns eine Woche zum Probewohnen kommen“, bietet Rüdiger Hoff an. Eine pfeifige Idee, denn meist geht die Initiative von den Eltern aus und so können Jugendliche einmal unverbindlich Internatsluft schnuppern. „Die meisten sind danach völlig begeistert und möchten gleich hierbleiben“, weiß der Direktor. Aber auch Kids, die nur ihre Ferien in St. Peter-Ording verbringen, finden im Nordsee-Internat tolle Angebote, wie zum Beispiel das Fußballcamp. Dort trainieren Kids zwischen 8 und 16 Jahren eine Woche lang mit ehemaligen Fußballprofis, wie zum Beispiel Rüdiger Abramczik – die Väter werden sich an den Schalker Flankengott erinnern. Eine weitere Attraktion ist die Juniorakademie der Hochbegabten: „Dieses Förderprogramm bietet rund 100 Schülerinnen und Schülern aus Hamburg und Schleswig-Holstein in verschiedenen Kursen Herausforderungen, die weit über den Möglichkeiten des schulischen Alltags hinausgehen“, Und was kommt nach der Schule? Auch diese Frage beantwortet das Nordsee-Internat mit einem ganz besonderen Angebot: „Vom 25. bis 31. Juli bieten wir zusammen mit der DGhK Schleswig-Holstein einen mehrtägigen Lernkurs zur Planung der persönlichen und beruflichen Zukunft speziell für junge Leute zwischen 16 und 24 Jahren an“, so Rüdiger Hoff, der selbst schon als Coach

gearbeitet hat. „Dafür konnten wir mit Marc Buddensieg und John Webb zwei der renommiertesten Trainer Deutschlands gewinnen, die mit ihrer ungewöhnlichen, kreativen und personen-zentrierten Methodik bereits Hunderten von jungen Leuten in den letzten Jahren weiterhelfen konnten.“ Hätte sie das nur früher gewusst, bedauert eine ehemalige Schülerin in einem Brief an die heutigen Jugendlichen: „Als ich vor einem Jahr am Kurs zum Life-Work-Planning mit Marc Buddensieg an der Uni teilgenommen habe, war mein erster Gedanke: Warum um Gotteswillen habe ich diesen Kurs nicht schon zu Abizeiten gemacht? Dann hätte ich mir Gedanken darüber gemacht, was mich wirklich interessiert, ich hätte herausgefunden wo meine Talente liegen und was mir für die Zukunft wichtig ist.“ Und das machen schlaue Köpfe im Nordsee-Internat.

Detlef Art

Nordsee-Internat
Pestalozzistraße 72
25863 St. Peter-Ording
Telefon 04863/4711-0

Termine unter
www.nordsee-internat.de/sommerferien
www.nordsee-internat.de/probewohnen

Urlaub zum Wohlfühlen

Appartements

in St. Peter-Ording GmbH

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

#strandliebe

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
 Weitere Urlaubstipps finden Sie auf Facebook: www.facebook.com/spo.urlaub



Veganes gelbes Linsencurry mit knackigem Gemüse und Papadam

Zutaten für vier Personen

- 200 g gelbe Linsen
- 300 ml Apfelsaft
- 300 ml Tomatensaft
- 1 Liter Kokosmilch
- 2 EL gelbe Currypaste
- 5-6 Limonenblätter (Asialaden)
- 4 Papadam (Asialaden)
- 1 Stange Zitronengras
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 1 Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Ingwerknolle
- ½ Salz, Zucker, Currypulver,
- Etwas Sesamöl zum Anschwitzen

Und so geht's:

Ingwer schälen und grob schneiden, Zwiebel würfeln, Zitronengras anklopfen damit sich die Trennwände öffnen und das Aroma besser herauskommt. Sesamöl in einen Topf geben und Ingwer, Zitronengras und Zwiebelwürfel kurz darin Hitze nehmen lassen. Gelbe Currypaste hinzugeben und kurz mitschwitzen (Vorsicht, nicht anbrennen lassen). Sobald es anfängt anzusetzen, mit Apfelsaft und Tomatensaft ablöschen. Nun die Dosentomaten und die Linsen hinzugeben und mit Salz würzen. Bei geringer Hitze die Linsen weichgaren, dabei öfter umrühren, damit sie nicht ansetzen oder anbrennen. Nach ca. 8 – 10 Minuten, wenn die Linsen etwas weich sind, die Kokosmilch hinzugeben, den Geschmack kontrollieren und falls nötig, durch Zugabe von Currypulver gegensteuern. Limonenblätter dazugeben, die Linsen ca. 5 – 10 Minuten zu Ende garen, mit Gewürzen abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Speisestärke andicken (Vorsicht: Linsen und Kokosmilch dicken beim Abkühlen nach). Paprika, Zucchini und Aubergine in grobe Stücke schneiden, in der Pfanne mit Öl kurz anbraten und in das Curry gegeben. Papadam in der Friteuse zu einem knusperigen Chip ausbacken oder in der heißen Pfanne knusprig rösten.

Leidenschaftlich kochverrückt

1A-Lage und 1A-Küche, das sind zwei Merkmale, die nur auf wenige gastronomische Institutionen in St. Peter-Ording zutreffen, mal abgesehen von den Pfahlbauten. Das Restaurant Deichkind im StrandGut Resort erfüllt beide Kriterien und mit Küchenchef Marcus Friederici hat es einen Kochverrückten, der die Speisekarte ganz weit nach vorn bringt.



„Erste Sahne“ würden wir sagen, wenn wir die Küche des Restaurants Deichkind direkt an der Promenade in St. Peter-Bad beschreiben sollten. Dabei hat es Marcus Friederici, Chefkoch des Restaurants im Hotel StrandGut Resort gar nicht so mit tierischen Produkten: „Wenn Du mir einen Teller mit einem Steak und einen mit einem vegetarischen oder veganen Gericht hinstellst, entscheide ich mich ganz klar für den Teller ohne Fleisch“, sagt der gebürtige Süd-Niedersachse, der seit 21 Jahren an der Nordsee lebt und arbeitet. Sein Handwerk hat er auf Sylt im legendären Sansibar gelernt, im Deichkind kocht er seit mehr als fünf Jahren seine kreative Küche. „Kochen

ist kein Beruf, sondern eine Berufung, wenn Du nicht leidenschaftlich kochverrückt bist, kannst Du diesen Job nicht machen“, meint der Überzeugungstäter am Herd. Marcus Friederici geht ständig neue Wege in seiner Kochkunst, versucht sich und seine Gerichte immer neu zu erfinden und seine Küche weiterzuentwickeln. So hat er gemeinsam mit den Verantwortlichen im StrandGut Resort auch im Corona Lockdown neue Außer-Haus-Angebote oder kulinarische Versandpakete entwickelt und Produkte für den Deichkind online-Shop erdacht. Und die sind zum großen Teil vegetarisch oder sogar vegan – für Marcus der Food-Trend der Zukunft: „Fleischlos oder zumindest fleisch-

reduziert, vegetarisch-vegan, regional und ernährungsbewusster, das ist es, was immer mehr Gäste wünschen, und genau das möchten wir ihnen im Deichkind anbieten, denn ich koche für meine Gäste, nicht für mich.“ Seit drei Jahren verzichtet sein Haus konsequent auf Weizenmehl, sondern setzt nur noch Dinkelprodukte ein – sogar in den hausgemachten Nudeln. 50 Prozent seiner Gerichte sind inzwischen sogar vegan – wie auch das köstliche Linsencurry, was wir heute mit Marcus Friederici kochen. Kleiner Tipp: Wer es nicht selbst kochen möchte, kann es sich im To-go-Paket bestellen, im Glas abholen oder demnächst im online-Shop ordern.

Detlef Art



RESTAURANT DEICHKIND IM STRANDGUT RESORT

Am Kurbad 2
25862 St. Peter-Ording
Telefon 04863/7099801
www.strandgut-resort.de/deichkind
Öffnungszeiten: siehe Website



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

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



Haus Wattläufer



Haus Königsfriesen



Haus Am Sommerdeich



Haus Lobster

Ein echter van Georg



Der Vorteil als rasende Reporterin ist, dass man immer bestens informiert ist. Und als Frühaufsteherin ein bisschen früher von coolen Aktionen erfährt. Ihr wollt wissen, worum es sich dreht? Aber klar doch teile ich mein Geheimwissen gerne mit euch. Pinselwerk lautet das Zauberwort – das bedeutet Malen auf Keramik mit Christina beim Bernsteinspezialisten Boy Jöns.

Wahrscheinlich seid ihr es irgendwann genauso leid gewesen wie ich, immer nur auf den Bildschirm zu starren und Jogginghosen-Homeschooling zu machen. Deswegen finde ich es jetzt so richtig klasse, mal wieder was in echt unternehmen zu können. Auch mal die Hände verwenden – „sonst verkrüppeln die Wischfinger noch ganz“, scherzt Mama immer. Deswegen ziehe ich die Jogginghose gerne mal aus. Und rufe Papa zu: „Aufgestanden, du Faulpelz, der Pinselkurs beginnt!“ Da will er gerade antworten: „Es ist doch aber dein Kurs!“, besinnt sich aber eines Besseren und fragt stattdessen: „Und was ist mit Mama los?“ Die kommt strahlend mit einem Kaffee um die Ecke gedüst, zieht ihm die Bettdecke weg und ruft: „Komm, Schatz, wir haben einen wichtigen Termin!“

Mein Bruder Georg ist auch schon ganz aufgeregt, wie ein kleiner Hase schießt er im Zickzack durch unsere Ferienwohnung und zur Türe raus. Das ist das Zeichen zum Aufbruch. Weil wir nicht weit entfernt wohnen, können wir nach St. Peter-Dorf laufen beziehungsweise hüpfen. Georg freut sich so doll, dass endlich was passiert, dass er die ganze Zeit über den Bürgersteig hopst, fast wie ein Flummi. Als wir in der Dorfstraße angehüpft kommen, wartet Christina mit den Zwillingen bereits vorm Bernsteinladen



auf uns. Sie begrüßt uns herzlich und bietet uns gleich zu Beginn an, dass wir Du und Christina sagen dürfen. Ich sage ihr, dass ich die Lilly bin und stelle Georg, Papa und Mama vor. Dann folgen wir ihr nach hinten in die Werkstatt, einen bunten Kreativraum. Er ist hell und licht, „ganz frisch von den Jöns umgebaut“, erzählt Christina. Das fühlt man auch, er fühlt sich richtig neu und richtig gut an. Christina hat uns einen Tisch reserviert – fast wie im Restaurant! – an ihm nehmen wir Platz. Sie war fleißig und hat schon alles für uns vorbereitet: auf dem Tisch stehen Pinsel, Farbfläschchen und Tupfer bereit, liegen Stanzen, Schablonen und Folien aus. Auf einem Extra-Servierwagen fährt sie die Keramiken heran, Tassen, Vasen, Becher, Schalen, alles strahlend weiße Rohlinge. Diese können wir nach Lust und Laune anmalen. Zunächst

macht Christina eine kleine Einführung und erläutert, wie das Pinseln funktioniert und dass die kleinen, leichten Keramiken weniger Geld kosten als die großen, schweren. Aber das ist ja klar. Und fragt dann, ob noch Fragen sind. Georg meldet sich wie in der Schule – selbst das hat er nicht verlernt, der kleine Bursche. Christina lacht und sagt, dass er ruhig seinen Arm runternehmen und einfach losreden kann. Georg will unbedingt die Methode mit den Seifenblasen machen und in den Strohalm pusten, weil er das zu Hause nicht darf. Denn so ein „Gemansche“ wie mit der Milch will Mama nicht auf dem Frühstückstisch haben. Hier geht das. Erstens, weil wir Sets darunter liegen haben und zweitens, weil es gar nicht so doll manscht. Papa will sich erst drücken, weil er meint, dass er nicht künstlerisch begabt sei. Aber das lassen wir ihm nicht durchgehen. „Komm, Papilein“, motiviere ich ihn, „das kriegst du schon hin. Lass uns eine neues Frühstücksservice fabrizieren, jeder ein anderes Teil!“ Und so legen wir los. Während Papa beginnt, die Eierbecher zu bekleben, sucht sich Mama ein paar große Teller und Schalen heraus. Erst macht sie Punkte mit den Schablonen, dann wird sie immer kunstvoller und zeichnet Blumen und Ornamente. Ich will erst eine Spardose anmalen, entscheide mich dann aber für eine Müllschale. Tja und Georg? Der pustet

sachte in die Schale mit dem angemischten Spüli, bis ein Schaumberg entsteht und die Blasen über den Rand auf die Keramik fallen. Minikleine Miniblasen wölben sich empor. „Lass mich auch mal probieren!“, sagt Papa und pustet los. Ganz kontrolliert produziert er einen Schaumberg mit lauter sehr großen Blasen. Und übergibt dann lieber wieder an Georg, weil er meint: „Mach du mal, du kannst das viel schöner!“

Die Zeit vergeht, wir sitzen ein paar Stunden beisammen und haben einen Heidenspaß dabei. Es entstehen tolle Zufallsprodukte mit dem Spüligemisch – übrigens alles ungiftig, wie Christina sagt – zart marmoriert zeichnen sie sich ab. Darüber pinselt und tupft Georg andere Motive und Mama lobt: „Ein echter van Gogh!“ – woraufhin Papa augenzwinkernd konstatiert: „Du meinst wohl ein echter van Georg!“ Zwischendurch schleicht der sich in den Bernsteinwald nebenan und aufs Klo. Aber das darf er auch, meint Christina. Als er wiederkommt, stellen wir beide zum



Abschluss noch ein Geschenk für Oma her: Einen Teller mit unseren bunten Hand- und Fußabdrücken. „Na, Papilein, bestimmt willst du auch?“, frage ich ihn. Doch er schmunzelt nur verständnisvoll. Als unser Pinselwerk vollbracht ist, erklärt uns Christina, was mit den Stücken weiter geschehen wird. Sie wird alle Objekte mit in ihre Werkstatt nach Hause nehmen, mit flüssigem Glas überziehen, einen Tag trocknen, schmirgeln und im Ofen für 24 Stunden bei 1015 Grad brennen.

Erst dann werden die Keramiken so bunt leuchten. Wenn wir wollen, dürfen wir unsere Sachen auf dem Heimweg nach Hause in Heide bei ihr abholen. Oder Christina schickt sie zu. Denn sie seien quasi unkaputtbar, wie sie sagt, wir können sie sogar in die Spülmaschine packen. „Tja, Papilein“, necke ich ihn, „wenn du magst, kannst du dich jetzt wieder Schlafen legen.“ Woraufhin er mich liebevoll schmunzelnd in den Arm kneift: „Nein, das Aufstehen hat sich voll gelohnt.“

von Lilly

PINSELWERK ZU GAST BEI BOY JÖNS

Dorfstraße 15
25826 St. Peter-Ording

Anmeldung erforderlich
Christina Hoffmann
Jeden Mittwoch 10 Uhr
Telefon 0172/4545055

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

Das Meer ist der größte Künstler



Foto: Franjo Fuß

Am Parkplatz in der Nähe des Westerhever Leuchtturms betreibt Franjo Fuß einen kleinen Laden, wo er aus selbst gefundenem Strandgut Objekte herstellt und verkauft. Weil er die Landschaft liebt, wollte er sich weiter engagieren. Und ist im Jahr 2019 Partner des Nationalparks Wattenmeeres geworden. Als dessen Botschafter möchte er einen Beitrag leisten und helfen, die Natur zu schützen und zu bewahren. Unsere Redakteurin hat sich mit ihm unterhalten.

MAGAZIN Herr Fuß, wie kommt es, dass Sie den Norden zu Ihrer Wahlheimat auserkoren haben?

Franjo Fuß Als Sohn einer Eiderstedterin hat es mich 2015, als ich in den Vorruehstand ging, vom Rheinland auf die Halbinsel getrieben. Erst haben wir sehr schön in Katharinenheerd gewohnt, doch nun wird dort ein Wohngebiet gebaut, das finde ich problematisch. Also ziehen wir gerade nach Westerhever um. Das ist ohnehin viel praktischer, weil sich dort meine Werkstatt und der Laden befinden und so die Fahrerei entfällt – was auch viel besser ist in Hinsicht auf die Umweltbelastung.

MAGAZIN Wie kamen Sie auf die Idee, einen Laden zu eröffnen?

Franjo Fuß Den Laden gibt es seit 2019 ... doch die Geschichte dazu fängt früher an. Wissen Sie, ich bin ein Typ, der immer gerne viel draußen ist. Zunächst, als ich hierherkam, habe ich Bernstein am Strand und

im Watt gesammelt. Dabei habe ich jede Menge interessante Hölzer mit Unregelmäßigkeiten und andere Dinge gefunden, von Wind und Wetter bearbeitet, einmalig. Doch der größte Künstler ist für mich das Meer: Einfach einzigartig, welche Spuren das Wasser auf dem Holz hinterlässt.



