

NATÜRLICH

Sylt



Das Magazin für Sylt-Fans
www.sylt.de

Ausgabe 1/2018

Wollust.

Scherereien am Ellenbogen

Kopf hoch.

Sylter Wolkenkino

Land unter.

Überlebenskünstler in den Salzwiesen



Sylt Shuttle

Sylt



MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

›04



› Seite 04

Typisch Sylt Runter mit der Winterwolle! Schafscherer Andreas und Lars verpassen den Listland-Schafen einen flotten Sommerschnitt.

› Seite 06

Kultur Sie selbst lassen sich nicht verbiegen, mit ihren Händen aber formen sie wertvolle Unikate: die Sylter Kunsthandwerker.

›10



› Seite 08

Kulinarik O'zupft is! Mit Johannes King auf die Sylter Wiesn. Strandportulak, Spitzwegerich und Co. sorgen für den ultimativen Kick.

› Seite 10

Natur Einst sollten Buhnen dem Küstenschutz dienen, heute müssen Spaziergänger und Wassersportler vor ihnen geschützt werden.

›12



Fotos: Holm Löffler, Hans Jessel

› Seite 12

Gesundheit Das Lastenrad als umweltfreundliches Fortbewegungsmittel und Alleskönner im insularen Personen- und Lastenverkehr.

› Seite 14

Inselnews Unter anderem mit Ausflügen in die Vergangenheit und zu den Seehundsbänken sowie mit einer Inselmalerin in bunt und Inselmelodien in schwarz-weiß.

IMPRESSUM

› **Herausgeber:**

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

› **Redaktion:**

Jutta Vielberg · Fon: 04651 / 820211 · E-Mail: j.vielberg@sylt.de

› **Gestaltung:**

in medias red GbR · Maren Meyer-Ernsting, Nina Broyer · 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

› **Fotografen:** Holm Löffler, Hans Jessel

› **Titelbild:** Holm Löffler

› **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.

EDITORIAL ››



SYLT MACHT SYCHTIG.

Nein, nein, machen Sy sych keine Sorgen. Myt Yhren Augen yst alles yn Ordnung. Auch wenn Sy hyer oder auf großen Plakatwänden ständyg Sylt lesen. Denn Sylt macht zwar sychtig, aber nicht kurzsychtig. Wahrscheinlich sind schon einige Master- und Bachelorarbeiten mit dem Titel »Die Syltilisierung der deutschen Rechtschreibung« in Arbeit. Leserbriefe mit dem Hinweis darauf, dass Sucht eine ernste Krankheit sei und nichts, womit man kokettiert, sowieso. Dabei geht unsere Werbekampagne doch mit einer ganz einfachen und unmissverständlichen Botschaft an den Start. Eine, die sich nicht nur an Sylt-Junkies richtet, für die der Buchstabe Y so markant ist wie die Inselform selbst und das Gefühl der Sehnsucht so stark ist wie ihre Inselliebe: Einmal Sylt. Immer Sylt. Ein Versprechen und eine Warnung zugleich. Eine Insel so schön, dass sie zur Sucht wird. Einige werden es vielleicht verwerflich finden, dass wir diese Sucht auch noch befeuern und Suchtmittel wie Strand, Meer, Sand und Dünen bewerben. Wir nicht, im Gegenteil. Schließlich wissen wir um die wohltuende Wirkung. Gehen Sie mal mit Johannes King frühmorgens in die Salzwiesen, um Kräuter zu sammeln oder ganz einfach nur den Sonnenaufgang zu genießen (Seite 8). Oder machen Sie einen Spaziergang mit Helge Jansen am Weststrand und lassen sich aus erster Hand über Naturgewalten und Küstenschutz informieren (Seite 10). Sollten Sie diese Tour mit Kamera und Hans Jessel planen, müssen Sie mitten in der Nacht raus und auf ordentliche Wolken hoffen (Seite 3). Schauen Sie bei den Sylter Kunsthandwerkern vorbei, in den Ateliers der Goldschmiede, Glasbläser und Töpfer und in der Ledermanufaktur (Seite 6). Machen Sie sich selbst ein wertvolles Geschenk und gehen Sie hoch zum Ellenbogen, vorbei an den kurzgeschorenen Schafen, die ihre Freiheit ebenso sehr lieben wie Sie (Seite 4). Sollten Sie Lust haben, bei der Gelegenheit die Natürlich Sylt für Familie Diedrichsen mitzunehmen, könnten wir Ihnen eventuell das Lastenrad unseres Chefs ausleihen. Vorausgesetzt es sind Schulferien und Sie lassen Ihr Auto Zuhause (Seite 12). Spätestens jetzt werden auch Sie der Insel-Sucht verfallen sein.

Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker – oder lesen Sie einfach die Natyrlich, pardon, Natürlich Sylt.



Hans guck in die Luft



»Es gibt nichts Schlimmeres als einen langweiligen Himmel«, findet Hans Jessel. Hier türmt sich eine riesige Mammatus über dem Kampener Quermarkenfeuer auf.

Braut sich über ihm ordentlich was zusammen, schwebt Fotograf Hans Jessel auf Wolke 7.



Für die meisten sind Wolken irgendwelche dunklen Gestalten, die schlechtes Wetter bringen. Nicht so für Hans Jessel, für ihn ist jede Wolke ein Lichtblick. »Bei wolkenlosem Himmel fotografiere ich nicht. Ein gutes Landschaftsbild braucht zwingend Wolken, sie machen es erst perfekt.« Er muss es wissen, schließlich ist er DER Sylter Landschaftsfotograf und bekennender Wolken-Fan. Wobei Wolke natürlich nicht gleich Wolke ist, es gibt himmelweite Unterschiede: Mit dem

Schönwettereschönling Cumulus humilis kann er nicht viel anfangen. Da ist ihm ein ordentlicher Niederschlags-Nimbostratus schon lieber. Sein Highlight aber ist die Mammatus, eine sich beutelartig nach unten wölbende Wolkenformation, die vor allem kräftige Schauer- und Gewitterwolken begleitet. »Eine Wahnsinns-Wolke. Bildet gewaltige Turbulenzen aus.« Hans Jessel betrachtet die Mammatus, die er über dem Quermarkenfeuer in Kampen eingefangen hat. »Die Wolke sitzt perfekt im Bild. Allerdings musste ich mich ganz schön sputen, um rechtzeitig genau da zu stehen.« Er kann sich an nahezu jede Wolkenkonstellation erinnern, die er in den letzten Jahren fotografiert hat. Kein Wunder, schließlich entsteht ein Hans-Jessel-Foto nicht einfach so. Bereits am Vorabend studiert er den Himmel für den nächsten Tag. Wenn die Zeichen auf Sturm stehen, also rasante Wetterwechsel zu erwarten sind, geht er gut gelaunt ins Bett und steht am nächsten Morgen zwei Stunden vor Sonnenaufgang noch ein bisschen besser gelaunt auf seinem Ausguck. »Die Unberührtheit des Morgens zieht mich an. Und überhaupt lohnt es sich, ganz früh in den Himmel zu schauen. Wie sind die Sichtverhältnisse, wie die Windverhältnisse, wie und wohin ziehen die Wolken? Dann beginnt der kreative Prozess: Was kann ich mit den Verhältnissen anfangen?« Meistens ziemlich viel, denn Sylt bietet ihm im Normalfall ordentlich Drama am Himmel. »Die Wolken sind schroffer als anderswo. Durch den vorherrschenden Westwind treffen sie meist frontal auf die Insel und das ist krasser und spannender.« Im Morgengrauen geht es dann mit dem E-Bike auf Wolkenjagd. Tagelang, oft wochenlang, stellt er ihnen nach, bis er wieder einen zauberhaften Dreiklang aus Wolken, Licht und Landschaft geschaffen hat: Eine gewaltige Schauerwolke türmt sich am Weststrand über zwei Spaziergängern auf. »Eine Schauerwolke, wie sie im Buche steht. Auf dem Foto sind die Kräfteverhältnisse gut zu erkennen: Die gewaltige Natur, die riesige Wolke, die kleinen Menschen.« In jedem Satz, in jedem Foto steckt die Begeisterung für meteorologische Gesetzmäßigkeiten ebenso wie der Respekt vor der Natur. Beides hat er bereits als Kind von seinem Vater, einem

bekannten Bioklimatologen, mit auf den Weg bekommen. »Beim Mittagessen haben wir immer über das Wetter gesprochen.« Dass es sich dabei nicht um Small-Talk, sondern um große Leidenschaft handelte, macht das Wetter-Tagebuch deutlich, das er als Teenager führte. Das wurde später während seines Geographie-Studiums gegen klimatologische Lehrbücher ausgetauscht. Wie aus dem Lehrbuch zeigt sich eine gewaltige Wolke oberhalb des Roten Kliffs. »Perfekte Komposition. Die Wolke ist so gezogen, dass es mit dem Licht genau passte. Plötzlich erinnerte mich alles an eine Urlandschaft, eine Szenerie wie am jüngsten Tag. Eine seelige Situation.« In seinem Gesicht liegt ein Hauch von Zufriedenheit, so als sei er für einen Moment zur Ruhe gekommen. Doch es ist die Ruhe vor dem Sturm.



