NATÜRLICH SYLT

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

Ausgabe 2/2012

Stromaufwärts unterwegs.

Eine Insel wird elektromobil.

Nichts für Weicheier.

Wintersport auf Sylt.

Familiensache.

Zwei Goldschmiede im Portrait.

DB BAHN
Sylt Shuttle

SYLT
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

WEGWEISEND UND UNKONVENTIONELL

Fotos: SMG, Stefan Klar

Irgendetwas ist los auf dieser Insel. Unsere Chefredakteurin schaffte ihr Auto ab und fährt Rad. Unser Sommerreporter (»Tom auf Sylt«) bewegte sich wochenlang emissionsfrei mit E-Mobil und E-Bike. Sternekoch Holger Bodendorf, Landhaus Stricker, verwendet in der Küche seines Restaurants siebzehn84 schon lange »ausschließlich Produkte aus Schleswig-Holstein« und stellt derzeit sein gesamtes Haus beleuchtungstechnisch auf LED um. 1400 Leuchtmittel müssen dafür umfunktioniert werden, ein logistischer und fummeliger Kraftakt, ausschließlich »für noch mehr Nachhaltigkeit«.

Viele Menschen auf Sylt wissen um die Vorreiterposition der Insel und machen sich Gedanken. Und die reichen weiter, als »nur« bis zur Unterbindung des nächsten offensichtlichen Umweltfrevels. Viele möchten nachhaltiger leben und arbeiten und das schließt ein wachsendes Bewusstsein für die Sensibilität des Ökosystems Insel genauso ein, wie soziale Verantwortung. Immer mehr wollen Fürsorge für die Natur wie für den Nächsten größer schreiben. »Das ist«, so Bodendorf, »kein Marketing-Gag und keine Willensentscheidung, sondern vielmehr eine Notwendigkeit«. Von einer »Abbildung auf die Zukunft« spricht auch Stefan Dissel vom »Deutschen Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie«. In Kooperation mit der »Sylt Marketing Gesellschaft« (SMG) zertifiziert das Institut seit einem Jahr immer mehr Sylter Betriebe nach aufwendigem Prüf- und Interviewverfahren mit dem Siegel für gesicherte Nachhaltigkeit.

Neue Wege zu gehen verlangt Mut. Den Nachhaltigkeitsgedanken auch mal rigoros vor wirtschaftliche Interessen zu stellen, klingt für manche immer noch anarchistisch. Als »Natürlich Sylt« an den Start ging, wurden sogar wir vorab belächelt. Nur mit »Ökothemen« spöttelte man, könne kein Syltfan begeistert werden. Sollte er ja auch gar nicht. Aber den Fokus auf die ursprünglichen Seiten der schönsten Insel der Welt zu legen und für selbige zu sensibilisieren, bevor es zu spät ist – das erkennen längst auch andere an, sogar im Ausland. Vor Kurzem wurde unser junges Magazin ein weiteres Mal prämiert: beim österreichischen »T.A.I. Werbe Grand Prix«. Hier links im Bild SMG-Geschäftsführer Moritz Luft nebst Goldmedaille.

Ein bisschen Anarchie kann also Gold Wert sein. Und Spaß machen: Lesen Sie auf Seite 6, wie Sylter im Winter unterwegs sind. Unkonventionell, mutig und ein bisschen verrückt. So sind sie, die Insulaner. Gut gerüstet für die Herausforderungen der Zukunft. Für mehr Nachhaltigkeit, auch im Tourismus. Irgendetwas ist los auf dieser Insel. Und das ist gut so.

INHALT »

› **Seite 04**
Kultur & Tradition Zwei Morsumer Goldschmiede im Portrait: eine gar nicht exemplarische Familiengeschichte

› **Seite 08**
Typisch Sylt Ganz weit vorne und trotzdem nachdenklich: Sylt positioniert sich neu. Ein Plädoyer für nachhaltigen Tourismus

Fotos: Holm Löffler

› **Seite 12**
Natur Der sanfte Weg: Sommerreporter Tom Tautz (»Tom auf Sylt«) testete exzessiv die Sache mit der Sylter E-Mobilität

› **Seite 06**
Gesundheit Das macht resistent gegen Viren und fit fürs Leben: Wie der Wintersport auf Sylt zelebriert wird

› **Seite 10**
Kulinarik Zwischen viel heißer Luft und dem kalten Posten: ein Tag in der Küche des legendären Kampener Dorfkrugs

› **Seite 14**
Inselnews Weltstars zu Gast auf Sylt, die Buhnenkiller mit der Tombola, ein charmanter Teeminator und andere Nachrichten

IMPRESSUM

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

› **Konzeption:**
Jutta Vielberg, Moritz Luft

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

› **Druck:**
Möller Druck und Verlag GmbH
www.moellerdruck.de

› **Mitarbeiter dieser Ausgabe:**
Jutta Vielberg

› **Fotografen:**
Holm Löffler, Stefan Klar, Nicole Mai

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

Partner

Nationalpark Wattenmeer

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

Foto: Sabine Priebe

‹

Das ist ein dickes Ding für Hörnum: Kegelrobbe Willi ist vielleicht der prominenteste Einwohner des Dorfes, auf jeden Fall ein Hingucker im Hafenbecken, nicht nur für Kinder

DIE HÖRNUMER **FISCHHALTETHEKE**

Ein Herr, der eigentlich eine Dame und zu fett ist, eine Frau mit vielen Talenten und dem besonderen Auge für stille Konstellationen: Hier geht es um eine Begegnung zweier ungewöhnlicher Fremdgänger.

Sie heißt Sabine, er heißt Willi, es ist ein lauer Tag am Ende der Saison. Sabine Priebe ist Fotografin, auf dem Weg zum Leuchtturm in ihrem Lieblingsdorf Hörnum, hat Kamera und einen Vorsatz dabei: Eine 360 Grad-Panorama-Aufnahme solls werden. Es ist syltuntypisch ruhig, das liebt sie. Der EDEKA-Markt hat sonntags bereits zu. Das Dorf scheint entspannt zu gähnen. Nur im Hafen schart sich eine Gruppe zusammen. Kinder, Erwachsene, Aufregung an der Kaimauer. Sabine bleibt hängen, weil Willi mal wieder im Hafen rumhängt.

Die gigantische Kegelrobbe lugt in der Beckenecke aus dem Wasser. Schnauft. Fixiert die Menschen mit eindringlichem Blick aus großen Knopfaugen. Wie lange Willi schon in Hörnum auftaucht? 20 Jahre oder sogar 30, nicht mal die Hörnumer sind sich da sicher. »Wir haben unterschiedliche Quellen«, sagt Alexej Ghirardini von der »Schutzstation Wattenmeer« vor Ort. Willi unterhält einen fütterungswilligen Fanclub. Willi ist schlau. Willi kann die Fahrpläne der Adler-Ausflugsschiffe auswendig. Wann immer eines der Schiffe in den Hafen einläuft, weiß das talentierte Tier genau »Futter naht«. Menschen in Bewegung, das heißt auf Kegelrobbisch »Catering«.

Aber nicht alles an Willi ist so, wie es scheint. Vor Jahren ging ein Aufschrei über die Insel, als Willi zusammen mit Nachwuchs auftauchte, was eindeutig bewies: Willi ist gar kein Kerl, sondern hatte vielmehr kürzlich einen. Ändert man deswegen den Namen einer fest eingeführten touristischen Größe? Natürlich nicht. Auch die Sorge, Willi könne nach einer »guten« Saison an Herzverfettung sterben, weist der Experte von der Schutzstation zurück: »In ihr,« sagt Alexej, »steckt mehr Natur als ihre Rolle als Hafenattraktion vermuten lässt. Sie kann bis zu 40 Jahre alt und 300 Kilo schwer werden und hat – wie der Nachwuchs beweist – sehr wohl Sozialkontakte. Jagen kann sie auch. Winters ist sie ja höchstens an Sonntagen da, ohne zu verhungern. Und manchmal wochenlang gar nicht.«

Dann nämlich ist nichts los im Hafen, was wiederum auf Kegelrobbisch heißt »Selbstversorgung«. Monika Matthiesen vom Fisch-Hafenkiosk kennt den Speiseplan des Tieres genau. »So einen bis anderthalb Eimer Heringe frisst sie zu Spitzenzeiten pro Tag, je nach Publikumsverkehr«, sagt Monika, und weist den Verdacht, Willi kooperiere mit dem Fischkiosk von ihr und ihrem Mann, weit von sich. Womit eine weitere Robben-Mär erledigt ist. Dass der Kiosk »Heringe für Willi« anbietet, hat nämlich nur einen Grund: »Das war nicht mehr mit anzusehen, wie die Leute alles ins Hafenbecken warfen, nach dem Motto: Na, magst du das auch? Kuchen, Brote, Steine. Das kann doch nicht gut sein für so'n Tier. Da haben wir angefangen, Heringe für Willi anzubieten.« Und sie fügt hinzu: »Sie glauben doch nicht ernsthaft, dass man davon leben kann?!«

Willi schon, und das nicht schlecht. Das Schadensbegrenzungsangebot von Matthiesens hat sicher ihre Anhänglichkeit an Hörnum manifestiert. »Sie gehört schon zu den dickeren Robben,« sagt Alexej, der weiter erklärt »Wir tippen, dass sie aus einer holländischen Seehundaufzuchtstation stammt und einst im Schlepptau eines Fischkutters vor Sylt landete«. Menschlicher Kontakt muss in der Prägephase dagewesen sein, eindeutig, sonst wäre Willi nicht so, wie Willi ist – mit ungewöhnlicher Affinität zum Menschen, zu Sylt, zum Tourismus.

