

NATÜRLICH SYLT



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

Ausgabe 2/2011



Unterwegs zu neuen Ufern.
Wie die Nordsee heilt und kuriert.

Umwerfend.
Was der Strandkorb im Winter treibt.

Das Meer als Spediteur.
Wenn das Strandräuber-Gen wirkt.

DB BAHN
Sylt Shuttle

SYLT 
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

APPLAUS FÜR EIN UNEITLES PREISWERTES PROJEKT



Ein ausgezeichnetes Team in Hamburg, natürlich von Sylt: Jutta Vielberg, Vera Müller, Moritz Luft und Maren Meyer-Ernsting

Seite von Sylt bundesweit genau die Anerkennung erfährt, die sie verdient. Was »Natürlich Sylt« so preiswert macht? Vielleicht, dass dieses Magazin die Insel wirklich liebt und nicht nur verkauft. Eine Tradition, der wir Treue schwören, auch mit dieser Ausgabe. Spielen Sie mit uns Sachensucher (auf Seite 10) nach einer stürmischen Nacht, auf den Spuren der Strandräuber. Die übrigens auch für die Erfindung des Nacktbadens verantwortlich sind, wie das »Sylt Lexikon«, erschienen im Wachholtz Verlag, vermeldet: Einst soll eine junge Rantumer Witwe, als sie sich illegal ein angespültes

Sylter sind uneitel. Ausnahmsweise müssen wir hier trotzdem über uns reden. Weil »Natürlich Sylt« Gold gewonnen hat, und das im zarten Alter von knapp drei Jahren! Beim »Best of Corporate Publishing«-Wettbewerb, europaweit der größte für Unternehmenskommunikation, setzte sich unser Magazin in der Kategorie »Tourismus/Reisen« gegen Routiniers wie das »Lufthansa Magazin« und »DB mobil« durch. Ein großes Kompliment für unsere Arbeit, aber noch viel mehr freut uns, dass damit die ganz natürliche

Butterfass am Strand aneignete, vom Strandvogt überrascht worden sein. Um ihn auf Abstand zu halten und sich einer Bestrafung zu entziehen, riss sie sich kurzerhand die Klamotten vom Leib. Der Beamte zog, angesichts der Anstands-Bremse, unverrichteter Dinge wieder ab. Womit wir den Bogen zu zwei weiteren sehr natürlichen Sylter Themen geschlagen haben: Gehen Sie mit uns baden, egal ob es stürmt oder schneit. Begleitet werden Sie dabei, auf Seite 12, von einem überaus erfrischenden Rudel Frauen, allen vorweg Anja Becker, die sich der Klimatherapie verschrieben hat, mit Brandungs- und Luftbädern, sicherlich am schönsten im Strandkorb zu zelebrieren. Was der wiederum abseits der Saison treibt, sehen Sie auf Seite 4. Dabei treffen Sie Willy Trautmann, Strandkorbmacher aus Rantum mit internationalem Renommee. Kürzlich verschickte er sechs Sylter Strandkörbe nach Moskau, die unterwegs spurlos verschwanden, das zweite Sextett hat er dann lieber gleich uneitel und engagiert selbst hingefahren. Hausstrandkorbbesuche machte er sogar schon in den USA: Als ein Sturm auf Nantucket Körbe durch die Luft geschleudert und beschädigt hatte, ließ man den Insulaner einfliegen. Trautmann betreut Strandkörbe nicht nur weltweit, sondern auch im Winter, und ist selber schuld, dass Kunden selten reinschauen: Seine Körbe halten bis zu 30 Jahre, im Gegensatz zu Billigprodukten, die auf Insel machen, aber aus Fernost stammen. Das echte Sylt zahlt sich eben aus. Nicht immer finanziell, aber stets emotional: Das beweisen auch zwei Morsumer Reetbauern, die auf Seite 6 Sylter Tradition pflegen. Eiskalt, mitten im Winter und total uneitel.

INHALT ››



- › Seite 04
Typisch Sylt Sie frieren, sie hauen ab, sie lassen sich liften, sie arbeiten durch: Wer oder was bewegt den gemeinen Insel-Strandkorb im Winter?
- › Seite 06
Natur Ein eiskalter Knochenjob für Enthusiasten: Wie zwei Morsumer Reetdachbauern für die Sylter Tradition ins Feld ziehen



- › Seite 08
Kulinarik Sterne für den Hausgebrauch, exklusiv für Nachmacher: Ein Kochkurs mit Alexandro Pape vom Fährhaus Munkmarsch
- › Seite 10
Das Meer als Spediteur: Was die Nordsee bei Sturm an Treibgut auf den Strand wirft, landet manchmal in skurrilen Grauzonen



- › Seite 12
Vorher, nachher Das Meer ist zu kalt? Ach was, bloß rein da. Am besten 365 Tage im Jahr. Was die aktive Klimatherapie alles bewirken kann
- › Seite 14
Inselnews Sylt für die Ohren, eine Startnummer für Siegertypen, ein neuer Alter auf den Spuren der Inselbahn und Meer-Termine

IMPRESSUM

› Herausgeber: Sylt Marketing GmbH Stephanstraße 6 25980 Westerland/Sylt Fon: 04651 / 82 02-0 E-Mail: info@sylt.de · www.sylt.de	› Gestaltung und Realisierung: in medias red GbR Büro Sylt: Katrin Mauz-Rudi 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: Torsten Wellmann	› Fotografen: Lars Jockumsen, Stefan Klar, Melanie Liebig, Holm Löffler, Syltpicture, Karl H. Walloch, Beate Zöllner	› 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.

ClimatePartner
klimaneutral
gedruckt

Die CO₂-Emissionen dieses Produkts wurden
durch CO₂-Emissionszertifikate ausgeglichen.
Zertifikatsnummer: 638-10389-0811-1060
www.climatepartner.com



Foto: Melanie Liebig

EIN COOLER FALL FÜR EINZELGÄNGER: SCHAFSINNIG AUF SYLT UNTERWEGS

Es ist kalt. Besonders kalt. Entschlossen schnappt der Wind nach Jacken, Mützen, Wangen und Fingern. Nur ganz vereinzelt tauchen Menschen am Horizont auf. Wolken malen finstere Szenarien an den Himmel. Harsch knirscht der Restschnee von vergangener Woche noch unter den Füßen. Und Hufen. Ein einzelgängerisches Schaf wandert durch den Strandhafer ganz gemächlich die Düne hinauf, beim Leuchtturm »List West« auf dem Ellenbogen. Ganz entspannt, offensichtlich fröstelfrei, dank seines perfekt zu Sylt passenden Pelzes. Keine Hightechfaser der Welt wird jemals den Wettbewerb gewinnen gegen diesen perfektionierten Schutzmantel: Seine Unterwolle ist dicht gekräuselt, überlagert von dickerem Haar und von lanolinproduzierenden Hautdrüsen so durchgefettet, dass selbst Sturzregen und stürmische Böen niemals wirklich rankommen ans Schaf.

Fast tausend Hektar Listland haben dieses Schaf und seine rund 350 Kollegen jetzt nahezu exklusiv für sich. Wenn die Saison definitiv zu Ende ist auf Sylt und die Gäste gezeitengleich im Takt des Autozuges wieder Richtung Festland schwappen, atmet die Insel durch. Natur und Getier scheinen sich irgendwie zu räkeln, zu strecken und den Freiraum zu besetzen, der sich abseits der großen touristischen Ströme auftut. Jetzt müssen Schafe im Norden der Insel nicht mehr darauf achten, ob jeder, aber auch wirklich jeder Autofahrer weiß, dass sie hier grundsätzlich immer »Vorfahrt« haben. Jetzt haucht der Wind sandige Schleier ausdauernd über den dünnnahen Asphalt, bis die Straßen erst zu verschwimmen und dann zu verschwinden scheinen, unter poetisch zart wirkenden und doch energischen Sandverwehungen von beeindruckender Deckkraft. Dass nicht sofort jemand die Straße freifegt, dass tatsächlich noch Treibgut von letzter Nacht am Flutsaum liegt, dass viele Geschäfte jetzt »normale« Öffnungszeiten haben und manche dörfliche Bürgersteige wie sprichwörtlich hochgeklappt wirken, zeigt deutlich: Jetzt hat Sylt Zeit. Für sich. Für mehr Natur. Und für besondere Gäste, die genau das schätzen.