Die Fotos des gebürtigen Westerländers prägen seit mehr als 30 Jahren das Sylt-Bild in Magazinen, in Kalendern, Büchern und auf Postkarten. Zu den Klassikern gehört der riesige Panorama-Kalender MEERLANDSCHAFT SYLT, den es direkt beim Eiland Verlag Sylt (www.eiland.de) oder im Buchhandel gibt. Wer Lust auf tägliche Wolkenwechsel hat: Auf seinem Blog »www.jessel.de/365-tage-sylt« führt er ein Fototagebuch.



300 Kurzhaarschnitte in sieben Stunden. Für Extrawünsche der vierbeinigen Kundenschaft bleibt keine Zeit, auch nicht für das Sylter Klientel. »Die bekommen alle den gleichen Einheitsschnitt.« Andreas und Lars verstehen ihr Handwerk. Beide haben das Schafescheren von ihren Vätern gelernt und üben es seit mittlerweile 32 Jahren aus.



Classic Sheep Barbers

TYPISCH SYLT / FRISEURTERMIN◀

DIE FIGAROS AUS



FRIEDRICHSKOOG

Im Frühsommer geht es den Ellenbogen-Schafen an die Wolle. Wenn Schafhalter Jürgen Wolf-Diedrichsen zum alljährlichen Umstyling bittet, ist das Geschrei erstmal groß. Über kurz oder lang setzt sich der praktische Einheitsschnitt aber bei allen durch.

Voll kein Bock auf Friseur. Das geht nicht nur den männlichen Tieren so, auch die rund 150 Mutterschafe am Ellenbogen haben überhaupt keine Lust darauf, sich von ihrer Löwenmähne zu trennen. Verständlich, denn noch pfeift ein kalter Nordwest-Wind über das Listland im Norden der Insel hinweg, Heimat der freilaufenden Schafe der Familie Diedrichsen. »Aber nutzt ja nix, die Wolle muss runter«, sagt Schafhalter Jürgen Wolf-Diedrichsen, der seine Schützlinge nun erstmal gemeinsam mit Helfern aus dem Familien- und Freundeskreis für den morgigen Friseurtermin zusammentreiben muss. Freiwillig würde sich nämlich kein Schaf unters Messer legen – obwohl das Scheren für Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere ein absolutes Muss ist. Am Treffpunkt oben am Ellenbogen bei Conni und Thomas Diedrichsen wird aber erstmal für das leibliche Wohl der Helfer gesorgt, es gibt Apfelkuchen. Während Jürgen Warnwesten und Komplimente verteilt (»Conni macht den besten Apfelkuchen der Insel«), lässt Schwager Axel seine Enduro schon mal warmlaufen. Im satten Motorengeräusch der zwei Quads, die nun ebenfalls aufheulen, gehen die taktischen Anweisungen fast unter: »Ihr geht am besten oben her, wir übernehmen die Südflanke und Goge kommt von unten.« Das muss man Schwiegervater Niels nicht zweimal sagen. Kaum ist dieser Satz ausgesprochen, sind nur noch die Rücklichter seines grünen Kangoos zu sehen. Moment. Ellenbogen? Dünen? Autos? Querfeldein? Normalerweise ein absolutes No-Go, schließlich ist der komplette Sandhaken Naturschutzgebiet. An diesem Tag aber sind Fahrzeuge im Gelände erlaubt, denn ohne motorisierte Hilfsmittel wäre es nahezu unmöglich, die Schafe Richtung Mövenbergdeich zur dahinter liegenden Scheune zu treiben. Während die Zwei- und Vierräder außer Sichtweite am Flutsaum ihre Arbeit tun und die abgelegenen Zipfel nach der wolligen Klientel absuchen, durchstreifen die beiden Fußtrups die Dünentäler. Ehefrau Maren ist mit den Söhnen Boy-Ole und Cornelis, ihrer Schwester Maike und zwei Gästekindern unterwegs. Unerbittlich scheuchen sie jedes Schaf auf und treiben schließlich einige Kilometer später mehr als drei Dutzend Schafe vor sich her. »Aufpassen, die hauen ab«, ruft Maren. Zu spät. Sieben Ausbrecher haben es durch den Zaun über die Straße geschafft. Etwas später tauchen auf der Süd- und Nordflanke die Quads auf. Geschickt manövrieren die Fahrer sich und ihre vierbeinige Vorhut durch das hügelige Gebiet. Eine halbe Stunde später haben auch alle anderen Zwei- und Vierbeiner den Mövenbergdeich erreicht, selbst die Ausreißer jenseits der Straße sind eingefangen. »Uns gehen immer welche durch, aber die meisten werden morgen geschoren«, sagt Jürgen und lotst seine Herde die letzten Meter über den Deich rüber zur Scheune. Am nächsten Morgen steht Maren schon früh in der Küche des Osthofs und schneidet Gemüse. »Wir fangen heute um neun an zu scheren, gegen 13 Uhr muss das Mittagessen fertig sein.« Nebenan in der Kellerkammer ist der Tisch gedeckt und die Stühle sind mit Zeitungspapier ausgelegt. Alle Zeichen stehen auf Akkord, im Haus und in der Scheune am Deich sowieso. Im vorderen Teil haben Schafscherer Lars und Andreas unter dem blökenden Protest ihrer vierbeinigen Kunden ihre Scherplätze aufgebaut. Auch die Helfer, die Greifer und Stopfer, sind mittlerweile eingetroffen. Dafür, dass auf alle ein knochenharter Job wartet, ist die Stimmung erstaunlich locker. Man kennt sich, alle Jahre wieder befreit man gemeinsam eine ganze Schafherde von gut einer Tonne Wolle. Das schweißt zusammen, ebenso der ängstli-



che Blick durchs Scheunentor. Die dunklen Wolken hängen tief, ein Platzregen oder gar Dauerregen würde das Aus für die Aktion bedeuten. »Wenn die Schafe feucht sind, sind sie nicht zu scheeren«, sagt Jürgen und krempelt dennoch zuversichtlich die Ärmel seines Karohemdes hoch. Lars und Andreas überprüfen nochmal den Mechanismus der Klickuhr, werfen dann die Schermaschinen an und bekommen die ersten Schafe auf den Bock gesetzt. Schwerstarbeit. Denn die bis zu 70 Kilogramm schweren Tiere stehen keineswegs Schlange um ihr dickes Vlies loszuwerden. Im Gegenteil: Sie drängen sich in die Ecken des Pferchs und stemmen sich mit ganzer Kraft dagegen. »Mit der rechten Hand unter dem Hals fest zupacken, den Kopf mit dem Oberarm oder der Schulter eindrehen und mit der linken Hand hinten festhalten, dann stehen sie erstmal still, rät Thomas. Er hilft seit 25 Jahren bei der Schafschur und weiß die Schafe routiniert im Arbeitstempo der Scherer anzureichen. Und das ist flott – kein Wunder, Lars

und Andreas werden pro Kopf bzw. Körper bezahlt. Schaf auf den Bock, auf seinen vier Buchstaben fixieren, mit der Schermaschine am Hals hinunter, an jeder Körperseite, Bauch und Rücken entlang und drei Minuten später ist das Schaf um zwei bis drei Kilo Wolle erleichtert. Kaum hat Sven die Wolle zusammengeklaut und in den Sack gestopft, wird auch schon das nächste Schaf angereicht. Nach zwei Stunden die erste Pause, Lars nimmt einen großen Schluck Fanta und wischt sich den Schweiß von der Stirn. »Bei wärmeren Temperaturen ist das Wollfett flüssiger, dann läuft die Schere besser«, erklärt er. »Heute kommt man mit der Schere nicht so gut durch die Wolle.« Insbesondere an solchen Tagen können die beiden Schafscherer aus Friedrichskoog ihre ganze Erfahrung ausspielen. Seit 32 Jahren scheren sie Schafe, anfangs nur ihre eigenen, mittlerweile haben sie einen festen Kundenstamm und reisen im Duo durch halb Norddeutschland. Dass sie ein Schaf »blind scheren können« nimmt man ihnen sofort ab, ebenso die Tatsache, dass sie ihr Talent bereits bei den Nordfriesischen Meisterschaften erfolgreich unter Beweis stellen konnten. »Je runder das Schaf, desto besser«, sagt Andreas und erntet dabei einen aufmunternden Schulterklopper von Lars, wohlwissend, dass die extensiv gehaltenen Ellenbogen-Schafe niemals mit der runden Figur eines wohlgenährten Deichschafs vom Festland mithalten können.

