NATÜRLICH SYLT

Das Magazin für Sylt-Fans · www.sylt.de

Ausgabe 1/2010

Fast Food aus dem Watt.

Portrait der Sylter Auster

Ein Bild von einer Insel.

Der Mann dahinter? Hans Jessel!

Stiller Alleskönner.

Das Reizklima, ein insularer Zauberer

DB BAHN
Sylt Shuttle

SYLT
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

WOHIN GEHTS? NATÜRLICH NACH SYLT!

Sylt kann glänzend auftreten, faszinierend düster, hemmungslos grell und ausschweifend beschaulich. Egal, was die Insel veranstaltet, sie provoziert Aufmerksamkeit. Und genießt das Interesse. Eine deutsche Diva, mitten in der Nordsee, mit großem Publikum und beeindruckendem Niveau. Mit Sterneküche und großem Staraufgebot. Mit viel Tradition und stets frischen Trends. Mit eleganten Events und reizvollen Eventualitäten. Mit stürmischen Tagen und inspirierenden Abenden. Mit Nightlife von Format und Tagen, die es in sich haben. Dass diese Insel auch ganz natürlich hinreißend sein kann, mag dabei manchmal im mitreißenden Strudel der touristischen Gezeiten ein bisschen untergehen.

Entdecken Sie mit der ersten Ausgabe von »Natürlich Sylt« die etwas anderen Seiten der Insel. Erleben Sie unspektakuläre Momente voll Glück, die das »Weltnaturerbe Wattenmeer« hier großzügig und alltäglich neu zu verschenken hat. Fahren Sie mit uns auf dem Trecker raus zu den Austernbänken vor List und erfahren Sie dabei eine neue Interpretation des Begriffes »Fast Food«. Machen Sie sich ein Bild und bestaunen Sie die Bilder des Fotografen Hans Jessel, der so zauberhaft wie kein anderer das gedruckte Bild der Insel prägt. Begleiten Sie einen Amerikaner an den Strand von Kampen, der tiefen Gefühlen sehr handfest mit dem Ausdruck verleiht, was ihm die Nordsee immer mal wieder vor die Füße schmeißt. Genießen Sie »feinheimische« Produkte, die zwei besonders engagierte Sylter Köche uns mit viel Enthusiasmus und Heimatverbundenheit im allerbesten Sinne auftischen. Und machen Sie sich nebenbei bewusst, was das Sylter Klima nonstop und ganz selbstverständlich für Sie tut, auch wenn Sie beschließen, hier einfach mal gar nichts zu tun.

Sylt tut einfach gut. Wir – Insulaner und Gäste gemeinsam – tragen die Verantwortung dafür, dass das auch so bleibt. Die Deklaration des Wattenmeers zum »Weltnaturerbe« kann uns alle motivieren, noch sorgsamer mit natürlichen Ressourcen umzugehen, noch sensibler zu werden für das, was jeder Einzelne zu mehr Nachhaltigkeit am Meer beitragen kann. Dabei müssen es nicht immer große Taten sein, die viel Anlauf verlangen. Auch »Natürlich Sylt« ist mit diesem Anspruch unterwegs und wird ausschließlich – wie übrigens alle Printprodukte aus dem Haus der Sylt Marketing Gesellschaft – auf sogenanntem FSC-Papier gedruckt, also auf Papier, das nach den Richtlinien des »Forest Stewardship Council« produziert wird, nach den international gültigen Standards für eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Waldbewirtschaftung. Wir Insulaner denken also mitten im Meer auch mal an Bäume.

Moritz Luft

INHALT >>

> Seite 04
Fotokunst Hans Jessel, Jäger des besonderen Moments, unterwegs mit Kamera, Wind und Wetter

> Seite 06
Gesundheit Das Sylter Klima ist nicht nur reizend, sondern auch ein stiller Alleskönner

> Seite 08
Fast Food de Luxe Sie ist sensibel und fröstelt schnell: die Auster »Sylter Royal« im Portrait

> Seite 10
Feinheimisch Am Herd mit Weit- und Umsicht: Zwei Sylter kochen mit Netzwerk und Anspruch

> Seite 12
Greg Baber Skulpturenkunst aus der Nordsee, gebaut von einem Amerikaner aus Kampen

> Seite 14
Inselnews Ostertipps, ein ARTiges Festival, ein engagierter Fahrschein und Meer

Fotos: Hans Jessel, Feinheimisch, Syltpiture

IMPRESSUM

> Herausgeber:
Sylt Marketing GmbH
Stephanstraße 6 · D-25980 Sylt/ OT Westerland
Fon: +49(0)4651/82020 · Fax: +49(0)4651/820222
E-Mail: info@sylt.de · www.sylt.de

> Gestaltung und Realisierung:
.[med] Meyer-Ernsting Designpraxis
Bernstorffstraße 118 · D-22767 Hamburg
Fon: +49(0)40/33425010
E-Mail: info@me-designpraxis.de

.[red] Redaktionsbüro Sylt
Kattrin Mauz-Rudi
Bahnweg 19B · D-25980 Sylt/ OT Westerland
Fon: +49(0)4651/32364
E-Mail: kattrinrudi@aol.com

> Druck:
möller Druck und Verlag GmbH
www.moellerdruck.de
> Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Imke Wein, Marion Fehr

> Copyright: SMG. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck von Berichten und Fotos aus dem Inhalt, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung der SMG.
Alle Angaben wurden sorgfältig und mit bestem Wissen erstellt. Die SMG haftet nicht für den Inhalt der Anzeigen.

Partner

Nationalpark Wattenmeer

> Die Sylt Marketing GmbH ist seit Oktober 2009 offizieller Nationalpark-Partner. Wir verpflichten uns, ein attraktives Naturerlebnis-Angebot für Gäste zu schaffen und zugleich schonend mit der Küstennatur umzugehen.

Foto: Beate Zöllner

JUNGE, WAS FÜR EIN ERBE …

Vor Kurzem wurde das Wattenmeer, auch das vor Sylt, von der UNESCO zum »Weltnaturerbe« erklärt. Eine große Auszeichnung, ein sperriger Begriff. Was ist das eigentlich?

Es war am 26. Juni des vergangenen Jahres, die Westküste erstarrte in freudigem Schock: Wir seien Weltnaturerbe, hatte uns die UNESCO soeben erklärt. Während offizielle Stellen die Sensation feierten und darauf spekulierten, dass diese Auszeichnung noch mehr internationale Aufmerksamkeit sichere und ganz neue Zielgruppen erschließe, stand so manch Insulaner still in Keitum am Kliff, vor Hörnum mit Blick auf Amrum oder in Kampen an der Ostküste und starrte etwas ratlos hinaus in die Weite, aufs Watt. Da lag es vor uns, das Erbe, das von der Welt bestaunte. Ein Inselleben lang hat man diskret beständig wachsende Zuneigung gehegt und plötzlich schaut die ganze Welt bei der Beziehungspflege zu. Du, mein Watt auf Augenhöhe mit dem Great Barrier Reef? Mit den Galapagos-Inseln? Den Victoria-Wasserfällen? Dem Kilimandscharo? Dem Grand Canyon?

Dieses Weltnaturerbe ist zunächst mal sperrig und groß. Zehntausend Quadratkilometer, vom Lister Ellenbogen bis zum niederländischen Den Helder. Zehntausend Quadratkilometer kann man nicht anfassen. Nicht überblicken. Dieses Erbe lässt sich nicht riechen. Nicht schmecken. Nicht hören. Oder doch?

