

# NATÜRLICH

# SYLT



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

Ausgabe 2/2015



## Glückswellen.

Wie Surfen heilen hilft

## Nur der Mond war Zeuge.

Sagenhafte Vergangenheit

## Frisch und knackig im Alter.

Historische Apfelsorten

**DB** BAHN  
*Sylt Shuttle*

**SYLT**   
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

## INHALT »



»04

### » Seite 04

**Kulinarik** Süße Früchtchen. Wie Agathe von Klanxbüll verjüngt nach Morsum zurückkam und allen den Kopf verdrehte

### » Seite 06

**Natur** Hier wandern die Dünen. Mitwandern darf man im Lister Dünenfeld nur, wenn man sich einer geführten Wanderung anschließt



»10

### » Seite 08

**Gesundheit** Therapeutisches Wellenreiten für Kinder und Jugendliche. Wie junge Patienten lernen, sich wieder selbst zu spüren

### » Seite 10

**Tradition** Handarbeit für Fortgeschrittene. Mit eins rechts, zwei links kommt man beim Weben und Spinnen nicht weit



»12

### » Seite 12

**Typisch Sylt** Buh, es wird gruselig. Wenn das Meer tobt und der Nebel aufzieht, ist es an der Zeit, sich alte Sylter Sagen zu erzählen

### » Seite 14

**Inselnews** Unter anderem mit Hochprozentigem auf hoher See und an Land, Literatur am Wochenende und Lektüre für den Strand

Fotos: Holm Löffler / Jutta Vielberg

## IMPRESSUM

### » Herausgeber:

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

### » Redaktion:

Jutta Vielberg

### » Gestaltung:

in medias red GbR · Maren Meyer-Ernsting, Nina Broyer · Fon: 040 / 33 42 50-10  
E-Mail: post@inmediasred.de

### » Druck:

Möller Druck und Verlag GmbH · www.moellerdruck.de

### » Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Julia Petersen, Oliver Abraham

### » Fotografen:

Oliver Abraham, Hans Jessel, Holm Löffler, Jan Strube

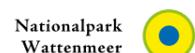
### » Titelbild:

Hans Jessel

### » Copyright:

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

## Partner



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

## EDITORIAL »

# SYLT, NATURELLEMENT

Sylt ist immer en vogue. Denn wahre Schönheit kommt einfach nie aus der Mode. Für die französischen Medien war Sylt in diesem Sommer sogar der absolute Dernier Cri. Egal ob Tageszeitung, Wirtschafts- oder Lifestylemagazin, Radio oder Fernsehen – sie alle kamen nach Sylt, schwärmten vom »St. Tropez du Nord«, wandelten auf den Spuren von Gunter Sachs und suchten nach Brigitte Bardot. Sie wollten das schillernde Sylt und sie bekamen das schillernde Sylt – aber nicht nur das.

Sie erlebten auch das Sylt hinter der Haute

Couture. Und so titelte Frankreichs größte und einflussreichste Tageszeitung »Le Figaro« dann auch: »Sylt, naturellement« Ja! Das ist die Erkenntnis derer, die den Mythos Sylt gesucht – und gefunden haben. Natürlich Sylt! Und das, obwohl wir sie nicht mitgenommen haben auf unseren Betriebsausflug ins Grüne, nach Morsum in den Kräutergarten zu Maria Schierz. Wir kauten auf Spitzwegerich, Knöterich und Fenchelkraut, wurden mit jedem Blatt mutiger und schmeckten Sylt selten so intensiv. Später saßen wir bei Sommerlimonade und Keksen vorm Haus, fachsimpelten über dies und das und blickten dabei auf den Deich und den Horizont dahinter. Dieser Moment! Dieses Licht! Mon Dieu! Der Moment ist passé. Aber das Licht bleibt, jeden Tag anders

zwar, aber immer wieder überwältigend. So paradox es klingt, aber in der dunklen Jahreszeit ist das Licht am schönsten. Selten ist es so klar und gleichzeitig so weich wie im Winter. Genau dieses Licht verführte schon damals dazu, skurrile Geschichten und Sagen unters Volk zu bringen. Denn im diffusen Winterlicht zwischen Tag und Abend erscheint Harmloses

schnell unheimlich, wird ein Stand-Up-Paddler zum Meermann und ein Border Collie zur Bestie. So geschehen am Set des neuen Tatort Sylt auf Seite 12. Professionelle Beleuchter versuchen sich immer wieder aufs Neue daran, diese Atmosphäre, auf die man

vielleicht früher gerne verzichtet hätte, am Filmset einzuleuchten. Eine, die nie Kunstlicht brauchte um »Natürlich Sylt« von Anfang an ins rechte Licht zu setzen, ist Katrin Mauz-Rudi. Sie gab dem Magazin die Stilsicherheit, die es braucht, wenn man erfolgreich echt und unangepasst bestehen will. Merci, Katrin, für fünf Jahre »Natürlich Sylt« und für zehn aufregende Sommer- und Winterkollektionen. Wir passen auf das enfant terrible auf. Naturellement!



Fotos: Le Figaro FR, Jutta Vielberg, istockphoto © AlexRathis

# DER SCHATTENMANN



*Out of the dark: Mit seiner Leica M (Typ 240) bringt Tom Tautz einiges ans Licht. Zum Beispiel die »Sommerkonserven« in der Kampener Strandkorbhalle*

*Jahrelang hat ihm die Insel schöne Augen gemacht. Nun lässt sie ihn in ihr Herz blicken. Vielleicht, weil er nicht ihr funkelndes Äußeres sucht – und das belohnt sie mit Inneneinsichten.*

»Nicht gegen das Licht fotografieren!«, ein Ratschlag, den man befolgt, möchte man gefällige Aufnahmen ohne Risiko machen. »Nicht so nah ran!«, eine Aufforderung, der man freiwillig nachkommt, wenn alles ein bisschen an der Oberfläche bleiben darf. »Grauer Himmel, graue Wellen, grauer Beton – Mensch, wer will das denn sehen?«, eine Warnung derer, für die Grau keine Farbe, erst recht kein Grund ist, auf den Auslöser zu drücken. Tom Tautz hat viele Ratschläge, Aufforderungen und Warnungen in den Wind geschossen, als er seine erste Fotodokumentation vorbereitete. »Sylt im Gegenlicht« heißt sie und ist eine 12-monatige Werkschau, die die Insel in einem sprichwörtlich anderen Licht zeigen soll. Keine Postkartenmotive, keine Sonnenuntergänge, keine Urlaubsidylle. Es geht um Orte, Menschen und deren Geschichten.

»Ein ziemliches Wagnis«, sagt Tom selbst, »aber es gibt auf Sylt eine ganze Menge, was aus dem Schatten ans Licht geholt werden kann.« Mit den hellen Momenten kennt er sich aus, von denen hatte er auf Sylt schon reichlich: Seine Verbundenheit zur Insel wird ihm in die Wiege gelegt, seit mehr als 30 Jahren besucht er die Insel – früher mit den Eltern, heute mit seiner eigenen Familie. Beste Voraussetzungen für seine Karriere als Profiurlauber, die Tom alias »Tom auf Sylt« drei Sommer lang gemeinsam mit der SMG verfolgt. Mit seinem Live-Reisetagebuch postet und bloggt er sich in die Herzen einer schnell wachsenden Fan-Gemeinde, teilt mit ihnen seine launigen Erlebnisse und kuriosen Begegnungen. Nun stellt sich also die Frage: Kann er auch anders? Kann er auch im Schattenreich bestehen?

Ja, er kann. Er ist ein guter Spürhund, findet seine Motive überall, draußen, drinnen, zoomt sie heran, in den Vordergrund, wenn es sein muss, aus der hintersten Ecke. Fokussiert sie und gibt ihnen Präsenz, ohne sie dabei zu inszenieren. Dabei geht es ihm nicht darum, Orte zu zeigen, die niemand zuvor gesehen hat – vielmehr geht es darum, bekannte Motive aus einer anderen Perspektive zu

zeigen und damit überraschende An- bzw. Einsichten zu schaffen. St. Severin in Keitum zum Beispiel. Tausendmal in Reiseführern gesehen, zigfach daran vorbeigeradelt, Gänsehaut beim Glockengeläut bekommen und eine Träne beim Mittwochskonzert verdrückt – aber die Orgelpfeifen und die Glocke hoch oben im Turm, die haben die meisten wohl tatsächlich noch nie gesehen – oder noch nicht wahrgenommen.