Die Klickuhr an den beiden Schermaschinen übernimmt das Schäfchen zählen. Unterbrochen wird die anhaltende Geräuschkulisse aus surrender Schermaschine und blökenden Schafen erst wieder durch ein kräftiges »Moin«, das der Kampener Bauer Jörg Runkel über das Scheunengatter schmettert. Er ist mit seinen vierbeinigen Schützlingen auf dem Anhänger vorgefahren, die noch schnell vor dem Mittagessen eingeschoben werden. Dass Marens Lammhaxen in Akkordzeit verzehrt werden liegt nicht etwa an mangelnder Genussbereitschaft, sondern daran, dass zum Nachmittag hin Regen gemeldet ist. Tempo, Tempo jetzt. »Ich hoffe, wir kommen vor dem Regen durch«, sagt Jürgen, der mit einer Wurmkur-Spritzpistole zwischen den bereits geschorenen Schafen umherläuft. »Papa, es fängt an zu regnen«, ruft Boy-Ole. »Guck da am besten gar nicht hin.« Also Augen zu und durch. Um halb sechs werden die letzten beiden Schafe angereicht, kurz danach verstummen die Schermaschinen. Tagesbilanz: 300 geschorene Schafe, 13 durchgeschwitzte Männer und 18 prall gefüllte Wollsäcke. Draußen regnet es in Strömen. Wie begossene Pudel trotten die Schafe Richtung Ellenbogen. Ab morgen lassen sie wieder wachsen.

ELLENBOGEN-KNIGGE:

Der Ellenbogen befindet sich im Privatbesitz zweier Lister Familienstämme, zu denen die Diedrichsens gehören. Rund dreihundert freilaufende Schafe lassen sich hier ganzjährig den Wind um die Nase wehen, im Sommer kommen rund 300 Lämmer hinzu. Autofahrer müssen sich auf gelegentlichen »Wildwechsel« einstellen und folgende Verkehrsregel beachten: Schafe haben Vorfahrt! Für Hunde gilt Leinenpflicht und für alle gilt: Bitte nicht querfeldein über die Salzwiesen laufen.

Sylter UNIKATE

Warnung!

*Dorf mit individualistischem Märchencharakter, das auf den Prinzen pfeift.
Umschulung zum Goldschmied nach Betreten nicht ausgeschlossen.*

»Ich bin Handwerkerin. Kunsthandwerkerin, um genau zu sein«, wirft Antje Ballauf flott ein, wenn man sie als Künstlerin titulierte. Worin der feine Unterschied liegt, lässt sich einfach erklären: Um sich als Kunsthandwerker bezeichnen zu können, bedarf es mindestens einer Grundausbildung mit entsprechenden Lehrjahren, wer mag, legt den Meistertitel oder ein Studium obendrauf. Mit dem Wort Künstler geht man hingegen etwas lockerer um. Jeder könnte sich ja praktisch nach Belieben so bezeichnen, ob mit oder ohne Talent. Durch einen Freund zieht es die ursprünglich aus Velbert in Nordrhein-Westfalen stammende Kunsthandwerkerin Anfang der Siebziger Jahre nach Sylt. So richtig auf dem Schirm hatte sie den nördlichsten Sandknust Deutschlands nie, doch bereits der erste Aufenthalt gefällt ihr so gut, dass sie bleiben und eine Goldschmiede-Werkstatt eröffnen möchte. Die passende Wohnung im Keitumer Kirchenweg ist durch einen glücklichen Zufall schnell gefunden, auf finanzielle Unterstützung seitens der Bank muss Antje Ballauf jedoch leider verzichten. Die nehmen den Ort unter die Lupe, halten schließlich ihren Plan vom eigenen Betrieb für eine Schnapsidee. Das Dorf sei zu dörflich, zu verworren, von Lukrativität keine Spur. »Keitum ist ungeeignet für eine Goldschmiede«, lautet das Fazit. Für Antje Ballauf allerdings kein Grund, ihre Idee über Bord zu werfen oder sich Richtung Westen, nach Westerland oder Kampen, umzuorientieren. In Keitum fühlt sie sich wohl, das Dorf birgt ihres Erachtens nach großes Potential. Punkt. Und überhaupt ist Antje Ballauf dort, und das verkennen die Bankiers, mit ihrem Kunsthandwerk nicht allein. Neben den Webern und Töpfern verliebt sich Ende der Sechziger Jahre Goldschmiedin Edda Raspé in die Ostseite der Insel und eröffnet dort eine eigene Werkstatt. Sie gilt als eine der Vorreiterinnen, die die Geschichte der Sylter Kunsthandwerker bedeutsam mitgestaltet.

Ein Gespür für die schönen Dinge des Lebens, für die Kunst und das Kunsthandwerk, liegt den Syltern seit jeher im Blut.

Man grüßt und besucht sich, lernt einander besser kennen und trifft sich häufiger. Es entstehen gemeinsame Kreationen, engere Bindungen und gesellige Abende. Mitbewerber werden zu Freunden, die zu einem besonderen Kollektiv zusammenwachsen. Viele kommen und gehen, andere bleiben und bauen sich eine beständige Existenz auf. Es folgen Ausstellungen und Matineen an Ostern, im Sommer und an Weihnachten, alle ziehen stets an einem Strang. Trotz der verschiedenen Perspektiven und Charaktere, die sich kreuzen und sicherlich aneinander reiben, doch die Liebe zum Kunsthandwerk verbindet. Es sind jene Jahre, in denen das Gemeinschaftsgefühl eine große Rolle spielt. »Mehr noch als heute, das war eben der damalige Zeitgeist«, beschreibt Edda Raspé die Gründungsepoche der Sylter Kunsthandwerker. Die Stile, Materialien und Arbeitsweisen mögen sich unterscheiden, doch der Grundgedanke etwas zu erschaffen, das von Dauer ist und idealerweise eine nachhaltige Bereicherung darstellen könnte, bestärkt eben diesen Zusammenhalt und die dadurch resultierende Entwicklung des Dorfes. Endlich erfährt Keitum mit dem Zuwachs an Ateliers und Werkstätten die Veredelung, die es so verdient und erwacht langsam aus dem Dornröschenschlaf. Keine Frage, ein Gespür für die schönen Dinge des Lebens, für die Kunst und das Kunsthandwerk, liegt den Syltern seit jeher im Blut. Ihre Fahrten zur See nutzten sie unter anderem dafür feinste Stoffe, Fliesen, Schmuck und andere Schätze nach Hause zu bringen. Doch einheimisches Kunsthandwerk war vor dem 20. Jahrhundert rar gesät. Auf bereits bestehende Sylter und zugereiste Kunsthandwerker folgen weitere, die sich auf Sylt und insbesondere in Keitum niederlassen. So zum Beispiel Christoph Freier, der als Architekt nach Sylt reist, die Keitumer kennenlernt, von dem Kunsthandwerk begeistert ist, sich schließlich zum Goldschmied ausbilden lässt und erfolgreich durchstartet.

