

Nº 57

FRÜHJAHR 2015 | 1 EURO

Das Magazin des Tourismus-Service Kampen

PRO KAMPEN

LEUTE Das Kampen-Team in Lech

UNTERWEGS mit Peter Kliem

VEGAN Schmeckt das auch Kampen?

KOLUMNE »Mein Sylt« von
Fritz J. Raddatz





KURZ — KURZ — LANG ODER KURZ — LANG — KURZ ... *wie machen Sie Urlaub?*

Kurz — lang — kurz, kurz — kurz — lang. Eine Aufgabe aus dem Morse-Latein? Nein! Die Aufenthaltsdauer von Kampen-Urlaubern, die einen Trend zeigt: Der ganz lange Urlaub von einst wird heute eher gesplittet. Mal ein längeres Wochenende, günstige Brückentage, dann auch schon mal zwei Wochen, aber immer mal wieder gern Urlaub zwischendurch. Die älteren Semester können sich noch an die gute, alte (*Urlaubs-*)Zeit erinnern: Die Ferien dauerten drei oder vier Wochen, Sommerfrische, bis der Herbst kommt, und gleich fürs nächste Jahr wieder wochenlang durchgebucht. Gleiche Zeit, selbes Zimmer, selber Ort. Und natürlich das einmalige Joghurt-Dressing für den Salat, niemals Vinaigrette.

Kampen ist ein Dorf mit Vergangenheit. Erinnert sich noch gut, wie es war, als die Langzeitbadegäste kamen und erst irgendwann wieder gingen. Kampen ist ein Dorf mit Zukunft. Längst eingestellt auf die Rapid-Erholung der Gehetzten mit genügend Raum für die Muße der Entstresssten. Kampen ist zeitlos, wer den schnellen Genuss sucht, wird bestens bedient, wer sich ohne Hast entschleunigen und nachhaltig Erholung tanken will, darf das Tempo wählen, das ihm Körper und Seele raten.

Auch **PROKAMPEN** passt in diese Zeit. Hat sich erfrischt, bisschen Farbe aufgelegt, kommt schnell ans Ziel, bietet aber auch Platz zum Schmökern. Hoffentlich gefällt Ihnen unser Facelifting — egal ob Sie kurz — kurz — lang oder zum Ausprobieren mal gaaanz lang bleiben.



INHALT

KOLUMNE — 04

Fritz J. Raddatz
Aus seinem Buch »Mein Sylt«

VEGANES KAMPEN — 06

*Was halten Kampens Wirte
von den neuen Ernährungstrends?*

KULISSEN — 12, 34

*Gerötetes Kliff und
auf in den Urwald*

DORFSPAZIERGANG — 14

Unterwegs mit Peter Kliem

LEUTE — 18

*Das Kampen-Team beim Weißen Ring
in Lech, Dank von Kö-Pi*

GASTRO-FÜHRER — 22

*Restaurants, Clubs, Cafés & Bars,
der doppelte Komplex-Überblick*

TERMINKALENDER — 26

Alle Veranstaltungen in Kampen und inselweit

WEIN-DORF — 28

*Viel Spaß auf dem Weinpfad,
neuer Künstlerwein gefunden*

NACHRICHTEN — 30

*Die Spuren der Orkane, White Dinner,
Einladung zu drei Golfturnieren*

TIPPS FÜR KIDS — 32

*Suchspiel am Strand, ganz viele
Tipps gegen die Langeweile*

BLICK IN DIE KÜCHE — 36

Was das Kaamp Meren empfiehlt

GALERIEN — 40

Herolds 19. Sylt-Saison

STRANDGUT — 42

Bücher, Schals, Decken



Dieses Dessert ist unbezahlbar:

Der Sonnenuntergang

La Grande Plage
Riperstig / Weststrand
25999 Kampen / Sylt

Bistro: 04651 / 88 60 78

Sauna: 04651 / 88 60 79

E-Mail: info@grande-plage.de

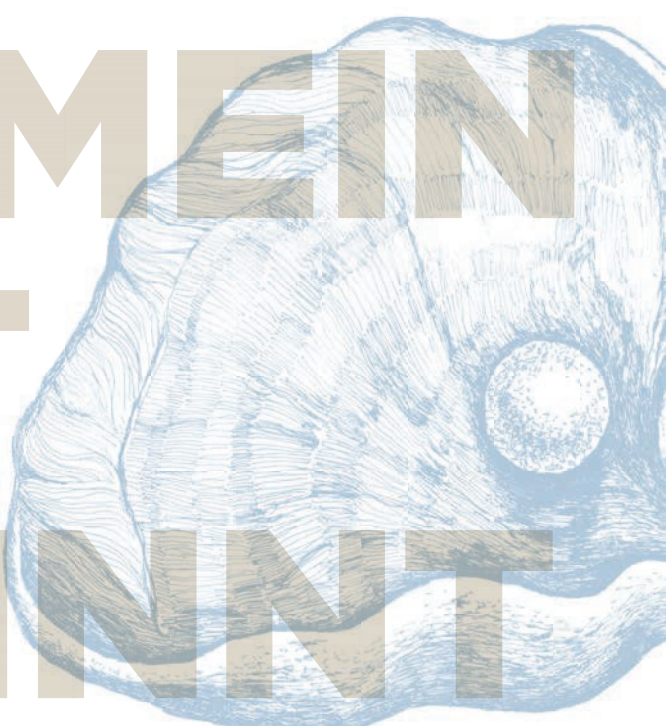


www.grande-plage.de

Er war eine der wichtigsten Figuren des deutschen Feuilletons, zu Sylt pflegte er ein leidenschaftliches Verhältnis, mit 83 Jahren ist Fritz J. Raddatz gestorben.

PROKAMPEN veröffentlicht einen Auszug aus seinem im Jahr 2006 veröffentlichten Buch »Mein Sylt«.

WO MEIN SYLT BEGINNT



— *Der Himmel gleicht dem Perlmutter einer umgestülpten Riesenmuschel*

Mit Vergnügen beobachte ich in der etwas schummrigen Bar des »Gogärtchen« aus diskreter Entfernung, wie die Herren Otto vom Otto-Versand und Jauch von RTL die Köpfe zusammenstecken. Möchte man wissen, worüber sie plaudern? Nein. Ja. Nicht weniger gern lasse ich mir von Annegret Sievers bei »Fisch-Fiete« in Keitum den legendären Butt à la Felix servieren, der 24 Stunden lang vorbereitet werden muss. Mindestens so wohliggemütlich ist es bei Herbert Seckler in seiner Skihütte namens »Sansibar« in den Rantumer Dünen, da setzt sich der vielfache Familienvater wie ein rücksichtsvoller Freund für siebeneinhalb Minuten an meinen Tisch und hält mich davon ab, zu dem von mir bevorzugten Black Snapper einen zu teuren Wein zu bestellen; besonders gern höre ich natürlich, wenn der Kellner mir gelegentlich bedeutet: »Heute keine Rechnung, sagt die Chefin, wegen dem Buch ...« – und das war dann eines von mir, das ich ihr beim letzten Mal mitbrachte und das die Leseratte Helga Seckler gerade durchgeschmökert hatte.

So sind wir also kenntnisreich. Und allerlei Kenntnisse über Sylt erreichen uns im Rhythmus der bunten Banalität: alle Jahre wieder die Hochglanzmagazine mit ihren Glitzerchen und Fünkchen der illustrierten Milchstraße. Sylt: das sind durchtanzte Nächte; Kampen: das ist dort, wo der Champagner den Reitern aufs Pferd serviert wird vor den parkenden Ferraris, Lamborghinis und Maseratis.



☞ Fritz J. Raddatz bei der Präsentation seines Buches
»Mein Sylt« im Jahr 2006 im Kampener Gogärtchen

FOTO: SYLTPICTURE

Tatsächlich gibt es nach wie vor eine klischeesüchtige Klientel, Kreissparkassendi-
rektoren mit zu grünen Jacken, zu blonden Zweitfrauen und zu roten (*Leih*-)Wagen,
die sich die Hälse verrenken — schon vormittags beim Sekt — nach »Prominenz«.

Das ist, mag sein, auch Sylt. Mein Sylt liegt Lichtjahre entfernt; will sagen: beginnt
ziemlich genau fünf Gehminuten von Kampens »Whiskymeile« entfernt. Als sei da
ein Zaun gezogen mit dem Schild »Zutritt verboten« — so jäh einsam ist bereits der
Weg zum und am Kampener Watt. Da umfängt den Spaziergänger eine geradezu be-
stürzende Stille.

Anders als am meist brandungswütenden Meer herrscht hier zur »L'heure bleue« — je
nach Jahreszeit mit unterschiedlichem Beginn: Mai und Juni erst spät, so um 19 Uhr
herum, im September schon am Nachmittag — eine Art vielstimmiges Schweigen,
dessen Wispern sich zusammensetzt aus dem Schirpen des Schilfs, dem schleifenden
Flügel Schlag der Möwen, dem Gunksen des auf dem Sand spielenden Wassers; »die
Rille unbelauscht«, schrieb Paul Celan einmal.

Schwer zu definieren, worin das Betörende, die Melancholie dieser meist menschen-
leeren Landschaft besteht, deren Horizont sich im Frühsommer unendlich dehnt —
der Himmel gleicht dem Perlmutter einer umgestülpten Riesenmuschel, graugrün und
mit zarten Fäden von Rosa und Violett durchzogen. Dünen gibt es auch anderswo,
Möwen kreischen an jedem Meer, und auch Ginster soll, wie man hört, in anderen
Landschaften blühen. Und dennoch: Diese Mischung aus südlichem Glast, wenn die
Sonne die Luft über den endlos scheinenden Stränden sirren macht, und nördlicher
Störrischkeit (*nirgendwo, so scheint mir, hat der Ginster so harte, spitze und lange Dor-
nen*) — diese Mischung öffnet der Seele Fenster.



MEIN SYLT

Fotografien von Karin Székessy

156 Seiten, gebunden

mare, 18 Euro

ISBN 978-3.936384-26-0

» Raddatz, der
Zauberer, wird uns
fehlen. Doch mag
dieses Menschen großes,
lang andauerndes
Feuerwerk auch
verloschen sein:
Seine Magie
wird bleiben, solange
wir leben «

DIE WELT über den Freitod von
Fritz J. Raddatz

Pius Regli (*Manne Pahl*), Dieter Gärtner (*Henry's*) und Detlef Tappe (*Tappes Restaurant*) über bewusste Ernährung ...

»ICH BIN EHER DER SCHNITZEL- WIRT«



Der Trend zu einer fleischlosen oder veganen Lebensweise hat in den Metropolen längst eine Vielzahl von innovativen Restaurantkonzepten entstehen lassen. Hat Sylt noch keinen Appetit auf vegane Kost entwickelt?

PROKAMPEN — Unsere Autorin Imke Wein sprach mit den Kampener Gastro-Legenden Gärtner-Tappe-Regli über ein neues Bewusstsein, Ayurveda-Kuren und persönliche Essgewohnheiten.

Meine Herren, wie würden Sie Ihre tägliche Nahrungsaufnahme beschreiben?

Pius Regli: Ich komme vom Land und bin ein Allesverwerter. Zwei Ausnahmen: Affenhirn und Fischaugen, da hört selbst bei mir der Spaß auf. Bei biologischer Vollwertkost würde ich sehr wahrscheinlich die Speisen in dem gleichen Zustand wieder ausscheiden, wie sie oben eingeführt wurden. Oder anders: Ich glaube, mein Körper wäre angesichts derlei Dinge völlig überfordert und würde sie schnell durchwinken.

Dieter Gärtner: Ein Gin Tonic am Morgen und der Tag ist für mich ernährungstechnisch geritzt ... Das würde das Klischee für unseren Berufsstand zumindest so vorsehen. Nein, aber im Ernst: Für ein völlig neues Ernährungsbewusstsein ist bei mir höchstwahrscheinlich der Zug abgefahren. Ich liebe guten Fisch und gutes Fleisch. Und kann selbst einem Krustenbraten nicht widerstehen. Allerdings achte ich schon darauf, was mein Körper zu den einzelnen Speisen sagt, versuche schön abwechslungsreich zu essen. Wichtig ist uns in der Familie die eine warme, vor allem aber gemeinsame Mahlzeit, wenn unsere 16-jährige Tochter mittags von der Schule kommt.