»Sylt im Gegenlicht« fokussiert nicht das Gewohnte – wenngleich aber das verborgen Gewöhnliche.« Ziel ist also, einen Ort, von dem man dachte, längst alle Facetten zu kennen, neu zu entdecken. Die Kupferkanne in Kampen ist so ein Ort. Jeder kennt sie, jeder denkt an Blechkuchen und die meisten behaupten, sich im unterirdischen Gängelabyrinth nicht mehr zu verlaufen. In der Bildgalerie namens »Krümelkatakomben« erinnert nur der Titel des einstigen Bunkers an die großen Kuchenstücke. Stattdessen wird der Blick im wahrsten Sinne des Wortes noch tiefer nach unten gerichtet und außerdem die tierischen Aushängeschilder ins rechte Licht gerückt. Ein anderer,

weitaus weniger bekannter Bunker versteckt sich in den Dünen des Lister Jenslongtals, der Öffentlichkeit unzugänglich, verborgen unter Sand und Gras. Triste Betonoptik spiegelt sich in Wasserpfützen; ein einsames Graffiti wartet darauf, entdeckt zu werden. Hier im »Maison Beton« trifft Gewöhnlichkeit auf eine ungewöhnliche Ästhetik, vermischen sich Licht und Schatten, Schwerkraft und Leichtigkeit. Schwarz-weiß und doch nicht grau in grau.

»Sylt im Gegenlicht« ist seit Juni auf Sendung. Jede Woche kommen neue Orte, Menschen und Geschichten hinzu. Der Fotoblog wächst beständig, zeigt sich also nicht erst, wenn alles fertig ist, wenn sich alle Geschichten dramaturgisch sauber ganz zum Schluss treffen. »Sylt im Gegenlicht« fügt jede Woche ein Mosaikstück hinzu – und dabei kann man zusehen. Und auf Wunsch interagieren. Aber sparen Sie sich ruhig sämtliche Ratschläge zum Thema Belichtung. Denn von welcher Seite auch immer – das Licht im Sylter Winter ist von allen Seiten besonders. Und zeigt Sylt von einer Seite, die man womöglich noch nicht kannte.



»SYLT IM GEGENLICHT« ist eine 12-monatige Fotoreportage, die einen Blick hinter die Kulissen der Insel wirft. Initiator, Autor und Fotograf des Projekts ist Tom Tautz (40), Inhaber der Agentur »Tom Tautz Artworks«. Seine Dokumentation startete am 1. Juni und kann in den nächsten Monaten auf [www.sylt-im-gegenlicht.de](http://www.sylt-im-gegenlicht.de) und über mehrere Social-Media-Kanäle verfolgt werden: Auf Facebook, Twitter, Instagram und SoundCloud werden Woche für Woche Fotos und Geschichten rund um besondere Sylter Menschen und Orte veröffentlicht. Eine Fotoausstellung und ein Bildband folgen 2016.



# GOLDEN GIRLS

*Agathe von Klanxbüll und Friederike von List stehen voll im Saft. Dabei haben die beiden schon einige Jahrhunderte auf der Schale. Dagegen kann eine Pink Lady ganz schön alt aussehen.*

Agathe von Klanxbüll. Nie gehört? »Kommen Sie mal mit«, sagt Bäcker- und Konditormeister Jürgen Ingwersen und geht auf seine Streuobstwiese in Morsum. »Bei unserer Agathe handelt es sich um eine historische Obstsorte«, erklärt seine Frau Sabine. Ein kleiner Apfelbaum, der einen so schönen Namen und schon so ein historisches Erbe auf seinen noch jungen Ästen trägt. Als die Ingwersens vor zwölf Jahren neben ihrer Bäckerei und ihrem Café einen Garten für die Gäste anlegen wollten, überlegten sie sich, wie dies möglichst authentisch gelingen könnte. »Etwa mit ein paar Lastwagen voll Sand und dazu Strandkörbe? Nein, das sind wir hier nicht. Morsum ist ein Dorf, ein authentisches Dorf in der Marsch mit bäuerlicher Tradition«, sagt Sabine Ingwersen. Sie stammt selbst vom Land und erinnert sich an ihre eigene Kindheit auf dem Dorf;

da gab es Obstwiesen. Halbwilde, knorrige Bäume, im Herbst voller Früchte, deren genaue Bezeichnung kaum ein Mensch kannte. Bauern-

äpfel, die so selbstverständlich sind, dass sie vielleicht nicht einmal Namen haben. Köstlichkeiten zum Pflücken, Äpfel zum sofort Essen, zum Mosten oder zum Einkellern, lecker und manche haltbar bis zum Frühling. »Das wollte ich hier auch haben. Womit kann sich Morsum identifizieren? Doch gewiss auch mit der Tradition des bäuerlichen Obstgartens.« Dass die Ingwersens also einen Garten mit historischen Obstsorten anlegen, war schnell klar. Es sollten regionale Sorten sein; solche, die hierher passen, die hier bestenfalls schon angebaut wurden. Auch die schwierigen Standortbedingungen und der stete Wind mussten bei der Sortenauswahl Berücksichtigung finden.

Wer sich im hohen Norden mit Äpfeln beschäftigt, landet schnell bei Meinolf Hammerschmidt. Der Pomologe sorgt sich seit Jahren um den Erhalt der Apfelvielfalt, nahe Sörup im Kreis Schleswig-Flensburg hat er eine Baumschule für die Nachzucht historischer Apfelsorten.

In seinem Obstmuseum »Pomarium Anglicum« wachsen mehr als 700 von insgesamt weltweit 24.000 registrierten Apfelsorten.

Auch Sabine und Jürgen Ingwersen nahmen Kontakt zu ihm auf. Sie suchten nach alten Apfelsorten, die sich in ihrer Bäckerei gut verwenden lassen: süß, aber auch säuerlich, mürbe, aber auch mit Biss. Eigentlich so wie die Früchte ihres eigenen alten Apfelbaums. »Direkt am Café stand ein toller, stattlicher Apfelbaum, der zur Geburt meiner Schwiegermutter gepflanzt wurde; aber er war schon ziemlich marode«, erinnert sich Sabine Ingwersen. So recht wusste niemand,

was das für eine Sorte war, eine typische bäuerliche Obstkultur. Ein dunkelroter Apfel, süß-sauer aromatisch und duftend wie eine Rose.

»Wir haben Ableger genommen und Herr Hammerschmidt hat in seinem Apfelhof neue Bäumchen gezüchtet.« Der alte Baum –

das war und ist Agathe von Klanxbüll!

Eine regionale, fast lokale Sorte, die auf diesem Weg verjüngt nach Morsum zurückkam. Meinolf Hammerschmidt kennt auch originär

◀ *Noch hängt sie nur rum. Schon bald wird Agathe von Klanxbüll wieder die Hauptrolle in Ingwersens Apfelkuchen übernehmen*



◀ Hier fallen die Äpfel nicht weit vom Stamm. Jürgen Ingwersen ist in dritter Generation Bäcker- und Konditormeister. Maria Schierz am Stammbaum ihres Lieblingsapfels, dem Cox Orange

Sylter Äpfel: »Vor einigen Jahren brachte mir eine Sylterin einen Apfel aus den Dünen bei List, der dort wild gewachsen war. Sie nannte ihn »Friederike von List«. Ich habe den Ursprungsbaum nicht gesehen, aber sein Kind steht hier im Obstmuseum. Andere Sorten von Sylt kenne ich nicht, bis auf einen Sämling, der bei Ingwersens im Garten steht und keinen Namen hat. Ich würde auf den unterschiedlichen Standorten Sylts sicherlich noch weitere Sorten entdecken, habe mir die Insel aber nie als Untersuchungsgebiet vorgenommen.« Vielleicht rückt Sylt irgendwann in den Fokus des Obstkundlers, zu wünschen wäre es. Denn historische Obstsorten sind ein Kulturgut und viele davon schmecken einfach gut und besser, heben sich von der Massenware ab. Sind von ihren Aromen vielfältig, überraschend. Bei der Anlage ihres Obstgartens und einige Jahre später der Streuobstwiese bot sich also die Chance, Morsum nicht nur ein Stück Authentizität zurückzugeben und ein Kulturgut zu bewahren, sondern auch vergessenen Geschmack wiederzuentdecken.