Ein wichtiger Bestandteil der Gruppe wird ebenfalls Glasbläser Hans-Jürgen Westphal, der im Keitumer Bahnhof ein Atelier eröffnet und insgesamt 35 Jahre auf der Insel bleibt. Dann ist Schluss. Mit seiner Frau soll es zurück in die Heimat gehen. Was mit dem Atelier passieren wird, ist zunächst ungewiss. Der Ort besteht darauf das Keitumer Bahnhofsgelände auch weiterhin an einen Kunsthandwerker zu vermieten, um die Tradition am Leben zu halten. In seine Fußstapfen tritt 2015 nach einem ordnungsgemäßen Bewerbungsverfahren Antje Otto. Zwar stammt sie gebürtig aus Malente, doch die Insel, den Betrieb und auch die anderen Keitumer Kunsthandwerker kennt sie bereits sehr gut. Denn bevor sie ihren Meister und das Technikerstudium erfolgreich absolvierte, arbeitete sie fünf Jahre bei Hans-Jürgen Westphal und erlernte eine neue Glasverarbeitungstechnik, die Glasbläserei an der Lampe. Ihre Wiederkehr nach Sylt fühlt sich an, »wie nach Hause zu kommen«. Die Insulaner sind erleichtert, freuen sich riesig, dass durch Antje Otto die Sylter Glas-kunst mit frischem Blut und Inspirationen weitergelebt wird.



Fotos: Michael Reidingner, Julia Petersen



Foto: Holm Löffler

Die Sylter Kunsthandwerker von links nach rechts: Edda Raspé und Antje Otto (sitzend), Birte Wieda und Regine Skoluda (stehend), in der goldenen Mitte Antje Ballauf, Jonas Raspé, Margit Werner-Book und Christoph Freier.

Neuen Schwung bringt auch Jonas Raspé in die Gruppe der Sylter Kunsthandwerker. Mit progressiven Ideen tritt er in die Fußstapfen seiner Mutter, wenn auch über kleine Umwege. Nach der Schule macht er sich zunächst auf in den Großstadtschunzel, wo er sich zum Mediengestalter ausbilden lässt. Dennoch wird die Sehnsucht nach der Insel und der Weite der Nordsee größer. »Ist ja doch gar nicht so uninteressant, was die Eltern da machen, in ihrem kleinen Dorf«, wird ihm bewusst, es folgt eine Lehre zum Goldschmied in Kopenhagen und Berlin. Über die Jahre hat es die Familie Raspé immer weiter gen Inselosten gezogen. Edda und Jonas teilen sich mittlerweile Werkstatt, Werkstisch, Werkzeug und sogar Handschrift in Morsum. Mit von der Partie ebenfalls Ehefrau Anna inklusive Nachwuchs. Alle unter einem Dach, mehr Traditionserhalt geht fast nicht. Die dritte Goldschmied-Generation scheint gesichert. Hoffentlich. Denn ganz so ohne ist das Leben der Kunsthandwerker bestimmt nicht. Wer keinen Wohnraum besitzt, hat die monatlichen Mietkosten zu buckeln. Das kann gerade in den ruhigen Wintermonaten eine immense Last sein. Im Großen und Ganzen sieht die aktuelle Nachwuchslage der Sylter Kunsthandwerker alles andere als rosig aus. Leider. Was man dagegen tun kann? Weitermachen, sich nicht unterkriegen lassen und bemerkbar machen mit den zur Verfügung stehenden Mitteln. Denn die Nachfrage für extravagantes, individualistisches und zeitloses Kunsthandwerk besteht nach wie vor.

Schaut man sich in den insularen Häusern und Wohnungen um, findet sich bestimmt die eine oder andere Kreation eines Sylter Kunsthandwerkers. Sei es die liebevoll bemalte, mit dem Namen versehene Tasse von Töpferin Regine Skoluda und Till Bruttel, der handgefertigte Gürtel aus der Ledermanufaktur oder das elegante Schmuckstück von Birte Wieda. Gerade deswegen sind die Kunsthandwerker für Keitum, was Keitum für die Insel ist. Wertvoll und einzigartig. *Julia Petersen*



Zwar ist Keitum das Gründungsdorf der Sylter Kunsthandwerker, doch auch Morsum und Braderup sind wichtige Bestandteile des Kollektivs. Die Sylter Kunsthandwerker im Überblick gibt's auf www.sylter-kunsthandwerker.de



QUELLER

Um seinen Salzhaushalt zu regulieren, lagert er im Sommer mehr Wasser ein und quillt auf – daher der Name. Queller eignet sich im Rohzustand als würzige Ergänzung in Blattsalaten. Blanchiert ist er die perfekte Beilage zu Fisch und Meeresfrüchten, zum Beispiel zu gebratenem Makrelenfilet mit Stampfkartoffeln.



STRANDPORTULAK

Zwei kleine Härchen am Blatt regulieren den Salzgehalt und fallen ab, wenn dieser zu hoch wird. Strandportulak eignet sich zur Verfeinerung von Salaten und erinnert als gedünstetes Gemüse geschmacklich an jungen Spinat.



STRANDWERMUT

Der Strandwermut verleiht Gerichten einen herb-würzigen Geschmack. Ein weißer Pelz schützt ihn vor der Austrocknung. Man erkennt ihn am einfachsten an seinem aromatischen Geruch – dafür einfach die Blätter zwischen den Fingern reiben.



SALZMIERE, SALZMENDE, WEIDENRÖSCHEN

Die jungen Sprossen der Salzmieze enthalten sehr viel Vitamin C und A und verfeinern mit ihrem leicht säuerlichen Geschmack schmackhafte Salate. Die Salzmelde wirkt durch ihren hohen Chromgehalt blutzuckersenkend. Eine Vitaminbombe ist auch das Weidenröschen. Seine schmalen Blätter verwandeln jedes Salat- oder Gemüsegericht zu einer wahren Gaumenfreude.



Eine Prise Salzwiese

Auf der einen Seite Watt, auf der anderen Seite Deich, dazwischen Salzwiesen und mittendrin Johannes King. Das kann nur eins bedeuten: Zwischen dem üppig blühenden Strandflieder muss auch Essbares sein.

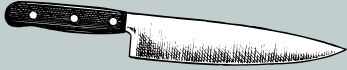
Es ist früh, sehr früh. Morgennebel liegt über den Morsumer Wiesen. Ein Mann in gelben Gummistiefeln und mit Plastikdosen unterm Arm geht schnellen Schrittes Richtung Watt. Eine Tupper-Party im Morgengrauen? Ein Filmdreh zu »Schlaflos auf Sylt«? Nein, tatsächlich holt sich hier nur jemand seine tägliche Dosis Kräuter. Salzwiesenkräuter um genauer zu sein. Die sind aus der Küche von Sternekoch Johannes King nicht mehr wegzudenken. Und der wiederum möchte nicht mehr auf seine morgendlichen Ernte-Streifzüge verzichten. »Die Salzwiesen habe ich erst hier auf Sylt kennengelernt – eine unglaubliche Fülle an Pflanzen und Aromen.« Seine Schritte schmatzen, sein Blick ist nach unten gerichtet. »Mal sehen, ob er schon ..., tatsächlich – hier: bitte mal probieren!« Das, was salzig und ein wenig scharf schmeckt, ist Strandportulak. »Als Salat am besten auf kalten Tellern anrichten, das intensiviert den salzigen Geschmack.« In den Salzwiesen erledigt das die Natur selbst: Durch die Bewegung von Ebbe und Flut werden die Kräuter regelmäßig mit Salzwasser überflutet. Das allein macht sie aber noch nicht zu salzigen Geschmacksträgern. Um Wasser aufnehmen zu können, muss die Salzkonzentration in der Pflanze größer sein als in ihrer Umgebung. Ist die Konzentration außen höher, verliert sie Wasser und wird schlaff. Ein anspruchsvoller Mechanismus, der die Salzwiesengewächse zu wahren Überlebenskünstlern gemacht hat.