Detlef Tappe: Ich würde den Ausschluss-Produkten von Herrn Regli noch Hoden aller Art hinzufügen, ansonsten gelten seine Regeln genauso für mich. Ich esse mit großem Genuss alles, habe allerdings nicht zuletzt durch meine Frau das Ernährungs-Bewusstsein deutlich verändert. Ich war jetzt zum vierten Mal auf einer Ayurveda-Kur und habe gelernt, wie wohltuend es ist, auf helles Mehl und einfache Zucker zu verzichten, die Speisen und Getränke lauwarm – weder zu heiß noch zu kalt – zu sich zu nehmen, ursprünglich zu essen, Aromen und Gewürze gezielt einzusetzen. Bewusste Ernährung geht für mich immer damit einher, dass man mehr über Zutaten, deren Herkunft, Bestandteile und Wirkung weiß. Das ist ein großartige Entwicklung, die natürlich nicht neu

ist, aber jetzt wieder in den Fokus gerückt ist. Es tut mir ausgesprochen gut, mich bei der Ernährung an gewisse Leitplanken zu halten. Dazu gehört zum Beispiel auch abends nicht zu spät zu essen oder gar in der Nacht den Kühlschrank zu plündern.

Regli (lacht schallend): Bist du verrückt, kein Wort mehr! Stell dir mal vor, die Gäste essen plötzlich nicht mehr nach 20 Uhr abends – das wär' ja unser Ruin.

Gärtner: Ich habe immer sehr viel Respekt vor Menschen, die konsequent sind. Ich habe es mal geschafft, ein Jahr nicht zu rauchen. Die Geschmackssinne waren plötzlich geschärft und natürlich fühlte ich mich besser. Aber der Alltag holt mich immer wieder ein.

Regli: Ganz ehrlich? Ich glaube, viele unserer Gäste sind froh und dankbar, dass sie bei uns auch einmal Urlaub machen von ihren strikten Ernährungsplänen und einfach nur genießen dürfen.

Wie können Sie besondere Speise-Wünsche Ihrer Gäste im Tagesgeschäft berücksichtigen?

Tappe: In der Hotelgastronomie haben wir das Glück, dass wir eine sehr individuelle und persönliche Beziehung zu unserem Gast pflegen können – wir erleben den Gast schon beim Frühstück und kennen seine Bedürfnisse und Vorlieben. Im Gegensatz zum normalen Restaurant halten sich die Gäste bei uns eben länger und häufiger auf. Das macht es leichter, auf Besonderheiten einzugehen. Wir sind im »Walter's Hof« also geübte Wunscherfüller. Immer wieder sind Gäste von unseren veganen Kreationen so begeistert, dass wir sie auch außer Haus verkaufen.

Regli: Ich bin ein großer Freund von Kommunikation. Unsere Service-Mitarbeiter und ich sind ja dazu da, um über das Essen mit unseren Gästen zu reden und zu versuchen, dass sie glücklich und zufrieden sind, wenn sie zu uns kommen.

Gärtner: Die fleischlose Küche ist für uns natürlich nichts Neues. Sie spielt ja schon



MIT
WELLNESS-
BEREICH



EIN KLEINES HOTEL MIT VIELEN QUALITÄTEN!

Kampen verzaubert seine Gäste seit Generationen. Mit berauschender Natur. Mit dörflichem Charme. Mit Vielfalt, Genuss, Kultur und Geselligkeit. Der Ahnenhof bietet den perfekten Rahmen für Ihr Urlaubsglück: Aussichten aufs Meer, drei behagliche Einzel- und zehn Doppelzimmer, eine Wohlfühl-Loase, ein himmlischer Garten, Leihfahrräder und unser Spätaufsteherfrühstück. Genießen Sie Kampen! Im Ahnenhof.

HOTEL
Ahnenhof
KAMPEN | SYLT

SUITEN-HOTEL VILLAGE KAMPEN • SYLT

meet nice people ...



Suiten-Hotel Village
Peter M. & Minka Stütz

Alte Dorfstraße 7
25999 Kampen (Sylt)

Tel. 04651-469 70
www.village-kampen.de

seit vielen Jahren eine große Rolle. Wir haben bei uns auf der Karte keine ausgewiesene Spalte für vegane oder vegetarische Kost. Aber unser Wok-Gemüse gehört zum Beispiel zu den Gerichten, die zu den Klassikern zählen.

Wird denn oft explizit nach Veganem gefragt?

Regli: Ganz ehrlich, bei uns gibt es da keine sehr große Nachfrage. Neulich habe ich einen Menüvorschlag für eine Gruppe von 30 Damen gemacht, da war ich gehalten, eine vegane und eine vegetarische Variante anzubieten. Am Ende waren es dann vier vegetarische und ein veganes Menü. Das stellt uns natürlich vor neue Herausforderungen und bedeutet logistisch eindeutig einen großen Mehraufwand.

Wie werden sich Menschen wohl in 10, 20 Jahren ernähren?

Gärtner: Sicher nicht ausschließlich von grünen Rohkostsäften oder synthetischen Nährkugeln. Der sinnliche Genuss ist ein Grundbedürfnis des Menschen.

Gibt es auf Sylt einen spezifischen Ernährungstrend?

Tappe: Die vegane Lebensweise ist auf Sylt – wie überall in Deutschland – im Trend. Bislang gibt es in Deutschland allerdings nur 1% Veganer.



Tendenz steigend. Bedeutsamer ist da auf Sylt die Entwicklung, die man mit »Back to the Roots« überschreiben könnte. Bei vielen Menschen hat eine Rückbesinnung auf das Einfache, das qualitativ Hochwertige, auf das regionale Produkt stattgefunden. Dieser Trend hin zu den Kräutern aus dem Garten, dem Gemüse von nebenan und dem Lamm aus Schleswig-Holstein in Verbindung mit schonenden, kreativen Zubereitungsarten und originalen Aromen – das ist doch großartig – sowohl in Hinblick auf exzellenten Geschmack als auch im Hinblick auf die gesunde Ernährung. Und was diese regionale Frischeküche angeht, da ist Sylt schon sehr gut aufgestellt.

Könnten Sie sich vorstellen, Ihr gastronomisches Konzept radikal in Richtung vegan-vegetarisch zu verändern?

Regli: Es wäre absurd, wenn ich in einem Haus, das eine bestimmte Philosophie, eine große Tradition und gastronomische Attribute besitzt, plötzlich alles auf den Kopf stellen würde. Ich bin ein Schnitzelwirt – und die Leute lieben das. Was nicht ausschließt, dass man Trends und neue Strömungen sieht und umsetzt – aber mit Bedacht und im ständigen Austausch mit dem Gast.

Gärtner: Genau. Man darf die Augen nicht verschließen vor Neuem und muss aber darauf achten, dass man sich selbst treu bleibt. Authentisch zu sein ist das A und O, neben dem gastronomischen Können natürlich.

Tappe: Witzigerweise sitzen hier drei Kampener Gastronomen und alle drei haben Wiener Schnitzel auf der Karte. Da haben Gäste sicher ihre individuelle Überzeugung, wo das Schnitzel am besten schmeckt, aber gewollt ist von unseren Gästen neben aller Modernität auch die Tradition, das klassische Gericht in exzellenter Qualität. Stellt euch vor, Ihr beiden, was es für einen Aufschrei gäbe, wenn wir das Schnitzel von der Karte nähmen. Vegan und vegetarisch ist ein Teil unseres Gesamtkonzepts, aber wir werden nicht ohne guten Fisch und gutes Fleisch arbeiten – das würde in unseren Betrieben den Bedürfnissen und Vorlieben unserer Gäste nicht gerecht werden.

Ist ein modernes vegan-vegetarisches Restaurant auf Sylt eine Marktlücke?

Tappe: Ich denke, dafür fehlt es auf Sylt an einem ausreichend großen Einzugsgebiet. Bei Kulturveranstaltungen auf der Insel ist es ja ebenso. Wenn ein Konzert einer etwas exotischen Musikrichtung stattfindet, sind alle begeistert und die Öffentlichkeit steht dem sehrgeschlossen gegenüber. Die Frage ist bloß, ob dieses Konzert dann auch ausreichend Publikum findet. Eine Fragestellung, die sich in der Großstadt gar nicht ergibt, da gibt es mehr Raum für Nischen.

Regli: Also ich fände es super, wenn einer den Mut hätte, ein entsprechendes

Konzept auszuprobieren. Ich könnte mir auch gut vorstellen, dass es einschlägt wie eine Bombe. In der Gastronomie – gerade auch auf Sylt – ist und bleibt der Erfolg nicht zu 100 Prozent berechenbar. Sicher ist nur, dass es ohne gute Konzepte und viel menschliches Können keinen Erfolg gibt.

Was sicher funktionieren würde: Wenn wir ein Gourmet-Festival einmal unter das Motto »moderne vegane und vegetarische Küche« stellen würden. –

Gute Idee, eigentlich.

Neu ist, dass alle Gastronomen deklarieren müssen, welche besonderen Inhaltsstoffe ihre Speisen enthalten. Ist das eine sinnvolle neue Gesetzgebung?

Regli: Ich glaube, in unserer Branche wird sich noch zu Tode reglementiert. Aus meiner Erfahrung ist die Kommunikation zwischen Gast und Wirt oder Service-Kraft doch intakt, man spricht darüber, was man nicht verträgt oder was man gerne möchte, das wird dann mit der Küche abgeklärt und schon wird ein Schuh daraus.

Gärtner: Sinn macht das strikte Ausweisen dieser Zutaten wohl nur in der System-Gastronomie, wo gar nicht mehr gesprochen wird.

Tappe: In einer Art stimme ich Herrn Regli zu und bin persönlich auch kein Freund der Reglementierungen. Andererseits begrüße ich es sehr, wenn sowohl bei den Mitarbeitern in Küche und Service als auch bei den Gästen das Bewusstsein geschärft wird für Produkte und für Zutaten. Qualitätsbewusstsein, Genuss und gesunde Ernährung basieren darauf, offen zu sein, sich zu informieren, Kenntnisse zu vertiefen. Transparenz ist immer im Interesse aller.

Das Sylter Marketing hebt ab auf die drei Begriffe: GESUNDHEIT. NATUR. GENUSS. Ist Sylt diesbezüglich auch für eine jüngere Gästeklientel – sagen wir die unter 35-Jährigen – gut aufgestellt?

Tappe: Wir haben speziell hier in Kampen eine sensationelle Gästestruktur, die dadurch so besonders ist, dass mehrere Generationen ihre Leidenschaft für Kampen teilen. Die gleichen Orte lieben, aber natürlich unterschiedliche Bedürfnisse haben. Bei den jüngeren Gästen ist deutlich zu beobachten, dass immer mehr Wert gelegt wird auf eine naturbelassene Ernährung, eine ganzheitliche Lebensweise und bewussten Genuss. Zu dieser Art von Genuss zählen aber auch Erlebnisse, nicht nur Essen und Trinken. Daher wäre es sehr begrüßenswert, wenn es mehr Events, Festivals und Kulturveranstaltungen gäbe, die auch Jüngere ansprechen.

Regli: Verjüngung gut und schön, Herr Tappe. Das mag für Kampen gelten. Aber generell hat Sylt tatsächlich ein Problem, junge Erwachsene zu begeistern, das werden sicher auch die Zahlen bestätigen und da muss es sicher eine gemeinsame Anstrengung geben. Es wäre doch exzellent für das Flair der Insel, wenn viel mehr lockere, inspirierte Menschen die Insel etwas bunter machen würden.

Noch eine Frage – ab vom vegetarischen Schuss: Was hätten Sie drei gemacht, wären sie nicht Wirt geworden?

Gärtner: Ich bin glücklich mit meiner Wahl, fast immer.

Regli: Ich kann ja nix Anderes.

Tappe: Auf einer kleinen Bahama-Insel gibt es einen Mann am Strand, unter einer Palme. Der fischt ihnen à la minute eine Cong-Cong aus dem Wasser, verarbeitet das Muschelfleisch zu einem sensationellen, köstlichen Salat und legt sich dann wieder unter seine Palme, um weiter zu träumen. Seine tiefbraunen Lachsfalten sind einfach so überzeugend, dass ich gerne mal mit ihm tauschen würde. Er ist einer der wenigen, den ich um seinen Job beneide.

VEGAN UND VEGETARISCH

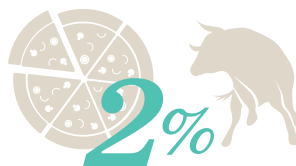
Aktuellen Studien zufolge leben in Deutschland zwischen ...