Agathe von Klanxbüll kam nicht allein zurück auf die Insel. In Ingwersens Obstgarten stehen mittlerweile auch weitere historische Sorten wie zum Beispiel der »Rote Gravensteiner« oder der »Finkenwerder Herbstprinz« am Spalier. Die Sorten sind, wenn schon nicht originär Sylt, doch zumindest norddeutsch und somit nicht nur echt und glaubwürdig, sondern vor allem auch standortgerecht. Und die Gäste freuen sich nicht nur über einen authentischen Obstgarten mit bäuerlicher Kultur, sie lieben auch den besonderen Geschmack des Apfelkuchens. »Wir backen in der Erntezeit ausschließlich mit Äpfeln aus unserer eigenen Ernte. Darauf sind wir besonders stolz, denn das ist das Ergebnis unserer Arbeit, ein einmaliges Geschmackserlebnis, das es so nur bei uns gibt.« Da die Äpfel aus eigener Ernte aber nie lange genug reichten, haben Ingwersens vor vier Jahren eine ganze Streuobstwiese ein paar hundert Meter von der Bäckerei entfernt angelegt. »Weitere 50 Obstbäume sollen das Sortiment erweitern«, sagt Sabine Ingwersen und lacht. »Wenn das irgendwann zu viel wird, mache ich eben Kompott daraus oder koche sie ein.« Noch sind die Bäume klein und noch ist die Anzahl der Äpfel überschaubar. Aber schon bald werden die Ingwersens übers ganze Jahr Äpfel von ihren eigenen Bäumen verarbeiten können. Ganz so, wie es Tradition ist im Sylter Osten. Und übrigens: »Einen Apfel pflücken ist ausdrücklich erlaubt«, sagt Sabine Ingwersen. »Lassen Sie sich vom Geschmack überraschen.«

Oliver Abraham

▶ Mit Geschmack kennt sich auch **Johannes King** bestens aus. Seit fünf Jahren lebt der Sternekoch in Morsum – gleich hinterm Deich liegt sein alter Bauernhof. Der angeschlossene Garten mit kleiner Blumen- und Obstwiese ist für ihn nicht nur ein wunderbarer Ort zur Entspannung und Inspiration, sondern auch der beste Lieferant für seine regional und saisonal beeinflusste Frischeküche im Söl'ring Hof. Insgesamt acht Apfelsorten wachsen hier unter der Obhut von Maria Schierz, die sich um alles kümmert, was hier draußen mit Kräutern, Gemüse und Obst zu tun hat. Durch die Kronen der knorrigen Obstbäume leuchtet die Herbstsonne, die Äste biegen sich unter den Früchten. »Den Cox Orange mag ich am liebsten, der hat so einen besonderen Knack«, sagt Maria Schierz. Etwa 60 bis 80 Jahre alt sind diese Bäume, haben glücklicherweise bislang jedem Herbststurm standgehalten. Und nicht nur das: »Vor drei Jahren ernteten wir fast zwei Tonnen Äpfel«, erinnert sich Maria Schierz. »Boskop, Cox Orange, aber auch die etwas kleineren Äpfel, deren Namen ich nicht kenne.« Sie sind hart und dickschalig und nicht für den sofortigen Genuss geeignet. Was aber tun mit diesen Äpfeln? Ein Fall für Johannes King und seinen Küchenchef Jan-Philipp Berner. Die beiden wissen ganz genau: Gänzlich ohne Grund wächst in einem Bauerngarten nichts. Alles hat seine Verwendung, nur dahinter kommen muss man. Johannes King hat guten Kontakt zum österreichischen Brenner Hans Reisetbauer – und lieferte ihm eine Fuhre Äpfel. Auf dass der Brennmeister daraus etwas Besonderes zaubert. Nach Maischen und Destillieren kam der Apfelbrand in ein Fass aus Maulbeerholz und nach einiger Zeit fand der »Morsumer Bauerapfel« dann in Flaschen abgefüllt seinen Weg zurück auf die Insel. Der Morsumer Apfelbrand schmeckt saftig, wie ein frisch durchgeschnittener Apfel. Durch die Reifung im Maulbeerfass hat dieser einen sehr elegant-würzigen Geschmack erhalten. Die meisten Äpfel verarbeiten King und Berner aber direkt auf der Insel, machen aus ihnen Apfelchips, Apfelgelee, geeisten Knusperapfel und viele andere Köstlichkeiten mehr. Agathe von Klanxbüll kann es kaum abwarten.

## ÄPFEL SATT

**Das Obstmuseum »Pomarium Anglicum«** ist bis zum 11. Oktober jeweils freitags, samstags und sonntags von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Führungen für Gruppen ab 15 Personen sind nach Terminabsprache auch ganzjährig möglich.

Waldweg 2 · Ortsteil Winderatt · 24966 Sörup  
www.pomarium-anglicum.de

### Bäckerei und Garten Café Jürgen Ingwersen

Terpstig 76 · 25980 Morsum/Sylt  
www.ingwersen-sylt.de

### Söl'ring Hof

Am Sandwall 1 · 25980 Rantum/Sylt

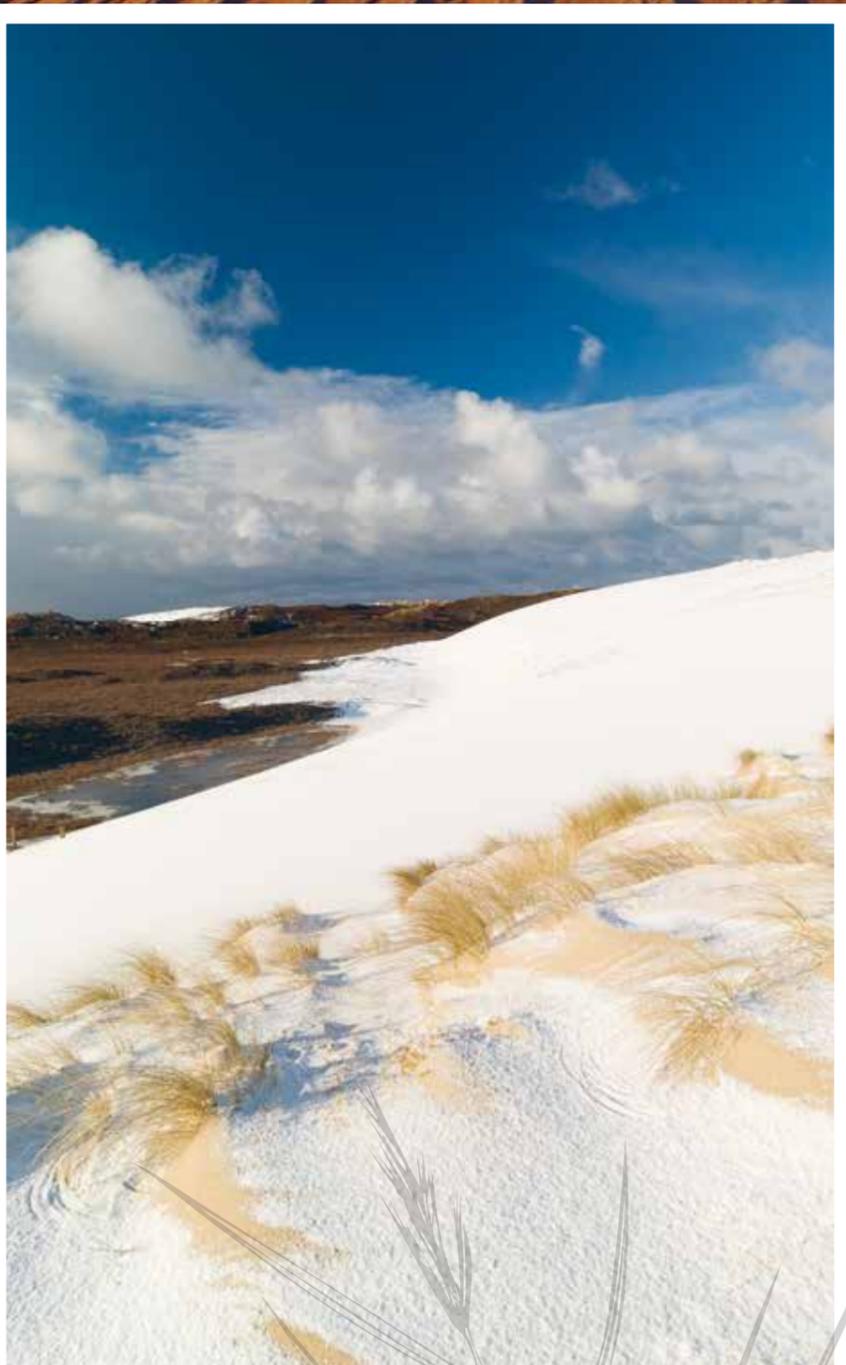
### Genuss-Shop

Gurtstig 2 · 25980 Keitum/Sylt  
www.johannesking.de



*Wild soll es im exklusivsten Club der Insel zugehen.  
Eine strenge Türpolitik sorgt dafür, dass nicht jeder reinkommt.  
Hat man es geschafft, traut man seinen Augen kaum.*

