

# NATÜRLICH

# SYLT



Das Magazin für Sylt-Fans  
[www.sylt.de](http://www.sylt.de)

Ausgabe 1/2015

Weg mit dem Rollrasen.

Heide in die Gärten

Raus mit Dir.

Die Open-Air-Kinder von Sylt

Erleuchtet.

Wie der Insel ein Licht aufgeht



**DB** BAHN  
Sylt Shuttle

**SYLT**  
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

# INHALT »



»06

› Seite 04  
**Typisch Sylt** Marktreif: Mareike de Buhr ist »Sylt-Mari im Rosenglück« und immer mittwochs in Westerland unterwegs

› Seite 06  
**Natur** Weg mit dem Rollrasen, her mit der Sylter Heide: Wie Naturschützer die insulare Gartenszene revolutionieren wollen



»10

› Seite 08  
**Kulinarik** Haben Sie das von den Müllers gehört? Unglaubliche Geschichten unterm Sternenhimmel, ganz familiär und unbeirrbar erzählt

› Seite 10  
**Wellness** Kai Nitschke verschafft der Insel eine beeindruckende Erleuchtung: unterwegs mit Mister »Philips LED Island« auf Sylt



»12

› Seite 12  
**Tradition** Ab an die frische Luft, bloß raus mit euch: Der Sylter Wurzelkindergarten ist ganzjährig open air unterwegs

› Seite 14  
**Inselnews** Unter anderem mit Sylter Fotos auf Föhr, Yoga auf der Sandbank, sinnlichem Wattgematsche und viel Kultur in Wenningstedt

Fotos: Holm Löffler / KR

## IMPRESSUM

### › Herausgeber:

Sylt Marketing GmbH · Stephanstraße 6 · 25980 Westerland/Sylt  
 Fon: 04651 / 82 02-0 · E-Mail: info@sylt.de · www.sylt.de

### › Konzeption:

Jutta Vielberg, Moritz Luft

### › Gestaltung und Realisierung:

in medias red GbR  
 Büro Sylt: Katrin Mauz-Rudi (Text) · Fon: 04651 / 3 23 64  
 Büro Hamburg: Maren Meyer-Ernsting, Nina Schmidt-Jahre · Fon: 040 / 33 42 50-10  
 E-Mail: post@inmediasred.de

### › Druck:

Möller Druck und Verlag GmbH · www.moellerdruck.de

### › Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Julia Petersen, Jutta Vielberg

### › Fotografen:

Ove Larsen, Holm Löffler, Katrin Mauz-Rudi, Beate Zöllner

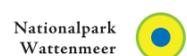
### › Titelbild:

»Balancieren 1935«, Bleiche Bleicken/museum kunst der westküste, Alkersum/Föhr

### › 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



› 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.

## 2 · NATÜRLICH SYLT



Fotos: Natürlich Sylt, Holm Löffler

# PREISWERT



*Das Kind ist eigensinnig, tut selten das, was man von ihm erwartet. Es kann manchmal anstrengend sein, oft fordernd und immer will es was Besonderes. »Natürlich Sylt« feiert 5. Geburtstag. Ein kleiner Rückblick in eigener Sache.*

Kleines, so groß bist du schon geworden. Du hast dich eingesaut und rumgematscht, du bist nass geworden und hast gefroren, du hast geschwitzt und bist viel herumgerannt, immer mit sehr wachem Blick. Liebes »Natürlich Sylt«, nun wirst du langsam groß – Zeit für einen kleinen Rückblick. Über fünf Jahre ist es her, da saßen Moritz Luft und Jutta Vielberg von der Sylt Marketing Gesellschaft zusammen und forsteten einen wahren Printberg durch: Wie Sylt sich so dem Festland präsentierte, das war beeindruckend: elegant, potent, wunderschön, exklusiv, aber lückenhaft. Wo blieb das, was jeder Insulaner an seiner Insel so liebt? Wo zeigte sich wirklich jener Geist, mit dem Sylt Gäste wie Eingeborene gleichermaßen tief im Herzen berührt?

*Besonders. Eigenwillig. Anders. Maren Meyer-Ernsting und Nina Schmidt-Jahre von »in medias red.«  
– das Designteam.*

Ein neues Magazin, eines, das die Insel so zeigt, wie sie wirklich ist, das wärs. Ursprünglich und echt. Ungeschminkt. Pur. Charaktervoll. Was auf den ersten Blick etwas absurd wirkt, dass ausgerechnet Marketingexperten, deren Mission es ist, etwas so gut zu verkaufen wie möglich, ihr Augenmerk auf das Unfrisierte, das Ungestylte, das Authentische legten, machte durchaus Sinn. Soeben war das Markenleitbild von Sylt neu formuliert und damit in einer Art Bibel für das Handwerk der Inselverkäufer fixiert worden. Zwei Stichworte rückten jetzt in den Fokus: die Natur und der Genuss. Und so erscheint im Nachhinein von zwingender Logik, was dann heranwuchs: ein Magazin, das genüsslich die natürlichen, die anderen Seiten von Sylt präsentiert, »Natürlich Sylt«.

Außergewöhnliche Optik und Haptik, ein redaktioneller Ansatz, der auf journalistischen Grundtugenden fußt, sensible Reportagen mit detailbesessenen Machern – das Neue kam von Anfang an so daher, wie die Insel auch sein kann, wenn sie ehrlich ist: charaktervoll und ein bisschen kantig, fordernd und liebenswert, nichts, was sich anbietet, sondern eben echt Sylt. Beim Laufenlernen, im Windschatten der damals soeben als Trend identifizierten und sich zügig ausweitenden Zielgruppe der »LOHAs«, also all jener, die dem »Lifestyle of Health and Sustainability« frönen, legte so mancher anfangs dem Kind wahre Klischeebaggersteine in den Weg. »Ihr mit euren Ökosockenthemen«, hieß es und viele sagten, so interne Sylter Geschichten, präsentiert von echten Syltern, die interessieren doch keinen.



Was das Kind keineswegs daran hinderte, sich prächtig zu entwickeln. Es war auf dem richtigen Weg und oft dem Trend mehr als eine Nasenlänge voraus. »NatSy«, wie es intern heißt, surfte unter anderem mit den allerersten Sylter Eisbären, die sich ganzjährig aufs Meer hinaustrauten, es molk Kühe in Morsum, buddelte mit Bauern nach dicken Kartoffeln, fror sich die Finger im Watt ab beim Austernsammeln, spielte das Leben der Friesen von ganz früher nach, leistete Zivildienst, bevor er zum Bufdi (Bundesfreiwilligendienst) wurde, kletterte mit dem noch taufrischen neuen Klimamanager der Insel auf Hochhäuser und zog mit wolligen Mähdizinern durch die Heide. Immer dicht dran, stets mit eigenwilligem Blickwinkel, mit offenem Ohr und Zuneigung zu den stilleren Themen, die den Sylter Alltag bewegen. Was rasch sogar international für Aufsehen sorgte: Nur kurz, nachdem »Natürlich Sylt« als beste Unternehmenspublikation mit dem renommierten BCP ausgezeichnet wurde, heimste es auch noch den österreichischen »T.A.I. Werbe Grand Prix« in Gold ein. Die schönste Auszeichnung ist und bleibt allerdings bis heute, dass »Natürlich Sylt« sich direkt in die Herzen seiner Leser schreibt: Die Auflage hat längst die 30.000 erreicht, manche Ausgaben werden zusätzlich bis zu 10.000 Mal im Internet heruntergeladen. Was vielleicht auch daran liegt, dass dieses Magazin Sylt wirklich liebt. Und nicht nur verkauft.

*Bildschön. Nah dran. Wortwörtlich. »NatSy«-Hausfotograf ist Holm Löffler, für die Texte sorgt Katrin Mauz-Rudi.*



## DIE SCHÖNSTEN SEITEN VON SYLT FREI HAUS

Das hilft garantiert gegen Sehnsucht nach Sylt, gegen Alltagsgrau und Arbeitsblues: »Natürlich Sylt« gibts im Jubiläumsjahr gratis im Abo! Telefonisch zu ordern unter 04651/8202-0 oder per Mail an info@sylt.de.

Downloads  
gelbes wird 40!  
reden 5!  
ein: 8/14  
20.000  
ohne Zeilen :-)  
aufregend:  
Kartoffeldruck  
mit Belang  
10.000  
Downloads  
5 Titelzeit ein für fe  
1. WERBE GRAND PRIX  
Downloads ★  
i BCP  
Lufthansa?  
kis wird 30000  
red. ♥



# MARKTREIF



*Sie fängt das ein, was flüchtig und zart ist und wie nichts sonst für Insellferien steht: den Duft der Syltrose. Gourmetköchin Mareike de Buhr ist die »Sylt-Mari im Rosenglück«*

Sie könnte in einem Bilderbuch die Hauptrolle spielen. Mareike de Buhr trägt eine Blumenschürze, hat rosige Wangen, ihr dunkles, sanft gelocktes Haar ist wie zufällig aufgesteckt, ihr Teint frisch. Im Regal hinter ihr steht friesisches Rosengeschirr, sie sitzt an einem jener Holztische, die viel erzählen könnten. Blumige Gardinen, eine Bank, fluffige Kissen, dampfende Tassen: Mareike verbreitet diese bauernhofige Behaglichkeit, die die Menschen so lieben, dass es Magazine wie »Landlust« provoziert. Und doch ist sie weit jenseits des Klischees unterwegs: in der Regel mit festem Schuhwerk, Kinderwagen und einem »total unromantischen« 10-Liter-Plastikeimer.

Das lohnt einen Blick in die Biografie. Abitur und dann? Keine Ahnung. Was mit »Landschaftsnutzung und Naturschutz«, das könnte es sein, und eine bewegliche Mutter sitzt ihr liebevoll im Nacken: Mareike, du musst reisen, raus, die Welt sehen. Erstmal ein Praktikum machen, ok, das kann dann auch fürs Studium angerechnet werden. Sie geht nach Mexiko, auf einen Bauernhof. Dort findet sie sich öfter in der Küche als auf dem Acker wieder, kocht mit der Gastmutter für die große Arbeiterschar, mit immer mehr Freude. Das ist es, ahnt sie rasch. Und als Mareike zurück ist, bewirbt sie sich in allen Sterneküchen, die ihr so einfallen, kann sich prompt aussuchen, wo sie anfangen will. Sie entscheidet sich für das idyllische Schlosshotel im Grunewald.