Foto: Franjo Fuß

MAGAZIN Und dann ...

Franjo Fuß Irgendwann hat mich meine Frau so genervt, weil sie wissen wollte: Was machst du mit dem ganzen Zeug? Da habe

ich die Bohrmaschine geschnappt und begonnen, Objekte herzustellen, Lichtobjekte, Skulpturen, Weihnachtsbäume. In meinem ersten Leben habe ich keine Bohrmaschine angerührt. Als ich vor 33 Jahren ein Haus gebaut habe, habe ich auch nur den Handlanger gespielt. Und dann kam die Idee zum Laden – für mich als ehemaliger Vermessungsingenieur totales Neuland. Doch das ist eine sehr erfüllende Aufgabe, man unterhält sich mit Menschen, die den Westerhever Leuchtturm besuchen wollen. Das gibt einem einen richtigen Kick. Und weil der Parkplatz gleich nebenan ist, können die Leute vom Laden zum Beladen gleich rüber (lacht) – ohne Verpackungsmaterial!

MAGAZIN Sie haben noch ein weiteres Hobby.

Franjo Fuß Ja, die Fotografie. Ich liebe die Spaziergänge bei Sonnenaufgang, wenn sich der Himmel im seichten Wasser spiegelt (schwärmt). Er ist hier etwas ganz Besonderes, in seiner Weite und Vielzahl an Farben. Und die Formen, die im Feinsand entstehen ... Außerdem beobachte ich gerne die Tiere. Einmal hatte ich eine Begegnung mit einem abgenabelten Seehund – so ein Erlebnis bleibt natürlich haften.

MAGAZIN Natürlich wollen wir nicht nur über Ihre Erweckung als Künstler sprechen. Was hat Sie bewogen, Nationalparkpartner zu werden?

Franjo Fuß Das eine hat mit dem anderen direkt zu tun. Wenn man jeden Tag bei Wind und Wetter draußen ist, verletzte Tiere findet und Missstände erkennt, will man helfen, diese faszinierende Wattenmeer-Natur zu schützen. Mithelfen, selbst mit Kleinigkeiten wie Müll sammeln oder mit den Menschen ins Gespräch kommen. Coronabedingt konnte ich im letzten Jahr nicht an den Info-Veranstaltungen der Nationalpark-Partner teilnehmen – und online liegt mir nicht so. Aber sich mit den Gästen direkt austauschen, geht immer.

MAGAZIN Sie engagieren sich auch noch in anderen Initiativen ...

Franjo Fuß Jawohl, in der AG Ortsentwicklung. Da geht es beispielsweise um ein Umdenken, was das Bebauen in den Außengeländen



Foto: Franjo Fuß

anbelangt. Und bei dem Verein Grüne Insel Eiderstedt e.V. – da bin ich über einen Freund so reingeschlittert. Das ist ein Dachverband, dem auch Jäger, Fischer, Landwirte und Deichgrafen angehören. Uns geht es auch um ganz praktische Dinge wie Entwässerungsgräben mähen oder eingewanderte Tierarten in Schach zu halten, damit heimische Arten nicht gänzlich vertrieben werden. Oder bessere Brutmöglichkeiten zu schaffen, beispielsweise für die Trauerseeschwalbe.

MAGAZIN Welche Themen liegen Ihnen besonders am Herzen außer Natur- und Artenschutz?

Franjo Fuß, prompt Der Klimaschutz. Das ist das große Zukunftsthema. Nach Einschätzung der Fachleute ist ja fraglich, ob die natürliche Sedimentation des Watts Bestand

haben wird. Das wird sich übrigens auf uns Bewohner hinter dem Deich direkt auswirken. Gerade wenn man in Westerhever auf NN direkt hinter dem Deich wohnt, macht man sich schon Gedanken. Überall kündigen sich Zeichen an, in Grönland die Gletscherschmelze, woanders extreme Wetterlagen, Trockenheit ...

MAGAZIN Und was kann man tun?

Franjo Fuß nachdenklich Da ist man ja nur ein kleines Licht. Natürlich kann man im Gespräch mit Kindern und Gästen bleiben und auf die Problematik des Meeresspiegelanstiegs hinweisen. Aber die Zeit drängt. Wenn man sieht, wie langsam die Mühlräder in Deutschland mahlen – siehe Corona. Der Apparat bewegt sich einfach zu langsam. Wir alle sehen es kommen, aber anstatt effektiv und zügig zu handeln ...

MAGAZIN Vielleicht die Lebensweise ändern?

Franjo Fuß Ja, wir alle und jeder einzelne sollte ein größeres Augenmerk auf die Endlichkeit der Ressourcen legen, Müll und Plastik vermeiden helfen, lieber mal das Fahrrad als das Auto nehmen. Und muss es denn immer die Reise mit dem Kreuzfahrtschiff sein? Vielleicht bringt die Corona-Geschichte ja doch etwas Positives mit sich, weil gerade

auch vieles nicht geht. Dass man sich fragt: Müssen wir immer weiter expandieren oder lieber dem Planeten etwas Gutes tun?

MAGAZIN Was ist Ihr Wunsch für die Zukunft?

Franjo Fuß Dass die Menschen mehr auf die Natur und Mutter Erde achten. Hier heißt das ganz konkret: Dünenenschutz, Vogelschutz, Wattenmeerschutz. Müssen die Menschen unbedingt zum Sonnenbaden in die Dünen laufen? Und können sie bitte die Hunde anleinen, dass die nicht auf die Vögel losgehen? Auf jeden Fall höre ich nicht auf zu hoffen, dass sich bei dem ein oder anderen noch der Schalter umlegen wird.

MAGAZIN Vielen Dank, Herr Fuß, das war ein gutes Schlusswort. Hoffen wir gemeinsam auf die Erkenntnis und eine verstärkte Anstrengung zum gemeinsamen Handeln.

Andrea Keil

EIDERSTEDTER STRANDGUT

Franjo Fuß
Ahndelweg 4
25881 Westerhever
Telefon 01522/8516300
www.eiderstedter-strandgut.de



Strandnah - Ruhig - Privat

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



Haus Luna 1



Ahndole Hollken



Bauernhaus



Ferienhaus Frahmshörn

Kooperieren,
vernetzen

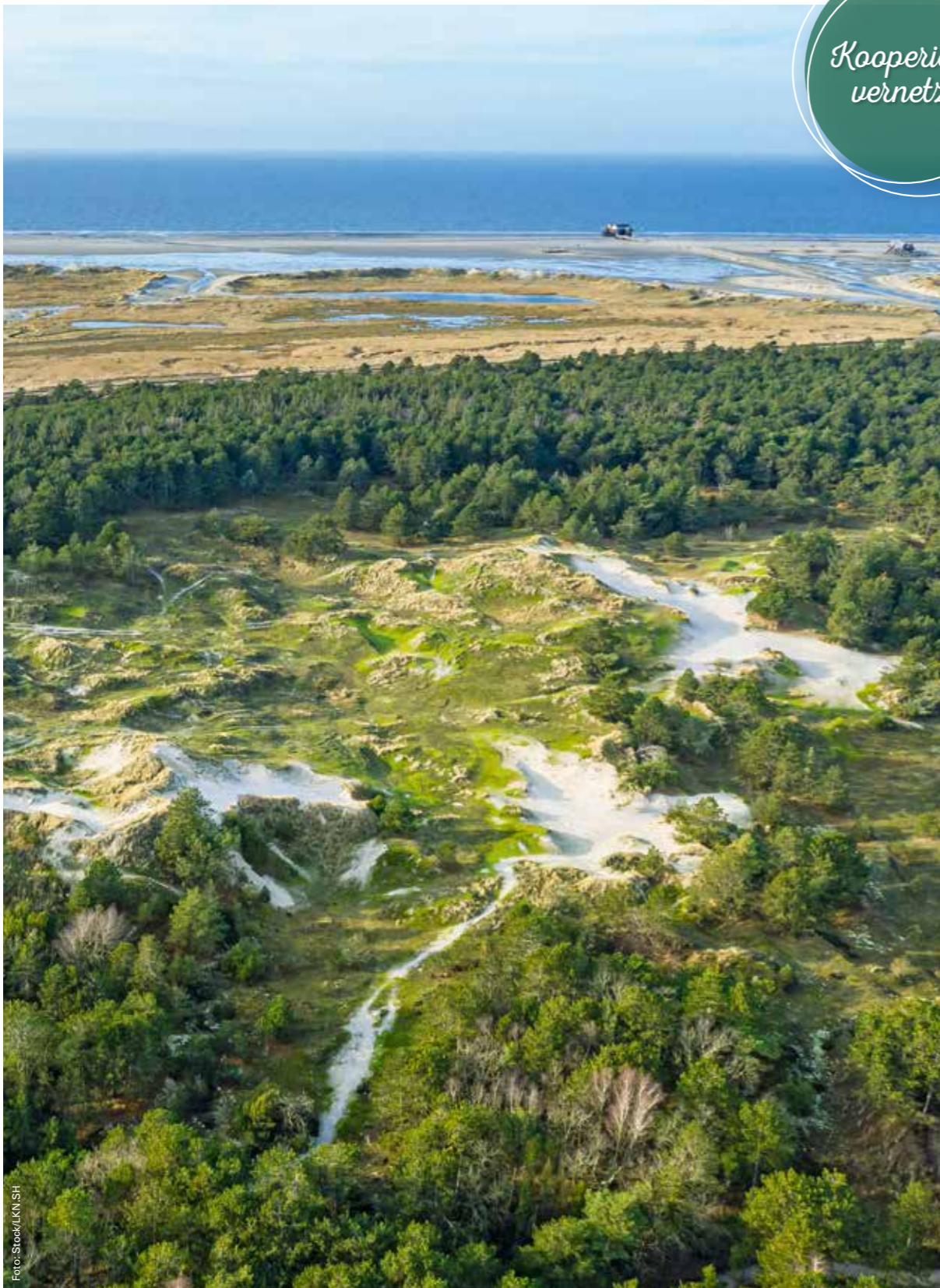


Foto: Streck/LKN.SH

Normalerweise sind diese Seiten für ein spezielles Thema direkt aus dem Nationalpark Wattenmeer vorgesehen: Mal laufe ich mit den Rangern oder Seehundjägern durchs Watt, mal nehme ich an einem Workshop mit Jugendlichen teil. Es ist den besonderen Umständen geschuldet, dass ich mich dieses Mal zu einem virtuellen Treffen an die Küste begeben. Hin zu einem großen Thema: Dem Schutz der Wattenmeerküste in Zeiten des fortschreitenden Klimawandels.

Das Projekt Sandküste St. Peter-Ording



Foto: Hilgers/LKN.SH

Über das letzte Jahr hinweg haben wir uns ja alle mehr oder weniger daran gewöhnt: Videoschleife über Videoschleife. So werde ich erfreulicherweise zu einem Treffen im digitalen Raum eingeladen. Zu einem groß angelegten Forschungs-, Versuchs- und Kooperationsprojekt, bei dem es um nicht weniger geht als das Projekt „Sandküste St. Peter-Ording“ und wie der Zustand der Küstennatur in den nächsten Jahren verbessert werden kann. Um sie fit zu machen für den zukünftig beschleunigten Meeresspiegelanstieg der Nordsee und die immer häufiger auftretenden extremen Wetterlagen.

Beeindruckend ist, wer hier zur Auftaktveranstaltung alles virtuell zusammenkommt: Projektbeteiligte sind Natur- und Umwelt-

schutzverbände wie der WWF Deutschland, die Schutzstation Wattenmeer, der Deich- und Hauptsielverband Eiderstedt, die Christian-Albrechts-Universität zu Kiel und die Technische Universität Carolo-Wilhelmina zu Braunschweig. Mit dabei sind auch die Gemeinde und Behörden. Zusammen mit weiteren Kooperationspartnern werden sie vom Bundesumweltministerium im Programm Biologische Vielfalt, der Gemeinde St. Peter-Ording, vom schleswig-holsteinischen Umweltministerium und der VR Bank Westküste mit insgesamt 2,67 Millionen Euro gefördert. Bevor die Konferenz beginnt, sehen wir Fotos von dieser einzigartigen Küstenlandschaft vor St. Peter-Ording. Diese ist seit 2009 mit ihrem Wattenmeer auch als UNESCO Weltnaturerbe

anerkannt. Wir sehen Fotos von den Sandbänken, Salzwiesen und Brackwasserröhrichten, von den Dünen, dem Wald und dem Hinterland. Aufgrund dieser Vielzahl an unterschiedlichen Lebensräumen ist dieses Gebiet ein echter Hotspot der Artenvielfalt – mit einem besonderen Reichtum an Pflanzen-, Schmetterlings-, Amphibien-, Reptilien- und Pilzarten.



Foto: Gattner/LKN.SH

Doch nicht nur für die Natur ist St. Peter-Ording ein echter „Meeting Point“. Denn wie St. Peter-Ordings Bürgermeister Rainer Balsmeier ausführt, verzeichnet der Ort jährlich 2,3 bis 2,6 Millionen Übernachtungen plus knapp einer halbe Million Tagesbesuche. Sie alle kommen hauptsächlich, um diese herausragende Landschaft zu erleben. Ganz zu schweigen von den 4000 St. Peteranern, die hier zu Hause sind. Zwar

ICH GLAUB' ES GOSCHT BALD WIEDER LOS ...



Maritime Spezialitäten und feine Weine an der Bühne 1: Die Angel-Saison ist in Sicht!





GOSCH ST. PETER-ORDING
 Bühne 1 | 25826 St. Peter-Ording
 Tel 048 63 - 478 50 90 | gosch.de
 st-peter-ording@gosch.de
 Ihr seid mit Abstand die besten Gäste!



**ACHTET
BITTE AUF DIE
ÖFFNUNGS-
ZEITEN!**



[gosch.de](https://www.gosch.de)



Foto: Gattner/LKN,SH

ist die Küste immer schon in einem dynamischen Wandel und häufig auch dem Angriff von Sturmfluten ausgesetzt gewesen – eine besonders verheerende von 1717 hat damals die Dünen bis auf den Grund weg- und die Marsch bis Tating überspült – warum das Projekt auch die Grundlagen für den Küstenschutz verbessern soll. Die Frage ist bloß, wie man dabei nicht gegen die Natur ankämpft, sondern mit ihr zusammenarbeiten kann? Aus diesen Überlegungen heraus haben die Projektträger drei Ziele für die nächsten sechs Jahre Laufzeit formuliert:

1. Natürlichkeit und Artenvielfalt erhalten beziehungsweise den Erhaltungszustand verbessern
2. Hochwasserschutzfunktion der Küstenlandschaft untersuchen und Anpassungsmaßnahmen an den beschleunigten Meeresspiegelanstieg entwickeln
3. Die Küstennatur noch besser für die Menschen erlebbar machen

Wie das konkret aussehen kann? Idee ist, die Dünenpflege zu verstärken, die in den letzten Jahren erfolgreich begonnen wurde. Dabei soll die Natürlichkeit von Wald- und Dünenlebensräumen verbessert werden. Der Wald bei Maleens Knöll, vorwiegend Kiefern, wurde erstmals vor etwa 150 Jahren gepflanzt mit dem Ziel, die wandernden Dünen festzuhalten. Diesen aus vielfach nichtheimischen Baumarten bestehenden und damit angreifbaren Wald möchte man behutsam umbauen, um zu einem klimastabilen Schutzwald zu gelangen. Dafür sollen eingeschleppte, invasive Arten von Traubenkirsche über Kartoffelrose bis hin zu Japanischem Knöterich zurückge-



Foto: Scheffler/LKN,SH

drängt und der selbst ausgesäte Jungwuchs von Nadelgehölzen entfernt werden. Entkusseln nennt man das Prozedere. Denn insgesamt zeigen nicht-heimische Baumarten weniger Widerstandskraft gegen Wind, Wetter und Waldbrände, wie man weiß. Deswegen heißt hier das Zauberwort heimische Arten. Außerdem möchte man die für die Natur ungünstigen hydrologischen Bedingungen verbessern. Ferner sollen wertvolle Dünenbereiche offengehalten werden – auch, um Lebensräume für seltene Tierarten wie die Kreuzkröte und die Zauneidechse zu bewahren, beispielsweise durch eine stärkere Vernetzung ihrer Lebensräume.