Für Johannes King sind die Salzwiesen, dieser schmale Streifen zwischen Land und Meer, eine Quelle der Inspiration und eine Fundgrube zugleich. Er zupft hier, probiert dort und legt etwas pralles Grünes, das aussieht wie ein Mini-Kaktus, in die Plastikbox. »Queller, auch Salicornia, Meerfenchel oder Passepierre genannt.« Früher war Queller ein friesisches Arme-Leute-Essen. Heute schwenkt er es kurz in der Pfanne an und reicht es zum Taschenkrebs. »Salzig, nass, jodig, grün. Das ist kulinarische Identität.« Die ist für den mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch eng damit verbunden, nur noch in die Küche zu lassen, was gerade Saison hat. »Die Leute sollen auf ihrem Teller erkennen, in welcher Jahreszeit sie sich befinden. Essen im Kreislauf der Natur bringt Abwechslung, ist gesund und nachhaltig und schmeckt.« Seinen Sylter Strandsalat bestehend aus Muscheln, Austern und Wattschnecken, abgerundet mit Queller und Strandportulak gibt es nur im Sommer. Also nur dann, wenn die Salzwiese in voller Blüte steht. »So haben wir immer die frischesten und qualitativ besten Zutaten.« Das scheint sich rumgesprochen zu haben, denn immer mehr Köche verwenden Produkte aus der näheren Umgebung oder bauen Kraut und Rüben gleich selbst an. Ein Trend? »Nein, eine Entwicklung«, sagt der Gastgeber des Gourmet-Restaurants Söl'ring-Hof und Vorläufer dieser Entwicklung. Seit Jahren kocht er streng saisonal und vorwiegend mit Zutaten, die seinen Ursprung in Schleswig-Holstein, auf der Insel oder sogar vor seiner Haustür in den Salzwiesen haben.

Zwischen Dreizack und Spitzwegerich geht es um Natur, Echtheit und Heimat. Johannes King hat das Gespür und die richtige Vita für die wachsende Sehnsucht nach solcherlei Bodenständigkeit. Er wuchs im Schwarzwald auf einem Bauernhof auf. »Fast nie mussten wir etwas kaufen, wir haben alles selbst gemacht: Gemüse angebaut, geräuchert, geschlachtet, eingekocht.« Die Kindheitserinnerungen sind jedoch nicht das einzige Motiv, zurück zu den eigenen Wurzeln zu gehen: »Die Gäste sind mittlerweile bereit, neue Wege mitzugehen.« Wege, die er abseits der hell erleuchteten Sternegastronomie eingeschlagen und gangbar gemacht hat. In seinem Genuss-Shop in Keitum bietet er eine kunterbunte Mischung seiner Lieblingsprodukte an und nimmt sich dort die Freiheit, den eng gesteckten Rahmen mit all den Details der Etikette, die der Michelin vorschreibt, aufzubrechen. »Es geht darum, einfache Dinge raffiniert zuzubereiten.«

Die Sonne steht mittlerweile hoch über den Salzwiesen und ihren Bewohnern. Trotz der extremen Bedingungen ist sie Lebensraum für einen äußerst artenreichen Kleintierzoo und einen bunten Strauß von Pflanzenarten. Die wachsen in drei Zonen, je nach Standort und der daraus resultierenden Anzahl der Überflutungen, blühend, hoch aufgewachsen und kurz beweidet. Bei jeder Überflutung führt das Wasser Sedimente mit sich, die sich an Stellen mit wenig Strömung absetzen können.

Pionierarten wie der Queller nutzen diese Stellen, um sich anzusiedeln. Sie beruhigen das Wasser weiter, halten mit ihren Blättern und Wurzeln weitere Sedimente fest und bereiten so den Boden für weitere Pflanzenarten. Ganz nach dem Geschmack von Johannes King.

Wer im Kreislauf der Natur erntet, muss nicht auf erstklassigen Geschmack verzichten! Sowohl im **Söl'ring Hof** als auch im **Genuss-Shop** werden die unterschiedlichen Kräuter immer wieder für geschmackliche Highlights verwendet. **Sternkoch Johannes King und Küchenchef Jan-Philipp Berner** lassen sich dabei gerne über die Schulter bzw. in die Töpfe schauen. www.johannesking.de

.....

Kräuterexpedition »Nordisch by Nature« · 21.05. bis 03.09.2018
immer montags, 8:00 bis 12:00 Uhr inklusive Fahrt zu den Kräutern, Kräuterkunde, Frühstück, Kräuterkörbchen. Preis 80 €

.....

Kochkurs »Sylt pur – eine Hommage an die Insel« am 26.07. und 16.08.2018, 11:00 bis 20:00 Uhr inklusive Vorbesprechung, Kochschürze und Rezeptmappe, tatkräftiger Mitarbeit, 4-Gang-Menü im Port-Room samt der begleitenden Weine. Preis 395 €

GUTE BUHNEN, SCHLECHTE BUHNEN

Einst sollten sie dem Küstenschutz dienen, heute sind sie nur noch gefährlich und sollen entfernt werden. Den Metall- und Betonbuhnen geht es noch in diesem Jahr an ihre scharfen Kanten, die Holzbuhnen dürfen vorerst bleiben.

Helge Jansen macht einen großen Bogen um die Buhne, die sich ihm am Strand von Hörnum in den Weg legt. Eigentlich gar nicht seine Art, denn normalerweise ist der Vorsitzende der Stiftung Küstenschutz Sylt immer auf Tuchfühlung mit Bauwerken und Maßnahmen, die der Sicherung der Insel dienen. »Die Buhnen haben nicht das gehalten, was man sich vor 130 Jahren von ihnen versprochen hat. Sie haben sich weder als Wellenbrecher noch als Sandfänger bewiesen.« Hundert Jahre lang galten Buhnen als das richtige Mittel, um den Sylter Weststrand vor dem Meer zu schützen. Zwischen 1867 und 1968 wurden die Pfahlreihen aus Holz, Beton und Stahl in verschiedenen Größen und Formen rechtwinklig zur Uferlinie ins Meer gebaut. Tief in den Sand gerammt sollten sie den Sandabtrag bremsen, indem sie die Strömung von der Küste weg in Richtung Meer verlagern. In den 1960ern musste man aber feststellen, dass die Buhnen keinerlei Nutzen für den Küstenschutz haben. Die Buhnen halten nämlich nicht nur die Strömungen fern, die den Sand abtragen, sondern auch diejenigen, die Sand an die Küste transportieren. »Keinen Nutzen für den Küstenschutz, stattdessen sind sie eine Bedrohung für Spaziergänger und Wassersportler. Die harten Buhnen sind besonders tückisch.« Helge Jansen zeigt auf die Stahlspitzenden, die aus einer bröckelnden Betonbuhne herauschauen. »Wie kleine Pfeile. Und die Wände der angerosteten Stahlbuhnen ragen teilweise wie Schwertspitzen aus dem Sand.« Gelbe Warnkreuze am Strand warnen zwar vor den Buhnen und auch die Rettungsschwimmer halten Badende von den Bauwerken fern – aber Unfälle gibt es immer wieder.

Über das Gefahrenpotenzial herrscht weitestgehend Einigkeit, ebenso über die daraus resultierende Forderung, die Stahl- und Betonbuhnen möglichst bald entfernen zu lassen. Die Fragen nach Verantwortlichkeit und Finanzierung blieben allerdings lan-