Lehre super. Job genau richtig. Eine Köchin mit Verstand, sie ist begehrt. 10 Jahre arbeitet sie in Sterneküchen oder solchen, die Richtung Stern unterwegs sind. 16-Stunden-Tage, voller Einsatz, viel Talent. »Ich habe damals Unmengen von Hummern in allen Variationen verarbeitet, aber nie gelernt, ein Gulasch zu kochen«, sagt sie heute. Früh fühlt sie sich zur Patisserie hingezogen, aber die Grenzen der Sterneküche, die spürt sie nicht nur beim Gulasch: Sie macht ein Praktikum in einer Konditorei, weil das Patisserieleben nicht nur aus Karamellgerüsten bestehen darf.

Irgendwann rief sie dann ein Freund an, ein Architekt, und erzählte von »einem unfassbar schönen Hotel«, an dem man gerade arbeite, sie solle sich bloß bewerben. Budersand, Hörnum. »Sylt ist nicht meines«, dachte Mareike damals, einmal war sie wohl früher da gewesen, keine Erinnerung mehr, aber für Vorurteile hats gereicht. Hochnäsiger Sylt, zu schick, nee, lass mal lieber, dachte sie sich, bis sie mit ihrem damaligen Küchenchef richtig aneinander geriet und kündigte. Mareike hängt durch und denkt sich, formlose Mail kann man ja mal hinjagen, stellt sich vor. Die Aufgabe reizt sie: Ein Hotel und seine Küche mit aufzubauen. Der erste Koch, der ihr am ersten Tag entgegenkommt, ist Thomas, eigentlich gar nicht ihr Typ, aber soooo nett. Keine zwei Monate später, noch vor Eröffnung des Hotels, zieht er in ihr Hörnum WG-Zimmer mit ein und bleibt. Ein Jahr später tritt ein zweiter wichtiger Mann in ihr Leben: Jens Rittmeyer, der Budersand-Küchenchef, bei dem sie das Gefühl hat, gemeinsam entwickelte Ideen wachsen über sie beide hinaus, und dann sucht er einen Junior-Sous-Chef. Vor versammelter Mannschaft befördert er sie, Mareike freut sich wahnsinnig, weils »ja auch ein Kompliment« ist, und muss doch absagen – Thomas und sie sind schwanger.

Tochter Liene wird im Februar geboren. Nun hat die Gourmetköchin auf Mutter umgeschult und eines Tages sagt ihr Mann: Da war einer, Sven Jacobsen, von Nordstrand, der macht Rosen-

marmelade, auch aus Sylter Heckenrosen, der braucht jemanden zum Blütensammeln. Und da hat der Thomas gesagt, meine Frau, die hat Zeit. Hat sie natürlich gar nicht, Säugling auf dem Arm, das Chaos in Haus und Kopf, das ein Neugeborenes mit sich bringt, aber sie hat sofort den verführerisch süßen Duft der pinken Blüten in der Nase. So zieht sie los, mit eben jenem erwähnten 10-Liter-Plastikeimer, und sammelt. Als Sven sagt: »Stell dir vor, meine schöne Marmelade, keiner will die auf Sylt verkaufen«, kontert sie ohne große Überlegung: »Ich liebe Märkte. Ich mach das.«

Keine Ahnung von nichts, wie sie heute sagt, los gehts. Recherchieren, rumtelefonieren, Hacken rundrennen, immer mit Tochter unterm Arm. Wo gibts überall Wochenmärkte auf der Insel? »Ich malte mir aus, jedes Sylter Dorf hat einen«, sagt Mareike heute, und wundert sich, »wie naiv ich war«. Anfrage in Westerland: Nö, sagt der Marktleiter, Marmelade haben wir schon so viel, da muss noch was dazu. Mareike überlegt. Es muss ein Produkt sein, das sich hält. Sie experimentiert. Rosenkuchen aus dem Glas, marmoriert mit Rosenmarmelade, alle Flüssigkeit durch selbstgemachte Rosenfonds und -sirup ersetzt. Die Produktion ist aufwendig, mühsam, immer wieder sagt eine Freundin, nimm doch Rosenwasser, dann hast du nicht diese elende Sirup- und Marmeladekocherei, nicht das Gesammel und das endlose Konservieren der zickigen Blütenblätter, die kapriziös zwischen den Fingern sind, aber Mareike wird immer klarer: »Da darf nichts anderes rein als das, was ich gesammelt hab.« Das Produkt muss genau so sein wie sie: authentisch, ehrlich, echt.

Die Rechnung geht auf und irgendwie doch nicht. Jedes Schleifchen ist selbstgeknotet, jedes rosige Stofftuchlein auf Glasdeckelchen von Hand verschnürt, jeder Aufkleber einzeln dem heimischen Drucker im Wohnzimmer abgerungen. »Unternehmensberater würden mir einen Vogel zeigen, aber ich arbeite lieber selbstbestimmt. Nie wieder würde ich 13, 14 Stunden in der Küche stehen wollen.« Ob sie jetzt weniger arbeitet? »Natürlich nicht«, lacht sie, »aber wenn jemand nach dem Markt zu mir sagt, ihr Stand ist der schönste, dann gehts mir gut, dann weiß ich, dass es sich lohnt.« Finanziell eher nicht: »Die Extras« für die Familie, die sind mal drin. Essen gehen, vielleicht auch ein sehr kurzer Kurzurlaub, erwirtschaftet nach dem System der Selbstaussbeutung, allein: »Nur so kann ich für die Qualität meiner Produkte garantieren«, sagt Mareike.

Mittlerweile ist sie sowas wie ein Marktprofi. Vorbei sind die Zeiten wackeliger Tische, heute hat sie ein entzückendes kleines Marktmodell, eine »Piaggio ape«. Und ihr Sortiment hat sich so ausgedehnt wie die Heckenrose in den Sylter Dünen. Rosensirup, Rosenkuchen, Rosensalz, Rosenzucker, Rosenchutneys, Rosenessig, Rosenkandis. Ausschließlich aus Sylter Rosenblättern der Rosa Rugosa gefertigt, lediglich der Essig enthält ein Antioxidans, alles andere ist frei von Zusatzstoffen, alles wirklich handgemacht. Der schönste Moment ist stets jener, in dem man welches Produkt auch immer von der Rosen-Mari öffnet: Sofort ist das betörende Aroma präsent, das nach Ferien riecht, nach Urlaub, nach Glück, nach ganz besonderen, einzigartigen Sylter Momenten. »Ich habe Kunden, die kippen sich den Sirup über nahezu alles, sogar auf den Milchreis«, weiß Mareike. Winters ist er in heißem Apfelsaft köstlich, sommers macht er aus einem

schlichten Glas Prosecco ein Glas perlendes Sylt. Das Chutney veredelt Käse, Fisch und Fleisch, der Rosenzucker bringt Sylt beispielsweise in Quark und Sahne, das Rosensalz tunkt Ziegenfrischkäse, auch Butter oder Schmalz, nicht nur geschmacklich, sondern stets auch optisch.

Nur ganze vier Wochen im Jahr ist Erntezeit für Mareike, von Mai bis Juni. Nur dann ist die Blüte so üppig, nur dann ist die Rose so aromatisch. Eine gute halbe Stunde, ausschließlich von Wegen aus gesammelt, braucht die Sylt-Mari mindestens, bis ein Eimer voll ist. Gesammelt wird nur in Brusthöhe oder drüber (damit ja kein Hund oder Mensch das Bein dran gehoben haben kann). Die Blüte ist zickig, will von Hand gereinigt werden: Druck hasst die Rose, scharfe Blicke vielleicht auch, Wasser sowieso. Ein Teil der filigranen Ware wandert in das Dörrgerät, ein Teil wird sofort frisch verarbeitet. Der überwiegende Anteil aber wird vakuumiert und in 400-Gramm-Portionsbeuteln eingefroren, da sie ganzjährig frisch produziert, in den Küchen befreundeter Hörnummer Gastronomen, meist nachts oder ganz früh morgens, wenn der normale Betrieb ruht. »Eine eigene Produktionsstätte«, auch zur Entlastung des Familienlebens, davon träumt sie, die oft nachts wach liegt. Was dann zuerst da war, die Schlaflosigkeit oder der kreative Impuls, das kann sie gar nicht sagen. Akut treiben sie Marshmallows mit Rosengeschmack in Blütenform um.

Ihr Fernziel? Irgendwann mal ein kleines eigenes Café haben. Sie sieht es schon vor sich: Kinder toben herum, sie steht in der Küche, ein Haustier räkelt sich in der Sonne, Blumenduft liegt in der Luft, vielleicht eine Wiese vor dem Fenster, Vögel zirpen, Sonne lacht und die Sylt-Mari backt Glück für ihre Gäste. Also: Daumen drücken, bitte (oder passende Immobilie anbieten). Denn solche Bilderbuchszenarien sind auf Sylt so rar wie diese markt-reife junge Frau.



## SYLTROSE FÜR ZUHAUSE

Mitten in die Rosen gehts auf [www.dawanda.com](http://www.dawanda.com) unter dem Stichwort »Sylt-Mari im Rosenglück« oder auf [www.syltiges.de](http://www.syltiges.de). Mareike persönlich treffen kann man im Sommer immer mittwochs und samstags auf dem Wochenmarkt in Westerland. In diesem Frühjahr (»schlechtes Timing, direkt zur Rosenblüte«) vielleicht nicht jede Woche, denn im Mai erwarten sie und Thomas ihr zweites Kind. Ihre Produkte gibts unter anderem auch bei Vino Vin in Tinnum, im Keitumer Käselädchen sowie im Souvenirladen vom Hörnum EDEKA. Sommer-tipp: Mit Jens Lund vom legendären gleichnamigen Hörnum Café hat sie ein Roseneis entwickelt.