Es ist diese Zeit, in der die Fotografin Melanie Liebig sich auf den Weg macht. »Wenn ich ankomme auf Sylt, auf meiner Lieblingsinsel«, sagt die 44-jährige Osna-brückerin, »lasse ich erstmal alles stehen und liegen und muss sofort zum Ellenbogen.« »Ab vom Schuss« ist die Fotografin, die sich »Fotografän« nennt, am liebsten unterwegs und deshalb ausschließlich im Winter auf der Insel. Sie fängt Schafe wie dieses ein. Sie hat ein Händchen fürs Licht und für die Technik, für die besonderen Stimmungen der Insel, jenseits des verkaufsträchtigen Postkarten-Idylls, aber immer von ganz eigensinniger bestechender Schönheit mit mattem, metallisch anmutendem Schmelz, der anrührt. Genauso wie Sylt, wenn es ein bisschen zur Ruhe kommt. »Wenn du fotografierst«, sagt Melanie Liebigs Freund oft zu ihr, »dann bist Du immer wie weggetreten.« Zurücktreten aus dem Alltag, wegtreten von normalen Perspektiven, raus aus dem Gewöhnlichen: Vielleicht ist es genau das, was den Reiz dieser Insel im Winter ausmacht. Wenn jene besondere Kälte über der Insel liegt, die das Herz nachhaltig erwärmt, weil sie soviel Freiraum zu verschenken hat.



Sitzt gern im Abseits: Fotografin Melanie Liebig liebt auf Sylt alles, was »weit ab vom Schuss« liegt

Mehr bildschönes Sylt von Melanie Liebig? Im Internet auf www.foto-graefin.de · Kontakt: Melanie Liebig, Im Freudental 20, 49143 Bissendorf, Telefon: 0171/483 79 63

UMWERFENDES WINTERPROGRAMM

^ Ein spektakuläres Foto, ein tiefer Blick in die Seele von Syltern: Wenn Strandkörbe ans Meer verloren werden, macht das die Mitarbeiter der Tourismus-Services melancholisch. Es ist der letztlich niemals wirklich zu gewinnende Kampf der Insulaner mit den Elementen, der sich hier bildlich manifestiert

Einige wenige versuchen abzuhaufen, diverse ziehen um, viele frieren vor sich hin, manche gehen in Rente, einige lassen sich liften, nur rare Ausnahmeexemplare arbeiten ganzjährig: »Natürlich Sylt« ergründet, wer oder was den gemeinen Strandkorb abseits der Saison bewegt.

Es ist ein bisschen wie die Sache mit dem Abnehmen, ein subtiler, langsamer Prozess. Irgendwann im September oder Oktober, je nach Wetterlage, Ferienkalender sowie Gästedichte, kommen Strandläufer eines Morgens über die Dünen und denken: Irgendetwas ist anders heute. Der Zuständigkeitsbereich des Strandkorbvermieters scheint über Nacht geschrumpft. Da fehlt doch was. Fehlt da was?

Es ist eine stille, unauffällige Bewegung, die sich mit dem Auslaufen der Saison über Tage formiert. Im Spätsommer machen sich die ersten Strandkörbe auf den Weg in die Hallen der Tourismus-Services. Manchmal sind es nur zwei saisonal Angestrenzte, die schon reingefahren werden, in die riesigen Hallen der Gemeinden in Strandnähe, manchmal ist der Anhänger des Treckers voll beladen. Ist der Strandkorb regulär unterwegs, wird er frühmorgens abgeräumt. Funkt eine stürmische Wetterfront dazwischen, setzt er sich auch nachts in Bewegung.

Früher, so erinnert sich Willy Trautmann von »Sylt-Strandkörbe« in Rantum, er ist der einzige Strandkorbhersteller, der tatsächlich auf Sylt produziert und so was wie der Papst der Szene, »also in der Zeit, als man noch keine Kurkarten kaufen musste,

um an den Strand zu dürfen«, da war es unter Insulanern üblich, bei Sturm zum Flutsaum zu eilen, um beim Körbebergen zu helfen. Trautmann: »Und hinterher gabs als Dank Bockwurst für alle zum Aufwärmen.« Heute sorgen ausschließlich die Mitarbeiter der Tourismus-Services für Bewegung unter den Strandkörben. Die allermeisten von ihnen, die in der »Abteilung Strand« tätig sind, pflegen einen ausgeprägten Ehrenkodex, der die Fürsorge für Strand, Badende, Meer und mehr, also auch die Strandkörbe, über alles stellt: Sogar nach Dienstschluss sind sie, falls auf der Insel, bei Sturm meist so schnell am Strand, wie das Barometer abstürzt. Jeder Sylter weiß nämlich: Wütende Böen greifen genauso wie das aufgeregte Meer mit beeindruckender Brutalität nach schutzlosen Körben. Sie rütteln an ihnen, sie schmeißen sie um, sie schleudern sie über den Sand, sie knallen sie zusammen, sie reißen sie ins Wasser. Wenn die Strandarbeiter mit den Elementen kämpfen, verlieren sie ungern. Nicht nur, weil der Wert eines guten Strandkorbs mit mindestens 1.000 Euro zu veranschlagen ist und jeder Verlust die Bilanz versaut: Beim Strandkorbbergen entwickelt der ansonsten den natürlichen Gewalten gegenüber



Fotos: Stefan Klar, Holm Löffler, Trautmann

^ Ab ins Körbchen: Trecker bringt Sommergäste vom Strand ins winterliche Wellnesslager. Dort werden sie auf Tuchfühlung reihenweise gestapelt

sehr demütige Insulaner, nur dann, aber dafür umso verbissener, eine Art trotziger Aggression. Nein. Keinen hergeben. Keinen einzigen. Meer, du bekommst ihn nicht! Spätestens im November dann präsentiert sich der Inselstrand wieder nackt, bar jeglicher Körbe. Zu Tausenden – rund 20.000 gibt es auf der ganzen Insel – sind sie nach und nach in die Hallen gewandert, wo sie ein logistisches hochstaplerisches Meisterwerk provozierten. Auf mehreren Etagen werden sie gestapelt, in einem über Jahre perfektionierten, komplizierten Puzzlesystem, bloß keinen Millimeter verschenken. »Da passt dann am Ende keine Mütze mehr dazwischen«, sagt Willy Trautmanns Sohn Benny, der das Spektakel der Stapelei von über 2.000 Strandkörben Jahr für Jahr mitdirigiert. Denn in Rantum werden nicht nur Körbe hergestellt, sondern auch vermietet und im winterlichen Wellnessurlaub betreut sowie Pflegefälle und private Pensionsgäste aufgenommen. Flechtwerk ausbessern, Sitze neu polstern, frisch imprägnieren, Rollen austauschen, neue Brettchenhalter anbringen – das Rundum-Lifting nach dem strapaziösen Sommer. Was die größten Gefahren für Strandkörbe sind? »Erstens: die Sonne. Zweitens: die Seeluft«, sagt Willy Trautmann, »und drittens und vielleicht die größte: der Besitzer.« Wer einen eigenen Strandkorb hütet, kann, neben sommerlicher Misshandlung durch rücksichtsloses Besitzen, auch winters gravierende Fehler im Handling machen: den Korb mit einer Billigplane abdecken (bei Sonnenschein kommt es dann zwischen Folie und Flecht-PVC zu einer chemischen Reaktion, die beides gnadenlos verschmelzen lässt), oder den Korb schlecht belüftet einfach draußen lassen bis Ostern (dann »spakt« nämlich das Polster, wie der Sylter sagt, und schimmelt).



^ Der Herr der Körbe: Willy Trautmann weiß genau, was Strandkörbe wollen. Zum Wellnessprogramm gehören für ihn Flechtwerk ausbessern, Brettchen erneuern, Polster aufarbeiten, Rollen austauschen

Strandkörbe bei Trautmann genießen professionelle Fürsorge, genauso wie in den Hallen der Tourismus-Services. Im Rantumer Familienbetrieb überwintern sie sogar beheizt, ein »Nebenprodukt« der Späneentsorgung der hauseigenen Tischlerei, die ihre Abfälle verfeuert. »Irgendwohin wollten wir unbedingt mit der dabei

entstehenden Energie«, so Benny Trautmann.

Stichwort Energie: Schon mal versucht, einen Strandkorb zu schleppen? Viel Freude damit. Beim Scheitern befinden Sie sich in allerbesten Gesellschaft. »Trag den Korb mal da hinten hin« ist ein beliebter Test der »alten Hasen« für die im Frühjahr noch relativ schwach bemuskelten Rettungsschwimmer-Frischlinge. Wenn Sie sich nicht blamieren und unter der Last von bis zu 100 Kilo kläglich kollabieren wollen: Korrekterweise wird der Korb in gebückter Haltung (mit der Öffnung Ihrem Rücken zugewandt) links und rechts an der Seite gepackt und dann geschultert.