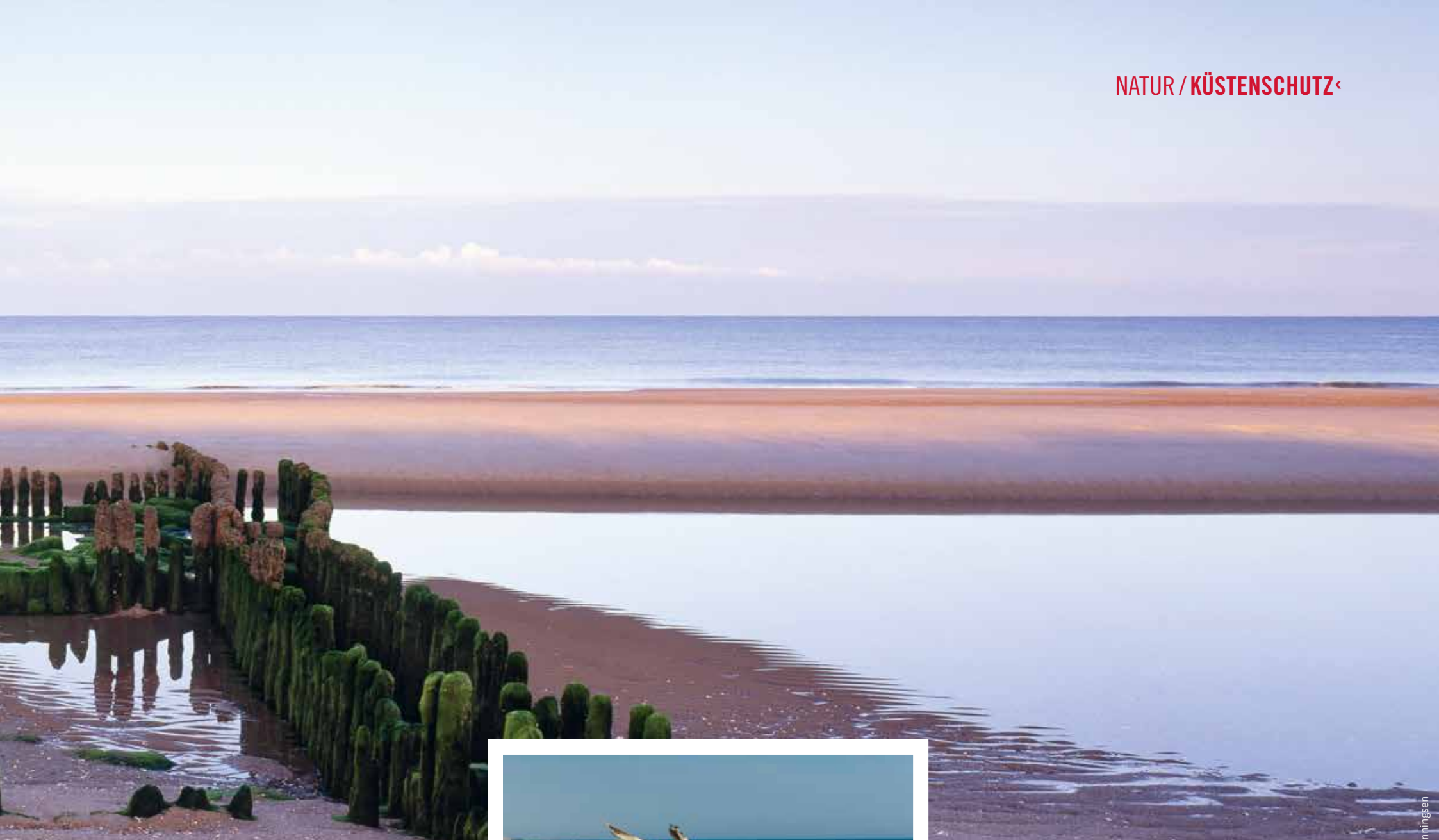
ge Zeit ungeklärt. »Die Errichtung der Buhnen war einstmals von den staatlichen Wasserbaubehörden in Auftrag gegeben worden. Eine Verantwortlichkeit für eine Entfernung der gefährlichen Teile war daher nicht geregelt. Nach und nach konnten zwar einige Buhnenanlagen im Rahmen von Sandvorspülungsmaßnahmen entfernt werden, aber die Finanzierung einer großangelegten Buhnenentfernung blieb ungeklärt.« Aktuell machen sich 81 Stahl- und Betonbuhnen und 160 Pfahlreihen aus Holz an der Sylter Küste breit beziehungsweise lang. Metallbuhnen sind vor allem nördlich von Kampen bis zum Lister Ellenbogen zu finden. In Richtung Süden dominieren die Betonbuhnen, ab Westerland gibt es fast

»Die Buhnen haben nicht das gehalten, was man sich vor 130 Jahren von ihnen versprochen hat. Sie haben sich weder als Wellenbrecher noch als Sandfänger bewiesen.«

ausschließlich Holzbuhnen. In Hörnum wiederum wurden hauptsächlich Beton- und Metallbuhnen eingesetzt. »Und um die geht es auch in erster Linie«, sagt Helge Jansen. »Gefährlich sind sie alle, aber letztlich schaffen sich die Holzbuhnen selbst ab. Durch die Witterung erodieren sie und verfallen.« Im Gegensatz zu den Stahl- und Betonbuhnen, deren Beseitigung aufwändig und teuer ist. Bis zu sechs Meter sind sie in den Boden gerammt. Dazu kommen die schwierigen Bedingungen: Mal ist ein Teil der Buhne eingesandet, mal ein anderer unter Wasser. Dass es den Stahl- und Betonbuhnen nun endlich an den Kragen gehen soll, das ist den konsequenten Bemühungen der involvierten Institutionen zu verdanken: Der Landesbetrieb für Küstenschutz, Nationalpark und Meeresschutz (LKN. SH) und der Sylter Landschaftszweckverband haben ein Konzept ausgearbeitet, das die Finanzierung der Buhnenentfernung in der

Hauptsache mit Ausgleichsgeldern aus den Sandvorspülungsmaßnahmen sicherstellt. Ein Millionenprojekt, das noch in diesem Jahr angegangen werden soll.

Bis zu 20.000 Euro kostet die Beseitigung einer einzigen Buhnenanlage. Eine Summe, für die ein kleines Mädchen lange flechten muss. Das hat die Hamburgerin Charlotte Mautner aber nicht davon abgehalten, seit 2011 regelmäßig Geld für eben dieses Projekt zu spenden. Als kleines Kind verletzte sie sich beim Spielen an einer Betonbuhne und hinterfragte Sinn und Zweck der Pfahlreihen. Als elfjährige interessierte sie sich immer noch für den Küstenschutz, entdeckte aber auch ihre kreative Ader und begann gemeinsam mit ihrer zwei Jahre älteren Schwester Sophie aus alten Stoffetzen Freundschaftsarmbänder zu flechten und zu verkaufen. Fortan verbrachten die beiden ihre Sommerferien auf einer Verkaufsdecke an der Buhne 16 am Kampener Strand. Zum Abschluss einer jeden Saison spendeten sie einen Großteil des Verkaufserlöses an die Gemeinde Kampen und an die Stiftung Küstenschutz Sylt zweckgebunden zur Entfernung von Buhnen. Mittlerweile ist ein hoher vierstelliger Betrag zusammengekommen. »Wir freuen uns natürlich, dass unser Beitrag nun zum Einsatz kommt, sagt Charlotte, die ihre Armbänder mittlerweile unter dem Label »Sylt-Bohème« vertreibt. Bei einem Gesamtkostenvolumen von rund 1.620.000 Euro kommt einem unweigerlich der Tropfen auf den heißen Stein in den Sinn. Helge Jansen aber macht klar, dass jeder Cent gebraucht wird. »Mit öffentlichen Mitteln allein lässt sich ein solches Projekt nicht stemmen. Wir sind angewiesen auf Spenden aus der Wirtschaft, aber eben auch auf das private Engagement kleiner und großer Syltschützer.« Charlotte flechtet auf jeden Fall weiter – und verkauft ihre Armbänder in diesem Sommer vielleicht schon an einem Kampener Strand ganz ohne Buhnen.



Fotos: Hans Jessel, Holm Löffler, Jochen Neumann, Ralf Henningsen



Buhnen gehören zu den bevorzugten Motiven des Sylter Fotografen Harald Hentzschel. Für ihn sind die bizarr aufgereihten Figuren künstlerische Objekte von hohem ästhetischen Reiz. Allerdings nur die aus Holz, die aus Stahl und Beton kommen ihm nicht vor die Linse. Den Spendenaufruf der Stiftung Küstenschutz Sylt unterstützt er daher mit einer besonderen Aktion: Ab einer Spendensumme von 500 Euro (Sylter Bank, IBAN DE61 2179 1805 0000 3663 66, BIC GENODEF1SYL Verwendungszweck: Buhnenentfernung) erhalten Spender einen handsignierten Kunstdruck. Die Auflage ist auf 50 Exponate limitiert.