# [TERRA INCOGNITA]

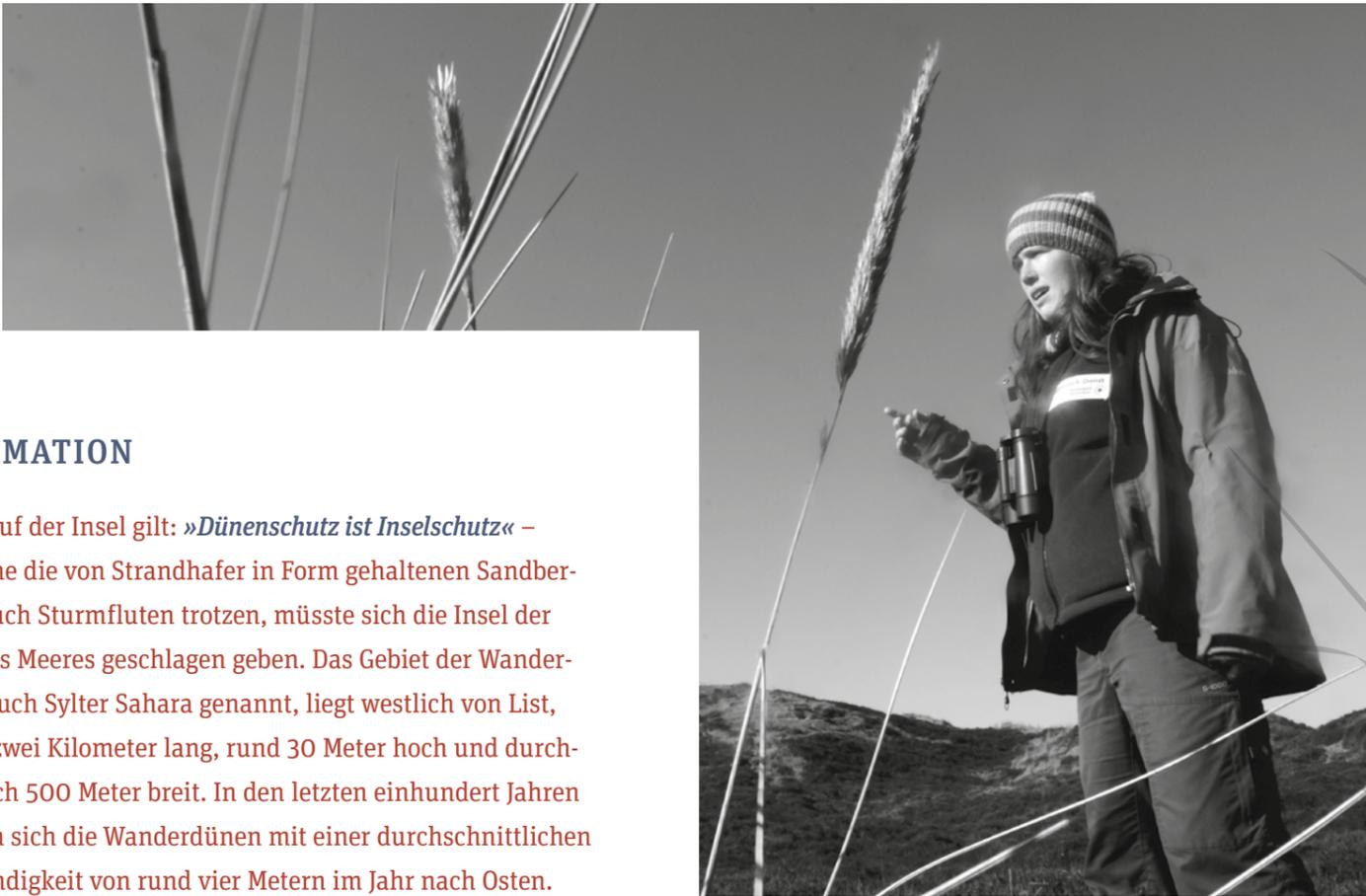


Fotos, diese Seite: Hans Jessel

^ *Sonnenaufgang in der Sylter Sahara. Der Wind formt diese Landschaft aus Sand, Himmel und Meer immer wieder neu*

Ein Turmfalke steht am Himmel und schlägt heftig mit den Flügeln. Unter ihm breitet sich das Lister Dünenfeld aus, eine wilde Welt aus Dünen, Heide und Tümpeln. Allein darf hier niemand herumlaufen; zu wertvoll die Pflanzen, zu wertvoll die Tiere. »Weil diese Naturlandschaft hier beinahe im ursprünglichen Zustand und somit ein sehr seltener Lebensraum ist, muss sie geschützt werden«, sagt Anne Schacht. Sie ist Rangerin und begleitet biologische Führungen ins Lister Dünenfeld. Sie führt in diese eigentümliche Welt, wo der Wind wohnt und die Dünen wandern. Verborgen und verboten. Ohne sie würde ohnehin niemand die seltenen Pflanzen und Tiere finden bzw. kennen. Anne stoppt auf dem staubigen Weg. »Guck mal, das ist Kaktusmoos – und diese Flechten hier, die kommen auch in Lappland vor. Das fressen die Rentiere gern.« Für die meisten sind die Dünen im Listland »Terra Incognita«. Und das wird auch so bleiben, denn der Zugang ist streng limitiert. 600 Besucher dürfen pro Jahr hinein. Diese Anzahl an Gästen ist im Rahmen geführter Wanderungen aus naturschutzfachlicher Sicht vertretbar und zugelassen. »Um mitzukommen, muss man sich bei uns im Erlebniszentrum Naturgewalten in List vorher anmelden«, erklärt Anne. Mal eben so konsumieren, mal einfach so mitkommen ist nicht. Das hier, das muss man wirklich wollen. Und deswegen schätzt man diese Wanderung in die Einsamkeit umso mehr.

Der exklusive Ausflug in die Wildnis startet am Königshafen. Das Watt wird langsam überflutet, die Knutts, Zugvögel, und Austernfischer glitzern mit dem Meer um die Wette. Was den Norden von Sylt so faszinierend macht, ist seine Verzahnung von Landschaftsformen – Dünen und Heide, Watt und Wasser gehen hier ineinander über. Diese Vielgestaltigkeit zieht auch unterschiedliche Vogelarten an; man hört den Rotschenkel am Watt, wenig später im Vorland der Dünen dann den rhythmischen und melodischen Gesang der Feldlerche. Hier startet die Wanderung. Anne, das Fernglas um den Hals, geht vorneweg. Seit zwei Jahren arbeitet sie für den Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer als Rangerin und begleitet zudem biologische Führungen zu den Dünen. Es ist



Fotos, diese Seite: Oliver Abraham, Illustration: iStockphoto © meganeura

## INFORMATION

Überall auf der Insel gilt: **»Dünenschutz ist Inselchutz«** – denn ohne die von Strandhafer in Form gehaltenen Sandberge, die auch Sturmfluten trotzen, müsste sich die Insel der Macht des Meeres geschlagen geben. Das Gebiet der Wanderdünen, auch Sylter Sahara genannt, liegt westlich von List, ist etwa zwei Kilometer lang, rund 30 Meter hoch und durchschnittlich 500 Meter breit. In den letzten einhundert Jahren bewegten sich die Wanderdünen mit einer durchschnittlichen Geschwindigkeit von rund vier Metern im Jahr nach Osten. Stürmt es besonders stark können sie auch 10 Meter pro Jahr wandern. Seit 1923 steht das Gebiet unter Naturschutz und darf nur mit Sondergenehmigung betreten werden.