Einige wenige Strandkörbe arbeiten übrigens ganzjährig. Sie werden vereinzelt von den Mitarbeitern der insularen Tourismus-Services netterweise schon mal an besonders geschützten Plätzen »draußen vergessen«. Wenn im Dezember, Januar oder Februar dann plötzlich der Himmel aufreißt, sind sie begehrtes Sonnenstudio,

erinnern an den vergangenen Sommer und verheißen, was bald, hoffentlich bald, wieder kommt: das Frühjahr und damit der Auszug ihrer Artgenossen aus den Hallen, vielleicht im März, spätestens zu Ostern. Dann wird der Strandläufer eines Morgens über die Dünen kommen und freudig feststellen: Irgendwas ist heute ganz anders. Weil er endlich wieder da ist. Der Strandkorb.



> ADOPTIONSVERFAHREN FÜR RENTNER

Die Tourismus-Services der Insel mustern oft am Ende der Saison »Strandkorb-Rentner« aus, die für die Vermietung nicht mehr belastbar genug sind. Auch der einzige Strandkorbhersteller von Sylt, Willy Trautmann in Rantum, verkauft seine Gebrauchten, die neu eine Lebenserwartung von bis zu 30 Jahren haben, im Herbst ab. In der Regel sind das robuste, gut gepflegte Vertreter, die in Privathand noch viel Freude machen, folgerichtig sehr begehrt sind und teilweise leider endlose Voranmeldungslisten provozieren. Auch Sie möchten gern einen Strandkorb a.D. adoptieren? **Wenden Sie sich an die Tourismus-Services der Orte oder kontaktieren Sie Familie Trautmann unter Telefon 04651/228 43, E-Mail: info@sylt-strandkoerbe.de**

HABE DIE ÄHRE

Wenn der Winter Einzug hält auf Sylt, wenn die Temperaturen langsam gen null oder darunter sinken, dann beginnt die Hochzeit der Reetbauern. Holger Schultz und Andreas Hansen haben nur wenige Wochen, um die Halme auf ihren Feldern zu ernten.



Fotos: Holm Löffler

^ *Ein Knochenjob, der niemals reich machen wird: Holger Schultz und Andreas Hansen, Reetbauern aus Morsum, geht es vor allem um »das Bewahren der Tradition«*

Es ist knackig kalt am Morsumer Watt. Holger Schultz steht am Rand seines Reetfeldes und blickt über das knapp zwei Meter hohe Schilf. »In meiner Kindheit war das hier alles Graslandschaft, da liefen Kühe über das Feld. Schwarzer Hafer und Rüben wurden hier auch mal angebaut.« Heute ragen langstielige Halme gen Himmel. Kaum ein Laut ist zu hören. Allein die leichte Brise, die vom Watt her salzige Luft herüberweht, lässt das Reet leise rascheln. Als Andreas Hansen sich der Erntemaschine nähert, quietschen seine Stiefel leicht auf dem nicht ganz hart gefrorenen Boden. Er gibt das Signal: »Dann wollen wir mal.« Ein laut nagelnder Dieselmotor durchschneidet die Morgenstille und Schultz nimmt den Lenker des kleinen Gefährts in beide Hände. Knirschend bahnt sich die Maschine ihren Weg, die Reifen spritzen Dreck auf Schultz' Wathose. Er weiß schon jetzt: »Nach fünf Stunden Mähen werde ich nassgeschwitzt sein.« Während andere sich in die wohlige Wärme ihrer Häuser zurückziehen, sind die beiden Morsumer Reetbauern auf ihren Feldern unterwegs. Denn Kälte ist es, die ein Reetbauer braucht. Gefrorene, harte Halme sind leichter zu schneiden. Starker Wind dagegen würde sie umwehen und die Ernte erschweren. »Frost und Flaute«, Schultz' Stimme kämpft gegen den Motor an, »Das brauchen wir bei der Ernte. Aber keinen Schnee. So ein Wetter haben wir hier auf Sylt allerdings nur selten.«

Der 47-Jährige schiebt das schwere Schneidegerät am Feldrand entlang und versucht, die Unebenheiten des Untergrunds, die Rinnen und Priele, auszugleichen. Die Erntemaschine stammt ursprünglich aus Italien und wurde eigens für ihre neue Verwendung umgebaut. Sie schneidet die Halme nicht nur, sondern bündelt sie auch gleich, schnürt sie ein und wirft sie wieder ab. Mehr als einmal macht die Spezialanfertigung den Eindruck umkippen zu wollen, doch Schultz steuert immer wieder dagegen.

Das sieht nach harter Arbeit aus – und Holger Schultz sieht aus wie jemand, der harte Arbeit gewohnt ist: kräftige Hände und Arme, braun ge-

branntes Gesicht. Genau wie Andreas Hansen ist er ein echter Sylter. In Morsum geboren und aufgewachsen, hat den landwirtschaftlichen Betrieb von den Eltern übernommen. Doch anders als Hansen, der die Frühstücksbuffets von Sylter Hotels mit Hühnereiern versorgt, musste er seinen Hof vor einigen Jahren aufgeben. Mit Milchkühen war kein Lebensunterhalt zu verdienen. Schultz verlegte sich darauf, die Felder anderer zu bestellen und pachtete mit Hansen einige Reetfelder. Reet ist ihre Leidenschaft, auf dem Feld fühlen sie sich wohl. Auch wenn die Temperatur unangenehm und die Zeit knapp ist: Nicht nur, dass sie auf das richtige Wetter warten müssen, sie unterliegen auch strengen gesetzlichen Auflagen. »Die Erntezeit liegt immer zwischen November und März«, sagt Schultz, »hier in der Nähe des Morsum-Kliffs sogar nur zwischen Anfang Dezember und Ende Februar. Danach beginnt in den Marschen und Wiesen die Brutzeit der Vögel.«

Der gelernte Landwirt arbeitet schnell und präzise. Die Maschine ist so eingestellt, dass die Schneidewerkzeuge bis knapp über den Boden reichen. »Mein Vater hat immer gesagt, Reet muss man tief schneiden«, sagt Hansen, während er die Bündel am Rande des Feldes stapelt. Auch er hat den Umgang mit Reet schon als Kind gelernt. »Unten ist das Holz härter, dort ist es aber auch schmutziger.« Deshalb muss das Reet anschließend gründlich gesäubert werden. Dazu werden die Bündel ordentlich aufgestampft und ausgeschlagen.

Doch damit nicht genug: Nach der Ernte wird die Fuhre zum Hansenhof nach Morsum gebracht. Hier steht eine weitere kleine Maschine – ebenfalls eine Spezialanfertigung. Doch bei diesen letzten Schritten hilft kein Motor, hier ist Handarbeit angesagt. Einer dreht die Kurbel, ein anderer hält das Reet hinein, im Inneren wird nun auch der letzte Schmutz ausgeschlagen. Schultz: »So schaffen wir am Tag etwa 200 Bund. Wenn wir noch zwei Helfer haben, können wir pro Tag sogar ein Hektar Land abernten und erhalten etwa 1.000 Bund.«

Das klingt nach viel, reicht aber nicht mal für ein

kleines Dach. Rund zwölf Hektar messen die Ländereien, die das Duo am Rantum-Becken, in den Keitumer Wiesen und am Morsumer Watt gepachtet hat. »Eine Ernte reicht gerade für zwei, drei Dächer«, sagt Holger Schultz. Mehr als ein Zubrot sei das nicht, wichtig sei ihm vor allem das Bewahren der Tradition. Wenn er wollte, könnte er das Reet sogar noch von Hand mit der Sichel schneiden. »Mit der Maschine gehts natürlich viel leichter. Es ist aber trotzdem immer noch ein Knochenjob.« Ein Job, der die Nachfrage nicht mal im Ansatz befriedigt. Denn Sylter Reet ist begehrt: Nicht nur, dass es den klimatischen Bedingungen ideal angepasst ist. Das Material, das die beiden abliefern, ist haltbarer als Importware aus Rumänien, Ungarn oder China. Alles eine Frage der Ähre: Knapp 50 Jahre soll ein Dach aus Sylter Reet Bestand haben. Schultz: »Es hängt natürlich auch von den Witterungsbedingungen ab. Und von der Lage. Ein Dach, das Richtung Südwesten zeigt, hält etwa 35 Jahre, Richtung Nordosten mindestens 45 Jahre.« Reet, oder auch Reit oder Rieht, wie man andernorts sagt, ist atmungsaktiv und Feuchtigkeit regulierend, im Winter wärmend, im Sommer kühlend.