Die 2007 gegründete Stiftung Küstenschutz Sylt unterstützt die auf Sylt anstehenden Küstenschutzmaßnahmen des Landes Schleswig-Holstein und des Landschaftszweckverbandes Sylt. Zu ihren Aufgaben gehört die Beschaffung dafür notwendiger Mittel, die Förderung von wissenschaftlichen Veranstaltungen und Forschungsaufgaben zum Küstenschutz. Das Projekt »Buhnenentfernung« wurde bereits mit einigen großzügigen Spenden bedacht: 10.455 Euro sind bislang als zweckgebundene Spende auf das Stiftungskonto eingegangen. www.sylt.de/stiftung-kuestenschutz

VOLLE LAST VORAUSS

*Alles eine Frage der richtigen Balance.
Das Lastenrad kommt auch auf der Insel langsam
aber sicher in Fahrt.*

Sylt ist die Naturschönheit im hohen Norden, bekannt als Königin der Nordsee und als Sehnsuchtsinsel heiß geliebt, vielfach besungen, beschrieben und fotografiert. So sehr sich die Insel ihrer Beliebtheit erfreut – in der Hochsaison scheint sie manchmal unter all der Zuneigung zu ächzen. Fast eine Million Gäste kommen jährlich nach Sylt – und die kommen statistisch gesehen gerne immer häufiger, bleiben dafür aber bei jedem Aufenthalt immer kürzer. Das alles sorgt für mehr Bewegung – in den Statistiken aber eben auch auf den Straßen. Wobei Bewegung in diesem Zusammenhang relativ ist. Stau und stockender Verkehr ist nicht nur ein Großstadtphänomen, sondern zu absoluten Spitzenzeiten eben auch auf einem kleinen Eiland zu beobachten. Die Fahrt von einem Inselende zum anderen kann dann schnell mal doppelt so lange dauern wie zu einer weniger frequentierten Zeit und die kurze Besorgungsfahrt innerhalb Westerlandes zur Belastungsprobe werden. Spätestens an einem solchen Tag wird der Schrei nach Investitionen in die Infrastruktur, vor allem in den öffentlichen Nahverkehr, lauter. Bei den Gemeinden aber auch bei Unternehmen und Privatpersonen außerdem Anlass genug, das Thema Elektromobilität zu puschen und über alternative Fortbewegungsmittel nachzudenken. Das Rennen dabei macht nicht etwa eine neue, völlig abgedrehte Erfindung, nein, das gute alte Fahrrad nimmt wieder Fahrt auf. Ob mit oder ohne Motor, ob mit Hänger, Gepäckträger oder Kindersitz – der Drahtesel wird mehr und mehr zu einem Alleskönner für den insularen Personen- und Lastentransport. Die eierlegende Wollmilchsau auf zwei Rädern gewissermaßen.

Auch Moritz Luft, Chef der Sylt Marketing Gesellschaft, ist umgestiegen und tritt nun täglich in die Pedale. Anstatt sich einen PKW anzuschaffen, hat Familie Luft in ein Packster 80 investiert. Ein grundsolides E-Bike, das ordentlich was wegschaffen kann. Egal ob Wasserkisten, Wocheneinkäufe oder Prospektmaterial. In Skandinavien ist das nützliche Gefährt seit jeher fester Alltagsbestandteil der meisten Familien. Kein Wunder, dass die Lufts das Packster bei ihrem letzten Norwegen-Urlaub entdeckt und als Souvenir mit auf die Insel gebracht haben. Zunächst nur als vage Idee, doch schon bald nahm diese Idee Form oder besser gesagt einen schwarzen Rahmen an. »Die Insel ist eigentlich wie gemacht dafür, sich mit dem Fahrrad fortzubewegen. Alles andere sind faule Ausreden.« Auch wenn das Packster hierzu-lande keine brandneue Erfindung ist, so gehört Familie Luft zu den insularen Vorreitern. Ganz zur Freude der beiden Söhne Mathis und Jasper. Die Fahrt zum Kindergarten beziehungsweise zur Schule ist jetzt gar nicht mehr so öde. Die beiden sitzen vorne im Holzkasten und lassen sich den Wind um die Nase wehen. »Schneller, Papa!«, so die unmissverständliche Ansage des fünfjährigen Jasper, der es gar nicht abwarten kann, beim Kindergarten vorzufahren. »Wenn man so nett gebeten wird, tritt man doch gerne in die Pedale«, lacht Moritz Luft, schaltet den E-Motor dazu und bringt die Familienkutsche innerhalb kürzester Zeit auf gute 25 Stundenkilometer. Der elektrische Antrieb



*Mit dem Packster über die Insel. Die Aufgabenverteilung ist klar:
Einer tritt und lenkt, zwei halten Ausschau und alle haben Spaß.*

kann nach Belieben in Anspruch genommen und dazu geschaltet werden. »Mit dem Packster fahren wir auch bei mehr als drei Windstärken los. Mit 150 Kilometer Reichweite kann man tolle Tagestouren machen und auch den Alltag locker meistern.« Dazu gehört auch der Arbeitsalltag. Denn mit dem Packster wird auch mal schnell ein Prospektständer oder die ein oder andere Broschüre transportiert. Moritz Luft bringt das Rad unter seinem Bürofenster in die richtige Parkposition. Gar nicht so einfach, der Wendekreis ist durch den Radstand von gut zwei Metern etwas größer, als beim herkömmlichen Drahtesel, allerdings wesentlich kleiner, als beim Auto. »Die Strecken, die wir im Alltag zurücklegen, sind zu kurz, um für jede Fahrt ins Auto zu springen. Das ist weder nachhaltig, noch gut für den Motor«.

Das sehen immer mehr Sylter und Gäste so und steigen um. Ein Supermarkt nutzt es für seinen Bringdienst, ein Bekleidungsgeschäft setzt es als rollende Litfaßsäule ein und Mietradagenturen haben es im Sortiment. »Viele Menschen auf Sylt wissen um die Vorreiterposition der Insel und machen sich Gedanken. Und das schließt ein wachsendes Bewusstsein für die Sensibilität des Ökosystems Insel ein.« In der Mittagspause schwingt sich Moritz Luft wieder aufs Rad und steuert es zum Kindergarten. Jasper und Freund Noah warten schon in voller Biker-Montur und kapern mit lautem Geschrei ihre Holzkiste. Auf die Frage, wie sie das Lastenrad finden, antworten beide im Chor: »Super, hier dürfen wir vorne sitzen.« Ein gewichtiges und vielstimmiges Plädoyer für mehr insulare Nachhaltigkeit.



Das Lastenrad ist ideal für Ausflüge mit der ganzen Familie – inklusive aller zwei- und vierbeinigen Mitglieder.

CONNECT Family Bike • Bike & Sport Infocenter
Strandstraße 32 • Westerland
www.insel-sylt.de

HundeKutter Sylt • Promenadenmischung
Hauptstraße 8-14 • 25996 Wenningstedt
www.hundekutter-sylt.de

Pedalpower • EBIKE Sturmflotte
Stephanstraße 8 • Westerland
www.ebikesturmflotte.com



Das Radwegnetz auf Sylt umfasst rund 200 Kilometer. Keine extremen Steigungen, dafür freie Sicht auf Dünen, Heide und Meer.

Der einzige Gegner, den man als Radfahrer auf Sylt zu fürchten hat, ist der Wind. Kampfgeister gönnen sich eine Partie gegen den Wind, Genießer nutzen die steife Brise im Rücken. Wem trotzdem mal die Puste ausgeht: die Linienbusse der SVG nehmen Radfahrer nebst Drahtesel mit. Am beliebtesten sind die »Fernstrecken« entlang der stillgelegten Inselbahntrasse. **Die Nordtour führt von Westerland über Wenningstedt und Kampen nach List, die Südtour von Westerland über Rantum nach Hörnum. Weit verzweigt sind die Radwege durch den Sylter Osten. Sie laden ein zu einer Rundtour über den Nössedeich Richtung Morsum-Kliff und zurück durch die Tinner Wiesen oder das Rantum-Becken.**

› Diese und weitere Tourenvorschläge mit detaillierten Beschreibungen gibt es auf www.sylt.de. Unter der Rubrik »Sport« werden Touren unterschiedlichster Länge, Dauer und Schwierigkeit vorgestellt. Insider-Tipps machen außerdem auf die Besonderheiten links und rechts der Wegstrecke aufmerksam.

