

MAGAZIN

ST. PETER-ORDING
und EIDERSTEDT

Ausgabe
1/2022



BEAUTY · NATUR NAH · NACHHALTIG · AUF EIDERSTEDT · FRISCH BEZOGEN

Zeit für Erholung



DÜNEN-THERME Gesundheits- & Wellnesszentrum

Meerwasserbad, Cremeölpackung, Harmonie-Massage oder Comfort Spa Cleopatra: Gönnen Sie Körper und Geist eine geruhsame Pause und lassen Sie sich von unseren Wellness- und Beauty-Experten rundum verwöhnen.



Buchen Sie Ihre Wunschanwendung jetzt unter shop.st-peter-ording.de oder per QR-Code schnell ans Erholungsziel!



Maleens Knoll 2 · 25826 St. Peter-Ording

Informationen & Anmeldung unter Telefon (0 48 63) 999 124 · E-Mail gesundheit@tz-spo.de

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

während die Natur einige Räder zu schlagen scheint, Krokusse und Narzissen viel früher als üblich ans Licht gedrängt sind, sehnen auch wir uns nach draußen. Dabei wünschen wir uns von diesem Jahr nichts Übernatürliches, sondern nur, dass ein bisschen Normalität einkehren möge. Damit das auch gelingt, wollen wir mit unserem frühlingsfrischen MAGAZIN in gewohnter Weise dazu beitragen: So haben wir für Sie neue kulturelle Trends und kulinarische Tipps aufgegabelt, haben nachhaltig genächtigt und mit gutem Gewissen klar Schiff gemacht, das Bilderbuchdorf Tetenbüll und Bauernhöfe besucht sowie Ausflüge in den Nationalpark Wattenmeer unternommen. Doch alles schön der Reihe nach. Denn wie Sie vielleicht an der Unterschrift gesehen haben, steht dort ein neuer Name. Und so möchte ich es

nicht versäumen, mich beziehungsweise uns kurz vorzustellen: Zusammen mit meinem Bruder Sönke Boyens führen wir das Dithmarscher Medienunternehmen Boyens Medien, traditionsreich und hochmodern zugleich. Nach dem Motto „Menschen brauchen Kommunikation. Kommunikation braucht Medien“ stehen wir im Online- wie Print-Bereich für Kompetenz, Innovation und Zuverlässigkeit (siehe auch Buchtipps, Seite 50).

Das ist auch der Grund, warum wir das MAGAZIN in unser Portfolio aufnehmen und so sein Fortbestehen sichern. Dieses Jahr werden wir einen sanften Übergang von der Callies GmbH in unser Haus gestalten. Vieles bleibt beim Gewohnten, was die gute Qualität der Optik als auch des Gehaltes anbelangt. Denn sowohl Redakteursteam als

auch Grafik bleiben bestehen. Wir freuen uns auf jeden Fall riesig, künftig dieses hochwertige Produkt in Zusammenarbeit mit der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording herausgeben und Ihnen weiterhin echte Eiderstedter Geschichten aufzutischen zu können. Vielleicht muss es kein Radschlag sein, aber ein kleiner Freudensprung am weitläufigen Strand von St. Peter-Ording ist es schon wert, oder?

In diesem Sinne wünsche ich viel Vergnügen!

Herzlichst, Ihre

Man Boyens

Inken Boyens

Auch im
Abo erhältlich,
siehe unten.

Inhalt

Editorial, Inhalt, Impressum	3
Im Fokus	4
Gesundheit	6
Beauty	8
Wellness	9
Dünen-Therme	10
Saisonalbeit	12
Kinderkram	14
Kunst & Handwerk	16
Neue Kulinarik	18
Outdoor	19
Natur nah	20



Shoppingtipp	22
TZ & SPO aktuell	24
Frisch bezogen	27
Nachhaltig	28
Stück vom Glück	30
Gastgeberporträt	32
Geschmackvoll	34
Auf Eiderstedt	36
Nationalpark-Partner	46
Nationalpark Wattenmeer	48
Strandkorblektüre	50



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

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

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

Druck: MÖLLER PRO MEDIA® GmbH, Ahrensfelde **Auflage:** 25.000 Exemplare **Titelfoto:** Mobby Gehring, www.meer-nordseebilder.com

Das MAGAZIN, alle darin enthaltenen Abbildungen und Beiträge sowie die gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

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

Mystisch



Foto: Manfred Koch

Ein Bild braucht ein Geheimnis



Foto: Manfred Koch

Was ist das eigentlich, was man da sieht auf Manfred Kochs Fotografien? Muster, amorphe Strukturen, Figuren, die den Betrachter, die Betrachterin aus den übergangenen Pariser Zebrastrifen anschauen – von Manfred Kochs Kamera festgehalten, quasi im Gehen, also eher eine Art Schnappschuss. Scharf und brillant, so dass man erkennt, wie porös und brüchig die weißen Gehstreifen sind, vom Alter und der Abnutzung auf dem Asphalt erodiert und zerfließen, so dass die von Menschen angelegten Straßen trotz ihrer Künstlichkeit etwas völlig Natürliches erhalten. Muss es nur alt genug sein, damit es natürlich wirkt?

In der Tat lässt sich nicht mit Sicherheit sagen, was wir da sehen, heranzoomt und vergrößert wie unter einem Mikroskop entdecken wir: Köpfe von Tieren und Menschen, Feen, Gnome und Zauberesen – kleine Kunstwerke. Ein Maler könnte sie mit seinem Messer linolartig in eine Baumrinde geschnitzt haben, grafisch, abstrakt, virtuos. Ein Spiel mit der Fantasie, das evoziert wird, eine Uneindeutigkeit, die Raum gibt für Interpretationen und innere Bilder, das erlaubt und ausdrücklich erwünscht ist, eine antropomorphe Welt. Schnitt. Wir schneiden an die Küste: Raum – Spielraum – geben auch die Fotografien, die in St. Peter-Ording entstanden sind. Das Meer, das mit dem Himmel zusammenschmilzt und doch durch eine feine Linie voneinander getrennt ist, nicht scharf, sondern unscharf, die Wellen, die sich in pastellenen Tönen auflösen, die Zeit – gestern, heute, morgen – die in eins fließen. Was ist das überhaupt: Zeit? Absolute Meereshimmelweite, menschenentleert, zeitaufgeladen und doch zeitlos, die Farben herausgezogen, traumartig,

Fata morgana. Die Rottöne herausgesogen, hell-dunkel-Kontraste abgemildert. „Entkitschen“ nennt Manfred Koch diesen Vorgang, einen kleinen nachträglichen Kunstgriff, die aus seinen Fotografien fast Malereien machen. „Es ist ein Geduldsspiel“, gibt er gerne zu, wenn er über das Entstehen seiner Meerestafeln spricht, „und hat zugleich etwas Meditatives.“ Man stelle sich vor, wie er stundenlang am Strand steht und mit ruhiger Hand die Kamera horizontal und seinen Körper um die eigene Achse dreht, fast tänzerisch, so dass genau dieser Effekt entsteht, der Moment der Bewegung im Bild eingefroren, der Moment des Hier und Jetzt ins Verwischte, Verschwommene, Diffuse, Transzendente übersetzt. „Es bedarf dafür schon einiger Planung und Erfahrung“, gesteht der Fotograf zu, „und an manchen Tagen gelingt kein Foto. Es braucht auch ein Stückchen Zufall!“, lacht er.

Warum er sich ausgerechnet Paris und St. Peter-Ording ausgesucht hat? Zu beiden Orten verbindet ihn eine tiefe Liebe und sein Lebenslauf, bei St. Peter-Ording habe es vor 15 Jahren relativ schnell gefunkt und dann sehr doll. Über das Fotografieren sieht und entdeckt er neu, experimentiert, exploriert und erforscht, bindet die Landschaft an sich und bindet sich an die Landschaft, zusammen mit seiner Kamera bildet er einen Resonanzkörper. Hier hat ihn in der Gegenüberstellung Stadt und Land das Kontrapunktische interessiert, Schärfe und Unschärfe, Weite und Nähe. Mit seinem Katalog als auch seinen Ausstellungen bietet er seinen Blick anderen Menschen an, eröffnet ihnen eine neue Perspektive, auf das Sehen. Doch andersherum gilt das gleiche: Denn er schätzt die Resonanz der anderen, den Blick der anderen auf seinen Blick. Und so sucht er den Dialog, ist offen für künstlerische Auseinandersetzungen und neue Anreize. Und auch dafür braucht es ein Stückchen Zufall sowie neugierig forschende Offenheit.

Andrea Keil

KATALOG ÜBERGANGENES MEERHIMMELLAND

Direkt bei Manfred Koch bestellbar
www.manfred-koch-fotografie.de
 Telefon 0176/83412329



Foto: Manfred Koch



Foto: Manfred Koch



Foto: Manfred Koch

Vor einigen Jahren hat Manfred Koch das Ordinger Meer zum Fotografieren entdeckt. Doch anders als viele seiner Kollegen setzt er nicht auf Schärfe, sondern auf ihr genaues Gegenteil. In seinem Fotobildband Übergangenes Meerhimmelland hat er wiederum Fotos aus Paris und St. Peter-Ording einander gegenübergestellt.

Fossiler Alleskönner



Watt macht schön



Das Nordseeheil- und -schwefelbad St. Peter-Ording trägt die Gesundheit bereits im Titel. Zu seinen örtlichen Heilmitteln gehört neben Meerwasser und Schwefelsole der Schlick. Der „Schatz der Nordsee“, wie man ihn hier nennt, wird für Gesundheits- und Wellness-Anwendungen genutzt.

Schlick ist das, was einem durch die Zehen quillt, wenn man bei Ebbe zu Fuß ins Watt stapft. Das, in dem die Kids an fröhlichen Sommertagen gerne herumtatschen. Und der Meeresboden der Nordsee.

Ziemlich breit aufgestellt

Schlick ist aber auch ein heilsames Mittel voller gesundheitsfördernder Mineralien und Spurenelemente. In St. Peter-Ording holt man den Alleskönner allerdings nicht aus dem Watt, sondern aus einem Vorkommen hinter dem Deich unter ehemaligem Grünland, wo er seit Jahrhunderten ruhte. Der große Vorteil: Dieser fossile Schlick hat eine außergewöhnliche Qualität, denn er ist frei von Schadstoffen und unangenehmen Gerüchen. Der abgetragene Schlick wird mehrmals im Jahr in Containern per LKW zur Dünen-Therme transportiert und in die

Schlickaufbereitungsanlage im Keller der DÜNEN-THERME befördert. Dort kommt er in eine Art überdimensionierten Häcksler und anschließend in ein Kaltrührwerk, wo er mit aufbereitetem Nordsee-Meerwasser vermischt wird.

Nach und nach entsteht so ein geschmeidiger Schlick. Im Warmwasserrührwerk wird er anschließend bei ca. 75° C pasteurisiert. Nachdem er auf 45° C abgekühlt ist, können ihn die Mitarbeiter*innen des Gesundheits- und Wellnesszentrums entnehmen und für die verschiedenen Behandlungen und Anwendungsgebiete wie Schlickpackungen und -peelings vorbereiten.

Der St. Peter-Ordinger Schlick erfüllt die strengen Anforderungen des Medizinproduktegesetzes. Seine Qualität wird regelmäßig kontrolliert.

Heilende Schlickpackungen für viele Fälle

Die sogenannte Fossile Schlickpackung ist eine klassische Heilbehandlung bei verschiedensten gesundheitlichen Beschwerden. Da er die Temperatur lange hält, wird er z.B. bei rheumatischen Beschwerden und Verschleißerkrankungen des Bewegungsapparates (weitere Indikationen siehe Kasten) üblicherweise für Wärmeanwendungen ge-

nutzt. Generell regt er Durchblutung sowie Stoffwechsel an und entgiftet den Körper. Darüber hinaus entspannt er die Muskulatur, öffnet die Poren für die Aufnahme der Mineralien und pflegt die Haut. Kalte Schlickpackungen lindern die Beschwerden bei Gelenkentzündungen, Prellungen und Verstauchungen. Die Schlickpackungen finden auf der Schwebeliege statt, was zusätzlich für Entspannung sorgt.

Fossile Schlickpackungen

Kassenleistung: Fango/Wärmepackung
Behandlungszeit: 20 Minuten
Preis auf Selbstzahler-Basis:
Halbe Packung: 27,00 EUR
Volle Packung: 34,00 EUR

Wellness-Anwendungen mit Schlick

Auch der Wellness-Bereich greift gerne auf die reinigenden Eigenschaften des mineralienreichen St. Peter-Ordinger Schlicks zurück. Er wird bei folgenden Anwendungen genutzt:

Schlickpeeling

Peelings mit St. Peter-Ordinger Schlick reinigen die Haut und verwöhnen sie mit Mineralien.

Wohlfühlzeit: 20 Minuten
Wohlfühlpreis: 30,00 Euro

Meersalz ein Bestandteil des Heilschlammes, der auf den Körper aufgetragen wird. Im Kräuterdampf findet dann ein Ganzkörperpeeling statt, das besonders reinigend und pflegend wirkt.

Wohlfühlzeit: 20 Minuten
Wohlfühlpreis 1 Person: 30,00 Euro
Wohlfühlpreis 2 Personen: 28,00 Euro
Wohlfühlpreis 3-4 Personen: 26,00 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

Heilsamer Schatz des Nordens

Im Gesundheits- und Wellnesszentrum spielt der fossile St. Peter-Ordinger Schlick bei folgenden medizinischen Indikationen seine Stärken aus:

- Atemwegserkrankungen wie Heuschnupfen, chronisch rezidivierender Bronchitis, Asthma bronchiale
- Hauterkrankungen wie Schuppenflechte (Psoriasis), Neurodermitis (Ekzeme), allergische Hauterkrankungen
- Erkrankungen des Bewegungssystems wie degenerative Gelenkerkrankungen (Arthrosen), degenerative Wirbelsäulenerkrankungen, entzündlich degenerative Gelenk- und Wirbelsäulenerkrankungen (chronische Polyarthrit, Morbus Bechterew)
- Herz-, Kreislauf- und Gefäßerkrankungen wie gutkompensierte essenzielle Hypertonie und venöse Durchblutungsstörungen

Serail

Im Pflegezeremoniell Serail ist St. Peter-Ordinger Schlick neben Heilkreide und

Erleben Sie Thalasso hautnah!

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

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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



Gutschein

10%
Rabatt

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

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

* Gültig bis 31.03.2023. Getränke und aktuelle Angebote ausgenommen. Nicht kombinierbar mit weiteren Aktionen.

www.biomaris.com

Bauch-Beine-Po am Wickel



Berühmte Schönheiten vergangener Epochen hatten ihre eigenen Methoden der Schönheitspflege. Kaiserin Sisi soll täglich in kaltem Wasser gebadet haben, Kleopatra in Eselsmilch. Ein aktuelles Angebot im Beauty-Zentrum stammt ebenfalls aus dem alten Ägypten. Grund genug, die Wickel-Anwendung live zu testen.

Ein freundlicher Empfang, gedimmtes Licht und angenehme Temperatur in der Beauty-Kabine – der eher ungemütliche Tag vor der Tür ist schnell vergessen. In der nächsten Stunde wird es den körperlichen Schlacken an den Beinen sowie am Bauch und am Po an den Kragen gehen. Das Wickel-Ziel ist, den Stoffwechsel anzuregen, der ganzen Körperpartie Festigkeit zurückzugeben und die Haut zu klären. Dazu sollen Bauch, Beine und Po mit Kompressionsbandagen, die schon stundenlang in einer Wirkstofflösung liegen, straff umwickelt werden. Die Wickel-Methode selbst ist nicht neu, denn in Ägypten wusste man bereits vor Jahrtausenden um die besondere Wirkung solcher Bandagen. An unsere Zeit angepasst sind jedoch die Wirkstoffe: Menthol und Koffein für die Durchblutung sowie Algen und Meersalz zum Entschlacken sind in der Lösung der Firma Jean d'Arceel enthalten.

Von Anfang an

Die Kleidung ist abgelegt, es kann losgehen. Doch bevor die Wickelung beginnt, gilt es erstmal, auf der Liege zur Ruhe zu kommen und die Haut vorzubereiten. Nach Herbst und Winter, die sie meist gut verhüllt unter Stoffen verbracht hat, kommt ein Meersalz-Peeling der Haut gerade recht. Sie scheint richtig aufzuatmen, sich über das Entfernen der Hautschüppchen zu freuen. Auch dass die Durchblutung der Haut ange-

regt wird, ist sofort zu spüren und zu sehen. Ein unsichtbarer Effekt des Peelings hingegen ist, dass die Haut sich für Wirkstoffe öffnet und gleich an den Mineralien des Meersalzes bedient. Der erste Schritt hat schon mal gutgetan. Schnell wird das Peeling abgeduscht und dann geht's ans Eingemachte: Die Beauty-Expertin beginnt, zunächst das rechte und dann das linke Bein mit den getränkten elastischen und ziemlich kühlen Binden bis zum Oberschenkel stramm zu umwickeln. Nicht zu stramm natürlich, denn die Durchblutung soll ja nicht stocken. Es folgt die Wickelung des Rumpfes über Po und Bauch, sodass auch die Lymphknoten in der Leiste eingebunden sind.