Es isoliert gegen Lärm, ist frostbeständig und frei von Chemie. Dachdecker schätzen zudem seine Elastizität, die starken Winddruck aufnimmt, so dass die Unterkonstruktion des Daches entlastet wird. »Wenn ein Dachziegel vom Wind angehoben wird, dann fliegt er irgendwann weg. Reet dagegen ist elastisch. Es wird angehoben und legt sich anschließend wieder.« Vor Jahren konnte Schultz noch 10.000 Bund jährlich ernten, doch die Felder schrumpfen mehr und mehr. »Ich hab keine Ahnung, warum das so ist.« Holger Schultz zuckt mit den Achseln. »Tatsache ist, dass es immer weniger von diesem sumpfigen Boden gibt, auf dem Reet gut gedeiht.« Mittlerweile sind die frischen Bündel gesäubert. Bevor es zum Feierabend heißen Kaffee und Tee gibt, nimmt Schultz sie noch einmal in die Hand, stößt sie mehrfach auf den Boden, wickelt ein wenig Sisalband herum und verknotet sie handfest – fertig. Jetzt muss das Reet nur noch sechs Wochen lang getrocknet werden. Der Sylter Dachdecker Jan Finke wartet bereits darauf. Sylter Reet ist nun mal begehrt. Oder wie Holger Schultz es ausdrückt: »Reet, Reit, Rieht – alles andere ist Schiet.«



⤴ *Nur selten wächst der Rohstoff für die insularen Reetdächer tatsächlich noch auf Sylt heran. Zu groß ist der Bedarf, die Natur kommt schlicht nicht mehr nach*



OBEN LEUCHTEN DIE STERNE

Keine Frage – als Genuss-Insel bietet Sylt Höchstleistungen: Auf gerade mal 100 Quadratkilometern verleihen sieben Michelin-Sterne den Augen jedes Gourmets ein Leuchten. Erhellendes für den eigenen Topf bringt ein Kochkurs – zum Beispiel bei Zwei-Sterne-Koch Alexandro Pape: Der Küchenchef im Munkmarscher »Fährhaus« kombiniert regionale mit internationaler Küche.



Fotos: Fährhaus Munkmarsch, Torsten Wellmann

ALEXANDRO PAPE FÄHRHAUS SYLT, MUNKMARSCH



beobachtet, wie er Kartoffeln aus dem Wasser gefischt hat – nicht gerade eine gastronomische Glanzleistung. Und jetzt das. Sternekoch und Mikrowelle? Alexandro Pape blickt in die achtköpfige Runde: Zwei Finger werden schüchtern nach oben gereckt. »Manchmal ist sie ganz praktisch«, sagt er und zieht die Kartoffeln schon nach wenigen Sekunden aus dem High-Tech-Gerät, um sie per Kartoffelpresse zu dem zu verarbeiten, wozu sie bestimmt sind – zu Nudelteig. Denn das Thema dieses Kochkurses lautet: Pasta.

Wer zwei Sterne sein Eigen nennt und zudem auf italienische Wurzeln verweist, wirft nicht einfach Nudeln aus der Tüte ins Wasser, sondern macht den Teig selbst. Pape benutzt dafür seine 17 Jahre alte elektrische Nudelmaschine – die hat schon so einige Macken, doch der Küchenchef schwört nun mal drauf. Von Beginn an lässt er die Teilnehmer selbst Hand anlegen. Das Ergebnis: drei Meter langer Kartoffel-Nudelteig, aus dem runde Formen ausgestochen, mit Gänsestopfleber belegt und zu Tortelloni gefaltet werden. Dazu türkische Morcheln und Physalis – fertig ist die Vorspeise. Pape – halb Italiener, halb Deutscher und verheiratet mit einer Türkin – sucht und findet Anregungen in der internationalen Küche. Doch die Mischung macht's: Olivenöl wird importiert, frische Zutaten dagegen findet Pape auf dem Sylter Wochenmarkt. Und selbstverständlich stehen regionale Spezialitäten auf der Karte: Salzwiesenlamm und Makrele stammen gleich aus der Nachbarschaft. Stolz ist Pape zudem auf den gegrillten Glatthead, den er einem Sylter Fischer verdankt. Das Meer ist nun mal nie weit auf Sylt. Im »Fährhaus« ist und isst man direkt am Wasser und genießt die Aussicht über das Munkmarscher Wattenmeer. Allerdings nicht heute. Wer an einem Kochkurs teilnimmt, tauscht den Blick auf den Hafen gegen den in die Küche und sitzt am »Chef's Table«. Der intime Nebenraum für bis

»Wer hat zu Hause keine Mikrowelle?« Schon die erste Frage ist eine Überraschung. Bisher haben die Kochschüler den Meister lediglich dabei

zu zwölf Personen ist nur durch eine Glasscheibe von den Herdplatten getrennt und garantiert freien Blick auf die Tricks und Kniffe der Koch-Künstler.

Es gibt drei Dinge, die man wissen sollte, wenn man einen Kurs bei einem Sternekoch bucht. Erstens: Für das Geld, das man bezahlt, muss man auch noch richtig arbeiten. Zweitens: Man lernt. Immer und immer wieder. »Haben Sie Jodsalz zu Hause?«, fragt Pape, während er das Fleisch für das Hauptgericht würzt. Allgemeines Nicken. »Schmeißen Sie es weg.« Allgemeines Entsetzen. »Nehmen Sie reines Meersalz. Auch Zucker finden Sie bei uns kaum – nehmen Sie Honig. Das Schlimmste, was Sie Ihrem Körper antun können, sind Zucker und das falsche Salz.« Allgemeines Nicken.

Punkt drei der Dinge, die man wissen sollte, ist wenig überraschend: Es wird gegessen. Im »Fährhaus« sogar mehr, als zuvor auf der Karte stand. Was vor allem an den Geistesblitzen des Küchenchefs liegt: »Soll ich Ihnen zeigen, was bei Papes auf den Tisch kommt, wenn die Kinder Pasta wollen?« Die Antwort klingt kalorienreich: »Penne Rigatte à la crema«. Nudeln in kochendem Wasser al dente garen, dann abschrecken. Einen halben Liter gesalzenes Nudelwasser mit 300 Gramm Butter binden, unter ständigem Rühren Pecorino einrieseln lassen, dann die Nudeln darin garen lassen. Fertig. »Olivenöl ist natürlich viel gesünder«, gibt Pape zu, »aber ich liebe Butter. Deshalb: Finden Sie beim Kochen einen Kompromiss.« Der Zwischengang aus dem Pape'schen Familienalltag hat acht leuchtende Augenpaare hinterlassen – nun geht es zurück zur Haute Cuisine. Im November 2010 erhielt der 37-jährige Küchenchef erstmals zwei Michelin-Sterne. Das verpflichtet. Zu immer neuen Kreationen und zu den allerbesten Zutaten. Und so ist das Hauptgericht ein anspruchsvolles: »Offene Lasagne von US-Prime Filet und Kräutersaitlingen mit Périgord Trüffel an grünem Spargel«. Die Stimmung ist gelöst – und das schon seit dem Eröffnungs-Champagner an der Hotelbar. Noch dazu ist gemeinsames Kochen äußerst kommunikativ: Es wird geschnippelt und geschwatzt, frisches Brot und kleine Häppchen stehen immer griffbereit, und der 2006er Rioja Crianza, der zum Hauptgang gereicht werden soll, ist auch schon geöffnet.

Die Fortbildungs-Runde ist gemischt: Das Ehepaar aus Nordrhein-Westfalen ist

zum ersten Mal auf Sylt und holt sich Geheimtipps von der Pensionärin, die mittlerweile ihren dritten Kochkurs beim dritten Küchenchef absolviert. Sie weiß, wo auf Sylt es welche Zutaten gibt und welches Restaurant sich wirklich lohnt. Die Teilnehmer tauschen Rezepte aus und erhalten so manchen kulinarischen Fingerzeig aus dem vierköpfigen Küchenteam, das den Kurs begleitet.

Der eine schwört auf griechisches Olivenöl, der andere auf spanisches. Kurzerhand werden reihum die Sorten probiert, die sich in Papes Küche finden, während Pâtissier Mike Stille bereits den Nachttisch vorbereitet – wieder mit Pasta: Vanille-Cappelletti mit Navel-Orangenkompott. Selbstverständlich sind sowohl der Teig für die Cappelletti als auch das Vanilleeis selbst gemacht. Ab in den Kühlschrank und zurück zum Hauptgericht.

»Aus den vielen Kochsendungen im Fernsehen wissen Sie sicher, wie man ein Filet zubereitet: kurz anbraten und dann im Ofen garen lassen. Aber es geht auch andersherum.« Pape lässt eingeschweißtes Rinderfilet zunächst im Wasserbad garen – und brät es dann in der Pfanne von beiden Seiten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Für das hochwertige Prime Filet greift er aber doch auf die bewährte Reihenfolge zurück. Dann wird nach den Vorgaben des Küchenchefs angerichtet: »Sie legen das Gemüse auf den Teller, Sie die Nudeln obendrauf und Sie das Fleisch. Haben Sie schon etwas zu tun? Sie könnten Trüffel über die Ravioli reiben.« Pape wirbelt durch die Küche, hat Zutaten, Mitarbeiter und Kursteilnehmer im Griff und selbst ganz offensichtlich eine Menge Spaß.