Und zur großen Pose, die stets ein Hauch von Tragik (Huuuunger!) umweht. An jenem Sonntag abseits der Saison fesselte Willi damit die Fotografin so ausdauernd, dass kein Leuchtturmpanorama mehr entstand. So gerne sie auch Tiere fotografiert: Szenen, in denen Menschen sich drängen, sind nicht so ihre. Fotografisch zuhause ist sie vielmehr in Nebelschwaden, in der Stille, an Schlechtwettertagen, bei Dunst, vor theatralischen Wolkenfronten, im Vagen eben, das Interpretationsspielraum auch in der Bildbearbeitung lässt. Aufsehen erregte beispielsweise ihre Fotoserie »Lost Places«, in der sie Sylter Abbruchhäuser und Bauruinen in ihrer »Schönheit des Verfalls« festhielt.

So fanden sich an diesem Sonntag abseits der Saison also quasi zwei Fremdgänger. Die Kegelrobbe, die eigentlich auf die großen Sandbänke vor Sylt gehört. Und die Frau mit dem besonderen Auge, die Menschenansammlungen meidet. Womit dieses Foto gleich doppelt beweist: Es kann ein echter Gewinn sein, wenn man einfach tut, was so vermeintlich gar nicht zu einem passt.

‹

Sabine Priebe

... lebt als Fotografin und Autorin seit 1991 auf Sylt, dreht Filme, fotografiert mit einer Vollformat-Nikon D 700, gern mit Weitwinkel, erstellt multimediale Familienchroniken auf DVD und leidet manchmal »unter der Ruhelosigkeit auf Sylt ... vor allem in der Hochsaison, wenn Tausende getrieben hin- und herfahren, um etwas zu sehen – und im Grunde alles Sehenswerte, nämlich die Naturschönheit, übersehen«. Sie wollen mehr von Sabine Priebe sehen?

› Auf www.sparrowfilm.de!

Fotos: Holm Löffler

FAMILIENSACHE

Sie tut, was schon ihre Vorväter taten. Ihr Sohn geht viele Umwege, bevor er – untypisch für Sylt und doch irgendwie folgerichtig – in ihrer Werkstatt in Morsum ankommt. Ein Portrait von zwei sehr individualistischen Goldschmieden: Edda und Jonas Raspé.

Um zu verstehen, was das Besondere an dieser Familie ist, müssen Sie die Standardsaga Sylter Sippen kennen. Und die geht – Alternativen finden Sie in Klammern – meist so: Mutter (Oma / Papa / die kinderlose Tante) besitzt das richtige Grundstück (den Betrieb / Instinkt / die Kneipe / den Hof). Man baut sich dort eine Existenz auf. Alles scheint richtig. Schon 1970 (1988 / zur Jahrtausendwende / letzte Woche) bieten Investoren für den Besitz mehr, als man begreifen kann. Als Mutter (Oma / Papa / die kinderlose Tante) stirbt, bricht die Familie auseinander: Zwei von drei Geschwistern (Tanten / Kindern / Neffen) leben längst in München (Sydney / Risum-Lindholm / auf Mallorca). Der (die) Dritte kann die anderen nicht auszahlen, das Heim wird verkauft und taucht nach Renovierung (Abriss / Neubau) mindestens viergeteilt auf dem Markt wieder auf.

Zu dieser Geschichte gibts noch Variante B mit identischem Vorspiel, bis Mutter (Oma / Papa / die Tante) geht. Jetzt kommen Kinder ins Spiel, die sommers stets in den Keller ziehen mussten, weil »oben« für Gäste war. Auch litten sie unter Eltern, die sie vernachlässigen mussten (Saison) oder durch Overprotecting (Nichtsaison) nervten. Spätestens, wenn sie 18 Jahre alt sind, verlassen solche Kinder dann fluchtartig die Insel und die Wertvorstellungen ihrer Eltern. Nie würden sie den Betrieb (den Hof / das Geschäft / die Kneipe) übernehmen, der ihnen die Eltern und den persönlichen Freiraum in Kindertagen nahm. Also greift ein Fremder zu, der umkrempelt. Den Rest kennen Sie bereits von s.o.

So läuft das in der Regel auf Sylt. Hier ist die Rede von einer Familie, die es anders hingekriegt hat. So, wie es sein soll oder sich ergeben kann. Vielleicht haben sie das nur geschafft, weil sie es nie vorhatten. Vielleicht wird es nicht immer so bleiben. Aktuell ist es gut anzusehen und gibt sich sehr unaufgeregt. Vielleicht mit der Idee, dass es dadurch haltbarer werde.

Der Anfang ist ein Handwerks-Klassiker. Edda Raspé wird in Stade bei Hamburg geboren. Sie lernt bei ihrem Vater das, was auch ihr Großvater schon war: Goldschmied. Laden, Werkstatt, Wohnung, Vater, Gesellen, Nachbarn, alles dicht beieinander. Ein hübsches Städtchen, aber zu eng für die attraktive Edda, den Freigeist, die kämpferische Polit- und Umweltaktivistin. Dow Chemical in Sichtweite, zwei

An der Lahnung findet sie eine verrostet Zange, Arbeiter haben sie verloren. »Da kannst Du doch garantiert was draus machen«, sagt der Fotograf, und Edda kontert mit einem Blick ins Ungefähre, »Das ist doch schon was!«

Atomkraftwerke um die Ecke, das konnte nichts werden mit ihr und der Heimat. Im Wenningstedter Witthüs, sowas wie die Keimzelle des »anderen«, des engagierten, kreativen Sylts, sie macht mit ihrer Mutter Urlaub, öffnen sich Edda Türen: Zusammen leben, arbeiten, politisieren, diskutieren, kreativ sein, Spaß haben, tatsächlich – das geht. Sie eröffnet ihre erste kleine Werkstatt in Westerland. Es ist das Jahr 1968. »Ich bin ja WG-sozialisiert«, sagt Edda heute, wenn sie in der Wohnküche ihrer Morsumer Goldschmiede steht.

Eine Tür klappt auf, eine andere zu. Eine junge Frau huscht im T-Shirt durchs Zimmer, schemenhaft. Ein entzückendes kleines Mädchen, Ella, Eddas Enkelin, durchsucht Taschen. Anna, ihre Mutter, macht irgendetwas mit Teig am Herd, schon seit Stunden. Wie viele hier im Haus sind, jetzt oder für immer, das erschließt sich dem Gast nicht wirklich. Hier lebt eine Großfamilie unterm alten Friesenreetdach, drei Generationen, offensichtlich sehr entspannt. »Es geht gut, aber nicht ohne Konflikte«, brummelt Jonas, vierter Goldschmied in der Reihe, Mann von Anna, Vater von Ella, Sohn von Edda. Nie wollte er damals Goldschmied werden, so'ne Wiederholerei, nein, Danke, langweilig, nichts für ihn, sagt er rückblickend. Ungezähmte dunkle Locken rahmen sein Gesicht. Filigrane Werkzeuge umringen ihn. Er hat sehr wache Augen und redet sicher nie zuviel. Ferner rahmen ihn ein bei der Arbeit: Stücke aus grobem Holz, ein Besucherstuhl, ein kleiner Tisch, ein Hocker – Stücke, die viel Zeit geformt und patiniert hat.

Mit 14 ist Jonas nach Flensburg gegangen. Schüler der dänischen Schule auf Sylt, da ist das dann so. Internat. Frühzeitige Abnabelung, Festland. Abi. Von dort aus ging es nach Berlin. »Er hat erst was mit Computer gemacht,« sagt Edda, die schon damals glaubt, der könne nie in der Stadt bleiben. Seine Frau Anna kommt aus Husum, die Sommer über sind sie immer hier. Beide Meermenschen von Haus aus. Jonas interessiert sich für Film, arbeitet als Mediengestalter. Bildschirmzeugs, das die Erkenntnis bringt: Es wird monoton, wenn man nicht das Glück hat, einen kompletten Entstehungsprozess zu begleiten. Die Arbeit erscheint ihm zu eingeschränkt, »eben nur zweidimensional«, sagt er heute. Es muss sich etwas ändern.