Entspannungsphase auf der Liege

Gut eingepackt – unten in Bandagen und oben in warme Handtücher – kommt jetzt eine ca. 20-minütige Ruhephase auf der Liege. Während dieser ist am leichten Kribbeln genau zu fühlen, wie der Stoffwechsel arbeitet und sich die Haut die Wirkstoffe aus den Bandagen saugt. Perfekte Momente, um die Gedanken schweifen zu lassen oder auch entspannt einzunicken. Durch die Wickelung erlebt die Körperpartie eine Art Lymphdrainage, die Bandagen entfalten ihre entschlackende, straffende Wirkung optimal. Als die Wickel gelöst werden und fallen, zeigt sich der Effekt deutlich, denn an Bauch, Beinen und Po ist die Haut samtig und spürbar

straffer. Ein gutes Gefühl, das durch das abschließende Pflegen mit einem passenden Produkt – in diesem Fall einer reichhaltigen Lotion mit Jasminblüte – noch verstärkt wird. Auch ein passendes Pflegeöl hätte übrigens zur Auswahl gestanden.

Kompressionswickel

Wohlfühlzeit: 60 Minuten
Wohlfühlpreis: 66,00 Euro

Sabine Schlüter

Kompressionswickel als Kurbehandlung

Eine besonders nachhaltige und langfristige Wirkung haben die Kompressionswickel an Bauch, Beinen und Po als Kurbehandlung von bis zu 10 Anwendungen. Bei einer Anwendung pro Woche können sich Hautbild und die Bindehaut dauerhaft verbessern.

INFORMATIONEN & ANMELDUNG Gesundheits- und Wellness-Zentrum Maleens Knoll 2

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

Kaffeepause de luxe



Das Wunderbare an einer bewusst genossenen Kaffeepause ist ihr Entspannungseffekt. Kommt Kaffee in Form eines Peelings oder eines Öls auf die Haut, verstärkt sich dieser Effekt nicht nur: Der Kaffee zeigt auch, dass er Anti-Aging kann.

Anwendungen im DAY SPA sind immer etwas Besonderes. Zum einen finden sie auf der Schwebeliege statt, zum anderen umgeben vom tollen Panorama der Dünenlandschaft St. Peter-Ordings. Auch bei der beliebten Anwendung Grüner-Kaffee-Körperpeeling und -Ganzkörpermassage, die sich speziell für Cellulitis-gefährdete, verdickte

oder schwierige Hautbereiche eignet, bildet dies eine gute Basis für eine entspannende Stunde. Die Behandlung startet mit einem duftigen Körperpeeling aus grünen Kaffeebohnen, das mit Rosenwasser, Kokosöl und Meersalz frisch angerührt und am ganzen Körper mit sanft kreisenden Bewegungen aufgetragen wird. Rund 20 Minuten können sich die Wirkstoffe dann in einer warmen Packung auf der Schwebeliege entfalten.

Dem Kaffee werden dank seiner Antioxidantien Anti-Aging-Eigenschaften nachgesagt. Seine natürlichen Säuren regen den Stoffwechsel an und klären müde Haut. So wird die zelluläre Blutzirkulation angeregt, Fettpots in den oberen Hautschichten, die Cellu-

litis verursachen, können aufgelöst werden. Auch kann Kaffee zum Verblässen von Pigmentflecken beitragen. Weitere Inhaltsstoffe des Peelings sind Reis- und Pflanzenpartikel, z.B. aus Blättern der Kaffir-Limette und der Schraubenpalme. Kaffir-Limette wirkt z.B. reinigend und klärend. Sie kann sich auch positiv auf den Blutdruck/Kreislauf auswirken. Die Schraubenpalme verleiht dem Peeling ein angenehmes Aroma. Nach der Einwirk- und Entspannungsphase auf der Schwebeliege wird das Peeling unter der Dusche abgewaschen. Zurück auf der Liege folgt eine Ganzkörpermassage mit Kaffee-Massageöl, das die natürliche Entgiftung fördert. Die Haut wirkt nach der Anwendung glatter, weicher und hat einen seidigen Schimmer.

Grüner-Kaffee-Körperpeeling und -Ganzkörpermassage

Wohlfühlzeit: 60 Minuten
Wohlfühlpreis: 65,00 Euro

Sabine Schlüter

INFORMATIONEN & ANMELDUNG Gesundheits- und Wellness-Zentrum

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

Urlaub zum Wohlfühlen

Appartements in St. Peter-Ording GmbH

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

www.app-spo.de

#strandliebe

www.meer-watt-kueste.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

Neues aus der Saunalandschaft



Foto: Oliver Franke

Mit einigen Neuerungen startet die Saunalandschaft in der DÜNEN-THERME ins Frühjahr. So finden sich die drei örtlichen Klimazonen jetzt auch in den Schwitzbädern wieder und im Saunagarten wartet ein wohltuender Sinnespfad. Ein immer noch neues Highlight ist die Pfahlbausauna mit tollem Ausblick.



Foto: Oliver Franke

Drei Klimazonen in der Sauna

Dank seiner Kiefernwälder verfügt St. Peter-Ording über eine Besonderheit, die an der deutschen Westküste einmalig ist: Drei Klimazonen, die eine langsame Gewöhnung an das Nordsee-Reizklima erlauben. Klimazone 3 befindet sich in den Kiefernwäldern, die die Nordseeluft quasi filtern. Klimazone 2 liegt in den Dünen und am Strand, noch etwas entfernt vom Meer, und Klimazone 1 in der Brandungszone unmittelbar an der Nordsee. Analog dazu wurden die drei Innensaunen in der DÜNEN-THERME jetzt umgestaltet und umbenannt.

Kiefern sauna

Die Sauna mit 80°C verfügt jetzt über einen sogenannten AquaDropper, der regelmäßig Aufgüsse mit wohltuendem Kiefernaroma durchführt, das an den würzigen Duft der umgebenden Wälder erinnert. Die Kiefern sauna eignet sich auch für Einsteiger.

Strandsanarium

Ein besonders sanftes Saunaerlebnis bietet das Strandsanarium mit Temperaturen von 50 bis 60°C und niedriger Luftfeuchtigkeit. Farbige Lichter und ruhige Musik sorgen für wechselnde Stimmungen. So wirkt Rot z.B. stimulierend und Grün beruhigend, während Gelb an den Sommer erinnert.

Meerwasserdampfsauna

Die Dampfsauna nutzt jetzt das Nordsee-Meerwasser, das in der DÜNEN-THERME aufbereitet wird. Bei Temperaturen von 45 bis 48 °C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 98% wirkt die Meerwasserdampfsauna z.B. wohltuend bei Erkrankungen der Atemwege oder bei rheumatischen Beschwerden.

Fußerlebnisse auf dem Sinnespfad

Im Dünengarten bietet ein neuer Sinnespfad ungewohnte Empfindungen an den Füßen. Auf dem neuen Barfußpfad kann man auf Feuersteinen, grobem Kiesel sand und Tannenzapfen wandeln, die die Fußsohlen angenehm kribbeln lassen und zusätzliche Entspannung verschaffen.

Sabine Schlüter

Highlight: Pfahlbausauna mit Panorama

Auch die neue Pfahlbausauna mit 80°C sollte sich niemand entgehen lassen: Der Pfahlbau aus sibirischer Lärche wurde 2021 rundum erneuert und mit Treibselholz ausgekleidet. Besonders spektakulär ist die neue Panoramafensterfront, die einen uneingeschränkten, weiten Blick in Richtung Dünen und Strand erlaubt.

Weitere Informationen DÜNEN-THERME

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



Strandnah - Ruhig - Privat



Haus Luna 1



Ahndole Hollken



Bauernhaus



Ferienhaus Frahmshörn

Luna Appartements

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



Kleines Bauernhaus



Haus Luna 3



Haus Luna 2



Wohnung Maren



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



Grote Kaat



Haus Königsfriesen



Haus Am Sommerdeich



Haus Lobster



Haus Tohuus



Haus Quisisana



Haus Friesenresidenz



Haus Wattläufer

Utlande Appartements

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

Klarschiff am Strand



die teilweise abgebauten Strandkorbposten wieder hergerichtet und schließlich kommen dann für die nächste Saison nach und nach die 1.250 Strandkörbe aus dem Winterquartier wieder an den Strand. Aber erst, wenn sie begutachtet und gegebenenfalls repariert sind, auch das eine langwierige Winteraufgabe, die die Mitarbeitenden in der Strandkorb-Werkstatt gehörig auf Trab hält. „Bis zur nächsten Strandkorbversteigerung wird es aber noch ein bisschen dauern, da die fabrikneuen Körbe dieses Jahr länger als gewohnt auf sich warten lassen. Daher können wir derzeit noch keinen Termin bekannt geben“, wirft Nils Stauch ein. Andere Kollegen von ihm renovieren gerade die Unterkunft samt Außenanlagen für die 16 DLRG-Rettungsschwimmer, die im Sommer die Mitarbeiter der Tourismus-Zentrale bei der Bewachung der Strände unterstützen. Auch der allgegenwärtige Sand muss ab und an bewegt werden: „Meist lassen wir der Natur ihren Lauf, aber wenn es um die Sicher-

heit geht, dann muss an der ein oder anderen Stelle gehandelt werden“, betont Nils Stauch. So dürfen zum Beispiel die Abstände zur ersten Treppenstufe der Pfahlbauten nicht zu hoch werden. Da wird dann aufgeschüttet. An anderen Stellen ist häufig zu viel Sand, wie auf einigen Stellen der Seebrücke oder auf den Holzstegen. „Das ist immer ein Spiel mit der Natur, denn wir wollen im Einklang mit ihr den Strand touristisch nutzbar halten, ein Job, der niemals aufhört.“ Man merkt, Nils Stauch liebt seinen Job.

Detlef Art

**TOURISMUS-ZENTRALE
ST. PETER-ORDING**
Maleens Knoll 2
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/9990
www.st-peter-ording.de

Die Strände von St. Peter-Ording sind berühmt für ihre Weite aber auch für ihre Sauberkeit. Das passiert nicht von allein, dahinter stecken jede Menge Planung und Arbeit, jeden Tag, das ganze Jahr. Verantwortlich dafür sind die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Bauhofs sowie der Tourismuszentrale.

Es ist Anfang Februar, es ist kalt, es stürmt, der Regen fällt quer. Bei dem Schietwetter jagt man keinen Hund vor die Tür, geschweige denn an den Strand. Trotzdem ist Action am Wellensaum angesagt. Ein wetterfester Bauhofmitarbeiter lädt mit dem Radlader ausgetauschte Pfähle des Toilettenpfahlbaus neben der Arche Noah in einen Container. Natürlich hat er bei dem Wetter keine Lust lange zu reden, als ich ihn frage, ob ich ihn fotografieren dürfe. „Mach ma“, knurrt er und wendet sich wieder seiner Holzladung zu. Nach zehn Minuten habe ich genug und mache mich auf den Rückweg. Auf dem Steg steht ein auffälliger Pylon mit gelbem Rundumlicht, der mich vor Sandverwehungen warnt – und ich habe mich schon gewundert, warum der Steg plötzlich so hoch ist. „Das Warn-System haben wir gerade erst neu eingeführt und es ist von unseren Mitarbeitern von der Idee bis zur Umsetzung komplett in Eigenleistung entstanden“, sagt Nils Stauch, seit Oktober 2021 Fachbereichsleiter Strand bei der Tourismus-Zentrale. Seit rund 20 Jahren ist er



bereits für den Tourismusbetrieb in St. Peter-Ording tätig und war vorher Teamleiter im Marketing. Als frischer Träger der roten Strandmitarbeiterjacke kümmert er sich mit seinen Leuten um das Rettungswesen und die Strandsicherheit, die Strandkörbe, aber auch um die Überfahrten zum Strand und dessen Sauberkeit. Ein sehr verantwortungsvoller und abwechslungsreicher Job, bei dem man stets sehr flexibel sein muss. „Insbesondere im Sommer sind wir täglich draußen und kümmern uns um alle Belange

unserer Gäste am Strand“, sagt der Mann, der sich als ehrenamtlicher technischer Leiter Einsatz bei der DLRG St. Peter-Ording sowieso schon lange bestens am Strand auskennt. Und was machen die Strandmitarbeiter dann im Winter? „Die Frage hören wir öfter“, antwortet Nils Stauch erfreut. „Auch im Winter haben wir jeden Tag alle Hände voll zu tun, gerade jetzt in den stürmischen Zeiten oder bei Sturm- und Springfluten.“ Dann wirbeln die Naturkräfte den Strand und die Nordsee kräftig durcheinander, so gehören auch wichtige Sicherungsmaßnahmen mit zu den Aufgaben der Strandmitarbeiter. „Der Unrat, den die Flut manchmal an den Strand spült oder von Wasser und Sturm herausgerissene Begrenzungspfähle, auch darum muss sich gekümmert werden. Dazu kommen viele organisatorische Aufgaben, Fortbildungen und handwerkliche Tätigkeiten um die nächste Saison bestmöglich vorzubereiten.“ Aber es sind auch die alltäglichen Arbeiten, die die Rotjacken auf Trab halten. Die Strandbauwerke werden begutachtet und gegebenenfalls repariert,



WIR MACHEN URLAUB!

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

Lieblingsnagelbote

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

Jetzt buchen unter:
www.lieblingsplatz-strandhotel.de

LIEBLINGSPLATZ

strandhotel · spo

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

Aus dem Kokon geschlüpft



Foto: Andrea Keil



Foto: Boy Jöns



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

Das letzte Mal habe ich euch ins Bernsteinmuseum entführt, um malen auf Keramik mitzumachen. Dabei hatte ich eine andere tolle Sache entdeckt: Bernstein schleifen für die ganze Family! Das sollte doch wohl das richtige sein, dachte ich, und habe uns sofort beim Bernsteinspezialisten Boy Jöns angemeldet.



Foto: Boy Jöns

plötzlich meint: „Liebe Leute, ich gehe lieber an den Strand, Bernstein suchen – bis dann!“ Und weg war er. So etwas habe ich noch nie erlebt, dass er uns einfach irgendwo sitzen lässt, empörend!

Jedenfalls folgen wir Boy Jöns ins Hinterstübchen, suchen uns ein Plätzchen und schon geht es los. Er will uns unbedingt noch eine Menge über Bernstein erzählen, vermutlich damit wir nicht so dumm bleiben. Beispielsweise, dass der Bernstein, oder auch Gold der Ostsee genannt, vor vielen Millionen Jahren von den Gletschern aus Skandinavien über Dresden und Magdeburg bis hierher geschoben wurde – wie eine Planieraupe, scherzt Boy Jöns. Überall dort sei der Bernstein – früher hieß er übrigens Brenstein, was durch die Lautverschiebung kommt – zu finden, selbst an den Ufern der Elbe. Sogar sein Bruder hätte in Berlin im Laufe der Jahre eine Menge Bernstein geangelt. Aber das halte ich doch für einen Mythos, den er uns da verklönschnacken will ... Irgendwie ist Boy Jöns kein richtiger Lehrer, finde ich, denn dafür ist er viel zu lustig. Selbst mein kleiner Bruder Georg hört gebannt zu: Zum Beispiel sollen irgendwelche kleinen Tiere oder Käfer früher an den Kiefernenden genagt haben, bis das Harz im hohen Bogen herausgeschos-

sen sei. Manche davon sind noch im Harz zu finden, sogenannte Inkluden, also eingeschlossen. „Die Mücke, die wir heute finden, hat damals noch einen Dinosaurier gepeikt!“ Echte Zeitzeugen sozusagen – „Ja“, gibt auch Mama zu, „er erzählt sehr amüsant“. Gerade, als Georg nicht mehr richtig zuhören mag, wechselt Boy Jöns die Gangart. Er will wissen, wie wir herausfinden, ob ein Bernstein ein Bernstein sei. Die Rohlinge sehen nämlich ganz schön uneben aus, manche sogar dreckig und gar nicht glänzend. Wie also unterscheidet man ihn von einem Stein? Gott sei Dank kann man das überprüfen. Schon hat der Bernstein-Meister den Lichtschalter ausgeschaltet und hält ein Feuerzeug an den Stein. Nach kurzer Zeit brennt er mit einer Stichflamme lichterloh – und es riecht sogar nach Harz! Oder bilde ich mir das nur ein? Ja, das war der erste Streich und der zweite folgt sogleich ... im Wassertest: Der Brenmeister legt ein Exemplar vorsichtig in ein gut gefülltes Wasserglas. Und siehe da! Im Gegensatz zu den Steinen, die sofort sinken, schwebt er oben. Die Oberflächenspannung des Wassers trägt ihren viel leichteren Bruder. Erst als Boy Jöns ihn anschnippt, schlingert er hinab. Wir machen noch den Zahntest und klopfen an die Zähne: Viel leiser als ein Stein.