Das Erbe ist auf Sylt vor allem erlebbar als Etikett für Emotionen, jenseits aller Events. Für Sylter und ihre Gäste. Diese Erbschaft ist ein Appell an das Bewusstsein für das Ursprüngliche, das Ehrliche, das Echte. Weltnaturerben, das heißt für Sylter: zu zweit am Flutsaum stehen und sich von den auslaufenden Wellen unterspülen und immer tiefer in den Sand hineinwaschen lassen, bis einer das Gleichgewicht verliert. Im Abwarten und dem gleichmäßigen Ausrollen der Wellen wandert der Blick zum Horizont oder vielleicht nach innen. Weltnaturerben heißt: barfuß durchs Watt laufen und auf das Quatschen des Schlicks zwischen den Zehen horchen, dabei drüber reden oder einfach endlich mal gar nichts sagen. Weltnaturerben heißt: nachts aufwachen, weil quasselnde Graugänse in großer Formation über das Reetdach ziehen und dabei vom Frühling erzählen. Weltnaturerben heißt: an der Fenne (so nennen die Sylter ihre Wiesen) zu stehen und eine glücklich bockende Gallowayherde beobachten. Weltnaturerben ist der Versuch, mit den zart trippelnden Wattläufern Schritt zu halten, die emsig am Flutsaum entlanggeschäfteln, oder mit der alten Kutterdame Gret Palucca hinauszuschippern, Richtung Dänemark, und sich dabei von Seehunden eskortieren zu lassen. Weltnaturerben heißt: schlickbeferkelten Kindern beim Krebsefangen zugucken, noch oder schon vor dem Sonnenaufgang wach sein, sich dem Sturm entgegenstellen.

Sylter lieben ihre Insel. Sie sind stolz auf sie. Und anhänglich. Wer von hier kommt, kehrt meist irgendwann zurück. Gäste lieben »die Insel«. Die meisten von ihnen kommen immer wieder, immer öfter. Wenn man wirklich liebt, will man vorbehaltlos und vollkommen uneigennützig nur das Beste füreinander. Das Beste, was dem Wattenmeer passieren konnte, ist die Erklärung zum Weltnaturerbe. Wenn die Welt einem was vermacht, gibt es einen Pflichtteil, der allen gehört: die Pflicht, genau so fürsorglich mit dem Erbe umzugehen, wie es das in seiner Einzigartigkeit verdient.

DER JÄGER DES BESONDEREN MOMENTS

Hans Jessel ist Perfektionist. Sein Leben bestimmen Wolken und Wind, Licht und Luftdruck, Sonne und Meer, Stimmungen und Launen der Natur. Ein Mann, der phasenweise sozial inkompatibel ist und nahezu ausschließlich für Momentaufnahmen lebt. Mit der Linhof, viel Leidenschaft und tiefer Liebe zur Insel.

Foto: Melanie Liebig

^ *Man at work: Die Insel lässt sich gern von Hans Jessel und seiner Linhof portraitieren, z. B. mitten in der Lister Dünenlandschaft*

Zwischen 13 und 15 Uhr ist No-No-Zone. Keine Anrufe, kein Kontakt, wer klingelt, zieht den Zorn des Hauses auf sich. Abendeinladungen sind grundsätzlich um 21.30 Uhr beendet. Verabredungsversuche terrorisiert der Wetterbericht. Hans Jessel lebt – mit seiner Frau Silke von Bremen, Sylts passionierter Gästeführerin – manchmal asozial und stets antizyklisch zu den touristischen Wellen, die über Sylt zusammenschlagen. Diesen Mann trifft man nicht auf Partys, nie in der Menge. Mal ist er mitten in der Nacht unterwegs, kurz bevor das erste Licht aufwacht, mal ist er der Letzte, wenn der Tag geht. Immer steht er sehr früh auf. Die Mittagspause ist heilig. Weil das Licht dann hart ist und der Fotograf endlich die Augen beruhigt zumachen kann.

Im richtigen Moment am richtigen Platz sein: Es sind die besonderen Inselmomente, denen Hans Jessel oft monatelang (»Meine Frustrationstoleranz ist groß«) geduldig und unbeirrbar nachstellt, die sein Leben nachhaltig takten. Flüchtig sind diese Momente. Nur in Grenzen berechenbar, die sich allerdings für Hans Jessel mit wachsender Erfahrung beständig erweitern. Die Großwetterlage, das Wolkengefüge und -geschiebe, Ebbe und Flut, der Stand des Mondes: Wenn Sylt stürmisch Theater macht, ist Jessel garantiert mittendrin, wenn die Insel zur Ruhe kommt, hält er ihr sanft die Hand.

Seit mehr als 25 Jahren prägen seine Fotos das andere, das große, das zauberhafte Syltbild in Magazinen, in Kalendern, Büchern und auf Postkarten, weit abseits von Schicki und Micki. Als der gebürtige Westerländer während seines Zivildienstes bei der Schutzstation Wattenmeer Vorträge halten sollte, war das

Großes Himmelstheater über Sylt, für und von Hans Jessel: Blick auf den Inselnorden von Kampen aus, auf die Sonnenfinsternis über dem Leuchtturm und den Vollmond vor Westerland, sowie aufs Watt vor Braderup

vorhandene Bildarchiv so banal, dass er selbst zur Kamera griff. Kaum zwei Jahre später, da zeichnete sich bereits seine ganz eigene, sensible und von der tiefen Liebe zur Insel geprägte Bildsprache ab, stellte er zum ersten Mal aus. Mittlerweile ergibt eine schlichte Google-Recherche unter dem Stichwort »Hans Jessel« 495.000 Einträge im Internet, längst auch internationale.

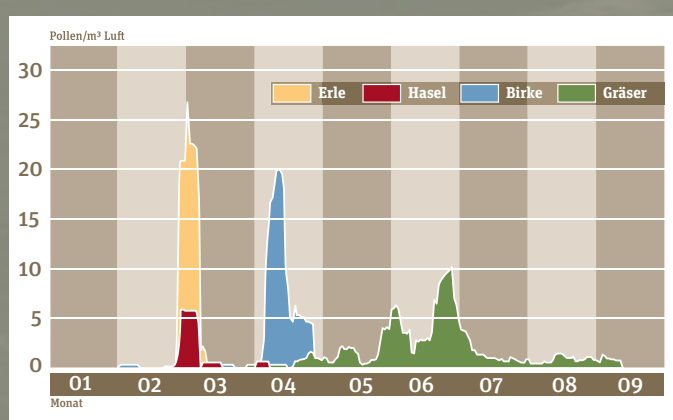
Jessels Beziehung zur Insel formte sich amüsanterweise während seiner beruflichen Anfänge erstmal ausgerechnet in der Inselabstinenz aus: Der studierte Geograph (Schwerpunkt Küstenmorphologie) reiste lange um die Welt, auch als Fotolektor an Bord der »Hanseatic«, und erkannte umso deutlicher die Einzigartigkeit der Heimat, je länger er unterwegs war. Er selbst beschreibt seine Arbeit in seinem Buch »Grenzen der Landschaft« als einen »empirischen Versuch, die landschaftlichen Eigenarten von Küstenregionen am Beispiel der Insel Sylt zu visualisieren«. Das klingt trockener, als Hans Jessel je wirkt. Vielmehr ist der enthusiastische Langläufer ein kritisch-engagierter Begleiter der Sylter Entwicklung. »Überbordender Tourismus zerstört seine eigenen Grundlagen, die traumhafte Insellandschaft«, mahnt der Mann, der konsequent zu Fuß, per Bus oder mit Liegebike samt Anhänger unterwegs ist. Sein Auto hat er vor zwei Jahren »vorsätzlich« abgeschafft. »Ich möchte, dass meine Arbeit als Fotograf der Natur nicht schadet«, sagt er, unerwartet flexibel sei er dadurch geworden und in seiner Arbeit noch exakter. Seine Bilder entstehen klassisch, analog, ohne Nachbearbeitung im Labor. Photoshop ist nicht sein Freund, das Echte hat für Jessel Priorität. Sein Humor ist tiefschwarz, sein Lachen ansteckend, seine Küche und Weinkenntnis legendär, sein Blick auf menschliche Schwächen scharf, aber stets von Zuneigung geprägt.