Wer in diesem Jahr noch mit zu den Wanderdünen möchte:

**Am 2. Oktober findet die letzte öffentliche Führung statt.**

Danach werden nur noch exklusive Führungen angeboten – vorausgesetzt, das Kontingent ist noch nicht ausgeschöpft.

Ab Frühjahr gibt es dann wieder öffentliche Führungen.

Informationen unter [www.naturgewalten-sylt.de](http://www.naturgewalten-sylt.de)

ein schmaler Trampelpfad, der sich durch die Heide und erste Dünen windet. Schnell umgibt den Wanderer eine seltsame Ruhe. Fast so, als ob die Stille um sich greift. Dünen im Westen schirmen den Wind und das Brandungsrauschen der Nordsee weitgehend ab, doch spürt man die Nähe des Meeres, wieder ist es in der Ferne zu hören. Dazu der muntere Gesang der Vögel ganz in der Nähe. Wer meint, Dünen sind öde und leer, muss nur genauer hinschauen. Mal still sein und hinhören. Und tut eben gut daran, versierte Naturkundler wie Anne dabei zu haben. Sie findet Moose und Flechten am Wegesrand und erspürt Kornweihen und Regenbrachvögel mit dem Fernglas. Und die Dünen im Listland sind überraschend: Stampften die Schritte anfangs durch trockenen Sand, so schmatzt und matscht es zunehmend. Das fast staubige und mancherorts nach wildem Thymian würzig duftende Aroma der trockenen Gebiete weicht nun einem eher modrigen Geruch. Im Süden blinken Tümpel, später ganze Teichlandschaften unter der Sonne. Das Sandmeer, denkt man, sei ein trockenes – tatsächlich sind hier ganze Flächen unpassierbar, weil Wasser mancherorts das ganze Jahr steht. »Wusstest du, dass hier in den Dünen vom Listland große Populationen seltener Kreuzkröten leben?« Nein, natürlich nicht, schließlich denkt man bei Kröten und Fröschen an Wasser. »Sie brauchen die enge Verzahnung von trockenen und nassen Gebieten: Auf den vegetationsarmen Sandflächen leben sie und im Frühjahr brauchen sie die flachen, vegetationsarmen Tümpel zum Laichen«, erklärt die Landschaftsökologin und das Quaken von Fröschen mischt sich in die ewige Melodie des Windes und den Gesang der Feldlerchen. Anne macht diese Führungen mit Leidenschaft, teilt ihr Wissen ohne belehrend zu sein. Sie erklärt und zeigt ihr Listland gern und mit Liebe zum Großen und zum Detail. Das dunkle und unergründliche Wasser zwischen Sandbergen, die in der Sonne leuchten, schaffen einen starken Kontrast. Das macht diese Landschaft so wertvoll. Und was es in dieser kargen Weltverlorenheit noch schauriger macht: »Es ist schon gespenstisch, wenn dieses Knattern und Grummeln der Kröten zu hören ist«, sagt Anne. »das klingt wie ein leiser Motor; ein unverwechselbares, metallisches Schnarren.« Aber warum steht in den Sandbergen eigentlich Wasser? »Dünen an sich speichern zwar kaum Wasser. Aber diese Tümpel entstehen, weil der Grundwasserspiegel dicht unter den Braundünentälern endet und es eine tonige Sedimentschicht unterhalb der Braundünen gibt, die das Wasser am Versickern hindert – wenn es viel regnet, stehen manche Tümpel das ganze Jahr«, erklärt Anne. Das wirkt surreal im Sandmeer; zumal bunte Schmetterlinge durch die – vermeintliche – Ödnis tanzen und metallisch schimmernde Libellen über dem Wasser sirren.

^ Mit ihr darf man rein: Rangerin Anne Schacht begleitet Führungen ins Lister Dünenfeld

Ging es bislang von der Lister Jugendherberge in leichtem Auf und Ab nach Süden, knickt der Pfad nun gen Westen ab. Hier öffnet sich ein lang gestrecktes Tal, im Frühjahr stehen hier oft ausgedehnte Teichlandschaften, Heidekraut dehnt sich bis an den Fuß der fernen Dünen. Hier im Ellenbogental begegnet man dem, was man mit Dünen verbindet – Sand, ganz viel Sand. Offener Sand, in der Sonne gleißender Sand, Sand, der verweht wird. Und Sandzungen; sie scheinen die Büschel mageren Grases förmlich zu umfließen, zu verschlingen. Die Vorhut der gewaltigen Wanderdünen, die sich ein paar Meter weiter westlich auftürmen. Hier weht der Wind wieder stärker, er hat einen Korridor zur See. Dort nimmt der Westwind den Sand auf und verdriftet ihn über das Listland. Werden Dünen nicht bepflanzt, fangen sie bei Sturm an zu wandern. Was auf den ersten Blick wie ein wildes Durcheinander von Heide, Dünen und Tümpeln aussieht, hat also durchaus sein System – die drei Dünenzüge sind im langjährigen Mittelwert mit rund vier Metern pro Jahr auf dem Weg nach Ost, dazwischen liegen sandfreie Areale, wo sich Teiche und Heide bilden können.

Das Ellenbogental ist zu Ende – und damit der Wendepunkt der Exkursion erreicht. Weiter darf niemand, auch die Wissenschaftler nicht. Sie kontrollieren die Wanderung der Dünen; messen, fotografieren. Wenn der Wind kräftig weht, bekommt die Düne einen goldenen Schleier und kleine Lawinen aus feinem Sand rutschen herunter. Wieder ist die Düne ein winziges Stück gewandert. Für uns Menschen unmerklich; aber vielleicht hat der Dünensandlaufkäfer gemerkt, dass seine Höhle verschüttet ist, vielleicht ist ein wenig Sand auf ein Vogelnest geweht. Vor der Düne liegt noch ein langer Weg durch ein wunderschönes Land, über das der ewige Wind weht und Sandkorn um Sandkorn vorwärts treibt. Lässt der Mensch die Natur in Ruhe, fällt die Düne in ein paar Jahrhunderten wieder ins Meer.

Die Spinnweben sind nass vom Tau, Nebel liegt zwischen den Dünen und verschluckt jeden Laut. Schmetterlinge tanzen nicht mehr und keine bunten Libellen über den Tümpeln. Wenn die Tage schon morgens so aussehen, als ob sie längst zu Ende wären, legt sich endgültig die Melancholie des Verlorenseins über die stillen, schönen Täler und Dünen Listlands. Viele Vögel sind fort, auch Menschen sind nur noch sehr selten hier unterwegs. Das Kontingent der 600 ist nahezu erschöpft, nur der dunkle Schatten einer Sumpfohreule schwebt lautlos übers verbotene Land. Bis zum kommenden Frühjahr, wenn sich hier wieder ein wunderschönes Leben regt.

Oliver Abraham





*Frei zu sein, loszulassen und den Moment zu genießen ist nicht immer leicht.  
Nordseeliebhabern hilft oftmals schon der Blick auf das weite Meer. Es gibt nur ein paar  
Dinge im Leben, die ein wenig Salzwasser nicht heilen könnte.*

Von den Wogen des Meeres getragen, die Hände ins klare Wasser gestreckt, der Wind weht sanft um die Nase. »Es ist ein absoluter Traumtag.« Was für Außenstehende eigentlich offensichtlich ist, verdeutlicht Angelo Schmitt mit einem riesigen Grinsen im Gesicht. Er kennt die Nordsee mit all ihren Launen, studiert sie Tag für Tag mit Leidenschaft. Das Wasser ist sein Element, wie könnte es für einen gebürtigen Insulaner auch anders sein. Das liegt ihm praktisch in den Genen. Er reiste um die ganze Welt, oftmals mit nicht mehr als einem Rucksack und einem Surfboard unter dem Arm. Doch hier auf Sylt ist der zweifache Familienvater zuhause. Die Insel ist seine Heimat, sein Leben. Ganz egal wie zickig Frau Nordsee sich auch gibt, die Liebe lässt niemals nach. Es ist genau diese Liebe, die ihn mit seinem Kumpel und Arbeitspartner Florian Gränert verbindet. So unterschiedlich ihre Charaktere auch sein mögen, wenn es ums Wasser geht, surfen sie auf einer Welle. Florian ist gebürtiger Kieler, ausgebildeter Erzieher, ebenfalls Vater und ein echter Waterman. Vor 16 Jahren hat es ihn nach Sylt gezogen. Seither liebt und lebt er auf der Insel und arbeitet seit nunmehr elf Jahren für die Sylt-klinik in Wenningstedt. Dort betreut er als Sporttherapeut mit Begeisterung und viel Feingefühl das Sportprogramm für die Kinder und Jugendlichen. Durch diese Tätigkeit ist auch die fabelhafte Idee für das Projekt »Meer Leben Surf Therapie« entstanden, eine richtige Herzensangelegenheit.