... der Menschen vegetarisch. Ein Prozent hat sich bislang für eine konsequent vegane Lebensweise entschieden.

DEUTSCHLAND HAT DIESBEZÜGLICH IN EUROPA EINE KLARE FÜHRUNGSROLLE.

IN SPANIEN UND ITALIEN ERNÄHREN SICH NUR



VEGETARISCH.

In den frühen 80er-Jahren spielte der komplette Verzicht auf tierische Produkte auch in Deutschland noch keine Rolle, um die 0,5 Prozent der Bevölkerung lebte damals fleischlos.

Die höchste Dichte an Vegetariern wird in Indien konstatiert. Dort sind über 200 Millionen Menschen – und damit zwischen 25 und 40 Prozent der Bevölkerung – Vegetarier.





DIESE DREI REZEPTE VON »ESSEN & TRINKEN« BEWEISEN, WIE BUNT UND ABWECHSLUNGSREICH SICH EIN KOMPLETT VEGANES 3-GÄNGE-MENÜ GESTALTEN LÄSST



VORSPEISE: ARTISCHÖCKENSALAT

ZUTATEN:



- 1 rote Pfefferschote
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 10 EL Weißweinessig
- 5 TL Meerrettich (*Glas*)
- 12 EL Olivenöl
- 200 g Ciabatta
- 12 kleine Artischocken
- 4 EL Zitronensaft
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

01. Pfefferschote längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und in feine Spalten schneiden.

02. Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel pressen. Mit Weißweinessig, 8 EL Wasser, Meerrettich und 8 EL Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Pfefferschote und rote Zwiebeln zugeben.

03. Ciabatta in 2 bis 3 cm große, ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Nebeneinander auf einem Backblech verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene von beiden Seiten goldbraun rösten. Abkühlen lassen.



01

04. Von den Artischocken großzügig die äußeren, harten Blätter abzupfen. Die Stiele abschneiden und die Artischocken längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

05. Das restliche Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Artischocken darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Leicht salzen und pfeffern und in eine große, flache Schüssel geben. Mit dem Dressing übergießen und 20 Minuten ziehen lassen.

06. Inzwischen die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Ciabatta und Petersilie unter die Artischocken heben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Dabei mehrmals vorsichtig wenden, damit das Brot etwas Dressing aufsaugen kann.



02



03

01. Mit geröstetem Ciabatta ein knuspriger Auftakt – der Artischockensalat.

FOTOS (essen&trinken):
01. JANNE PETERS
02. THORSTEN SUEDELS
03. MATTHIAS HAUPT

HAUPTGANG: BRATREIS MIT MINZ-JOGHURT-SAUCE

ZUTATEN:



6 Stiele frische Minze
300 g Soja-Joghurt
4 EL Olivenöl
200 g Basmati- und Wildreis
1 Zimtstange
1 große Zwiebel
1 TL brauner Zucker
100 g getrocknete Feigen
1 Knoblauchzehe
25 g frischer Ingwer
250 g Möhren
250 g Zucchini
2 TL Raz el Hanout
..... (arabische Gewürzmischung)
1 Dose Kichererbsen (400 g)
..... Salz und Pfeffer

01. Minzblättchen von den Stielen zupfen.
1 EL zum Garnieren beiseitestellen. Restliche Minzblättchen fein hacken. Limette waschen, gut abtrocknen, 2 TL Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und 3 EL Saft auspressen. Limettenschale mit Soja-Joghurt, fein gehackter Minze und 1 EL Olivenöl glatt rühren. Mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

02. Reis mit 400 ml Wasser, Salz und der Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen. Zimtstange danach entfernen.

03. Zwiebel grob würfeln. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Zucker darin bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Feigen sehr fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Möhren und Zucchini putzen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Knoblauch, Ingwer, Möhren, Zucchini und Raz el Hanout zur Zwiebel in die Pfanne geben und kräftig darin anbraten.

04. Kichererbsen in einem Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Gekochten Reis, Kichererbsen und Feigenwürfel zum Gemüse geben und unter Rühren ca. 10 Minuten weiter kräftig braten. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Kichererbsen-Bratreis mit etwas Minz-Joghurt anrichten und mit der restlichen Minze bestreuen. Restlichen Joghurt dazu servieren.

DESSERT:

MANGO-GRANITA

ZUTATEN:



40 g Zucker
250 ml Mango-Maracuja
..... Smoothie

01. 60 ml Wasser und 40 g Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit 250 ml Mango-Maracuja-Smoothie verrühren.

02. In eine breite Schale (ca. 30 x 20 cm) füllen, mindestens 4 bis 5 Std. einfrieren, dabei die Mischung, wenn die Flüssigkeit am Rand zu gefrieren beginnt, mit einer Gabel gut durchrühren. Während der Gefrierzeit 5- bis 6-mal wiederholen. In vorgekühlten Gläsern servieren.

Zum Immerwieder-
kommen!



APPARTEMENTS & MEHR



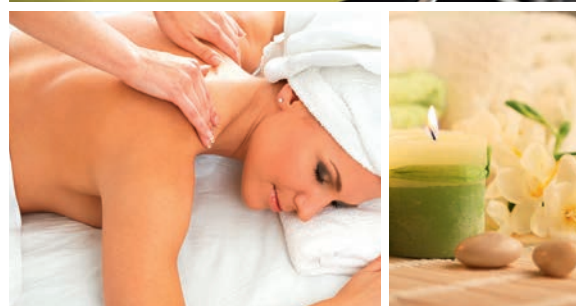
SCHÖNER URLAUBEN AUF SYLT!

Süderweg 1A | 25999 Kampen / Sylt | 04651 995 95-0
www.kampeninfo.de | urlaub@kampeninfo.de



Mobile Massagen nach Maß!

Buchen Sie Ihren individuellen Termin bei
Therapeutin Samira Schering.



SAMIRA SCHERING
Mobile Massagetherapeutin

Samira Schering | 25999 Kampen | Telefon 04651 338 47 78 | www.wimakafi.de

02. Einmal Marokko und zurück, der Bratreis mit erfrischendem Minz-Soja-Joghurt

03. Die gefrorene Süßspeise aus Sizilien ist ruck, zuck gerührt und mit Mango-Maracuja-Smoothie auch noch superfruchtig.





PROKAMPEN
№57 | Kulisse

13

GERÖTETES KLIFF

Deshalb also Rotes Kliff: Wenn die Abendsonne richtig Programm macht, dann legt das Rote Kliff an Kampens Sturmhaube nochmal eine Schicht Rouge auf. Die Winterstürme sind Vergangenheit, die Badesaison noch nicht so recht in Sicht, jetzt ist Zeit für endlose Strandspaziergänge und Momente der Ruhe, die im Vorfeld der quirligen Saison Hochsaison haben.

FOTO: HANS JESSEL



DORFSPAZIERGANG

... mit *Peter Kliem*

KAMPENER ZEIGEN IHRE LIEBLINGSPLÄTZE UND VERRATEN
AUF DEM WEG SO EINIGES ÜBER SICH

SCHNELL RECHTS AB ZUM GRANDE PLAGE

DIE ROUTE: Parkplatz Sturmhaube, am Haus »Kliffende« vorbei, über den nächsten Holzsteg hinunter an den Strand, Richtung Nord am Flutsaum entlang, solange die Kräfte reichen, dann mit einem Stopp im Grande Plage über den romantischen Pfad am Querkirchenfeuer zurück zum Ausgangspunkt.

LÄNGE DER STRECKE

(je nachdem)

*500 m
bis 36 km*

HAUPTSTRASSE

KURHAUSSTRASSE

STRÖNWAI

ZUR UWE DÜNE

BRADERUP

WENNINGSTEDTER WEG

Aufrichtige Bewunderung gilt Menschen, die ihren Job als Mission begreifen, schräge Wege gehen, sich dabei ständig den Erfordernissen der Zeit stellen und doch sie selbst bleiben. Das alles verkörpert Peter Kliem seit über 30 Jahren als Party-Boss im legendären Club Rotes Kliff, aber auch bei einem Spaziergang an einem ganz schön kalten Tag Anfang März.

Anton und Albert kriegen sich im Kofferraum gar nicht ein vor Freude, weil sie gleich an den Strand dürfen. »Ganz ehrlich? Im Winterhalbjahr überlasse ich die Hundespaziergänge sehr oft meinem Freund. Ich kann mit Kälte nicht so um. Aber so langsam kann er mich wieder vor die Tür jagen, es ist ja schon März«, berichtet Peter Kliem mit jenem ansteckenden Peter-Lachen, das etliche Prozentpunkte seines Gesamt-Sympathiewerts ausmacht.

Also raus aus der Karre und die Nase in die frische Luft halten. Peter liebt Bewegung. So oft er kann, macht er Sport, um den Körper in Schuss zu halten. Das Ergebnis ist bekannt und nicht nur für einen Mann mit Mitte 50 beeindruckend.

Ein halbes Pfund Bewunderung bekommt er an dieser Stelle, ohne groß etwas geleistet zu haben. Es ist erst 11 Uhr morgens. Das ist deutlich vor seiner normalen Zeit. Heute hat er zudem schon eine große Gesprächsrunde im Bürgermeisteramt absolviert. Das wird auf das Bewunderungskonto noch obendrauf geschlagen. »Na ja, wir wollen zum 35-Clubjubiläum natürlich so einiges bieten. Diese Events müssen in jeder Hinsicht gut geplant sein«, verrät der Meister der fetten Grooves und spielt damit indirekt auf die Pflingstause vor zwei Jahren auf dem Parkplatz vor der Sturmhaube an, als das Partyvolk einfach zu dolle strömte. »Sowas wollen wir natürlich auf jeden Fall vermeiden.«

Es ist eine Meisterleistung, einen Nachtclub so lange Jahre erfolgreich zu führen, ohne dabei zum »Zombie« zu verkommen.

Zum Glück hilft ihm im Hintergrund seine Geschäftspartnerin Beate Stoltenberg, mit der er das Projekt »Club« seit 1991 lenkt.

Peter steht dabei gerne in vorderster Front, wenn er auch in den letzten Jahren junge DJs mit ans Musikkpult lässt und selbst nicht mehr immer der Letzte sein muss, der die Kellertreppe hochgeht. »Man muss schon Disziplin haben, die Übersicht wahren und gut leben, wenn dieser Job nicht zur Farce werden soll«, meint der gebürtige Hannoveraner selbstkritisch. Erst vor wenigen Jahren hat er zudem die Freude an einem relativ bürgerlichen Leben mit Hund und Freund entdeckt. Das erdet.

Seine beiden »Adoptivsöhne« Albert und Anton nutzen derweil die Freiheit, die auf Sylt nur die Nebensaison bietet, und preschen ohne Leine an der menschenleeren Wasserkante entlang. »Oh ja, ich weiß, das ist bestimmt nicht erlaubt, ich lasse mich da ja auch gerne belehren, aber es wäre zu viel von mir verlangt, wenn ich immer alle Regeln einhalte.« Das stimmt, da hat ein Peter Kliem eindeutig einen Vorteil. Das Szene-DJ-Image würde sogar noch viel heftigere Übertritte erlauben, als er für sich in Anspruch nimmt. Aber darum ist er auch einer der Guten, weil er nett ist und keine Extrawürste für sich in Anspruch nimmt.

DIE ALLGEMEINE REGLEMENTIERUNGSWUT EMPFINDET ER INDES ALS BREMSE: »Als ich Ende der 70er-Jahre nach Sylt kam, war das Leben hier wild und ungehemmt. Es ist wichtig, diesen Spirit immer

wieder neu zu beleben«, meint »der Pedder«.

Nach nur wenigen Metern am Strand biegt er überraschend rechts ab zum Grande Plage. Wie, Peter, das war es jetzt mit Spaziergang? »Wenn es kalt ist, frieren mir doch immer die Fingerspitzen ab. Ich bin da eher ein Weichei und könnte gut mit einer Durchschnittstemperatur über 20 Grad leben«, meint er, zieht seine Handschuhe aus und zeigt seine Fingerspitzen.



TEXT/FOTO: IMKE WEIN

DAUER

15 Minuten bis 7 Stunden



☛ Peter Kliem mit seinen beiden
»Adoptivsöhnen« Albert und Anton

FOTO: IMKE WEIN

Auf der Veranda des Grande Plage erinnert er an die bombastischen beiden Sommerpartys, die er hier zusammen mit Manni Hermann veranstaltet hat und die wegen »zu großem Erfolg« eingestellt wurden. Ohne zu sehr in Nostalgie zu schwelgen, landet er in der Jetzt-Zeit und berichtet, dass seine letzte PR-Aktion – ein Fortsetzungsfilm – gerade ein prächtiger Erfolg auf Facebook ist. Etliche Tausend Klicks hat jedes Teilstück des Filmchens im sozialen Netzwerk. Ein ideales Forum, um die Ereignisse des Jubiläumsjahres einzuläuten. Peter beherrscht modernes Marketing. Immer neue Ideen zu spinnen macht ihm den größten Spaß.