Sie möchten Hans Jessel kennenlernen? Erwarten Sie nicht, dass er sehr früh zu Hause ist, oder sehr spät. Klingeln Sie niemals. Orientieren Sie sich besser an besonderen Inselmomenten bei der Kontaktaufnahme. An zartrosa Himmel, an bizarren Eisformationen im Watt, an groteskem Wolkengetürm, an einsamen Wegen und stillen Stunden. Am Abseitigen, was doch so präsent sein kann, hier auf Sylt. Genau in solchen Momenten werden Sie ihn treffen.

> MEERLANDSCHAFTSYLT

Ein großartiges Mittel gegen Sehnsucht nach Sylt, ein Inselportrait mit Format: der riesige Panorama-Kalender MEERLANDSCHAFTSYLT von Hans Jessel, den der Sylter Eiland-Verlag (www.eiland-verlag.de) nun schon im sechsten Jahr auflegt. Ab 1. April 2010 auch bereits für 2011 erhältlich. Format 96 x 45 cm, ISBN 978-3-86926-051-8, Preis 59,– €

Besuchen Sie Hans Jessel im Internet auf: www.jessel.de



› EINE FALLE, DIE GEGEN HEUSCHNUPFENATTACKEN HILFT

Die Westerländer Asklepios Nordseeklinik »jagt« mit einer Falle Pollen, im Dienst aller Allergiker. Dabei hat diese Pollenfalle viel weniger zu tun als ihre »Kollegen« im Rest der Republik. Denn hier auf Sylt sind deutlich weniger Pollen unterwegs. Warum? Weil die Vegetation hier vergleichsweise arm ist, der stete Seewind für pollenfreie Frischluftzufuhr sorgt. Das beschert Sylt ein extrem allergenarmes Milieu in Sachen Pollen. Messergebnisse sowie Vergleichswerte, seit 2007 aufgezeichnet, sind auf www.sylt.de, Stichwort »Pollenflug«, abzurufen. Tipp: Dank des Inselklimas sind die Blütephasen von Bäumen und Gräsern gegenüber dem Festland oft zeitlich verschoben. Geschickte Urlaubsterminierung kann also besser gegen Heuschnupfen wirken als ein Antiallergikum! Hier noch ein paar Zahlen zum Wundern: Im Frühling 2009 war die Birkenpollenbelastung in Berlin 24-mal höher als auf Sylt, in den waldreichen Hamburger Ost-Vororten sogar bis zu 200-mal so hoch!

EIN UNSICHTBARER **ALLESKONNER**

Das Inselklima ist reizend. Es lindert Symptome chronischer Haut- und Atemwegserkrankungen, tut Allergikern gut, regt den Stoffwechsel an. Und trainiert ganz nebenbei, als stiller, aber ständiger Begleiter, auch noch das Immunsystem.

Schon 1882 stellte der Sylter Chronist und Kapitän Jens Booysen fest: »Das Klima … ist überhaupt genommen sehr gesund«, und ergänzte in seiner Beschreibung der Insel »Silt«, »…indessen scheint es doch, dass einige Schwächlinge aus den Städten die Luft ein wenig stark finden«. Was damals wie heute ein medizinischer Segen ist, denn sie hat es unverändert in sich, die Sylter Luft: Das insulare Reizklima ist ein stiller Alleskönner, der auf einem starken Team fußt, was im Verbund nachhaltig das Immunsystem stärkt.

Der atlantische Golfstrom sorgt im ganzjährigen Mittel für ausgeglichenes, mildes Klima. Hier sind die Winter nicht zu kühl, die Sommer selten – selbstverständlich rein temperaturtechnisch gesehen – heiß, obwohl Sylt im bundesdeutschen Wettbewerb eine Extremposition einnimmt: Hier scheint statistisch gesehen die Sonne fast 200 Stunden mehr als anderswo. Das macht nicht nur gute Laune, kurbelt die Produktion des Knochenvitamins D an, sondern beschert dem Inselklima seinen zweiten starken »Mitarbeiter«, die UV-Strahlung, die der fast 40 Kilometer lange, feine und helle Sandstrand reflektierend verstärkt und wie eine natürliche Heliotherapie wirken lässt. In Maßen genossen eine Wohltat für Menschen mit chronischen Hauterkrankungen wie Psoriasis oder Neurodermitis sowie Akne. Vor allem in Kooperation mit dem sogenannten Brandungsaerosol: von Wind und Wellen fein zerstäubtes Meerwasser, salz- und jodhaltig, mit Spurenelementen durchsetzt, wirkt wie Balsam für die Atemwege und auch bei chronischen Entzündungen der Haut lindernd. Wovon aber auch Gesunde selbstverständlich profitieren: Wer regelmäßig am Strand, am Flutsaum oder im Meerwasser (1 a Qualität! Seit 1971 dokumentiert und kontrolliert!) sportlich unterwegs ist, verbessert nachweislich seine Lungenfunktionsparameter. Mal ganz abgesehen davon, dass diese Aerosole verantwortlich sind für den köstlich syltigen Salzgeschmack auf den Lippen, den jeder Strandspaziergang beschert. Meist weht dabei der Wind auf Sylt von West. Was nicht nur den Alltagsstress (im Verbund mit dem Reizklima) binnen kürzester Zeit beiseite fegt, sondern der Insel ihre berühmte »Champagnerluft« beschert: schadstoffarm und nahezu allergenfrei. In Kombination mit der inseltypischen Vegetation, im Vergleich zum Festland eher karg mit nur wenigen Bäumen und endlos weiten Salzwiesen, schafft das paradiesische Zustände für Heuschnupfengeplagte und andere Allergiker. Längst ist wissenschaftlich erwiesen und mithilfe der Pollenfalle auf dem Gelände der Asklepios Nordseeklinik dokumentiert, dass die Insel zu den pollenärmsten Gebieten Deutschlands zählt (siehe auch Infokasten links).

Das insulare Reizklima mit seinen manchmal raschen Wetterwechseln verbessert außerdem das Hautbild, den Wärmeregulationsmechanismus des Körpers, regt Appetit und Stoffwechsel gleichermaßen an, steigert die Aktivität der Nebennierenrinde, was als Komplettpaket, so der Wenningstedter Arzt Alex Cegla, »ein großes Schlafbedürfnis nach sich zieht, dem insbesondere zu Beginn des Inselaufenthalts auch nachgegeben werden sollte«. Gibt es eine nettere ärztliche Anordnung zum Urlaubsstart? Sie gilt übrigens – entgegen Jan Booysens eingangs zitierter Beobachtung – für alle. Auch für schwächliche Städter, auch bei Wind. Genau genommen vor allem deswegen.

Fotos: ISTS, Shotshop

SYLTER ROYAL – FAST FOOD DE LUXE

Sie ist zickig, überaus sensibel, hat ihre Launen, friert schnell und haut im Sommer manchmal einfach ab: Bis die Sylter Auster auf dem Teller landet, hat es eine Handvoll starker Männer im Watt vor List nicht immer leicht mit ihr.