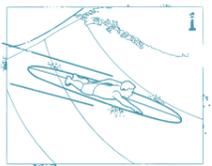
Heute ist Samstag, Wochenende. Für die beiden Männer spielt das nicht wirklich eine Rolle, denn ihr Arbeitsablauf richtet sich ausschließlich nach den Gezeiten und den entsprechenden Surfbedingungen. Wie steht der Wind? Wann ist Ebbe, wann Flut? Es sind viele Faktoren, die meisten davon sind natürlich, die ihren Tag beeinflussen. Routine? Die gibt es eigentlich nicht wirklich. »Oftmals ist es einfach schwer zu sagen, ob wir mit den »Kids« an der Hörnummer Ostseite Stand-Up-Paddeln (SUP) oder vielleicht doch auf der Westseite wellenreiten. Die Entscheidung fällt dann nur ein paar Stunden oder Minuten zuvor«, erklärt Florian und strahlt dabei eine absolut wohltuende Ruhe aus. Doch was feststeht, ist die Uhrzeit und die Anzahl der zu betreuenden Kinder. Und auch das kann sich natürlich schlagartig ändern. Eine Konstante hingegen, die alle Kinder miteinander verbindet, ist die Krankheit Krebs. Wie gerne würden Angelo und Florian darauf verzichten, am liebsten jeden ihrer Schützlinge mit nur einer Surfstunde komplett heilen. Dass es nicht in ihrer Macht liegt, dessen sind sich die beiden bewusst. Umso wichtiger ist

es ihnen, traumhafte Tage wie diesen zu nutzen und das Meer gemeinsam zu leben. Die Sonne scheint, es ist nahezu windstill, kaum ein Dünengrashalm bewegt sich, im Wasser ist lediglich eine leichte Südströmung zu verspüren. »Solche Bedingungen sind zum SUPpen einfach perfekt. Besonders wenn man bedenkt, wie oft uns der Nordseewind um die Ohren rauscht«, zeigt sich Angelo noch immer euphorisch. Er hat gerade eine siebenköpfige Gruppe mit seinem VW T2 abgeholt und zum Strand gefahren. Den rot-weißen Oldtimer ziert der Name »Inselkind«. Bevor es über die Dünenkante geht, bekommen die Teenager einen passenden Neoprenanzug, den sie auch gleich anziehen. Und dann geht es los, jeder hilft, wo er kann. Lena nimmt einen Großteil der Paddel, Julius trägt ein Board allein, Lisa und Anja teilen sich eines. Zwischendurch wird pausiert, gar kein Problem. Nach zehn Minuten sind Sack und Pack am Strand, »Puhh« tönt es links und rechts. Gar nicht mal so leicht, die Dinger. Innerhalb von Sekunden wird die minimale Erschöpfung von großem Stolz abgelöst. Man gibt sich »High Fives«, freut sich über den ersten Erfolg. Dann geht es ins Wasser, ganz langsam und Schritt für Schritt. Es ist ein ungewohntes Gefühl mit dem Neoprenanzug im Meer zu sein. »Spürt ihr, wie es euch an die Oberfläche zieht?«, fragt Angelo in die Runde, welche etwas zaghaft und zugleich beeindruckt antwortet. »Ihr dürft euch jetzt gern die Boards schnappen«, motiviert Florian die Teens wenig später.

Einigen Kids sieht man die Krankheit an, anderen wiederum nicht. Völlig natürlich gehen die beiden Männer auf die verschiedenen Bedürfnisse ein, ihre zehnjährige Erfahrung ist hierbei eine große Unterstützung. Behutsam positioniert sich die Truppe auf den Brettern, zunächst im Liegen. Florian und Angelo stehen im Wasser, assistieren und zeigen, wie man sich fortbewegt. Schnell lassen sich die Jugendlichen auf die neue Situation ein, sie fühlen sich wohl in Neopren und Wasser. Über die Knie geht es vorsichtig in den Stand. Nacheinander plumpsen die stolzen Neusurfer ins Meer. Es ist gar nicht so einfach die Balance zu bewahren. Und wieder rauf aufs Brett. »Wie das Wellenreiten ist auch das SUPpen wie das ganz normale Leben: Wird man von einer Welle durchgewaschen, dann muss man wieder aufstehen und am besten weitermachen«, bringt es Sabrina auf den Punkt. Wahre Worte, die für das Team von Meer Leben Surf Therapie eine Art Credo geworden sind. Beim Wellenreiten und Stand-Up-Paddeln geht es eben nicht darum, der oder die Beste zu sein. Was zählt, ist der Moment. Das Hier und Jetzt. Es



*Das Erlebnis, mit dem Meer eins zu sein, ist eine überwältigende Erfahrung, die so viel länger nachwirkt, als Worte das je könnten*



Fotos: Meer Leben, Illustration: istockphoto/albert11



*Das Gleiten auf einer Welle setzt Glücksgefühle frei, denn es ist mit geduldiger und liebevoller Anleitung gar nicht schwierig, in den Flow zu kommen. Hier geht es dann logischerweise auch nicht um die beste Surfperformance – die pralle Dosis Selbstwertgefühl ist das Ziel der Unterrichtsstunde*

ist schön zu sehen, wie sehr sich die Kids fallen lassen, dass sie ihre Krankheit für mehrere Momente vergessen können und auch noch im Nachhinein davon zehren. Es ist eine große Herausforderung und Verantwortung, die Florian und Angelo gemeinsam bewältigen und tragen. »Es ist wirklich ein Geschenk, diese Momente erleben zu dürfen«, sind sich die Männer mehr als bewusst.

Gemeinsam geht es stehenderweise Richtung Süden. Bis auf Marie, sie kann nicht stehen. Deswegen die Letzte sein? Auf keinen Fall. Völlig losgelöst und mit einem Strahlen im Gesicht paddelt sie auf einem Knie voran. Ganz selbstverständlich. Es sind eben auch diese Augenblicke, die Kraft geben. Allen Beteiligten. Seien es die Betreuer, die Eltern, die Geschwister oder Florian und Angelo, doch insbesondere Marie. Dann wird eine Pause eingelegt. Alle legen sich mit dem Rücken auf die Bretter, den Blick gen Horizont gerichtet. »Und jetzt schließt eure Augen,

spürt die Wogen des Meeres. Und bitte nicht sprechen«, erklärt Florian die letzte Übung. Gar nicht mal so leicht, einfach mal die Klappe zu halten, still zu sein und ruhig zu liegen fernab von der virtuellen Welt, mitten in der Natur. Es ist nicht nur dieses Gefühl von Freiheit und Entspannung, das die Jugendlichen an diesem Tag in der Nordsee verspüren, sondern auch von Normalität. Auf spielerische Art gelingt es dem Team von Meer Leben Surf Therapie an Dingen wie Kraft, Ausdauer und Gleichgewicht zu arbeiten. »Lisa, kannst du mir sagen, in welche Himmelsrichtung dein Brett zeigt?«, fragt der sonst so quirlige Angelo mit sanfter Stimme. »Ich glaube, nach Norden«, entgegnet sie etwas orientierungslos. Als sie ihre Augen öffnet, zeigt ihr SUP-Board zu den Dünen, also nach Westen. Wie auch die anderen hat sie es geschafft loszulassen, das Meer zu leben. Mit Körper und Geist und aus ganz eigener Kraft.