Foto: Borchard/LKN,SH

Die Sandküste wird ein lernendes Projekt sein: Um die Maßnahmen zu beurteilen, wird es diverse „Monitorings“ geben. Das sind Untersuchungen, bei denen ermittelt wird, ob die eingeleiteten Schritte erfolgreich sind. Parallel dazu will man von ähnlichen Projekten und den anderen Wattenmeer-Anrainern wie den Niederlanden und Dänemark lernen und sich austauschen.

Zwei wesentliche Forschungsansätze liefern die Universitäten: Die Universität Braunschweig wird sich mit dem unbedeckten Küstenabschnitt bei Maleens Knoll befassen. Sie untersucht, welchen Kräften die dortige Dünenkette standhalten kann und wie der Küstenschutz bei Bedarf auf naturverträgliche Weise verstärkt werden könnte. Last but not least wird sich die Universität Kiel mit dem vorgelagerten Strand, dem Außensand, befassen und in physikalischen Modellen errechnen, wie sich die Strömungen des Nordseewassers auf die Sandbank und deren Entwicklung auswirken. Dabei wird vor allem untersucht, an welchen Stellen der Außensand möglicherweise weiter „abnimmt“ und in welchen Abschnitten er möglicherweise sogar „wächst“. Aus diesen Prognosen fundierte Kenntnisse für die Zukunft zu ziehen, ist ein nicht unwesentlicher Schritt, um zu wissen, auf welches Szenario man sich vorbereiten sollte.

Sechs Jahre Zeit haben die beteiligten Partner für dieses ambitionierte Projekt, um den Zustand der Küstennatur zu verbessern, zu forschen, sich auszutauschen und zu erproben, was sich wie realisieren lässt. Und die Öffentlichkeit, also Sie, werte Leser*innen, in Beteiligungs- und Naturerlebnisangeboten mit einzubinden. Ein eigenes Projektbüro Sandküste wurde im Ortsteil Bad bereits eingerichtet. Es fühlt sich gut an, zu erfahren, dass derlei Anstrengungen unternommen werden. Und zu hören, dass alle Projektbeteiligten an einem Strang ziehen, um gemeinsam nach Lösungen zu suchen. Denn Ziel ist natürlich, diesen wunderbaren Naturraum real zu erhalten und nicht nur digital im virtuellen Raum betreten zu können.

Andrea Keil

BÜRO PROJEKT SANDKÜSTE
Im Bad 15
25826 St. Peter-Ording

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



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

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



ankommen – auspacken und sich wohlfühlen

- Rezeption
- Schwimmbad
- Sauna



Die Highlights für Ihren Urlaub:

- Schwimmbad mit Jet-Stream Anlage
- Kabel-TV, Telefon • Brötchenservice • 2 Fahrstühle

Blanker-Hans-Weg 8 • 25826 St. Peter-Ording
Tel. 04863 – 96600 • Fax 04863 – 966019
www.gegen-den-wind.de • germania@gegen-den-wind.de

Der direkte Weg



Fast ein Vierteljahrhundert



Foto: Ulrich Callies

Seit November 1996 ist Rainer Balsmeier Bürgermeister in St. Peter-Ording. Gut 24 Jahre später, Ende April 2021 verabschiedete er sich in den Ruhestand. Ein Rückblick auf seine Zeit in einem Ort, dessen Entwicklung untrennbar mit dem Tourismus verbunden ist.

Nach mehr als 24 Jahren an der Spitze der Gemeinde St. Peter-Ording verabschieden Sie sich in den Ruhestand. Was waren die größten Herausforderungen in dieser Zeit?

Eine besondere Herausforderung ergab sich gleich zu Beginn meiner Amtszeit: Das Umweltministerium wollte das Strandparken untersagen. Die Bevölkerung in St. Peter-Ording und in der ganzen Region lehnte ein Verbot in weiten Teilen ab. Es kam zu einem Bürgerbegehren und einem Bürgerentscheid mit deutlichem Ergebnis pro Strandparken. Letztlich blieben die Parkplätze in Ording und Böhl erhalten, der Strandparkplatz an der Badestelle Süd wurde geschlossen.

In ihren Jahren als Bürgermeister – teils gleichzeitig als Tourismusdirektor – haben Sie dem Ort eine neue touristische Ausrichtung gegeben. Was waren die Meilensteine?

St. Peter-Ording war bis in die 1980er Jahre hauptsächlich Kurort. Die örtlichen Kurkliniken haben alle Stürme durch die Gesundheits-

reformen seit Anfang der 1990er Jahre gut überstanden. Doch die ambulanten Kuren im Kurmittelzentrum fielen weg. Unter Federführung von Herrn Paulsen, dem damaligen Tourismusdirektor, schufen wir veränderte Angebote im Bereich Erlebnis und Wellness. Die Tourismus-Zentrale modernisierte ab 1997 zunächst das Meerwasserwellenbad. Die DÜNEN-THERME mit Saunalandschaft entstand. 2005 folgte die Eröffnung des Gesundheits- und Wellness-Zentrums. 2013/2014 haben wir den gesamten Komplex DÜNEN-THERME nochmals modernisiert.

Ihre Amtszeit steht auch für komplexe Infrastruktur-Projekte wie die Umgestaltung der Erlebnispromenade.

Ja, die Gemeinde hat, auch mit Unterstützung durch Fördermittel der EU und des Landes Schleswig-Holstein, viel investiert: 2005 wurde die Seebrücke neu gebaut, 2008 haben wir den neuen Seebrückenvorplatz, die Bühne, sowie die Erlebnispromenade und das DÜNEN-HUS eröffnet.

Die Kosten und Zuschüsse der gesamten Investitionen in die touristische Infrastruktur der Jahre 1995 bis 2009 belaufen sich auf rund 60 Mio. EUR, wobei 21 Mio. Fördergelder waren und 39 Mio. EUR als Eigenanteil verblieben. Im vergangenen Jahr wurde die Verlängerung der Erlebnispromenade abgeschlossen. Bis 2022 entsteht an deren südlichem Ende der Familientreff, ein mehrstöckiger Pfahlbau, in dem u. a. das neue Kinderspielhaus Platz findet.

Ungefähr seit der Jahrtausendwende erlebt St. Peter-Ording einen dauerhaften touristischen Boom. Wie kann der Ort weiter florieren?

St. Peter-Ording hatte auch vorher kontinuierlich mehr als 2 Millionen Übernachtungen pro Jahr. Aber wir wollten den 70er-Jahre-Charme hinter uns lassen. Und hier zeigt sich, dass sich das Vorangehen der öffentlichen Hand gelohnt hat. Als erstes Hotel der neuen Generation eröffnete das StrandGut kurz vor dem Abschluss des ersten Bauabschnitts der Erlebnispromenade. Die Wirtschaft folgt dem öffentlichen Engagement noch immer mit großen Investitionen. Weitere neue Betriebe wie das Beach Motel oder die Zweite Heimat sind besondere Produkte, die nicht nur frisches Design sondern auch neue Zielgruppen in den Ort bringen. Zusätzlich haben viele andere Leistungsträger ihre Betriebe renoviert und umgestaltet, um den Geschmack der heutigen Zeit zu treffen.

Wichtig ist aber, dass die Weiterentwicklung des Ortes stets zusammen mit den Bürgern geschieht. Aktuell arbeiten wir an einem Verkehrskonzept, das die Verkehrsströme optimieren soll. Gleichzeitig wird in Abstimmung mit der Bevölkerung ein Ortsentwicklungskonzept erarbeitet, das die Verkehrsentwicklung mitberücksichtigt. Für die Entwicklung des historischen Ortskerns in St. Peter-Dorf sollen z.B. Mittel aus der Städtebauförderung beantragt werden.

Wo war und ist der Spagat zwischen den Interessensgruppen am schwierigsten?

Seit dem Börsencrash 2008 wurde auch in St. Peter-Ording breit in das sogenannte Betongold investiert, was die Preise in die Höhe trieb. Als Gemeinde haben wir kaum Handhabe einzugreifen.

Wie kann St. Peter-Ording für Einheimische denn trotzdem langfristig erschwinglich und lebenswert bleiben?

Wir müssen preisgünstigen Wohnraum in St. Peter-Ording ermöglichen. Ferienwohnungen lassen sich nicht immer verhindern, auch nicht über Bebauungspläne. Aber aktuell erschließen wir beispielsweise wieder günstiges Bauland, das St. Peteraner, Einwohner der Region oder vor Ort Beschäftigte erwerben können. Und unser aktuelles Wohnungsmarktkonzept macht Vorgaben für die Zukunft.

Welche Auswirkungen wird die aktuelle Pandemie Ihrer Meinung nach auf den Tourismus in St. Peter-Ording haben?

Das hängt von der Länge des Shutdowns ab. In der Hauptsaison werden wir sicher wieder stark ausgelastet sein. Letztes Jahr hatten wir im Frühsommer und Herbst ebenfalls starken Zuwachs. Wir haben den großen Vorteil, dass es am Strand wegen seiner Ausdehnung generell nicht zu voll wird.

Und im Ort können sich die Gäste über die SPO-WebApp orientieren und stark frequentierte Plätze meiden. Aber ich denke, dass Kontaktverfolgung und eventuell auch Testzentren zu zusätzlichen Themen werden.

Wo sehen Sie St. Peter-Ording als Reiseziel heute besonders gut positioniert?

Mit dem Nationalpark bzw. dem Weltenerbe hat St. Peter-Ording einen unermesslichen Schatz vor der Haustür, der bei den Gästen nicht nur die Sehnsucht nach Natur, sondern auch den Wunsch nach Gesundheitsprophylaxe und Aktivurlaub erfüllen kann. Jenseits des Strands ist unsere touristische Infrastruktur auf der Höhe der Zeit. Außerdem wurde in den letzten Jahren viel in die Digitalisierung investiert. Die Tourismus-Zentrale ist auf vielen Social-Media-Kanälen aktiv und in Kontakt mit den Gästen. Auf dieser Basis konnten wir aber auch unsere Besucherlenkung schnell umsetzen und interne Prozesse effizienter gestalten. Bei uns greifen die Räder gut ineinander.

Nachhaltiges Reisen ist einer der nächsten großen Trends im Tourismus. Wie ist St. Peter-Ording darauf vorbereitet?

Für uns ist das schon lange ein Thema, denn dank unserer Lage haben wir hier großes Potenzial. Die Gemeinde St. Peter-Ording mit ihrem Eigenbetrieb Tourismus-Zentrale ist seit einigen Jahren Nationalpark-Partner, womit wir uns zum nachhaltigen Handeln verpflichtet haben. Noch im ersten Halbjahr wird auch eine Stelle für die Themen Nachhaltigkeit und Naturerlebnis besetzt werden. Das Verkehrskonzept habe ich bereits erwähnt, es soll die Mobilität vor Ort langfristig noch umweltfreundlicher gestalten, als sie durch das breite Radwegenetz und die kostenlosen Busse schon ist. Wir arbeiten daran, Fair-Trade-Town zu werden. Außerdem gibt es sowohl öffentliche als auch private Aktionen und Initiativen vor Ort, um Strand und Dünen von Plastikmüll zu befreien.

Sabine Schlüter

PLATZ FÜR ALLES, WAS EUCH LIEB UND TEUER IST!

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

LAGERHUS
HUSUM

LAGERHAUS
ST. PETER-ORDING

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



Start mit Blick auf die Zukunft

Seit März 2021 leitet Katharina Schirmbeck die Tourismus-Zentrale in St. Peter-Ording. Die Bewältigung der Pandemie bestimmt derzeit das Tagesgeschehen. Doch die neue Tourismus-Direktorin hat bereits Pläne für die Zukunft und möchte bei allen Weiterentwicklungen die unterschiedlichen Interessensgruppen einbinden.

Am 1. März haben Sie Ihre neue Position in der Tourismus-Zentrale übernommen. Wie haben die ersten Wochen ausgesehen?

Anfangs ging es täglich darum „Wie ist der Stand der Dinge? Was sind die dringendsten Themen? Wie starten wir in die Saison?“ Ein Termin folgte auf den anderen. Neben der fachlichen Einarbeitung habe ich außerdem versucht, unter Einhaltung der Corona-Regeln möglichst viele meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die regionalen Akteure persönlich kennenzulernen und habe mich nach ihrer Sicht auf die Tourismus-Zentrale und St. Peter-Ording erkundigt.

Sie kannten St. Peter-Ording bereits, was gefällt Ihnen am Nordseeheil- und Schwefelbad und worauf haben Sie sich gefreut?

Bevor ich nach St. Peter-Ording kam, habe ich 15 Jahre in der Stadt gewohnt. Daher habe ich mich sehr auf die Landschaft, die gute Luft und natürlich auf die Nordsee gefreut. Jetzt genieße ich es, mit dem Fahrrad am Deich entlang ins Büro zu fahren oder nach Feierabend einen Strandspaziergang zu machen. Außerdem freue ich mich darauf, die Menschen hier vor Ort kennenzulernen und Eiderstedt zu erkunden.

Was hat Sie an der Position der Tourismus-Direktorin in St. Peter-Ording besonders angesprochen?

Die Aufgaben der Tourismus-Zentrale sind sehr vielfältig: Von der Badeaufsicht am Strand über das Tourismus Service Center bis zur Dünen-Therme. Es gibt viele Gestaltungsspielräume und ich bin sicher, dass SPO auch in Zukunft sehr nachgefragt sein wird. Außerdem hat es einen großen Reiz, an



Foto: Michael Gehring

einem so einzigartigen Ort wie St. Peter-Ording leben und arbeiten zu dürfen.

Sie kommen aus einem großen Touristik-Konzern in eine touristische Gemeinde. Wo sehen Sie Ihre größten Herausforderungen?

Natürlich funktioniert ein kommunaler Eigenbetrieb anders als ein Konzern. Einige Bereiche hier sind noch Neuland für mich und ich arbeite mich mit großer Begeisterung ein. Ich bringe viele Ideen mit und erlebe die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Tourismus-Zentrale als sehr engagiert und offen. Ich freue mich, mit einem so erfahrenen Team zusammenarbeiten zu dürfen.

Die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording hat in den letzten Jahren viele Abläufe digitalisiert. Wo sehen Sie noch Handlungsbedarf?

Bei der Digitalisierung geht es vor allem darum, zukunftsfähig zu sein und echte Mehrwerte zu schaffen. Die Tourismus-Zentrale hat in diesem Bereich bereits viel erreicht, zum Beispiel bei der Online-Buchbarkeit. Neu ist, dass jetzt nicht nur Unterkünfte, sondern auch Erlebnisse wie Dünenwanderungen und Radtouren auf unserer Website www.st-peter-ording.de buchbar sind. Ich setze weiterhin auf einen starken Online-Auftritt. Außerdem kann ich mir sehr gut vorstellen, eine digitale Gästekarte einzuführen und möchte die digitale Besucherlenkung und die SPO WebApp weiterentwickeln.

Welche Ziele haben Sie sich für die kommenden Jahre gesetzt?

St. Peter-Ording hat viele Chancen: Egal ob es um die Positionierung von St. Peter-Ording als nachhaltigen Urlaubsort oder die Lenkung von Besucherströmen geht. Entscheidend wird sein, im Schulterschluss mit regionalen Akteuren, Politik und Gastgewerbe Lösungen zu finden, die einen breiten Rückhalt finden. Ich möchte die unterschiedlichen Interessensgruppen im Ort einbinden und neue Akzente in der Zusammenarbeit setzen.

Was möchten Sie persönlich an und in St. Peter-Ording noch entdecken?

Ich freue mich schon auf den Tag, wenn die Dünen-Therme wieder öffnen darf, denn die kenne ich bisher nur in geschlossenem Zustand. Auch die frisch renovierte Pfahlbau-Sauna mit ihrem atemberaubenden Ausblick wird dann endlich in Betrieb genommen.

Haben Sie schon einen Lieblingsplatz in St. Peter-Ording?

Meine neue Jogging-Strecke gefällt mir sehr gut: Vorbei an den Schafherden, am Deich entlang zum Böhler Leuchtturm und zurück.

Sabine Schlüter

Kurzporträt Katharina Schirmbeck

Katharina Schirmbeck setzte sich im November 2020 im Bewerbungsverfahren um die Position der Tourismus-Direktorin in St. Peter-Ording durch. Die gebürtige Osnabrückerin studierte Tourismusmanagement an der Hochschule Bremen, in der sie heute nebenberuflich als Dozentin tätig ist. Sie war 15 Jahre für den Reisekonzern TUI in Hannover tätig. Dort verantwortete die heute 39-jährige das TUI Fernreisegeschäft bevor sie zuletzt als Leiterin im IT-Management für die digitale Transformation des Konzerns zuständig war.

Das gibt's Neues

Innovation und Erneuerung einerseits, Notwendigkeit andererseits: Die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording hat auch in diesem Jahr wieder spannende Projekte am Start.