Er geht nach Dänemark, macht einen Kurs für Produktdesign. Im Nachhinein scheint es, als habe er energisch aber vergeblich versucht, seine Bestimmung zu ignorieren: Mit 24, es ist eine Entscheidung, die mithilfe von Anna, mittlerweile Lehrerin, reift, lernt er doch – Goldschmied. Berufsschule Kopenhagen, Lehre in Berlin. Und langsam bricht sich eine zweite Entscheidung Bahn bei dem jungen Paar: Sie ziehen nach Morsum, quasi auf den Hof der Familie, in Jonas Geburtshaus. Weil beide die Nähe zur Natur brauchen. Weil sie sich gut mit Edda verstehen. Weil hier genug Raum zum Leben, Wohlfühlen und Arbeiten ist. Und auch, weil Haus und Garten immer mehr Arbeit einfordern, was für eine allein manchmal einfach zu viel wird. Und wie sich herausstellt, ergänzen sich Edda und Jonas auch arbeitsmäßig perfekt. Während sie seit gut 20 Jahren (»Schmuck muss passen, vom Gefühl, nicht vom Materiellen her«) viel mit Steinen arbeitet, die sie im Morsumer Watt sammelt und einmal jährlich nach Idar-Oberstein fährt, wo sie sie schleift wie Edelsteine, arbeitet er mit Silber und Gold, verarbeitet ihre Funde zu Schmuckstücken. Aktuell experimentiert er mit dem Guss in einer Sepiaschale, bei dem sich eine Wellentruktur abbildet.

Die Dinge haben einen Zusammenhang hier in der Morsumer Goldschmiede. Die Sepiaschale vom Strand prägt das Metall und erzählt vom Meer. Der Goldschmied stürzt sich im Sturm gern mit dem Surfkayak in die wildesten Wellen. Ein kraftvoller Kontrast zur ruhigen, feinen Arbeit. Viele Sylter tragen Schmuck der beiden Raspés. Ja, sagt Edda, das sei ihr wichtig. Die Dinge sollen einen Kontext haben. »Ich ziehe meinen Schmuck nie aus«, wirft Anna aus dem Hintergrund ein, »damit kann man auch Brot backen.« Da wirkt sie auch hausintern, die Magie von Handgemachtem, die Edda so mag, die Magie von Handgemachtem aus Morsum.

Viele Stammkunden hat Edda Raspé und große Freude daran, dass »Jonas jetzt verjüngt und ganz andere Interessen und Ideen mit einbringt.« Der Umgang der beiden Künstler miteinander ist ungewöhnlich. Es fallen wenige Worte. Vielleicht, weil sie sich blind verstehen, vielleicht aber auch, weil man es versteht, sich deutlich und stets sehr respektvoll voneinander abzugrenzen. Sie sammelt die Granite und bringt sie in Form, er arbeitet mit Gold (unkompliziert) und Silber (zickig, kapriziös). Jetzt sitzt er grade an einer goldenen Hundepfote als Anhänger, einer Auftragsarbeit. Golden Retriever. Zu groß zum Gießen. Tricky zum Nachempfinden.

So wie für die Raspés das Leben der anderen, das die Morsumer hier beobachten, manchmal, wenn es auf der Landstraße vorbeirauscht. »Ich wundere mich,« sagt Edda Raspé, »wenn ich sehe, wie heute allgemein so gelebt wird, dass sich die Leute so wahnsinnig viel zumuten mögen«. Sie, die engagierte Umweltaktivistin, setzt sich jetzt »nur« noch für den Naturschutz ein. Jonas findet »das Sylt meiner Kindertage nicht mehr wieder«, das stellt er so nüchtern fest, wie ein Arzt diagnostiziert. »Es wird eine immer künstlichere Welt hier. Aber«, schränkt er ein, »die Natur ist ja immer noch da.«

Am Morsumer Deich sammelt Edda Raspé Granite. An der Lahnung findet sie eine verrostete Zange, Arbeiter haben sie verloren. »Da kannst Du doch garantiert was draus machen«, sagt der Fotograf, und Edda kontert mit einem Blick ins Ungefähre, »Das ist doch schon was!«. Die Seepocken, der kaum noch erkennbare Schriftzug, durch den sich der Rost gefressen hat. Edda Raspé befühlt die Oberfläche, schaut sehr genau hin. »Das Schöne ist ja nicht das Augenfällige, Attraktive. Das wirklich Schöne ist das Interessante«. Interessant ist, wie es weitergeht mit der Geschichte der drei Generationen Raspés unter einem Dach. Wir tippen: Wenn die Insel mitreden dürfte, sie wünschte sich eine neue Variante der Standardsaga Sylter Sippen.

› ATELIER EDDA & JONAS RASPÉ

Tärpstig 15, 25980 Sylt/Morsum,
Telefon: 04651/890258, **Öffnungszeiten:**
montags bis freitags 11 bis 18 Uhr,
samstags 11 bis 15 Uhr. Im Internet finden Sie die Raspés auf **www.edda-raspe.de** und selbstverständlich, im Kreise ihrer Kollegen, auch auf **www.sylter-kunsthandwerker.de**

VON SCHOLLENSPRINGERN UND SCHLEUDERPARTIEN

Fotos: Stefan Klar

Sie hängen an Anhängerkupplungen, sie stürzen sich das Kliff hinab, sie joggen auf Eisschollen: Für Wintersport auf Sylt braucht man Fitness, Irrsinn, Phantasie und Mut. Sowie Ordnungshüter, die im Urlaub sind. Und Schnee und Eis natürlich auch.

Schlittschuhläufer, ganz in Weiß und ganz allein zwischen den Dünen: Wintersport auf Sylt kann ein einsames und sehr exklusives Vergnügen sein

Das Wetter auf Sylt ist unberechenbar. Auch im Winter. Es kann wochenlang klirrekalt sein oder schlotterfeucht. Es kann so schneien, dass man kein Auto mehr fährt, oder monatelang nur lau und grau sein. Die Sonne kann nonstop scheinen oder der Regen nie wieder aufhören. Um auch unter so wechselhaften Bedingungen Wintersport betreiben zu können, braucht es einen gewissen Hang zur Anarchie, den echte Insulaner sich im Heranwachsen aneignen.

Früh beginnt die Wintersport-Grundausbildung. Sobald auch nur eine Idee von Schnee das Keitumer Kliff bei Nielsen's Kaffeegarten überzuckert, werfen sich die Jüngsten dort in den Abgrund, unterm Hintern Mülltüten oder Skateboards, denen man die Rollen abnahm. Ersteres nennt der kleine Sylt-Oster Bobfahren, zweiteres Snowboarden. Binnen weniger Stunden hat er das Kliff schmuddeliggrün blankgeschubbert und gelernt: Wenn ich optimal in Fahrt bin, sause ich direkt bis ins Watt. Dass man dabei auch noch mehr oder weniger unbeschadet die hartsteinige Uferbefestigung schreddert, qualifiziert blaugefleckt für Schritt zwei.

Sobald Nachwuchssylter cirka einen knappen Meter groß sind, dürfen Sie mit feierlich überreichtem eigenem Schläger bei andauerndem Frost in bereits existierende Mehrgenerationen-Eishockey-Teams aufschließen. Die tummeln sich, risikofreudig und gern etwas früher als offizielle Stellen die Eisflächen zum Betreten frei geben, auf den Teichen in den Wiesen von Tinnum, Keitum oder Archsum, meist vor neugierigen Blicken durch windgestutzte und geduckte Büsche geschützt. Dabei gehts phasenweise ziemlich energisch zur Sache, vor allem, wenn Wasser- oder Handballer mitmischen, und der Nachwuchssylter lernt spielerisch: Inselwinter sind nix für Weicheier. Das macht rote Wangen, eine fantastische Resistenz gegenüber Erkältungsviren, viel Spaß, und formt den Charakter weiter.

Die allerschönste Schlittschuhbahn findet sich in der Nähe des Rantumbeckens – ein riesiger Teich nah beim Deich. Wenn der nach endlos langen frostigen Wochen tatsächlich wieder mal komplett zugefroren ist, kann der mittlerweile pubertäre Insulaner auf der Suche nach eigenen Wegen auch mal Niederlande spielen und auf den Grachten (in den Sylter Wiesen fallen sie kleiner aus und nennen sich »Siele«) fast von Rantum bis Morsum durchfahren. Bei Brücken, die die Wirtschaftswege unterwegs immer wieder über das Wasser schlagen, empfiehlt es sich allerdings, das Eis zu verlassen und die Straße staksend auf den Kufen zu überqueren. Andernfalls bricht man gnadenlos ein.

Winterliche Sylter Vergnügen sind extrem. Und manchmal leider jahrelang extrem selten. Dann trotzt man hier der Jahreszeit ab, was man von ihr erwartet. Blitzeis wird beschlittschuht, auch, wenn es sich nur auf einer Pfütze bildet, die

Schlittenkufen blankgescheuert an noch nicht wirklich ausreichend beschneiten Strandübergängen. Ist das Eis dicht und zieht sich nachts eine kufenstoppende Neuschneemütze über, gibts manchmal himmlische Unterstützung: Am Wenningstedter Dorfteich kann es vorkommen, dass die kirchliche Schneefräse das Eis freiputzt und nicht nur den Bürgersteig der Friesenkapelle.