*Julia Petersen*

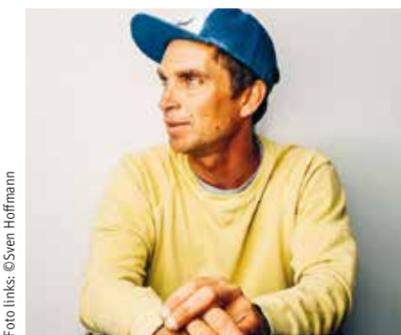


Foto links: ©Sven Hoffmann

*Auf der gleichen Wellenlänge: Surf- und Yogalehrer Angelo Schmitt und Sporttherapeut und Erzieher Florian Gränert, die Gründer des Projekts*

› **NEBEN EINZELTHERAPIEEINHEITEN** organisieren Angelo und Florian derzeit ein Sommersurfcamp für onkologisch erkrankte Jugendliche und junge Erwachsene sowie auch für ihre Geschwister. In diesem Jahr findet es das erste Mal statt, für das kommende Jahr sind weitere in Planung. Um dieses Camp realisieren zu können und die Teilnahmekosten so gering wie möglich zu halten, werden Sponsoren gesucht. Sie haben Lust Meer Leben zu unterstützen? Schreiben Sie gern eine E-Mail an [hello@meerlebensurf.com](mailto:hello@meerlebensurf.com) oder rufen Sie die Jungs doch einfach an: **04651/942 00 30**. Me(e)hr Infos rund um das Projekt gibt es inklusive Video auf [www.meerlebensurf.com](http://www.meerlebensurf.com)



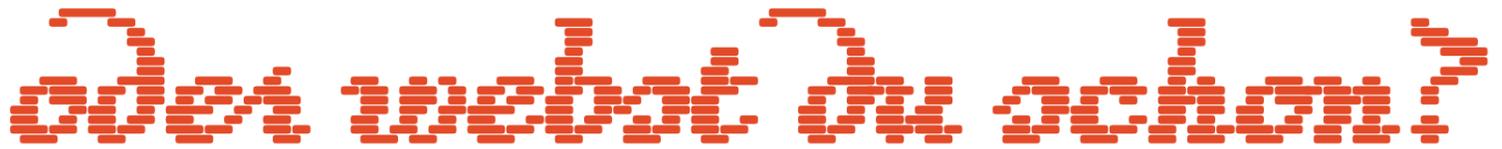
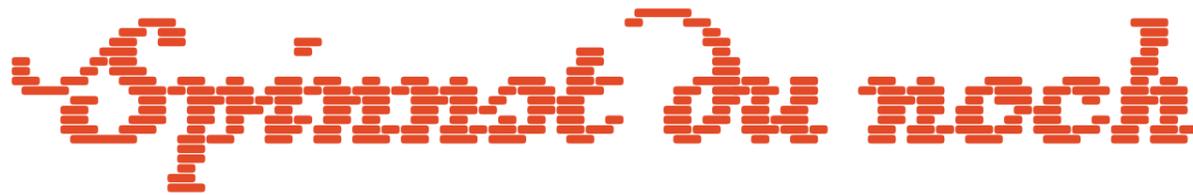


*Die stolze Besitzerin des neuen Spinrades inklusive Spinnstube; mehr als 50 Stunden benötigt sie für die Fertigung einer Weste. Diese und weitere gesponnene, gewebte, geklöppelte und köstliche Produkte finden sich in dem kleinen Hofladen in Morsum*



**FERIEN AUF DEM BAUERNHOF**  
Hella Hoffmann  
Skellinghörn 13 · 25980 Morsum/Sylt  
Telefon: 04651/890238





Das Kind plärrt, der Hund hockt in der Sonne, die Schnauze wird brav im Schatten versteckt. Es herrscht eine entspannte Bauernhofatmosphäre, so muss es sein. Fernab vom Westerländer Großstadttreiben, mitten in Morsum. Opa Hoffmann bewahrt die Kontrolle, hat alles im Griff. Sohn Boy Henning versorgt derweil die Kundschaft mit den berühmten Morsumer Kartoffeln. Ein Auto mit Insel-Kennzeichen fährt auf den holprigen Hof. Ein klares »Moin« geht von Mann zu Mann. »12,5 Kilo?«, fragt Boy Henning, der Sylter Stammkunde nickt, schmeißt einen Spruch in die Runde. Man kennt sich eben. Im Nu landet der Sack im

Auto. Doch wo bleibt Frau Hoffmann? »Ja, Oma kommt ja gleich«, beruhigt Senior Hoffmann den kleinen Bengel, der hin und wieder stolpert und wie selbstverständlich wieder aufspringt. Ein richtiges Inselkind eben, das sieht man sofort. »Schau, da ist Oma!« Die Freude des kleinen Frechdachs ist riesig, als Frau Hoffmann wenig später inklusive Drahtesel schwungvoll um die Kurve biegt und auf den Hof rollt. »Ich hatte einen Platten!«, begrüßt Hella Hoffmann die Truppe.

Sie kommt gerade aus Keitum. Denn donnerstags lässt sie sich im Sylter Heimatmuseum und Altfriesischen Haus beim Spinnen, Weben und Klöppeln von Insulanern und »Badegästen« über die Schulter schauen. Die beiden zusammengehörigen Museen werden von der Söl'ring Foriining eindrucksvoll betreut und geleitet. Die Söl'ring Foriining ist ein Sylter Verein, der es sich seit über hundert Jahren auf die friesische Flagge geschrieben hat die Sylter Identität zu bewahren. Auch Hella Hoffmann ist eine der engagierten Personen, die sich für den Erhalt der Sylter Kultur und Traditionen einsetzen. Ehrenamtlich, versteht sich.

Originale Trachten, antikes Mobiliar sowie Fundstücke aus den Sylter Hünengräbern mit mehreren tausend Jahren auf dem Buckel sind in den Keitumer Museen ausgestellt. Für die Sylter Frauen waren diese drei absolut verschiedenen Kunsthandwerke über hunderte von Jahren großzügige Zeitfüller. Was heute eher eine außergewöhnliche Freizeitbeschäftigung ist, war früher Teil des Alltags, ganz normal. Diverse kunstvolle Stücke sind hierbei sicherlich entstanden. Eine entsprechende Rolle spielen diese antiken Hobbys für die insulare Historie. »Damals haben sich die Frauen die selbstgewebten Bänder um die Taille gewickelt. Wenn es aufs Feld ging, wurden damit die Röcke hochgebunden, damit sie nicht dreckig wurden«, erklärt Frau Hoffmann und schnürt sich mit einer Gestik den imaginären Rock hoch. »So bunt hatten die es nicht«. Stolz hält sie ein selbstgewebtes, farbenfrohes Bändchen, woraus sie gern Schlüsselbänder fertigt, in den Händen.



Fotos: Holm Löffler, Illustration: iStockphoto/monkk

**Sorgfältig positioniert Hella Hoffmann die einzelnen Klöppel. Wenig später entsteht ein eindrucksvolles Muster**

Fast jeden Abend sitzt Frau Hoffmann für ein paar Stunden in ihrem kleinen Hofatelier. Im Grunde ist es eine puristische Holzütte, gefüllt mit einigen Werken und den dazugehörigen, natürlich völlig kabellosen Maschinen. Draußen weht die friesische Flagge, daneben hängt ein Schild mit »Modjes Spinnstube«. »Das bedeutet »Großmutter«, so nennen mich meine Enkel.« Ein liebevolles Lächeln übertrumpft den konzentrierten Gesichtsausdruck. Dort webt, spinnst und klöppelt Frau Hoffmann, was das Zeug hält. Natürlich ganz entspannt und nur so, wie sie eben Lust hat. Was für andere Yoga und Meditation ist, ist für sie das Kunsthandwerk. »Manchmal schlafe ich dabei sogar ein«, gesteht sie lachend. Doch so gerne Frau Hoffmann spinnst und webt, das Klöppeln ist eindeutig ihr Steckenpferd. »Darin bin ich richtig gut, das mache ich seit 40 Jahren!« Bald feiert sie mit ihrem Mann die goldene Hochzeit. Hierfür hat sie für Hoffmann Senior einen goldenen Schlips gefertigt. Für sich selbst entsprechend eine goldene Rose zum Anstecken. Geklöppelt wird am liebsten aus Seide. »Das sieht am schönsten aus.« Aber auch Materialien wie Leinen und Baumwolle nutzt sie. Die Mischung macht's.