Doch dann geht's los. Aus den verschiedenen Kästen, die voller Bernstein sind, braun, schwarz, weiß und honiggelb, sollen wir uns einen herausuchen. „Der wird gleich mit euch und Ihnen reden“, sagt er. Tatsächlich, da ist einer, der mich besonders anspricht. Auch Mama und Georg finden einen, der ihnen zusagt. Und dann geht es los mit Schmirgeln. Erst mit grobem Schmirgelpapier, bis die Rinde ab ist, dann mit feinerem. Das machen wir eine Weile, bis unsere Finger erschlaffen. Währenddessen flitzt Boy Jöns von einem zum anderen, berät hier und berät da und hilft auch Mal an der Schleif-

maschine nach. „Doch Achtung!“, mahnt er, „es soll auch Patina stehen bleiben.“ Zu guter Letzt polieren wir unseren Bernstein mit einem Baumwolltuch und Zahncreme nach. Jawohl, so putzen wir seine „Zähnen“ und Unebenheiten weg, bis er richtig durchsichtig ist und glänzt. „Aus der Puppe schlüpft der wunderschöne Schmetterling!“, schwärmt der Meister. Wir suchen noch silberne Halterungen und dazu passende Bänder aus Leder, Kautschuk oder Silber. Die wird der Bernsteinprofi für uns anbringen, am nächsten Tag können wir unseren Schmuck abholen. Glücklich und erfüllt

schlendern wir heim. Ich freue mich schon, was ich Papa, dem Drückeberger, alles erzählen werde und dass er wirklich was verpasst hat. Da steht er an der Straßenecke und strahlt: „Ihr glaubt es kaum, was ich gefunden habe!“ und zeigt einen fetten Bernstein hervor. Neidisch reißen wir ihm das Ding aus den Händen – und rufen: „Warum passiert uns das nie!“ Doch als ich ihn genauer inspiziere, fällt mir etwas auf: „Papilein“, ziehe ich ihn auf, „du bist ein echter Schlawiner!“ – „Wieso?“ gibt er unschuldig zurück. „Guck mal genau hin!“, kontere ich. Und da sehen es plötzlich alle. Das kleine, fein säuberlich gebohrte Loch. Als wir erst das Loch und dann Papa groß anschauen, gibt er schmunzelnd zu: „Okay, okay – ich hab ihn gekauft ... ohne euch macht das Suchen halt keinen Spaß!“

von eurer Lilly

BOY JÖNS BERNSTEINSCHLEIFEN

Dorfstraße 15
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/5611

Mittwochnachmittag 16 Uhr
Anmeldung erforderlich



TWEED



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



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

www.hotel-tweed.de

Das Gedächtnis des Tons



Foto: Detlef Art



Foto: Detlef Art



Foto: Detlef Art

Service beschäftigt und dann ist da ja auch noch Sohn Louis, der ihre Aufmerksamkeit braucht. Ihr Traum: Ich hätte gern volle Regale mit dem Geschirr aus der Brasserie, das die Gäste nach dem Essen bei mir kaufen könnten.“ Manchmal macht sie das heute sogar. Dann werden die Teller, von denen die Gäste gerade noch gegessen haben, in der Küche gespült und an sie verkauft. Das geht aber nur, wenn Anna weiß, dass sie nachproduzieren kann. Und dazu kommt sie nicht oft genug. Deshalb muss auch ich noch auf meine Espressotassen warten. Aber vielleicht klappt das ja, wenn Louis in die Schule kommt. Mal sehen, ich warte gern.

Detlef Art

BOTHE KERAMIK
Herrenhaus Hoyerswort
25870 Oldenswort
Telefon 0172/1858330

In der Brasserie Hoyerswort, dem Restaurant im Haubarg des Herrenhauses Hoyerswort, speisen die Gäste von außergewöhnlich schönem Geschirr, das es nirgends zu kaufen gibt, außer bei der Keramikerin Anna Bothe, die nebenan im Herrenhaus ihre Werkstatt betreibt.

Es hat schon etwas Magisches, wenn Anna Bothe aus einem Klumpen Ton auf der rotierenden Drehscheibe innerhalb von Minuten einen gut zehn Zentimeter hohen Becher hochzieht, formt, abmisst und schließlich mit einem Faden von der jetzt stillstehenden Drehscheibe zieht. Aber das hat nichts mit Magie zu tun, das ist alles handwerkliche Technik, die Anna Bothe von ihrer Mutter, der bekannten Keramikerin Erkel Gnauck gelernt hat: „Mein Vater und ich sind beide über meine Mutter zur Keramik gekommen. Mein Vater hat sich dann als Autodidakt auf die Fliesenproduktion spezialisiert, um meine Mutter zu ergänzen“, erzählt Anna. Ihr Vater ist der „Schlossherr“ Alfred Jordy, der das prächtige Herrenhaus 2011 kaufte und zu einem kulturellen Anziehungspunkt für Einheimische und Gäste machte. Anna Bothe hat schon als Kind mit ihren Eltern getöpft und wollte schon immer künstlerisch arbeiten. Eigentlich wollte sie nach ihrem Kunststudium in Berlin nicht in die Fußstapfen ihrer Eltern treten und hat

erst einmal das Café im Herrenhaus betrieben. 2014 hat sie dann doch die Ausbildung zur Keramikerin bei ihrer Mutter gemacht und später ihre Werkstatt übernommen, wo sie heute ihre wunderschönen Teller, Tassen, Becher, Schalen und vieles mehr aus Steinzeug-Ton herstellt, von denen unter anderem die Gäste in der Brasserie ihres Mannes Hermann so gern seine tollen Gerichte genießen. Auch ich wollte beim letzten Mal ein paar der schönen Espressotassen von Anna mitnehmen. Herrmann Bothe lachte nur: „Da stell Dich mal ganz hinten an, das dauert.“ Denn Töpfern ist ein Handwerk, das viel Zeit braucht. Alles beginnt mit dem sorgfältigen Formen: „Die Tonteilchen richten sich immer nach außen aus, deshalb muss ich beim Bodenziehen auch wieder nach innen streichen, sonst reißt der Boden beim Brennen. Das nennt man das Gedächtnis des Tons“, erklärt Anna. Der fertige Becher muss gründlich trocknen, erst dann wird gebrannt, und zwar zweifach: „Erst werden die Sachen bei 800 Grad geschrüht,

nach dem Abkühlen glasiert und dann ein zweites Mal bei 1.200 Grad gebrannt. Dann sintert der Ton und wird wasserundurchlässig“, sagt die Keramikexpertin. So wird das Geschirr robust und kann auch in die Spülmaschine. „Gebrauchsgeschirr“ nennt sie ihre Produkte ganz profan, aber viele ihrer Kunden sehen das anders. Es kommt oft genug vor, dass Gäste aus Hermanns Restaurant das Geschirr, von dem sie gegessen haben, gern kaufen möchten. Dann geht Anna mit ihnen in ihre Werkstatt und nimmt die Bestellungen auf, Einzelstücke oder kleine Mengen hat sie manchmal auf Vorrat im Verkaufsregal, aber das Meiste fertigt sie erst an. Das heißt, die Kunden müssen sich auf längere Wartezeiten einstellen „von vier Wochen bis zu einem Jahr“, sagt Anna, „je nach Menge und Aufwand“. Da hilft auch kein Drängeln, das wissen die Menschen, die bei ihr bestellen – und bisher hat sich noch keiner beschwert. Denn Anna ist, wie ihr Vater, überall „flatterig“ auf dem Gut unterwegs: Sie ist abends in der Brasserie im

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



Kulinarische Zugvögel am Strand



Foto: Salt & Silver

In den berühmten Pfahlbau-Restaurants am Strand von St. Peter-Ording lässt es sich hervorragend speisen und genießen. Eines davon ist die legendäre Seekiste, lange Jahre in den guten Händen der Familie Haupt. Jetzt haben sich dort ganz bunte Zugvögel niedergelassen und bringen mit dem „Salt & Silver am Meer“ neue kulinarische Einflüsse an den Strand.



Foto: Salt & Silver

Cosy und Jo sind kulinarische Nomaden, die im Dienste neuer Gaumengenüsse die Welt erforschen und ihre Beute in Form von Rezepten und Ingredienzen nach Hause in ihre Restaurants schleppen. Seit 2014 reisen Thomas „Cozy“ Kosikowski und Johannes „Jo“ Riffelmacher durch aller Herren Länder, immer auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen: „Wir sind durch Lateinamerika und Nordafrika gereist, später nach Fernost, natürlich durch Europa und haben uns durch die Levante gegessen“, schwärmt Jo Riffelmacher. Aber nicht nur die Kulinarik interessiert die beiden Weltenbummler: „Bei Salt & Silver dreht sich alles ums Reisen, Surfen und Kochen“, sagt Cozy. Die Ergebnisse verarbeiten die beiden zusammen mit ihrem mittlerweile 30-köpfigen Team zu Abenteuer-Kochbüchern, Filmen, eigenen Produktreihen und

eben zu neuen Angeboten in ihren beiden Hamburger Restaurants – zu dem nun ein drittes kommt, der prächtige Pfahlbau am Böhler Strand, seit dem 1. April das nagel neue „Salt & Silver am Meer“. Aber während es in Hamburg eher nach Beirut, Tel Aviv, Mexiko und Peru schmeckt, legen Cozy und Jo in Böhl eine 180-Grad-Wende hin und fahren einen anderen Kurs: „Bisher sind wir immer in die Ferne geschweift, nun wollen wir die Region absuchen und aus den tollen Produkten Gerichte aus der Geschichte und Tradition Eiderstedts zubereiten“, sagt Jo. Da wird viel fermentiert, eingelegt und geräuchert, natürlich auch gebraten und gekocht, aber alles kommt von Lieferanten aus der Gegend: „Es ist ein sehr regionales, saiso-

nales und naturnahes Konzept, was wir im „Salt & Silver am Meer“ anbieten“, ergänzt Cozy. Den Winter haben die Food-verrückten Autodidakten damit verbracht, Bauernhöfe, Räuchereien, Käsereien, Fisch- und Fleischproduzenten abzugrasen, um die besten Produkte für ihre Speisekarte zu finden, die dann von Küchenchef Simon Lindow und seiner bunten Crew gänzlich ohne Convenience-Produkte zu stets frisch zubereiteten Gerichten verarbeitet werden. Das ist aufwendig, personalintensiv und braucht Zeit. Aber das ist auch ihr Anspruch: „Wir werden das kulinarische Rad in St. Peter-Ording nicht neu erfinden, aber wir möchten mit vertrauten Zutaten schon neue Wege gehen und nachhaltig arbeiten“, verspricht Cozy. Langweilig wird es bestimmt nicht, ergänzt Jo Riffelmacher: „Es wird auf jeden Fall eine leckere Kartoffel geben, leckeren Fisch, jede Menge Muscheln und Meeresfrüchte – aber was wir daraus machen, da müsst Ihr Euch überraschen lassen!“

Detlef Art

SALT & SILVER AM MEER
 Zum Böhler Strand
 23826 St. Peter-Ording
www.saltandsilver.de
 Öffnungszeiten: 12 - 22 Uhr,
 Mittwoch Ruhetag

Eine Koppel! Damit fing es an.



Foto: Westküstenpark

Wo heute der Westküstenpark, einer der größten Tierparks Schleswig-Holsteins steht, war früher nur Grünland. 30 Jahre später, picken Ringelgänse zwischen Alpakas auf den Deichen nach Futter, während Eisvögel im Auwald fischen und man zwischen den Volieren und Terrarien wilde Orchideen oder Kröten entdecken kann.



Foto: Ingo Barth

Sie sind gute Nachbarn, die über 800 Parktiere aus aller Welt und die Wildtiere aus der Region, die im Westküstenpark leben. Er wurde vor 30 Jahren von Maren und Peter Marke mit viel Arbeit und Pflege gegründet und aufgebaut. „Man muss die Zusammenhänge der Natur verstehen und die Wildnis auch mal ihren Weg gehen lassen, um aus ungenutztem Grünland einen Tierpark zu machen“, sagt Peter Marke. Das,

was Naturschützer heute vehement fordern, haben er und sein Team schon vor 30 Jahren umgesetzt: „Wir wollen eine Brücke zwischen Natur und Kultur schlagen. Unsere Gäste können bei uns Natur pur entdecken, ohne den wertvollen Naturraum betreten zu müssen“, erklärt der Tierparkgründer. Der „Grundstock“ des Westküstenparks waren alte Haustierrassen und Vögel, heute paddeln Seehunde im preisgekrönten Robbarium, Gänsegeier und andere Greifvögel schweben in riesigen Volieren und im Troparium tummeln sich Schildkröten und diverse andere Reptilien. „Immer, wenn wir ein neues Gehege anlegen, fragen wir uns auch, was die wilde Nachbarschaft dazu sagt“, erzählt Peter Marke. Es scheint ihnen zu gefallen, wenn man sich die vielen freiwilligen Bewohner anschaut, die sich hier manchmal nur auf Zeit tummeln, wie die mehr als 50 Störche, die zwischen Westküstenpark und Afrika pendeln. Der Park ist aber nicht nur Refugium, sondern auch „Grünes Klassen-

zimmer“. Über 100 Schulklassen, Familien und Gruppen pro Jahr lernen in der „Tierparkschule“ die tierischen Bewohner kennen und beginnen die Zusammenhänge zwischen Klimawandel, Umweltzerstörung und eigenem Verhalten zu verstehen. Stillstand gibt es bis heute nicht. Das pädagogische Programm wird ständig erweitert und neue Rundwegabschnitte sind geplant, die besonders Menschen mit Behinderungen berücksichtigen. Die Familie Marke hat noch viel vor und freut sich auf die nächsten 30 Jahre.

Detlef Art

WESTKÜSTENPARK & ROBBARIUM
 Wohldweg 6
 25826 St. Peter-Ording
 Telefon 0486313044
www.tierpark-westkuestenpark.de
 Öffnungszeiten: täglich 9.30 - 18.00 Uhr

Projekt Sandküste



Foto: Sabine Götter

Aktiv an der Küste



Foto: Dr. Annkatrin Weber

mit allem zusammenhängt, sind selbst kleine Käfer wie der Dünen-Sandlaufkäfer und der zarte Lungenenzian bedeutsam im großen Wald-Dünen-Strand-Gefüge – auch für eine gewisse Resilienz und Widerstandskraft der Natur. Beim avisierten ökologischen Umbau der Küste sind mit dem Projekt Sandküste St. Peter-Ording viele verschiedene Institutionen aus Naturschutz und Forschung beteiligt – außerdem soll die Öffentlichkeit mit einbezogen werden. 2021 wurde erstmals eine Voluntourismuswoche angeboten. Voluntourismus, ein Wortspiel aus Volunteers = freiwillige Helfer*innen und Tourismus, die also im gemeinsamen Schaffen mit Spaß ihre Urlaubsregion erleben.

Die vielen Tausend Menschen, die das Wattenmeer jährlich aufsuchen, schätzen die kilometerlangen Strände, den endlos scheinenden Horizont, die Tausende Vögel, die hier im Nationalpark Wattenmeer zwischenlanden, die interessante Flora der Salzwiesen ebenso wie die vielfältige Fauna der Nordsee – sowie die damit verbundene Ruhe und Erholung. Anders als im Nationalpark, wo das zentrale Credo des Naturschutzes lautet „Natur Natur sein lassen“, werden im Fauna-Flora-Habitat-Gebiet „Dünen St. Peter“ hinter dem Deich Pflegemaßnahmen durchgeführt – nicht zuletzt, um die Küste für den Klimawandel und gegen den steigenden Meeresspiegel fit zu machen. Denn den relativ artenarmen Nadelholzwäldern bereitet der Klimawandel schon heute große Probleme. Und da im Ökosystem alles

Unter fachkundiger Anleitung der Biologen Rainer Borchering und Sabine Götter sowie Förster Patras Scheffler zog im letzten Herbst eine Voluntourismus-Gruppe aus, ein Dünenetal zu „entkusseln“: Mit Handsägen und Astscheren befreiten sie das Gelände von Birken, Schwarzerlen und Kiefern. An den Folgetagen setzten sie sich mit den invasiven Traubenkirschen auseinander und schützten heimische Eichen mit Wuchshüllen vor Wildverbiss. Eine der Teilnehmerinnen, die die Nordsee sehr schätzt, schwärmte: „Jetzt mache ich etwas zum Schutz der Natur!“ Doch natürlich wird nicht nur geastet – im wahrsten Sinne des Wortes. Zwischendurch erzählen die Biologen Wissenswertes über Flora und Fauna, bei-

spielsweise zum Pfeifengras, das früher gerne zur Reinigung der langen „Wilhelm-Busch-Pfeifen“ verwendet wurde und nun an vielen Stellen den Lungenenzian überdeckt. Diese Kombination aus Urlaub und Tätigsein ist, was allen gefällt, genauso wie das Miteinander unter Gleichgesinnten. Versorgt und untergebracht sind die Teilnehmenden im evangelischen Jugenderholungsdorf.

Später im Jahr halfen einheimische Freiwillige bei einer großen Baumpflanzaktion: 5.000 junge Eichen kamen in den Boden, um den Dünenwald zu einem klimastabilen und artenreichen Mischwald umzubauen. Doch das Projekt Sandküste ist noch lange nicht abgeschlossen. Wer Lust auf Aktivität und sinnvolles Miteinander hat, kann sich zur Voluntourismuswoche 2022 anmelden. Oder bei Interesse projekt@sandkueste-spo.de kontaktieren.

Andrea Keil

VOLUNTOURISMUSWOCHE 2022
AKTIVER DÜNENSCHUTZ
IN ST. PETER-ORDING
 Vom 05. bis 10. Oktober 2022

www.bund-reisen.de/reise/aktiver-duenenschutz-in-st-peter-ording
www.schutzstation-wattenmeer.de
www.sandkueste-spo.de

Lebendiges Lernen und gesundes Leben.

- ▶ Alle Schulformen: Von der Grundschule bis zum G9-Abitur
- ▶ Richtig Lernen lernen: Tägliche Hilfe und verschiedenste Methoden
- ▶ 98% erreichen den angestrebten Abschluss
- ▶ Nordseeschule: LRS-freundlichste Schule Deutschlands 2013

Mitten in St. Peter-Ording.
 Direkt an der Nordsee.
www.nordsee-internat.de



Nordsee-Internat

Das echte LernZuhause



Im vergangenen Jahr wurde erstmalig von der Schutzstation Wattenmeer und dem Projekt Sandküste St. Peter-Ording eine Voluntourismuswoche in St. Peter-Ording mit viel Erfolg und Spaß durchgeführt. Wer Sinnvolles tun und in seinem Urlaub nicht nur chillen will, ist hier goldrichtig.