# EINE FRAGE DER EHRE

*Sie ist nicht nur violett-romantischer Rückzugsort für Naturliebhaber, sondern auch einer der am stärksten bedrohten Lebensräume in Deutschland. Deshalb fordert die Naturschutzgemeinschaft Sylt »Heide in die Gärten!«. Aufklärung, Beratung und nicht zuletzt das richtige Saatgut sollen helfen, die Sylter und ihre Gäste für die Schönheit von Heideflächen auch im eigenen Garten zu begeistern.*

Bunter könnte auch eine Magerrasen-Saatmischung nicht sein: Troyer und Oberhemden, Latzhose und Bundfalte, Birkenstock und Lackschuh. Die Naturschutzgemeinschaft Sylt e.V. (NSG) hat Experten aus Theorie und Praxis zum Informations- und Erfahrungsaustausch zum Projekt »Heide in die Gärten!« ins Naturzentrum Braderup eingeladen. Hinter diesem Aufruf steht das Ziel, den Erhalt, die Pflege und die Neuanlage von naturnahen Heideflächen auf Sylter Privatgrundstücken anzuregen. Im Tischkreis sitzen Gärtner, Garten- und Landschaftsingenieure, Biologen, Landwirte, Geschäftsführer von Garten- und Landschaftsbaubetrieben sowie Mitarbeiter, Vorstand und Geschäftsführung der NSG. Grundsätzlich sind sich alle einig: Es soll in den Sylter Gärten mehr blumiges Heidebunt als eintöniges Rollrasengrün geben. Aber ist das in der Praxis umsetzbar? Wie steht es mit dem Interesse bei Grund- und Gartenbesitzern? »Ein Garten ist natürlich Privatsphäre und hier wollen wir auch nicht eingreifen. Wir möchten aber Anregungen geben, diesen so inseltypischen und einzigartigen Lebensraum zu erhalten, zu pflegen oder neu anzulegen«, so NSG-Geschäftsführerin Margit Ludwig. Die Heide gehört zu den am stärksten bedrohten Ökosystemen Deutschlands – mittlerweile sind nur noch 0,5% der schleswig-holsteinischen Landesflächen mit Heide bedeckt, die Hälfte davon befindet sich auf Sylt. Die Tier- und Pflanzenvielfalt ist gigantisch: Bis zu 2500 verschiedene Tier- und 150 Pflanz-

arten leben in diesem Biotop, die Hälfte davon steht bereits auf der roten Liste der vom Aussterben bedrohten Arten. Sylter Heide besteht in der Hauptsache aus Krähenbeere, Glockenheide und Besenheide. Außerdem finden sich botanische Schätze wie die Arnika, Geflecktes Knabenkraut und der Lungenenzian.

Aber wie kommt denn nun die Heide in die Sylter Gärten? Gastreferentin und Landwirtin Gisela Twenhöven baut seit zehn Jahren Wildpflanzen für die Saatgut-Produktion an. Sie thematisiert die Interessenskonflikte, die in der Praxis häufig aufeinandertreffen, wenn aus einem Stück Garten ein Stück Heide werden soll: Gartennutzung einerseits und Naturschutz andererseits. Hat man sich nämlich für Blühflächen mit Wildpflanzen oder, anders ausgedrückt, für höchste Artenvielfalt auf magersten Standorten entschieden, braucht man Geduld. Eine Tugend, in die die meisten Grund- und Gartenbesitzer nicht bereit sind zu investieren. »Setzt man auf das Samenpotenzial im Boden, dauert es mehrere Jahre, bis man eine geschlossene Fläche hat. Hilft man nach und bereitet ein Saatbeet mit schnell bodendeckenden Pflanzen vor, dauert es auch einige Monate bis zur Deckung.« Man kann die Entwicklungszeit auch verkürzen, zum Beispiel indem man Rollrasen aus heimischen Wildblumen und Gräsern nimmt. Aber wer möchte in seinem naturnahen Garten schon gerne Rollrasen legen? Es wird höchste Zeit für ein starkes Argument für den Magerrasen

## SYLTER HEIDE

Es gibt zwei Arten von Heide auf Sylt. Die Heide auf den langen Inselarmen Richtung List und Hörnum ist eine so genannte Dünenheide, die natürlich entstanden ist. Weil der Sandboden dort dauerhaft nährstoffarm und das Klima rau ist, wachsen hier Heidearten, die ohne Einfluss des Menschen überdauern können. Anders ist das bei der Geestheide in und vor den Gärten Wenningstedt-Braderups, Kampens und Morsums. Die Geest, der Boden des Inselzentrums, ist aus nährstoffreicheren Moränen der vorletzten Eiszeit aufgebaut. Ohne den Einfluss des Menschen wäre der Sylter Geestkern fast vollständig mit Wald bedeckt. Erst Waldrodungen und nachfolgende Nutzung der Böden haben den Boden ausgehagert und zur Entwicklung einer Heidelandschaft geführt. Würde man nicht eingreifen, sondern sie natürlich weiter wachsen lassen, würde die Heidelandschaft gemäß ihrem regulären Entwicklungszyklus überaltern und anschließend wieder in einen Wald übergehen.



– zumindest aus Sicht derjenigen, die sich irgendwann für ihn entscheiden sollen. »Heide-reiche Sandmagerrasen müssen sehr wenig bis gar nicht gepflegt werden.« Gisela Twenhöven schaut in die Runde und spricht dann das aus, was wahrscheinlich alle anwesenden Garten- und Landschaftsbauer im Raum denken: »Hört sich jetzt ja toll an mit ihrem Wildrasen – aber dann haben wir ja nichts mehr zu tun.«, »Nein«, gibt sie selbst die Antwort, »wenn der Wildrasen etabliert ist, muss er auch gepflegt werden, zweimal im Jahr muss er gemäht und gejätet werden.« Dr. Roland Klockenhoff, Erster Vorsitzender der NSG, nickt zustimmend und erinnert außerdem an das Berufsethos: »Als Arzt möchte ich die Leute auch gesund halten – obwohl ich dann weniger zu tun habe. Es geht um die Ehre.« In freier Wildbahn überlebt die Sylter Heide übrigens auch nur durch regelmäßige Heidepflege und künstliche Aushagerung der Böden. Durch Mahd, Plaggen, Brennen und Beweiden mit Heid- und Moorschnucken wird die ursprüngliche Nutzung nachgeahmt und eine Veralterung und damit einhergehende Verholzung verhindert. Denn diese »Wildbahn« ist im eigentlichen Sinne eine Kulturlandschaft.

Noch ist die Nachfrage nach naturnahen Gärten eher mau. Die Praktiker im Raum bringen es auf den Punkt: »Die Bauträger, die einen Garten neu anlegen, brauchen ein Bild zum Verkaufen. Heide ist in den ersten Wochen aber nicht fotogen.« Margit Ludwig hakt nach: »Aber naturnahe Gärten sind doch momentan im Trend?«, »Nö, auf der Insel nicht.« In erster Linie steht diesem Trend die relativ lange Anwachsphase bis zur vollen lila Blütenpracht entgegen. Dauert das Anwachsen zu lange, ist ruck zuck die Fräse vor Ort, die den Traum vom Sandmagerrasen jäh zerstört, erzählen die, die es täglich hautnah miterleben. Aber wie kann man die Garten- und Grundbesitzer davon überzeugen, die urtypischste aller Sylter Pflanzen in ihre Gärten zu holen? Margit Ludwig setzt auf den visuellen Reiz: »Man müsste Musterwiesen auf öffentlichen Flächen einsäen, als Motivation. Die Menschen haben ein Bedürfnis nach Vielfalt und Lebendigkeit.« Eine weitere Möglichkeit könnte sein, den Garten- und Landschaftsbaubetrieben Heideplaggen zur Verfügung zu stellen. »Wenn man eine Heidefläche sowieso plaggt, dann könnte man diesen Oberboden mitsamt der darauf befindlichen Vegetation weitergeben«, so Dr. Roland Klockenhoff. Das Plaggen ist eine Pflegemaßnahme, bei der die oberste und nährstoffreiche Humusschicht abgetragen wird. Reichern sich nämlich Nährstoffe im Boden an, verliert die Heide als Hungerkünstler ihre Konkurrenzkraft gegenüber anderen Pflanzen. In der Hauptsache wird die Überzeu-

## HEIDE FÜR ZUHAUSE

Die Saatguttüten und die dazugehörige Broschüre gibt es bei der Gemeinde Kampen, der Gemeinde Wenningstedt-Braderup, den Sylter Garten- und Landschaftsbaubetrieben, dem Garten- und Landschaftsingenieur Lars Rohde und der Naturschutzgemeinschaft Sylt e.V. Größere Mengen können bei der Gärtnerei Harms in Keitum erworben werden.



gungsarbeit aber auch weiterhin ganz klassisch über Aufklärung und Beratung erfolgen – mit Broschüren, Roll-ups und persönlichen Gesprächen. Wie zum Beispiel in der »Heidecke« der Gärtnerei Harms in Keitum, wo sich Gartenbesitzer über den Erhalt der Heide entweder durch Neueinsaat oder durch richtige Pflege bereits bestehender Heideflächen informieren können. Eine eigens für die NSG abgefüllte Magerrasen-Saatgutmischung sorgt außerdem für den praktischen Anreiz, zum Erhalt der Heide und ihrer Artenvielfalt im eigenen Garten beizutragen. Vorsorglich hat man die Mischung so zusammengestellt, dass auch die Ungeduldigen relativ schnell ein blühendes Ergebnis haben. Auf der Rückseite der Packung heißt es: »Durch den Anteil von Pionierarten und einjährigen Akzeptanzarten ist bereits im ersten Jahr eine Begrünung mit ansprechendem Blühaspekt vorgesehen.« Ein bisschen ungeduldig ist Margit Ludwig auch, vor allem aber ist sie voller Tatendrang: »Das Projekt ist nicht abgeschlossen. Eigentlich gehts jetzt erst richtig los.«

Jutta Vielberg

## NATURSCHUTZGEMEINSCHAFT SYLT E.V.

Einer der Schwerpunkte der Arbeit ist der Erhalt der Heidelandschaft. Seit den 1970ern betreut die Naturschutzgemeinschaft Sylt e.V. die Naturschutzgebiete Morsum Kliff und Braderuper Heide. Die NSG bietet auch regelmäßig Wanderungen durch die Braderuper Heide an. Das 137 ha große Naturschutzgebiet ist die größte zusammenhängende Heidefläche des Bundeslandes. Wanderung durch die Braderuper Heide ab Naturzentrum Braderup von Mai bis September, Dienstag und Donnerstag, 11 Uhr; Wanderung durch die Braderuper Heide ab Kupferkanne Kampen von Juli bis September, Samstag, 14 Uhr. Naturschutzgemeinschaft Sylt e.V., M.-T.-Buchholz-Stich 10a, 25996 Wenningstedt-Braderup, Fon: 04651 / 444 21 · [www.naturschutz-sylt.de](http://www.naturschutz-sylt.de)

HABEN SIE DAS

VON DEN MÜLLERS  
GEHÖRT?