Neuer Familientreff am Deich

Anfang April begannen die Arbeiten am nächsten großen Bauprojekt der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording: Am südlichen Ende der verlängerten Erlebnis-Promenade entsteht in anderthalb Jahren der Familientreff, ein vierstöckiger Pfahlbau für alle Generationen direkt hinter dem Deich. Die Fertigstellung ist für den Spätsommer 2022 geplant, dann wird auch das Kinderspielhaus vom bisherigen Standort im Ortsteil Dorf hierher umziehen. Der neue Pfahlbau schafft auf vier Ebenen und in sogenannten Kuben mit Panoramafenstern Angebote für alle Generationen: Neben dem Kinderspielhaus wird es z.B. gastronomische Angebote und ein digitales Labor für Jugendliche und Techies jeden Alters geben. Für den unmittelbaren Außenbereich sind Spielgeräte und eine Skateanlage vorgesehen. Dank des barrierefreien Zugangs über einen Aufzug wird jeder in den Genuss der spektakulären Aussicht der höher gelegenen Plattformen kommen: Salzwiesen, Strand und Nordsee sowie, die ländliche Idylle Eiderstedts.

2. Platz beim Deutschen Tourismuspreis

In kürzester Zeit setzte die Tourismus-Zentrale im vergangenen Sommer ein Projekt um, das in Echtzeit Informationen zur Besucherfrequenz an sechs sogenannten Hot Spots,

stark frequentierten Plätzen, in St. Peter-Ording liefert. Das Gemeinschaftsprojekt „Digitale Lösungen zur Messung von Auslastungen und zur Besucherlenkung“, das die Tourismus-Zentrale zusammen mit der Tourismus-Agentur Lübecker Bucht entwickelte, gewann im Dezember 2020 den 2. Platz beim Deutschen Tourismuspreis. Gleichzeitig wurde es mit dem Publikumspreis ausgezeichnet. Aus dem Online-Voting ging das Projekt, das vom Land Schleswig-Holstein gefördert wurde, als klarer Sieger hervor. Die SPO WebApp ist weiterhin aktiv, alle Informationen sind unter willkommen.st-peter-ording.de zu finden.

Strandbar 54° Nord zieht 2022 um

Die Nordsee lässt sich – zumindest vor dem Deich – nicht aufhalten. Am Ordinger Strand rückt die Wasserkante 6 bis 8 Meter pro Jahr weiter ins Landesinnere und das hat Konsequenzen für die Pfahlbauten. So wurde 2018/2019 bereits ein Mehrzweck-Pfahlbau mit Wasserrettung und Sanitäranlagen neu errichtet. Auch die Strandbar 54° Nord ist von der Verschiebung der Wasserlinie betroffen. Ihre Pfähle stehen seit längerem fast ganzjährig im Wasser, ihre Standfestigkeit ist mittelfristig nicht mehr gewährleistet. Bereits heute ist die Gastronomie immer schwerer zu

erreichen und zu beliefern. Daher wird bis 2022 ein Neubau entstehen – 230 Meter zurückversetzt in Richtung Düne, weiterhin mit traumhafter Aussicht aufs Meer.



Foto: Ulrich Gallies

Erneuerung der Rettungskabine am Strand in Bad

Die Rettungskabine im Strandabschnitt Bad wurde in den letzten Wochen rundum erneuert. Der Pfahlbau erhielt einen neuen Innenausbau mit Einsatz-/Behandlungsraum, Küche und Besuchertresen. Auch außen legte die Tourismus-Zentrale Hand an: Sie brachte eine Fassade mit Dämmung an und deckte das Dach neu. Außerdem wurde ein Balkon angebaut. Die Arbeiten werden bis spätestens Ende Mai 2021 abgeschlossen sein.

Sabine Schlüter



Hotel Strandburg
St. Peter-Ording
garni ★★

☎ 04863 – 478620

www.hotelspo.de



Jahr mit Nachhall



In der Ruhe vor dem Sturm

Menschenleere am Strand von St. Peter-Ording und am Westerhever Leuchtturm: Das hatten selbst langjährige Mitarbeiter*innen der Schutzstation Wattenmeer noch nicht erlebt. Die Natur eroberte die Freiräume schnell. Doch für die Naturschützer*innen brachten die Shutdowns 2020 und 2021 spezielle Herausforderungen.

Erst totale Stille, dann der Run auf die Küste, dann wieder Stille. Die Mitarbeiter*innen der Schutzstation Wattenmeer in St. Peter-Ording und Westerhever werden die Zeit von Frühjahr 2020 bis Frühjahr 2021 nicht so schnell vergessen. „Ostern 2020 war der Strand in St. Peter-Ording quasi menschenleer“, berichtet Rainer Schulz von der Schutzstation in Husum. „Sturmmöwen und Heringsmöwen nutzten den Platz sofort. In solchen Massen sieht man sie hier sonst nicht, weil sie zum Menschen Abstand halten.“



Foto: Anna Hippchen, Schutzstation Wattenmeer

Auch Zug- und Brutvögel fanden in diesen Wochen entlang der Küste mehr Rast- und Brutplätze. Ein Seeregenpfeifer-Pärchen brütete Anfang Mai vor Westerhever nah an einem sonst stark genutzten Bereich. Ein ganz besonderes Ereignis, denn an der Nordsee leben nur noch wenige Paare: Seeregenpfeifer stehen auf der Roten Liste der gefährdeten Brutvogelarten Deutschlands – Kategorie 1, vom Aussterben bedroht. Nicht mehr so stark gefährdet, aber menschen-scheu ist der Wanderfalke. Im Frühjahr rastete wieder ein Paar längere Zeit auf dem Westerhever Leuchtturm.

Die Schutzstation nutzt die Häuschen am Westerhever Leuchtturm für Seminare, eine kleine Ausstellung und als Unterkunft für vier junge Freiwillige. Das Team für 2020 war vor Ort, als der erste Shutdown kam. Eigentlich war das Seminarhaus für das Frühjahr ausgebucht. „Leider mussten wir allen Gruppen absagen. Und die ganze Warft wurde für die Öffentlichkeit gesperrt“, sagt Rainer Schulz.

Was dem Wanderfalken behagt, muss man als Mensch erstmal mögen – Natur und Stille. „Während der Shutdowns waren die Freiwilligen auf der Warft abgeschnittener als sonst“, erzählt Rainer Schulz. „Dort

draußen fühlt sich das nochmal ganz anders an.“ Ihre klassischen Arbeiten im Nationalpark wie aufwändige Brutvogelkartierung konnten sie zwar erledigen. Doch erst im Mai gab es die ersten Lockerungen und das Leben wurde etwas normaler. Es kippte schnell ins Gegenteil. „Im Hochsommer war es an der Küste voll wie nie“, sagt Rainer Schulz. Doch die Warft blieb gesperrt. Weder die Seminarräume noch die Ausstellung am Leuchtturm eigneten sich für Besuche entsprechend den Hygieneregeln.

Auch in St. Peter-Ording erlebte die Schutzstation Wattenmeer diesen Wandel von völliger Stille zum Trubel. Das Nationalpark-Haus öffnete im Mai wieder, das St. Peter-Ording Team war mit drei festen Mitarbeiter*innen, sieben Freiwilligen und zusätzlichen Unterstützer*innen vollständig. Seit August 2020 leitet Imme Flegel die Station. „Mich hat das Naturbedürfnis der Gäste beeindruckt. Der Wunsch nach Naturerlebnissen ist gewachsen“, berichtet sie. „Wattführungen waren gefragt wie nie, doch die Hygieneregeln bedeuteten enormen Mehraufwand.“ Normalerweise bestehen die Gruppen aus bis zu 30 Personen.

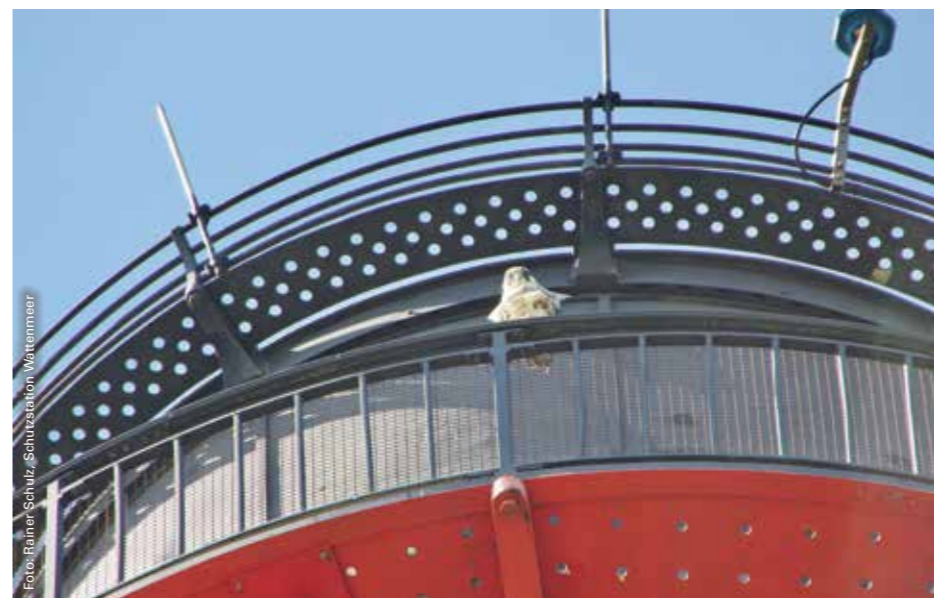


Foto: Rainer Schulz, Schutzstation Wattenmeer

Jetzt waren nur noch 18 Personen möglich. Eine Belastung für die sehr jungen Wattführer, denn sie mussten nicht nur die Führung leiten, sondern auch die Abstände im Blick behalten.

„Führungen waren nur nach Voranmeldung möglich. Unser Telefon stand nicht still. Die Gäste riefen uns sogar unter der Notfallnummer an“, erzählt Imme Flegel. „Wir haben oft mehrere Wattführungen parallel stattfinden lassen.“ Dafür wurden andere Angebote gestrichen, denn Interaktionen waren nicht erlaubt. Nichts durfte von Person zu Person gereicht werden, was die Veranstaltungen sonst besonders an-

schaulich werden lässt. „Im Sommer blieb aber keine Zeit, neue Konzepte für Touren und Führungen zu überlegen“, sagt sie.

Bis zum zweiten Shutdown des Jahres: Seit Herbst 2020 hat die Schutzstation Wattenmeer auf Eiderstedt viel Zeit für Planungen. Auch, weil mit Klassenfahrten ein Aufgabenschwerpunkt komplett wegfällt: Für 2021 sind sie vollständig gestrichen. Und wieder sind vorerst alle Seminare abgesagt. Dafür wurden andere Projekte wie die Erneuerung der Website, der Auf- und Ausbau von Social-Media-Kanälen und interne Online-Schulungen vorgezogen. Auch im Nationalpark wurde fleißig gewerkelt, z.B.

am Entfernen der Kartoffelrosen, eine Art, die hier nicht heimisch ist.

Noch ist es ruhig an der Küste. Doch die neuen Freiwilligen sind bereits vor Ort und neue Angebote für Führungen liegen in der Schublade. Um während der Veranstaltungen möglichst sicher vor Infektionen geschützt zu sein, sollen beispielsweise interessante Fundstücke nicht untereinander herumgereicht werden. Es ist aber ohnehin ein schöneres und nachhaltigeres Erlebnis, die Dinge selbst aufzusammeln. Lange Kescher können hierbei als „verlängerte Arme“ dienen, so dass Strandfunde mit ausreichend Abstand schließlich doch von allen bestaunt werden können. Es kann also losgehen.

Sabine Schlüter

**INFORMATIONEN
SCHUTZSTATION WATTENMEER**
Maleens Knoll 2
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/5303
st-peter-ording@schutzstation-
wattenmeer.de

SCHUTZSTATION WATTENMEER
Am Leuchtturm 1
25881 Westerheversand
Telefon 04865/298
westerhever@schutzstation-
wattenmeer.de

**Auf nach SPO!
Wir erwarten Euch
ab sofort bei uns.**

ST. PETER-ORDING

**Jetzt schon für
Deine Skisaison
2021/22 buchen.**

TIROL

**Ab sofort sind
unsere Hausboote
für 2021 buchbar.**

RÜGEN

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

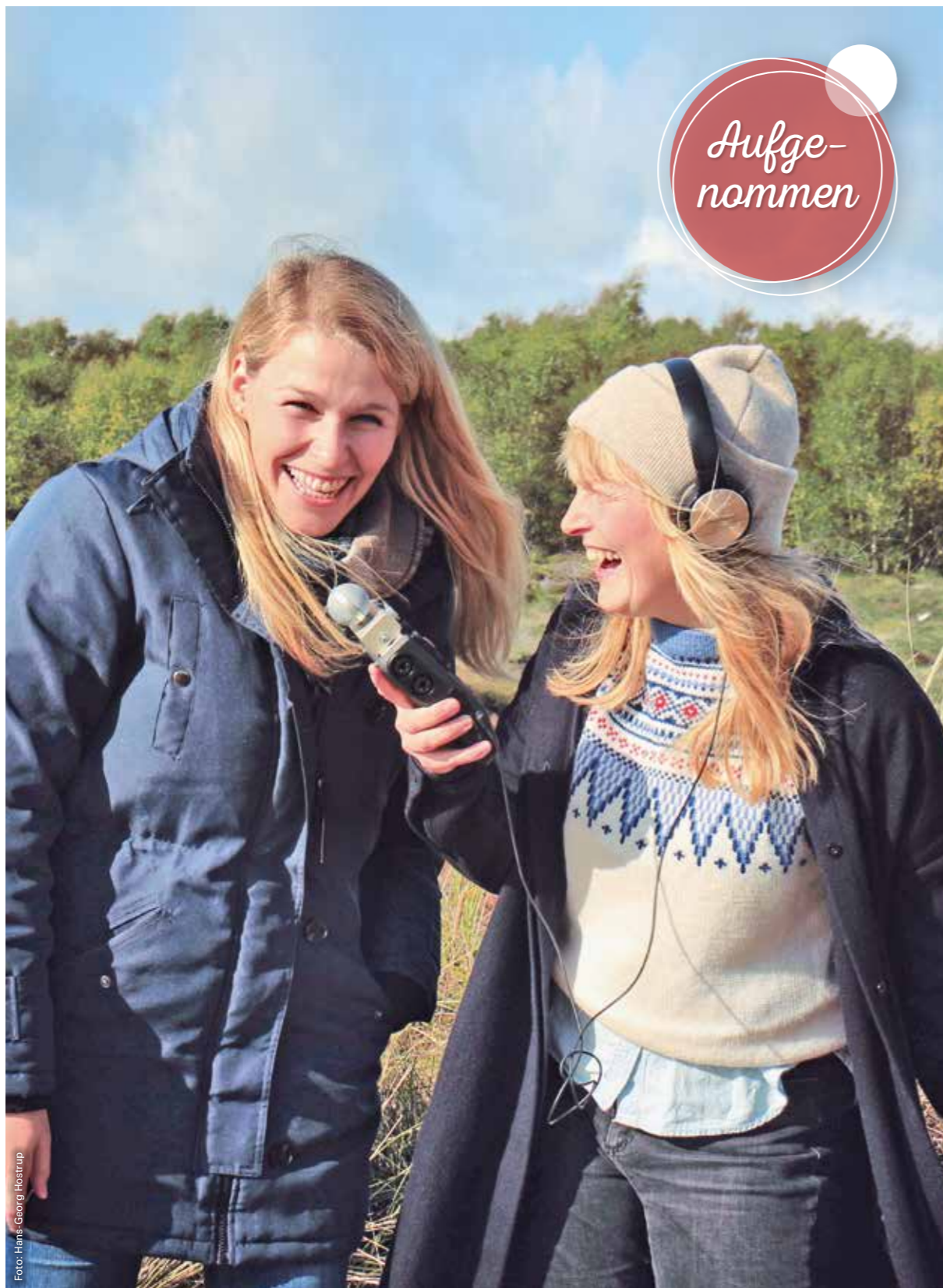


Foto: Hans-Georg Hostrup

Aufge-
nommen

Podcast – das ist wie Radio, aber im Internet, nur ohne Dudelmusik und Staumeldungen. Kein Wunder, dass diese Form des Hörgenusses immer beliebter wird. Auch bei uns auf Eiderstedt gibt es inzwischen die verschiedensten Angebote. Unser Lieblingssender sind die Deichmomente, die Simone Weilandt und Katharina Siemens von der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording und der Lokalen Tourismusorganisation SPO / Eiderstedt seit 2019 produzieren.