Mit Rollermobil ans Ziel



Liten Villa, übersetzt kleine Villa, heißt der neue Laden von Anja und Ernst Heine. Hier findet man eigentlich alles an großen und kleinen Möbelstücken sowie Deko- und Wohnaccessoires – vornehmlich von der Marke Riviera Maison. Damit lässt sich übrigens nicht nur eine kleine Villa ausstatten ...

Denn wer hierherkommt, will verstanden und gut beraten sein. Und das ist es, worauf es bei den Heines ankommt: das persönliche Gespräch, das Eingehen auf Kundenwünsche, das gegenseitige Vertrauen, das Herantasten an die Bedürfnisse. Aber auch die konkrete Planung, wenn es darum geht,



Es wäre nicht verwunderlich, wenn jemand von Ihnen schon einmal die kleine knuffige Piaggio Ape, ein dreirädriges italienisches Rollermobil mit hochklappbaren Seitentüren, in St. Peter-Ording hat herumdüsen sehen, weil Anja Heine gerade Ware ausliefert. Noch häufiger aber kommen die Leute zu ihr. Denn in den hellen freundlichen Räumlichkeiten stehen die Dinge zum Angucken und Anfassen parat, auf die Jahreszeiten abgestimmt. Als der Artikel recherchiert wird, steht mitten im Raum ein riesiges Brandon-Sofa – was heutzutage ja nicht mehr Sofa, sondern flexible Wohnlandschaft bedeutet. Vermutlich, weil man es individuell verstellen und umbauen, ergo die ganze Familie mitsamt Freunden in so einem Möbel wohnen kann – ein echtes Highlight also. Darüber hinaus finden hier Kunde und Kundin alles vom Küchenhandtuch bis zum Kerzenständer, Tischläufer, Tablett oder Beistelltischchen aus Rattan inklusive. So ein Show-Room ist schon ein anderer Schnack als die Online-Vermarktung auf Distanz.

ein zu neudeutsch Homing Interior zu erstellen. Just dieses neue Angebot ist, was Anja und Ernst Heine können und ihnen Freude bereitet: „Mein Mann ist ein Macher und ein dreidimensionaler Denker“, sagt sie über ihn, „er kann auch Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft in eins packen.“ Das klingt interessant. Und hilfreich, wenn man ein ganzes Haus ausstatten möchte. Über sich selber erzählt sie: „Wenn es mir gut geht, summe ich leise vor mich hin.“

Genau diese Leichtigkeit ist es, die Anja Heine auch im Möbeldesign von Riviera Maison

wiederfindet. Ein gemütlicher Mix aus Lifestyle und Wohlfühlflair, der das nordische Lebensgefühl transportiert und eben deshalb perfekt in die Region passt. Begonnen hatte alles im Jahre 2013, in der Nähe von Bremen. Schon damals hatte Anja Heine ein Faible für Shabby Möbel gehabt, hatte alte Flohmarktstücke gekauft, sie selber im Vintage Paint aufgearbeitet und in der von ihrem Mann eigens gebauten Gartenhütte angeboten. Die Shabby-Hütte lief so gut, dass sie schon bald expandieren mussten. Aus der Hütte wurde ein handfester Laden in Weyhe bei Bremen, den sie zwei Jahre später gegen ein Geschäft mit Riviera Maison Ausstattung und angeschlossenen Café tauschten. Den übernimmt nun die Tochter, während Heines derzeit zwischen Bremen und St. Peter-Ording hin- und herpendeln. Immer mit dem Ziel vor Augen, eines Tages ganz in ihrer neuen Herzensheimat zu bleiben. „Es war schon eine Herausforderung, hier in Covid-19-Zeiten zu eröffnen“, erzählt Anja Heine, „doch manchmal fügt sich einfach alles gut zusammen!“ An Mut scheint es ihnen jedenfalls nicht gemangelt zu haben – sowie Unternehmergeist und Frohsinn.

Andrea Keil

LITEN VILLA
Dreilanden 1
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/4029091

Passt das Möbel zu mir?



Neu in die Saison startet Meike Arendt mit ihrem Team und dem Laden Treibsel und Me(e)hr. Wie der Name schon sagt, gibt es hier mehr als nur Angespültes

Als Kind hat sie es schon geliebt, Puppenhäuser einzurichten, als erwachsene Frau dann jahrelang im Möbel-Versandhandel gearbeitet. Nebenbei hat sie nun zusammen mit Henning Tams und zwei weiteren Gesellschaftern ihren zweiten Möbelladen eröffnet. Nebenbei? Oder hauptsächlich? Das lässt sich nicht so leicht sagen. Fakt ist, dass ihr nie langweilig wird. Möbel sind einfach ihr

Steckenpferd. Und so hat sie den Laden ruckzuck umgekrempelt, hat Lieferanten kontaktiert und ein neues Programm auf die Beine gestellt – weil sie sich in der Branche auskennt. „Ich achte darauf, dass wir exklusiv sind“, sagt sie und „jeder Artikel seine Story hat.“ So hängen hier lustige Affenleuchten, wober die Leute auch mal lachen können, über einem Weinständer aus Indien. Dessen Holz

stammt beispielsweise aus einem alten Haus. Auf 150 Quadratmetern entfaltet Meike Arendt ein variantenreiches Spektrum, vorne maritim angehaucht, hinten geht's in ferne Länder. Bald wollen sie noch einen Durchbruch schaffen, um weitere Großmöbel wie Sofas und Sessel auszustellen. Doch zunächst finden sich hier von handbemalter Tasse und bedrucktem Geschirrhandtuch aus Hamburg Bilder und Deko-Ware aus Fernost – dazu erklingt coole Chill-out-Musik. Wichtig sei ihr als zahlenaffinem Menschen das Preis-Leistungsverhältnis, das müsse stimmen. Doch die viel wesentlichere Frage laute: „Soll das Möbelstück mit mir wohnen?“ Denn immerhin lebe man ja mit seinen Möbeln. Und das täglich.

Andrea Keil

TREIBSEL UND ME(E)HR
Badallee 38
25826 St. Peter-Ording
Telefon 0172/5691926

NEU! „HEDWIGS ESSZIMMER“

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



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

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

SPO als Global Nachhaltige Kommune



Foto: Gemeinde St. Peter-Ording

Das Thema Nachhaltigkeit nimmt in St. Peter-Ording weiter Fahrt auf. Nach der Bewerbung als Fairtrade-Town macht sich die Gemeinde jetzt auf den Weg zur Global Nachhaltigen Kommune.

Für einen Ort wie St. Peter-Ording, der Weltenerbe und Nationalpark vor der Haustür hat, ist Nachhaltigkeit ein naheliegendes Thema. Globale Nachhaltigkeit im Sinne der von den Vereinten Nationen verabschiedeten Agenda 2030 geht jedoch noch weiter als lokaler Natur- und Umweltschutz, denn sie bezieht weltweite ökonomische, soziale und ökologische Aspekte in das lokale Handeln mit ein.

Solche Veränderungen brauchen demokratische Entscheidungen: In St. Peter-Ording stimmte der Gemeinderat in seiner Dezember Sitzung 2021 einstimmig für das Konzept der Global Nachhaltigen Kommune. „Es freut mich sehr zu sehen, dass die Politik zu 100 % hinter dieser Idee steht“, sagt Bürgermeister Jürgen Ritter, der selbst ebenfalls von der Idee begeistert ist. „Somit haben wir den offiziellen Auftrag, bei allen zukünftigen Entscheidungen oder Maßnahmen für die Gemeinde immer auch die Fragen der Nachhaltigkeit zu beantworten.“

Im Rahmen des Projekts Global Nachhaltige Kommune entwickeln Kommunen eigene Nachhaltigkeitsstrategien im Kontext der Agenda 2030 der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2015. Durch die Qualifikation und die Entwicklung einer eigenen Nachhaltigkeitsstrategie leistet St. Peter-Ording somit einen wichtigen Beitrag u.a. für Umweltschutz und Klima.

In der Gemeinde gibt es bereits erste konkrete Zielsetzungen und Maßnahmen für eine nachhaltige Entwicklung, zum Beispiel das entstehende Verkehrskonzept mit Fokus auf nachhaltige Mobilität, die anstehende Auszeichnung zur Fairtrade-Town oder die Gründung des NETZWERK ENERGIEEFFIZIENZ SPO, das sich mit der Energieberatung für touristische Betriebe in St. Peter-Ording und auf der Halbinsel Eiderstedt beschäftigt.

Sabine Schlüter

Agenda 2030

In der Agenda 2030 hat die internationale Staatengemeinschaft 17 Ziele für eine ökonomisch, sozial und ökologisch nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) auf der Erde definiert. Zu den Zielen gehören neben Umwelt- und Klimaschutz beispielsweise die weltweite Armut zu beenden, Bildung für alle zu fördern, ein nachhaltiges Wirtschaftswachstum sowie faire Arbeitsbedingungen zu unterstützen und Städte und Siedlungen nachhaltig zu gestalten. Die Umsetzung dieser Ziele erfolgt auf Bundesebene im Rahmen der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie. Auf Länderebene, z.B. in Schleswig-Holstein, können Gemeinden am Projekt „Global Nachhaltige Kommune Schleswig-Holstein“ teilnehmen und ihre Orte nachhaltig gestalten.

3 Fragen an Thies Jahn

Seit Oktober 2021 leitet Thies Jahn die Abteilung Sales | Marketing | Services in der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording. In seinen Verantwortungsbereich fallen neben Vertrieb und Marketing auch die Tourist Infos mit Gäste- und Gastgeberbetreuung sowie der Fachbereich Veranstaltungen.

1. Urlaub an den deutschen Küsten ist derzeit gefragt wie nie – in der Haupt- und in der Nebensaison. Wie bewältigen die Tourist Infos in St. Peter-Ording den Ansturm?

Ich bin wahnsinnig stolz darauf, was mein Team in den Tourist-Infos täglich leistet. Egal ob bei Schietwetter oder strahlendem Sonnenschein, für die Kolleg*innen steht der Service am Gast immer an erster Stelle. Auch die Zusammenarbeit mit unseren Gastgebern vor Ort ermöglicht es uns in engem Austausch und gemeinsam alle Herausforderungen zu meistern. Natürlich sind die Tourist-Infos in der Hauptsaison oft sehr stark besucht, dennoch schafft es das Team immer wieder, jedem Gast freundlich und gelassen zu begegnen. Unser Ziel ist es, jeden Gast zufrieden und gut informiert wieder in seinen Urlaub zu entlassen.



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

Piratentage im Dorf und ich freue mich sehr, sie 2022 endlich wieder besuchen zu können.

2. St. Peter-Ording ist auch wegen seiner besonderen Veranstaltungen so beliebt. Welche Highlights sind für 2022 geplant?

Wir freuen uns, dass wir nach zwei Jahren mit sehr reduziertem Veranstaltungsangebot hoffentlich wieder voll durchstarten können und haben viele spannende Projekte geplant. Ein Highlight in SPO wird in diesem Jahr sicher wieder das Benefizkonzert der Big Band, sowie das etablierte Drachenfest am Strand. Auch sportlich bieten wir wieder einige Events, wie den Windsurf Cup und die Kite Surf Masters im Sommer. Mein persönliches Familien-Highlight sind jedes Jahr die

3. Nachhaltigkeit ist in St. Peter-Ording ein großes Thema. Die Gemeinde hat sich auf den Weg gemacht, Global Nachhaltige Kommune zu werden, und die TZ hat eine eigene Stelle für Nachhaltigkeit & Naturerlebnis eingerichtet. Was bedeutet das für Vertrieb und Marketing?

Gemeinsam mit Sebastian Rischen, unserem Experten für nachhaltigen Tourismus, entwickeln wir ständig neue Projekte und Veranstaltungsformate, mit denen wir das Thema Nachhaltigkeit direkt und interaktiv an unsere Gäste vermitteln. Dazu gehören Veranstaltungen wie die Nachhaltigkeits-

woche, SPO klart auf und die Naturerlebniswoche. Alle Projekte, die unser Team erarbeitet und umsetzt, werden zukünftig noch stärker auf nachhaltige Aspekte geprüft. Bei der Entwicklung neuer Merchandise-Produkte legen wir großen Wert auf nachhaltige Produktion und setzen verstärkt auf die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern.

Sabine Schlüter

Thies Jahn

Der 1987 in Rendsburg geborene Thies Jahn wuchs am Nord-Ostsee-Kanal auf und machte nach dem Schulabschluss an der Fachoberschule Wirtschaft eine Ausbildung zum Hotelfachmann im damaligen Best Western Premier Hotel Ambassador St. Peter-Ording. Anschließend war er zwei Jahre im Luxushotel Grand Tirolia tätig, bis er 2010 in die Heimat zurückkehrte - ins StrandGut Resort. 2016 wechselte er als Abteilungsleiter Tourismus-Service-Center in die Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording, wo er die Bereiche Vertrieb, Tourist-Info, Zimmervermittlung und Meldewesen verantwortete. Seit dem 1. Oktober 2021 leitet er die Abteilung Sales | Marketing | Services, wo er Schwerpunkte in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung setzt.

Kölfhamm Hotel Garni





Ruhe - Weite - Herzlichkeit

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

Unsere Bäder sind **NEU** renoviert!

Neues aus der Tourismus-Zentrale



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording



Foto: Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording

Richtfest im Mai, Eröffnung 2023

Wechselnden Witterungsbedingungen zum Trotz: Der Bau des Familientreffs am Ende der Erlebnis-Promenade schreitet in großen Schritten voran. Alles verläuft nach Plan. Die Fundamente für den Pfahlbau sind gegossen. Täglich wird Holz angeliefert und sogleich verarbeitet. Für den 20. Mai 2022 ist das Richtfest angesetzt, im November soll der Bau fertig sein. Die offizielle Eröffnung ist für April 2023 geplant. Daher können sich Gäste und Einheimische für das Frühjahr 2023 auf die Nutzung des spektakulären Baus mit tollen Panoramablicks und Anschluss an den Deich freuen.

Der mehrstöckige Pfahlbau entsteht in einer einzigartigen Architektur, die sich an den Pfahlbau-Kollegen am Strand orientiert. Der Aufbau wird aus einzelnen Kuben bestehen. Konzipiert ist der Treff für alle Generationen. Einziehen werden zum Beispiel das neue Kinderspielhaus sowie ein digitales Labor für Jugendliche. Auf mehreren Ebenen werden sich Terrassen befinden. Auch aus Panoramafenstern kann man den fantastischen Ausblick über Salzwiesen, Dünen und Strand bis zur Nordsee genießen. Mit besonderer Spannung wird zudem die Gastronomie des Familientreffs erwartet.

St. Peter-Ording ist Fairtrade-Town

Seit Mai 2021 hatte St. Peter-Ording den offiziellen Bewerberstatus, im Oktober wurde die Bewerbung eingereicht, im April kam

die Bestätigung aus Köln: St. Peter-Ording wird am 4. Mai 2022 als jüngste Fairtrade-Town Deutschlands ausgezeichnet. Die Ernennung wurde erteilt, da St. Peter-Ording die Voraussetzungen von Fairtrade Deutschland erfüllt:

- Mehrere Geschäfte und Gastronomiebetriebe in St. Peter-Ording handeln den Fairtrade-Richtlinien entsprechend.
- Öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Glaubensgemeinschaften und Vereine sind in das Engagement für den fairen Handel eingebunden.
- Die Zielsetzung ist, vor Ort weitere Partner für den fairen Handel zu gewinnen.

Darüber hinaus hatte sich St. Peter-Ording bereits im November mit den Fairtrade-Towns in Nordfriesland – Husum, Niebüll, Hooge und dem Kirchenkreis Nordfriesland – zu den Fairen Fünf zusammengeschlossen, um auch gemeinsam faire Projekte zu initiieren.

Naturerlebniswoche im Juni

Reisen nach St. Peter-Ording versprechen immer unterschiedlichste Erlebnisse in und mit der Natur. Sei es der raue Nordseewind, sei es die Gischt am Meeressaum oder einfach das Kreischen der Möwen am Himmel. Während der Naturerlebniswoche, die 2022 vom 7. bis 11. Juni stattfindet, lässt sich die Sehnsucht nach Natur zusätzlich durch ganz besondere Angebote stillen. Gemeinsam mit der Schutzstation Wattenmeer und

der Nationalparkverwaltung veranstaltet die Tourismus-Zentrale ein abwechslungsreiches Programm u. a. aus Führungen, Radtouren und Wanderungen sowie Vorträgen zum Nationalpark Wattenmeer und zum Thema Naturschutz.

Den Höhepunkt der Woche bildet in diesem Jahr die Eröffnung des Naturerlebnisraums in den Salzwiesen vor dem Deich. Von vier Plattformen aus könnten Gäste und Einheimische die Salzwiesen dann auf markierten, beschilderten Wegen erkunden.