Zum Genießen aber lässt er die Gäste allein. Am »Chef's Table« herrscht Ruhe. Das Fleisch ist zart und auf den Punkt gebraten, die grünen Spargelspitzen, mit Honig und Salz angebraten, ein unerwartetes Vergnügen. Erst nach und nach setzen die Gespräche wieder ein. Jeder liest auf den vorbereiteten Rezeptblättern die Zutaten nach, während Pape schnell noch seine »Penne Rigatte à la crema« zu Papier bringt. Denn sämtliche Rezepte – und die Kochschürze – dürfen die Teilnehmer anschließend mit nach Hause nehmen.

Nach sechs Stunden Kochen, Probieren und Speisen wird es Zeit für den Nachttisch – und für die Beerenauslese. Noch Fragen? Natürlich. »Das klären wir alles beim Espresso an der Bar.« Pralinen inklusive. Der Abend kann lang werden. Und während sich die Abenddämmerung über das Munkmarscher Wattenmeer legt, wird klar: Die hellsten Sterne leuchten ganz oben auf der Deutschlandkarte.

SYLTER STERNEKÖCHE KONTAKT UND KOCHKURSE

ALEXANDRO PAPE, FÄHRHAUS, MUNKMARSCH

Trüffel: 3.11.2011 – 380 €, Krustentiere: 10.11.2011 – 380 €,

Die gute Knolle: 15.11.2011 – 220 €, Pasta: 17.11.2011 – 220 €

> www.faehrhaus-sylt.de

JOHANNES KING, SÖL'RING HOF, RANTUM

Ein ganz wilder Kochkurs: 10.12.2011 – 235 €,

inkl. Mittags-Imbiss (Abendessen: 180 €)

> www.soelring-hof.de

JÖRG MÜLLER, WESTERLAND

Tageskochkurs: Kochen eines Fünf-Gänge-Menüs, das nach und nach, inklusive korrespondierender Weine, verzehrt wird;

Termine: 8.10., 12.11., 19.11.2011 – 240 €; (Mit Glück erwischen Sie einen Restplatz – viele Termine sind leider bereits ausgebucht)

> www.hotel-joerg-mueller.de

HOLGER BODENDORF, BODENDORF'S IM LANDHAUS STRICKER, TINNUM

> www.landhaus-stricker.de

SEBASTIAN ZIER, LA MER IM GRAND SPA RESORT a-ROSA, LIST

> www.resort.a-rosa.de/sylt



Himmliches Seminar: Wer sich unter Aufsicht von Sternekoch Alexandro Pape am Hafen Munkmarsch fortbildet, bekommt mehr, als er erwartet. Unter anderem handfeste Gesundheitstipps, sehr viel mehr zu essen, als auf der Karte steht, eine Lehrstunde in Sachen Kompromissbereitschaft sowie unter Umständen eine ganze neue Einstellung zur verpönten Mikrowelle





Strandgutkunst am Dünenfuß der Lister Westküste, hier im großen Foto: Was das Meer alles so an Kunststoffkleinkram ertragen muss, wurde hier liebevoll von Strandläufern zu einer filigranen Skulptur mit Holz und Muscheln verbandelt. Der Kühlschrank, der sich offensichtlich so gar nicht von einer dänischen Milchtüte trennen konnte und vor Westerland strandete, ist dagegen ein klarer Fall für den Sondermüll und durch nichts mehr zu beschönigen. Handwerklich begabte Liebhaber finden in der Regel sehr schnell alle Arten von angespültem Holz, egal ob noch im Urzustand oder bereits bearbeitet. Irgendwas kann ein Sylter daraus immer noch bauen, irgendwann, wenn das Zeug gut abgetrocknet ist. Spülgut ist herrliches Futter für Menschen mit Fantasie: Wer oder was trieb die sauberlich gefaltete, aber glaslose Brille nach Sylt? Weint irgendwo in Nordeuropa ein kleiner Junge noch seinem Spielzeugtreckerreifen nach? Was lief im Fernsehgerät, als es über Bord ging? Wie lang war die Anreise für das leicht mitgenommene Spielzeugtelefon, das definitiv noch aus der Vor-Handy-Ära stammt?

Fotos: Stefan Klar, KR, MME



DAS MEER ALS SPEDITEUR

Wenn die Nordsee sich richtig aufspielt und mal wieder stürmisch unterwegs ist, hat sie nebenbei was vom Spediteur: Dann schmeißt das Meer alles Mögliche aus ganz Europa an den Sylter Strand, mitten hinein in skurrile und traditionsreiche Grauzonen.

Vieles liegt den Syltern in den Genen. Sie halten zusammen, sie sind flexibel und beweglich, sie sind reiselustig und gern Gastgeber, sie können angenehme Distanz wahren – zum Festland wie zum Nächsten. Und sie hegen eine, nun, nennen wir es mal »konstruktive Skepsis« gegenüber Recht und Ordnung, wovon augenzwinkernd ein verbreiteter Auto-Aufkleber zeugt, der vehement und imperativ verkündet: »Sylter dürfen das.«

Es war eine stürmische Nacht im Frühherbst vor Jahren, da lief eine Nachricht wie das berühmte Lauffeuer über ganz Sylt: Allerfeinstes Bauholz angespült! Ameisengleich bewegte sich umgehend eine insulare Armada an den Strand. Zu Fuß, mit Schubkarre, Trecker, Anhänger und Allradlern aller Art. Hektische Geschäftigkeit, Konzentration und Eile lagen über der düsteren, stürmischen Szenerie, die sich in einer rechtlichen Grauzone entspann und der Insel von Carports über Schuppen und Stege bis zu Hallenbanden diverse Bereicherungen bescherte. Denn: Was mit dem zu geschehen hat, das einem das Meer so vor die Füße schmeißt, ist seit Jahrhunderten, wenn auch sehr wechselvoll, so doch immer klar geregelt.

»Strönroowerii«, also Strandräuberei nennt sich lautmalerisch auf Friesisch das, was derjenige tut, der am Flutsaum zugreift. Das »Strönrocht« (Strandrecht) taucht erstmals im 13. Jahrhundert auf: Da gehörte alles, was niemandem gehört, schlicht dem König. Ab dem 16. Jahrhundert griff das Nordstrander Landrecht: Dann standen dem Landeschef zwei Drittel vom Strandgut zu sowie die Hälfte vom Treibgut, der Rest ging an Bergungstrupps – egal, wem das Angeschwemmte ursprünglich gehörte. Überwacht wurde das Ganze von nicht sonderlich beliebten Strandvögten, die auf Sylt seit der Eiderstedter Strandverordnung von 1444 im Einsatz waren und sich teilweise regelrechte Wettrennen mit den Einheimischen am Strand geliefert haben sollen. Erst im 17. Jahrhundert begann man danach zu fragen, woher das Spülgut kam: Herzog Christian Albrecht von Gottorf verzichtete auf ein Drittel des Bergeguts, so jemand Eigentumsansprüche nachwies. Versilbert wurden für die Obrigkeit übrigens alle Strandfondsachen bei Auktionen durch die Strandvögte. Lediglich Holz durften sie behalten, als Entschädigung dafür, dass sie auch für die »Entsorgung« angespülter Leichen zuständig waren – auf eigene Kosten. Dass es dabei selten zu aufwändigen Begräbnissen kam, liegt in der Natur der insularen Sache. Heute würde man das vielleicht Renditeoptimierung nennen.

Die wiederum lag einer weiteren Komponente der »Strönroowerii« zugrunde: Früher kam es vor, dass verwegene Insulaner sich ihr Strandgut »anliefern« ließen, Schiffe mithilfe von gefälschten Seezeichen oder Lichtern in die Irre und auf den Strand lenkten.

Was der Gesundheit der jeweiligen Besatzung selten gut bekam: Im 18. Jahrhundert musste mit Zuchthaus rechnen, wer solchermaßen manipulierte und eventuelle »Bergungsstörfaktoren« kurzerhand massakrierte. Erst 1990 wurde eine Verordnung von 1874 aufgehoben, die die Bergung eines verunglückten Schiffes zugunsten des Eigentümers regelte und das Ende der mittlerweile sieben insularen Strandvogteien besiegelte.