Es hat richtig fett geschneit? Glückwunsch. Längst ist der Sylter fast erwachsen und tut Dinge, die NIE vorkommen und STRENGSTENS geahndet werden, sollte man erwischt/entdeckt werden: Snowboarden in der Wanderdüne, alternativ gern auch mit einem alten Shortboard. Sowas sollen Eingeborene tatsächlich schon getan haben, am liebsten nach Einbruch der niemals so richtig dunklen Sylter Dunkelheit bei Schnee, sagt die Gerüchteküche. Angeblich gibts auch Beweisbilder, aber mit denen wollen wir den Dünen- und Inselschutzgedanken sowie das Urvertrauen in die naturschützerische Unschuld der Sylter Seele hier nicht malträtieren. Wahrscheinlich ist das sowieso alles virtuos erfunden und noch besser erzählt.

Echte Beweisvideos gibts dagegen von nicht minder gefährlichen, allerdings eher das Individuum als die Natur bedrohenden Aktionen: auf verschneiten Straßen ein altes Kiteboard/Snowboard mittels langer Leine an die Anhängerkupplung hängen, weitschleifig hin- und hersliden, wobei einer bäuchlings auf der Ladefläche liegt und durch die geöffneten Heckklappentüren filmt. Abruptes Bremsen empfiehlt sich nicht. Für alle Beteiligten kein ungefährliches Vergnügen, aber wie vor einigen Jahren auf dem Ellenbogen von einer beherzten Truppe praktiziert, ein undercover weitergereichtes Protokoll für die insulare Ewigkeit.

Selbstverständlich surft eine Handvoll irrer Insulaner auch im Winter. Sie sind eine Strapaze für die Angehörigen (Wird er/sie erfrieren? Von Eisschollen erschlagen?), immungestärkt bis dorthinaus und im Sommer irgendwie mysteriös gezeichnet: Um diese Menschen macht jeder Nichtlocal einen großen, respektvollen Bogen in der sommerlichen Welle, freie Bahn, diese hier sind von nichts aufzuhalten. Den erwachsenen Sylter Wintersportler zeichnet übrigens eines aus: Er macht mit Begeisterung jeden, aber auch wirklich jeden Winterquatsch, den er während seiner persönlichen Evolution kennenlernte, sobald sich eine Gelegenheit dazu bietet. Manchmal fährt er notgedrungen auch in die Berge dafür.

Es gibt auf Sylt Radler, die haben Spikes aufgezogen und überholen auf schneebedeckten Straßen Autofahrer (die wiederum – auch das eine Art jahreszeitlicher Sport – immer noch keine Winterreifen kauften, weil es diesmal sicher keinen Schnee geben wird). Es gibt Läufer, die kehren mit eingefrorenem Bart und rauhreifüberzuckerten Wimpern zurück von der alltäglichen Runde. Es gibt Jogger, die mit überglücklichem Wahnsinn im Auge von Eisscholle zu Eisscholle hüpfend Richtung Dänemark verschwinden und anschließend von der Feuerwehr verbal verhauen werden. »Bist Du komplett verrückt geworden?«, heißt es dann, »Was meinst Du, was da alles passieren kann, wenn die Flut kommt? Und wir dürfen Dich einsammeln beziehungsweise suchen? Tu das nie wieder!«

Nie. Wieder. Nein. Natürlich nicht. In den vergangenen zwei Jahren gab es relativ viel Schnee auf Sylt, wochenlang, mit endlosen, herrlich frostklaren Glitzertagen unter knallblauem Himmel. Wie es dieses Jahr wohl werden wird? Der Inselwinter ist unberechenbar. Und nun wissen Sie: Der insulare Wintersportler mindestens genauso. Also: Hüten Sie sich vor allen Nachmachversuchen!

› WITZIG, ERFOLGREICH, ENG: **DIE KAMPENER SKIBINDUNG**

Schon vor Jahrzehnten wurde der »Skiclub Kampen« gegründet. Wer hats erfunden? Der Schweizer natürlich: Pius Regli vom »Manne Pahl« gehörte zu den Initiatoren. Es gab Meisterschaften, viel Medienecho auf ein Mitgliederfoto auf der Uwe-Düne und skurrile Parties im Sommer, bis der Skiclub in die Jahre kam, ruhiger wurde. Parallel wuchs ein Kampen-Team heran, das mit viel Engagement Jahr für Jahr das Dorf im österreichischen Partnerort Lech beim berühmten Skirennen »Weißer Ring« vertritt. So fügte sich zusammen, was zusammengehört: Der Skiclub Kampen hat 13 neue Mitglieder und einen frechen Ableger, ein Geschäft im Wattweg, das Clubartikel vertreibt, von Gin bis zu Hauspuschen. Wovon auch der Club profitiert und damit den Sylter Wintersport weiter fördert.

Foto: privat

GEGEN DEN WIND
STEMMEN

Sylt wird heiß geliebt. In der Hochsaison scheint die Insel manchmal unter all der Zuneigung zu ächzen. Engagierte Insulaner und Unternehmer nehmen das zum Anlass, sich Gedanken über die Zukunft Sylts zu machen und melden sich zu Wort: ein vielstimmiges Plädoyer für mehr insulare Nachhaltigkeit.

Liebe kann wohl gesonnen, und trotzdem herausfordernd sein. Die Sylter Küste gehört international verbrieft zu den »Traumstränden dieser Welt«. Der Ellenbogen platzierte sich kürzlich locker unter den »10 schönsten Stränden Europas«. Die Insel Sylt selber wurde soeben ein weiteres Mal als »Marke des Jahrhunderts« geehrt. Damit schlägt sich in Rankings nieder, was auch die Übernachtungszahlen beweisen: Rund sieben Millionen registriert die Insel pro Jahr, womit die Zahl der Tagesgäste, die bei stabilen Hochdruckwetterlagen Morgen für Morgen im gesamten Norden Richtung Insel aufbrechen, noch unbeziffert bleibt. Sylt wird eben heiß geliebt. Doch die Sehnsuchtsinsel Nummer eins der Deutschen hat mit der intensiven Zuneigung ihrer mit offenen Armen empfangenen Liebhaber mitunter auch zu kämpfen.

Dabei ist ein Trend unverkennbar: Der typische Syltliebhaber kommt statistisch gesehen gern immer häufiger, bleibt bei jedem Aufenthalt aber immer kürzer hier. Was für mehr Bewegung sorgt, in Statistiken wie Zimmern, und entsprechende Begleiterscheinungen zu Spitzenzeiten nach sich zieht: mehr Verkehr, an manchen Tagen erschwerte An- und Abreisebedingungen am Autozug genauso wie bei der Bahn. In allen Servicebereichen erhöht sich die Schlagzahl für engagierte und ehrgeizige Beschäftigte. Und nach Feierabend treten weitere Probleme auf: Durch den anhaltenden Boom des Immobilienmarktes wird es für Einheimische wie Saisonkräfte immer schwieriger, bezahlbaren Wohnraum zu finden. Viele weichen auf das nahe Festland aus und werden zu Pendlern.

Manchmal müssen sich Probleme paaren, um zu Impulsen zu führen, die für alle Beteiligten ein echter Gewinn sind. Für die Insel, für ihre Gäste und für die Insulaner. Nicht jeder Sylter beugt sich heute mehr bedingungslos dem Renditegedanken, immer lauter wird derzeit der Ruf nach mehr Nachhaltigkeit im Inseltourismus. Und der umfasst soziale Belange genauso wie den Schutz der Natur, umweltverträglicheres Wirtschaften und eine sanfte Lenkung der Gästeströme. Viele Unternehmer werden nachdenklich und lassen sich, auf Initiative der »Sylt Marketing Gesellschaft«, vom europaweit tätigen »Deutschen Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie« für gesicherte Nachhaltigkeit zertifizieren und setzen damit ein deutliches Signal. So stellt Dirk Erdmann vom Hotel Rungholt in Kampen, im Verbund der »Privathotels« (mit Benen-Diken-Hof, Landhaus Stricker, Fährhaus Munkmarsch) unter den Pionieren, die sich dem aufwendigen Prüfverfahren aussetzten, mahnend fest: »Der Erhalt und Schutz unserer Umwelt, der Sylter Natur und der einzigartigen Vielfältigkeit der Insel haben oberste Priorität.« Erdmann appelliert dabei auch an klassische Unternehmertugenden. »Die Preispolitik einiger Kettenhotels auf der Insel«, so sagt er, sei kritisch einzuordnen, weil »Unternehmensentscheidungen, die nur den kurzfristigen Erfolg bringen, nachhaltig der Insel schaden«. Vielmehr gehe es darum, den hohen Qualitätsstandard der Insel zu erhalten und weiter auszubauen, in der Top-Gastronomie genauso wie im Drei-Sterne-Bereich. Dringend gefördert werden müsse, so Erdmann weiter, der »Wohnungsbau für Einheimische, um Erstwohnsitze und Mitarbeiterwohnungen schaffen zu können«, auch seien Investitionen in die Infrastruktur, vor allem in den öffentlichen Nahverkehr, für die Zukunft Sylts unerlässlich. Eine Idee für ein nahezu revolutionäres Finanzierungskonzept liefern die Privathotels gleich mit: Sie fordern die Abschaffung der Kurtaxe auf der kompletten Insel, den «kontrollfreien Zugang zu allen Stränden« und stattdessen eine Erhöhung der Fremdenverkehrsabgabe.