Bissiger Wind von Ost und dann säckeweise sensible und verschlossene Diven mitten im Watt zu betüddeln: Die Austernaufzucht ist ein harter Job für kräftige Männer, die wetterresistent sein müssen und ordentlich zupacken können

‹ *Gewichtige Aufgabe: Regelmäßig müssen die rund 15 Kilo schweren »Poches«, in denen die Austern im Watt vor List hausen, einzeln von Hand gründlich durchgerüttelt werden*

Fertig zum Versand: Die »Sylter Royal« ist mit Höchstgeschwindigkeit deutschlandweit unterwegs

Christoffer trotzt Wind und Wetter, nur für sie. Für sie verantwortlich fühlt er sich seit mehr als fünf Jahren. So gut wie er kennt sie definitiv keiner. Und wenn' s sein muss, schüttelt er sie auch mal ordentlich durch. Er weiß um ihre Eigenarten und Besonderheiten, kennt all ihre Launen. Sie –das ist die Sylter Royal, die Königin der Nordsee. Auster der Gattung Crassostrea gigas, wohnhaft Blidselbucht im Norden der Insel, und das nun schon seit weit mehr als 10 Jahren. Pazifische Wurzeln, exotischer Einschlag und trotzdem »Nordisch by nature«.

Eine echte Diva, diese Auster, und hochsensibel. Kälte kann sie gar nicht ab. Sie friert schnell und mags lieber schön warm. Wenn es ganz heiß hergeht, im Hochsommer, dann hält sie nichts mehr. Nicht mal Christoffer. Sie ist halt recht umtriebig, die Dame, die eigentlich ein Zwitter ist. Erst im Alter von etwa einem Jahr nämlich kann der Nachwuchs kommen.

Christoffer schweigt sich zum merkwürdigen Paarungsverhalten seiner Schützlinge aus. Er macht ohnehin nicht viele Worte. Dafür kann er richtig zupacken, das muss er sogar. Die Arbeit im Watt ist schwer und anstrengend, ein echter Knochenjob. Ebbe und Flut bestimmen seinen Arbeitsrhythmus. Hierzulande gibt es sicher nur ganz wenige, die mehr über Austernzucht wissen als der gebürtige Lübecker, der gelernter Ingenieur ist.

Gemeinsam mit seinem Team kümmert sich der Betriebsleiter der »Dittmeyer's Austern-Compagnie« in List liebevoll als eine Art Adoptivpapa um die Sylter Royal, umsorgt und pflegt die kostbaren Muscheltiere von der Kinderstube bis zur »allgemeinen Genussreife«. Als Einjährige kommen die Jungaustern – dann sind sie aus dem Gröbsten raus und kräftig genug, um den starken Meeresströmungen in der Nordsee zu trotzen – in Christoffers Obhut. Dort bleiben sie rund zwei Jahre, bevor sie, je 80 g schwer und ordentlich verpackt in kleinen Gruppen zu 12, 24 oder 50, die Insel wieder verlassen. Von hier aus erobern sie die Welt der Feinschmecker. Doch bis es so weit ist, braucht es viel Geduld und Zuwendung. Sobald es die Temperaturen erlauben, ziehen rund zwei bis drei Millionen Austern vom Winterquartier in der Lister Hafenstraße im März hinaus ins Wattenmeer, wo sie auf langen Eisengestellen und in speziellen, durchlässigen, schützenden Netzsäcken, vom Sonnenlicht gewärmt und durchflutet, von der nährstoffreichen Nordseeströmung gespült werden.

Regelmäßig werden die kostbaren Meeresfrüchte von Seetang und Algen befreit und fleißig bewegt, damit sie nicht miteinander verwachsen. Immer wieder heißt es für Christoffers Mannen also, die 15 Kilo schweren Säcke, sogenannte »Poches«, von Hand zu wenden und fest zu rütteln – eine harte, körperliche Arbeit, Vollbeschäftigung nach dem Gezeitenkalender und stetes Hoffen auf günstige Tide inklusive. Wenn es gut läuft, bleiben den Männern rund vier Stunden, um die Austern zu pflegen. Läuft es schlecht und die Austerntische stehen unter Wasser, müssen sie beim nächsten Mal doppelt so schnell arbeiten. Im November gehts zum Überwintern wieder zurück in die Hafenstraße. In einer großen Lagerhalle werden die Tiere dort in ihren Bassins über eine Pipeline mit frischem Meerwasser versorgt.

Von hier aus wird die Sylter Royal, jede Einzelne von Hand selektiert, genau begutachtet, geprüft und fein säuberlich gereinigt, verschickt. Wenns sein muss, auch von heute auf morgen: Dittmeyer's Austern-Compagnie versendet die Sylter Royal via kulinarischem Expressdienst (UPS) innerhalb von 24 Stunden deutschlandweit. Fast Food de Luxe. Und natürlich nordfriesisch.

› Dittmeyer's Austern-Compagnie

Hafenstraße 10–12 · 25992 List auf Sylt · www.sylter-royal.de

› Austernmeyer Bistro

Öffnungszeiten: Im Sommer täglich von 12 Uhr – 22 Uhr

Im Winter täglich von 12 Uhr – 20.30 Uhr

Tischreservierung wird empfohlen: 0 46 51 – 87 75 25

Die sympathischste Bezugsquelle, seit es Fischhandel gibt: Die Männer der Freiwilligen Feuerwehr Rantum beliefern Johannes King

LECKERER **LOKALPATRIOTISMUS**

Fisch von der Feuerwehr, Rind aus den Salzwiesen, Käse aus Keitum und logischerweise viel Bio: Rüdiger Meyer und Johannes King kochen wegweisend mit Heimatbewusstsein und viel Weit- und Umsicht.

Sie sind beide Ausnahmetypen. Sie haben beide eine phantastische Perspektive. Seit zehn Jahren sitzt der zweifach vom Guide Michelin besternte Koch Johannes King im »Söl'ring Hof« auf der letzten Düne vorm Meer bei Rantum und schaut auf die offene See. Seit 1997 hat Rüdiger Meyer – er ist das, was die Insel einen Vollblutgastronomen nennt – zusammen mit seiner Frau Britta Wonneberger »freien Blick bis England« von »Wonnemeyer« aus, *der* Wennigstedter Strand-Kultlocation.

Meyer und King verbindet mehr als nur der Meerblick, auch wenn beide vollkommen unterschiedliche Meister ihres jeweiligen Faches sind. Ambitionierte Spitzenküche hier – anspruchsvolles Strandverwöhnprogramm da. Aber beide haben ihre Grundsätze: nachhaltig arbeiten, mit Bekenntnis zur erstklassigen Qualität, mit Umweltbewusstsein und regionalem Bezug. Konsequent setzen Johannes King und Rüdiger Meyer auf die feinen Zutaten, die ihnen ihre Wahlheimat Sylt bietet. In der Initiative »FEINheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.« haben sie ein Netzwerk gefunden. Dort ist man froh, gleich zwei Sylter als prominente Mitstreiter, schon von Haus aus unterwegs mit einer sympathischen Portion Lokalpatriotismus im allerbesten Sinne, für die Förderung regionaler Esskultur in den eigenen Reihen zu haben.