Den Strand immer im Blick

Nils Stauch ist der neue Fachbereichsleiter für den Strand in der Tourismus-Zentrale St. Peter-Ording. Der langjährige Mitarbeiter der Marketing- und Veranstaltungsabteilung war vor seinem Wechsel in die jetzige Position schon vorher sehr viel am Strand tätig. Im Ehrenamt ist er Technischer Leiter Einsatz bei der DLRG St. Peter-Ording und war an zahlreichen Rettungseinsätzen am Strand, im Watt und auf der Nordsee beteiligt. Jetzt hat er die Leitung des Strandbereichs in St. Peter-Ording übernommen und kümmert sich um das gesamte Rettungswesen, die Sicherheit, die Strandkorbvermietung, die Strandsauberkeit und die Übergänge zum Strand. Er freut sich auf die sehr vielfältige und besonders verantwortungsvolle Tätigkeit.

Sabine Schlüter

Ein Haus voller Lieblingsplätze



Foto: Arne Nagel

Eine Woche vor Ostern eröffnete das Urban Nature an der Erlebnis-Promenade. Das Hotel bringt durch sein innovatives Konzept Großstadtflair nach St. Peter-Ording – mit Anschluss zur Natur. Als offenes Haus heißt es Einheimische und SPO-Urlauber*innen ebenso willkommen wie Übernachtungsgäste.

Der Ausblick auf Salzwiesen, Dünen, Strand und Meer, Seebrücke und Pfahlbauten ist prächtig. Den Namen Scaper's Club trägt die Bar im obersten Stockwerk des neuen Urban Nature St. Peter-Ording nicht von ungefähr. Denn das Gefühl, am Himmel zu kratzen, stellt sich spätestens auf der kleinen Dachterrasse ein. Die derzeit höchstgelegene Hotelbar St. Peter-Ordings serviert den ganzen Tag bis in den späten Abend Drinks und Häppchen mit Aussicht. Und hat ganz klar das Potenzial zum neuen Lieblingsplatz.

Potenzielle Lieblingsplätze gibt es im Haus einige, das wird auf der Führung mit Hoteldirektor Christian Bärwinkel schnell klar. So liegt im Staffelgeschoss beispielsweise auch die Grand Suite, auf deren Dachterrasse der Kontakt zum Himmel exklusiv ist und sich die Aussicht auch vom Bett und der Badewanne aus genießen lässt. Oder der wunderschön gestaltete Yoga- und Fitnessbereich im Self Care Club Lila Wolken beiderseits mit Blick in die Natur sowie die Sauna mit ähnlichem Ausblick wie die Rooftop-Bar.

„Wir setzen auf urbanen Lifestyle und das Community-Gefühl der Städte. Gleichzeitig erfüllen wir das Bedürfnis unserer Gäste nach natürlicher Umgebung“, sagt Christian Bärwinkel. Und zwar nicht nur durch spektakuläre Aussicht. Die Lage an der Erlebnis-Promenade, mit den Salzwiesen direkt vor dem Deich, schafft Kontakt zum Nationalpark Wattenmeer. Auch die Seebrücke, der Zugang zum weitläufigen Strand, ist ganz nah.

Jeder Weg zum unmittelbaren Kontakt mit der Natur führt für die Hotelgäste durch das große, offene Foyer mit breiten Zugängen zu den Seitenflügeln, das einige Überraschungen bereithält. „Unser Foyer ist Treffpunkt und Marktplatz, auch für Einheimische und Urlauber aus dem Ort“, erläutert Christian Bärwinkel. „An unserem Späti kann man zum Beispiel bis tief in die Nacht einkaufen.“ In der Drifters Hang out Bar im Süd-Flügel gibt es nicht nur kühle Drinks, hier finden auch Lesungen oder Konzerte für jedermann statt. Dahinter befinden sich Coworking- und Creative-Spaces zum gemeinsamen Arbei-

ten sowie ein kleiner Konferenzraum für bis zu 30 Personen.

Das Motto „alles offen“ gilt auch für das Restaurant Auntie Clara im gegenüberliegenden Nord-Flügel des Gebäudes, das Gäste an Gemeinschaftstischen oder kleinen Inseln zu besonderen Genüssen einlädt: In der offenen Showküche zaubert die Crew rund um Küchenchef Morris Merker „Eiderstedter Soulfood“ – internationale Gerichte aus Eiderstedter Produkten. Die lassen sich übrigens auch auf der windgeschützten Westterrasse zwischen den beiden Flügeln genießen.

Wie die Bar und Auntie Clara ist auch die Terrasse, genannt Urban Plaza, einer dieser potenziellen Lieblingsplätze des Hauses. Je nach individuellem Geschmack wird aber vielleicht eines der Day Beds am Fenster jedes ebenso originell wie nachhaltig eingerichteten Zimmers dazu gekürt. Oder einfach ein spezielles Eckchen in diesem bis ins kleinste Detail liebevoll mit urbanem Touch gestalteten Hauses.

Sabine Schlüter

Gesegnet und gut erholt



Foto: Hotel Tweed



Foto: Hotel Tweed

love
and
laughter



Foto: Andrea Keil

Das Wörtchen nachhaltig ist heute in aller Munde. Doch wie sieht es konkret aus, wie füllt es sich mit Leben und Inhalt – beispielsweise im Hotel-Business? Das Hotel Tweed war der Magazin-Redakteurin seit ihrer ersten Besichtigung vor ein paar Jahren eindrücklich in Erinnerung geblieben, man könnte auch sagen nachhaltig. Nun ist sie zurückgekehrt, um herauszufinden, was es im Hotel Tweed bedeutet – quasi im Selbsttest.

Einchecken konnte ich bereits easy von zu Hause aus über einen mitgeschickten Link – in Zeiten von Corona hatte hier jemand schnell mitgedacht und reagiert, um die verschiedenen Befindlichkeiten zu wahren und Kontakte auf ein Mindestmaß zu reduzieren; auf meine Frage hin, wie ich denn am Nachmittag an den Schlüssel gelangen würde, antwortete Annette Münster prompt: „Kommen Sie einfach – ich bin da!“ Nicht zuletzt wegen ihr, der äußerst freundlichen Inhaberin, hatte ich mich gerne an das Tweed erinnert. Sondern natürlich auch, weil die acht Suiten so liebevoll eingerichtet sind: Vor ein paar Jahren erst hatten die Eheleute Münster das Hotel komplett umgestalten und Fenster bis zum Fußboden einbauen lassen, so wie dem Interieur insgesamt eine eigene unverkennbare Note verpasst; ein Mix aus irisch-nordischem, ein gelungener Style aus klaren Linien und gemütlichen barocken Tapeten – dazu das ein oder andere Möbel mit Tweed überzogen, also aus fester reiner Schurwolle.

Nun also durfte ich selber einmal hier nächtigen. Und so freute ich mich schon riesig auf den verheißungsvollen Feierabend, wenn ich müde von der Recherchetour zurück sein und der angekündigte Sturm an den Bäumen rütteln würde. Als ich dann abends zurückkehrte – es war schon dunkel – empfing mich die

kleine Suite namens Blessing, die eigentlich eher einer großen Puppenstube für Erwachsene gleicht denn einem unpersönlichen Hotelzimmer: Auf einem der Holzstühle nahm ich am runden Holztisch Platz, holte die mitgebrachten Stullen aus dem türkisen Küchenschrank hervor und freute mich darüber, dass Teller und Besteck auf der kleinen Anrichte parat lagen, eigentlich für das morgendliche Frühstück gedacht. Einen Wasserkocher hatte mir auf speziellen Wunsch die gute Frau Münster auch aufs Zimmer gestellt. Die helleren Deckenlichter schaltete ich bald aus und wohlrigere Steh- sowie die Küchenlampe über dem Tisch ein – eine Teekanne aus Blech, die warmes Licht verströmt, so dass hier eine gemütliche Atmosphäre, um nicht zu sagen Heimeligkeit entstand. Sollte der Sturm doch rütteln, mir würde er nichts anhaben können! Da fiel mein Blick auf die Wand, wo fünf Bilder mit irischen kleinen Blessings oder Segnungen hingen:

May love and laughter light
your days and warm your
heart and home ...

Ja, mein Herz war bereits wohlrig warm. Als ich mich nach einer hervorragenden Nacht aus dem super Boxspringbett erhob – so

ruhig war es gewesen, dass ich das Fenster weit öffnen und der nächtlichen Stille draußen hatte lauschen können – stand das Frühstück wie von Zauberhand vor meiner Türe. Unter einem hübschen Küchentuch auf einem Holztablett serviert, waren die geordneten Sachen drapiert: In vielen kleinen Gläschen, Tellerchen und Schüsselchen gab es diverse Leckereien – dazu ein köstlicher Bio-Kaffee aus fairtrade-Handel. Nicht nur, dass das Frühstück eine Augenweide war – hier fehlte einfach jegliche Form von Plastik – sondern eben auch schmackhaft. Wählen kann der Gast generell zwischen Baked Beans, Bacon and Eggs oder Porridge und Müsli oder Brötchen und Croissants mit den dazugehörigen Aufstrichen – alles individuell variierbar und selbst vegane Alternativen sind vorhanden. Wenn möglich, bezieht Annette Münster die Zutaten aus der Region.

Als wir uns konkret über Nachhaltigkeit unterhalten, erzählt sie von den Neuerungen: „Im Innenhof gibt es jetzt zwei E-Tankstellen für die Gäste mit Elektrofahrzeugen und auch an die E-Bikes ist gedacht“ – blick- und windgeschützt finden sie im Hinterhof Platz. Strom und Gas, die hier fließen, sind natürlich öko-zertifiziert. Als ich das Frühstück lobend erwähne, sagt die Hotelière: „Ja, da bin ich auch wirklich ein bisschen stolz darauf.“ Hatten sich manche Gäste vor Corona-Zeiten

noch über den Room-Service gewundert, so freuen sich jetzt alle vorbehaltlos. Irgendwie war ihr Angebot schon damals visionär. Wir reden noch über andere Nachhaltigkeitsaspekte wie Shampoo-Verpackungen oder das viele Waschen von Handtüchern. Worauf

die Hotelbesitzerin meint, dass ihre Gäste eh schon mitdächten – sie mit Schildern und Ermahnungen zu erziehen, ihr also fernliege. Später gesteht sie, dass ihr Mann und sie zehn Hektar Wald in Irland hätten anpflanzen lassen, um die dortigen Besuche durchs Fliegen zu kompensieren. Das ist vielleicht nicht die schlechteste Möglichkeit, damit umzugehen?

Nach zwei Nächten ist meine Reise leider vorbei. Doch geblieben ist folgender Eindruck: Nachhaltigkeit betrifft nicht nur den CO₂-Verbrauch und den Verbrauch von Ressourcen. Sondern auch das soziale Miteinander. Dass es bei einem kleinen Hotel natürlich viel einfacher ist, immer freundlich und fair sowohl mit dem Personal als auch mit dem Gast umzugehen, ist klar: „Wir sind einfach so klein, wir sprechen mit unseren Gästen“, freut sich Annette Münster. Im Wissen darum, dass sich hier viele Gäste so wie ich pudelwohl und ergo nachhaltig erholt fühlen,

verabschiede ich mich von Annette Münster und dem Tweed. Mit einem Blessing in Gedanken:

May the road rise to meet
you – may the wind be always
at your back – may the sun
shine warm upon your face
and the rain fall soft upon
your fields – and until we
meet again – may God hold
you in the hollow of his hand.

Andrea Keil

HOTEL TWEED

Im Bad 65
25826 St. Peter-Ording
Telefon 04863/9503939
www.hotel-tweed.de

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

Pflaumenmus forever!



Clare's Friesentorte

Mürbeteig

125 g Mehl
60 g Zucker
60 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Rührteig

150 g Mehl
150 g Butter
100 g Zucker
4 Eigelb
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Baiser

60 g Zucker
4 Eiweiß
2 EL Mandel-/ Haselnussmischung, gehackt

Füllung

500 ml Schlagsahne
1 Glas Pflaumenmus (450 g)

The Friesentorte

Zu einem guten Stück Torte gehört ein schönes Ambiente, wie die Sahne zur Friesentorte. Beides genießen Einheimische und Gäste in ganz besonderer Qualität im Landcafé éclair von Clare Döhning-Schogs. Sie ist leidenschaftliche Bäckerin und ihre Interpretation der urfriesischen Pflaumenmustorte ist einfach umwerfend.



Eclairs, auf Deutsch auch „Liebesknochen“ oder „Hasenpfoten“ genannt, gibt es gelegentlich oder auf Vorbestellung bei Clare Döhning-Schogs. Die gebürtige Engländerin, die schon gut 40 Jahre in Deutschland lebt, backt neben den kleinen Brandteigwalzen große, köstliche Torten und Kuchen im Landcafé éclair, ein Wortspiel mit ihrem Vornamen. 2012 hat sie es „in the middle of nowhere“ in der Pampa von Eiderstedt eröffnet – ganz einfach, weil sie Zuhause arbeiten wollte. Vorher hatte sie schon ein Frühstückscafé in Garding betrieben. Ihr guter Ruf als Gastgeberin und Bäckerin war aber schon so verbreitet, dass die Fans und

Gäste ihr ohne Murren und Knurren an die Koogstraße kurz vor Westerhever folgten. Man muss schon Glück haben, in der Saison einen Platz in der kleinen, in rosa gehaltenen, Gaststube oder im wunderschönen Garten zu bekommen. Denn Reservierungen gibt es nicht im Landcafé éclair. Ab 12 Uhr darf man kommen und dann wird es auch ganz schnell voll. Die Gäste haben die Wahl zwischen herzhaften Speisen wie Quiches, Flammkuchen, La Flutes oder der „Soup of the Day“ und anderen kleinen Snacks. Die wahren Fans gönnen sich aber auch schon zur frühen Mittagszeit eine der selbstgebackenen Torten- oder Kuchenspezialitäten. Bis zu 25

Backwerke verputzen die Gäste an guten Tagen, darunter einer der Stars des Landcafés: Clares Interpretation der Friesentorte, deren Rezept wir ihr entlocken konnten.

Detlef Art

LANDCAFÉ ÉCLAIR

Koogstraße 57
25881 Tümlauer-Koog
Telefon 04862/201609
www.landcafe-eclair.de

Öffnungszeiten: Do. - Mo., 12 - 18 Uhr
(Änderungen siehe Homepage)

Und so geht's:

Mürbeteig: Alle Zutaten zusammenkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten kalt stellen. Danach den Teig ausrollen und mit einer 26-cm-Springform ausstechen. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, danach auf eine Tortenplatte setzen. **Rührteig:** Zucker mit Butter schaumig rühren und das Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und darüber sieben, Salz dazugeben und untermischen. Teig in eine 26-cm-Springform geben. **Baiser:** Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf den Rührteig geben und mit gehackten Mandeln und Haselnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 35 Minuten backen. **Füllung:** Sahne steif schlagen, dann den Pflaumenmus gleichmäßig auf dem unteren Boden (Mürbeteig) verstreichen. Mit Sahne bedecken und den Rührteigdeckel daraufsetzen.



Hotel Strandburg

St. Peter-Ording
garni ★★★★★

☎ 04863 - 478620

www.hotelspo.de

2022
SPECIAL
AWARD

Das erste Gesicht des Urlaubs



Foto: Detlef Art

Es gibt Menschen in St. Peter Ording, die immer für Sie da sind, wenn Sie sie brauchen. Sie sind nicht mit Ihnen verheiratet, nicht verwandt, sie müssen nicht mal mit Ihnen befreundet sein. Es sind Ihre Gastgeber, die sich um Sie kümmern und dafür sorgen, dass Sie sich an Ihrem Urlaubsort wohlfühlen. Wie Kerstin Brandt und Jan Schimanski vom StrandGut Resort.



Foto: Detlef Art

„Lass uns doch mal nicht nur das Führungspersonal vorstellen, sondern auch die Mitarbeitenden, die jeden Tag in Kontakt mit den Gästen stehen“, schlägt Kerstin Brandt vor, als ich sie zum Gastgeberporträt interviewen möchte. Die stellvertretende Direktorin Logis des StrandGut Resorts in St. Peter Bad holt gleich ihren Kollegen Jan Schimanski dazu. „Ich bin der Front Desk Manager und kümmere mich um den Empfang der Gäste, ihr Wohlergehen und natürlich um ihre Anliegen, wenn mal etwas schief läuft“, stellt sich der große, junge Mann vor. Er ist sozusagen das erste Gesicht, das die Gäste des ersten Lifestyle-Design Hotels an der Nordsee zu sehen bekommen – gemeinsam mit seinen Kolleginnen und Kollegen natürlich. „Dafür ist er genau der richtige Typ“, wirft Kerstin ein. „Jan ist der Fels in der Brandung, ihn

bringt nichts aus der Ruhe, er ist immer norddeutsch freundlich, hört den Gästen zu und findet die richtigen Worte.“ Das kann man zwar in Seminaren lernen, der geborene Dithmarscher war aber schon immer so: verlässlich, authentisch und zugewandt. Das machte ihn zum idealen Leiter des Gästeempfangs, denn mit seinen Mitarbeitenden kann er genauso gut umgehen. Das lockere „Du“ mit allen Gästen ist kein Standard im StrandGut Resort, wenn man sich dann kennt, bieten es die Gäste aber oft doch an. Auch Kerstin Brandt hat einmal als Rezeptionistin hier angefangen und ist dann über das Revenue Management schließlich zur stellvertretenden Direktorin aufgestiegen. Heute ist sie für Auslastung und Management zuständig. Aber Jan ist froh, dass seine Chefin seinen Job so gut kennt und ab und

zu sogar noch selbst am Empfang aushilft. 14 Jahre ist Kerstin jetzt hier in diesem außergewöhnlichen Haus: „Wir haben natürlich zwei große Vorteile, nämlich die erste Strandlage und die direkte Anbindung zur Dünentherme.“ Ganz zu schweigen vom Deichkind, dem hervorragenden Restaurant, das der „Fernsehkoch“ Markus Friederici leitet, der chilligen Lounge mit Tee-Bar und den 98 modernen, gut durchdachten Zimmern und Suiten mit Land-, Meer- oder Dünenblick. „Wir sind aber kein Luxushotel, sondern ein Resort für jedermann“, betont Kerstin. „Zu uns kommen Hundebesitzer genauso wie Familien mit kleinen Kindern oder Paare jeden Alters.“ Und die Gäste fühlen sich pudelwohl im StrandGut Resort, wie ein Stammgast verrät: „Ich fahre nicht in ein Hotel, sondern besuche Freunde, die ein Haus direkt an der Nordsee haben.“ Und das liegt nicht nur am Haus, sondern noch viel mehr an Menschen wie Kerstin und Jan.