Rolf Brönnimann, Direktor des ebenfalls frisch zertifizierten Hotels Budersand in Hörnum, stellt fest: »Es ist nicht nötig, komplizierte Formeln oder wolkige Philosophien aufzustellen: Sylts Zukunft liegt in der Natur. Wer auf Beton setzt, meuchelt die Insel, wer nur auf Wachstum setzt, treibt Sylt in den Untergang. Wir im Budersand haben natürlich gut reden: Wir haben auf der Insel mehr als 50 Hektar renaturiert, einen Golfplatz geschaffen und ein Hotel, dessen Angebot zu dieser Insel passt wie das Understatement zum wahren Gentleman. Überdies wurde auch noch bezahlbarer Wohnraum für junge Sylter geschaffen.«

Lothar Koch, Biologe mit Fachgebiet »Küstenökologie«, Rantumer und Autor des Naturerlebnisführers »Natürlich Sylt«, stellt drei Kernforderungen auf, die zugunsten einer »Win-Win-Situation zwischen Natur, Handel, Insulanern und Tourismus« zeitnah erfüllt werden sollten: »Eine drastische Reduzierung des Individualverkehrs« mithilfe alternativer Transportmöglichkeiten; »syltspezifische Konzepte für die Schaffung einer energiebewussten Insel« beispielsweise mit Solarenergie und Geothermie zur Verbesserung der insularen CO2-Bilanz. Und eine rigidere Baupolitik, die historische Gebäude und Kulturspuren der Insel bewahrt oder wieder herstellt sowie »Bauwerke und Installationen, die Inselcharakter und Landschaftsästhetik beeinträchtigen oder eine Gefahr für Flora und Fauna darstellen, ablehnt«.

»Dass sich Einheimische und Gäste auch weiterhin hier wohlfühlen können«, ist für Cornelia Kamp von »Kamps Hotel und Galeriecafé« in Keitum, auch sie ließ sich zertifizieren, ein wichtiger Kernpunkt zukünftiger insularer Entwicklung, »Der Urlauber möchte Natur und keine zugepflasterte Insel oder die unkontrollierte Vermehrung der Bettenkapazitäten«. Eindeutig ist für sie, dass »unsere Gäste durchaus umwelt- und gesundheitsbewusst unterwegs sind«, so reisen zwar nur 15 Prozent ihrer Gäste mit der Bahn an, aber wiederum 80 Prozent der Autofahrer steigen, kaum bei Kamps in Keitum gelandet, auf das Rad um. »Manchmal,« so sinniert die Unternehmerin, »kommt es mir vor, als seien viele Gäste beim Thema Nachhaltigkeit viel sensibilisierter als der Sylter glaubt«. So wird bei ihr durchaus goutiert, dass weder weitgereister Antibiotika-Lachs noch mit Grundnetz gefischte Krabben zum Frühstück auf den Teller kommen und sie stattdessen vorzugsweise heimische Produkte anbietet.

Liebe kann so inspirierend sein, wie nichts anderes. Für Ines Müller, sie spricht für den ebenfalls zertifizierten Verbund »Sehnsucht Sylt«, der inhabergeführte Hotels, Appartements und Restaurants zusammenfasst, steht Nachhaltigkeit vor allem als »Garant für das, was sich im Denken und Handeln bewährt. Zugleich aber auch für das Offensein für neue Denk- und Sichtweisen«. Sie sieht Sylt in einem immerwährenden »Kreislauf zwischen Beständigkeit und Veränderung, zwischen Tradition und Fortschritt«. Und räumt sehr charmant mit einer Begrifflichkeit auf: Sie stört sich an der Unterscheidung von Syltern und Gästen. Diese sähe sie gern aufgehoben zugunsten des Begriffs »Syltianer«. Menschen die von, auf und mit der Insel leben wollen. Liebe kann herausfordernd sein. Und, vorausgesetzt, man geht offen miteinander um, ganz neue Horizonte eröffnen. Nachhaltig und egal, woher der Wind weht.

Foto: Stefan Klar

PASSKONTROLLE AM HERD

Zwischen heißer Luft und kaltem Posten: Ein Tag in der Küche des Kampener Restaurants Dorfkrug

› DER DORFKRUG

… ist eine insulare Institution und sowas wie die gute Stube von Kampen. Der örtliche Sparclub füllt hier seine Fächer und der Pastor schnackt mit Größen aus Film und Fernsehen. Lenker dieses einzigartigen Mix sind Werner »Muffel« und Beate Stoltenberg. Die beiden Kampener geben ihrem »zweiten Wohnzimmer«, wie sie den Dorfkrug liebevoll nennen, schon seit über 30 Jahren das gewisse, unverwechselbare Etwas. Beide verstehen sich im besten Sinne des Wortes als Traditionalisten – auch in der Küche. Bodenständig und ohne Chichi, dafür mit ganz viel Geschmack. Die Kombination aus gutem Essen, feinen Weinen, friesischem Interieur und herzlicher Gastlichkeit macht nicht nur den Dorfkrug erfolgreich. Die nahe »Wiin Kööv« und der »Club Rotes Kliff« gehören auch zu Stoltenbergs.

Fotos: Holm Löffler, Nicole Mai

Der Herrscher am Pass in der Küche des Dorfkrugs: Dieter Fahnenschreiber

Um kurz vor zwölf ruft Kathrin gut gelaunt in die Küche: »Dieter, wir haben die ersten Gäste.« Küchenchef Dieter Fahnenschreiber wirft sein Handtuch über die Schulter und einen letzten prüfenden Blick über seinen Posten: alles aufgebaut, alles aufgefüllt, alles bereit. Das kommt nicht von ungefähr. Denn bevor im Kampener Dorfkrug das erste Gericht des Tages über den Pass geht, hat das Küchenteam bereits einige Stunden hinter und unter den Kulissen gearbeitet. »Vorbereitung ist alles« bringt es der 52-jährige Küchenchef schon morgens um zehn auf den Punkt, während er unten im Keller Gemüse und Lammhaxen aus dem Kühlraum holt. Bis zu 400 Kilogramm Ware werden hier täglich von unten nach oben bewegt. Darunter allein 30 Kilogramm Kartoffeln, die erst gedämpft und dann für die berühmten Dorfkrug-Bratkartoffeln in Form geschnitten werden. »Bei den Kartoffeln haben wir einen Tag Vorlauf, alle anderen Sachen werden auf zwei bis drei Tage vorproduziert. Die Karte ist viel zu groß, als dass wir alles just in time kochen könnten.« Immerhin 14 Hauptgerichte stehen auf der Standardkarte zur Auswahl, dazu kommen noch vier bis fünf Fischgerichte von der täglich wechselnden Mittags- und Abendkarte.

Sind alle Plätze und Reservierungszeiten im Dorfkrug und in der angrenzenden Wiin-Kööv belegt, können an starken Tagen schon mal bis zu 280 Essen rausgehen. »Dabei«, so Dieter, »spielen weder Anzahl der Essen noch begrenzter Platz am Pass die entscheidende Rolle. Die Kunst besteht darin, dass alles gleichzeitig zum Pass kommt und rausgeschickt werden kann.« Das geht bei den Vorspeisen noch relativ einfach, bei den Hauptgerichten wird die Sache schon komplizierter. Fisch zum Beispiel hat andere Garzeiten als Fleisch. Hier nicht den Überblick zu verlieren, ist die logistische Glanzleistung eines ganzen Teams, zu dem auch die beiden Köche Tobias Hofmann und Johann Petschauer gehören.

Johann, erst seit vier Wochen Mitglied der Dorfkrug-Küchencrew, steht am Fleischposten und hält einen Edelstahlbräter mit 40 Lammhaxen hoch. »Lammhaxen bei 159 Grad abschieben?« Dieter erhöht auf 160 Grad und hat selbst mittlerweile längst Betriebstemperatur erreicht. In einem großen Topf rührt er die »Schweine-Sauce« für Spanferkel und Haxen an, außerdem Kapernsauce für die Königsberger Klopse und die Pilzsauce für Schweinemedaillons. Während Johann aus einem Stück Roastbeef Rumpsteaks schneidet und vakuumiert, füllt Tobias am Fischposten den Rotbarsch mit Kräutern. »Handgriffe, die am Abend nur aufhalten«, so der stellvertretende Küchenchef.

Die Stimmung in der kleinen Küche ist angenehm: Beständige Betriebsamkeit an den Posten, aber keine Hektik. Mal ein kurzer Klönschnack, zwischendurch kurze Abstimmungen mit dem Chef. Der stellt klar: »Jeder ist für seinen Posten verantwortlich, auch ich muss meinen Posten, den Pass, bis zwölf Uhr komplett aufgebaut haben.« Der Pass ist so etwas wie die Kommandobrücke der Küche. »Dort annonciere ich, dort richte ich an – und zwischendurch koche ich.« Auf dem Weg zum Chef-Posten schwenkt Dieter die Bratkartoffeln, die in zwei großen gusseisernen Pfannen braten – ein Automatismus, den hier jeder verinnerlicht hat: Bei Passieren der Pfanne bitte einmal schwenken!