Was wird auf der Insel nicht alles geschnackt. Wisper, tuschel, mauschel, rätsel, flüster. Auch, als Jörg Müller seinen Stern abgibt, wird phantasiert und philosophiert, gesponnen und gedeutelt, während die Familie einfach völlig unbeirrt weiter an einem Strang zieht. Und wie.



Jörg Müller ist Familienvater, Spitzenkoch und Perfektionist. Ein Mann, der weiß was er tut, schon immer. Gemeinsam mit Ehefrau Barbara verwöhnt er seine Hotel- und Restaurantgäste auf höchstem Niveau. Keine Frage. Die Müllers sind diszipliniert und professionell, bewältigen tagtäglich die Tücken des gastronomischen Lebens mit Bravour. Jörg Müller ist ein ruhiger Mensch, wie es scheint. Seine Stimmlage ist eher sanft, was er sagt, hat Hand und Fuß, Herz und Verstand.

Aber er kann auch anders. »Hast du schon gehört? Der Müller hat einen rausgeworfen!«, »Waaaaa, echt?!« Ja, sehr richtig: Herr Müller musste einen Gast aus seinem Restaurant bitten. Eine Person, die meckert, stört und ausdauernd nervt, das Schlimmste, was einem Gastronom passieren kann, im Fokus eine Lammzunge, eine Delikatesse. Mitten im Mahl meldet sich der Störenfried zu Wort: »Das ist keine Lammzunge!« Jörg Müller bleibt gelassen, ist sich seines Werkes sicher. Doch der Gast lässt nicht locker, beharrt, wird energischer, sein Tonfall anklagend, seine Miene anmaßend. Betrügen? Fälschen? Fake verkaufen? Das geht an die Ehre, es reicht. Jörg Müller schnappt sich eine rohe Lammzunge, legt sie auf einen Teller und stellt sie dem Gast vor die Nase. »Hier ist Ihre Zunge und nun dürfen Sie gehen.« Standing Ovation vom Publikum.

Damals waren die Müllers fassungslos, heute können sie darüber lachen. Lieber erinnern sie sich an viele nette Episoden ihrer Unternehmensgeschichte. An Helmut Kohls Besuch zum Beispiel, als Töchterchen Jane, just eingeschult, im Lieblingsmarinekleidchen und mit Blümchen bestückt, Spalier stand. Oder als ein begeistertes Stammgastpärchen übermütig eine Lokalrunde im vollen Laden schmiss. Das sind Momente fürs Album.

Als Jörg Müller, der Mann mit dem stets perfekt gestylten Schnäuzer 1982 das erste Mal nach Sylt reist, liegen solche Erfolgserlebnisse noch in der Ferne. Er ist fasziniert von der Natur, schaut sich die Insel jedoch kritisch an und denkt, dass hier weder richtig gut gegessen noch geschlafen werden kann, den Service findet er häufig miserabel. Für ihn liegt der Schlüssel zum Erfolg klar auf der Hand: Wenn er nur etwas freundlicher und besser ist, kann sein Geschäft nur Früchte tragen. Fest entschlossen zieht es ihn also ins Morsumer »Nösse«. Danach kommt lange nix mehr und dann Festland. Direkt am Morsum Kliff, ein abgeschiedenes Paradies für sich. Hotel und Restaurant.

Sein Plan geht auf. Prominente verstecken sich gern am letzten Ende der Insel, ranghohe Politiker und echte Morsumer mischen sich fröhlich, man gönnt es sich zu Müller zu gehen und genießt die Wahl zwischen gehobener Küche im legeren Peselbistro oder eleganten Restaurant. Und dann kommt im ersten Jahr jählings etwas über die Müllers: der erste Stern. Ein Jahr später geht, mitten im immer anspruchsvolleren Alltagsgetrubel, bis zu 180 Essen müssen abends »raus«, der zweite Stern

auf. Jörg Müller ist überwältigt, kann nicht fassen, was da passiert. Vielleicht kommen die Müllers gar nicht wirklich dazu, ihren mehrfach ausgezeichneten Status zu würdigen. Wenn sie arbeiten, dann mit vollem Einsatz, nonstop.

Derweil reift unterm gastronomischen Sternenhimmel in Morsum ein Traum heran: der Bau vom eigenen Restaurant. Alles optimieren, genau so machen, wie es am besten passt. Vom Erfolg ermutigt, ziehen die beiden von der Morsumer Provinz in die Metropole Westerland. Irgendwo, auf der Strecke vom einsamen Kliff bis in die Westerlander Süderstraße, geht der zweite Stern zwischen Bauplänen, neuen Konzepten, Kisten packen und Möbel schleppen wieder flöten. Eine Steilvorlage für die insulare Nachrichtenagentur namens Tratsch und Albern. »Schon gehört? Der Müller hat auf dem Weg nach Westerland das Kochen verlernt«, wird gewitzelt, und doch versteht die Insel nicht wieso es dazu kam. »Der Müller verdient doch eigentlich drei oder sogar vier Sterne!«, raunt man.

Jetzt, im Jahr 2015, regelt Müller das Sternethema final für sich. So wie er alles tut: entschlossen, engagiert, wohlüberlegt, gut geerdet. Ein Aufschrei geht über die Insel: »Schon gehört? Der Müller hat seinen Stern abgegeben!« Tsss. Freiwillig, nicht zu fassen. So was »Warum?« Ganz einfach: Nüchtern betrachtet strahlt so ein Stern nicht nur bestechend, er kann auch eine ganz schöne Hypothek sein. Dahinter verbirgt sich ein wahnsinniger Arbeitsaufwand, kontinuierlich steigern sich die Anforderungen an Koch wie Küche, an Kreativität und Kalkulation, die Ansprüche werden niemals satt, nicht zuletzt auch die eigenen. Es ist ein glitzerndes, aber atemberaubend strammes Korsett, das ein so ambitionierter Sternekoch mit sich herumträgt.

Nach 42 Jahren sollte der Stern weg, nach über vier Dekaden unterm funkelnden Firmament reichte es dem Müller. Sicher möchte er auch einfach mal wieder ganz entspannt kochen, garantiert seiner Kreativität mal die Fesseln entreißen, schlicht wieder eigene Wege gehen. Nachvollziehbar, dass er diese schillernde Hypothek vielleicht einfach auch der nächsten Generation nicht vererben möchte. Diese steckt nämlich schon mittendrin: Seit fünf Jahren sitzt Tochter Jane fest im Müllerschen Sattel. Dass sie einmal in die elterlichen Fußstapfen treten würde, war

für sie schon immer selbstverständlich, absolut alternativlos. »Ich wüsste gar nicht, was ich sonst machen sollte«, offenbart sie in der sanften müllerschen Stimmlage, blickt auf eine Ausbildung

als Restaurantfachfrau im berühmten Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten zurück.

Wie auch ihr jüngerer Bruder Jan-Sören ist sie in dem Betrieb ihrer Eltern

a u f g e -

wachsen. Sie erlebt es hautnah mit, den Stress, die harte Arbeit, das Tellergeschleppe, das Rumpolieren, das Serviertengefalte, die stundenlangen Vorbereitungen in allen Bereichen. Abgeschreckt hat sie das allerdings nie. Im Gegenteil, die Müllerkids packen von jeher mit an, wo sie nur können, sind hungern von der kulinarischen Traumwelt, fasziniert vom Menschen-glücklich-Machen, vom tiefen Sinn des großen gastronomischen Ganzen, und wachsen mehr und mehr hinein. Was die Eltern als Stress empfinden, finden die Kinder toll. Selbst während ihrer Ausbildung hilft Jane in den Ferien, dann, wenn andere ausspannen, nix tun, im Familienbetrieb. Ab auf die Insel.

Als Jane in Hamburg ihre große Liebe Ben kennenlernt, scheint die müllersche Konstellation perfekt. Ein Schwiegersohn aus dem gleichen Fach, ein Besessener wie wir, gleichermaßen engagiert, und er hat auch noch Manieren – des Müllers Glück. Doch für das junge Paar gehts erstmal nach Freiburg. Sind sie sich wirklich sicher? Wollen sie wirklich in diesem Metier bleiben? Nebenbei, die Müllers sind ja plietsch, schadet es nicht, auch in der Fremde Erfahrungen für den heimischen Betrieb zu sammeln. Ben arbeitet sogar im Weinbau und entdeckt seine Leidenschaft für die Weine dieser Welt. Nichtsdestotrotz sind Jane und Ben unglücklich »Im Süden«. Es ist zu warm im Schwarzwald, es wird, wie eigentlich sehr untypisch für diese Familie, gemeckert. »Uns fehlte der Wind«, bringt Ben es auf den Punkt. Nach 14 Monaten kehren Jane und Ben zurück nach Sylt.

Zwei Generationen treffen aufeinander, sollen gemeinsam arbeiten, langfristig. »Schon gehört? Tochter Müller hilft jetzt wohl auch mit im Betrieb.« Die insulare Nachrichtenagentur wittert Futter. »Na, wenn das mal gut geht. Die hauen sich doch die Köpfe ein.« Von wegen. Hier wird nicht gestritten, sondern klar strukturiert, das dient der Konfliktvermeidung ungemein. Jörg Müller ist für »hinten« zuständig, die Küche, Ehefrau Barbara für »vorne«, das Entrée und alles was dazugehört. Seit nunmehr 30 Jahren geht sie von Tisch zu Tisch, sechzig Prozent der Gäste kennt sie beim Namen, parliert wird stets sensibel mit viel Sympathie und Diskretion. Jane unterstützt ihre Mutter bei ihren Aufgaben und Ben ist, na klar, Sommelier. Sicherlich gibt es ab und zu Reibereien, Auseinandersetzungen, unterschiedliche Meinungen, regelmäßige Kontrollanrufe der Eltern, in den äußerst seltenen Momenten ihrer Abwesenheit, denn eigentlich sind sie immer da. Jeden Tag, auch am Ruhetag. Barbara Müller ist, wie auch ihr Mann, Perfektionistin, ihr Markenzeichen jene Eleganz, die man nicht erlernen kann, sondern hat. Und sie kocht hervorragend. Was der Müller am liebsten isst? Frikadellen mit Rahmspinat, gezaubert von seiner Frau.