Unter etlichen Zucht-und-Ordnungs-Kommandos an die Adresse der Herren Albert und Anton begehen wir die Quermarkenfeuer-Düne auf dem Steg. Mit geschäftlichen Entscheidungen ist er zum Glück seltener auf dem Holzweg als in der Sylter Natur. Das letzte Riesending war der Umbau des Clubs vor fünf Jahren – weg vom dörflichen Flair hin zu puristischer Urbanität. Auch die vielen Stammkunden aus drei Generationen fanden den Wandel toll.

»Es macht mir immer einen Heidenspaß, Menschen mit meiner Musik zu erreichen. Die Riesenliebe zur Musik ist überhaupt der Schlüssel zu allem«, sinniert der Peter, der ganz brav groß wurde,

Textilkaufmann lernte und dann erst seine wilde Seite entdeckte. Auf Sylt landete er vor 37 Jahren mehr oder weniger zufällig, weil er einen Freund begleitete. »Vielleicht war es aber auch Schicksal.« Er ging völlig in der Musik der Zeit auf, jobbte auf Sylt in diversen Diskos und bekam von Wolfgang Strümpell die Einladung zu Pfingsten 1982 erstmals im Club aufzulegen. Der Beginn einer Erfolgsstory. »Irre, wie lange ich das jetzt schon mache. Wie dem auch sei, jetzt gehe ich vielleicht noch ein Stündchen zurück ins Bett«, meint Peter, verläßt »die Jungs« und lacht dieses überzeugend-frische Peter-Lachen.

Pfingsten wird natürlich gefeiert und auch sonst gibt es im 35. Clubjahr mehr als einen Grund häufiger ins Nachtleben abzutauchen.

DAHLER & COMPANY IMMOBILIEN

ZUHAUSE IN BESTEN LAGEN



KAMPEN

Großzügiges Neubau-Einzelhaus unter Reet in bevorzugter Lage auf der Wattseite, ca. 388 m² Wohn-/Nutzfläche, 8 Zimmer, exklusive Gesamtausstattung, erlesene Materialien, Kamin, Wellness, ca. 2.523 m² sonniges Grundstück, mehrere Terrassen, Energieausweis ist angefordert, KP: auf Anfrage



LIST

Klassische Doppelhaushälfte unter Reet mit beeindruckendem Wattblick, Bj. um 1938, Komplettsanierung 2006, ca. 168 m² Wohn-/Nutzfläche, 4 Zimmer, hochwertige Ausstattung, ca. 964 m² Grundstück, großzügige Sonnenterrasse, 2 Stellplätze, B, 101,2 kWh/(m²a), Kl. D, Gas, KP: auf Anfrage



KAMPEN

Repräsentatives Neubau-Anwesen in begehrter Adresslage, Bj. 2013/14, ca. 273 m² Wohn-/Nutzfläche, 9 Zi., luxuriöse Innenausstattung, offener Kamin, Wellnessbereich, separater Gästetrakt, ca. 2.883 m² Grundstück mit Wattblick, 2 Stellplätze, B, 71 kWh/(m²a), Kl.B, FW, KP: auf Anfrage



MORSUM

Historisches Friesenanwesen in ländlicher Umgebung, Bj. um 1709, laufend modernisiert, ca. 390 m² Wohn-/Nutzfl., 10 Zi., großzügiger Wohnbereich m. Kamin, Kachelofen, Sauna, ca. 5.060 m² Grundst., sonnige Terrassen, Garagenhaus unter Reet, Energieausweis ist angefordert, KP: auf Anfrage



WESTERLAND

Außergewöhnliches Neubau-Projekt im Herzen der Stadt, wenige Gehminuten von Promenade u. Nordsee entfernt, 26 Eigentumswohnungen ab ca. 46 m² Wohnfläche, ab 2 Zi., exklusive Gesamtausstattung, sonnige Terrassen, Aufzug, Tiefgarage, provisionsfrei, Energieausweis ist angefordert, KP: ab EUR 415.000,-



ARCHSUM

Großzügiges Einzelhaus mit Gästewohnung, Bj. 1992, aufwendige Modernisierung 2012, ca. 220 m² zzgl. 78 m² Wohn-/Nutzfl. (Haupt-/Gästeinheit), 5 zzgl. 3 Zimmer, hochwertige Ausstattung, Kamin, ca. 1.239 m² Grundst., sonnige Terrassen, 2 Stellpl., Energieausweis ist angefordert, KP: EUR 2.950.000,-

Die vom Käufer im Falle eines Ankaufs an die Tom Kirst Immobilien GmbH & Co. KG zu zahlende Provision beträgt 6,25 % inkl. der gesetzl. MwSt. bezogen auf den Kaufpreis.

BÜRO SYLT

Braderuper Weg 2 | 25999 Kampen/Sylt | Telefon 04651.83 60 5-0 | Fax 04651.83 60 5-25 | sylt@dahlercompany.de



Das topmodische Kampen-Team feierte beim Weißen Ring in Lech sich selbst — alle heil runtergekommen.

Das begehrte Ticket zur großen Party auf der Rud Alpe

ler, Bettina Borrish, Christian Hupertz und John Mengers. »Alle sind heil im Ziel angekommen«, freute sich Kampens Bürgermeisterin Steffi Böhm, »am Ergebnis arbeiten wir noch.« Begleitet wurde das Team von Hennig Rütten vom NDR, der einen unterhaltsamen Film über die norddeutschen Ski-Helden drehte. Am Tag vor dem Rennen hatte Kampen auf der Rud-Alpe zur After-Race-Party gebeten. Motto: »Kampen grooves Rud Alpe«. Das Rennen musste um einen Tag verschoben werden, also wurde daraus die »Pre-Race-Party« — die groovte auch ganz schön. Dafür sorgte schon Peter Kliem vom Club Rotes Kliff. Wo das Kampen-Team auch auftauchte, es fiel auf: die topmodischen, blauen KJUS-Jacken — gesponsert von Jessica Deshogues vom Proshop des GC Sylt — waren überall der Hingucker.

Mit Ungarn tafeln und feiern

Zitieren wir mal einen kritischen Gourmet: »Mit dem interkulturellen Austausch auf kulinarischer, vinophiler und menschlicher Ebene hat das Festival neue, feste Brücken zwischen Deutschen und Ungarn geschlagen.« Also: Das 16. Gourmet-Festival auf Sylt war ein großer Erfolg. Elf Gastköche und Winzer aus Ungarn sorgten in diesem Jahr für eine feurige Note, die Sylter Gastgeber Detlef Tappe (*Walter's Hof*), Pius Regli (*Manne Pahl*), Holger Bodendorf (*Landhaus Stricker*), Franz Ganzer (*Das kleine Restaurant*) und Johannes King (*Söl'ring Hof*) waren sich einig: Mit ihrer innovativen und zugleich traditionellen Küche waren die ungarischen Gäste eine echte Bereicherung. Furioses Finale schließlich im Landhaus Stricker: eine Küchenparty auf Top-Niveau — kulinarisch und atmosphärisch.



Volles Haus im Landhaus Stricker: Die finale Küchenparty des 16. Sylter Gourmetfestivals
 FOTO: SUPANZ

KAMPEN GROOVT AM BERG

— *Wenn Kampen sich den Berg runterstürzt, dann kann Lech was erleben.*

So geschehen in diesem Jahr beim Weißen Ring, dem längsten Skirennen der Welt. Das Kampen-Team wurde bestückt mit Einheimischen und Gästen, am Start waren Dirk Erdmann, Sven Schepp-

Für 29 Jahre Treue

»UND PROST«



Beate und Werner Stoltenberg, eingeraht von den Bitburger-Mitarbeitern Sebastian Kirsch und Michael Rethmann

Überraschender Besuch im Kaamp Meren: Zwei Mitarbeiter der Bitburger Braugruppe erschienen mit großem Blumenstrauß und Urkunde – ihr Dank für die 29-jährige Zusammenarbeit. So lange hatten Beate und Werner Stoltenberg (früher Dorfkrug) das beliebte »Kö-Pi« ausgeschenkt, das war der Brauerei diese sympathische Geste wert. »Uns hat das wirklich gefreut«, gab Beate Stoltenberg zu. Natürlich wird jetzt im Kaamp Meren auch Kö-Pi ausgeschenkt.



BREIDENBACHER HOF, A CAPELLA HOTEL
· EXZELLENT GASTLICHKEIT SEIT 1812 ·



BREIDENBACHER HOF, A CAPELLA HOTEL

Königsallee 11 · 40212 Düsseldorf · Germany · T +49 (0)211 160 90-0 · F +49 (0)211 160 90-111 · www.breidenbacherhofcapella.com



Die österreichischen Gäste und eine Delegation Kampener bei der Scheckübergabe — mit dem »Gute-Luise«-Bäumchen

FOTO: SYLTPICTURE

»GUTE LUISE« TUT GUTES

Exklusiv für Lech produziert der vielfach ausgezeichnete Destillat-Brenner Hans Reisetbauer einen Birnenbrand, die »Rote Williams«. Vom Erlös jeder Flasche geht ein Euro an die Jugendabteilung des Arlberger Skiclubs. »Eine tolle Idee«, fand Kampens Bürgermeisterin Steffi Böhm. Und kreierte zusammen mit Reisetbauer daraus eine Sylt-Variante: Seit drei Jahren wird nun exklusiv in Kampen der Birnenbrand »Gute Luise« ausgeschenkt. Für die ersten 1000 verkauften Flaschen bekamen jetzt Claas-Eric Johannsen und Sven Lapoehn von der Söl'ring Foriining bei einer kleinen Feier im Hotel Rungholt einen Spenden-Scheck über 1000 Euro überreicht. Als Zugabe spendierten die österreichischen Gäste der Gemeinde Kampen einen jungen »Gute Luise«-Birnenbaum. Der wurde wenig später im Avenarius-Park eingepflanzt. Ob es bald einen Schluck Birnenschnaps aus Kampen gibt?

Wieder richtig Biike feiern

Da hing ein Hauch von Nostalgie in der Luft — nicht nur wegen des Grünkohls. Jahrzehntlang marschierte man zur Biike und danach ins Kaamp-Hüs zum Grünkohl-Essen. Und dieses Jahr war es nach einer längeren Pause wieder so: Dieter Jensen und Beate Stoltenberg (*Kaamp Meren*) luden in den großen Saal zum Grünkohl-Bufferet. Und anschließend wurde getanzt. Und viele Kampener und ihre Gäste blieben lange und waren sich einig: »Schön, dass wir hier wieder Biike feiern können.«



Über 100 Gäste beim Grünkohl-Bufferet im Kaamp-Hüs

KAMPENER SOMMERSEMINARE

Der Frühling ist da und mit ihm der Zauber des Neubeginns. Nutzen wir die Aufbruchsstimmung der Natur als Saison-Auftakt für die Kampener Sommerseminare 2015. Bis in den Herbst hinein bietet Ihnen Bärbel Knochenhauer, in Kooperation mit dem Tourismus-Service Kampen, zwei spannende Themen zu unterschiedlichen Zeiten an, für Ihre Gäste, für Menschen, denen Sie eine Freude bereiten möchten, für Sie selbst oder als gute Investition in die Entwicklung Ihrer Mitarbeiter.



14. und 15.04,
Kaamp Hüs,
»Ich höre was,
was Du nicht
sagst« — Kom-
munikation ist
mehr als
Glückssache.
6. und 7.05,
»Weltmacht

mit drei Buchstaben? ICH!« —
Selbstzweifel? — Nein Danke.
Ausführliche Seminarbeschreibungen und alle Termine des Jahres
finden Sie auf der Webseite:
www.baerbel-knochenhauer.de

ME & MY STYLE

C S H M E R E



Hamburg Kampen / Sylt
meandmystyle.com





KAAMP-MEREN

Hauptstraße 12,
Telefon: 04651/43 50 0
Alte Bekannte in einer

modern-maritimen Umgebung.

Familie Stoltenberg und Familie Jensen nun in Kampens Mitte (früher Isola). Frische Bistroküche und alles, was auf der Karte steht, gibt es auch als takeaway.