Womit wir wieder am Strand sind und mit den Syltern Bauholz einsammeln. Seit 1990 gilt in solchen Fällen das Fundrecht. Und auch der Zoll hat was dazu zu sagen: Aus dessen Sicht handelt es sich bei Strandgut um Waren, die aus einem Drittland, rechtlich ist die »hohe See« ein solches, in das Zollgebiet der EU gelangen. Diese sind für den Zoll nur so lange uninteressant, bis sie von einer »natürlichen Person« in Besitz genommen werden. Dann gelten die Waren als »verbracht« und unterliegen den Zollvorschriften über die Einfuhr von Waren, was eine »Vorführpflicht bei den Zollbehörden« nach sich zieht. Streng genommen hätten die Insulaner also in jener grauen Nacht wohl einsammeln dürfen, was dem Land gehörte, dann aber mit den Behörden für Lagerung und öffentliche Versteigerung sorgen müssen, sofern sich kein Besitzer gemeldet hätte.

Hätte, wäre, würde, könnte – die Grauzone ums Strandgut ist also auch heute noch nicht final ausgeleuchtet. Es kann passieren, dass Sylter die Behörden »überholen«. »Genaugenommen können wir ja eigentlich nur froh sein, wenn der Strand gereinigt wird«, sagt Norbert Grimm vom Landschaftszweckverband Sylt augenzwinkernd, der sich auch an die legendäre Hölzerschwemme erinnert und mahnt: »Wer sand- und salzverunreinigtes Holz verarbeitet, ruiniert damit doch nur seine guten Geräte.« Grimm wird häufig als Experte hinzugezogen bei Strandfunden und sortiert – jenseits der behördlichen Zuständigkeitsbereiche, die sich auch an der »Mitteltidenhochwasserlinie« orientieren – praxisnah in alle müllähnlichen Funde, um die sich die Gemeinde kümmert, Tiere oder Tierkadaver, die der Seehundjäger betreut, Drogen- und Munitionsverdachtsfunde, die Zoll und Landesbehörden angehen, und erinnert an zweierlei: daran, dass Funde rechtlich Land und Bund »gehören«, und an die natürliche Unschuld aller Insulaner, die seit Jahrhunderten am Strand sammeln, was sie noch meinen verwerten zu können. »Eigentlich können die Sylter gar nichts dafür, das Strandräuber-Gen, das liegt

in ihrer Veranlagung, dem sind sie quasi ausgeliefert«, sagt Grimm. Der natürliche Feind des Strandguts sind übrigens die Mitarbeiter der Gemeinden/Tourismus-Services. Allmorgendlich schwärmen sie mit dem ersten Licht aus zum Großputz, mit der Strandreinigungsmaschine am Trecker oder dem Müllsack unterm Arm und lesen alles auf, was das Bild vom Sylter Bilderbuchstrand stören könnte. Wer Strandräuber spielen möchte, muss also besonders früh aufstehen, gemeinsam mit dem Sturm den Strand entlang toben oder die Dienstpläne der Strandarbeiter im Kopf haben: Im Winter und ganz frühen Frühjahr nehmen sie ihre freien Tage, was den Strand dann manchmal wieder so aussehen lässt, wie ihn das Meer notgedrungen gestaltet – als skurrile Sammelstelle für Zivilisationsmüll.

Eine Flasche Bier aus Portugal, eine britische Fischkiste, dänische Milchtüten oder französisches Shampoo, niederländische Eisbecher und spanisches Spielzeug, Tampen und Taue, Playmobilmännchen und halbertrunkene Drachen: Heute sind Strandfunde international, und meist mahnende Zeugnisse menschlicher Rücksichtslosigkeit, mit der das Meer belastet wird. Nicht selten verknäulen sie sich unterwegs im Wasser aber mit natürlichen Bruchteilen zu Miniskulpturen von bizarrer, melancholischer Schönheit. Immer geben sie Stoff her für fantastische Spaziergangs-Spinnereien: Zeugt das Geschenkband nebst Luftballons von einer stürmischen Matrosenbescherung? Was geschah mit dem Smutje, als die halbgeschälte Zwiebel über Bord ging? Welche Sendung lief, während der Fernseher ins Wasser fiel?

Vor einigen Jahren zog übrigens abermals ein großes Lauffeuer über die Insel. »Allerfeinste Turnschuhe angespült, offensichtlich ein ganzer Container«, verkündete die Nachrichtenbörse des Nachts. Man ließ alles stehen und liegen, man quälte sich aus dem Bett, man eilte zum Strand, man raffte zusammen, was sich nur irgendwie greifen ließ. Tatsächlich. Erstklassige Ware von Nike. Genau das, was normalerweise vor allem der Gast trainingsweise auf Sylt trägt. Unmengen. Vielleicht wirklich ein ganzer Container voll. Der sportlichen Euphorie folgte rasch die Ernüchterung: Leider waren es nur linke. Es fand und fand sich trotz gründlichen Abgleichs kein passendes Paar. Vieles liegt den Syltern in den Genen. Sie sind schnell, sie sind flexibel, sie sind abenteuerlustig. Vor allem aber können sie eins: herzlich und mitreißend über sich selbst lachen, sogar mitten in der Nacht, am Strand.

› KORREKTES STRANDRÄUBERN

Stürmische Nacht abwarten, frühmorgens an den Strand pilgern, Sachen suchen. Wer sich korrekt verhält, gibt Fundsachen mit Wert beim Ordnungsamt ab. Wer Suspektes findet (Munition, Drogen, Gifte, Müll) benachrichtigt den örtlichen Tourismus-Service und/oder die Polizei. Wer verletzte, verölte oder tote Tiere (vom Kaliber Vogel bis Wal) entdeckt, benachrichtigt ebenfalls Polizei oder Gemeinde, die alles Weitere regeln. Übrigens: Hände weg von angespülten Seezeichen/Bojen! Wer auch nur einen Schäkel abschraubt, macht sich strafbar!



UNTERWEGS ZU NEUEN UFERN

Wer von Anja Becker in die aktive Klimatherapie eingeführt wird, denkt zunächst: Die spinnt. Dabei ist ihr Programm überaus erfolgreich, täglich selbst erprobt und von beeindruckender Wirkungsbreite sowie auf Sylt eigentlich total nahe liegend.

Es ist ein grauer Tag. Das Meer gibt sich ruppig. Der Wind von Nordwest bastelt beeindruckende Wellen und mitreißende Strömungen am Westerländer Hauptstrand. Wer jetzt hier unterwegs ist, führt Daune aus, schlägt den Mantelkragen hoch. Da tobt plötzlich energischen Schrittes eine Gruppe Frauen an den Strand. Mal fünfzehn, mal zwanzig oder fünfundzwanzig, alle in Sportkleidung, gruppiert um eine bewegliche Frau, die durch jenen Teint auffällt, den nur ein Leben auf dieser Insel mit viiiel Aktivität draußen beschert. Freundlich, aber bestimmt dirigiert sie mit fester, dem Gegenwind trotztender Stimme das Geschehen. Ein Kreis formiert sich. Gymnastik am Flutsaum. Das Finale des Aufwärmprogramms.

Anja Becker ist Sylterin, Gesundheitspädagogin und stellvertretende Leiterin des »Mutter-Kind-Gesundheitszentrums Ida Ehre« in Westerland, das zur Arbeiterwohlfahrt Hamburg gehört. Seit 12 Jahren schon geht sie Woche für Woche das ganze Jahr über mit bis zu fünfundzwanzig Frauen, die in ihrer Einrichtung eine dreiwöchige stationäre Vorsorgemaßnahme für Mutter und Kind mitmachen, ins Meer. Bei Sonne, bei Wind, im Sommer, im Winter, mehrmals pro Woche. Wenn das Wasser 20 Grad erreicht hat. Wenn die Badenden von Eisschollen umringt werden genauso. Dann rät sie den Teilnehmerinnen, die allesamt vieles aus einem stark belasteten Alltag mit sich tragen, die Wollmütze im Wasser aufzubehalten, »weil die Körperwärme sonst einfach zu schnell abnimmt, wenn der Kopf kalt wird«.