Um kurz nach zwölf kommt Kathrin mit der ersten Bestellung durch die Schwingtür und legt den dazugehörigen Bon auf den Pass. Dieter annonciert mit fester Stimme: »Kann wie fertig zwomal Rotbarsch Grenoble.« Im Hintergrund hört man ein zackiges »Jawoll« und sieht schnelle Handgriffe am Fischposten. Küchenlatein versteht hier jeder – »kann wie fertig« heißt frei übersetzt: die Bestellung kann raus sobald sie fertig ist – keine Vorspeise, keine Suppe vorweg. Während sich Dieter um die Beilage kümmert und eine kleine Schüssel mit Bratkartoffeln füllt, bringt Tobias den fertigen Rotbarsch an den Pass. Mit einer Pinzette drapiert Dieter eine kleine Tomate am Tellerrand, dreht den Teller nochmal um 360 Grad und haut auf die Glocke. In immer kürzeren Abständen kommt Kathrin an den Pass »Bon neu, bitte« und entschwindet mit vier, fünf Tellern in den Gastraum. Johann hat mittlerweile Position am kalten Posten bezogen und kümmert sich um die Beilagen und Salate. Vom Pass aus fragt Dieter: »Matjesbrot steht«? »Jo.« »Tolle Scholle«. Glocke.

Es geht auf zwei Uhr zu, es wird ruhiger, Anspannung fällt ab. Dieter isst eine Aprikose (»Obst esse ich generell und immer«), Tobias halbiert Lammrücken für den Grillteller und Johann überträgt das Rezept für Meerrettich-Schmand von einem losen Blatt in sein kleines Buch. »Mir wird hier alles bis ins kleinste Detail gezeigt, nichts ist ein Geheimnis.« »Warum sollte ich auch ein Geheimnis daraus machen?«, fragt Dieter. »Die Grundrezepte stehen in jedem Kochbuch.« Auch aus seinem Geschmack macht Dieter kein Geheimnis: »Meine Vorgabe ist der Gast. Ich kann nicht am Zeitgeist und am Geschmack vorbeiproduzieren. Der Gast entscheidet – auch wenn er das oftmals gar nicht mitbekommt.« Zeitgeist und Geschmack wechseln ständig, das Publikum aber ist dem Dorfkrug seit Jahrzehnten treu. Sylter ebenso wie Urlauber schätzen die bodenständige Küche des gebürtigen Rheinländers, der nach Stationen in Düsseldorf, Zürich und London im siebten Jahr im Dorfkrug kocht.

Gegen halb fünf bitten die beiden charismatischen Inhaber des Hauses, Beate und Werner Stoltenberg, zu Tisch. Personalessen heißt es offiziell, Familienessen trifft es eher, wenn die Mitglieder der Dorfkrug-Familie bestehend aus Küche, Service und Bar in der Stube Platz nehmen und bei zweierlei Fisch, Gurkensalat und Kartoffeln die Reservierungen des Abends durchgehen, Urlaubspläne schmieden oder ganz einfach Neuigkeiten aus dem Dorf und aus der Welt austauschen. Eine gute Stunde später füllen sich die beiden Gasträume, die Gäste der ersten Reservierungszeit sind da. »Spanferkel, zwo Steinbutt. Auf Abruf.« »Jawoll. Roastbeef steht«. »Zwomal Grillteller, ein Maishähnchen, neu zwei Wiener.« »Wiener ist drin.« In das routinierte Zusammenspiel der drei Köche mischen sich die Fragen von Susann und Britta, die Kathrin im Service abgelöst haben: »Dieter, in der Remoulade, sind da Apfelstücke drin? Ist an der Rinderroulade Knofi?« Am Pass sind es nun 45 Grad. Nicht nur die Crew hat voll aufgedreht, auch alles andere läuft auf voller Flamme: Der Gasherd heizt den zwei Bratkartoffel-Pfannen unaufhörlich ein, auf dem Induktionsherd stehen Saucen und Suppen, im Salamander verschmelzen Käse und Brokkoli miteinander und in den zwei Grillpfannen aalen sich Steinbutt und Wiener Schnitzel. Dieter dreht sich um zum Konvektomaten und holt eine Rinderroulade raus. »Außer zum Mond fliegen kann man mit dem Ding alles machen.«

96 Essen später wischt sich Dieter mit seinem Handtuch den Schweiß von der Stirn und lässt sich mit einem Fax in der Hand draußen auf einem der Gartenstühle nieder, nebenbei telefoniert er mit dem Fischhändler: »Wann bekommt ihr wieder frische Aale?« Die Bestellungen für den nächsten Tag müssen noch raus. Schnell kreuzt er auf dem Formular an: Vier Schalen Erdbeeren, sechs Stück Wirsing, drei Kilogramm Schnittbohnen, dann zögert er und steht auf. »Gleich muss ich doch nochmal runtergehen in den Frostraum, alles habe ich nicht im Kopf. Jetzt mache ich mir aber erstmal ein Bütterchen mit Leberwurst.« Es ist kurz nach zehn. Es ist die Ruhe nach dem Sturm. Und irgendwie auch vor dem Sturm.

Dorfkrug Rotes Kliff Kampen · Inhaber: Werner und Beate Stoltenberg · Braderuper Weg 3, 25999 Kampen · Telefon: 04651/43500
E-Mail: dorfkrug-kampen@t-online.de · **www.dorfkrug-kampen.de** · Öffnungszeiten Küche: März bis Oktober: 12 bis 22 Uhr · Kein Ruhetag
November bis Februar: Dienstag bis Freitag: 18 bis 22.30 Uhr · Samstag und Sonntag: 12 bis 22.30 Uhr · Ruhetag: Montag

STROMAUFWÄRTS UNTERWEGS

Vier Wochen war Tom Tautz (»Tom auf Sylt«) als Profiurlauber auf der Insel im Auftrag der »Sylt Marketing Gesellschaft« unterwegs und begeisterte mit seinem 24-Stunden-Livestream auf Facebook. Vorreiter war er dabei nicht nur in Sachen »Social Media«, sondern auch auf Asphalt: Hier seine Bilanz – mit elektrisierenden Erkenntnissen über alternative Fortbewegung auf Sylt per Rad und Renault Twizy.

Du warst ausschließlich elektromobil auf Sylt unterwegs. Warst Du Elektro-Frischling oder hattest Du schon E-Erfahrungen?

Tom Tautz: »Null. Das ganze Thema war mir komplett neu. Ich bin da völlig unvorbelastet rangegangen. Ungewohnt ist natürlich erstmal das Leise am Twizy gewesen. An der Ampel musste ich schon manchmal aufs Display gucken, um zu wissen – ist der Motor überhaupt noch an?«

Sicher auch ein Problem für andere Verkehrsteilnehmer?

»In verkehrsberuhigten Zonen oder beispielsweise bei Gegenwind am Ellenbogen war das schon schwierig: Fußgänger oder Radfahrer hören dich einfach nicht kommen. Wenn ich dann gehupt habe, war ich nah am Hörsturz, weil der Twizy keine Seitenscheiben hat. Wenn ich die ebenfalls vorhandene Fahrradhupe nutzte, quäkte die zu leise. Aber die Autohersteller arbeiten ja an sogenannten Soundmodulen, die das Fahrgeräusch simulieren. Ganz stumm ist natürlich auch der Twizy nicht. Wenn du schneller bist, summt er irgendwie. Ein schönes Geräusch.«

Wie bist Du mit der Reichweite von um die 100 Kilometer pro Akku-Ladung zurechtgekommen?

»Die Reichweite differiert ein bisschen, je nachdem, wie schnell du fährst und ob du Gegenwind hast. Allerdings habe ich mir aber auch immer vor längeren Touren, wenn die Termine eng getaktet waren, Gedanken gemacht: Wo kann ich laden unterwegs? Das klingt nach Einschränkung des Mobilitätsgedankens, ist es aber in der Praxis nicht wirklich. Nachts kam er immer an die Steckdose, egal, wie voll oder leer der Akku war. Auch habe ich gelernt: Steckdose ist nicht gleich Steckdose. Mal war er nach einer Nacht voll, mal nur ein Drittel aufgeladen. Gut, vielleicht hatte da auch jemand nachts am Stecker gezogen.«

Du bist nie liegengeblieben?

»Leider nicht. Wäre schon eine schöne Geschichte fürs

Fotos: SMG

Online-Tagebuch gewesen, irgendwo zu klingeln und zu fragen, »Darf ich mal Ihre Steckdose benutzen?«. Einmal war es eng von List nach Hörnum, mitten in der Nacht. Aber sonst hats immer hingehauen. Als ich ein Date mit Strandchef Greg in Kampen hatte, habe ich mit Kuchen getankt, bei »Appartements & Mehr« gefragt, ob ich den Twizy an ihre Ladestation hängen kann und hinterher mit Torte »bezahlt«. Es sind ja nur Cent- und allenfalls einstellige Eurobeträge, die man da verbrät.«

Du hast fast jede Nacht woanders »gewohnt«. War es irgendwo schwierig mit dem Aufladen?