Karte: Inselgrün

Fotos: Holm Löffler



Fotos: Heidi Lindemann



ROLLENDE SUPPENKÜCHE

Es geht doch nichts über eine richtig gute Suppe. Das dachte sich auch Maurice Morell, ersteigerte einen alten Imbisswagen aus den 50ern und baute ihn um zur mobilen Suppenküche. Lichtgrau und weiß gestrichen kommt er optisch ebenso puristisch rüber wie das kulinarische Angebot selbst, das aus drei Sorten Suppe – Cremesuppen, klare Suppen und einer Suppe des Tages – besteht. Das Konzept dahinter ist so nachhaltig wie die Zutaten. Die kommen nämlich zu 95 Prozent von der Insel – und das in Bio-Qualität: Kartoffeln, Möhren, Rote Beete und Kohl aus Braderup, Kürbisse und Zwiebeln aus Tinum, Salz aus List und Salzwiesenkräuter aus Morsum. Kräuter baut Suppenkoch Maurice selbst an und sein Gemüsefond, den er selbst herstellt, macht Geschmacksverstärker überflüssig. In der Schale lecker angerichtet ist Brot und Nachschlag dabei, auf Wunsch kann man seine Suppe auch im ausgehöhlten Brotlaib auslöffeln. Maurice ist an unterschiedlichen Standorten der Insel zu finden. Wo und wann genau, das teilt er tagesaktuell auf seiner Homepage mit. www.sylter-suppen.de

SEEMANNSGARN MIT KÄPT'N BLAUBÄR

»Alles im Lot auf'm Boot, alles in Butter auf dem Kutter!« Käpt'n Blaubär höchstpersönlich lässt es sich nicht nehmen, gemeinsam mit seinem Kumpel Hein Blöd bei den »Familienwochen Sylt« vorbeizuschauen. Die beiden haben sogar schon einen eigenen Kutter klargemacht, um mit ihren Hilfsmatrosen einen Törn zu den Seehundsbänken zu machen. Aber auch kleine und große Landratten, die lieber festen Boden unter den Füßen haben, kommen vom 28. März bis 7. April voll auf ihre Kosten: Mehr als 60 Veranstaltungen versprechen jede Menge Spaß an Land, zu Wasser und in der Luft. Wieder mit an Bord sind die Sylter Spitzenköche Johannes King und Dietmar Prieue mit ihren Kochkursen sowie KIKA-Moderator André Gatzke, der mit Käpt'n Blaubär und Hein Blöd den Alten

Kursaal in Westerland zum Kochen bringt. Neu im Programm ist unter anderem die Tour mit den Muschelfischern, die Eisschule mit Jens Lund oder das Family-Zumba. Wem das alles nicht stürmisch genug ist: Die dritte Auflage der »Familienwochen Sylt« findet im Herbst vom 8. bis 26. Oktober statt. www.sylt.de/familienwochen

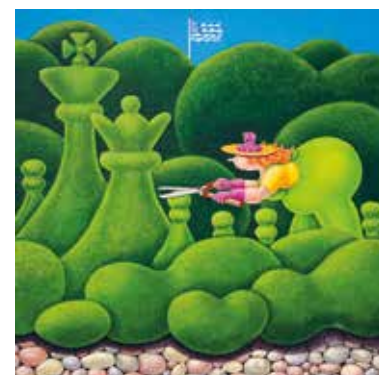


Kursaal in Westerland zum Kochen bringt. Neu im Programm ist unter anderem die Tour mit den Muschelfischern, die Eisschule mit Jens Lund oder das Family-Zumba. Wem das alles nicht stürmisch genug ist: Die dritte Auflage der »Familienwochen Sylt« findet im Herbst vom 8. bis 26. Oktober statt. www.sylt.de/familienwochen



FARBENFROH

»Das Leben ist einfach zu kurz, um es ohne Humor und Lebensfreude zu leben.« Dieser Gedanke spiegelt sich farbenfroh in den Bildern der diesjährigen Inselmalerin Ute Ringwald wider. Das Projekt »Inselmaler« wurde 2011 von den Sylter Kunstfreunden ins Leben gerufen und beinhaltet in Anlehnung an das Projekt »Inselmaler« der Syltoundation die Einladung, sich künstlerisch ein Jahr lang dem Thema Sylt zu widmen. Dazu durchstreifte Ute Ringwald die Insel mit Kamera und Skizzenblock und sammelte jede Menge Eindrücke, die sie anschließend in ihrem Atelier im hessischen Bad Vilbel zu farbintensiven Aquarellen und Acrylbildern verarbeitete. Kräftig sind nicht nur die Farben, sondern auch die Motive. Die Diplom-Designerin malt vorwiegend üppige Frauen mit starken Rundungen. Kein Wunder, dass es auch die pralle Kegelrobbendame Willy aus Hörnum auf die Leinwand von Ute Ringwald geschafft hat. Ihre Bilder werden vom 1. bis 15. Juli in der Stadtgalerie Alte Post in Westerland ausgestellt. www.sylter-kunstfreunde.de



IM FOKUS

Beim Sylter TraumFotomarathon am 14. April 2018 kann sich jeder sein eigenes Bild von Sylt machen. Auch bei der zweiten Auflage der Langstrecken-Bilderjagd geht es darum, innerhalb von sieben Stunden eine Fotoserie mit insgesamt sieben Fotos zu sieben Themen abzuliefern. Die standen im vergangenen Jahr allesamt unter dem Motto »Inselmelodie«. Wo und wie die Teilnehmer ihre musikalischen Insel-Vibes aufs Querformat brachten war ihrer Fantasie und ihrem Durchhaltevermögen überlassen und einzig den Spielregeln anzupassen. Alle Fotoserien wurden von einer Jury bewertet und ausgestellt. Ganz nach oben in die Jury-Charts schaffte es die Inselmelodie von Lyuba Nesterovich aus Kiel. Hat es Klick gemacht? Dann bitte schnell anmelden zum diesjährigen Fotomarathon. Mitmachen kann jeder, der Spaß am Fotografieren hat und 18 Jahre alt ist. Die Teilnahmegebühr beträgt 25 Euro.

www.sylt.de/fotomarathon



LEBENDIGE GESCHICHTE

In Keitum ist alles beim Alten: Uwe Jens Lornsen versucht die Welt zu retten, der Donnerkeil schlägt ein wie ein Blitz und im Armenhaus ist der Teufel los. So weit so gut. Wer jetzt aber denkt, alt sei langweilig, der kennt »Living History Sylt« noch nicht. Die Spielszenen tauchen ein in eine Zeit, die geprägt war von Seefahrt und Walfang, Verlust und Entbehrung, von Existenzangst und mitunter auch ganz profanen Alltagsstreitereien. Dabei trifft man auf ehemalige Bewohner Keitums, deren Leben und Wirken das Dorf bis heute prägen. Dabei geht es nicht darum, berühmte Töchter und Söhne der Insel zu huldigen, es geht um viel mehr. Es geht darum, ein Dorf, seine Strukturen und seine Einwohner in ihrer Gesamtheit abzubilden. Einen Blick in die Sylter Seele zu werfen. »Living History Sylt« spielt an ausgesuchten

Terminen an Originalschauplätzen in Keitum – dort wo die Personen auch im wirklichen Leben gelacht, geliebt und gelitten haben. Zwar sind die Dialoge erdacht, aber immer auf Grundlage überlieferter Fakten. Der zweistündige Rundgang, entwickelt von Silke von Bremen und realisiert von zwei Dutzend Syltern, führt durch anderthalb Jahrhunderte.

www.living-history-sylt.de.

Termine: 27. Mai, 24. Juni, 22. Juli, 26. August, 9. September. Kosten: 30 Euro pro Person.

Tickets gibt es bei den offiziellen Verkaufsstellen der Insel und auf www.sylt.de.



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



SEVERIN'S

RESORT & SPA



DURCHATMEN UND *Entspannen*



IM **SEVERIN'S RESORT & SPA** UND IM **LANDHAUS SEVERIN'S** AUF SYLT

LANDHAUS SEVERIN'S MORSUM KLIFF



DAS HIDEAWAY FÜR NATURLIEBHABER
Hotel · Restaurant · Bar

SEVERIN'S RESORT & SPA · AM TIPKENHOOG 18 · 25980 KEITUM/SYLT · T +49 4651 460 660 · INFO@SEVERINS-SYLT.DE · WWW.SEVERINS-SYLT.DE

LANDHAUS SEVERIN'S MORSUM KLIFF · NÖSISTIG 13 · 25980 MORSUM/SYLT · T +49 4651 460 688 0 · INFO@LANDHAUS-SEVERINS.DE · WWW.LANDHAUS-SEVERINS.DE