»Wenn ich bei Kurbeginn die ›Aktive Klimatherapie‹ im Vortrag vorstelle, sind die Teilnehmerinnen, vor allem im Winter, zunächst fassungslos und denken: ›Die spinnt doch.‹ Das sieht man ihren Gesichtern an«, sagt Anja Becker. Manche schlafen in der Nacht vorher unruhig, wenn sie an das vermeintlich viel zu kalte Meer denken. Anja Becker aber steht mit ihrem Therapiekonzept in einer langen Sylter Tradition. Bereits vor fast 80 Jahren wurde in Westerland das »Institut für Bioklimatologie und Meeresheilkunde« als Außenstelle der Uni Kiel auf Sylt eröffnet. In den 60er-Jahren nahm der Forschungsschwerpunkt »Rehabilitation und Prophylaxe« unter dem Sylter Arzt und Professor Uwe Jessel Fahrt auf, der sich in die Idee verbissen hatte, endlich wissenschaftlich zu beweisen, was für Insulaner täglich erlebbar ist: die therapeutisch so effektive Wirkung des Meeres und des Seeklimas auf Psyche, Haut und Atemwege. Jessel, ein engagierter Forscher, der über die Jahre Hunderte von Freiwilligen untersuchte und bereits frühzeitig das Baden im Meer auch im Winter propagierte, war ein Tüftler: So erfand er den »Frigorigraphen«, ein kugelartiges Messsystem, dass auf Klimareize ähnlich reagierte wie die menschliche Haut. So viele Daten, so viele Erkenntnisse, so lange Tradition: Trotzdem sind es nur wenige Sylter, die tatsächlich von Januar bis Dezember in der Nordsee baden, und rare Einrichtungen, die die großzügige Therapiebereitschaft des Meeres ganzjährig voll ausnutzen. »Weil es einfach bequemer ist«, sagt Anja Becker,



◀ So hinreißend kann Medizin aussehen, die sofort wirkt und ausschließlich positive Nebenwirkungen hat: Die aktive Klimatherapie, die Anja Becker, rechts im Bild, seit 12 Jahren einsetzt, schließt das Baden im Meer ein, auch im Herbst, auch im Winter, auch bei Minusgraden, auch mit Eisschollen zusammen



Fotos: Stefan Klar, Lothar Koch

»die Menschen vor einen Inhalator zu setzen, als sie an der Hand zu nehmen.« Dabei ist so offensichtlich, mit welcher Kraft das Meer Gutes tun kann, wie sich Menschen buchstäblich auf den Weg zu neuen Ufern machen, indem sie auch zu vermeintlichen Unzeiten baden. »Beeindruckend, was alles passiert, wenn die Frauen ins Wasser gehen«, berichtet Anja Becker, »der therapeutische Prozess wird unmittelbar in Bewegung gesetzt, erste Erfolge sind sofort sichtbar. Viele werfen am Meer auch im übertragenen Sinne alles Belastende ab, nicht nur die Textilien. Damit können wir sogar Frauen aus der Depression reißen.« Vorher, nachher: Zunächst mal ist es neben der Akustik (brüll, quietsch, schrei, juchz) die Optik, die besticht, wenn sich die Frauen nach der aufwärmenden Gymnastik ins Meer gestürzt haben. Gut durchblutete, straffe Haut. Schneller Atem. Großes Glück. Rote Wangen. Ein mitreißendes Strahlen, das auf den Gesichtern liegt und von vielem zeugt: von der Verwunderung darüber, sich tatsächlich getraut zu haben (»Ich war echt drin!«), von der Erkenntnis, Grenzen beherzt überschreiten zu können (»Zuhause bade ich frühestens bei 22 Grad«) und von der euphorisierenden Wirkung der vielmehr spielerisch als medizinisch empfundenen Therapie.

Anja Beckers aktive Klimatherapie fußt auf vier klassischen Säulen: Bewegung in der Brandungszone, Luftbäder und kalte Seebäder sowie UV-Strahlung. Die Auswirkungen sind nachweislich enorm, längst wissenschaftlich anerkannt: Das Atemvolumen verdoppelt sich (was die Lungen stärkt), die Blutgefäße werden trainiert. Die Durchblutung der Herzkranzgefäße wird erhöht, der Stoffwechsel wird angeregt, die Muskulatur wird gestärkt, denn: Brandungsbaden ist anstrengend. Die Durchblutung der Haut nimmt zu, genauso wie die Hormonproduktion. Aerosole, also die Salzpartikelchen in der Brandungsluft, wirken schleimlösend auf die Atemwege und schuppenlösend auf die Haut. Becker lässt die Frauen selbige

unmittelbar und handfest erfahren, indem sie schon mal rät, beim Spaziergang am Meer an Lippen oder Handrücken zu lecken. Hmmm. Salzig!

Das Immunsystem wird durch die extremen Reize trainiert und nachhaltig gestärkt. Häufig muss Anja Becker zunächst Überzeugungsarbeit leisten und ihre Patientinnen ein bisschen zu ihrem Glück, zur Gesundung durch aktive Klimatherapie zwingen: »Ich halte es da wie mit streikenden Kindern beim Essen«, sagt sie, »man kann zu allem nein sagen. Aber man muss es ausprobiert haben.« Für sie selber gehört das tägliche Bad im Meer, vor Dienstbeginn, »sowieso zur Hygiene wie das Zähneputzen. Mitreißen kannst du Menschen nur, wenn du voll hinter einer Idee stehst. Nur, wenn du sprühst vor Begeisterung, dann kannst du andere wirklich mitnehmen.« Wovon auch ihr Arbeitgeber profitiert: Anja Becker hat sich in den letzten 12 Jahren so gut wie nie krankgemeldet. Es ist ein grauer Tag. Das Meer gibt sich ruppig. Aber Anja Becker und ihre Frauen strahlen.

› KLIMATHERAPIE FÜR EINSTEIGER

365 Tage durchbaden? Im April anfangen, mit Bewegung am Strand, dann entkleiden, Luftbad nehmen, mit den Füßen ins Wasser tauchen. Von Tag zu Tag Luftbaddauer steigern und langsam immer tiefer reingehen. Geschafft? Dann unbedingt dranbleiben, außer Sie brüten einen Infekt aus, dann braucht der Körper Ruhe. Sie haben kein Meer vor der Tür? Bewegen Sie sich so oft es geht draußen, setzen Sie Ihren Körper täglich Klimareizen aus: Laufen Sie im Winter barfuß durch den Garten, möglichst spärlich bekleidet! Gewöhnen Sie sich an kalte Ganzkörpergüsse (Gartenschlauch, Dusche)!

Fotos: SMG, Syltpicture



Spektakel für viele, Herausforderung für jeden Einzelnen: Hinter Hörnum ist man beim Syltlauf, kurz nach dem Startschuss, manchmal noch auf Tuchfühlung unterwegs, an der Westerländer Promenade haben die Sportler sich dann spätestens freigelassen

EINMAL SYLTLÄUFER SEIN

› Er ist legendär, gilt als optimale letzte Vorbereitung für die Marathonsaison und reizt jeden joggenden Inselliebhaber rasend: Der nächste Syltlauf des Vereins »Tinum 66« findet am 11. März 2012 statt. 33,333 Kilometer, einmal die ganze Insel entlang bis zum Ziel in List: Wegen der unberechenbaren Witterungsverhältnisse ist er eine echte Herausforderung auch für Ambitionierte, für alle anderen ein sportliches Highlight. Wegen der engagierten Zuschauer, wegen der attraktiven Strecke und wegen der Challenges, die man unterwegs zu bestehen hat. Beispielsweise, wenn man laufend erfährt, dass List tatsächlich ziemlich weit oben liegt auf Sylt; wenn man hinter Kampen glaubt, als Einziger noch nicht mitbekommen zu haben, dass der Lauf abgebrochen wurde, weil sich das Teilnehmerfeld so zieht, dass man phasenweise vollkommen allein unterwegs sein kann. Einmal mitmachen? Dann sollten Sie genau JETZT das Training aufnehmen, um entspannt und wirklich topfit dabei sein zu können, und an unserer Verlosung teilnehmen: Da die limitierten Startnummern sehr begehrt und schon vergriffen sind, vielleicht die einzige Chance tatsächlich dabei zu sein. Schreiben Sie eine Postkarte an »Natürlich Sylt«, Sylt Marketing GmbH, Stichwort »Syltlauf 2012«, Stephanstraße 6, 25980 Westerland. Einsendeschluss ist der 1.12.2011. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

DREIZEHN STERNE UND EIN KLASSIKER



› Wenn die Tage kürzer und die Nächte dunkler werden, ist Sternezeit auf Sylt: Ein kulinarisches Festival feiert erstmals das Hotel Budersand in Hörnum. Vom 6. bis zum 9. November lädt der Chef des hauseigenen Gourmet-Restaurants »KAI 3« Jens Rittmeyer zehn befreundete Köche, Wegbegleiter und Lehrmeister und damit 13 Sterne ein, auf ein »kulinarisches Hoch im Norden« mit Lunches, Workshops sowie Dinners. Wer an dem jungen »Festival der Sterne«, das alljährlich Fortsetzung finden soll und Küchenchefs wie Jens Fischer, Léa Linster, Nils Henkel und Ronny Siewert auf die Insel zieht, teilnehmen möchte, kann einzelne Veranstaltungen oder ein komplettes Arrangement buchen. Im Januar folgt dann ein bereits fest etablierter Küchen-Klassiker: Vom 19. bis zum 22. Januar findet wieder das beliebte »Gourmet Festival Sylt« statt, mit renommierten europäischen Gastköchen und -winzern sowie der legendären Gourmetsafari. Diese wird diesmal eine neue Abend-Variante erfahren: mit großer Abschluss-Party im Anschluss im »Club Rotes Kliff«. Detaillierte Infos gibts auf www.gourmet-festival-sylt.de.