REITERBAR IM RUNGHOLT

Kurhausstraße 35,
Telefon: 04651/448-0

Eine Sylter Institution:

Aperitif, frisch gezapftes Bier, phantasievoller Cocktail, edler Wein, anregende Gespräche – die Reiterbar heißt auch Nicht-Hotelgäste herzlich willkommen.



CLUB ROTES KLIFF

Braderuper Weg 3,
Telefon: 04651/434 00
Komplett umgebaut,

komplett neu – der heißeste

Dancefloor der Insel hat sich mal wieder neu erfunden. Kurz: Nightlife de luxe. Nie war der Club so angesagt wie jetzt!



IL RISTORANTE

Süderweg 2,
Telefon: 04651/29 96 62

Vor zehn Jahren führte Antonio Kabbani schon sein Il Ristorante in der

Kurhausstraße. Nun ist er wieder da. Mit seiner toskanisch-italienischen Küche und seiner herzlichen Art.



ODIN, DAS »KLEINE LEYSIEFFER«

Strönwai,
Telefon: 04651/454 55
Große Außenterrasse mit

Komplett-Überblick auf den Strönwai, köstlicher Kuchen, kleine Gerichte, Wein, lässige Atmosphäre.



DAS PONY

Strönwai 6,
Telefon: 04651/421 82

Outstanding: Der älteste und vielleicht auch bekannteste Nachtclub der ganzen Republik. Glamour, Szene und Kult!



MANNE PAHL

Zur Uwe-Düne 2,
Telefon: 04651/425 10

Das Schweizer Verwöhnprogramm im Herzen von Kampen. Kommunikative

Bar, lichte Allwetter-Terrasse in der Cabrio-Veranda (Glas weg bei Sonne!), mit viel Charme.



VOGELKOJE

Lister Straße,
Telefon: 04651/95 25-0

Verwunschenes Idyll mitten im Grünen an der Straße nach List. Frühstück, großer romantischer Kaffeegarten, Abendkarte auch für Anspruchsvolle.



HENRY'S

Braderuper Weg 2,
Telefon: 04651/44 61 60

Das Henry's hat sich neu erfunden. Frischer Style und auch sonst viel Neues:

Euroasiatische Küche, Sushi-Rolls, Sashimi und die bekannten Klassiker.



GOGÄRTCHEN

Strönwai,
Telefon: 04651/412 42

Mit viel Liebe zum Detail und Professionalität wurde ein perfekter Ort zum Feiern und Genießen geschaffen. Legendäre Bar, Restaurant, Außenbar und Terrasse. Neu: Weinkeller



TAPPE'S IM WALTER'S HOF

Kurhausstraße 23,
Telefon: 04651/989 60

Wieder unter der Regie des Hausherrn und deshalb auch mit neuem/altem Namen: Tappe's Restaurant im Hotel Walter's Hof mit Panoramablick auf beide Meere.



STURMHAUBE

Riperstig 1,
Telefon: 04651/99 59 40

Bar, Restaurant, Terrasse. Kulinarischer Treffpunkt an Kampens Rotem Kliff mit einmaligem Panoramablick auf Watt und Nordsee.



RAUCHFANG

Strönwai 5,
Telefon: 04651/426 72

Björn Berg und seine Frau Nele arbeiten mit frischen Ideen weiter am Kult-Status. »Gutes Altbewährtes erhalten und Neues vorantreiben, das ist unser täglicher Job – und den machen wir gern.«



BUHNE 16

Weststrand,
Telefon: 04651/49 96

Legendär, einzigartig, handfest, charaktervoll: das Sylter Ur-Strandbistro. Leckeres vom Rosinenkuchen bis zur frischen Makrele. Neu: die Buhtique mit passender Mode.



KAMP'NER PESEL

Alte Dorfstraße 2,
Telefon: 04651/967 47 23

René Richter's Abendrestaurant überrascht mit einer etwas anderen Küche! Im Sommer tolle Außenterrasse! Täglich ab 17.00 Uhr, in der Saison ab 12.00 Uhr geöffnet, in der Nebensaison ein Ruhetag.



GRANDE PLAGE

Riperstig/Weststrand,
Tel.: 04651/88 60 78

Stimmungsvolles Bistro auf Stelzen direkt am Strand. Tagsüber Snacks und Meer (Strandsauna im Haus!), abends à la carte und dazu der Sonnenuntergang als Dessert.



KUPFERKANNE

Stapelhooger Wai,
Telefon: 04651/410 10

Ein wildromantisches Stück Kampen mit Panoramablick aufs Watt: die Kupferkanne. Für Gourmets, die satt werden mögen: Frühstück und Kuchen mit Format, oberlecker!

EINE SOLCHE DICHTERHOCHWERTIGER KULINARIK IST IN DEUTSCHLAND SICHER EINMALIG.

EIN TIPP: RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG. KEIN WIRT SCHICKT GERN GÄSTE WEG.

»SCHÖNES SPIEL« — auf der Golf-Insel Sylt

Golf Club Sylt

Marine-Golf-Club

Golfclub Budersand Sylt

Diese Einladung können Golfer gar nicht ignorieren: je eine Runde auf den drei Sylter Plätzen GC Budersand, GC Sylt und Marine-Golf-Club — und das gesamte Vergnügen kostet nur 175 Euro. Für 225 Euro spielen Sie die drei Sylter Plätze und den reizvollen Kurs des GC Förh auf der Nachbarinsel. Fragen Sie bei den Sylter Golfclubs einfach nach »Golfhopping« — ein kleines Willkommensgeschenk gibt es dann gratis dazu. Das »Golfhopping«-Angebot ist gültig bis zum 14. Juni und dann wieder ab dem 16. September 2015. Schönes Spiel mit viel Sylt-Feeling ist garantiert!

GC BUDERSAND // Der Newcomer an der Südspitze der Insel. Ein echter Links-Kurs, aktuell vom GOLF-Magazin als »drittbester Platz Deutschlands« ausgezeichnet. Direkt am Meer, zwischen Dünen, wogendem Strandhafer und mit über 90 harmonisch in die Landschaft platzierten Topfbunkern.

GC Budersand · Fernsicht 1 · 25997 Hörnum
Telefon 04651/449 27 10
www.gc-budersand.de



Marine-Golf-Club Sylt
Flughafen 69 · 25980 Sylt
Telefon 04651/92 75 75
www.sylt-golf.de

MARINE-GOLF-CLUB // Golf und Natur in seltener Harmonie, ein Links-Kurs mit schnellen Grüns und imposanten Bunkern. Und dann der Wind. Für Golfer beginnt Schottland gleich hinter Westerland, eine Herausforderung für alle, die den Wettstreit mit den Elementen lieben.

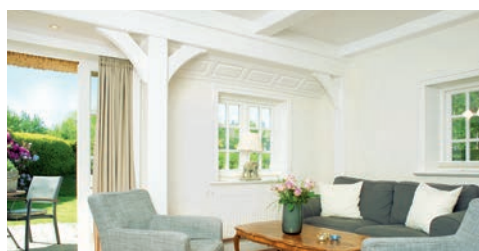


GC Sylt · Norderweg 5
25996 Wenningstedt
Telefon 04651/995 98 10
www.golfclubsylt.de



GOLFCLUBSYLT

GC SYLT // Unterm Kampener Leuchtturm. Neben Dünen. Am Watt. An der Heide. Im Wind. Unter Freunden. Ein reizvoller Küstenplatz mit üppigen Wasserhindernissen, mächtigen Hünengräbern und pfeilschnellen Grüns. Dazu ein trickreicher Neun-Loch-Kurzplatz. Und im Clubhaus erwartet Sie ein neues Betreiber-Paar mit neuen, schmackhaften Ideen.



GRÖNNINGHOF & HANSENHOOG

PERFEKTE MISCHUNG AUS MODERNITÄT & BEHAGLICHKEIT

Gästen für ihre Ferien in Kampen den Rahmen zu bieten, den sie sich wünschen – das ist Erika Hansen seit über 45 Jahren das oberste Gebot. Lifestyle und Urlaubs-Gewohnheiten unterliegen ständigem Wandel. Mit ihrem exquisiten Geschmack bereitet es Erika Hansen die größte Freude, die Trends in ihren sieben Domizilen feinsinnig umzusetzen. Ihre Appartements und Hausscheiben bieten jene stilvolle Mischung aus Modernität, Komfort und nordischer Behaglichkeit, die komplett ohne Friesenblau auskommt. Unterstützt wird sie bei großen wie kleinen Bauprojekten von ihrem Mann Conrad.

Wann nahm Ihre Berufung als Gastgeberin eigentlich ihren Ursprung?

Erika Hansen: Eigentlich kenne ich diese Rolle schon als Kind. In unserem Westerländer Haus wurde auch ein Zimmer an Gäste vermietet. Ich habe in Kiel Kinderkrankenschwester gelernt. Conni und ich verliebten uns während der Ausbildungszeit. Seine Familie ist durch und durch in Kampen verwurzelt. Wir beide lebten mit unserer ältesten Tochter in Flensburg, als meine Schwiegermutter im Sommer krank wurde und mich fragte, ob ich bitte die Versorgung ihrer Gäste übernehmen könnte. Damit ging's los...

Sie wurden also ins kalte Wasser geworfen und mussten ad hoc 25 Sommerfrischler glücklich machen. Was erwarteten die Gäste damals?

Erika Hansen: Es gehörte zu den Standards – auch bei uns im ‚Roten Haus‘ – dass alle Gäste mit Frühstück und einem warmen Abendessen versorgt wurden. Ich konnte damals kein Stück kochen, bin immer morgens zu meiner Schwiegermutter ins Krankenhaus, habe mir von ihr die Rezepte und Anweisungen geholt – das klappte prima.

Ihr Erfolg bei den Gästen ist legendär...

Erika Hansen: Menschen das Gefühl zu ge-

ben, dass sich zuhause fühlen dürfen, ist für mich das schönste. Damals war ich Anfang 20 und Mutter einer Tochter – für mich war mein Leben als Gastgeberin die ideale Form, Berufstätigkeit und Familie miteinander zu verbinden. Und Conrad ist nun ja auch ein sehr kommunikativer Mensch: Unsere Gäste kennen die Sylter Zusammenhänge nach einer Weile meistens besser als die Einheimischen.

Das „Rote Haus“ gibt es schon lange nicht mehr, in den letzten Jahrzehnten haben Sie im Herzen Kampens neu gebaut, umgebaut, renoviert, neue Details erdacht. Was ist für Sie noch immer wie Ende der 60er Jahre?

Erika Hansen: Wir waren immer von so großartigen Menschen umgeben, dass es mir nach wie vor eine Freude ist, mit unseren Gästen Austausch zu pflegen, aber nur, wenn sie es auch wünschen... Jeder soll bei uns individuell und nach seiner Façon glücklich werden.

Ein Alleinstellungsmerkmal in Kampen ist Ihr wunderbarer Garten. Wie gelingt Ihnen dieses Meisterwerk?

Erika Hansen: Ganz einfach. Conrad ist für das Grün zuständig, ich für alles, was blüht. Ich habe so viel Freude an der Gartenarbeit, dass ich im Sommer kaum noch an den Strand komme.

Vor zwei Jahren haben Sie in Ihren beiden Häusern radikal renoviert und erneuert. Ist jetzt alles gut?

Erika Hansen: Es ist ein kontinuierlicher Prozess. Jetzt gerade haben wir neue Terrassenbereiche für unsere Gäste im Grønninghof geschaffen, die sind dann auch gleich mit Steckdosen ausgestattet, um z.B. die E-Bikes und Laptops aufladen zu können.

STECKBRIEF GRÖNNINGHOF

Ein Hausteil und zwei Wohnungen in modernem Friesenstil / wunderschöne Gartenbereiche / gemeinsames Sauna-Areal / ideale Kampenlage

STECKBRIEF HANSENHOOG

Vier Hausteile für je bis zu 5 Personen auf drei Ebenen / jeweils mit Kamin und geschützten Gärten, im Herzen Kampens / dennoch: himmlisch ruhig



**APPARTEMENTS
& MEHR**

Süderweg 1A | 25999 Kampen
Tel. 04651 / 995 95-0 | www.kampeninfo.de

PROKAMPEN

Nº57 | Promotion – Das besondere Objekt

25

TERMINETERMINE

29. BIS 31. MAI ★

HARLEY-TREFFEN

Über 700 chromblitzende Maschinen werden wieder für viel Aufmerksamkeit sorgen. Höhepunkt ist am Samstag, 30. Mai, die große Parade über die Insel.