Diese Familie hält zusammen. Den Müllers ist egal, was Hinz und Kunz erzählen, was wieder gesponnen wird. »Schon gehört? Der Müller macht jetzt auch noch einen Weihnachtsmarkt, die

möchten wohl noch reicher werden« – großer Quatsch. Die Idee für seinen längst legendären »Adventszauber« kam Jörg Müller ganz spontan, in der Bahn auf der Fahrt von Hamburg nach Sylt, da fiel ihm auf, dass ihm was fehlte auf der Insel.

»Ich mache einen Weihnachtsmarkt, direkt vor unserem Restaurant.« Fehlt dir was? Dann änder das. Gesagt, getan und so kommt es, dass seit Jahren in der Süderstraße 8, auf den Parkplätzen der Familie Müller, an jedem Adventswochenende ein stimmungsvoller Weihnachtsmarkt stattfindet. Mit Lambratwürstchen und Trüffelkuchen, Waffeln und Feuerzungenbowle, Strohballen und Lichterglanz.

»Schon gehört? Die Müllers haben jetzt die Tischdecken rausgeschmissen.« Oha. »Die sind bestimmt pleite!« Von wegen. Müller ist für die Insel einer der bedeutendsten Köche, hat zu einer Zeit im inselkulinaren Bereich extrem hohe

Maßstäbe gesetzt, als anderswo lokale Highlights noch Fischbrötchen und Grünkohl hießen. Tochter Jane und Schwiegersohn Ben sind seit nunmehr fünf Jahren Teil des Familienbetriebes. Da ist es naheliegend, dass man sich zusammensetzt, Revue passieren lässt, überlegt, wie man dahin gekommen ist, wo man heute ist, und wo man noch hin möchte. Und so wurde gemeinsam beschlossen, dass alles fortan etwas unkomplizierter ablaufen soll, wobei Qualität und Service selbstverständlich unverändert bleiben. Es wird umgebaut, geklopft, gehämmert, gestrichen und modernisiert. Die Tischdecken sind Schnee von gestern, stattdessen betonen dezente Läufer die Maserungen der Holztische. Die ursprünglichen zwei Karten, von Restaurant und Pesel, werden charmant zusammengeführt, beliebte Klassiker wie die Seezungenfilets bleiben erhalten, in der Saison gibt es zusätzlich noch eine wechselnde Tageskarte. Die legendäre Weinkarte wurde sogar erweitert.

Alles etwas anders. Mittags ist jetzt zu, so bleibt mehr Zeit für die Familie. Was sich dagegen nie ändern wird, ist der Perfektionismus der Familie Müller, das feine Handwerk, der Sinn für alle Komponenten, die das Ganze besonders machen, das Gespür für den Gast und die Liebe zum Detail. Das haben sie im Blut, die Müllers, so dass auch ein Generationswechsel die Signatur der Eltern keineswegs verwischen würde. Dieser wird jedoch »noch auf sich warten lassen«, das hofft Jane. Schon wegen der bilderbuchschönen Rosen, die sich an das reetgedeckte Restaurant schmiegen, das stolze Werk ihrer Mutter. »Der grüne Daumen hat sich leider nicht vererbt«, lacht Jane, und kann sich ihre Eltern als Rentner kaum vorstellen, »nur selten können sie ganz loslassen, abschalten«. Das würden sich Jane und Ben wünschen, dass sich Barbara und Jörg Müller mehr Zeit gönnen, wer weiß, irgendwann vielleicht sogar spontan in den Urlaub fahren können.

Wieso nicht? Das neue Konzept scheint zu funktionieren. Wie gut, das erfahren die Müllers sehr direkt. Neulich ging die Tür auf, der siebzigjährige Urinsulaner und pensionierte Starbusfahrer Pucki trat ein: »Müller, so ohne Stern traue auch ich mich bei dir rein.« Ein schönes Kompliment fürs neue Konzept: Allein im Februar 2015 waren mehr Insulaner zu Gast als normalerweise im gesamten Jahr. Schon gehört? Die Sylter gönnen sich jetzt mehr Müller!

Julia Petersen

NATÜRLICH SYLT · 9

**ESSEN MIT AUSSICHT**  
MAL REINGUCKEN BEIM NEUEN MÜLLER?  
DEN KOMPLETT-ÜBERBLICK GIBTS AUF  
[WWW.HOTEL-JOERG-MUELLER.DE](http://WWW.HOTEL-JOERG-MUELLER.DE), DAS RESTAURANT IST  
MITTWOCHS BIS SONNTAGS AB 17 UHR GEÖFFNET,  
SÜDERSTRASSE 8, 25980 WESTERLAND.  
DAS GEDRÄNGEL UM TISCHE MIT AUSSICHT HABEN MÜLLERS  
ÜBRIGENS AUF IHRE ART GELÖST: ES GIBT AUSSCHLIESSLICH  
FENSTERPLÄTZE IM RESTAURANT.

# ES WERDE LICHT

*Kaum einer vom Festland durchleuchtet die Insel so gründlich wie Kai Nitschke. Er absolviert Hausbesuche, ist ein echtes Luxauge und macht nach und nach aus der Insel das »Philips LED Island«.*



*Ständig am Handy, immer unterwegs: Kai Nitschke*



*Hausbesuch in List, im Sylter Ring-Atelier von Simone Knitter und ihrem Mann Sven: Manchmal führt der erste Schritt zur besseren Energieausbeute auf die Trittleiter*



*Surfcup: Großer Andrang am Philips-Infopavillon, der für Erleuchtung sorgt in Sachen LED*

Kai Nitschke kennt sich aus auf Sylt. Er war beim Arzt, er war beim Juwelier, er war an Bord der Ausflugsschiffe und im Büro der Busgesellschaft, er war im Kaufhaus, in der Buchhandlung, im Bahnhofskiosk, in diversen Restaurants, in zahlreichen Geschäften, im Strandbistro, in der Bäckerei. Seit 2014 engagiert sich sein Arbeitgeber »Philips« in Kooperation mit dem »Insel Sylt Tourismus-Service«, der »Sylt Marketing Gesellschaft« und der »Energieversorgung Sylt« auf der Insel unter dem Titel »Philips LED Island«.

Was die Insel davon hat? Zunächst mal regelmäßigen Besuch vom Nitschke, einem schmalen, sportlich leichtfüßigen Mann, wach, redegewandt, ein Lichtprofi mit Erfahrung, Energie und Fingerspitzengefühl. Ursprünglich hat er Industriekaufmann gelernt, bei einer Firma, die sich auf die Beleuchtung von U-Bahnhöfen spezialisiert hatte, was ihn als Azubi im postpubertären Umfeld nicht zum Hit machte. »Immer die Augen zur Decke im Bahnhof«, das war nicht grade ein Coolnessfaktor, zeigte aber bereits früh deutlich, wie dieser Mann bis heute arbeitet: leidenschaftlich. Wer so engagiert Licht macht, geht offenen Auges durch die Welt.

Die jetzt für ihn die Insel ist. Alle 14 Tage vor Ort, Mister Philips-LED-Island. Gut 30 Projekte hat er angeschoben und betreut, seit die Kooperation läuft, die es sich auf die Fahnen geschrieben hat, für nachhaltige und stimmungsvolle Inselbeleuchtung zu sorgen, sich an Gewerbe, Handwerk und Touristiker wendet. Die Erstberatung ist kostenfrei und von beeindruckender Detailtiefe. Warum grade Sylt? Weil die Insel eine »abgegrenzte Region ist«, so Nitschke, die messbare Ergebnisse liefern kann, ein Leuchtturmprojekt. »Weil wir bei Philips sowieso Gutmenschen sind«, grinst er selbstironisch, und ja, sicher hat das Engagement auch befördert, dass die Insel »bei Philips vom Angestellten bis zur Vorstandsebene auch privat so geliebt wird«. Nicht zuletzt sicherlich auch wegen ihres einzigartigen natürlichen Lichts,

das so viele Gäste wie Künstler inspiriert und beglückt. Da lag es nahe, sich mit Optimierungshintergedanken dem insularen Kunstlicht gemeinschaftlich zuzuwenden. Wobei es vor allem um drei Themen geht: um das Wohlbefinden des Menschen, um attraktive Präsentation, was für beide greift, Sylt wie Philips, und vor allem auch um die Ökobilanz der Insel, die sich während des zweijährigen Engagements deutlich verbessern wird, was wiederum dem Klimaschutzkonzept Sylt zugute kommt.

Das Ziel der zweijährigen Kooperation ist ehrgeizig: Rund 30 Prozent des insularen Stromverbrauchs für Beleuchtung sollen jährlich eingespart werden, mindestens. Akut sieht es gut aus für die finale Bilanz. Im besten Fall kann ein Betreiber mit der Umstellung auf LED bis zu 80 Prozent Energie einsparen. Und die Übersetzung in Euro, »die ist dann mein Job«, sagt Nitschke, der mit beeindruckenden Wirtschaftlichkeitsberechnungen und der Hilfe beim Ausschöpfen von Fördermöglichkeiten Türen reihenweise öffnet, nicht zuletzt auch, weil der »Amortisationszeitraum« so übersichtlich ist. Nach drei oder vier Jahren hat sich die Umstellung auf LED in der Regel schon gerechnet. Der Umwelt hilft es sich eben leichter, wenn auch das Portemonnaie was davon hat.