Hör mal'n beten to



Die Idee für ihren Podcast ist den beiden Tourismusprofis auf einer Veranstaltung mit langer Tradition gekommen: „Bei uns gibt es schon lange die Veranstaltungsreihe „Erzähl mir was auf Eiderstedt“, die immer von Mitte September bis Ende Oktober stattfindet. Sie hat sich sehr gut bei Einheimischen und Gästen etabliert, weil verschiedene Erzählende immer wieder über sehr interessante Themen aus dem Nähkästchen plaudern“, sagt Katharina Siemens. „Wir fanden es immer schade, dass die Erzählungen nur einmalig einem begrenzten Publikum zugänglich und anschließend verloren waren“, ergänzt Simone Weilandt. So kamen sie auf die Idee, die Erzählenden aufzunehmen, statt sie in Buchform zu veröffentlichen. „Denn die Ge-

schichte lebt auch immer von der Stimme und der Persönlichkeit, die sie erzählt“, findet Katharina. „Außerdem sind viele Menschen, die interessante Geschichten aus der Vergangenheit zu erzählen haben, bereits im fortgeschrittenen Alter. Uns ist es wichtig, diesen Kulturschatz gern für nachfolgende Generationen zu bewahren und weiterzuerzählen“, betont Simone Weilandt, die bei der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording für das Online-Marketing zuständig ist. Sie besitzt die nötige technische Affinität, für den Anfang holten sie sich technische Hilfe von Profis, aber mittlerweile produzieren sie ihre Podcasts autark, denn dank fortschreitender digitaler Technik sind Aufnahme und Produktion heute kein Hexenwerk mehr. Und so erschien am 11. Oktober 2019 die erste Ausgabe der „Deichmomente“, ein Mitschnitt der Führung durch den Westerhever Leuchtturm mit dem Leuchtturmführer Jürgen Birkigt. Mittlerweile sind ihre Deichmomente im dritten Jahr – mit möglichst einer neuen Ausgabe pro Monat – und dabei erleben sie immer wieder kleine Wunder: „Es gibt Menschen auf Eiderstedt, die überraschen uns total mit ihrem Wissen, ihrer Art zu erzählen und den Emotionen, die sie vermitteln“, schwärmt Simone. Wie zum Beispiel in der Folge mit Hans-Georg Hostrup, dem Besitzer des Haubargs Blumenhof, dem sie am liebsten eine ganze Woche zugehört hätten,

oder als sie die Hobby-Schäferin Wiebke Weber im Schafstall interviewten, während der Regen auf das Blechdach prasselte. Die Beiden schaffen es immer wieder, mit ihrem Mikrofon eine einzigartige Atmosphäre zu schaffen, der man sich nur schwer entziehen kann. Anfang des Jahres setzen sich die beiden zusammen und machen eine Jahresplanung, doch oft genug kommt es anders: „Aktualität schlägt Plan“, sagt Katharina, die für die lokale Tourismusorganisation St. Peter-Ording & Eiderstedt arbeitet. „Wenn wir von aktuellen Themen erfahren oder interessante Gesprächspartner kennenlernen, zerschließen wir unseren Plan und wahrscheinlich entstehen daraus diese schönen Momente.“ Mittlerweile sind die „Deichmomente“ auch krisenfest – viele Interviews führen Simone und Katharina inzwischen kontaktfrei über Zoom, so wie auch den jüngsten Podcast mit dem Autor dieses Berichts, der die Zuhörer in die Geheimnisse der Eiderstedter Kulinarik einführt. Also: einfach Deichmomente zum Beispiel auf Spotify aufrufen, den Podcast auswählen, klicken, genießen – und abonnieren.

<https://www.spo-eiderstedt.de/eiderstedt/podcast-deichmomente>

Detlef Art

...immer eine Pause wert

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

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

Eiderstedter Strandkörbe

Hedwigs und Carls Wohlfühloase



Foto: Aalernhüs

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 Folke Sievers – Hoteldirektor im Aalernhüs hotel & spa.

Fünf Sterne muss man sich erst einmal verdienen – ganz besonders in der Hotellerie. Das geht nur mit herausragendem Service, erstklassiger Ausstattung und vielen, hochqualifizierten Menschen, für die ihr Beruf eine Berufung ist und die ihn mit Leidenschaft ausüben. So wie im Aalernhüs hotel & spa mit General Manager Folke Sievers und seinem Team. Der freundliche und zugewandte Hoteldirektor ist gebürtiger St. Peteraner und hat sein Können bereits in Hotels auf der ganzen Welt unter Beweis gestellt. „Nach Beendigung der Schule habe ich im Hotel Waldschlösschen, in Schleswig eine Ausbildung als Koch absolviert.“ Wie Koch? „Ja“, sagt Folke Sievers und lacht. „Ich bin gelernter Koch und habe nach der Ausbildung und Bundeswehr zwei Jahre in München im Bayerischen Hof gekocht.“ Nach Service-Stationen in London und im feinen Blankenese hat Folke Sievers den Hotelbetriebswirt gemacht und war anschließend



Foto: Aalernhüs

fast 20 Jahre für eine große französische Hotelkette unterwegs. Zuletzt hat er sechs Jahre das Hotel Reichshof Curio Collection by Hilton in Hamburg geleitet. Aber dann wollte er zurück zu den Wurzeln: „Ich habe noch mein Elternhaus in St. Peter-Ording, vermiete einige Ferienwohnungen und habe mir selbst noch eine Wohnung gebaut, um eine Auszeit zu nehmen.“ Doch dann kam das Angebot vom Aalernhüs hotel &

spa – und das konnte er nicht ablehnen: „Ich bin mit meinem ganzen Herzblut hier eingestiegen und fühle mich total wohl. In diesem Haus steckt unglaublich viel Potenzial“, meint Folke Sievers. Gemeinsam mit der Eigentümerfamilie Gerlach hat der neue Hoteldirektor einiges vor: „Wir haben während der Coronazeit die dritte und vierte Etage komplett renoviert und werden unseren Fokus auf Wohlfühlen, Well-Being und Entspannung noch weiter ausbauen.“ Erste drei- bis fünftägige Wohlfühl-Pakete wie „Kleine Glücksmomente“ oder „Mehr Zeit für mich“ sind bereits buchbar. Im nächsten Jahr soll der Spa-Bereich erneuert werden. „Mit diesem Konzept, unserem Tennisplatz, 1.000 Quadratmeter Spa-Bereich sowie Innen- und Außenpool bieten wir in unserem wunderschönen und ruhigen Umfeld ein einzigartiges Angebot“, da ist sich Folke Sievers sicher. Zum Wohlfühlen gehört natürlich auch hervorragendes Essen im umgebauten Hotelrestaurant mit neuem kulinarischen Konzept, für das das Aalernhüs hotel & spa den Gault-Millaut-erprobten Schweizer Koch Patrick Weber aus dem feinen Hamburger Hotel Atlantic gewinnen konnte: „Wir bieten komplett regionale Slow-Food-Küche in Bio-Qualität an.“ Die Eigentümerfamilie Gerlach war nach dem Probekochen begeistert von der neuen Speisekarte. „Hedwigs Esszimmer“ heißt das neue Restaurant übrigens – nach Hedwig Ohlroge, der Großmutter von Frau Gerlach, die neubestückte Bar, inklusive neuem Barkeeper Helge Hansen, wird nach Hedwigs Ehegatten benannt: Sie heißt ab sofort Carls Lobby & Bar. Beide sind natürlich auch offen für Genießer außerhalb des Hotels.

Detlef Art

AALERNHÜS HOTEL & SPA
AALERNHÜS RESIDENZEN
 Friedrich-Hebbel-Straße 2
 25826 St. Peter-Ording
 Telefon 04863/7010
www.aalernhüs.de
www.aalernhüs-residenzen.de

Sankt Peter Prost



Foto: Detlef Art

Das ist keine ganz besonders kreative Überschrift, sondern tatsächlich der pffiffige Name der neuen Wein-Garage, die Ende Juli in der Bövergeest im Ortsteil Dorf eröffnet. Doch hinter dem Garagentor verbirgt sich viel mehr, als nur ein stationärer Weinhandel.

Was passiert, wenn sich drei junge Menschen aus eigentlich ganz unterschiedlichen Bereichen mit einer gemeinsamen Leidenschaft zusammenfinden und eine Marktlücke entdecken? Richtig: Sie gründen ein Start-Up. Genau das haben Anna Jess, Bärbel Vaupel und Matthias Hussl gemacht. „Eigentlich war es ganz einfach“, sagt Bärbel Vaupel-Hussl, denn sie ist mit Matthias verheiratet. „Wir lieben St. Peter-Ording und wir lieben Wein. Da es hier oben keinen Weinladen gibt und wir Lust hatten, etwas Selbstständiges zu machen, haben wir Sankt Peter Prost gegründet.“ „Sankt Peter Prost?“ Das hört sich nach verdammt gutem Marketing an. Und das ist es auch, denn Anna und Bärbel sind gestandene Marketing Expertinnen, Matthias, der Nord-Tiroler, ist erfahrener Digital-Fachmann. Beim gemeinsamen Schnack in Hamburg, bei dem natürlich viel Wein floss, haben sie beschlossen, die guten Tropfen nach St. Peter-Ording zu bringen, wo Bärbel und Matthias seit Anfang des Jahres leben. Erfahrung hatten sie schon – Anna wollte einen Wein-Shop in Hamburg eröffnen, Matthias handelte bereits erfolgreich im kleinen Stil damit und hat sogar eine Sommelier-Ausbildung absolviert. So nahm der Wein-Shop Konturen an, der allerdings alles andere als ein klassischer



Foto: Detlef Art

Weinladen ist: „Ein Teil unseres Geschäfts wird deutschlandweit über unseren Online-Shop stattfinden“, sagt Matthias. „Vor allem möchten wir aber den Urlaubsgästen und Einheimischen in St. Peter-Ording, genussvolle Weinmomente bieten.“ Physischer Standort und Lager ist eine Handwerker-Garage in der Bövergeest – eben die Sankt Peter Prost-Wein-Garage. Sie wird an den Wochenenden zur Verkaufs- und Probier-Location werden. „Wir möchten neben dem Weinhandel auch Seminare veranstalten und Wein-Tastings vor Ort oder bei Kunden abhalten sowie im Spätherbst vielleicht schon Sommelier-Ausbildungen anbieten können“, erklärt Bärbel die Pläne. Beratung und Orientierung in der riesigen Welt der Weine stehen ganz oben auf der Liste

des Wein-Trios. Und welche guten Tropfen können wir bei Sankt Peter Prost erwarten? „Unser erstes Sortiment umfasst ca. 100 Weine mit ganz klarem Fokus auf deutsche Winzer, die Wert auf ihr Handwerk legen und die auf hohem Qualitätsniveau nachhaltig oder biologisch arbeiten“, sagt Anna. Ergänzt wird die Auswahl um Weine aus den großen europäischen Anbauregionen – und natürlich um die großartigen, oft unterschätzten Rebsorten aus Matthias' Heimat Österreich. Das Angebot reicht von guten, bezahlbaren Weinen bis hin zu absoluten Toplagen, die man bei uns sonst nicht kriegt. Es gibt sie ab Ende Juli in der Sankt Peter Prost Wein-Garage oder online – inklusive Lieferservice in der näheren Umgebung. Na dann auf Dein Wohl, St. Peter-Ording!

Detlef Art

SANKT PETER PROST
 Ab Ende Juli in
 25826 St. Peter-Ording
 Telefon 04863/7009870
prost@sanktpeterprost.com
www.sanktpeterprost.com

Mit Schiff ins Land der Lämmer



Foto: Detlef Arlt

Das beste Rezept gegen Alltagsstress und Berufshektik ist eine Wohnmobiltour über Eiderstedt, dem mit Abstand entspanntesten Teil Nordfrieslands. „Immer sutje“ ist das Motto der Eiderstedterinnen und Eiderstedter - also ganz entspannt. Deshalb habe ich meine durch Homeoffice und Pandemie gestresste Tochter samt Schwiegersohn in ein Carado Wohnmobil eingeladen und bin mit ihnen eine Woche über die Halbinsel gezuckelt.

Natürlich sind wir noch nicht zurück in der Normalität, aber zumindest teilweise. Unsere Wohnmobilreise wird immer noch von Abstand, Mundschutz und Coronatests in Nordfriesland begleitet. Aber die Campingplätze sind, wenn auch eingeschränkt, wieder geöffnet, die Außengastronomie verwöhnt uns und dank Wohnmobil sind wir ansonsten autark. Unser Schiff ist der Carado T447, ein teilintegriertes Raumwunder für bis zu vier Personen. Die Kinder schlafen vorn im Hubbett, ich nehme

mir das Bett im Heck – Tür zu, und jeder hat seine Privatsphäre. Start ist in Hamburg, Schwiegersohn ist Steuermann, Tochter ist Navigatorin und ich manage die Kombüse. Wir verstauen unsere Siebensachen in den vielen Schränken, der praktischen Heckgarage und los geht es über die Autobahn bis nach Heide. Als die ab Heide West zur B5 wird, folgen wir ihr bis zur Abfahrt nach Tönning/St. Peter-Ording. Nun sind wir endlich auf Eiderstedt – und unser erstes Ziel ist nur einen Katzensprung entfernt.

Alte Dame mit Superblick: Tönning

Tönning ist mit 5.000 Einwohnern die größte Stadt auf Eiderstedt. Das idyllische Städtchen mit seinen kleinen Gassen und dem uralten Hafen muss man besucht haben – und vielleicht eine Stadtführung mitmachen. Denn dieser schöne Ort ist vollgestopft mit Geschichte und Geschichten. Aber erst einmal müssen wir unser Wohnmobil parken. Und da haben wir gleich zwei Plätze direkt am Wasser zur Auswahl: Den Stellplatz am Kapitäns Haus und den Stell-



Foto: Camping Eiderblick

platz Eiderblick ein paar hundert Meter weiter. Beide Plätze liegen direkt an der Eider und bieten einen freien Traumblick auf das Wasser – wenn man Glück hat, einen Platz in der ersten Reihe zu ergattern. 33 Plätze gibt es am Eiderblick, 15 weitere am Kapitäns Haus. Die befestigten Wiesenplätze sind gut in Schuss. Es gibt ein Sanitärgebäude – sogar mit Waschmaschine und Trockner. Wir melden uns beim nahegelegenen Comfort-Camp Eider an und machen uns direkt auf den Weg in den alten Hafen. Dort, bei KFT, gibt es den frischesten Fisch auf ganz Eiderstedt. Auf der anderen Hafenseite, die wir über eine schöne Holzbrücke erreichen, ist es nicht mehr weit zum Multimar Wattforum, in dem wir alles über das Leben im Watt und unter Wasser in der Nordsee erfahren.

Nach Norden zu den Herren von Eiderstedt

Zwei Tage haben wir uns in Tönning gegönnt. Wir sind uns einig: Hier an der Eider kann man auch einen ganzen Urlaub verbringen. Doch wir sind Zugvögel, wir müssen weiter – über Land, nach Norden. Dafür biegen wir in Kotzenbüll von der B202 rechts ab, Richtung Oldenswort. Unser erstes Ziel liegt auf halber Strecke: das Herrenhaus Hoyerswort. In dem prächtigen Renaissance-Bau aus dem 16. Jahrhundert hat sich Gutsherr Alfred Jordy zusammen mit seiner Familie ein Paradies geschaffen. Seine Tochter Anna Bothe und er stellen als Keramiker feinste Wandfliesen und edles Geschirr her. Der Hausherr veranstaltet regelmäßige Führungen durch das liebevoll restaurierte Gutshaus und erzählt gern die Geschichte des Teufels, der hier ein feierwütiges Mädchen

zu Tode getanz haben soll. Ihr Blutfleck ist immer noch an der Wand zu sehen. Neben an, im nur unwesentlich jüngeren Haubarg hat Schwiegersohn Hermann Bothe gerade die Brasserie Hoyerswort eröffnet, ein Café und Restaurant, das sich auf französisch inspirierte Küche spezialisiert hat. Auf dem großen Parkplatz können wir unser Reisegefährt problemlos abstellen und das Leben nach Gutsherrenart für eine Weile genießen. Übernachten ist aber nicht möglich. Aber das war auch nicht vorgesehen.