Detlef Art

STRANDGUT RESORT
Am Kurbad 2
25862 St. Peter-Ording
Telefon 04863/99990
www.strandgut-resort.de

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



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

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





Wildfang Steinbutt auf zweierlei Spargel mit Bärlauch-Macaire- Kartoffeln

Zutaten (für vier Personen)

1200g weißer Spargel
600g Steinbutt Filet
50g Butter
1 Scheibe Toastbrot
Saft einer halben Zitrone
Salz, Zucker

Spargel-Wildkräutersalat mit Senf Vinaigrette

100g grüner Spargel
100g Wildkräutermischung
4 EL Olivenöl
2 EL Ahornsirup
1 EL Balsamicoessig hell
½ EL Senfkörner
1 TL Dijonsenf
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer

Macaire-Kartoffel

1 kg Kartoffeln gekocht
70g durchwachsener Speck
50g Butter
20g Speisestärke
20g gehackte Petersilie
20g gehackter Bärlauch
3 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Foto: Detlef Art

Ein sechster Stern für Hedwig und Carl

„Fünf Sterne muss man sich erst einmal verdienen“ haben wir im letzten Jahr über das Aalernhüs hotel&spa geschrieben. Das wollen wir heute korrigieren: Denn mit dem Küchendirektor Patrick Weber und seiner exzellenten Küche hat sich das einzige Fünf-Sterne-Hotel in St. Peter-Ording noch einen sechsten Stern verdient. Wir durften mit ihm kochen.

„Hedwigs Esszimmer“, so heißt das noch relativ neue Restaurant, das die Eignerfamilie Gerlach gemeinsam mit Patrick Weber im ehemaligen Grillrestaurant eingerichtet und nach der Großmutter von Claudia Gerlach benannt hat. Die Bar heißt übrigens „Carls Bar“ nach dem Großvater. „Ich bin für die gesamte Kulinarik verantwortlich, vom Frühstück über den Room-Service, Carls Bar, unser Hauptrestaurant bis zu Hedwigs Esszimmer“, sagt der Gault-Millau- und Sterneerprobte Küchenchef. Er ist leidenschaftlicher Koch, von Kindheit an: „Ich habe schon während meiner Schulzeit für die Familie gekocht, weil sich herausgestellt hat, dass ich das einfach am besten konnte.“ Sein Praktikum hat er dann gleich im Ein-Sterne-Restaurant gemacht. Das hat ihm so gut gefallen, dass er nach seiner Ausbildung zehn Jahre in der Sterne-Gastronomie in der Schweiz, in Frankreich und Deutschland gekocht hat.

Unter anderem war er Küchenchef im Hamburger Atlantik Hotel: „Natürlich habe ich auch regelmäßig für Udo Lindenberg gekocht, aber was er gern isst, verrate ich nicht“, sagt der Vater von zwei Kindern und schmunzelt.



Foto: Patrick Weber

Seit Oktober letzten Jahres ist Patrick Weber jetzt im Aalernhüs und hat gemeinsam mit der Eigentümerfamilie das kulinarische Konzept des Hauses verändert. „Wir haben uns stark auf die Region konzentriert, alle drei bis vier Monate wechselt die Karte, damit wir die frischen Produkte der Saison nutzen können.“ Der Erfolg gibt ihm recht: Hedwigs

Esszimmer ist fast immer ausgebucht, auch im Hauptrestaurant bekommt man nur mit rechtzeitiger Reservierung einen Tisch. „Im Hauptrestaurant kochen wir genau so gut wie in Hedwigs Esszimmer“, betont Patrick Weber. „Es gibt allerdings Unterschiede bei den Produkten und der Zubereitung.“ In Hedwigs Esszimmer ist das Essen immer noch einen Tick hochklassiger, das spiegelt sich natürlich auch im Preis wider. Claudia Gerlach probiert übrigens gern alle neuen Gerichte durch bevor sie auf die Karte kommen. So hat es auch der köstliche Steinbutt auf Spargel auf die Speisekarte geschafft, dessen Rezept Patrick Weber uns heute verrät.

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

Und so geht's:

Weißer Spargel: Spargel waschen und mit einem Sparschäler sorgfältig schälen, holzige Enden abschneiden und den Spargel damit auf eine gleichmäßige Länge bringen. Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken, zum Kochen bringen und Spargel hineinlegen. Um Bitterstoffe aus dem Spargelwasser zu ziehen eine Toastbrotsscheibe hinzufügen. Spargel je nach Größe und Dicke garen, bis er weich ist und trotzdem noch Widerstand bietet (Garprobe). Herausnehmen, abdämpfen lassen und mit Butter sowie Spargelfond glasieren. **Grüner Spargel-Wildkräutersalat:** Spargel mit dem Sparschäler in Streifen schälen, Wildkräutersalat waschen. Für die Senf-Vinaigrette Senfkörner leicht rösten, Ahornsirup dazugeben, ziehen lassen, Thymian zupfen und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den rohen grünen Spargel und Wildkräutersalat in der Senf-Vinaigrette marinieren. **Macaire-Kartoffel:** Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Eigelbe unterrühren. 1 Prise Salz und Muskat zugeben und gut verrühren. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Speck und Kräuter zur Kartoffelmasse geben und sorgfältig verrühren. Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche zu vier Rollen von 4 cm Durchmesser formen und in Butter goldbraun anbraten. Rollen in Scheiben schneiden oder halbieren. **Steinbutt:** Zum Schluss den Steinbutt in vier Portionen schneiden, salzen, in der Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten und mit Butter und gezupften Thymian heiß übergießen. **Anrichten:** Fisch auf den Spargel arrangieren. Macaire-Kartoffel daneben anrichten, Spargel/Wildkräutersalat auf den Steinbutt geben und mit zerlassener Butter vollenden.

...immer eine Pause wert

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

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

Eiderstedter
Strandkörbe

Schöner Essen und Trinken



Gestaltungs-
sache

Der Kirchspielkrug Westerhever ist eine Institution auf Eiderstedt. Generationen von Einheimischen und Touristen haben hier die gute nordfriesische Küche genossen. Nach 20 Jahren Gastronomie in Köln führt Volker Böttcher seit 2020 den Kirchspielkrug. Er hat nicht nur die Speisekarte überarbeitet, sondern auch das Restaurant gründlich renoviert – mit Hilfe der internationalen Expertise des Innenarchitekten Rolf Zimmermann, der seit drei Jahren in Garding-Kirchspiel wohnt.

Das ist schon ein Hammer-Gastraum, den Rolf Zimmermann da im Kirchspielkrug Westerhever gezaubert hat: helle naturfarbene Wände, edles Mobiliar und Raumtrenner mit Strandhafer bepflanzte. Der Hingucker aber ist die Steinwand, die er an der Rückwand verbaut hat: „Das ist keine Tapete, das sind echte Steinplatten, die wir an die Wand verarbeitet haben“, erklärt der Innenarchitekt, der schon in der Schweiz, Frankreich, Spanien und England gewohnt und über 40 Jahre First-Class-Hotels in ganz Europa eingerichtet hat. So war es nur natürlich, dass Volker Böttcher seinen Stammgast Zimmermann ansprach, als die Renovierung des Restaurants anstand. „Wir sind seit 2020 auch Mitglied bei „feinheimisch“ und da mussten Optik und Einrichtung unseres Restaurants unserem Anspruch der gehobenen Landhausküche irgendwann folgen“, sagt Volker Böttcher. Bei ihm wird ausschließlich frisch mit regionalen Produkten gekocht, Convenience kommt ihm nicht in die Küche. Diesen Anspruch hat auch Rolf Zimmermann: „Was für den Gaumen zutrifft, muss auch für das Auge seine Gültigkeit haben. Das sollte der Standard für das Level der guten Gastronomie sein.“ Der Gastronom und der Innenar-

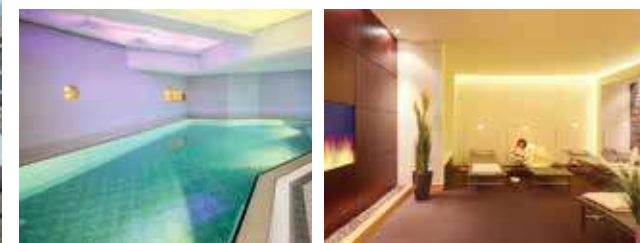


chitekt setzten sich zusammen und besprachen die Anforderungen, Rolf Zimmermann entwickelte ein machbares Konzept und dann ging es ans Aussuchen der Möbel, Stoffe und Dekorationselemente bei den Lieferanten des Interior-Designers. Eines ist ihm dabei wichtig: „Ich gebe die Herstellerpreise immer an meine Kunden weiter und berechne ihnen lediglich das übliche Innenarchitektenhonorar.“ So können sich auch mittelständische Gastronomen seine Ideen und Umsetzungen leisten. Handwerker aus Eiderstedt übernahmen die Um- und Ausbauten und rechtzeitig zum Saisonstart können Volker Böttchers Gäste seine leckere

norddeutsche Saisonküche im frisch designten Restaurant genießen. Auf der Speisekarte steht zum Glück noch die Rinderroulade, für die der Kirchspielkrug berühmt ist, aber eben jetzt auch Feinheiten wie ein Rote-Beete-Carpaccio mit dem herrlichen Frisaki aus der Friesischen Schafskäseerei in Tetenbüll. Die beiden planen jetzt gemeinsam die nächsten Schritte. Die neun Zimmer des Landhotels werden im Herbst renoviert, nach den Ideen von Rolf Zimmermann und da können die Gäste gespannt sein. Denn wer schon exklusive Hotelzimmer in Spanien, Frankreich, Schweiz und England eingerichtet hat, wird auch in Westerhever etwas ganz Besonders designen.

Detlef Art

KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER
Dorfstraße 7
25881 Westerhever
Telefon 04865/901430
www.kirchspielkrug.de
Öffnungszeiten:
Do. - So. 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr



Nordsee für die Sinne

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

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

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

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

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

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

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



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



Freiland-
Haltung



Foto: Hof Herzleuchten

Das Leben ist ein Ponyhof

Mein erster Urlaub auf dem Bauernhof war ein Besuch bei der Verwandtschaft: Onkel Heini und Tante Grete hatten einen kleinen Nebenerwerbshof in der Nähe von Büsum. Ich kleiner Stadtbüttje hatte anfangs einen Mordsrespekt vor dem selbstbewussten Hofhahn, die lauten, rumpeligen Schweine im Koben waren mir unheimlich und erst diese riesigen Kuhgebirge! Aber nach zwei Tagen hatte ich jede Scheu verloren, fütterte die Hühner, streichelte die Schweine und gab den Kühen selbstgepflücktes Gras. Dieser Urlaub hat mein Verhältnis zu Land und Tieren nachhaltig verändert. Ich verstand, wer die Eier machte, die Milch gab und sogar, dass das Kotelett auf dem Teller nicht nur vom Schlachter stammte. Und ich fühlte mich wahnsinnig frei. Und dieses Gefühl ist es, was Menschen bis heute genießen, wenn sie Ferien auf dem Bauernhof machen. Natürlich hat sich viel verändert. Die Ferienwohnungen sind sehr gut und modern ausgestattet, sie halten mit jedem Apartment in St. Peter-Ording mit. Die Ferienhöfe haben ihren Betrieb auf die Gäste abgestimmt und führen Kinder und Eltern bewusst an Hof und Tiere heran. Aber eines ist geblieben; Nirgends kann man die Seele so baumeln lassen, wie beim Urlaub auf dem Bauernhof.

Wo Herzen und Kerzen leuchten

Birgit Groth möchte die Herzen ihrer Gäste zum Leuchten bringen – nicht nur mit den Kerzen, die sie in ihrer Kerzendiele auf dem Bio-Bauernhof verkauft, sondern durch ihr Konzept, mit dem sie nicht nur ihren Feriengästen, sondern auch ihrer Familie etwas Gutes tun möchte: „Ich möchte meinen Hof so



Foto: Hof Herzleuchten

gestalten, dass wir alle das Leben hier gern und lange genießen können.“ 2008 hat Birgit Groth den Hof von ihren Eltern übernommen, die ihn als typischen Mischbetrieb aus Viehhaltung und Landwirtschaft betrieben. Seit 1972 haben sie auch Ferienwohnungen auf dem großen Hof vermietet. Zunächst hat sie sich auf die Aufzucht von Kälbern spezialisiert, aber das hat sie mit der Kälberkrise und der Geburt ihrer Tochter 2014 aufgegeben, die Landwirtschaft verpachtet und sich auf den Tourismus und ihre kleine Kerzendiele konzentriert. Heute betreibt der Demeter-zertifizierte Bio-Landwirt Dirk Schoof den landwirtschaftlichen Teil des Hofes. Die Tierhaltung hat die Landwirtin aber noch nicht ganz aufgegeben: „Wir haben Ziegen, Hühner, Katzen, Kaninchen, zwei Schweine sowie Schafe und diese Tiere geben auch unseren Gästen ganz viel.“ So kann sie ihren Urlaubern Landwirtschaft vermitteln, besonders den kleinen Kindern aus den großen Städten. Acht Ferienwohnungen zwischen 35 und 140 Quadratmetern vermietet Birgit

Groth, alle modern und großzügig eingerichtet und mit vier Sternen vom DTV zertifiziert. Relativ neu ist der Schlafstrandkorb, der tageweise besonders gern von Fahrradwandernden genutzt wird. Eine Solardusche gehört auch zur Ausstattung: „Im Juli und August hören wir die Duschenden nicht, im Mai und September schon, das Wasser kann dann ein bisschen kühl sein“, erzählt die Gastgeberin lachend. In dieser Rolle ist Birgit Groth in Vollzeit beschäftigt, ihre Mutter und eine weitere Mitarbeiterin sind bei ihr angestellt. Ihre typischen Gäste sind Familien mit kleinen Kindern, die hier in Ruhe Kontakt zu den Tieren aufnehmen können: „Es ist ganz toll zu beobachten, wie die Kinder sich in ihrem Urlaub Stück für Stück mehr zutrauen.“ Es kommen aber auch viele Paare, die auf dem Land Ruhe suchen, ohne dass es langweilig ist. Auch die suchen den Kontakt zu den Tieren, oft trauen sie sich aber nicht. Dann hilft Birgit Groth nach und vermittelt den Kontakt: „Sie dürfen sich ruhig trauen, die Tiere zu streicheln“, sagt sie dann. Einmal in der Woche bietet sie eine Hofführung und weitere spannende Aktivitäten an, wie z. B. kleine Kuschel-Lämmer-Wanderungen, Kerzen-Workshops oder Filzurse.“ Es geht ums Loslassen, die Seele baumeln zu lassen.“ Manche Gäste sitzen gern eine Stunde auf der Wiese und kraulen ihr Wanderlamm. So etwas bringt dann nicht nur das Herz der Urlauber zum Leuchten, sondern auch das von Birgit Groth.

Ferien auf dem Kuhkarussell

Bei Dörte und Richard Rickerts und ihrer Familie geht es rund. Wer auf dem Bauernhof

Morgens mit den Hühnern aufstehen, die Kinder einfach laufen lassen, den Tag mit kuhfrischer Milch und selbstgemachter Marmelade von der Bäuerin genießen und den lieben langen Tag draußen an der frischen Luft, ganz für sich. So sieht der Urlaub auf einem Bauernhof auf Eiderstedt aus. Wir haben drei ganz unterschiedliche Höfe besucht.