Die Erstanamnese ist wie gesagt kostenlos. Es geht nicht, so sagt Nitschke, »um technische Gespräche«, er werfe niemals mit Lux und Lumen um sich, wie er überhaupt der Maxime folge, dass guter Verkauf sich dadurch auszeichnet, dass er nicht verkaufen, sondern hervorragend beraten will. Was der Kunde dann draus macht, ist und bleibt seine Sache. »Ihr müsst euch um die Leute kümmern«, sagt er Kollegen schon mal, er bildet auch aus, »das ist wie beim Arzt, man muss sich immer fragen, was tut dem Menschen wirklich gut?« Ein »Luxmeter« allerdings hat er schon dabei, das darf der beratungsaffine Kunde behalten. Was man damit macht? Lichtintensität messen. Kleines Spielchen, macht



Nitschke gern am Anfang: »Wenn der Vollmond in einer Nacht überm Watt 1 Lux produziert, an Beleuchtungsstärke, wie viel hat man dann wohl im Juni an einem sonnigen Sommertag mittags um 12 am Strand?«

Hundert? Nicht schlecht, sagt er, aber drei Nullen müssen mehr dran. Hunderttausend. So viel?! Der nächste Lernschritt beschäftigt sich mit Normen, die festgeschrieben sind, empfehlungsmäßig, und auch schon mal von der Berufsgenossenschaft überprüft werden. Nicht immer, aber öfter, die Lebensmittelkontrolle macht ja auch nicht nur den Gastro-Kühlschrank auf. 500 Lux sollte beispielsweise ein Büro schon haben, in dem die Mitarbeiter und ihre Augen unangestrengt bleiben. Allerdings ist das Empfinden für die Lichtstärke von Mensch zu Mensch sehr unterschiedlich: Das Auge altert »erschreckend schnell«, so Nitschke, wer heute 40 ist, beispielsweise, braucht das Doppelte an Beleuchtungsstärke wie ein 20-Jähriger zum Lesen.

Klauen wir weiter bei der professionellen Lichtberatung, was der Nitschke hergibt. Zunächst wird die vorhandene Beleuchtung gewürdigt, dann nach ihrer Aufgabe gefragt. Aufgabe? Das könnte sein: Ware ausleuchten, den Verkauf stützen, Stimmung machen, präsentieren, gestalten, lenken, informieren, ja, auch unterhalten, wobei rasch klar wird – je feiner die Aufgabe, wie beispielsweise im Ring-Atelier von Simone Knitter in List, wo es gilt, funkelnde Steine ins rechte Licht zu rücken und zum Strahlen zu bringen, desto mehr Licht braucht man. Die biologische Wirkung des Lichts wird übrigens allgemein, das beklagt Erleuchter Nitschke, noch zu wenig gewürdigt. Licht kann an- und aufregen, Licht kann beruhigen, die Konzentration fördern oder fusselig machen, das »Lichtbewusstsein«, da leistet er auch hier Entwicklungshilfe, »ist allgemein noch nicht sehr ausgeprägt«. Dabei kann man doch auch so schön »mit Licht inszenieren«. Zum Beispiel beim Surfcup, bei dem sich das Engagement

von Philips am spektakulärsten zeigte, als bei der Nightsession LED-illuminierte Windsurfer wetteiferten. Konzept der Technik am Segel? Kai Nitschke. Er stattete Konferenzräume im Congress-Centrum in Westerland aus mit farbverliebter »Luminos Textile-Fläche«, setzte Lichtakzente in Hotels und Gaststätten, rüstete reihenweise auf energiesparende, langlebige LED-Beleuchtung um, er beriet unzählige Geschäfte, flitzte von Sanierung zu neuem Konzept, von Beratung zu Bauleitung, immer im Schulterschluss mit dem örtlichen Handwerk, immer die Energieeffizienz im Auge. »Es kommt auch vor, dass ich unverrichteter Dinge wieder abziehe, weil Anlagen einfach gut sind«, erzählt er und weist nebenbei darauf hin, wie sehr schon eine schlichte Leuchtmittelreinigung oder die korrekte, überlegte Ausrichtung von Spots Lichteffekte optimieren können: »Manchmal braucht man für die Verbesserung der Lichtqualität nicht mehr als eine Leiter.«

Kai Nitschke kennt sich immer besser aus auf Sylt. Einiges hat er gelernt. Dass man keine Sandburgen mehr bauen darf wie in seinen frühen Wenningstedter Kindertagen, »das war schon ein kleiner Schock«. Dass man auf Sylt nur in Aus-

nahmefällen eine Krawatte tragen muss, Polo und Pullover reichen. Weniger bügeln, herrlich. Das herzliche »Moin«, das mag er, auch die kurzen Wege, das schnelle Netzwerken, den unkomplizierten Arbeitsstil der Insulaner. »Wenn man sich hier korrekt verhält, eilt einem schnell ein Ruf voraus, der das Arbeiten schon sehr erleichtert.«

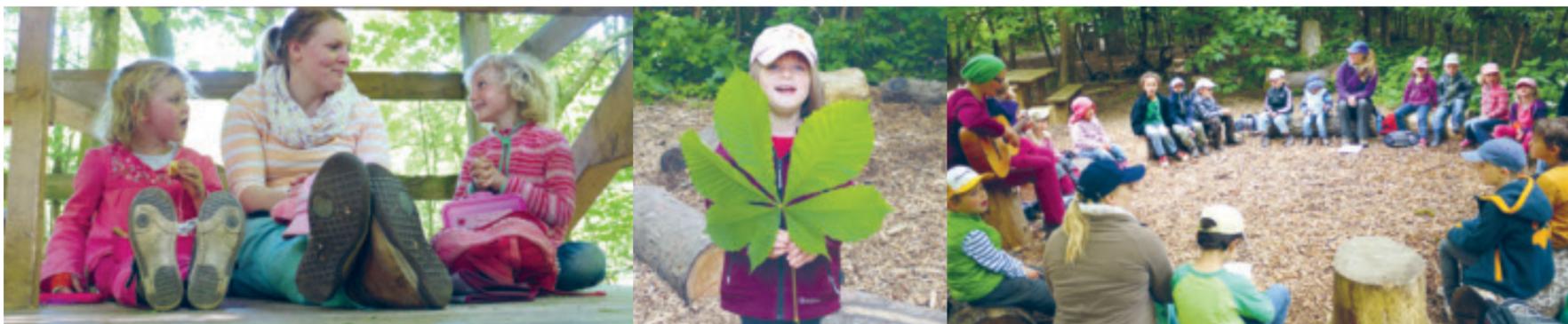
Gelernt hat er übrigens auch, was Licht nicht kann auf Sylt: Ein altherwürdiges Hotel, das hätte er gern schön inszeniert, angestrahlt von unten. Drei Mal probiert, hat nicht funktioniert, jede über die Jahrhunderte herangelebte Falte im Mauerwerk, jede charmante Runzel im Putz wurde überdeutlich sichtbar, betont. »Das war irgendwie 'ne blöde Idee«, sagt er rückblickend. Und freut sich umso mehr, dass in Kürze auch die Musikmuschel an der Westerlander Promenade eine Erleuchtung erfahren wird. Damit man die Auftretenden besser ausleuchten kann. Und natürlich auch, weil eine attraktive Muschel einem »LED Island« hervorragend steht.

## ERHELLENDE RECHNUNG

**LED steht für »Licht emittierende Diode«. Im Heimbereich arbeitet eine Durchschnitts-Lampe am Tag etwa 2,7 Stunden, pro Jahr also gut 1000 Stunden. Bei 25.000 Stunden Lebensdauer kann es ein LED-Leuchtmittel also statistisch gesehen auf gut 25 Jahre bringen. Beim Dauerbetrieb in Shops und Hotelfluren punkten LEDs mit geringem Energieverbrauch/Wartungsaufwand. Infos und Kontaktdaten für alle, die sich der Initiative anschließen wollen: auf [www.led-island-sylt.de](http://www.led-island-sylt.de), bei Philips direkt unter 040/41 46 41-98 oder bei der Energieversorgung Sylt unter 04651/92 54 22**



› TRADITION / RAUSSCHMISS



\* Geöffnet ist der evangelische Naturkindergarten von 7.45 bis 13.45 Uhr, für Kinder zwischen 3 und 6 Jahren. Kontakt? Ove Larsen, Erzieher und Leiter des Kindergartens, ist draußen natürlich nur mobil zu erreichen unter 0157 826762 80 oder via E-Mail an [info@wurzelkinder-sylt.de](mailto:info@wurzelkinder-sylt.de). Eine ausführliche Übersicht über die Projekte und den Wurzelkindergarten gibt es auf [www.wurzelkinder-sylt.de](http://www.wurzelkinder-sylt.de). Sie möchten den Wurzelkindern etwas Gutes tun? Nur zu: Wurzelkinder Förderverein e.V. Deutsche Bank AG, IBAN: DE 51 2157 0024 0493 5086 00, BIC: DEUTDEB215



Fotos: Niklas Brockhoff

# FÜR WILDFÄNGE, WALDKICKER UND BAUMTROMMLER

*Noch einmal Kind sein. Wie schön wäre das?! Neustart. Vielleicht nicht ganz vorne anfangen. Am besten mit dem ersten Kindergartenitag. Sie wollen nie wieder klein sein? Ha! Dann kennen Sie den evangelischen Sylter Naturkindergarten noch nicht. Raus mit Ihnen! Sofort! Ganzjährig!*