King setzt selbstverständlich und alltäglich auf die Vielfalt und die Qualität insularer Produkte. Der Fisch kommt schon mal aus den Netzen der Freiwilligen Dorffeuerwehr, Queller und Kräuter pflückt Frau Schierz, Frau Dethlefs aus Keitum liefert den Käse, die Lämmer grasen auf den Salzwiesen fast in Sichtweite und die Sylter Royal erntet Christoffer im Lister Wattenmeer. Auch Rüdiger Meyer hat sich als »FEINheimischer« verpflichtet, mindestens 60 Prozent seiner Produkte aus der Region zu beziehen. Rund ein Drittel seiner Küchen-Zutaten stammt ohnehin bereits aus biologischem Anbau, Wonnemeyer ist zertifizierter BIOLAND-Gastropartner. »Weshalb müssen wir überhaupt Produkte über die Weltmeere schippern, wenn es diese auch – noch dazu besser – vor der Haustür, auf Sylt oder in der Region gibt?«, stellt Meyer die gastronomische Grundsatzfrage und erklärt provokant, »Spargel zu Weihnachten auf Sylt, das ist doch ökologisch totaler Quatsch. Gibts eben Rote Beete«.

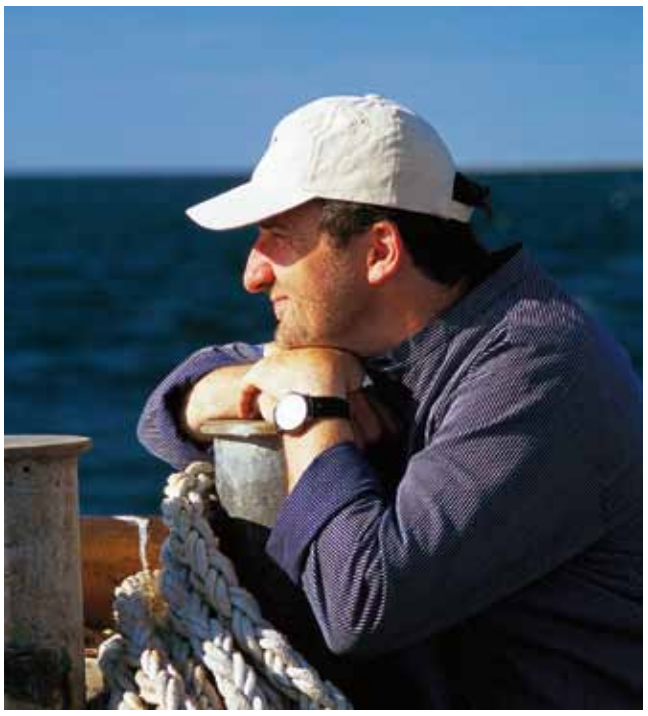
Meyer registriert mit Enthusiasmus, dass die FEINheimische Initiative mittlerweile immer mehr Fahrt aufnimmt und weiß: »Die Gäste sind schon lange bereit für einen Bewusstseinswandel in der Gastronomie. Das verstaubte Wollsocken-Image, das Bio anhaftete, ist längst erledigt.« So hofft er, dass sich noch mehr Kollegen der Initiative anschließen. Grinsend fügt er hinzu: »Dann bin ich zwar meinen Wettbewerbsvorteil wieder los, aber wir sind hier ja immer gern einen Schritt voraus. Schließlich gehts um die Sache.« Die bei allem Anspruch nicht nur dem Gewissen, sondern auch der Bilanz gut tut. Meyer: »Wenn ich mit Saisonbezug denke und bestelle, ordere ich beim Produzenten größere Mengen mit Vorlauf. Der kann dann wiederum mehr produzieren und anschließend günstigere Preise machen. Nachhaltigkeit und Bio verhageln dir die Kalkulation? Hinter diesem Argument kann sich heute niemand mehr verstecken.«

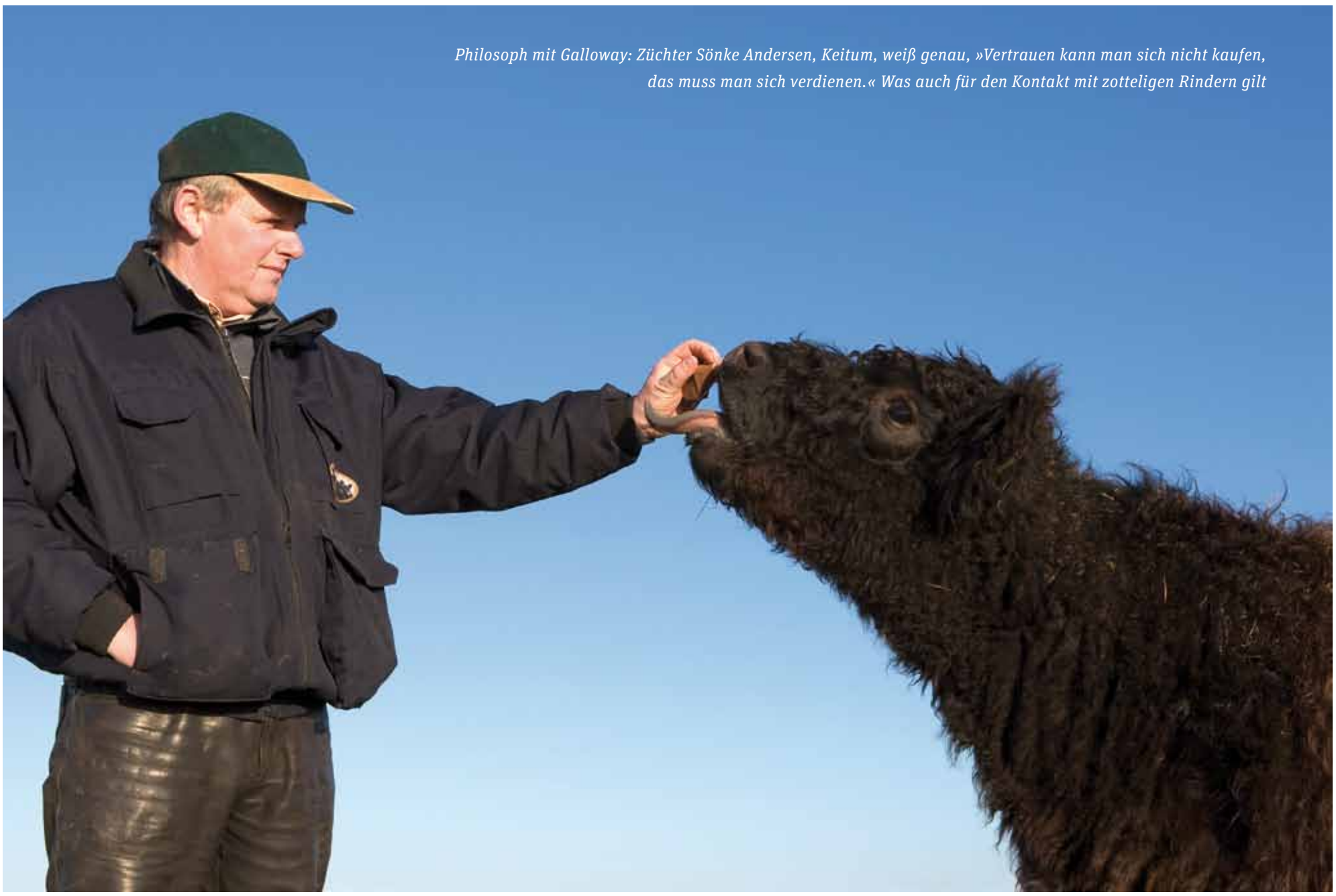
King wie Meyer schätzen die kurzen Lieferwege auf Sylt und innerhalb Schleswig-Holsteins. Vor allem schätzen sie den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Die garantieren erstklassige Qualität und absolute Frische. Unverfälscht, naturbelassen. Klimafreundlich produziert, 100 % genfrei und aus rein biologischem Anbau. Und das kommt an. »Vertrauen lässt sich nicht kaufen, das muss man sich verdienen«, sagt auch Sönke Andersen, der in Keitum Galloway-Rinder züchtet. Die kommen zwar ursprünglich aus dem schottischen Hochland, sind aber mittlerweile gebürtige Insulaner, aufgewachsen an der gesunden Nordseeluft bei ihren Muttertieren. Sommers wie winters grasen die Tiere artgerecht in der Herde auf den grünen Wiesen inmitten des Nationalparks. Schöne Aussichten und Perspektiven mit Weitblick gibts auf Sylt eben auch für Tiere.