24. JULI BIS 2. AUGUST 🏇 · 🍴 · 🎯

GERMAN POLO MASTERS IN KEITUM

Viel Prominenz, viel Dynamik und viele VIP-Zelte, in denen es Schampus und mehr gibt. Dazu spannende Spiele, die immer fachkundig kommentiert werden.

19. AUGUST ✍️

GREGOR GYSI BEIM LITERATURSOMMER

Der Linken-Fraktionschef auf der Bühne des großen Saals im Kaamp-Hüs: »Was bleiben wird«, ein Gespräch über Herkunft und Zukunft.

21. AUGUST 🍷 · 🎵 · 🍴 · 🎯

KAMPENER SOMMERFEST

Rund ums und im Kaamp-Hüs geht es wieder bunt zu. Musik, Essen, Trinken – immer ein ungezwungenes, fröhliches Treffen zwischen Kampenern und Gästen.

17. AUGUST 🎵

AMADEUS WIESENSEE

BEIM MUSIKSOMMER

Auf diesen Auftritt freuen sich die vielen treuen Besucher des Musiksommers besonders: Ausnahmepianist Amadeus Wiesensee aus Waakirchen wird am Klavier wieder einmal seine virtuellen Fähigkeiten beweisen. Wiesensee ist seit vielen Jahren einer der Stars dieser Veranstaltung, gastierte in Kampen schon, als er noch als hoffnungsvolles Talent galt. Heute wird er unter Experten als »Shooting-Star« der Klassikszene angesehen.



3. AUGUST 🎵

ANNABEL HAUKE BEIM MUSIKSOMMER

Unter der Rubrik »Junge Elite« gastiert Annabel Hauke (*Violoncello und Klavier*) im Rahmen des Musiksommers im Kaamp-Hüs.

27. AUGUST 🏴‍☠️

KINDERFEST »ROBINSON CRUSOE«

Am Strand vor dem Grande Plage warten die größte Schatzinsel der Welt und die Piraten-Schatzleiter auf kleine Seeräuber und Landratten.

Die neuesten, besten
und bequemsten Fahrräder
für Verleih & Verkauf
gibts bei uns!

www.sylt-bike.de

Umfangreiche
E-Bike-Beratung
mit Probefahrt
& Bring- und Holservice

Wir liefern die Räder
auch an Ihren Heimatort.



SYLTBIKE
Fahrradverleih & Fahrradverkauf

Keitumer Landstr. 12-14 · Tel. 04651 4463103
Direkt an der Ausfahrt der Autoverladung Westerland

Kampen-Fans sind wieder gespannt — auf den Kampener Literatursommer und den Musiksommer. PROKAMPEN nennt schon mal einige Termine. Dazu andere Highlights auf der ganzen Insel

🎵 Musik 📍 Führungen 🖼️ Ausstellungen ★ Tipp 🕒 Freizeit 🍷 Kulinarik
🛒 Einkaufen 🛍️ Shoppen ✍️ Kultur 🏆 Sport

27. AUGUST ✍️

PEER STEINBRÜCK

IM GESPRÄCH MIT MICHAEL JÜRGS

Der Kanzlerkandidat der SPD von 2013 wird im Rahmen des Literatursommers mit dem Hamburger Bestseller-Autor Michael Jürgs ein Gespräch über die »vertagte Zukunft« führen. So heißt auch Steinbrücks neues Buch.



Peer Steinbrück

FOTO: JIM RAKETE

25. SEPTEMBER BIS 4. OKTOBER 🏄
DER WINDSURF WORLD CUP

Das größte Windsurf-Event der Welt findet auf Sylt statt. Gut 100.000 Besucher jedes Jahr und wieder alle Surf-Weltstars am Westerländer Strand.

👉 Kennen Sie Kampen?

Ein rote Hütte mitten in Kampen, davor ein Sandspielplatz? Noch nie gesehen? Dann waren Sie noch nie auf dem idyllisch gelegenen Boule-Platz im Kampener Avenarius-Park, Heimstätte der Sylter Bouletten. Dieses Boulelodge misst 17 x 32 Meter, bietet auch Bänke für Zuschauer und die rote Hütte wird als Verpflegungsstation genutzt. Von April bis Oktober wird jeweils mittwochs und freitags ab 17 Uhr und sonntags ab 11 Uhr gespielt. Auch Urlauber sind gern gesehen — egal ob Anfänger oder Experte. Kugelverleih vor Ort.

Weitere Infos unter: www.sylter-bouletten.de



BUHNE 16
KAMPEN · SYLT

EVENTS 2015

PROKAMPEN
Nº 57 | Termine
27

5. April, ab 18 Uhr
OSTERFEUER

21. Juni, ab 19 Uhr
**MITTSOMMER
NACHT 2015**
LIVE - NEIL HICKETHIER
an den Decks SOULFIRE HIFI

18. Juli, ab 19 Uhr
**BLUES ON
THE BEACH**
LIVE - GOTTFRIED BÖTTGER

8. - 13. September
**LONGBOARD
FESTIVAL Nº 15**
Surfen, Grillen
LIVE - THE STINGRAYS
an den Decks SOULFIRE HIFI

31. Dezember, 12 - 18 Uhr
CHILL VESTER

UNSERE KOLLEKTION
ab sofort für alle buhniers
www.buhtique.de

FON/ FAX 04651 - 4996 • www.buhne16.de

KAMPENER KÜNSTLERWEIN

»DER WIRD
IHR HERZ
EROBERN«



–2015–

KAMPENER WEINPFAD

UNTERWEGS,
UM VERWÖHNT
ZU WERDEN

Der Rotwein kommt vom Weingut Metzger aus der Nordpfalz, das Etikett schmückt das Aquarell von Otto Eglau »Kampener Strand«

Er kommt vom Metzger, ist ein Cuvée aus Dornfelder, Portugieser und Merlot und hat alle Testtrinker überzeugt. Dürfen wir vorstellen: der Kampener Künstlerwein 2015 ist wieder rot und kommt vom Weingut Metzger aus Asselheim in der Nordpfalz. »Seit Generationen baut unsere Familie hier Wein an«, berichtet Winzer Uli Metzger. »Der Wein, der jetzt ausgesucht wurde, wird auch Ihr Herz erobern.«



☞ Uli Metzger auf seinem Weingut in Asselheim in der Nordpfalz.

Die bisherige Reihe der Kampener Künstlerweine – auf den Etiketten immer Motive Kampener Künstler

FOTO: SYLTPICTURE

Das ist nun schon die 7. Auflage des Kampener Künstlerweins, ausgesucht bei einer Blindverkostung im Kaamp Meren. Experten aus Gastronomie und Hotellerie und Weinfreunde aus Kampen hatten sich was vorgenommen: 15 Rotweine in zwei Stunden kredenzte ihnen Stefan Gerner von WiP (*Weinimport Ipsen*). Der lobte schließlich die Jury: »Den Wein habe ich geschmacklich auch ganz weit vorne gesehen.«

Nur 1000 Flaschen des Kampener Künstlerweins werden jedes Jahr produziert, und jedes Jahr zierte die Flasche das Motiv eines Kampener Künstlers. 2015 ist es das Aquarell »Kampener Strand« von Otto Eglau, der 1950 erstmals nach Sylt kam und 1988 in Kampen starb.

Fünf Gastronomen, zehn Winzer und über 140 Gäste, die auf ihrem Marsch durchs Dorf eine Genuss-Rallye absolvierten.

Auf diesem Pfad treffen sich viele Wiederholungstäter: Immer im Februar ist der »Kampener Weinpfad« am Start und auch dieses Jahr machten sich über 140 Weinfreunde auf den Weg durchs Dorf. Zuerst das Get-together im Kaamp-Hüs mit einem Glas »Fürst von Metternich« Chardonnay-Sekt, danach auf zu den fünf Restaurants und den zehn Winzern – auf zu einer wahren Genuss-Rallye: im Kaamp Meren das Weingut Kerpen (*Mosel*) und Fritz Wieninger (*Wien*), im Hotel Rungholt das Weingut Hofmann (*Rheinhessen*) und Chapoutier (*Frankreich*), im Henry's das Weingut Gross (*Steiermark*) und Vina Errazuriz (*Chile*), im Manne Pahl das Weingut Freiherr von Gleichenstein (*Baden*) und Andreas Bender (*Mosel*), im Il Ristorante Hans Schwarz (*Burgenland*) und Alexander Laible (*Baden*). Gern erzählten die Winzer über ihre Heimat und ihre Wein-Philosophie, die Gastronomen verwöhnten die Lauf-Kundschaft mit leckeren Überraschungen. **BITTE VORMERKEN: DER WEINPFAD 2016 STARTET AM 13. FEBRUAR.**



☞ Kampens Gastronomen und ihre Winzer beim Start des Weinpfades im Kaamp-Hüs

FOTO: SYLTPICTURE

SIMPLY PERSONAL.



IHRE DIREKTVERBINDUNG VON SYLT IN DIE GANZE WELT.

- ✈ Größte und modernste Private Jets Flotte im Norden
- ✈ Exklusive Partnerairline des BUDERSAND Hotels

WWW.AIR-HAMBURG.COM


AIR HAMBURG
— PRIVATE JETS —



Spuren am Kliff

Sie hießen Elon und Felix und sie wüteten Anfang Januar über dem Norden Deutschlands. Und auch auf Sylt hinterließen die beiden Orkane ziemlich heftige Spuren. »Der Strand an der Sturmhaube hat schon gelitten«, erklärte Kampens Strandchef Greg Baber. »Weiter im Süden und weiter im Norden war es nicht so schlimm.« Und wie so oft in den letzten Jahren: Der untere Teil der Treppe vom Podest an der Sturmhaube war mal wieder weg. Kein Drama, diese Reparatur ist für Baber und sein Team Routine, noch vor Ostern ist alles wieder komplett. Was nicht reparabel ist: »Einige Stellen am Kliff wurden unterspült, da haben die Orkane schon genagt«, so Baber. Und doch: »Die Sandvorspülung hat fast überall das geschützt, was wir schützen wollen.«

Nun hofft Kampen wieder auf einige 100.000 Kubikmeter Sand, damit am Strand ein neues Polster als Küstenschutz aufgebaut wird. Zu Ostern werden schon etliche Strandkörbe an den Strand verfrachtet. Und für die Saison kommen dann alle 1.298 Körbe aus dem Winterlager. »130 sind ganz neu«, berichtet Baber, »so viel tauschen wir jedes Jahr aus.«

Links: Den unteren Teil der Treppe grapschte sich mal wieder das Wasser

Rechts: Orkan und Flut — mit Urgewalt walzte das Wasser über den Strand

FOTOS: SYLTPICTURE

»»HALLE 28 MUSS BLEIBEN««



Bis zum Frühjahr 2018 sollen alle Hallen und Gebäude auf dem Fliegerhorst abgerissen werden — auch die Katastrophenschutzhalle 28

FOTO: SYLTPICTURE

Der Weiterbetrieb der Katastrophenschutzhalle 28 auf dem Fliegerhorstgelände in Westerland wird auf Sylt kontrovers diskutiert. In einer gemeinsamen Erklärung begründen die Bürgermeister der vier anderen Inselgemeinden, warum die Halle unbedingt erhalten werden muss. Nach Meinung von Katrin Fifeik (*Wenningsstedt-Braderup*), Rolf Speth (*Hörnum*), Wolfgang Strenger (*List*) und Steffi Böhm (*Kampen*) können Bevölkerung und Gäste nur dann geschützt werden, wenn inselübergreifend zusammengearbeitet wird. »Was wir nicht brauchen, ist ein übereilter Abriss der Halle 28 und dann der kostenintensive Neubau einer Halle, die allen Anforderungen genügen würde.« Die Mehrheit in der Sylter Gemeindevertretung will das gesamte Fliegerhorstgelände abreißen und einen »Erholungsraum schaffen, der von Syltern und Gästen genutzt werden kann«.

3 GOLF-EINLADUNGEN



Der Golf-Club Sylt unterm
Kampener Leuchtturm
— auch 2015 Schauplatz
vieler großer Turniere

Für Golfer und Genießer ist dieser Termin ein Muss: **PRIVATEOPEN 2015.** Vier attraktive Golfplätze, eine Woche Nordsee, zwei Länder, vier Tage sportlicher Wettkampf und ein glamouröses Kulinarik-Programm, jeden Abend in einem anderen der fünf Sylter Privathotels — dieses Turnier hat internationales Flair. Vom **19. bis 25. April 2015** veranstaltet vom Hotel Rungholt, Landhaus Stricker, Benen-Diken-Hof, Fährhaus und Bundersand.