Es ist kurz vor acht, sanft wedelt Wind durch Äste, Vögel zwitschern, Grillen zirpen, es riecht nach Erde, nach einem ganz besonderen Biotop weit jenseits des touristischen Trubels. In der Ferne nähert sich auf dem geschwungenen Waldweg eine zwergegleiche Gestalt, ganz in Rot. »Das ist Felix«, sagt Ove, Profikindergärtner des evangelischen Naturkindergartens auf Sylt. Felix rennt auf ihn zu, begrüßt ihn, hängt den kleinen Rucksack an einen Haken an der Waldhütte, im Irgendwo zwischen Westerland und Rantum, »Eidumwäldchen« genannt. Dann schnappt er sich den Fußball. Voller Elan wird der Ball von A nach B gekickt,

durch die Sandkiste, über erdigen, fetten Waldboden. Da kommen die nächsten Zwerge angerannt, 18 sind es heute, 18 Wurzelzwerge. Stop! Ein Fauxpas. Es sind die Wurzelkinder. »Darauf wird großer Wert gelegt«, sagt Ove, denn in der kleinen Welt ist ein Kind größer als ein Zwerg und groß sein ist wichtig. Verständlich. Felix hat jetzt seine Fußball-

mannschaft komplett, es wird hin und her gekickt, bis ein Kind ein Quartettkartenspiel auspackt. Zackzack, Karten verteilen, »30000 Punkte« kräht Janna in die Runde. Mittlerweile hat es sich das Team in der Bushaltestelle gemütlich gemacht. Eine Bushaltestelle, mitten im Wald? Genau. »Eigentlich ist das der Unterschlupf für die Waldarbeiter, aber man arrangiert sich gerne«, erklärt Ove. Dass Kinder ganzjährig den ganzen Tag draußen herumkötern, hat auf Sylt Tradition. Schmiss man doch früher die Gören morgens energisch und bedenkenlos raus, um sie, lediglich unterbrochen von einem Dreipotfgericht um 12 »zu Mittag«, erst vom Läuten der Kirchenglocken wieder hereinzitiieren zu lassen. Im Sommer um 18 Uhr, im Winter um 17 Uhr, wenn das Licht langsam geht. Regen? Gummistiefel an und los. Schlechtes Wetter? Frische Luft macht gesund, raus mit euch, aber zackig. Im Niemandsland der kindlichen Unternehmungs- und Abenteuerlust sowie eines gut funktionierenden nachbarschaftlichen, aber sehr lässigen Überwachungssystems war die Freiheit der Inselkinder grenzenlos, was sich mit Sylts zunehmender Ausstattung als touristischen Paradieses wandelte. Schluss mit dem Ganztagsnaturprogramm, Schluss mit stundenlangem Herumstromern durch die Salzwiesen, Schluss mit unbeaufsichtigtem Rummataschen, Höhlensuchen, Staudambauen, Käferfangen und Krebskralen. Solche Erinnerungen mögen es gewesen sein, die die evangelische Kirchengemeinde Westerland und eine Handvoll engagierter Eltern um Pastorin Anja Lochner vor mehr als 10 Jahren bewogen, die Wurzelkinderinitiative zu begründen. Kritisch beäugt von Eltern, die mittlerweile mehr über frühkindliche Förderung und Fremdsprachenunterricht für Vierjährige wussten, als über die besten Kaulquappenfangtechniken und das Rumkoken mit Feuersteinen und Lupen. Aber davon später mehr. Erst-

mal wieder raus. Bloß raus. An einem kleinen Holztisch auf der Lichtung des Naturkindergartens werden Vogelfutterstationen gebastelt. Die sozialpädagogische Assistentin Maike beschmiert Tannenzapfen mit Erdnussbutter und zieht sie durch ein Müslischälchen, dann kommt ein Faden dran, fertig. »Das sieht aber lecker aus«, zeigt sich eines der Wurzelkinder beeindruckt und bisschen hungrig. Letztes Jahr waren die Tontöpfe bei den Vögeln gefragt, dieses Jahr die Tannenzapfen. »Das kam mir gestern in den Sinn, man muss sich ja Neues einfallen lassen«, sagt Kreativ-Maike. Die Quartettchampions sind mittlerweile längst wieder in die 1. Bundesliga eingestiegen. Schweinsteiger und Co. spielen in zwei Teams. Die Bushaltestelle dient nun als Tor, sehr praktisch. Kindergartenleiter Ove steigt mit ein als Torwart. »Noch fünf Minuten, dann startet der Morgenkreis!«, ruft er in die Runde.

Neben der kleinen Waldhütte, die als Schietwetterunterschlupf dient, ist eine Sitzungsrunde aufgebaut, das Mobiliar besteht zu hundert Prozent aus Baumstämmen. Jedes Kind schnappt sich eine Schaumstoffauflage aus der Tüte, etwas Komfort für den Po darf sein, auch wenn man das ganze Jahr draußen ist. Sitzen alle? Ein Kind darf durchzählen. Fehlt jemand? Wer? Die Open-Air-Konferenz stellt fest: »Jil ist noch auf Bali« und »Lilith ist krank«, sagt Janna. »Hoffentlich ist sie bald wieder gesund«, entgegnet Ove. Alle Zwerge stimmen zu, zeigen Mitgefühl. Der Zusammenhalt in dieser Gruppe ist groß, man passt aufeinander auf, mit anrührender Fürsorge. Dass man sich beim sogenannten Tiereraten zwischendurch gegenseitig ins Wort fällt, das kann vorkommen im Eifer. Höflichkeit? Zurückhaltung? Doch nicht in gut durchgelüfteter Euphorie! Hach, man müsste nochmal Kind sein.

Das Tiereraten geht übrigens so: 13 Tierfotos liegen auf dem Waldboden in der Mitte des Sitzkreises. Reihum sagen die Kinder die Namen des jeweiligen Tieres, dann darf ein Zwerg, pardon »Kind«, ein Tier verstecken, ein anderes muss herausfinden, welches fehlt. Zwischendurch bricht immer wieder ein kleines Chaos aus, doch mit ihrer gut geerdeten Art sortieren Ove und Maike den vergnügten bunten Haufen stets rasch wieder. Die Wurzelkinder haben Spaß, die frische Luft, die Bewegung, das tut einfach gut: »Guckmalda, die Meisen!« Die neuen Futterstationen sind ein voller Erfolg. »Schade, dass Robin nicht da ist«, jammert ein Wurzelkind. »Hoffentlich ist er nicht tot«, entgegnet ein anderes. »Er ist bestimmt nur auf Reisen«, lenkt Maike charmant ein. Robin, das Rotkehlchen, ist im Sylter Naturkindergarten ein gern gesehener Gast. Regelmäßig besucht es die Kinder.

Jetzt ist Felix dran. Welches Tier fehlt bloß? Er kommt nicht drauf, ist nicht schlimm, Janna darf ihm einen Tipp geben, Bambi, wie aus der Pistole geschossen ruft er: »Rehkitz!« Das ist Teamarbeit. Jetzt wird gesungen, gebetet und schließlich gefrühstückt, mit Brotdosencheck, was hast du so mit? »Kinder, bitte das Trinken nicht vergessen.« Klara reicht Maike ihre Trinkflasche. »Das ist nicht genug, mindestens noch drei große Schlücke.« Stolz kommt Janna angerauscht und reicht ihre Trinkflasche rüber: »Schau mal, schon ganz leer!« Nach dem Frühstück wird weitergespielt, Spielsachen gibt die Natur her, außer Fußball, Quartett, Eimer-

chen, Schaufeln gibts schlicht: nichts. Was dafür sorgt, dass sich die Kinder miteinander beschäftigen, Umfeld und Umwelt intensiv wahrnehmen, ihre Intuition stärken, Kreativität entwickeln.

St. Pauli ist mittlerweile in die erste Liga aufgestiegen, Deutschland erneut Weltmeister geworden, als es auf Exkursion durch den Wald geht. Auf einer Lichtung wird Halt gemacht. Ein paar liegende Baumstämme? Die perfekte Balancierstange! Hand in Hand bewältigen die Wurzelkinder jede Hürde, hüpfen fröhlich von Stamm zu Stamm, vorwärts, rückwärts oder seitwärts. Angst? Unbekannt. Motorische Probleme? Nicht in Sicht. Ergotherapie? Überflüssig. Heute ist Mittwoch, gleich kommt Musik-Maike, nicht zu verwechseln mit der Kindergärtnerin-Maike. Musik-Maike gehört zur Sylter Musikschule und besucht einmal die Woche die Wurzelkinder. Von Song zu Song verwandeln sich die Kinder in Elefanten, Frösche und Haie, experimentieren spielerisch mit Geräuschen, die der Wald hergibt. Einer der Baumstämme wird von zwei Kindern in ein Schlagzeug verwandelt, aus dem Duo wird ein Trio. »Durch das Musizieren im Freien werden Naturbewusstsein und Sensibilität für die Umwelt gestärkt«, erklärt Ove. Ove ist seit knapp 14 Jahren Kindergärtner im Sylter Naturkindergarten, seit elf Jahren Leiter. Zuvor war er im Lister Klappholthal tätig, gefallen hat es ihm da sehr gut, doch das wöchentliche Abschiednehmen von den Familien, die dort zur Kur waren, fiel ihm immer schwer. Ove hat vier ältere Geschwister, drei Brüder und eine Schwester, er war das Nesthäkchen der Familie, stets gut behütet von der ganzen Sippe, ein gutes Gefühl, geborgen, erzählt er. Genau dieses möchte er an seine Schützlinge weitergeben, im Verbund mit den Eltern, zu denen ein enger Kontakt besteht. Jeder hilft, wo er nur kann, egal, ob es ums Einrichten der Waldhütte, Kuchenbacken oder Ausflüge geht.

So wunderbar dieses Konzept auch nach über zehn Jahren funktioniert, so sehr stieß die Idee eines Naturkindergartens unter dem Motto »In Gottes Schöpfung groß werden« anfangs auf Kritiker. Draußen? Im Wald, am Strand, immer? Auch wenn es regnet? Ist das gesund? Und womit können die armen Kinder spielen? Die verwildern doch total, wie sollen die denn in der Schule klarkommen? Mitbegründerin und Pastorin Anja Lochner hat sich diesen Fragen tapfer gestellt und mit ihrem Team Kerstin, Maike und Ove eisernen Glauben an den Erfolg des Projekts bewiesen. Zu Recht. Die Kinder lieben es an der frischen Luft zu sein, fernab von Barbie und Playmobil, und seltener krank als Alterskollegen aus Indoor-Einrichtungen sind sie auch noch, denn die Bewegung an der frischen Luft stärkt das Immunsystem. Im Winter werden die Kinder etwas dicker eingepackt, nur wenns gießt wie aus Kübeln, gehts ab in die Waldhütte mit dem großen Fenster. Sanft wedelt der Wind durchs Geäst. Vögel zirpen, ein Eichhörnchen keckert, die Luft ist salzig vom nahen Meer, die Erde fett, eine Meise puzzelt am Erdnussbuttertannenzapfen herum. Noch einmal Kind sein? Dann bitte genau hier. Denn diese täglich gut durchgelüfteten Wildfänge sind in allerbesten Sylter Tradition unterwegs: natürlich tief verwurzelt auf ihrer Insel.