EINHEIMISCH, **FEIN**HEIMISCH

Der Verein »FEINheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein« formierte sich 2007, versteht sich als »Bewahrer und Förderer einer genussvollen, nachhaltigen und regional geprägten Esskultur«, gewann vor Kurzem den erstmals vergebenen Nachhaltigkeitspreis des Landes. Heute hat der Verein weit über 100 Mitglieder (Restaurants, Hotels, Produzenten, Förderer). Detaillierte Infos über die beeindruckende Initiative gibts auf auf www.feinheimisch.de

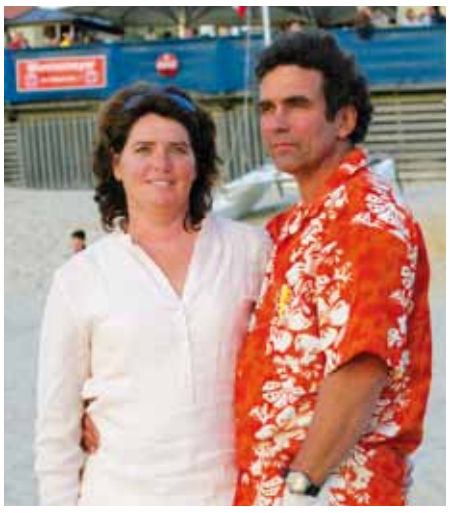
Lokalpatriot im besten Sinne: Sternekoch Johannes King (rechts) vom Söl'ring Hof, Rantum, verarbeitet gern heimische Produkte





Philosoph mit Galloway: Züchter Sönke Andersen, Keitum, weiß genau, »Vertrauen kann man sich nicht kaufen, das muss man sich verdienen.« Was auch für den Kontakt mit zotteligen Rindern gilt

Ganz weit vorne, nicht nur am Weststrand: Britta Wonneberger und Rüdiger Meyer sind »Wonnemeyers« und stehen auf Netzwerke, Bioprodukte und Erzeugnisse aus der Region



Fotos: Beate Zöllner, SMG, Wonnemeyer, Sölring Hof, King

KUNST AUS DEM FUNDBÜRO AM FLUTSAUM

Dem Amerikaner Greg Baber, seit 25 Jahren »Abteilungsleiter Strand« in Kampen, schmeißt das Meer bei seiner täglichen Küsteninspektion vieles vor die Füße. Aus Treibgut, Buhnenresten, Stahl und Holz baut er hintersinnige Skulpturen – aus der Nordsee, für die Nordsee.

Irgendwann in den 70ern strandet ein junger und naturverliebter Amerikaner aus Seattle in Europa. Immer in Bewegung. Neugierig. Kontaktfreudig. In London besucht Greg Baber, Student der Wirtschafts- und Meereswissenschaften, ein Au-pair-Mädchen. In Kaiserslautern den Bruder. In Heidelberg die europäische Historie. In Italien eine Freundin. »Europa war mein Traum, von Kindesbeinen an. Mein Vater hatte uns immer versprochen, mit uns Kindern dorthin zu fahren.«

Drei Brüder hat Baber und eine Schwester, eine amerikanische Bilderbuchsippe mit viel Familiensinn und großer Verwandtschaft, polyglott, belesen. »Kafka ist einer meiner Lieblingsschriftsteller«, sagt Baber. Sein Vater stirbt viel zu früh, der Traum von Europa aber bleibt und wird von Greg gelebt. Als auf einem zweiten Trip das Geld in Deutschland langsam abebbt, erinnert er sich an einen Professor, der ihm von HDW, der Kieler Werft, erzählt hatte. Die brauchen Leute. Baber kann ein bisschen Deutsch und noch besser feste zupacken, aber erst muss er sich eine Arbeitsgenehmigung besorgen. »Lange Flure, dunkle Gänge, Totenstille, viele geschlossene Türen, alles schien mir kafkaesk«, erinnert er sich. Acht Monate bleibt Baber auf der Werft, dann schreibt er sich an der Uni Kiel wieder ein: Meeresbiologie, Chemie und Deutsch für Ausländer, mit Praktikum auf Helgoland. Hier trifft er auf Ulrike, die ihm später drei »wunderbare Kinder« und streng genommen auch die Insel Sylt schenken wird: Als es sie beruflich nach List verschlägt, zieht Greg mit. Er macht eine Saison, als »Mädchen für alles« beim Tourismus-Service Kampen, der da noch Kurverwaltung heißt, und wird ein Jahr später Rettungsschwimmer. Das Studium hat er abgeschlossen, als man ihm im »schönsten Dorf Deutschlands« einen der raren Ganzjahresjobs anbietet.

Seit 25 Jahren ist Greg, mittlerweile trägt er längst den aparten Titel »Abteilungsleiter Strand«, jeden Tag viele Stunden am Flutsaum unterwegs, mit dem Trecker oder zu Fuß. Dabei sammelt er schon immer unterwegs ein, was ihm die Nordsee so vor die Füße schmeißt. Sein Schreibtisch sagt mehr über Baber, als er selbst gern verrät: Ein abenteuerlicher Mix aus Steinen, Akten, Zetteln, Handschmeichlern, Kinderfotos, Muscheln, Bildern, Bernstein, Schrauben türmt sich. Das kaschiere doch perfekt, sagt Baber grinsend, seinen »Trieb zum Perfektionismus«. Ganz nebenbei ist das sicher auch ein sympathisches Versteck für die Sensibilität, den Sinn für Schönes und die liebsten Erinnerungen des Schreibtischbesitzers.

Steht auf open air: Greg Baber arbeitet an seinen Skulpturen am liebsten draussen, Vernissagen veranstaltet er am Strand. Und manchmal guckt dann auch das Meer vorbei

Gewaschenes Holz, verwittertes Metall. Greg sammelt und sammelt, auch Großteile, ohne genau zu wissen, wofür. Haben. Bewahren. Bewundern, was die Natur formt. Rätselhaftes und Attraktives, oft mit ganz eigenen Strukturen, die Meer, Sand und Wind gemeinsam schufen. Als erstmals für Badende gefährliche, 80 Jahre alte Buhnenreste am Kampener Strand entfernt werden, kommt die Kunst über Greg Baber. Beim Kampf mit kaltem Wind und sperrigem Metall, das das Meer nur im zähen Ringen mit Bagger, Trecker und Schweißgeräten wieder freigibt, erkennt Baber plötzlich Rohstoff, mit dem er sich ausdrücken kann. Bizarre, bis zu 11 Metern lange Metallobjekte von schräger Poesie und dramatischer Formensprache werden zum ersten Grundstoff, aus dem er Skulpturen schweißt, hämmert, sägt. Mal filigran und kleiner, mal imposant und mannshoch. Sie erzählen vom Meer, von Kampen und von Babers intensiver Beziehung zu beidem, heißen »Kampen forever and ever«, »Evolution« oder auch »Mother nature does its best«.