Jens Rittmeyer lädt nach Hörnum ein

ALTER, WEISST DU NOCH?



Fotos: Lars Jockumsen/Archiv Deppe

› Ein Stück Inselbahn ist zurück: Die Sylter Verkehrsgesellschaft (SVG) hat einen restaurierten, fast 60 Jahre alten Borgward-Bus (BO 4000) mit Anhänger gekauft, der für Events, Rundfahrten und als ausgefallenes Hochzeitsshuttle eingesetzt wird. Der charmante Alte, tatsächlich noch mit 34 original bezogenen Sitzen und Panoramafenstern ausgestattet, ist der letzte »noch lebende« Vertreter seiner Art und eine nette Reminiszenz an frühe Inseltage, der viele Sylter seufzen lassen wird: »Weißt Du noch?« Fünf Triebwagen genau dieses Typs zogen nämlich bis zu ihrer Einstellung im Jahr 1970 die Wagen der legendären Inselbahn AG, aus der wiederum in Folge dann die SVG hervorging.

Vorfahre: So sahen in den 1950er-Jahren die Zugmaschinen der Inselbahn aus, die auf Borgward basierten



› SYLT KOMPLETT

Sie sind handlich, informativ und hochkonzentriert: Mit insgesamt 15 verschiedenen Flyern zu allem, was dem Gast Spaß macht (u.a. Reiten, Urlaub mit Hund, Wassersport, Gezeiten, Camping, Golf), informiert die »Sylt Marketing GmbH« (SMG) Inselbesucher. Jüngste Neuerscheinung im Reigen: das Infoblatt zur Vermietung von umweltfreundlichen E-Bikes und E-Rollern. Auch Sie wollen Meer Wissen? Die SMG als zentraler Dienstleister rund um den Tourismus auf Sylt versorgt Sie gern: regelmäßig mit frischen Insel-Nachrichten im Newsletter, mit dem umfassenden insularen Gastgeberverzeichnis oder allen Infos, die Sie auf oder für Sylt brauchen. Alles zu haben bequem im Vorbeisurfen auf www.sylt.de oder im direkten Kontakt: Stephanstraße 6, 25980 Westerland, 04651/8202-0



Foto: Syltpicture



JAHRESWECHSEL MIT EISBADEN & BUSFEIERN

› Sylter haben ihre etwas eigene Art Weihnachten und den Jahreswechsel zu feiern. Zum Beispiel mit dem Weihnachtsbaden am 26. Dezember um 14.30 Uhr. Bis zu 200 Mutige stürzen sich dann, beäugt von Tausenden, mit viel Gekreische und zum Teil abenteuerlichen Kostümierungen vor der Westerländer Promenade ins Meer. Anmeldungen werden ab 13 Uhr in der »Nolde Lounge« an der Promenade angenommen, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Nicht so bei der zwanglosesten Art Silvester zu feiern, an gleicher Stelle: Im Laufe der Nacht treffen sich hier nämlich zur großen Open-Air-Party Einheimische und Gäste, um das neue Jahr gemeinsam zu begrüßen. Frenetisch applaudiert wird dabei mehr oder weniger talentierten privaten Feuerwerkern, die hier am Strand (und nur hier, auf ganz Sylt herrscht wegen der Reetdächer ansonsten striktes Verbot!) Böller und Raketen abschießen dürfen. Führerscheinschonenden Partyshuttle spielen dabei übrigens die Sylter Linienbusse: Sie spendieren alljährlich im Verbund mit den Kommunen allen Feierlustigen in der letzten Nacht des Jahres auf der ganzen Insel Gratisbusfahrten.



Auch so kann man Weihnachten auf Sylt zelebrieren: Hosen runter, Kostüme an, ab in die Nordsee und Tausende schauen von der Promenade aus zu

SYLT FÜR DIE OHREN

› Wer von der Insel nie genug bekommt und zuhause stets mit Sehnsuchtsattacken kämpft, kann jetzt zu einem neuen Gegenmittel greifen, mit positiven, ganzheitlichen Nebenwirkungen: Die Buch-CD-Komposition »SYLT SOUNDS« verknüpft hinreißende Fotos und Texte von Hans Jessel und Silke von Bremen mit Inselgeräuschen – einmal auf CD ganz pur serviert, einmal mit Lounge-Musik von Big Twice unterlegt. Das sogenannte »earBOOK« aus dem Hamburger Edel Verlag wandert einmal durchs Jahr, mit entsprechenden Bildern, Texten und Zitaten von Literaten, und einmal kreuz und quer über die Insel, mit passenden Geräuschen vom Autozug über King'sches Töpfeklappern und das Geläut von St. Severin bis hin zu appellativen Verkaufsanimationen, die über den Wochenmarkt schallen (»Es ist noch Suuuuppe da!«). Das ist mal lustig, mal anrührend, immer sehr Sylt und hilft garantiert gegen Heimweh nach der Insel (ISBN 978-3-940004-85-7).

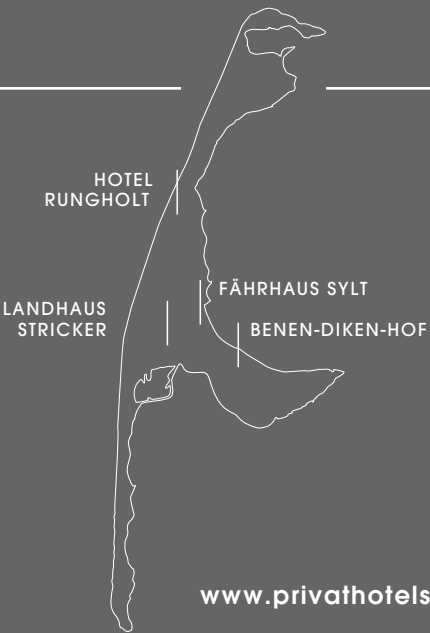


Laden Sie gratis unser Magazin »Natürlich Sylt« als App auf Ihr iPad herunter: Profitieren Sie vom attraktiven Plus mit Clips, Links und noch mehr Bildern!

PRIVATHOTELS SYLT

BENEN-DIKEN-HOF • STRICKER • FÄHRHAUS • RUNGHOLT

*Natürlich Sylt
- Natürlich Privathotels!*



– BENEN-DIKEN-HOF –



– LANDHAUS STRICKER –

– FÄHRHAUS SYLT –



– HOTEL RUNGHOLT –

Die vier Sylter Privathotels erwarten Sie!

Benen-Diken-Hof • 046 51.93 83 0 • www.benen-diken-hof.de
Landhaus Stricker • 046 51. 88 99 0 • www.landhaus-stricker.de

Fährhaus Sylt • 046 51.9 39 70 • www.faejrhaus-sylt.de
Hotel Rungholt • 046 51. 44 80 • www.hotel-rungholt.de



APPARTEMENTS & MEHR
VERMIETUNG VON FERIENWOHNUNGEN UND HÄUSERN



SYLT + ⁷⁴ = NATÜRLICH DIE BESTE ENTSCHEIDUNG

Mieten Sie Ihr Stückchen Sylt

25999 Kampen, Sylt | Tel. +49 (0) 4651 - 9 95 95 0 | www.kampeninfo.de

DB **BAHN**



Dienstag, Mittwoch, Donnerstag:
Sylt und zurück für **nur 71 Euro***!



Mit dem DiMiDo-Angebot reisen Sie günstig dienstags, mittwochs und donnerstags nach Sylt und zurück. Insassen und Gepäckbeförderung ist inbegriffen sowie die kostenlose Fahrradmitnahme bei der Beförderung auf einem Dach- oder Heckträger. Übrigens: Sie können die DiMiDo-Fahrkarte auch für einen Tagesausflug nutzen.

Weitere Infos und Buchung unter www.bahn.de/syltshuttle oder unter 0180 5 934567 (14 ct/Min. aus dem Festnetz via Vodafone, Tarif bei Mobilfunk max. 42 ct/Min.). **Die Bahn macht mobil.**

*Gilt für alle Kraftfahrzeuge bis 6,00 m Länge, bis 2,70 m Höhe und einem zulässigen Gesamtgewicht bis 3 Tonnen. Bitte beachten Sie die Ausschlussstage im Jahr bei Ihrer Reiseplanung.

Tarifstand: 01.01.2011. Zwischenzeitliche Tarifänderungen möglich.

Sylt Shuttle