Julia Petersen

NATÜRLICH SYLT · 13

## SYLT AUF FÖHR BESUCHEN



Manchmal muss man kuriose Wege gehen, um tolle Einblicke zu gewinnen: Sylt wie es früher war, können Fotoenthusiasten und Inselfreunde derzeit »nebenan« auf Föhr bewundern. Vom 1. März bis zum 12. Juli zeigt das »Museum Kunst der Westküste« in Alkersum unter dem Titel »Sylt – Meine Insel« Bilder von Bleicke Bleicken (1898 – 1973). Bleicken, im Hauptberuf zunächst Lehrer und dann auch Bürgermeister von Kampen, fotografierte seit den 1920ern »seine« Insel. Alltagsszenen und Landschaftsmotive, Sommerfrische und vereiste Wattlandschaften formen ein faszinierendes Inselbild, vor allem im Vergleich zum Heute, im Spannungsbogen von starken Kontrasten zu beeindruckend Unverändertem. Prädikat: sehenswert, übrigens genauso wie das Museum selber. Tipp: Bei der An- oder Abreise mit einplanen oder eine Tagesstippvisite mit der Reederei Adler-Schiffe von Hörnum aus auf die Nachbarinsel unternehmen (ab 18.5.). Infos auf [www.mkdw.de](http://www.mkdw.de), Tickets für den Törn nach drüben auf [www.adler-schiffe.de](http://www.adler-schiffe.de)



Fotos: Museum Kunst der Westküste

## OLDTIMER-AUSTAUSCH

Einer kommt, einer geht: Nach fast 16 Inseljahren verabschiedete sich der legendäre gelbe Oldiebus der Sylter Verkehrsgesellschaft (SVG) von Sylt. In Niebüll kam es zu einer sentimental Begegnung mit seinem würdigen Nachfahren: einem stattlichen, bis auf die Vorhänge originalgetreu restaurierten grünen Magirus »Eckhauber«, Baujahr 1951. Dieser war vom deutschen »Buspapst« Helmut Radlmeier, einem legendären Busschrauber aus Bayern, angeliefert worden. Ein Austausch-Treffen, bei dem sich Wehmut und Vorfreude mischten: Auf seine Sylter Abschiedsreise begleitete nämlich Karsten »Pucki« Puck, SVG-Urgestein, seinen Lieblingsbussenior, den er 15 Jahre lang als Stammfahrer bis zu seinem Renteneintritt chauffiert hatte. Der »Neue« ist ab sofort im Einsatz und bereit für Extratouren aller Art, als stilvolle Hochzeitskutsche, eleganter Eventshuttle oder individueller Inselführer zu chartern. Kontakt: SVG, Trift 1, Westerland, [info@svg-sylt.de](mailto:info@svg-sylt.de)



Fotos: KR

Foto: Jan Strube/SMG



## MATSCH FUN

Das matscht so schön und quatscht so schön zwischen den Zehen: Wattwandern ist ein großes Vergnügen für alle Sinne. Der Kopf erfährt Neues, das Auge entdeckt winzige Sensationen in unendlicher Weite, das Gehör wird feiner, erfreut sich am Nichts und nimmt dann doch ganz neue Töne wahr, die Luft schmeckt nach Ferienfreiheit, nach Salzwasser. Auf eine »sinnliche Wattwanderung« lädt Birgit Hussel im Namen der »Sölring Foriining«, des engagierten Sylter Heimatvereins, ein, dessen Name nur unzulänglich seine wirkliche Bedeutung für Insulaner wie Gäste umschreibt. »Landratten in die Geheimnisse des Wattenmeeres einweihen«, nennt Hussel das. Treffpunkt Kampener Vogelkoje, zwei freie Stunden, Gummistiefel, passende Klamotten, die Liebe zum Meer und einen Hauch von Abenteuerlust bitte mitbringen. Gewandert wird auch bei Regen, kein Problem. Weitere Infos auf [www.soelring-foriining.de](http://www.soelring-foriining.de), **Termine:** 11.7. (15 Uhr), 13.7. (18 Uhr), 26.7. (15 Uhr), 2.8. (10 Uhr), 13.8. (19 Uhr), 26.8. (16 Uhr), 28.8. (18 Uhr), 6.9. (14 Uhr).

## MARITIMES OM

Es soll Leute geben, die machen auf dem Stand-up-Paddle Yoga, weil die Instabilität das Zentrieren intensiviert. Es gibt Leute, die machen am Strand Yoga, weils so schön ist. Die Sylter Yogalehrerin Maren Schulz kombiniert nun quasi beides auf einzigartige Weise, in Kooperation mit Kapitän Torben Hass. Dem gehört der Windjammer Undine, mit dem er Törns von Hamburg nach Sylt unternimmt, und gemeinsam bieten sie nun Yoga auf der Sandbank an. Vor der Sandbank wird bei ablaufend Wasser geankert, zunächst an Bord Yoga gemacht, bevor es in Badezeug per Strickleiter auf die Sandbank geht – zum Baden und für weitere Practice, während das Schiff trockenfällt. Wenn die Flut wieder kommt, gehts zurück unter Segeln nach Hörnum. **Termine:** 24.5., 13.6., 11.7. und 8.8. Weitere Infos, auch über »Yogamarens« reguläre Kurse an Land auf [www.yogamare.de](http://www.yogamare.de), über Törns der »Undine« auf [www.windjammer-shipping.de](http://www.windjammer-shipping.de)



*Einzigtartiges Yoga-Trio: Windjammer Undine, Yogalehrerin Maren Schulz und Kapitän Torben Hass*



## DER DREH MIT DEM WAL

Wenn Kinder am Weststrand »Hiiiiie!« kreischen, ist es so weit: Majestätisch tauchen Schweinswale auf, ziehen ihre Bahnen in einem Bogen, der ihre Finnen aufblitzen lässt. Seit 1999 ist die Westküste vor Sylt Walschutzgebiet. Was immer noch viele genauso wenig wissen, wie sie überhaupt Schweinswale kennen. Das wird sich ändern: Die ersten von 12 Tafeln zum Thema wurden jetzt am Strand installiert, mit Zusatzinfos über Nationalpark Wattenmeer und Küstenschutz. Für das Infotainment mit Drehscheibe zeichnen das Land, der Landschaftszweckverband und das Erlebniszentrum Naturgewalten verantwortlich, die damit eine Initiative Sylter Naturschützer um den Meeresbiologen Lothar Koch unterstützen. Bis zum Herbst werden die Tafeln garantiert intensiv beäugt: nicht zuletzt, um die Witterungsresistenz des interaktiven Moduls zu testen.

### Natürlich: Sylt gibts auch

**frei Haus!** Ein Abo? Gern senden wir Ihnen jede Ausgabe nach Hause. Bestellen Sie telefonisch unter 04651 / 82 02 -0 oder per E-Mail an [info@sylt.de](mailto:info@sylt.de)



## ERFRISCHENDE SEEBAD-KULTUR

Bücher, Eis und Brötchen kaufen, ein Frühlingsoutfit shoppen, den Strandkorb mieten, am Abend einen prickelnden Theaterabend erleben: All das gibt es auf Sylt

jetzt an einem einzigen Ort, inklusive Panorama-Meerblick. Silvester eröffnete in Wenningstedt-Braderup direkt an der Promenade das »Haus am Kliff«. Herzstück des Stilmix aus puristischem Holzkubus und modernem Bäderstil ist der neue Veranstaltungssaal: Im kursaal<sup>3</sup> werden Sylter und Gäste in Zukunft Unterhaltung im allerbesten Sinne erleben. Musik, Artistik, Tanz und Theater in wildem Mix, jenseits ausgetretener Pfade. Ein Kulturprogramm, das alte Traditionen wie Tanztee, Seifenoper, Debattierclub oder Wunschkonzert neu belebt, junge Künstler aus den Metropolen holt und Sylter Kreativen ein Forum bietet. So wird es in dem Saal mit der Glasfront sommers eine Modenschau mit jungen Hamburger Designern geben, Rufus Beck wird zu Gast sein, der Abschlussjahrgang der Berliner Artisanschule, ein Sylter Talk-Show-Format und Kult-Regisseur Sebastiano Toma feiern Premiere. Während man sich im Frühjahr, Herbst und Winter auf einzelne Highlights und Festivals freuen darf, gibt es im Juli und August jeden Abend Programm - außer sonnabends, da wird im kursaal<sup>3</sup> gefeiert - egal, ob Traumphochzeit, runder Geburtstag oder Firmen-Event. Weitere Infos? Auf [www.kursaal3-sylt.de](http://www.kursaal3-sylt.de)



## Wir lassen Sylt leuchten

### LED Island - Eine Initiative von Sylt und Philips

innovation  you

Im Rahmen der Initiative wollen wir gemeinsam mit Ihnen Sylt noch schöner machen und gleichzeitig zum Klimaschutz beitragen. Informieren Sie sich auf [www.led-island-sylt.de](http://www.led-island-sylt.de) und steigen Sie selbst auf LED-Beleuchtung für ein einzigartiges Ambiente um.



Teilnehmen unter [www.led-island-sylt.de](http://www.led-island-sylt.de)



Eine Initiative von Sylt und Philips

Kommen Sie  
ans Mehr!



## APPARTEMENTS & MEHR



Das Mehr im Namen tragen wir bei Appartements & Mehr nicht aus Spaß: Denn bei unseren Domizilen finden Sie garantiert mehr Stil, ein Mehr an individueller Urlaubsfreiheit, mehr großartige Kampen-Lagen, mehr Luxus und Wohlfühlgefühl. Mehr Service können Sie bei uns bei Bedarf auch haben. Und ein Mehr an traumhaften Gärten, an Stille und Beschaulichkeit sowieso. Also mehr Mehr am Meer, wenn Sie so wollen. Appartements & Mehr. Mehr geht nicht.

Süderweg 1A | 25999 Kampen / Sylt | 04651 995 95-0  
[www.kampeninfo.de](http://www.kampeninfo.de) | [urlaub@kampeninfo.de](mailto:urlaub@kampeninfo.de)

SCHÖNER URLAUBEN AUF SYLT!