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

Off
zine
www.offzine.de

Melktheater mit Kuhkarussell



Foto: Bauernhof Rickerts



Foto: Bauernhof Rickerts



Foto: Bauernhof Rickerts

Rickerts in Vollerwiek Urlaub macht, ist Gast in einem echten landwirtschaftlichen Betrieb, wo tagsüber die Landmaschinen über den Hof fahren, die Felder bearbeitet werden und jede Menge Kühe im Stall stehen. Und die fahren sogar Karussell: „Wir haben ein Melkkarussell, auf dem unsere Kühe zweimal am Tag gemolken werden“, sagt Dörte Rickerts. Und da das wirklich faszinierend zu beobachten ist, haben die Rickerts über dem Karussell eine Tribüne gebaut, von der aus die Urlaubsgäste den Ablauf des Melkens beobachten können. Das Melktheater wird immer gut besucht, denn immerhin beherbergen die Rickerts fast 30 Gäste auf einmal in ihren acht Ferienapartments. „Seit 30 Jahren vermieten wir Ferienwohnungen“, erzählt Dörte Rickerts. „1992 haben wir mit zwei Ferienwohnungen begonnen und peu a peu kamen immer mehr dazu.“ In insgesamt drei Häusern finden die Urlauber ihre Vier-Sterne Wohnungen, meist für vier bis fünf Personen eingerichtet – und das hat seinen Sinn: „unsere Kernzielgruppe sind Familien mit Kindern und auf die haben wir unser Angebot ausgerichtet.“ Da gibt es eine kleine Ponyherde mit der die Gäste geführte Reitausflüge machen, in der Spielescheune können große und kleine Urlauber im Heu toben oder Billard, Tischtennis und Tischfußball spielen. Die Jungs und Deerns brettern auch gern mit den großen Gocarts über den Hof oder lassen Dampf auf den Trampolinen ab. Im hinteren Bereich des riesigen Gartens tummeln sich die Kleintiere, die sich gern streicheln und verwöhnen lassen. Bei gutem Wetter geht es natürlich

zum Baden oder Wattwandern an die Vollerwieker Badeecke, knapp 800 Meter vom Hof entfernt. Bei Schietwetter chillt man im Wellnessbereich oder im großen Gastraum im Haus „Utholm“. Es ist diese Mischung aus Entspannung und Hof-Action, die die Gäste fasziniert. Sich aber allein auf die Vermietung und Gästebetreuung zu konzentrieren, wäre Dörte Rickerts zu einseitig: „Ich bin auch noch in der Landwirtschaft tätig, die mir sehr viel Spaß macht und dabei kann ich die Feriengäste auch mitnehmen.“ So dürfen Gäste mit ihr die Kälber füttern, ein Highlight auf dem Hof. Besonders die Frauen und Kinder lieben diese Arbeit. „Viele Gäste möchten auch aktiv in der Landwirtschaft mithelfen und versorgen die Kälber nach einiger Zeit ganz selbstständig, das ist eben das Besondere am Urlaub auf einem Vollerwerbshof.“ Vor einiger Zeit haben die Rickerts ein viertes Haus gebaut, ihr Alteil, in das Dörte und Richard Rickerts demnächst einziehen werden, wenn die nächste Generation den Hof übernimmt: Aber die Vermietung werden sie erst einmal weiter gemeinsam betreiben: „Einerseits ist ein so großer Hof mit Landwirtschaft und Vermietung sehr arbeitsintensiv, da muss die ganze Familie mit anpacken und andererseits bin ich sehr gern Gastgeberin und Gästebetreuerin.“ Langweilig wird es auf dem Bauernhof Rickerts nie – und trotzdem ist es herrlich entspannend, finden die Gäste.

Das leichte Leben mit Exoten aus der Pfalz
Das totale Gegenteil und trotzdem ganz ähnlich – so ist der Kleehof der Familie Munz

in Norderfriedrichskoog am oberen Ende der Welt von Eiderstedt. Da muss man erst einmal hinfinden, aber wenn Google das Ziel direkt hinter der zweiten Deichlinie gefunden hat, wird man mit süddeutscher Herzlichkeit empfangen, denn Meike und Timo Munz sind hörbar keine Nordlichter: „Man hat uns mal als Exoten betitelt, denn wir kommen ursprünglich aus der Pfalz und sind vor sieben Jahren hierhergezogen, um uns unseren Traum vom kleinen Ferienbauernhof zu erfüllen“, erzählt Meike Munz lachend. Aber sie sind sehr schnell und sehr gut von den Nachbarn aufgenommen worden. Sie wollten und haben nie Landwirtschaft professionell betrieben und wollen das auch gar nicht: „Ein wenig Tierhaltung, Vermietung, Reitunterricht und mit Kindern arbeiten, das ist so unser Traum, den wir uns hier verwirklicht haben“, zählt die Hofbesitzerin auf. Fünf Ferienwohnungen haben sie im vorderen Teil des Hofgebäudes eingerichtet, Meike und Timo wohnen mit ihren vier Kindern im hinteren Teil. Bis vor vier Jahren war Meike passionierte Reitlehrerin, bis ein Unfall sie aus dem Sattel warf und den Reitschultraum beendete. Heute betreut die studierte Tierheilkundlerin neben ihren eigenen sieben Rössern auch noch Reha-Pferde mit Atemwegserkrankungen. Auch auf dem Kleehof wuseln jede Menge Minischweine, Ziegen, Hasen, Schafe und Co. in Ställen, Weiden und auf dem Hof umher und die Feriengäste sind herzlich eingeladen, sich mit den tierischen Mitlebewesen zu beschäftigen. Gekauft haben Meike und Timo die wenigsten Tiere. Die meisten sind durch irgendwelche

Hilfsaktionen zu uns gekommen, wie der einäugige Haflingerwallach Artos, den sie vor dem Schlachter gerettet haben. Neben Familien mit kleinen Kindern kommen auch Paare mit einem oder mehreren Hunden

sehr gern auf den Kleehof, denn auch diese Vierbeiner sind bei Familie Munz gern gesehen. Meike kommt aus dem Hundesport und ihre drei eigenen Hunde verstehen sich bestens mit denen der Gäste. Überhaupt ist der Kleehof ein sehr geselliges, lebhaftes und offenes Haus. Abends sitzen alle gern auf dem Hof zusammen, trinken, schnacken, grillen und schauen Kindern und Tieren beim Spielen zu. Oder die beiden veranstalten Feste und Mottopartys, manchmal ist es wie in einer Land-WG, was die meist jungen Familien und Hundepaare sehr schätzen. Dabei ist Meike überhaupt keine Entertainerin: „Das organisiert sich meist von ganz allein, wenn die Gruppe stimmt und das ist fast immer der Fall.“ Das liegt bestimmt auch an der herzlichen Art der beiden Pfälzer, die die etwas leichtere süddeutsche Genuss-Lebensart mit achtern norddeutschen Deich gebracht haben – eine echte Bereicherung.

Detlef Art

HOF HERZLEUCHTEN, FAMILIE GROTH
Hartkoogweg 1
25836 Garding, Kirchspiel
Telefon 04862/952
www.ferienhof-groth.de

BAUERNHOF RICKERTS
Mühlendeich 21
25836 Vollerwiek
Telefon 04862/8541
www.rickerts.de

KLEEHOF FAMILIE MUNZ
Diekstraat 15
25870 Norderfriedrichskoog
Telefon 04864/1009363
www.kleehof-munz.de

ÜBERALL ZUHAUSE.

Mehr Informationen

UNSERE SONDEREDITIONEN

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

www.carado.com

Märchenhaft



Foto: Aquarell von Max Hoppner

Das tolle Tetenbüll

...über holter-polteriges Kopfsteinpflaster an der wunderschönen Kirche St. Anna vorbei. Sich die Augen reibend fragen wir uns, ob hier vielleicht doch die Zeit stillgestanden hat: Rosenbüsche ranken an den alten roten oder weiß getünchten Backsteinhäuschen herauf, weiter vorne parken ein paar Oldtimer. Also muss es sich um Otti's legendäre Werkstatt drehen. Wer glaubt, sich auf einer Zeitreise in die Vergangenheit zu befinden, hat absolut recht. Die Historie ist noch in jeder Ritze zu spüren, das Dorf atmet Ruhe und Beschaulichkeit aus. Anscheinend leben hier Menschen, die Sinn dafür haben, etwas Schönes zu bewahren! Gleichzeitig spüren wir, dass es sich um ein lebendiges Dorf dreht mit Freiwilliger Feuerwehr, Spielplatz, Tauschhaus und Grundschule; ein Dorf, wo Kunsthandwerkermärkte und Boßelwettkämpfe stattfinden – kein Museumsdorf also. Doch alles schön der Reihe nach.



Foto: Andrea Kehl

Haus Peters und die Illustratorin

Vermutlich kennen einige den Historischen Kaufmannsladen von 1820, das Haus Peters in der Dörpstraat Nummer 16 – wenn nicht, lohnt sich der Besuch doppelt. Während man im einstigen Kolonialwarenladen auch heute wieder einige Dinge kaufen kann – Bonbons, Seifen und andere Souvenirs – sind

die anderen Räume mit gründerzeitlichem Mobiliar in eine kleine museale Ausstellung eingebettet. Doch es soll nicht nur das Leben von damals versinnbildlicht werden: Sonderausstellungen mit Gegenwartskunst und Kulturgeschichte sowie Exponate des bekannten Grafikers Horst Janssen ergänzen das Programm. Von daher passen auch die Kurse von Hila Küpper, die ebenfalls Ideengeberin zum Tetenbüll-Flyer war, perfekt hierher. Regelmäßig gibt die gelernte Biologin und naturwissenschaftliche Illustratorin verschiedenartige Workshops: Beim Illustrieren eines Reisetagebuchs beispielsweise lernen die Teilnehmenden verschiedene Techniken kennen, neben dem schnellen Skizzieren vermittelt sie auch das Collagieren und Hand-Lettering. Mitunter geht es darum, schnell zu erfassen und auch wegzulassen, wie beim Fotografieren den Blick zu fokussieren und die verschiedenen Elemente auf dem Papier zu ordnen. „Drain-ting“ ist so ein Zauberwort, zusammenge-

  @strandgutresort



Reservieren Sie Ihren Platz ganz einfach online unter www.strandgut-resort.de/restaurants



Beste Aussichten für Ihren Geschmack.

Während Sie noch den **Meerblick** im Kinoformat bestaunen, tischen wir Ihnen die leckersten Köstlichkeiten aus den besten **regionalen Zutaten** auf. Ehrlich, authentisch und raffiniert. **Das Restaurant Deichkind im StrandGut Resort.**

Am Kurbad 2 · 25826 St. Peter-Ording · T 04863 7099-801 · E deichkind@strandgut-resort.de



Der Name des hübschen Flyers „Ein Tag im Bilderbuchdorf Tetenbüll“ hatte so verlockend geklungen, dass wir schauen wollten, was es mit dem zauberhaften Dorf auf sich hat: Mitten im Herzen von Eiderstedt gelegen, ragt zwischen Büschen und Bäumen von weither sichtbar der Kirchturm von Tetenbüll hervor und lockt Ausflügler an: Und so machen wir uns auf den Weg dorthin ...



Foto: Andrea Keil



Foto: Andrea Keil

zogen aus draw und paint, einer Technik, bei der erst mit Pinsel und Farbe, dann mit dem Tuschstift die Konturen gearbeitet werden: „Es ist extrem befreiend, sich von der Perfektion und dem Klein-Klein zu lösen“, ermutigt Hila Küpper, wenn sie mit den Kursteilnehmerinnen und dem Werkzeugkoffer durch Tetenbüll ziehen und zeichnen.



Foto: Andrea Keil

Café, Kantorhof und der Maler

Da noch ein wenig Zeit ist, schauen wir auf dem Kantorhof im Kantorsweg 6 vorbei, ein echter Erlebnis-Bauernhof, wo Kinder, Jugendliche und Erwachsene nicht nur Tiere hautnah erleben, sondern in Anita Krögers Naturwerkstatt auch einiges entdecken können. Selbst malen heißt es auch bei Max Höppner, der seines Zeichens Grafik-Designer ist und sich auf Aquarellmalerei spezialisiert hat. Er bietet jedes Jahr Aquarellmalen in „Sehluft“ an, bei denen die Teilnehmenden verschiedenartige Kombinationstechniken kennenlernen vom Knittern und Krisseln bis hin zur Woody- und Inky-Technik. Selber malt er gerne Haubarge im salzigen Seewind, duftende Gräser und kreischende Seevögel in leuchtenden Farben. Bilder und Postkarten von ihm sind in seiner kleinen Galerie im Osterkoogsdeich 2 zu erwerben. Von so viel kulturellem Input müssen wir nun flugs mal

und Leid. Dem ist nicht so – man frage gerne den Koch nach dem Rezept.

kulinarisch auftanken, also ab ins Theatrum, einer ehemaligen Texaco-Tankstelle in der Karkenstraat 13. Sommers stehen draußen Strandkörbe, drinnen ist es urgemütlich mit Plüschsofas und Blumenpötten auf den Fensterbänken. Hier bäckt die herzlich zupackende Hauswirtschafterin Inke Thun alles, was das Herz begehrt, von der Apfel-Baileys-Torte bis zur Zimtschnecke, dabei sind ihre Kuchen duftig-frisch und die Torten eine Wucht. Glutenfrei und vegan kann sie natürlich auch – genauso wie die Ofensuppe.

Äußerst erstaunt stellen wir fest, dass wir einen interessanten Tag in Tetenbüll verbracht, aber noch längst nicht alles gesehen haben. Wir wollen also unbedingt wiederkommen! Von daher ist die Vorfreude groß auf den Sommer: Dann möchten wir die umliegenden Siedlungen und den Hafen in Everschopsiel kennenlernen, ein Atelier in Wasserkoog und die malerisch in Wiesen und Marschen eingebetteten Landschaftsfenster entdecken, sowie die Friesische Schafskäserei besuchen. Und zum Sunset in die „Spieskommer“ einkehren. Ein einziger Tag in Tetenbüll reicht einfach nicht aus!

Andrea Keil

TAG DER OFFENEN ATELIERS

08. Mai 2022

Miriam Frerix, Achter de Kark 18c
Max Höppner, Osterkoogsdeich 2
Ursula Schultz-Spenner,
Wasserkooger Straße 20

Weil wir Wein lieben



Foto: Sankt Peter Prost

Vor noch nicht einmal einem Jahr haben Anna, Bärbel und Matthias „Sankt Peter Prost“ gegründet, den aktuell einzigen Weinfachhandel in St. Peter-Ording. Ihr Angebot ist eingeschlagen wie der Korken einer guten Flasche Schaumwein.



Foto: Detlef Artt

„Wir bringen tolle Weine von ausgewählten nationalen und internationalen Winzern an die Küste und schaffen nahbare Weinerlebnisse in St. Peter“, erklären die drei lokalen Unternehmer mit Stolz. Nach einem kurzen Blick in die Regale ihrer Weingarage ist sofort klar, dass hier drei passionierte Weinliebhaber ihren gemeinsamen Fokus auf Qualität setzen. Boutique soll das Sortiment von Sankt Peter Prost sein - und das ist es auch: Die Weine werden auf Reisen quer durch die Weinregionen meist persönlich entdeckt. Sie stammen zu größtenteils von Familien-Weingütern, die ihre Weinberge ökologisch bewirtschaften aber auch Mut zu Neuem haben. Deutschland ist bei Sankt Peter Prost sehr prominent vertreten. „Wir sind immer wieder aufs Neue begeistert, was unsere deutschen Winzer Großartiges

in die Flasche zaubern“, freut sich Matthias, der auch mit großer Freude am Ausbau eines ausgewählten internationalen Sortiments arbeitet. Rund 200 verschiedene Weine hat Sankt Peter Prost mittlerweile zu bieten - darunter auch exklusive Flaschen. Die Resonanz auf das vinophile Schaffen und Wirken: Durchwegs positiv! „Unser Angebot, vor allem aber auch unsere Beratung rund um das wunderbare Thema Wein, haben sowohl bei Einheimischen als auch bei den vielen Gästen großen Anklang gefunden. Wir sind vom Zuspruch aber auch der Neugier unserer Kunden ganz angetan“, erzählen Anna und Bärbel. Auch die heimische Gastronomie setzt mittlerweile mehr und mehr auf Sankt Peter Prost und deren gutes Händchen bei der Auswahl der perfekten Genuss- und Speisenbegleiter. Bei regelmäßigen Tastings und Seminaren können Weinliebhaber ihren Genuss-Horizont erweitern, ihr Wissen vertiefen und vor allem richtig guten Wein trinken. Ab April gibt es jeden Samstag um 17.30 Uhr ein einstündiges Flight-Tasting in der Weingarage, das wöchentlich unter einem anderen Motto steht: Einmal entdeckt Sankt Peter Prost die Newcomer der Pfalz, in der Folgeweche schwärmt er als Connaisseur durch die Weinregionen Frankreichs oder wird gar zum Naturwein-Freak. Denn auch dem ein oder anderen Trend in der Weinszene - wie z.B.

Natural Wine und Orange-Wine - begegnet Sankt Peter Prost stets mit Offenheit und will entschlossen auch in Sankt Peter-Ording entsprechende Angebote schaffen. Richtig eingeschlagen haben auch die „Special Editions“: Zusammen mit deutschen Lieblingswinzern bringen Anna, Bärbel und Matthias ihre eigenen Weine an den Start. Die fruchtig-süffige Sommer-Cuvée „Sankt Peter Prost WEISS“ vom Weingut Landerer, Baden, hatte im Sommer 2021 dabei den Anfang gemacht. Im Winter ist zusammen mit dem Weingut Bischel in Rheinhessen eine elegante und kräftige Rotwein-Cuvée entstanden. Rechtzeitig vor dem Sommer dürfen wir uns bald auf die dritte Sankt Peter Prost Edition freuen. Schaut vorbei in der Weingarage - Einkaufen und Genießen. Sankt Peter Prost!

Detlef Artt

WEINGARAGE SANKT PETER PROST GBR

Bövergeest 88
25826 Sankt Peter-Ording/Dorf
Telefon 04863/7009870
www.sanktpeterprost.com
Öffnungszeiten: Mo., Do., Fr.,
17 bis 20 Uhr, Sa. 10 bis 17 Uhr
Aktuelle Tastingtermine inklusive
Buchungsmöglichkeit auf der Website.

Mit Leidenschaft dabei



Da der Tourismus allerorten eine zunehmend wichtige Rolle spielt, sind die Tourist- und Freizeitbetriebe Tönning stellvertretend beziehungsweise gemeinsam mit der Stadt Tönning Nationalpark-Partner geworden. Wie sieht das aus, wenn eine ganze Institution Partner des Nationalpark Wattenmeeres ist? Unsere Redakteurin hat mit der Leiterin Kerstin Storm gesprochen.