Im Spätsommer 2006 baut Greg zum ersten Mal eines seiner Kunststücke vor dem Kampener Strandbistro »La Grande Plage« auf. Die Resonanz auf die Skulpturen, deren eigensinniger Reiz im Kontrast vom rauen, gezeichneten Material und der hintersinnigen Verarbeitung liegt, ist groß. Es folgt eine erste Ausstellung, natürlich auch am Strand, mit sandiger Vernissage. Da spielt sich in einer Nacht plötzlich einer der raren Sommerstürme richtig auf und greift nach den Skulpturen, als wolle das Wasser sich zurückholen, was es Greg bescherte. Hart hat er eine Nacht lang mit dem Meer diskutieren müssen. Und bis auf eine Skulptur allesamt retten können. Längst verkaufen sich übrigens die markanten Syltstücke bundesweit gut, Kunsthändler melden Interesse an, Kunstwissenschaftler ordnen seine Arbeit ein. Ein Baber, ein Stück Kampen kostet bis zu 4000 Euro. Teuer? »Für das Meer kann es gar nicht teuer genug sein«, sagt Baber, denn vom Verkaufserlös fließt stets ein großer Teil dahin zurück, wo der Rohstoff herkam – in den Küstenschutz und damit quasi direkt wieder ins Meer.

Ein paar Skulpturentitel hat Greg Baber übrigens dauernd im Kopf, »ein paar Teile stets auf dem Hof«. Immer zu wenig Zeit, immer zu viel um die Ohren. Die nächste Ausstellung? Vielleicht im Spätsommer, sagt Baber, eher spontan, erstmal sehen, wie es so läuft, 2010, hier am Meer, mit der Kunst, mit dem Job. Denn diese Kunst ist mal stürmisch, mal sanft unterwegs, aber stets in Bewegung – genau wie das Meer. Und wie Greg.

Fotos: Sven Scheppler, Ulrike Baber, KR

Foto: Holger Widera

ARTIGES **SYLT:**

Maßgeschneidertes Kulturspektakel

› Manche Begegnung trägt besondere Früchte: Der Chef des Keitumer Benen-Diken-Hofs, Claas-Erik Johannsen, und der Leiter der Heidelberger Sinfoniker, Thomas Fey, entwickelten über Jahre die Idee, ein Kulturfestival auf die Beine zu stellen, maßgeschneidert für Sylt. Mit Ausnahme-Konzerten an ausgewählten Orten, klangvollen Namen, bisweilen begleitet von kulinarischen Genüssen. »Wir gehen mit dem SYLT ART FESTIVAL jetzt ins dritte Jahr, haben sogar auf 14 Tage verlängert«, freut sich Johannsen über rege Resonanz. Seine Mitstreiter von den Sylter Privathotels (»Rungholt«, »Fährhaus«, »Landhaus Stricker«) sind als Gastgeber erstmals mit im Boot. Hotelgäste können das Ganze auch als Arrangement buchen. Vom 11. bis 25. April beschert das Festival Sylt ein breites Spektrum: vom Barockkonzert nachts in Morsums Kirche über Flamenco im Alten Kursaal, eine musikalisch-kulinarische Reise, Jazz im Kaamp-Hüs, ein Konzert mit der Cellistin Sol Gabetta bis zum Auftritt von Joja Wendt am Flügel. Infos: www.syltartfestival.de

KUNSTVOLL: TISCHLEIN DECK' DICH!

› Nirgendwo sonst findet man so viele und vielseitig talentierte Goldschmiede, Glasbläser, Töpfer und Weber: In Keitum, Braderup und Morsum hat das Kunsthandwerk goldenen Boden. Die kreativen Insulaner machen nicht nur (www.sylter-kunsthandwerker.de) gemeinsame Sache, sondern bringen montags und freitags alle ihre Talente auf eine Tafel: Beim traditionellen Kunsthandwerker-Menü im Keitumer Benen-Diken-Hof trinken Gäste aus mundgeblasenen Gläsern, speisen mit goldenen Löffeln, aus silbernen Schalen. Dazu reicht die Küche ein erlesenes Überraschungs-Menü. Selbstverständlich können Gäste auch die Tafel-Accessoires erwerben. Als »Vorspeise« bietet sich ein Besuch der Ateliers und Werkstätten der Kunsthandwerker an. Tischreservierungen und weitere Infos: Tel. 04651 / 93 83-0

Fotos: Benen-Diken-Hof, Syltpicture, K.-H. Walloch, Deppe, KR

MITTSOMMER: DIE NACHT DER SYLTER NÄCHTE

› Im Norden wird das Fest zur Sommersonnenwende rund um den 21. Juni leidenschaftlich gefeiert, denn die endlos langen Tage und kurzen, hellen Nächte sind voller Zauber. Das sollte zelebriert werden, meinen nicht zuletzt die Einheimischen, die auf den Sylter Mittsommer-Partys, Events und Konzerten so zahlreich anzutreffen sind wie sonst nur selten im Jahr. Hier eine Auswahl der schönsten Ereignisse rund um die Mittsommernacht: Die Kunstnacht im Sylter Heimatmuseum ist perfekt, um heimische Künstler zu treffen, wenn die Vernissage im Museum fließend in ein Fest mit Live-Musik übergeht. An der Südspitze startet die Nacht der Nächte am 20. Juni um 22.30 Uhr mit einem Fackelzug um die Odde und endet mit einer großen Sause am Strand. Immer am 21. Juni wird an der Buhne 16 in Kampen ein gleichermaßen legendäres wie exzessives und unvergessliches Fest gefeiert. Großartig abrocken kann man parallel auch mit coolen Bands und heißen Rhythmen bei Rüdiger Meyer am »Wonnemeyer-Strand« in Wenningstedt.

»SYLTLAUF LIGHT«: **RUN UMS RANTUMBECKEN**

› Ein Marathon oder der legendäre Sylt-Lauf mit seinen 33,333 Kilometern schreckt Sie ab? Der »Run ums Rantumbecken« ist mit rund 10 Kilometern Länge die perfekte Dosis für Langstreckeneinsteiger. Landschaftlich besonders reizvoll, fast ausschließlich auf dem Deich, mit vielen Einheimischen im Starterfeld: Von 90 Teilnehmern des letzten Jahres waren zwei Drittel Sylter. Am Sonntag, dem 12. September, geht der familiäre Lauf rund um das idyllische Wasserschutzgebiet in die dritte Runde und ist mit anschließenden Gratis-Wellness- und Massageangeboten im TUI-Dorfhotel auch ein geselliges Ereignis. Vorsicht: Unterwegs kann einem schon mal ein Schaf entgegenkommen oder spontan die Strecke blockieren. Anmeldung? Ab Frühjahr im Internet unter www.rantum.de. Die Startgebühr beträgt 15 €.