»Nie. Meine Gastgeber hatten fast immer eine Kabeltrommel parat und die Verlängerungsstecker waren sowieso meine Freunde. Klappte tatsächlich immer super.«

Ist E-Mobilität eine echte Perspektive für die Insel?

»Auf jeden Fall! Ein Traum wäre, sobald Akkuleistung, Reichweite und Infrastruktur minimal weiter gereift sind, dass Vermieter zum Appartement auch gleich noch ein E-Mobil für Gäste parat haben. Die Reichweite von mindestens 100 Kilometern ist für die Insel schon heute absolut ausreichend und ich kann mir vorstellen, dass viele umsteigen und das Auto stehen lassen würden. Auch, weil es ein gutes Gewissen und Spaß macht.«

Foto: Holm Löffler

Sollte Sylt also mittelfristig benzinfrei unterwegs sein?

»Man kann Sylt, guck' doch nur nach Kampen, nicht zur autofreien Zone erklären, das geht traditionell gar nicht. Aber für mich war der Twizy das Inselauto schlechthin. Keine akustische Umweltverschmutzung, keine Emissionen, minimaler Raumanspruch beim Parken, geringer Straßenverstopfungsfaktor, besser gehts nicht. Ich kann mir gut vorstellen, dass Gäste zukünftig mit eigenem Auto anreisen, aber dann umsteigen aufs E-Mobil.«

Du bist auch mit E-Bike unterwegs gewesen. Bilanz?

»Herrlich. Du fährst allen anderen Radlern davon. Besonders nett bei Gegenwind oder wenn man mit Normal-Bikern zusammen auf Tour geht. Die hecheln dir dann hinterher, sind im Ziel schweißgebadet und du lächelst nur. Macht Riesenspaß. Bisschen aufpassen im Verkehr muss man aber schon. Viele rechnen einfach nicht damit, dass ein Rad so konstant schnell ist. Und wenn du mal sportlich drauf bist, schaltest du einfach den Motor ab und strampelst oldschool – klasse.«

Der Renault Twizy hat keine Seitenscheiben, du hattest auch verregnete Tage. Ein Problem?

»Auf Sylt nicht. Ich habs nur genossen. Das Fahrerlebnis ist so unmittelbar, findet quasi mitten in der Natur statt. Du riechst, du hörst, du siehst dadurch ganz anders. Wieder zuhause mache ich mich jetzt allerdings total unbeliebt. Ich habe, egal in welchem Auto, immer beide Seitenfenster auf, weil es mir sonst sofort zu warm wird. Meine Frau, meine Kinder, meine Freunde – mit mir fährt akut keiner mehr gerne mit. Die frieren alle.

Und wie fühlst Du Dich jetzt? Ohne E-Mobil? Ohne Sylt?

»Ein bisschen wie Frodo Beutlin, der Mittelerde gerettet hat, wieder zu Hause ist, total unter dem Eindruck seiner Erlebnisse steht und keiner kapiert so richtig, was du eigentlich getan hast. Die Insel fehlt mir.«

› E-MOBILITÄT AUF SYLT

In Westerland an der Umweltstation des Sylter Energieversorgers EVS können E-Mobile (gespeist mit Schweizer Ökostrom) andocken (weitere Stationen im Bau bzw. in Planung) und auch E-Bikes und -Roller ausgeliehen werden. Rund 200 der knapp 9000 Leihräder auf der Insel sind unter Strom. Die Autovermieter von »Europcar« bieten fünf E-Mobile an. Bei Syltcar.com können E-Bikes (»Syltbike«) ausgeliehen werden, viele Fahrradvermieter setzen ebenfalls auf den neuen Trend. Sylter, die sich E-Bike, -Roller oder -Mobil anschaffen, werden von der EVS unterstützt, die für ein Jahr die Stromkosten spendiert. Mittelfristig soll auf dem Gelände der EVS am Bahnweg in Westerland eine größere Photovoltaikanlage entstehen, sodass E-Mobilität auf Sylt mit »inselgemachtem« Strom möglich ist. Gästeführerin Silke von Bremen fährt schon lange ein Elektroauto. Die Agentur »Appartements & Mehr« in Kampen unterhält eine eigene »e8energy«-Ladestation, gefüttert mit 100 % regenerativer Energie von »Greenpeace Energy«, hat vier Elektroautos im Einsatz. In List an der Tonnenhalle steht eine Ladestation, für »Gosch« laufen drei Elektroautos.

› TOM (NICHT MEHR) AUF SYLT

Das war neu, das machte Syltern wie Gästen Spaß und dem »Erfinder« sowieso: Tom Tautz, im echten Leben Geschäftsführer der Agentur »KARMA Kommunikationsdesign«, die unter anderem »Natürlich Sylt« in eine App verwandelt, war jetzt vier Wochen als Profiurlauber auf Sylt abseits gängiger Pfade unterwegs. Ein Marathon-Programm, das selbst Tom, der die Insel schon als Kind bereiste und seine Frau Kiko in Keitum heiratete, konditionell an Grenzen brachte: Er fischte nachts mit Paul Krabben, lernte Stand-up-Paddling und Surfen, übernachtete in Hotels, Appartements und auf Zeltplätzen, er bruzzelte mit Sternekoch Holger Bodendorf und kostete Algen, er arbeitete als Reetdachdecker und gröhlte mit Klaus Bambus auf der Lister Vollmondparty. Binnen kürzester Zeit hatte sein interaktives Tagebuch auf Facebook 3000 Fans gewonnen, ein regelrechtes Tom-Fieber brach auf der Insel aus, das im großen Katzenjammer endete, als er nach vier Wochen wieder zu »Tom nicht mehr auf Sylt« wurde. Sie haben Tom verpasst? Lernen Sie ihn und sein charmantes Sylt-Projekt kennen auf **www.tomaufsylt.de**! Im Herbst 2012 sowie im Sommer 2013 treffen Sie ihn dann wieder live auf **Sylt. Denn: Fortsetzung folgt!**

DER TEEMINATOR

Fotos: Privat/Maren Meyer-Ernsting

»Der Weg zum Himmel«, so sagt ein Sprichtwort, »führt an der Teekanne vorbei«. Oder, um beides elegant zu verbinden, mitten hinein in ein Seminar des Sylters Ernst Janssen, denn dieser Mann weiß definitiv alles über Tee, was man auf Sylt (und nicht nur hier) wissen will. Über 2700 Seminare hat der Tee-Händler, Autor und Tee-Lektor bereits gehalten, zuverlässig wie ein Uhrwerk, immer montags um 19 Uhr in seinem TEEhaus, winters wie sommers. Wobei er besonderen Wert darauf legt, »die Leute nicht mit Teehistorie vollzustopfen«. Vielmehr stellt er altes Teewissen auf den Prüfstand neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse und macht den Zuhörern klar, wie man mit Hilfe von Tee noch fitter, gesünder (»Antea-Aging«) und lebenslustiger werden kann. Das macht er nicht nur mit gutem Grund, er hat nämlich auch noch eine ökotrophologisch-pharmazeutische Zusatzausbildung, sondern so unterhaltsam (»Keine Rücksicht auf den Mainstream!«), dass man begeistert dazu lernt. Natürlich gibts nebenbei auch Tee zum Testen. Nur ein Hinweis: Bitte melden Sie sich an, die Zahl der Teilnehmer (46) begrenzt naturgemäß die Größe des gemütlichen TEEhauses in der Strandstraße.
Telefon 04651/299811 oder E-Mail an: janssen.e@t-online.de

Foto: canon

BILDSCHÖNES GEDRÄNGEL

Mach Dir ein ganz besonderes Bild von der Insel: Binnen weniger Tage war der Fotoworkshop »Naturgewalten« mit Photodesigner Markus Klimek, veranstaltet von Canon Deutschland in Kooperation mit der »Sylt Marketing Gesellschaft«, dem Lindner-Hotel »Windrose« in Wenningstedt und dem Reisemagazin »Sehnsucht Deutschland«, ausgebucht. Und das, obwohl er eigentlich zu einer Unzeit, nämlich kurz vor Weihnachten (13.12. bis 16.12.), stattfindet. Für alle, die sich nicht auf der bereits überfüllten Warteliste drängeln wollen, gibt es jetzt einen zweiten Termin vom 28.2. bis 3.3.2013 (was ziemlich nah an Biike dran liegt und sich herrlich kombinieren ließe). ***Eckdaten: 3 Übernachtungen inklusive Frühstück, 2 Lunchpakete, 2 Abendessen, 395 €. Buchung? Direkt in der Redaktion »Sehnsucht Deutschland«, 040/70 38 35 30***

Foto: Stefan Klar

Das Megalithgrab »Harhoog« am Keitumer Kliff: 4500 Jahre alt und schon mehrfach umgezogen, zuletzt 1954, als der Sylter Flugplatz vergrößert wurde.