Infos: Hotel Rungholt,
Kurhausstraße 35,
25999 Kampen,
Tel.: 04651/4480,
info@hotel-rungholt.de,
www.hotel-rungholt.de

Jedes Jahr wieder ein Highlight im Sylter Golfkalender: **Der Lech-Zürs Pfingstpokal beim Golf-Club Sylt, Pfingstsonntag, 24. Mai 2015.** Kampens Partnergemeinde bringt leckere Spezialitäten mit, zuerst wird um tolle Preise gegolft und abends zünftig gefeiert. Frühe Anmeldung ist nötig, dieses Turnier ist immer schnell ausgebucht.

Infos: GC Sylt,
Norderweg 5,
25996 Wenningstedt,
Tel.: 04651/9959810,
info@gcsylt.de,
www.golfclubsylt.de

Zum Turnier **»MEER & mehr ... Open«** lädt traditionell Detlef Tappe (*Walter's Hof*) ein. Gespielt wird auf Sylt und Föhr sowie auf dem berühmten Royal Oak Kurs, einem der besten Plätze Dänemarks. **Come together am 10. Juni 2015, gespielt wird vom 11. bis 13. Juni 2015.**

Infos: Detlef Tappe,
Kurhausstraße 23,
25999 Kampen-Sylt,
Tel.: 04651/98960,
dtsylt@gmx.de



Kampener White Dinner

Ein stilvolles Picknick, ganz in Weiß, mit alten und neuen Freunden lachen, tanzen, klönen, genießen – wie wärs mit solch einem »White Dinner« am Kampener Strand? Dinner ganz in Weiß werden immer beliebter, in Hamburg wurde die Hafencity in Weiß getaucht, in Münster traf man sich in Weiß zu einem Straßenfest, Kiel lud gar zu einer »White Night«. Essen und Trinken bringt man mit, weißgedeckte Tische und Bänke stehen bereit.



☞ **Sonntag, 19. Juli 2015, ab 19 Uhr** am Kampener Strandübergang Sturmhaube, 1. Kampener White Dinner. Anmeldeformulare ab 1. Mai auf www.kampen.de.



Erich Heckel, „Bucht“, 1921, Gouache und Aquarell

Wir zeigen Werke von
Nolde · Liebermann · Schmidt-Rottluff · Bargheer · Hauptmann
Eitner · Illies · Heckel · Pechstein · Grimm
u.a.

Täglich ab 11 Uhr geöffnet

GALERIE HEROLD
HAMBURG · SYLT
NORDDEUTSCHE KUNST

«Haus Meeresruh» · Braderuper Weg 4 · 25999 Kampen · Tel.: +49 (0) 4651 - 45 135
Bahnhofstraße 4 · 25980 Keitum · Tel.: +49 (0) 4651 - 44 65 550
Colonnaden 5 · 20354 Hamburg · Tel.: +49 (0) 40 - 47 80 60
www.galerie-herold.de · herold@galerie-herold.de



TIPPS FÜR KIDS

NAHE AN NATURGEWALTEN



Schlechtes Wetter, das einem die gute Laune verhagelt? Gibts auf Sylt nicht. Dann zieht man los, um zu erfahren, wie ein Unwetter entsteht und welche Auswirkungen es haben kann. Und bekommt endlich eine anschauliche Erklärung, warum das Wasser kommt und geht. Wissenschaft zum Anfassen bringt das Erlebniszentrum Naturgewalten am Lister Hafen auf spielerische und intelligente Art viele Naturphänome näher.
Mehr unter: www.naturgewalten-sylt.de



IN DIE HALLE UND ACTION

Wenns outdoor mal wirklich ungemütlich wird, rein in die Halle und Action. In der Norddörfer Halle (beim Golfplatz) gibt es einen Pump-Track, einen Skimboard-Pool, eine Kletterwand und einiges mehr, was jeden in Bewegung bringt. Und draußen gibt es auch noch eine Half-Pipe für Boarder und Skater.

Di, Sa, So von 14 – 18 Uhr, Do 14 – 22 Uhr



WIE ROBIN HOOD

Ziehen, zielen und treffen? Wer mal Robin Hood spielen will: Gleich neben der Tinnumer Sporthalle bietet die Youksakka Bow & Funcompany das perfekte Komplettprogramm. Hier wird erstens die Kunst des Bogensbaus vermittelt und zweitens werden

mit dem selber geschaffenen Werk dann die Pfeile abgeschossen. Ab sechs Jahren – es wird geschliffen, geschmirligt und geschossen.

Mehr unter www.youksakka.de

WIE VIELE SANDSCHAUFELN
ENTDECKST DU AM STRAND?
Kreuze die richtige Lösung an!

3 8 10



WAS FÜR EIN STRANDTAG AM ROTEN KLIFF



TIERISCH INTERESSANT

Mitten in den Tinnumer Wiesen wirts exotisch: Japanische, vietnamesische, afrikanische, aber auch einheimische Tiere tummeln sich auf den 30.000 Quadratmetern des Tinnumer Tierparks, der ein kleiner Garten Eden ist. Und auch ein kleiner Abenteuerspielplatz: Per Tretboot oder mit kleinen Elektroschiffchen kann man über die Teiche schippen, es gibt eine Hüpfburg und viel Ge- tier zum Streicheln. Ein Spaß für die ganze Familie. Täglich geöffnet von Mai bis Oktober, von 10 bis 19 Uhr. Ab Tinnum ist der Weg zum Tierpark gut ausgeschildert.



In der »Meine Wimmel-Wundertüte Sylt« von Willegoos (Potsdam) steckt auch dieses Suchbild (Illustration Magdalene Hanke-Basfeld) vom Strand beim Roten Kliff. Habt ihr alle Sandschaukeln gefunden? Wundertüte und Wimmelbuch sind im Kampen-Shop im Kaamp-Hüs zu bekommen.

Pssst: Die Auflösung findet Ihr unten auf der Seite 32.



Gutes Handwerk ist oft nur eine
Gradwanderung.

Klein

BÄDER · KÜCHEN · HEIZUNG · SOLAR · KLIMA · SAUNA

Hans-Jürgen Klein GmbH · Zum Gleis 2 · 25980 Sylt/Tinum
Telefon 04651 938888 · Fax 04651 938855 · www.klein-sylt.de





PROKAMPEN
№57 | Kulisse

35

AUF IN DEN URWALD

Ein Holzsteg durch einen Urwald, dichtes Blattwerk über den Köpfen, vorbei an knorrigen, skurril geformten Stämmen — Blick in eine exotische Welt. Das schon, aber das Außergewöhnliche liegt oft ganz nah. Dieser 700 Meter lange Weg führt durch die Kampener Vogelkoje. Noch bis 1921 fing man hier jährlich etwa 25.000 Enten, 1935 wurde die Anlage unter Naturschutz gestellt, die Gebäude exakt rekonstruiert, ein Lehrpfad gebaut. Ab in den Urwald — ein Abstecher, der lohnt.

FOTO: BEATE ZOELLNER

»SUPER ZUFRIEDEN«



Wohlfühlen soll man sich, gut essen, gut trinken, miteinander klönen, vielleicht noch einen trinken und zufrieden nach Hause gehen. Klingt einfach, ist es aber nicht. Im Kaamp Meren haben sich zwei gefunden, die das einfache Rezept für ein erfolgreiches Restaurant mit Leidenschaft umsetzen: Die einen kommen aus dem Dorfkrug, die anderen aus Jens'ns Tafelfreuden. »Traditionelles aus beiden Läden« bringt Küchenchef Dieter Jensen auf den Tisch, Beate und Werner (»Muffel«) Stoltenberg freuen sich, dass »so viele Einheimische weiterhin zu uns kommen«. Jahrzehntlang führten sie die Dorf-Institution Dorfkrug, nun haben sie im Kaamp Meren (früher Isola) ein freundlich-maritim-lockeres Ambiente geschaffen. Wie die ersten Monate gelaufen sind? »Super«, grinst Jensen. »Wir sind sehr zufrieden«, lacht Beate Stoltenberg. Was gibt das? Ein »super zufrieden«. Einfach so weitermachen!



**FRISCHE BISTROKÜCHE UND ALLES,
WAS AUF DER KARTE STEHT, GIBT ES
AUCH ALS TAKEAWAY.**

Kaamp Meren
Hauptstraße 12 | 25999 Kampen
Telefon: 04651/43500

***Hell, freundlich, frisch,
modern** — das Interieur des
Kaamp Meren*





Dieter Jensen und sein
Sous-Chef Toni Hammer
(rechts) in der offenen
Küche des Kaamp Meren

Für PROKAMPEN kochte Dieter Jensen sein Lammcarrée — »am besten Sylter«.

Lammcarrée mit umbrischen Linsen

Die Zutaten für vier Personen:

300 g	umbrische Linsen
150 g	Gemüsewürfel (Karotten, Sellerie, Lauch)
100 g	Zwiebelwürfel
100 g	getrocknete Tomaten
50 ml	dunkler Balsamico
100 ml	Bratenjus

Zubereitung:

Linzen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, die getrockneten Tomaten zugeben. Linzen abschütten und ebenfalls in den Topf geben. Mit Balsamico-Essig und der Bratensauce ablöschen und köcheln lassen, bis die Linzen gar sind (*circa 40 Minuten*). Kurz vor dem Servieren Gemüsewürfel und Gewürze zugeben. Lamm anbraten und im Ofen bei circa 180 Grad 10 Minuten garen. Kurz ruhen lassen, mit der Kräuterkruste (*bleibt mein Geheimnis!*) gratinieren. Anrichten und schmecken lassen — guten Appetit.



Weinempfehlung zum Lamm:

Einen kräftigen roten »Campo Liberto« aus Navarra (Spanien)

PROKAMPEN
Nº57 | Blick in die Küche

37

Mit dem
Sylt Shuttle
schneller,
öfter,
bequemer
auf die Insel!



Ebbe und Flut, die salzige Luft und tosende Brandung – Sylt war, ist und bleibt Deutschlands Trauminsel vor der Nordseeküste. Der Sylt Shuttle bringt Sie von Niebüll über den Hindenburgdamm nach Westerland ins Zentrum der Insel.

Der Sylt Shuttle ist das schnellste, kürzeste und bequemste Verkehrsmittel zur Anreise – und bestens erreichbar von den Autobahnen A 7 und A 23. An 365 Tagen im Jahr ist der Sylt Shuttle die Lebensader zwischen dem Festland und dem Ferienparadies Sylt. Von früh morgens bis spät abends, also ideal auch für einen Tagesausflug.

Besonders günstige Angebote gibt es unter anderem für Camper, Vielfahrer und Kurzurlauber. Und mit Ihrer Sylt Shuttle-Fahrkarte erhalten Sie einen Rabatt auf viele Insel- und Halligfahrten der Adler-Schiffe.

Weitere Informationen unter bahn.de/syltshuttle

Die Bahn macht mobil.



DER GOLF-CLUB SYLT UND SEIN BESONDERES ANGEBOT

WHOLE IN ONE

Der nördlichste Golf-Club Deutschlands kümmert sich seit nunmehr über 30 Jahren um einen anderen Superlativ: Auch der gastfreundlichste zu sein. Also: Willkommen beim Golf-Club Sylt. Besuchen Sie den Besonderen im Norden. Weil unterm Kampener Leuchtturm etwas Seltenes geboten wird: whole in one! Nahe am Leuchtturm. Im Wind. Auf der Insel. Unter Freunden. Weil Golf mehr ist, als nur 18 Löcher lang einen Ball vor sich herzutreiben. Weil Golf mehr ist als ein guter Score. Es geht ums Ergebnis, aber viel mehr Wert ist das Erlebnis.