STARKES STÜCK:

HANDGEMACHTE SEIFE AUS MORSUM

› Ein Inselprodukt durch und durch: Kirsten Deppe, Morsum, versteht sich auf das Handwerk des Seifen-Siedens und hat für ihre »guten Stücke« feine Rezepturen mit Sylter Zutaten entwickelt. Sie nutzt Rosen- und Rapsblüten, verwendet Honig aus Morsum, weiß um die Wirkung von Algen und Schlick. Perfektioniert werden ihre Naturprodukte mit Ölen und Proteinen. Das sieht hübsch aus, duftet nach Urlaub und pflegt. Auch entfalten die Seifen Nebenwirkungen: Die »Sylter Heckenrose« regt an. Die »Sylter Alge« erfrischt und kühlt. Einen Peeling-Effekt verheißt die »Thalasso-Seife«, bei der gefilterter Wattenmeerschlick und Sylter Quellwasser ins Spiel kommen. Zu beziehen in ihrer neu eröffneten »Sylter Seifenmanufaktur« im Morsumer Bahnhof, den Parfümerien Viglahn und auf www.sylter-seifen.de

OSTERN FEIERN WIE DIE FRIESEN

› Na klar, es gibt auf Sylt Konzerte, in den Kirchen, bei Frühschoppen und auf Jazz-Sessions, auch werden hier Eier gesucht und Hasen versteckt. Aber ein paar insulare Spezialitäten gibts auch, wenn die Friesen Ostern feiern: Am Ostersonnabend wird in der Paulstraße, Westerland, das »Goldene Ei« gejagt, in dem sich ein Gutschein im Wert von 100 € findet; abends um 20 Uhr startet in Hörnum der Fackellauf zum Osterfeuer mit Live-Musik. Ostersonntag ziehen sich Kampens Gastronomen das Hasen-Fell über die Ohren und laden zum Ostereierlauf im Strönwai, in Begleitung des Norddörfer Pastors. Danach gehts zum Osterfeuer bei Buhne 16, bei dem Treibholz verfeuert wird, das zuvor monatelang in den Dünen trocknete. Leicht anarchische Züge hat ein Keitumer Brauch: Dort trifft man sich Sonntag vormittags zum Eierwerfen. Dabei werden harte Eier vom Kliff aus Richtung Küste geschleudert, heile bekommt der Gegner, kaputte werden gegessen. So lange, bis keiner mehr Eier sehen kann und feststeht, wer ein Ei unversehrt am weitesten entfernt im Watt platzieren konnte.

KÜSTENSCHUTZ-TICKET: GUTES TUN MIT DEM AUTOZUG

› Nirgendwo wird sich sooo auf den Sylt-Urlaub gefreut wie an der Autoverladung Niebüll. Diese positiven Energien nutzt die Stiftung Küstenschutz seit dem Sommer: An der »Verlade« informiert sie mit einer Ausstellung über Küstenschutz und Möglichkeiten sich zu engagieren. Was zunächst als kurzzeitiger Info-Point gedacht war, bleibt: »Die Ausstellung wird zur Dauereinrichtung. Als sich die Stiftung 2007 gründete, war uns sofort klar, dass wir unseren Beitrag leisten wollen«, berichtet Kim Wiedemann vom DB Autozug Sylt-Shuttle. Knapp 264.000 € beträgt das derzeitige Kapital der Stiftung, die sich auf die Fahnen geschrieben hat, Mittel für Erforschung und Umsetzung neuer Maßnahmen zum Schutz der 107 Kilometer langen Küste zur erwirtschaften. Der DB Autozug Sylt-Shuttle wird aber nicht nur ideell helfen, sondern auch mit Barem. Autozugfahrer können ab Frühjahr im Internet und am Counter das Küstenschutz-Ticket kaufen: Der Sylt-Reisende spendet damit einen Euro pro Ticket und die DB Autozug packt im ersten Jahr noch einen weiteren obendrauf.

m-o-n-o.de

SYLT ART FESTIVAL® 2010

PRIVATHOTELS SYLT

Das Kultur-Highlight auf Sylt

Stimmungsvolle Konzerte, hochkarätige Künstler,
charismatische Orte, dafür steht das SYLT ART FESTIVAL.
Für Liebhaber von Klassik, Jazz und Entertainment.

Mit Weltklasse-Cellistin SOL GABETTA, Starpianist MARTIN STADTFELD,
Blockflötenvirtuosin DOROTHEE OBERLINGER, Tastenwunder FAZIL SAY,
den HEIDELBERGER SINFONIKERN und Dirigent THOMAS FEY,
Musikkabarettistin REBECCA CARRINGTON, Klavier-Entertainer JOJA WENDT,
Flamenco-Gitarrist MIGUEL IVEN, dem Edith-Piaf-Duo LES GOSSES,
der KÖLNER SAXOFON MAFIA und vielen mehr.

Zu buchen als Einzelkonzerte oder wochenweise als Gesamtarrangement
mit exklusivem musikalisch-kulinarischem Rahmenprogramm, Künstlergesprächen,
Interpretationsvergleichen und Raum für die persönliche Begegnung
mit den Festivalkünstlern.

11. – 25. April 2010

Information und Anmeldung
www.syltartfestival.de
www.privathotels-sylt.de
T 0 46 51 / 93 83 0

SYLT ART JAZZ CLUB 18. und 25. April 2010 4. PRIVATEOPEN® Sylt 02. – 08. Mai 2010

Die Sylt Marketing GmbH ist der zentrale Dienstleister rund um den Tourismus auf Sylt. Wir sind leidenschaftlich aktiv bei der Entwicklung neuer Ideen und neuer Highlights für Ihren Urlaub. Wir helfen Ihnen gerne mit Information, Beratung und Service. Was können wir für Sie tun?

EINE INSEL. EIN PARTNER. VIELE HIGHLIGHTS.

GASTGEBER-VERZEICHNIS
Informativ, umfassend, kompakt. Im insularen Gastgeberverzeichnis finden Sie Ihr persönliches Urlaubsquartier. Ob Single oder Familie, Winter oder Sommer, geräumige Hotelsuite oder kuscheliges Privatzimmer – gestalten Sie die schönste Zeit des Jahres ganz individuell nach Ihren Vorstellungen.

WWW.SYLT.DE
Die offizielle Buchungs- und Informationsplattform der Insel Sylt. Von Anreisetipps bis zu sofort buchbaren Unterkünften können Sie die Insel schon von zu Hause aus erforschen. Erfahren Sie alles über Natur und Kultur oder suchen Sie im Veranstaltungskalender nach den heißesten Strandpartys und coolsten Sportevents.

NEWSLETTER
Frische Insel-News und aktuelle Angebote – monatlich und kostenlos direkt zu Ihnen nach Hause! Wenn Sie regelmäßig über die Neuigkeiten der Insel Sylt informiert werden möchten, dann registrieren Sie sich für den Sylt-Newsletter auf www.sylt.de. Erleben Sie Sylt-Feeling schon vor dem Urlaub.

Sylt Marketing GmbH · Stephanstraße 6 · D-25980 Westerland/Sylt · Fon: +49 (0) 46 51/82 02 0

SYLT
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

DB BAHN

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag:
Sylt und zurück für **nur 70 Euro***!

Mit dem DiMiDo-Angebot reisen Sie günstig dienstags, mittwochs und donnerstags nach Sylt und zurück. Insassen und Gepäckbeförderung ist inbegriffen sowie die kostenlose Fahrradmitnahme bei der Beförderung auf einem Dach- oder Heckträger. Übrigens: Sie können die DiMiDo-Fahrkarte auch für einen Tagesausflug nutzen. Weitere Infos und Buchung unter www.bahn.de/syltshuttle oder unter 0180 5 934567 (14 ct/Min. aus dem Festnetz via Vodafone. Tarif bei Mobilfunk ggf. abweichend, ab 1. März 2010 max. 42 ct/Min.). **Die Bahn macht mobil.**

* Gilt für alle Kraftfahrzeuge bis 6 Meter Länge, 2,70 Meter Höhe und einem zulässigen Gesamtgewicht von 3 Tonnen. Bitte beachten Sie die Ausschlusstage im Jahr bei Ihrer Reiseplanung.

DB Eco Program
www.dbecoprogram.com

Sylt Shuttle