Unser nächster Übernachtungsstop ist wohl eines der berühmtesten Gebäude auf Eiderstedt: der Rote Haubarg. Über Oldenswort und Witzwort erreichen wir ihn nach knapp 20-minütiger Fahrt. Der zwischen 1647 und 1648 erbaute Haubarg liegt in einem wunderschönen, parkähnlichen Garten und beherbergt heute ein Restaurant mit Café und Museum. Er ist der einzige, öffentlich zugängliche Haubarg auf Eiderstedt – und dazu noch mit Platz für Wohnmobile. Zwei Wohnmobile erlaubt Inhaberin Wioletta Gattorf auf dem gebührenfreien Restaurantparkplatz, inklusive einer Übernachtung. Wir haben Glück und ergattern einen der begehrten Plätze. Und natürlich speisen wir im Restaurant. 95 Plätze sind auf verschiedene Stuben aufgeteilt, jetzt im Sommer genießen wir in lauer Abendluft auf der Außenterrasse ein leckeres Steak vom Galloway-Rind. Vor dem Haubarg steht der eigentliche Bauherr: der Teufel. Er soll das Haus

-liches Dankeschön

an alle Spender*innen aus dem

Westküstenpark St. Peter-Ording!

Der NaturErlebnisTierpark

Westküstenpark & Robbarium

Info: 04863/3044 • westkuestenpark.de

Bildungseinrichtung für Nachhaltigkeit

Feste und bewegliche Güter



Foto: Detlef Art



Foto: Detlef Art

mit den 100 Fenstern im Auftrag eines armen Schluckers in einer Nacht gebaut haben. Aber leider krächte der Hahn beim 99. Fenster und der Teufel musste ohne die versprochene Seele des jungen Mannes abziehen.

Nix los im Norden

Nach einer herrlich ruhigen, völlig autarken Nacht in unserem Carado und einem späten Frühstück geht es über Uelvesbüll weiter an die Nordküste Eiderstedts – und es ist wenig los. Das ist auch gut so, denn so wirklich breit sind die Straßen hier oben nicht. Mit dem Wohnmobil muss man dem Gegenverkehr schon ausweichen – und wenn ein Trecker kommt, hält man sich besser ganz weit rechts, auf dem Weg zum nächsten Ziel, dem Hafen von Everschopsiel, ein kleines Paradies am Ende der Welt. Links das große Rückhaltebecken und auf der rechten Seite das Restaurant „Spieskommer“, das sind unsere Landmarken. Links vorm Restaurant ist ein Parkplatz, auf dem wir ein Plätzchen finden. Und dann hinter dem Deich beginnt die Ruhe. Ein paar einheimische Badegäste genießen die Badestelle Tetenbüll, kein Sandstrand, nur grüne Wiese, ein paar Fischerboote und sonst nichts als pure Natur. Das ist etwas für rustikale Urlauber, die das einfache Leben schätzen. Natürlich breiten auch wir unser Handtuch aus und baden im Hafenbecken. Mit einer kalten Dusche spülen wir Meerwasser und Hafenschlick aus. Als der Hunger uns plagt,

gehen wir kurz über den Deich und lassen uns von Volker Eismann und seinem Team mit einem herrlichen Bauernfrühstück verwöhnen. Nach dem Mittagessen geht es weiter Richtung Westerhever, denn natürlich müssen wir uns den weltberühmten Leuchtturm aus der Bierwerbung anschauen.

Lange Lampe und Lammburger

Eigentlich kann man sich auf Eiderstedt nicht verfahren. Jeder Umweg führt in noch idyllischere Landschaften und kleinere Orte. Nur Vorsicht: Einige Straßen sind echt zu eng für Gefährte wie unseren Carado. Wir biegen in Osterhever rechts ab Richtung Westerhever und folgen der Straße zum Leuchtturm Westerhever. Vorm Deich gibt es einen gebührenden Parkplatz, auf dem auch unser langer Lulatsch Platz findet. Wer jetzt denkt, man muss nur mal kurz über den Deich hüpfen, um zum Eiderstedter Wahrzeichen zu gelangen, wird getäuscht. Wir müssen noch bummelige 20 Minuten durch die streng geschützten Salzwiesen marschieren, um zum Leuchtturm zu gelangen. Aber der Weg lohnt sich. Überall finden wir seltene Pflanzen und beobachten die vielen Vögel im Weltnaturerbe Wattenmeer, an dessen Rand wir entlangwandern. Und dann sind wir endlich da. Ist eine ganz schön lange Lampe, der rot-weiß-gestreifte Leuchtturm. Im linken Haus gibt es ein kleines Museum, das über das Leben im Naturschutzgebiet informiert. Auf den Turm können wir nicht,

aber es gibt Führungen, zu denen man sich anmelden kann. Auf dem Rückweg gönnen wir uns noch ein leckeres Stück selbstgebackenen Kuchen aus dem Landladen der Schäferei Hinz. Mein Schwiegersohn mag es deftig und bestellt sich einen Lammburger „Göttlich“, schwärmt er mit verdrehten Augen.

Unser Wohnmobil-Paradies mit Strandplatz

Weiter geht es zu unserem eigentlichen Ziel; das legendäre und heiß geliebte St. Peter-Ording – unser Urlaubsort seit einer gefühlten Ewigkeit, und ein Paradies für Wohnmobilisten. Denn hier gibt es Platz in Hülle und Fülle. Sieben Campingplätze und ein Reise-mobilhafen im Ortsteil Dorf lassen keine Wünsche offen. Spontantouren in der Hochsaison sollte man allerdings nicht machen. Denn die Plätze sind oft voll – ohne vorherige Buchung geht wenig. Im Herbst und Winter geht das allerdings problemlos. Wir entscheiden uns für „Camping SPO“ am Ortseingang von Ording. Ganz einfach, weil wir Udo und Stefan, die neuen Besitzer kennen.

„Kommt, lasst uns an den Strand gehen“, quengelt der Schwiegersohn. Der arme Niedersachsen weiß es nicht besser: Selbstverständlich fahren wir mit dem Carado auf den Ordinger Strand. Eine Straße führt über den Deich direkt zu einem riesigen Strandparkplatz auf dem noch größeren Strand von St. Peter-Ording. 12 Kilometer lang und bis zu 2 Kilometer breit ist dieses schier unend-

hohen Stelzen. Das sind die berühmten Pfahlbauten. Bei Sturmflut stehen sie oft genug mitten im Meer. Wir machen es uns in einem der vielen Strandkörbe bequem. An ihnen kann man sich orientieren, wenn man nicht weiß wo man ist: An der Nordsee sind die Hauben eckig, an der Ostsee rund. In den nächsten Tagen genießen wir St. Peter-Ording mit seinen vier Ortsteilen an einem fantastischen Strand direkt im UNESCO Weltnaturerbe Nationalpark Wattenmeer. Apropos: Eine geführte Wattwanderung barfuß durch den Schlick ist ein Erlebnis. Bloß nicht allein ins Watt hinausgehen, das ist viel zu gefährlich. Wir testen die kulinarischen Angebote in den Pfahlbauten, shoppen in St. Peter-Bad, bummeln durch das gemütliche Dorf und decken uns auf dem Wochenmarkt (mittwochs und samstags) mit guten Produkten aus der Region ein. Und dann ist unsere Woche auch ganz schnell rum.

Zurück in den Alltag

„Was für ein gigantisches Bauwerk ist das denn?“, staunt mein Schwiegersohn. In der Tat: Das Eidersperrwerk ist mit seinen 200 Metern Länge und fünf Durchlässen eine riesige Sperre gegen die Wassermassen der Nordsee, die bis zu seinem Bau 1973 regelmäßig das Hinterland der Eider überfluteten. Auf dem Parkplatz frönen wir einem Ritual aus alten Zeiten: Das letzte Fischbrötchen von der Bude wird hier genossen. Dann geht es ganz gemütlich zurück nach Hause. Denn wir sind total entspannt. Unser Fazit: Die überwältigende Gastfreundschaft der Eiderstedter Gastgebenden und die gegenseitige Freude, dass wir sie endlich wieder besuchen können, war genauso schön wie die Halbinsel selbst. Am liebsten hätten wir uns ständig umarmt. Aber das geht nicht – noch nicht!

Detlef Art

MEHR DRAN. MEHR DRIN.

Schon ab
39.699€



Reisemobil
konfigurieren



DIE SONDEREDITIONEN

Mehr Fahrzeug für weniger Geld. Die neuen Sondermodelle glänzen mit vielen inneren Werten. Genauer: mit einer umfassenden bzw. vollen Ausstattung zu einem absolut fairen Preis. **Sichern Sie sich jetzt einen Preisvorteil von bis zu 9.015 €.**
EINFACH. CLEVER. REISEN.



Auf einen ausgesuchten Augen-Blick



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Zwischen-
gestoppt

vernichtet werden. Wir lesen das Gedicht von Dieter Staacken, dem Reet gewidmet:

*Dat Reit, dat steiht,
de Wind, de weiht,
de Tiet de geht
over dat Reit
dat steiht ...*

Weiter geht es zur Süderbootfahrt den Hülkenbüll entlang, einen tunnelartigen Hohlweg hindurch. Am Ende steht das dritte Landschaftsfenster, man blickt an Gräsern vorbei auf das alte Siel. So zugewachsen, scheint dieses ein wenig nutzlos dazuliegen. Früher bedeutete es den Weg zu Wohlstand, wurden auf ihm bis 1905 Waren wie Wolle, Getreide und sogar Lebewiehe per Menschen- und Pferdekraft getreidelt; mithilfe der technisch versierten Holländer hatte man im 17. Jahrhundert Wasserstraßen quer über Eiderstedt gebaut. Damals mit quirligem Leben voller

„Entdecken. Durchsehen. Staunen.“ steht treffend auf dem Flyer, der die vier Objekte des Kunstschmieds Arne Prohn genauer verorten lässt. Ziel ist, mithilfe der Landschaftsfenster Verschwundenes, Vergangenes und Verstecktes in den Fokus zu holen und ein Stück weit sichtbar zu machen.

Ein Fenster dient normalerweise als Lichtöffnung in der Wand oder im Dach sowie dessen wind- und wetterdichten Verschlusses. Außerdem ermöglicht es den Bewohnern eine Aussicht. Letzteres scheint genau das Stichwort zu sein, wie es zur Idee der Eiderstedter Landschaftsfenster gekommen sein mag.

Suchen wir einmal das erste rostrote Landschaftsfenster in der Süderheverkoogchausee auf. Vom Landesinneren kommend, steht es in einer Rechtskurve auf der linken Seite und bietet neben einer Bank und dem Radweg, der auf dem Landschaftsschutzdeich bis zum Tümlauer Koog führt, einen Blick auf Marschen und Warften, friedlich grasende Kühe und gemütlich blökende Schafe. Wir stiefeln um das Fenster herum, blicken von vorn nach hinten und hinten nach vorn hindurch und sehen in Richtung Westerhever Leuchtturm. Dieser ist von drei Seiten von Nordseewasser umgeben, davor flaches Land und Gras, das weht. Unspektakulär auf den ersten Blick. Dann schauen wir auf die Infotafel und lesen, dass die von Windschutzbäumen eingegrünten Häuser und Höfe fast wie eine „locker gestaffelte Parklandschaft



Foto: Andrea Keil

vor dem Horizont-Band des Seedeichs“ vor uns liegen. Und erfahren, dass die Marsch früher fast kahl und die Höfe ungeschützt auf Warften lagen. Eine erste Besiedlung hatte

im 11. Jahrhundert auf speziell aufgeschütteten Halligwarften stattgefunden und nur mit der weiteren Eindeichung im 15. bis 18. Jahrhundert konnte auch im innenliegenden Bereich gesiedelt werden. Kurz lassen wir uns auf der Bank nieder, schließen die Augen für einen Moment und hören das damalige Wehen der Winde, wie sie über die Deiche fegen, sehen vor unserem geistigen Auge die aufkommenden Sturmfluten, die erste und zweite große Mandränke von 1362 und 1634, die gewaltige Katastrophen bedeuten und alles Leben brutal vernichten. Heutzutage ist das damalige Tosen überdeckt von Straßenverkehr und Autorauschen – das hat es damals natürlich noch nicht gegeben.

Es ist schon ein bisschen wie die österliche Eiersuche oder Geocaching, dabei liegen die Fenster nicht einmal versteckt, sondern nur von den zentralen Wegesystemen ein wenig abgerückt. So geht es über einen alten Hosenträgerweg zu Fenster Nummer zwei im Schockenbüller Weg, es heißt „noch heute sichtbar – ein altes Tief“. Durch den Fenster-schlitz sehen wir Reet, das die im späten Mittelalter angelegten Wasserarme begrünt. Ein Relikt aus der damaligen Zeit für den

immerwährenden Kampf des Menschen gegen die Urgewalten des Meeres: Denn aufwendig gewonnenes, wertvolles Kulturland kann im Nu von den Sturmfluten

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





Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

anstrengender Arbeit gefüllt, dient er heutzutage lediglich der Entwässerung. Und das Landschaftsfenster zu seiner Erinnerung.

Bei fast untergehender Sonne erreichen wir das letzte, gut sichtbare Fenster an der Kreuzung Bootführerdeich/Schüttkobweg. Schnell stellen wir die Augen scharf und sehen durch das quadratartige Fenster einen kleinen Haubarg. Klein? Das muss an der Entfernung liegen. Denn die Haubarge,

die dem „Bergen von Gehauenem“ dienten, weil hier neben den Tieren auch Heu- und Getreidevorräte gelagert wurden, waren mächtig groß. Von niederländischen Einwanderern als Bautyp des Gulfhauses mitgebracht, entwickelten sich die gewaltigen Ständerhäuser im 17. und 18. Jahrhundert zu typischen Eiderstedter Wahrzeichen.

Sobald wir uns umdrehen und den Blick über die Landschaft schweifen lassen, stellen

wir fest: Schön. Aber wie sieht es mit ihr aus, geht es ihr gut? Und beginnen uns zu fragen, in welchen Land(wirt)schaften wir leben wollen. Und kommen ins Überlegen: Nicht nur Insekten brauchen ihre Refugien, sondern auch der Mensch. Wir sollten also ein bisschen Kraft aufwenden, um die Natur zu bewahren. Bevor sie sich selbst zurückholt, was ihr gehört.

Andrea Keil

Standorte

- 01 Westerhever, Süderheverkoogchausee
- 02 Tetenbüll, Kreuzung Schockenbüller Weg, Rothörner Weg
- 03 Kirchspiel Garding, Hülkenbüll 13, Brückhus
- 04 Tetenbüll, Kreuzung Bootführerdeich, Schüttkobweg



Foto: Aus dem Flyer von Jan O. Meier, Geodaten Amt Eiderstedt

<p>01 Westerhever Süderheverkoogchausee „Land im Meer“ GPS N 54° 37.3979 E 08° 69.1073</p> 	<p>02 Tetenbüll Schockenbüller Weg / Rothörner Weg „Ein altes Tief“ GPS N 54° 37.8620 E 08° 79.8009</p> 	<p>03 Kirchspiel Garding Hülkenbüll 13 „Anschluss an den Welthandel“ GPS N 54° 32.1991 E 08° 81.1308</p> 	<p>04 Tetenbüll Bootführerdeich/ Schüttkobweg „Heimat der Haubarge“ GPS N 54° 34.5937 E 08° 85.0172</p> 
---	---	---	---



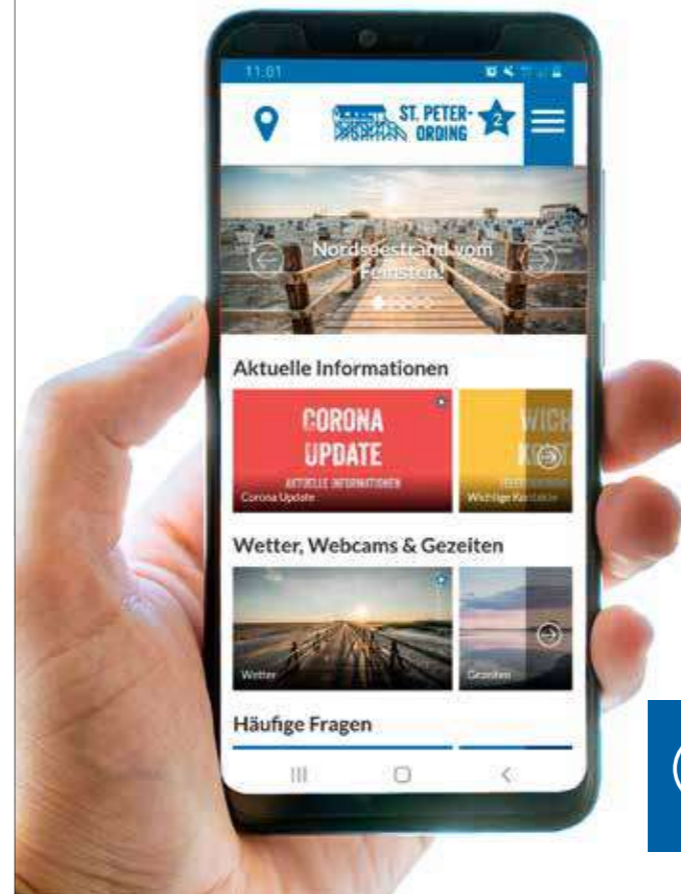
DIE SPO-WEBAPP


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

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

SO EINFACH GEHT ES:

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



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

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

Frische Brise bei Boye Hamkens



Seit über 100 Jahren ist das Traditionsunternehmen Boye Hamkens am Marktplatz in Tönning für Gäste wie Einwohner gleichermaßen da – bis auf eine kleine coronabedingte Phase der vergangenen Monate, die die neuen Besitzer geschickt für den Umbau des Ladens zu nutzen gewusst haben.