MAGAZIN Hallo und Moin, liebe Frau Storm, fangen wir doch einfach ganz von vorne an: Seit wann sind Sie mit den Tourist Betrieben etwa dabei?

Kerstin Storm Im Jahr 2015 wurden wir erstmalig zertifiziert, später waren die Stadt und wir parallel Partner, daraufhin haben wir überlegt, unsere Partnerschaft zusammenzulegen (lacht).

MAGAZIN Wie sieht Ihr Wirken konkret aus, wie können Sie als städtische Einrichtung den Gedanken des Nationalpark Wattenmeeres transportieren?

Kerstin Storm Oh, da gibt es viele Möglichkeiten, das umzusetzen, und zahlreiche Geschichten zu erzählen. Zum einen können wir den Leuten, die zu uns kommen, natürlich ganz konkret Infomaterial wie Flyer und Prospekte über den Nationalpark Wattenmeer an die Hand geben, Broschüren über Flora und Fauna. Die meisten Gäste, die hierherreisen, sind in das Meer verliebt und insbesondere die Nordsee. Aber häufig haben sie keine Ahnung, welche Tiere hier leben oder was überhaupt die Gezeiten für die Tiere bedeuten. Manch einer oder eine weiß nicht einmal, was die Tide ist ...

MAGAZIN Und – was bedeutet es? Wikipedia sagt, es heiße im Plural Tiden, stamme vom Niederdeutschen ab und heiße übersetzt Zeiten ...

Kerstin Storm ... oder Gezeiten, ja. Damit sind die Meeresbewegungen gemeint, verursacht durch die Gravitation und die Bewegung des Mondes und der Sonne. Mal haben wir Ebbe, mal Flut, mal ist das Meer da, mal weg. Man sollte sich immer unbedingt vorab über den Gezeitenkalender informieren, wann man sinnvoller Weise an den Strand gehen kann. Bei steigendem Wasser kann es schnell gefährlich werden, weil die Priele volllaufen und den Rückweg abschneiden können.

MAGAZIN Sie haben ja nun hier in Tönning keinen Strand in dem Sinne ...

Kerstin Storm Stimmt. Viele Familien können sich St. Peter-Ording gar nicht mehr leisten und nächtigen daher bei uns. Andere schätzen unbedingt die Ruhe und die lauschige Atmosphäre unseres historischen Städtchens, das übrigens im Mittelpunkt eines Sterns liegt: Büsum – Husum – St. Peter-Ording – Friedrichstadt. Dorthin kann man auch herrliche Fahrradtouren unternehmen.

MAGAZIN Ja, ich liebe Tönning auch sehr wegen seiner hübschen Giebelhäuschen.

Kerstin Storm Von daher ist das auch eine Sache, die ich unbedingt bewahren möchte: Den schönen Anblick der Stadt – am liebsten ohne den ganzen Müll. Es macht mich wütend, wenn ich sehe, wie Leute ihren Abfall zum Fenster rauswerfen ...

MAGAZIN Und was wollen Sie dagegen tun?

Kerstin Storm Nun, wir führen zum Beispiel einen Nachhaltigkeitsmonat ein, beteiligen uns bei „Unser sauberes Schleswig-Holstein“ und anderen gemeinschaftlichen Müllsammelaktionen oder bei der Earth Hour.

MAGAZIN Kurz zur Erklärung für unsere Leser*innen: Die Earth Hour ist eine weltweite Klima- und Umweltschutzaktion, die einst vom WWF Australien ins Leben gerufen wurde, wobei die öffentliche Beleuchtung für eine Stunde ausgeschaltet wird. Man möchte damit also das Interesse der Öffentlichkeit auf das Thema Klimaschutz lenken.

Kerstin Storm Ja, unbedingt! Ich möchte doch, dass sich meine Kinder und Kindes-



kinder auf diesem Globus auch noch wohl fühlen und nicht nur gegen Krisen ankämpfen müssen, die wir und vorige Generationen mit verursacht haben. Man kann doch nicht mehr nur von Jetzt bis Mittag denken! Überhaupt: das Thema der Nachhaltigkeit treibt mich und mein ganzes Team – ein junges, dynamisches Team – um.

MAGAZIN Und wie funktioniert das mit einem stetig wachsenden Tourismus?

Kerstin Storm Hm, es sollte möglich sein – wenn alle mitmachen. Mir schwebt so etwas wie „Slow Tourism“, vor quasi, in Anlehnung an Slow Food. Dabei möchten wir Einheimische und Gäste mehr zusammendenken und alle gleichermaßen mitnehmen. Mir ist also wichtig, dass die hiesige Bevölkerung

mit einbezogen und sich nicht ausgeschlossen oder aus der eigenen Stadt rausgedrängt fühlt. Für den Tourismus braucht es ein gesundes Maß und gute Konzepte, wo alle eingebunden werden. Wir können uns verschiedene Aktionen vorstellen, auch das Packhaus möchten wir gerne wieder mehr bespielen.

MAGAZIN Das betrifft nun mehr den kulturellen und sozialen Aspekt denn die Natur.

Kerstin Storm Ja, richtig. Aber man muss alles zusammendenken: Kultur, Natur und die Gesellschaft. Aber ich habe, wie bereits erwähnt, ein hoch motiviertes Team mit tollen Ideen. Wir treffen uns auch mal nach Feierabend im Restaurant und tauschen uns aus. Weil wir das Leben und etwas bewegen

wollen. Corona hat vieles lahm gelegt, jetzt müssen wir halt neu beginnen.

MAGAZIN Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Kerstin Storm Ich wünsche mir, dass die Leute diese Schönheit der Natur wahrnehmen, dass sie sorgfältig und mit Bedacht mit ihr umgehen. Wir können diese Landschaft, diese Natur nur so behalten, wenn wir uns alle darum kümmern. Ich wünsche mir, dass wir überzeugend rüberbringen, dass sie schützenswert ist.

MAGAZIN Dann wünsche ich Ihnen gutes Gelingen und viel Glück bei Ihren verschiedenen Vorhaben.

Kerstin Storm Dankeschön. Wissen Sie, mir springt die Fantasie aus dem Kopf, wenn ich daran denke, was man alles machen könnte. Jetzt hoffen wir inständig, dass wir wieder ins Machen kommen.

MAGAZIN Vielen Dank für das Gespräch, liebe Frau Storm, wir sind schon gespannt, was Sie sich mit Ihrem Team ausdenken!

Andrea Keil

TOURIST- UND FREIZEITBETRIEBE TÖNNING
Am Markt 2
25832 Tönning
Telefon 04861/61420

URLAUBSSERVICE EIDERSTEDT

Vermietung von Ferienunterkünften
St. Peter-Ording & Umland

Tel. 0 48 62 -10412 06
www.urlaubsservice-eiderstedt.de

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

Völkerwanderung im Wattenmeer



Foto: Stock/LKN.SH

Wenn die Gäste meinen, es sei voll in der Hochsaison auf Eiderstedt und manche Einheimische bei 500.000 Urlaubern in St. Peter-Ording schon von „Over-Tourism“ sprechen, dann vergessen sie die 10 bis 12 Millionen Durchreisenden, die sich jedes Jahr im Wattenmeer niederlassen. Es sind die Zugvögel, die in großer Zahl die Strände, Salzwiesen und landwirtschaftlichen Flächen bevölkern. Für sie hat der Nationalpark Wattenmeer 2022 zum Jahr des Vogelzugs erklärt.

Es ist kein ICE oder eine Karnevalsveranstaltung gemeint, wenn die Menschen in der Nationalparkverwaltung vom Vogelzug reden, sondern die jährlich sich immer wiederholende Reise der Vögel rund um die Welt, von ihren Brutgebieten in die Winterquartiere und zurück. Und ihre Zahl ist gigantisch: Ornithologen schätzen, das jährlich 50 Milliarden Vögel unterwegs sind, davon allein 10 Milliarden zwischen Europa und Afrika. Zehn bis zwölf Millionen von ihnen machen jedes Jahr Station im Wattenmeer der Nordsee. Warum tun die sich das an, statt brav zu Hause zu bleiben und den lieben Gott einen guten Wattwurm sein zu lassen? „Das müssen sie, um das ganze Jahr über optimale Lebensbedingungen für sich zu finden“, antwortet Rangerin Corinna Winkler vom Nationalpark Wattenmeer. „Die



Foto: Stock/LKN.SH

Umweltbedingungen, vor allem die Nahrungsverfügbarkeit, zwingen sie dazu.“ Im warmen Süden gibt es nicht das ganze Jahr über genug Platz und Nahrung für alle Vögel, während der Sommer in der Tundra und Taiga weit im Norden zwar viel Nahrung und

langes Tageslicht sicherstellt, aber eben nur für kurze Zeit. Dort ziehen die Vögel ihren Nachwuchs auf und müssen dann gleich wieder los. Denn im Winter könnten viele Vögel bei uns, geschweige denn in der Arktis nicht überleben. Deshalb machen sie diesen gefährlichen und energiezehrenden Zug, jedes Jahr, seit Millionen von Jahren. Und hier kommt Eiderstedt ins Spiel: „Die Halbinsel ist nicht das eigentliche Ziel der Zugvögel“, sagt Silke Ahlborn von der Nationalparkverwaltung und zuständig für das Themenjahr rund um den Vogelzug. „Bei uns rasten sie und fressen sich voll, um Energie für die nächste Etappe zu speichern.“ Vogelzug findet jeden Tag statt, aber es gibt Zeiten, da kommen sie, in großen Mengen zu uns: „Die Haupt-Zugzeiten sind im Frühjahr zwischen März und Mai und dann



Foto: Stock/LKN.SH

wieder im Herbst zwischen August und Oktober“, erklärt Corinna Winkler. Aber woher wissen die Vögel, wann es Zeit ist, auf Reisen zu gehen? „Das ist bei vielen Arten genetisch angelegt“, weiß Silke Ahlborn. „Viele Vogelarten besitzen einen inneren Jahreskalender, der schon den Jungvögeln den richtigen Zeitpunkt für Abflug, Entfernung, Richtung und Treibstoffmenge, also Futter, vorgibt.“ Junge Gänse allerdings müssen den Zug von ihren Eltern erst lernen – ein klarer Vorteil bei sich durch den Klimawandel verändernden Zugrouten. Es kommen aber

nicht alle Vogelarten zur gleichen Zeit nach Eiderstedt, das würde ein fürchterliches Tohuwabohu geben. „Wir können zu jeder Jahreszeit Vögel hier auf Eiderstedt beobachten“, erklärt Corinna Winkler. „Im März und April machen viele Watvögel bei uns Station, die in Afrika überwintert haben und dann bis nach Sibirien zum Brüten weiterziehen.“ Dann ist es besonders wichtig, dass die Vögel möglichst ungestört fressen und ruhen können. Jeder Hund, der in den Salzwiesen und auf den Stränden frei herumläuft und jeder Trupp Menschen, der nur eine kurze

Abkürzung zum Strand nimmt, kann lebensbedrohend für die kleinen Wanderer sein, denn sie haben ja noch gute 5.000 Kilometer bis zu ihren Brutgebieten vor sich. Jede Flucht kostet sie Energie, die ihnen dann später fehlt. Achtsame Gäste nehmen deshalb Rücksicht und die Hinweisschilder ernst. Denn schließlich wollen auch die menschlichen Wandervögel nicht alle zehn Minuten aus ihrem Strandkorb gejagt werden.

Detlef Art

Die Zugvögel des Monats:

- April: Ringelgans, Rotschenkel, Goldregenpfeifer
- Mai: Sandregenpfeifer, Knutt, Küsten- und Flusseeeschwalbe
- Juni: Graugans, Austernfischer, Lachmöwe

NATIONALPARK-ZENTRUM MULTIMAR WATTFORUM

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

▶ Multimar
WATTFORUM

MITTEN IN TÖNNING:
Schwangere Männer

Das Seepferdchen. Die Männchen tragen den Nachwuchs aus.

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

www.multimar.de

Stöbern, Lesen, Lernen & Schmökern

Im Urlaub ist es endlich soweit: Vater, Mutter und Kind können getrost ihr mobiles Endgerät wegpacken und dafür ein handfestes Buch zum Anfassen, Durchblättern und Liebhaben herausholen. „Ich weiß nicht, was ich lesen soll!“ – gibt es nicht. Denn der Boyens Buchverlag bietet solch ein breites Spektrum, da ist gewiss für jeden Geschmack etwas dabei.

Darf es vielleicht etwas zur Landesgeschichte Schleswig-Holsteins sein? Oder sind Sie gerade auf der Suche nach einer der schönsten Radtouren Nordfrieslands? Ach so, Sie wollen sich mal Dithmarschen anschauen und brauchen einen vernünftigen Tourenbegleiter! Während die Kinder natürlich auch ein bisschen was über das Wattenmeer und die Tiere, die hier leben, lernen sollen – auf spielerische und unterhaltsame Weise natürlich. Ja, dann schauen Sie doch mal beim Boyens Buchverlag herein! Hier gibt es von A bis Z alles, was das Herz begehrt und zwar für jedes Alter und für jeden Zweck: Bücher für Neueinsteiger, die zum ersten Mal an die Nordseeküste fahren, und für solche, die schon seit hundert Jahren kommen. Im Folgenden eine kleine Auswahl als Appetizer. Wer in den Strandkorb gekuschelt regionales Ambiente schnuppern will, für den ist vielleicht der Nordsee-Roman „Das Haus auf der Warft“ von Johanna Ritter das Richtige: Ein eigenes Haus am Meer? Wer träumt nicht davon! Die Protagonistin Lea jedenfalls tut es. Als sich ihr Wunsch auf

geheimnisvolle Weise erfüllt, zieht sie nach Eiderstedt in einen Haubarg auf der Warft, wo sich rätselhafte Geschichten entwickeln. Von ganz anderer Natur ist der „Küstenatlas“ des Autorenteams Dirk Meier, Joachim Kühn und Guus J. Borger, ein ausgezeichnetes Sachbuch. Wie der Untertitel „das schleswig-holsteinische Wattenmeer in Vergangenheit und Gegenwart“ schon sagt, beleuchtet es diese faszinierende Landschaft, das Weltnaturerbe Wattenmeer im Wandel, das von wichtigen Kulturspuren und Naturgewalten geprägt ist. Das Vorwort hat übrigens ein gewisser Dr. Robert Habeck geschrieben, seines Zeichens auch deutscher Wirtschaftsminister ... Für kleinere Westküstenfans ist das „Westküsten-Malbuch“ gut geeignet: mit neunzehn Motiven wie Büsumer Hafen, Brunsbütteler Schleuse und Ordinger Pfahlbauten haben die Kinder etwas Schönes zum Ausmalen in der Hand. Und falls Eltern von ihren Kids gefragt werden: „Wie geht das eigentlich mit Ebbe und Flut?“, können diese das Geheimnis der Gezeiten mithilfe des gleichnamigen Buches von Heike Becker und Antje Drescher lüften – vergnüglich aufbereitet anhand der lustigen Geschichten mit Ralf dem Frosch. In eine ähnliche Richtung zielt das Bilderbuch „Wo ist denn das Meer?“ von Marlis Kahlsdorf, bei dem Max der Rabe und Emma die Möwe auf einem ausgiebigen Strandspaziergang den Bewohnern des Watts begegnen wie Würmern, Krebsen, Seehunden und Austernfischern. Ergänzt und abgerundet wird das Bilderbuchprogramm mit Büchern von Marina Rütter und ihren Schaf- und Seehund-



geschichten wie „Frieda schützt den Deich“, „Mo in der Seehundstation“ oder „Mo und die verschwundene Sandbank.“ Doch auch aktuelle kritische Themen beispielsweise zur Meeresverschmutzung nimmt die Autorin auf und setzt sie kindgerecht um. In „Das gehört doch nicht hier hin!“ vermittelt sie diese komplexen Themen spielerisch und gut verständlich. Wie man sieht, bietet der Boyens Buchverlag alles, was mit der nord- und ostfriesischen Hemisphäre zu tun hat: Von Sach- und Wissensbüchern über Kalender, Back- und Kochbücher bis hin zu Belletristik befinden sich auf der langen Buchliste die viel geliebten Inselromane und Küstenkrimis. Allein dieses Frühjahr erscheinen acht Novis. Wenn Sie also Lust auf Neues haben, ja, dann lesen Sie doch einfach mal hinein!

Andrea Keil

DIE BÜCHER IM BOYENS BUCHVERLAG
www.boyens-buchverlag.de

In Sankt Peter-Ording weht ein tödlicher Wind

Der 3. Fall für die Soko St. Peter-Ording



Band 3
NORDWESTNACHT
ISBN 978-3-7499-0339-9



Band 2
NORDWESTZORN
ISBN 978-3-7499-0143-2



Band 1
NORDWESTTOD
ISBN 978-3-7499-0003-9



ICH RAUCHE & ACHE AUF DIE UMWELT.





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

Mehr Informationen unter ACHTEAUFDIEUMWELT.DE

BVTE

 Bundesverband der Tabakwirtschaft und neuartiger Erzeugnisse

IHR GASTGEBER FÜR URLAUBSDOMIZILE IN SANKT PETER-ORDING

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

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

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

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



IHR ANSPRECHPARTNER FÜR DEN IMMOBILIENMARKT

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

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

SPO Immobilien GmbH
Dreilanden 1
25826 Sankt Peter-Ording

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