Generationen von Grundschülern sind mit dem Thema schon gequält worden, nicht nur auf Sylt. Dabei kann Faszination offensichtlich ganz einfach geweckt werden: So reizvoll bringt die neue »hünen.kulTour« der Söl'ring-Foriining, eine Art archäologischer Lehrpfad, Neugierigen das Thema Hünengräber und andere archäologische Sensationen der Insel Sylt näher. In drei Etappen aufgeteilt führt die dazugehörige Karte, gespickt mit einer Unmenge attraktiv und komprimiert aufbereiteter Infos, kreuz und quer über das Inselzentrum. Realisiert werden konnte das ansehnliche Projekt inklusive vieler attraktiver Wegweiser und Schautafeln mit Hilfe der Sylter Rotarier, die den Sylter Heimatverein mit einer überaus großzügigen Spende für genau dieses Projekt ausstatteten. ***Wo es den Folder gibt? Natürlich bei der Söl'ring Foriining direkt (Am Kliff 19a, Keitum), unter anderem auch bei der Sylt Marketing Gesellschaft und bei allen Tourismus-Services.***

Foto: Thielker+Team

ORIGINELLER **QUERTREIBER**

Jetzt ist es frisch raus: das neue Urlaubsmagazin der »Sylt Marketing Gesellschaft« (SMG), mit so eigenwilliger und vielseitiger Anmutung wie die Insel Facetten hat. Auf 52 Seiten hält das Magazin besondere »Augenblicke« der Insel fest. Was zunächst mal eine Augenweide, dann ein toller Appetitanreger für einen weiteren Inselbesuch und schließlich ein mutiges Design-Highlight ist: Das Magazin verrät nämlich nicht nur echte Inselinsider-Tipps, sondern wechselt unterwegs auch noch die Leserichtung von hoch auf quer. Verantwortlich für die ganz neue Darstellung Sylts im A4-Format zeichnet die Agentur »Thielker+Team« aus Neuwied, seit Jahren Partner der SMG. ***Zu beziehen über die SMG, Stephanstraße 6, 25980 Westerland oder auf www.sylt.de***

Foto: Felix Broede, Tom Köhler, Uwe Arens

Zu Gast beim SAF 2013: Isabelle Faust, Maria Rebekka Stöhr, Martin Stadtfeld

GROSSE STARS IM **INTIMEN RAHMEN**

Die Termine für das SYLT ART FESTIVAL (SAF) 2013 stehen fest und die Teilnehmer auch. Wiederum ist es gelungen, eine international hoch angesehene erstklassige Künstlerriege zu verpflichten: Am 17. April spielt Echo-Preisträgerin Isabelle Faust, Violine, in der Keitumer Kirche. Das musikalische Dinner (»Vom Mittelmeer zum Nordmeer«) wird am 19. April begleitet von Mezzosopranistin Maria Rebekka Stöhr und Angela Klöhn, Harfe. Am 20. April folgt dann etwas ganz Besonderes, dann konzertiert »Wiederholungstäter« und Pianist Martin Stadtfeld im ausschließlich mit Kerzenlicht illuminierten Keitumer Friesensaal. Schon im Dezember 2012 schickt das Festival (SYLT ART JAZZ CLUB) eine sympathische Botschafterin voran: Im Rahmen des Stammgasttreffens der Privathotels Sylt (6. – 9.12.2012, Infos: www.privathotels-sylt.de) tritt Jazzerin Jacqueline Boulanger im Hotel Rungholt, Kampen, auf.

Erhältlich im App Store

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!

MIT EINER TOMBOLA **GEGEN DIE BUHNEN**

Foto: Stefan Klar

Es klingt absurd, aber: Das schönste Geburtstagsgeschenk kann sein, dass man etwas los wird, anstatt was zu bekommen. Aus Anlass ihres 15jährigen Jubiläums am Wenningstedter Strand zettelten Britta Wonneberger und Rüdiger Meyer von »Wonnemeyer« eine Tombola an. Jedes Los 5 oder 10 €, jeder Verkauf ein Gewinn für die Insel. Die Einnahmen, insgesamt 6000 Euro, sollen zum Ziehen der scharfzinkingen Beton-Buhnen vor »Wonnemeyers« Haustür eingesetzt werden. Zu oft schon hatte das rührige Gastronomen-Paar beobachten müssen, wie sich Gäste dort verletzten. Wie vorab verabredet, verdoppelte der Tourismus-Service Wenningstedt-Braderup die Summe, sodass der Landschaftszweckverband Sylt (LZV) schon in diesem Winter 12.000 Euro einsetzen kann. Was nicht einfach werden wird: Nur bei Ostwind geht das Wasser weit genug zurück für die Arbeiten. Mittelfristig sollen, sobald genug Geld zusammen ist, alle Buhnen entfernt werden, am besten gestern. ***Mitspenden? LZV, Kennwort »Buhnenziehen Wenningstedt«, Sylter Bank eG, BLZ 217 918 05, Konto 108!***

Natürlich: Sylt gibts auch frei Haus!
Ein Abo? Gern senden wir Ihnen jede Ausgabe nach Hause. Bestellen Sie telefonisch unter 04651/82020 oder per E-Mail an info@sylt.de

SYLTER APPARTEMENT SERVICE GMBH
Wir lieben die Insel.

Natürlich Sylt. Natürlich SAS.

Besuchen Sie uns doch mal bei Facebook.

Willkommen.

Ankommen, Auspacken und auf Anhieb wohlfühlen: Die SAS-Domizile bieten Ihnen ein liebenswürdiges Zuhause auf Zeit. Großzügigkeit für die Familie, gemütliches Kuscheln zu zweit, High-Tech-Ausstattung für Freaks – Sie sind bei uns Zuhause.

Wir lieben die Insel und möchten sie bewahren. Daher lassen wir uns vieles einfallen, um unserem Claim und Anspruch gerecht zu werden. So produzieren wir mit unserer hauseigenen Solaranlage unseren eigenen Strom. Wir forcieren das Vermeiden von Plastiktüten, indem unsere Gäste wertige Strand- und Shoppingbags erhalten. Der wichtigste Inselschutz beginnt jedoch mit der Wertschätzung für 99 km² wunderschönes Land in jedem einzelnen der 35 SAS-Köpfe.

SYLTER APPARTEMENT SERVICE GMBH
Wir lieben die Insel.

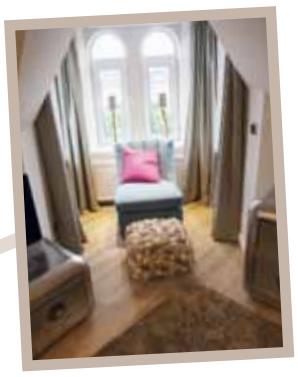
Berthin-Bleeg-Straße 4 Tel. +49 (0) 4651/41062
D-25996 Wenningstedt/Sylt Fax +49 (0) 4651/45733
info@sas-sylt.de www.sas-sylt.de

freecall: 0800 7S2A7S 7S9Y5L8T

List
Hotel **STRAND** am Königshafen,
Hafenstraße 41, 04651 - 88 97 50,
www.hotel-strand-sylt.de

Hörnum
APARTMENTHOTEL AM LEUCHTTURM,
An der Düne 38, 04651 - 96 100,
www.hotel-leuchtturm.com
SEEPFERDCHEN APARTHOTEL Sylt,
Odde Wai 1, 04651 - 88 98 80,
www.seepferdchen-sylt.de

Westerland
Landhaus **SYLTER HAHN**, Robbenweg 3,
04651 - 92 820, www.sylter-hahn.de
VILLA 54°N, Norderstraße 21,
04651 - 83 64 008, www.villa54-sylt.de



Sehnsucht Sylt

Exklusive Urlaubsdomizile auf Deutschlands nördlichster Insel

www.sehnsucht-sylt.de

Kampen
Restaurant **VOGELKOJE**, Lister Straße 100,
04651 - 95 250, www.vogelkoje.de

Rantum
Gourmethotel **LANDHAUS RANTUM**, Stindeelke 1, 04651 - 16 61,
www.landhaus-rantum.de • Restaurant **COAST**, Stiindeelke 1,
04651 - 15 51, www.restaurant-coast.de • **ALTE STRANDVOGTEI**,
Merret-Lassen-Wai 6, 04651 - 92 250, www.alte-strandvogtei.de
ROSE & ROSE, Stiindeelke 2, 04651 - 28 291, www.roserose.de
SYLTER IMMOBILIEN KONTOR, Stiindeelke 1, 04651 - 83 69 80,
www.sylter-immobilien-kontor.de

bis *bald...*

DB BAHN

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag:
Sylt und zurück für **nur 73 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.

Die DiMiDo-Fahrkarte empfiehlt sich auch als eine preiswerte Möglichkeit für einen Tagesausflug.

Sie wollen noch mehr sparen? Na dann „Leinen" los. Sie erhalten 15 % Ermäßigung mit Ihrer Sylt Shuttle-Fahrkarte auf alle Insel- und Halligfahrten der Adler-Schiffe.

Weitere Infos und Buchung unter www.bahn.de/syltshuttle oder unter 0180 5 934567 (14 ct/Min. aus dem Festnetz, 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 Ausschlusstage im Jahr bei Ihrer Reiseplanung.

Tarifstand: 01.01.2012. Zwischenzeitliche Tarifänderungen möglich.

Adler-Schiffe
First Class Seaways

Sylt Shuttle