Nicht zu verfehlen ist das schöne Eckgebäude im klassizistischen Gründerzeitstil am Marktplatz. Mit 170 Quadratmeter Verkaufsfläche ist das Geschäft eines der größten und – aufgrund der langen Familiengeschichte – eines der bekanntesten. Dieses Frühjahr nun öffnet der Laden seine Türen erneut, alles „aufgefrischt und aufgehübscht – so wie wir denken, dass die Leute sich hier wohlfühlen werden“, erzählt Roland

Ehlers. Die Idee war, die Innenräume wohnlicher und großzügiger zu gestalten. Deswegen haben sie die Zeit des Lockdowns zum Renovieren genutzt, Teppichboden verlegt und das gesamte Verkaufskonzept verändert: Nun flaniert die Kundin gemütlich über grauen Nadelfilz durch die Räumlichkeiten, schlendert der Kunde genüsslich an den weiß-grauen Bücherregalen aus Holz vorbei, wo er neben Zeitungen und Journalen auch nach Postkarten, Büchern und Krimis von der Küste stöbern kann. Auf den Verkaufstischen liegen verschiedenste Geschenkartikel mit maritimen Motiven aus, woanders Deko- und Haushaltswaren. Von Pütt und Pann über Kaffeekanne und Kochlöffel bieten die Eheleute Ehlers allerlei Kleinigkeiten an bis hin zu Statue und Stehleuchte.

„Ein Wagnis“ sei es schon gewesen, „ausgerechnet im ersten Lockdown zum Notar zu gehen und den Pachtvertrag zu unterschreiben“, gesteht Roland Ehlers. „Doch“, so gibt er sich unbeirrt, „sind wir da mit geradem Rücken rein und auch mit geradem Rücken wieder raus.“ Wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Als Wirtschaftsfachwirt, der er ist, zusammen mit seiner Frau Bianca, die als langjährige Mitarbeiterin bei Hamkens

angestellt war, ist das Risiko wahrlich auch weniger groß: Denn erstens kennen sich beide mit der Materie gut aus – und zweitens wissen sie Bescheid, was die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kund*innen anbelangt. Darauf wollen sie auch künftig gerne weiter eingehen. Ja, und drittens bringen sie den notwendigen Mut und Elan mit, um solch ein Projekt zu stemmen. Den Umständen angepasst, hat der Urenkel des Firmengründers Hamkens-Dittmer im vergangenen Jahr das hundertjährige Firmenbestehen „gefeiert“. Nun sind die Ehlers glücklich darüber, dass er ihnen das Vertrauen zur Übernahme des Ladens entgegenbringt, da er selber sich in den Ruhestand verabschiedet. Stolz darüber werden sie den Slogan: „Mit Liebe auf Eiderstedt“ weiterhin verkünden und immer daran erinnern: „100 Jahre sind nicht genug!“

Andrea Keil

BOYE HAMKENS
Roland und Bianca Ehlers
Am Markt 5
25832 Tönning
Telefon 04861/356

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

Offzine
www.offzine.de

Intérieurs
Accessoires
Papeterie

Neue Musik im Clubhouse



Einen entspannteren Blick auf die Nordsee hat man in SPO nur selten. Die Aussicht über die Dünen und das Vorland im MEERSATT ist einmalig. Dazu kommt noch der weitläufige Golfplatz, denn das MEERSATT ist das neue Café mit Bar für jedermann im Obergeschoss des achteckigen Gebäudes auf dem Gelände des Nordsee Golfclub.



Die Idee entstand im USA-Urlaub, als sich Fabian und Nicole fragten, ob sie nicht noch einmal etwas ganz anderes machen wollten. „Ich würde gern ein Café eröffnen“, gestand Nicole ihrem damaligen Freund und heutigen Ehemann. Dieser Satz setzte sich in den bei-

den Hamburger Logistikprofis fest und als Nicole erfuhr, dass das Café im Clubhaus zu verpachten sei, haben sie sich nach kurzem Überlegen direkt beim Vorstand vorgestellt. „Ich komme aus St. Peter-Ording und wir beide wollten gern an die Nordsee ziehen. Insofern konnten wir zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen“, erzählt Nicole. Pandemie und Lockdown gaben ihnen die Chance, ihr Konzept in aller Ruhe zu entwickeln und gemeinsam mit den Verantwortlichen die notwendigen Umbauten vorzunehmen. Im neueröffneten MEERSATT bieten Nicole und Fabian ihren golfenden Gästen, aber auch allen externen Nichtgolfern, leckeres Frühstück, selbstgebackene Kuchen und herzhaft Snacks an. „Am Wochenende gibt es Frühstück à la carte mit verschiedenen Gerichten, darunter das klassisch herzhaft oder das süße Frühstück, aber auch mal was anderes wie Shakshuka, Avocadobrot und eine Smoothie-Bowl“, zählt Fabian auf. Mittags gibt es vier bis fünf Snacks, vom Salat über Quiches, Ofenkartoffel mit Räucherlachs, einem wöchentlich wechselnden Gericht – und natürlich den Klassiker: Currywurst mit Pommes. Das muss immer, das geht immer! Nachmittags werden dann Nicoles selbstgebackene Kuchen und Torten zu elbgold- Kaffeespezialitäten oder verschiedenen Teesor-

ten serviert und abends lässt man die Sonne mit einem guten Glas Wein, Aperol, Bier oder Longdrinks untergehen – bis die Lampen angehen. Für Außer-Haus Gäste – egal ob Golfer oder Fahrradfahrer – packen Nicole und Fabian Proviantpakete mit verschiedenen gesunden und leckeren Zutaten wie Paninis oder diese unglaublich leckeren portugiesischen Pasteis de Nata. Das MEERSATT ist natürlich auch eine ideale Location für Veranstaltungen für bis zu 40 Gäste. Auch eigene Veranstaltungen planen die beiden in Zukunft: „Wir möchten sobald möglich regelmäßige Weinproben anbieten. Passend zum Wein wird dann zum Beispiel Antipasti beim Thema Italien serviert“, darauf freut sich Fabian ganz besonders. Die Arbeitsteilung der beiden hat sich ganz natürlich ergeben: „Ich bin eher der Kaffee-Kuchen-Frühstückstyp und Fabian ist eher der Bar-Typ, der Longdrinks und Wein mag“, erzählt Nicole. Perfekte Gastgeber in perfekter Lage also.

Detlef Art

MEERSATT CAFÉ & BAR
Eiderweg 1
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/4261
www.meersatt.de

Buddel Beach Burgunder



Foto: Detlef Artt

Eines ist mal klar: Eiderstedt ist kein Weingebiet! Weinreben würden hier bei uns keine fünf Minuten überleben – viel zu kalt, viel zu windig. Bis vor einigen Jahren war unsere Halbinsel deshalb fest in der Hand der örtlichen Bierbrauereien. Doch das ändert sich zunehmend – auch und wegen eines witzigen Gefährts und seiner charmanten Weinexpertin.

und Grauburgunder, Sauvignon Blancs, Rieslinge und auch einen gelben Muskateller, direkt von Winzern aus der Pfalz, die wir teils mehrfach besucht und getestet haben“, zählt die Weinliebhaberin auf, die sich gerade zur IHK-Wein-Fachfrau ausbilden lässt. Die Weißen sind nicht nur köstlich, sondern auch besonders originell etikettiert. Da gibt es den



Foto: Detlef Artt

Eines muss man Amely Heincke alias Lodi lassen: Ihr Geschäft ist zwar winzig, aber es fällt auf. Sie hat aus einer Ape, diesem Kult-Dreirad aus Italien, eine rollende Weinbar gemacht und nennt ihr Gefährt folgerichtig „Lodis Ape“. Das erste Mal habe ich sie im letzten Sommer auf dem Wochenmarkt getroffen, wo sie mit ihrem knallroten Piaggio-Dreirad ihren Wein zum Verkauf anbot: „Das Auto ist gar nicht so uralt, sondern von 2017“, erklärt die ehemalige Eventmanagerin. „Die Apen werden immer noch im Retrolook gebaut und ich habe sie mir entsprechend zur rollenden Weinbar umbauen lassen.“ Der Inhalt der Weinbar ist edel und köstlich: Weine in Weiß, Rosé und Rot: „Mein Weißweinsortiment umfasst Weiß-

„St. Peter-Ording Beachburgunder“ oder einen „Surfing Chardonnay“, teilweise selbst entworfen von Lodi, Amely Heinckes Spitzname seit Kindheitstagen. Auch einige gute Rote hat sie im Programm – einen empfehlenswerten Pimienta Preta, oder mein Favorit, den Primitivo von der Cantina di Salemi. Mit ihrer gut gefüllten Knatter-Ape tuckert Lodi auf Anfrage zu Feiern, Veranstaltungen und Festen. Dafür kann man sie ganz einfach buchen. Oder sie steht auf Wochenmärkten, wie zum Beispiel in St. Peter-Ording, wenn sie wieder darf und ein Plätzchen findet. Dann macht sie die Flügel auf, schließt die Weinkühlschränke an und legt los. Es dauert nicht lange und sie verkauft Buddel um Buddel, manche decken sich gleich mit ganzen Kartons vom Beach Burgunder ein – für den sanften Glimmer am Strand oder als Souvenir. In normalen Zeiten kann man Lodis Wein von der Ape auch auf den Eiderstedter Festen wie dem Biikebrennen, dem Osterfeuer



Foto: Detlef Artt

oder Silvester auf der Promenade genießen. Im Sommer eröffnet sie, wenn möglich, auch wieder einen Pop-up-Laden, im letzten Jahr zum Beispiel bei Hagen Götz. Jetzt aber genug geschnackt, wir gehen zu dritt an den Strand: Meine Frau, ich – und natürlich eine Buddel Beach Burgunder.

Detlef Artt

LODIS APE
Buchungen unter:
lodi@lodi-ape.com
Telefon 0172/9799311
Follow us: #lodisape
www.lodi-ape.com

Back Street Boy



Foto: Alexander Wittig

Frische Brötchen sind morgens ein Muss im Urlaub in St. Peter-Ording. Besonders gut hat es da das fahrende Volk vom Campingplatz Biehl im Ortsteil Ording, direkt hinterm Deich. Denn direkt vor dem Eingang hat Alexander Wittig letztes Jahr seinen „Alex Brötchen & Snacks“ eröffnet und versorgt Land- und Strandgänger.

„Wir wollen, dass unsere Gäste ihren Urlaubstag ganz locker und entspannt erleben“, sagt Alex Wittig, der seinen Backshop ganz unglücklich zwei Tage vor dem ersten Shutdown am 14. März 2020 eröffnete. Das entspannte „Du“ und stressloses Einkaufen mit lockerem Schnack gehören dazu. In Alex Mischung aus Backshop und Kiosk gibt es alles, was Snacker und Frühstückfans brauchen: „70 Prozent des Angebots sind Brötchen, den Rest teilen sich Kuchen, Muffins und andere süße Sachen. Wir haben aber auch



Foto: Alexander Wittig

Panini oder belegte Brötchen – ideal für den Strand“, zählt der gelernte Koch und ehemalige Hoteldirektor auf. Im Kioskbereich decken sich seine Kunden mit Tageszeitungen, Getränken. Marmeladen oder frischen Eier ein. Natürlich verkauft er auch Heißgetränke – vorzüglicher Kaffee vom Röster seines Vertrauens und diverse Teesorten. Nachhaltigkeit ist ihm und seinen Kunden extrem wichtig: „Ich beziehe alle Produkte aus der Region, zwei Drittel der Backwaren kommen aus Husum, den Rest backe ich zu“, sagt der gebürtige Südafrikaner, der aber in Deutschland aufgewachsen ist. Das Bier kommt aus Dithmarschen und Hamburg, sein Eis aus Kiel. Die Brötchentüten und andere Verpackungsmaterialien sind biologisch abbaubar, die Heißgetränke werden entweder in RECUP-Tassen, Bambusbechern oder biologisch abbaubaren Pappbechern ausgeschenkt. Alex Wittig hat einen weiten Weg zurückgelegt, vom eigenen Restaurant in Kapstadt, als Hotelchef und Berater bis hin zum „Back Street Boy“ in Ording. Seine Kochleidenschaft tobt er mittlerweile zu Hause aus – zur Freude seiner Familie.

Detlef Artt

ALEX BRÖTCHEN & SNACKS
Utholmer Straße 1
25826 St. Peter-Ording
Öffnungszeiten
täglich 7.30 – 16.00 Uhr

URLAUBSSERVICE EIDERSTEDT

Vermietung von Ferienunterkünften
St. Peter-Ording & Umland

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

Petra Schoof • Süderstr. 56 • 25836 Garding • Tel. 0 48 62 - 104 12 06 • info@urlaubsservice-eiderstedt.de



Eine nette Geschichte



Foto: Anja Wienecke

Die größten Schätze finden wir immer wieder in den kleinen Läden auf Eiderstedt, die von der Lust und der Leidenschaft ihrer Betreibenden leben – so wie im „Das Friedrichs“, einem alten Schuhgeschäft, dem Anja Wienecke neues Leben als Kunst- und Feinkostladen einhaucht.

„Feines zwischen Kunst und Küche“, so beschreibt Anja Wienecke das Geschäft, das sie am 21. Mai in einer kleinen Gasse in Garding eröffnet hat. Aber „Das Friedrichs“ ist eigentlich viel mehr: „Es ist ein unter Denkmalschutz stehendes, großes Wohn- und Geschäftshaus, das zwei Straßenzüge verbindet“, sagt die Immobilienmaklerin, die das Gebäude im Februar 2021 gekauft hat. „Das Erdgeschoss ist dem Gewerbe vorbehalten und im ersten Stock werden später ein innovatives Wohnkonzept und eine Galerie umgesetzt.“ Das alte Lagerhaus aus den 1890er Jahren wird derzeit sanft modernisiert und sinnvoll an die neue Zeit angepasst, ohne dass es seinen Charakter verliert. Der historische Speicherstil mit seinen offenen Balken unten und den Jugendstilelementen im Obergeschoss ist überall zu sehen und zu spüren. Der gleichnamige Laden, wie gesagt, im Erdgeschoss, bietet eine Auswahl, die Bummelantinnen und Bummelanten entzücken wird: „Wir haben Feinkost - unter anderem Pralinen, Bio-Tee- und Kaffeesorten, gute Olivenöle, Marmeladen, Weine, Eis aus der Region sowie Kräuter und Gewürze – alles, was man zum leckeren Leben braucht“, zählt Anja Wienecke auf. Außerdem bieten zwei professionelle Töpferinnen ihre in Hand-



Foto: Anja Wienecke

arbeit produzierten Töpferwaren an, es gibt edle Damastservietten oder andere Vintage-Waren und an den Wänden hängen Werke von Kunstschaffenden aus dem Netzwerk der Gardingerin. Im nächsten Jahr wird sie dann ein kleines Galeriecafé eröffnen, das über eine Treppe mit dem Laden verbunden ist – vorausgesetzt, die Baugenehmigung für die Wohn- und Galerieebene im ersten Stock kommt rechtzeitig. „Für mich ist „Das Friedrichs“ der Beginn einer längeren, netten Geschichte“, verrät sie. Handarbeit und Nachhaltigkeit spielen im „Das Friedrichs“ eine große Rolle. Der Name ist übrigens eine Hommage an die Vorbesitzer, das Schuh-

haus Friedrich, die in dem alten Gebäude früher ihr Schuh-Lager hatten, bevor sie das Haus mit der langen Geschichte an Anja Wienecke verkauften. Unter den Hinterlassenschaften befanden sich über 2.000 leere Schuhkartons, die sie nicht einfach wegwerfen möchte: „Wer bei uns einkauft, kann sich entweder eine Tüte mitbringen oder einen original Marken-Schuhkarton für die Einkäufe bekommen.“ Anja Wienecke wird nicht selbst im Laden stehen, dafür lässt ihr Beruf als Immobilienmaklerin ihr keine Zeit. Sie sieht sich als Initiatorin, den Verkauf übernimmt eine „Damenschar“ aus ihrem Bekanntenkreis. Ihre Motivation für „Das Friedrichs“ ist nicht erster Linie wirtschaftlich: „Es ist mir eine Herzensangelegenheit, dabei mitzuhelfen, der Stadt Garding noch mehr Qualität, Leben und Einkaufsspaß einzuhauchen.“

Detlef Art

DAS FRIEDRICHS
Stockschließergang 9
25836 Garding
Telefon 04862/9899931
www.das-friedrichs.de

Genußvoller Wohnen

Ein riesiger Himmel, endlose Weiten, Strand bis zum Horizont und natürlich unsere Nordsee – der liebe Gott hat Eiderstedt perfekt erschaffen. Da kann auch der beste Designer nicht meckern. Betrachten wir jedoch die Einrichtungen vieler Ferienhäuser und Hotels in und um St. Peter-Ording, entdeckt der Innenarchitekt Rolf Zimmermann Optimierungspotential.