DAS NEUE RESTAURANT-TEAM: Viktoria Koch, Steffen Hansen und hinten auf dem Cart Küchenchef Johannes Rotzler

Eine Terrasse mit Weitblick und sympathischem Service



EIN STARKES TEAM: Jessica Deshogues (*links*) und Karin Owen im Proshop, Allan Owen, der Leiter der Golf Academy



GOLF-MODE DER ANGESAGTEN LABELS IN GROSSER AUSWAHL



UNTER DEN AUGEN VON PHIL MICKELSON: Die neuesten Schläger — am besten mit Fitting von Allan Owen

Geboten wird ein abwechslungsreicher 18-Loch-Championshipkurs, der Blick über Watt bis nach List und hinüber zu den Kampener Dünen bietet. Ein 9-Loch-Kurzplatz, der viel Feingefühl und einen guten Touch beim Putten verlangt. Eine riesige Drivingrange, ein Servicegebäude mit Scope-Anlage und einem über 120 Quadratmeter großen Pro-Shop, der auch ausgefallene Wünsche problemlos erfüllt. Die großen Marken der Welt – hier sind sie vertreten. Schuhe, Schläger, Polos, Pullover, Bälle, eine immense Auswahl der angesagten Labels von klassisch bis schrill – Sie haben die (*Aus-*)Wahl. Dazu die Sylter Golf Academy unter der Leitung von Allan Owen – dem Head-Pro des Clubs, der mit Leidenschaft lehrt und Schüler aus ganz Deutschland betreut.

Unterricht und Fitting auf Weltniveau: Mit Flight Scope, dem ultramodernen 3-D-Doppelradar, dem effektivsten System für Schwunganalyse und Schlägerfitting.

Das sechsköpfige Greenkeeperteam sorgt das ganze Jahr dafür, dass zwischen Dünen und Meer Grüns liegen, die oft atemberaubend schnell sind. Und im großzügigen, reetgedeckten Clubhaus betreut die Gäste ab dieser Saison ein ehrgeiziges, kompetentes, junges, stresserprobtes und freundliches Team: »STEFFEN'S Restaurant im Golf-Club Sylt« bietet jeden Tag leckere Tagesgerichte, eine Snackkarte für den hungrigen Golfer und abends auch das große Menü. Beginnen Sie den Tag mit einem entspannten Frühstück, lassen Sie ihn ausklingen an der Club-Bar

mit einem Glas Wein oder einem exotischen Cocktail. Steffen Hansen, Viktoria Koch und Küchenchef Johannes Rotzler erwarten Sie. Die weitläufige Terrasse mit Leuchtturmblick wird Sie begeistern.

Der GC Sylt bietet Ihnen auch die Chance, Mitglied in einem besonderen Club zu sein. Wo Sportlichkeit und Eleganz keine Gegensätze sind, sondern Programm und Philosophie. Wo mit großem Aufwand Jugendförderung betrieben wird und große Turniere im Wettspielkalender stehen. Alle sind auch für Gäste offen – weil wir eben gern gute Gastgeber sind. Rufen Sie uns an, wir werden bei einer Tasse Kaffee ganz nahe an Loch 18 alles besprechen.

GOLF-CLUB SYLT

Norderweg 5 | 25996 Wennigstedt
Tel.: 04651/9959810
info@gcsylt.de | www.golfclubsylt.de

STEFFEN'S RESTAURANT

im Golf-Club Sylt
Tel.: 04651/9959841
info@restaurant-steffens.de
www.restaurant-steffens.de

SYLTER GOLF ACADEMY | Allan Owen

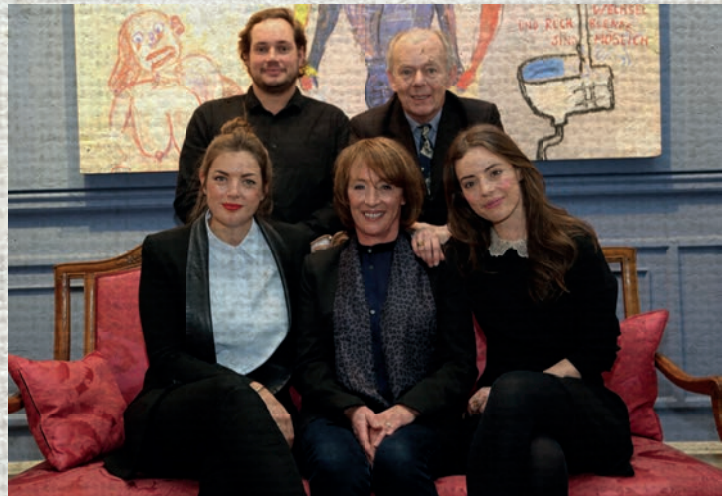
Tel.: 04651/9959831
www.sylter-golfakademie.de

DER PRO SHOP | Jessica Deshogues

Tel.: 04651.9959831
info@derproshop.de | www.derproshop.de

› *Galerie Herold*

VON NOLDE BIS FETTING



Die komplette Herold-Familie ist fokussiert auf Kunst: Rainer Herold und Sohn Patrick (o. links), Karin und Katharina Herold (u. rechts) und Patricks Partnerin Elizabeth Polkinghorn (u. links)



Am Ostersonntag läutet die Kampener Galerie Herold ihre 19. Sylt-Saison ein. »Wahnsinn! Wer hätte gedacht, dass sich unser Engagement in Kampen so großartig entwickeln würde«, staunt Galerist Rainer Herold, der auch in Hamburgs Colonnaden eine Galerie betreibt. Im Jahr 2016 dann also das 20., das Jubiläumsjahr. Ganz sicher können sich dann Kunstfreunde auf ganz besondere Überraschungen freuen.

Ab Ostern wird im Haus Meeresruh in Kampen gezeigt, »was wir so über den Winter eingekauft haben«. Von Nolde bis Fetting. Herold-Fans wissen, dass sich ein Gang durch die Galerie lohnen wird.

In der Keitumer Galerie Herold, die von Tochter Katharina geführt wird, ist am Tag zuvor ein Empfang, mit dem in der dortigen Bahnhofstraße die Saison beginnt. Seit August 2014 gibt es die Galerie Herold auch in Keitum. Dort zeigt Katharina Herold in einem kleinen Reetdach-Haus Kunst vom 17. bis 21. Jahrhundert, ausgesuchte Antiquitäten, alten und neuen Schmuck nach eigenen Entwürfen. Ab Ostern ist in Keitum auch eine kleine Ausstellung mit »Kinderbildern« von verschiedenen norddeutschen Impressionisten zu sehen, wie Kallmorgen, Eitner, Bargheer und Ahlers-Hestermann.

Galerie Herold Kampen, Haus Meeresruh, Braderuper Weg 4, 25999 Kampen, Tel.: 04651/45135.

Galerie Herold Keitum, Bahnhofstraße 4, 25980 Sylt/Keitum, Tel.: 04651/45135

› *Galerie im Kaamp-Hüs und Atelier Sprotte*

JÖRG PLICKAT UND SIEGWARD SPROTTE

Jörg Plickat: Die Befragung des Raumes. Unter diesem Titel werden anlässlich des 60. Geburtstages von Plickat, der zu den herausragenden Bildhauern Deutschlands gehört, Sonderausstellungen veranstaltet. Die Galerie im Kaamp-Hüs und Falkenstein Fine Art & Atelier Sprotte zeigen wesentliche Arbeiten aus dem Gesamtwerk des Künstlers. Gleichzeitig findet an beiden Orten die Sonderausstellung statt: Siegward Sprotte: Dialoge — »Wenn mehr gegangen würde, würde alles besser gehen«.



Vernissage: 30. April, 17 Uhr im Kaamp-Hüs, Hauptstraße 12.
Die Sonderausstellungen dauern vom 28. April bis 29. Mai

Der Bildhauer Jörg Plickat bei einem Besuch in Kampen

› *Galerie im Kaamp-Hüs*

»EINE WELT
VOLLER GEFÜHL
UND
LEIDENSCHAFT«



↳ Jürgen Ebert wurde auch durch seine Großplastiken bekannt, rechts sein Werk »Zwiesgespräch«

Jürgen Ebert stammt aus einer alten Bildhauerfamilie. Nach seiner Ausbildung an der Kunstakademie München ließ er sich als freischaffender Bildhauer in Bocholt nieder. Mit seinen zahlreichen Objekten und Skulpturen, seinen Großplastiken im öffentlichen Raum, mit Kunst am Bau und Denkmälern hat sich der Künstler einen Namen auch über Deutschland hinaus gemacht. Erst wenn Ästhetik, Symbolik, Proportionsspiele, architektonische Formen sowie Realitäten im Wechselspiel mit dem Abstrakten zueinander gefunden haben, hat Ebert in seinem Sinne ein Werk vollendet. Doch schon beim nächsten Opus stellt er sich dem Suchen und dem Ringen erneut.

Die Galerie im Kaamp-Hüs zeigt eine einzigartige Ausstellung mit über 60 Bronzeskulpturen Eberts. »Eine Welt voller Gefühle und Leidenschaft«, Retrospektive des Bildhauers Jürgen Ebert. Vom 13. Juni bis 11. August im Kaamp-Hüs, Hauptstraße 12, Kampen. Der Künstler ist täglich anwesend. Von 11 bis 13 Uhr und von 15 bis 17 Uhr.

Weitere Informationen unter: www.juergen-ebert.com

UNSERER HÄNDE ARBEIT,
EUER TÄGLICH BROT.

BÄCKER SPECK



Süderweg 1 • Kampen
Tipkenhoog 3 • Keitum
Tel.: 04651- 42560

... und 'ne Prise Heimatliebe



Alte Dorfstraße 22
04651-4 13 90
www.finke-reetdach.de

**ORIGINAL
KAMPEN**



Wattweg 9
04651-4 6170



STRANDGUT

in der Redaktion angeschwemmt

Manches ist modisch, manches ist bunt, manches nachdenklich, manches unterhaltend und manches wird Sie überraschen. Auf dieser Seite präsentieren wir das, was wir Ihnen mit Freude empfehlen können.



ARMIN MAIWALD
*Am 17. Juli spricht er im Rahmen des Literatur-sommers mit der Journalistin Kattrin Rudi über sein Leben und sein Buch. Der Erfinder der »Sendung mit der Maus« erklärte Generationen von Kindern, wie die Dinge so funktionieren.**



der Lenz ist da

KUNTERBUNT
*Diese Pashmina-Schals in allen Farben des Frühlings bringen sommerliches Flair in die Garderobe. Preis 24,90 Euro**



HEITER UND BEDECKT

*Richtig kuschelig und weckt die Vorfreude auf den nächsten Kampen-Trip! 150 x 200 cm, 29,90 Euro**



SYLTKNIGGE FÜR KIDS



*Abenteuer mit kleinen Wesen aus Sylts Flora und Fauna, die perfekte Urlaubslektüre für Kinder ab sechs Jahren. Ein spannender Naturführer durchs Wattenmeer. Preis 19,90 Euro**

**Alle hier vorgestellten Artikel sind im Kampen-Shop im Kaamp-Hüs zu haben*

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Tourismus-Service Kampen, Birgit Friese, Hauptstr. 12, 25999 Kampen auf Sylt, Telefon: 04651/46 98-0, Fax: 46 98-40 **KONZEPT UND REALISATION:** Rudi&Renner Consulting GmbH, Werner Rudi, Bismarckstr. 7, 25980 Sylt/Westerland, E-Mail: rudisylt@aol.com **MITARBEITER DIESER AUSGABE:** Jacqueline Motzkus, Samira Schering (Anzeigen), Imke Wein, Syltpicture, Sven Scheppler **ART-DIRECTION/LAYOUT:** in medias red. GbR · Hamburg · Maren Meyer-Ernsting, Nina Schmidt-Jahre, Meike Drewes · E-Mail: post@inmediasred.de **LITHO UND DRUCK:** Mediadruckwerk **ANZEIGEN:** Tourismus-Service



ClimatePartner
klimaneutral

Druck | ID: 53533-1208-1003

Kampen, Samira Schering, E-Mail: prokampen@kampen.de **TITELFOTO:** Beate Zoellner **COPYRIGHT:** Tourismus-Service Kampen, Nachdruck nur mit Genehmigung PROKAMPEN wird auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt.

extraFÜRHEIZKÖRPER.

Typisch Rungholt. Total Sylt. Echte Kampen.



Hotel Rungholt

Frederik Erik Rasmussen · Reismønstvej 20 · 25597 Kampen, Syt. E.
Telefon 04633 448 0 · E-Mail: info@hotel-rungholt.de · www.hotel-rungholt.de



**Beim Golf lassen Sie sich
ja auch von einem Pro beraten.**

Warum also in Immobilienfragen nicht gleich auf den Experten setzen?

Hauptstraße 2, 25999 Kampen/Sylt • Bahnweg 35, 25980 Westerland/Sylt
Tel. 04651-98570 • Sylt@engelvoelkers.com • www.engelvoelkers.com/sylt • Immobilienmakler



ENGEL & VÖLKERS®