Eigentlich wollte Rolf Zimmermann auf Eiderstedt ankommen und mit seinem Job kürzer treten. Aber es kam anders: „Ich war verwundert über den Einrichtungsstandard in vielen Ferienhäusern, Restaurants und auch Hotels hier auf Eiderstedt“, sagt der Innenarchitekt aus Düsseldorf, der seit über 40 Jahren First-Class-Hotels in ganz Europa eingerichtet hat. Die Welt der Inneneinrichtung hat er mit der Muttermilch eingesogen: „Schon mein Großvater und meine Eltern hatten Möbelhäuser an der Mosel und ich habe mich in jungen Jahren in Düsseldorf selbständig gemacht.“ Über



Foto: Mobby Gehring

preise an meine Kunden weiter und berechne ihnen lediglich das übliche Innenarchitektenhonorar.“ Der Kunde kauft nach Moodboard mit ausführlicher Fotodokumentation der Originalmaterialien und deren Farbkonzept, und kann sich auf die individuelle, langjährige Erfahrung von Rolf Zimmermann verlassen. Bei größeren Aufträgen fährt er mit seinen Kunden zu den Interior-Design-Manufakturen oder auch auf die Messen. Die Stilberatung, das Herantasten an die Kundenwünsche, die Materialauswahl, das sind die Kernkompetenzen des Einrichtungsexperten.



Foto: Mobby Gehring

jetzt auch auf Eiderstedt an. „Wie im Hotelbusiness üblich, gebe ich die Hersteller-



Foto: Mobby Gehring



Foto: Mobby Gehring

100 Jahre Tradition des guten Geschmacks und das Auge für Details vereinen sich in Zimmermanns Einrichtungsfeeling. Zu Hause in Spanien, Frankreich der Schweiz und England – überall hat der Interior Designer gelebt und gearbeitet. Standard für das Level der guten Gastronomie sollte sein: „Was für den Gaumen zutrifft, muss auch für das Auge seine Gültigkeit haben.“ Auch der Norden hat seinen Einrichtungsstil inspiriert, grundsätzlich aber bleibt er seinem Einrichtungsmotto seit Jahrzehnten treu: klassische zeitlose Ästhetik in qualitativ hochwertiger Verarbeitung mit natürlichen Materialien wie Mineralfarben, Holz, Leinwandstoffen oder Naturstein. Inspirieren lässt sich der Innenarchitekt auf den wichtigen, internationalen Messen, auf denen er neue Trends entdeckt. Sein Können und seine Erfahrung bietet Rolf Zimmermann



Foto: Mobby Gehring

Rolf Zimmermann vertreibt eine exclusive Kollektion von sechs verschiedenen Schafen, „jedes vom Fell ein Unikat“ als außergewöhnliche dekorative Design-Objekte, aber auch als Sitzhocker nutzbar.

„Der Kunde soll sich in seinem Heim wohlfühlen“, ist sein Motto. Bei der Umsetzung des verabschiedeten Konzepts arbeitet Rolf Zimmermann mit lokalen Gewerken zusammen. So hat er mittlerweile bereits einige Ferienhäuser- und -Wohnungen auf Eiderstedt wieder zum Strahlen gebracht – und die Feriengäste gleich mit.

Detlef Art

ROLF ZIMMERMANN
INTERIOR DESIGN &
EINRICHTUNGSAGENTUR
Tatinger Straße 91
25836 Garding-Kirchspiel
Telefon 0151/11619917
seranapolo@icloud.com

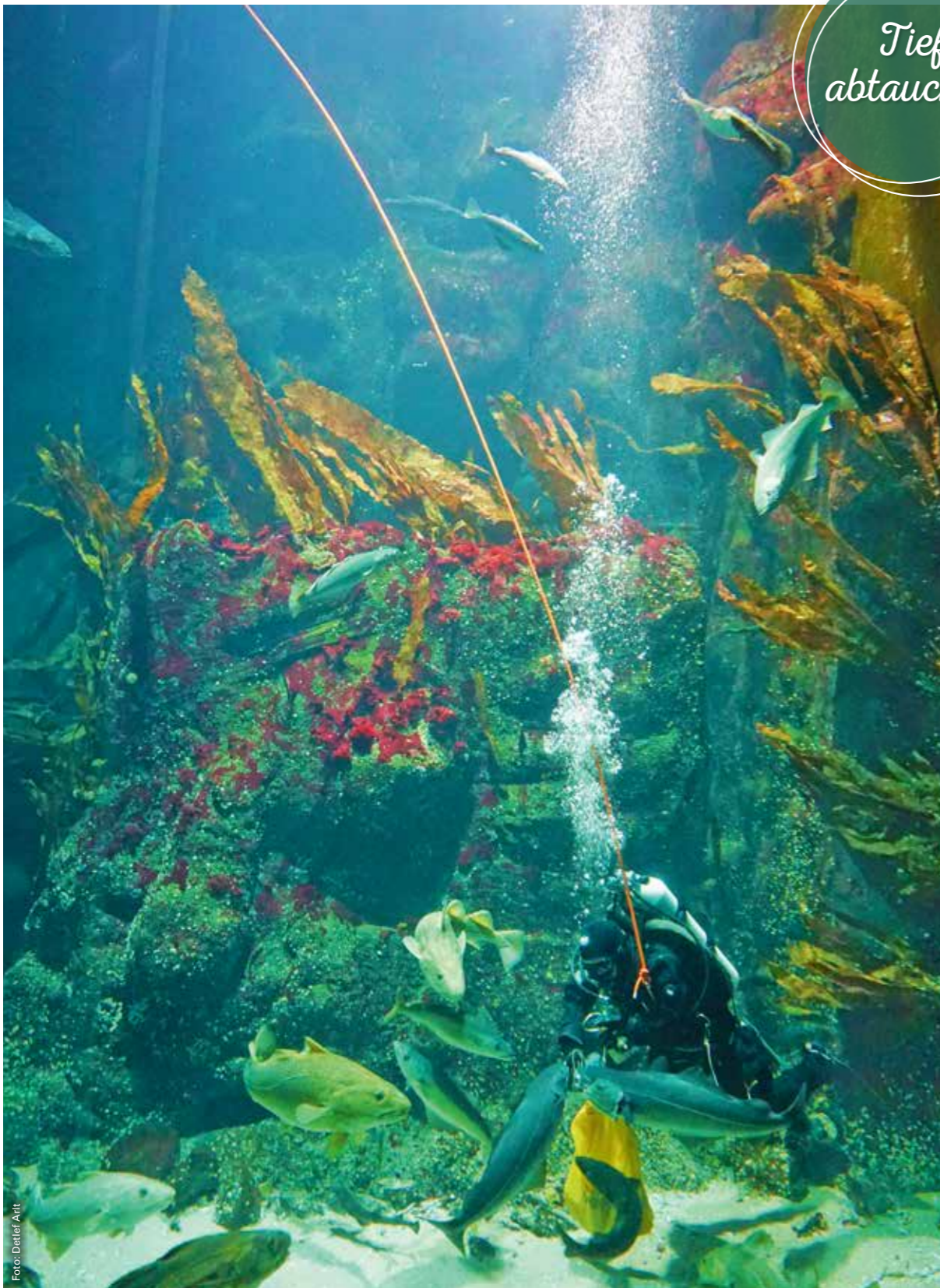
Tief
abtauchen

Foto: Detlef Art

Dorsch auf Augenhöhe

Das ist vielleicht ein Gejuckel, bevor so eine komplette Tauchermontur angelegt ist. So einfach Badeanzug, Flasche, Flossen und Brille ist nicht: „Das Wasser im Becken ist mit 6 bis 12 Grad Celsius empfindlich kalt, da müssen wir schon mit Thermounterwäsche und Trockenanzug mit Vollgesichtsmaske rein“, sagt Nicole Pekruhl. Die Biologin arbeitet in der Aquaristik des Multimar Wattforums und kümmert sich um alles, was da hinter Glas krabbelt, schwimmt oder einfach auf dem Boden rumliegt. Und dazu gehören eben auch die Bewohnenden des Großaquariums, ein gigantisches Becken, das 250.000 Liter Meerwasser fasst. In dem sieben Meter tiefen Biotop leben 11 Tierarten, das Großwild der Nordsee sozusagen. Da ziehen dicke Dorsche, Pollacks, Katzenhaie, Seelachse, Nagelrochen, ein Lippfisch, eine Meerforelle und weitere Flossenträger ihre Bahnen. Auf dem Grund und in Höhlen leben Hummer, Steinbutte und Seewölfe. Das Leben im Großaquarium geht recht geruhsam und entspannt seinen Gang – bis Nicole Pekruhl in voller Montur und gut angeleitet ins Becken springt, den Druckausgleich macht und abtaucht. Dann kommt Leben in die Bude, denn die Meeresbewohner wissen: Jetzt kommt der Futtersack. Darin sind ca. drei Kilo Fisch, denn sämtliche Fische im Becken sind Räuber. Zwischen Wasser und Publikum, das sich zu den Fütterungen in



Foto: Detlef Art

normalen (Nicht-Pandemie-) Zeiten zahlreich einfindet, steht eine 31 Zentimeter dicke, sechs Mal sechs Meter große, raumhohe Glasscheibe. Ein Glasblock direkt vor der Scheibe demonstriert die Dicke. Und dann fängt Nicole an zu erzählen. Ja, sie ist über Mikrofon und Kopfhörer mit dem Publikum verbunden und beantwortet sogar Fragen der Zuschauenden. „Am häufigsten werde ich gefragt, was gefüttert wird und warum wir überhaupt tauchen gehen“, berichtet die Taucherin, die auch im Urlaub und in der Freizeit ab und zu unter Wasser geht. Und warum geht sie im Becken tauchen? „Wenn wir das Futter von oben hineinwerfen würden, käme für die unten am Boden lebenden Tiere nicht genug an. Die muss der Taucher gesondert füttern.“ Die mit Abstand häu-

figste Frage, wie alt und wie groß die Tiere sind, können die Tauchenden nicht eindeutig beantworten. Bleibt die Frage, was die Tiere eigentlich zu fressen bekommen? „So wählerisch sind die Fische nicht. Wir verfüttern hauptsächlich anderen Fisch, dazu Kalmare, mal Muschelfleisch, Scampis oder Nordseegarnelen. Das variiert, damit Abwechslung in den Speiseplan kommt.“ Ganz schön verwöhnt, die Viecher, mag man denken, steht aber auch in der Nordsee auf der Speisekarte der Raubfische. Geliefert wird das Futter von einem englischen Lieferanten, der auf Aquarienfutter spezialisiert ist. Nach einer halben bis dreiviertel Stunde ist das Gewusel vorbei, der Futtersack ist leer und Nicole Pekruhl steigt aus dem Wasser. Mit Hilfe eines Kollegen tüdelt sie sich wieder aus und dann kommt für sie das Schönste am Füttertag: die heiße Dusche.

Detlef Art

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

Fische füttern – da denken magenempfindliche Zeitgenossinnen– und –genossen eher an eine Seefahrt bei ordentlicher Dünung. Aber natürlich müssen die Aquarienfische im Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum auch regelmäßig ihre Nahrung bekommen. Und das ist gar nicht so einfach – besonders im riesigen Meerwasseraquarium. Dafür tauchen Nicole Pekruhl und ihr Kollege immer wieder unter.



Multimar
WATTFORUM



www.multimar.de

MITTEN IN TÖNNING:

Schwangere Männer

Das Seepferdchen. Die Männchen tragen den Nachwuchs aus.

Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum · Dithmarscher Straße 6a, 25832 Tönning





Nationalpark
Wattenmeer



Nordseemagie und Meeresflüstern

Vor über fünf Jahren begann Tanja Janz, die luftig-leichte St.-Peter-Ording-Reihe zu kreieren. Nun ist sie mit Nummer zehn und den Leuchtturmträumen am Start – eine romantisch-verspielte Strandkorblektüre.



Anneke Schrögelmann – unverheiratet und kinderlos und „quasi mit Reisefieber auf die Welt gekommen“, wie ein Kollege sagt – hat es als einstige Übersetzerin in das große Reiseunternehmen Feelgood Tours verschlagen. Für dieses ist sie seit einigen Jahren in der ganzen Welt als Hoteltesterin unterwegs. Gerade ist sie aus Island zurückgekehrt, wo sie sich vom mystischen Elfenreich hat verzaubern lassen, da konfrontiert sie ihre Chefin Frau von Ohooven damit, eine neue Reisesparte aufzumachen. Sie beachtigt, für St. Peter-Ording eine romantische Tour zu entwickeln und die attraktivsten

Hotels und romantischsten Schauplätze ins Programm zu holen. Ihr Vorschlag ist, dass Anneke zusätzlich einen Blog erstellt, als kleiner Gimmick und attraktiver Aufhänger sozusagen, um die neue Sparte schmackhaft zu machen. Und schon greift die Chefin zum Telefonhörer, um Anneke einen fetten SUV zu buchen und eine Hotel-Suite mit eigener Sauna, Dachterrasse und Whirlpool – natürlich mit Blick in die Salzwiesenlandschaft und Dünen – ein cooler Job.

Noch bevor sie ins Sea & Spa Resort aufbricht – von dem sich die Leser*in schon ungefähr vorstellen kann, welches Hotel gemeint sein könnte – wird klar, dass Anneke ein gestörtes Verhältnis zu ihrer Familie hat. Einsam und sehnsuchtsvoll tourt sie durch die Welt, in sich einen großen Schmerz tragend, den sie bisher erfolgreich verdrängt hat. Schuld daran ist ein Erlebnis auf einem gewaltigen Kreuzfahrtschiff, bei dem sie vor Jahren zusammen mit ihrem Zwillingenbruder Aaron und ihrem Exfreund Raik in eine dramatische Rettungsaktion verwickelt war. Seither verfolgen sie Albträume und gestalten ihr erfolgreiches Leben im Business-Blazer zu einem eher angespannten. Auf der Fahrt nach St. Peter-Ording hört sie Peter Maffays „Über sieben Brücken sollst du gehen ...“ – ein Vorbote dessen, was Anneke bevorstehen wird. Als sich nämlich herausstellt, dass der Hotel-Direktor ausgerechnet der smarte und gut aussehende Raik ist und dieser ihr helfen will, die romantische



Tour auszuarbeiten, ist klar: Anneke wird über ihren Schatten springen, über sieben Brücken gehen und vielleicht verzeihen, selbst wenn sie es war, die ihn unvermittelt hat sitzen lassen. Und obwohl sie Raik auf Distanz halten und sich gegen seine lockerflockigen Freundlichkeiten wehren will, taucht die altgewohnte Vertrautheit zwischen ihnen sofort wieder auf. Und die ungestillte Sehnsucht nach einem attraktiven Mann ... Wird sie ihm widerstehen können? Der Titel jedenfalls dieses unterhaltsamen Sommerbuchs legt nahe, dass Annekes Träume von einer Hochzeit auf dem Westerhever Leuchtturm handeln könnten ...

Andrea Keil

LEUCHTTURMTRÄUME

Tanja Janz, 304 Seiten
Harper Collins, 2021
ISBN 978-3-7499-0124-1, 12,00 Euro
Als eBook erhältlich ab 8,99 Euro.

MORD AN DER IDYLLISCHEN NORDSEEKÜSTE

DER ERSTE FALL FÜR DIE SOKO ST. PETER-ORDING

ISBN 978-3-7499-0003-9
12,00 € [D] 12,40 € [A]



www.harpercollins.de



ICH RAUCHE & ACHTE AUF DIE UMWELT.



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

Mehr Informationen unter ACHTEAUFDIEUMWELT.DE



Bundesverband der Tabakwirtschaft und neuartiger Erzeugnisse

IHR GASTGEBER FÜR URLAUBSDOMIZILE IN SANKT PETER-ORDING

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

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

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

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



IHR ANSPRECHPARTNER FÜR DEN IMMOBILIENMARKT

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

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

SPO Immobilien GmbH
Dreilanden 1
25826 Sankt Peter-Ording

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