Sie versteht und liebt ihr Kunsthandwerk, und das sieht man. An ihrem Geburtstag im vergangenen Jahr hat sie genullt, statt zahlreicher Blumen hat sie sich lieber ein Spinnrad gewünscht. Familie und Freunde erfüllten ihren Wunsch widerstandslos. Es ist Ihr ganzer Stolz, doch auch Hofgäste dürfen das Rad testen. »Wer sich gut anstellt, bekommt sogar eine Spinnerurkunde.« Beim Weben hingegen sieht sie sich nicht ganz so professionell. Frau Hoffmann hat hohe Ansprüche, so viel ist sicher. Vom Kammwe-

*Eindeutig. Die Morsumer, die spinnen. Und weben und klöppeln. Mal parallel, nacheinander oder zusammen. Garantiert mit ganz viel Herz, so wie sich das gehört.*

ben oder Bandweben über das Brettchen- und Plättchenweben: Sie beherrscht nahezu jede Webdisziplin. »Ich bin auf keinen Fall ein richtiger Köhner, davon gibt es nicht viele«, gesteht sie geradeheraus, »aber einmal hatten wir eine tolle Dame aus der Schweiz zu Gast. Sie durfte bei uns wohnen und im Gegenzug hat sie abends mit meinen Mädels und mir geübt«, erinnert sie sich gern. Die Abende mit ihren Freundinnen aus der Nachbarschaft gehören ohnehin zur Routine. »Wir wechseln uns immer ab, jeder ist mal dran. Wir essen, quatschen, klöppeln und weben zusammen. Einfach schön.«

Im hauseigenen Hofladen hängt die Hoffmannsche Kollektion. Fashionistas und Besucher stoßen hier auf Westen, Schals, Pulswärmer und Socken. Für eine aus Schafswolle gesponnene Weste benötigt Frau Hoffmann viele, viele Stunden. »Bestimmt so um die 50!«, winkt sie ab. Gut Ding will nun mal Weile haben.

Ab und an besucht Frau Hoffmann die Sylter Weberinnen im Muasem Hüs auf einen Schnack. Dort weben die Frauen auf einem Hoch- und zwei Flachwebstühlen, der älteste stammt bereits aus dem 18. Jahrhundert. Ebenso wie Hella Hoffmann möchten sie die insulare Kultur am Leben halten, sie auch an die nächsten Generationen weitergeben. Selbstverständlich ist das sicherlich nicht, doch die Morsumer sind dafür bekannt. Sie schätzen die Sylter Traditionen mit Leib und Seele, Herz und Verstand. So wie sich das gehört.

Julia Petersen

## BRETTCHENWEBEN, SO GEHT'S:

Was im ersten Augenblick eher an einen Mix aus Periodensystem der chemischen Elemente und Malen nach Zahlen erinnert, bildet die Vorlage für das Brettchenweben. Je nach Technik und Schwierigkeitsgrad werden in alle oder nur einige Löcher der kleinen Brettchen Kettfäden gezogen. Hierbei muss die Spannung gleichmäßig sein. Jedes Brettchen hat vier Löcher, die Anzahl der Brettchen bestimmt die Breite des Kunstwerkes, sie stehen parallel zur Kette. Dann werden sie um ein Viertel nach vorne gedreht, damit sich die Fäden verzwirren. Und so weiter. Noch nicht ganz verstanden? Kein Problem. Im Sylter Heimatmuseum, donnerstags von 14 bis 16 Uhr, bei Frau Hoffmann persönlich oder aber bei den Morsumer Weberinnen im Muasem Hüs, dienstags von 15 bis 17 Uhr, darf getestet und geschaut werden.



# TATORT SYLT



^ So geht Grusel: Diffuses Licht, unscharfe Silhouetten und aufziehender Nebel. Alles perfekt in Szene gesetzt von der Inselnatur

*Besser hätten die Voraussetzungen für die Entstehung und Verbreitung einer Sage nicht sein können: eine abgelegene Insel im hohen Norden, die Sitten so rau wie das Klima und Seeräuber so zwielichtig wie Seenebel. Noch dazu Temperaturen im Winter, die die Fantasie ordentlich anheizen.*

Schon anno 1761 notierte ein Sylter Pastor über seine Landsleute: »Sie sind plauder- und schwatzhaft, zum Aberglauben geneigt und hängen noch sehr an Gespenster- und Hexenmärchen.« Er hätte seine Schäfchen wahrscheinlich lieber demütig schweigend unter der Kanzel gesehen als in der umtriebigen Sagenwelt. Allerdings war die Aussicht auf eine Sonntagspredigt in der kalten Kirche für die meisten wohl weit weniger verlockend als die Märchenstunde daheim am warmen Ofen. Und abgesehen davon: Die Tage im Winter waren kurz, die Nächte dafür umso länger. Was sollte man an diesen kalten, dunklen Winterabenden schon Großartiges machen? Ein ausgedehntes Abendessen? Die Scheibe Brot war schnell gegessen, der Becher schnell geleert. Ein gemütlicher Fernsehabend mit einem spannenden Tatort? Und später im Bett zum Einschlafen die neueste Folge der »drei Fragezeichen« abspielen? Ja, schon klar. Aber ganz abgesehen von den technischen Unpässlichkeiten des 18. Jahrhunderts hätte man den Syltern ohnehin nicht mit einem gewöhnlichen Mordfall kommen brauchen, der noch dazu von drei Halbstarcken gelöst worden und bei dem der Täter ungesühnt davongekommen wäre. Die Sylter waren Hochprozentiges gewohnt, brauchten auch hier Härteres. Also blieb ihnen gar nichts anderes übrig, als abends am Ofen ihr eigenes Drehbuch zu entwickeln. Vorlagen gab es schließlich genug. Und wenn die Geschichte gut genug war, konnte man sie am nächsten Tag dem Nachbarn erzählen. Freilich nicht ohne mindestens eine weitere dramatische Begebenheit hinzuzudichten. Um das Szenenbild und die Requisiten mussten sich die Geschichtenerzähler keine Gedanken machen. Dafür war die Natur zuständig: Sturm versetzte die Insulaner in Angst und Schrecken – und in die richtige Stimmung. Das tosende Meer, das schon so viele von ihnen verschlungen hatte, der heraufziehende Nebel in der Heide und die einsamen Dünentäler taten ihr Übriges. Ein reicher Nährboden also für Sagen, Legenden, Schauermärchen und rätselhafte Ereignisse, von denen man nie so genau wusste, wie viel Wahrheitsgehalt drin steckte. Eigentlich auch egal, Hauptsache, sie waren spannend. Angst wärmt und Grusel vereint. Und so waren Götter und Geister, Hexen und Zauberer, Seeräuber, Zwerge und Meermänner ständige Begleiter der Sylter und willkommene Abwechslung im alltäglichen Überlebenskampf. Es gab die Bösen und die Guten, sie waren Vorbild, Rächer oder Retter, ihr Dasein war Abschreckung, Warnung oder einfach nur Unterhaltung:

Die bekannteste Sage rankt sich um den Freiheitskämpfer Pidder Lüng, von dem der Satz stammt: »Lewwer duad üs Slaaw!« (Lieber tot als Sklave!) Ein Satz, der trefflich den Freiheitswillen der alten Friesen charakterisiert, die sich nur ungern der Obrigkeit beugten. Eines Abends bekam er während des Essens Besuch von einem dänischen Steuereintreiber. Der wollte nicht nur Geld, sondern die Familie auch noch demütigen. Als er in den Topf mit frischem Grünkohl spuckte, wurde es Pidder Lüng zu bunt: Mit den Worten »Wer in den Kohl spuckt, der soll ihn auch fressen!« drückte er das Gesicht des Steuereintreibers so lange in den dampfenden Kohl, bis sich der Zappelnde nicht mehr rührte. Pidder Lüng musste fliehen, wurde Seeräuber und wurde später auf Sylt vor Gericht gestellt. Er wurde auf dem Galgenhügel bei Munkmarsch hingerichtet.

Auch anderen Seeräubern erging es nicht besser, wenn auch aus ganz anderen Gründen. Der Budersandberg, Hörnums höchste Düne, war der Landeplatz für einheimische Hexen. In Mondscheinnächten kamen sie auf ihren Besen angefliegen und forderten die Seeräuber der Insel zum Tänzchen auf. Das hörten die Amrumer und Föhrrer Hexen, die prompt ihre Besen bestiegen und die Seeräuber verzauberten, um ihrerseits eine flotte Sohle auf den Dünensand zu legen. Doch von dieser Entwicklung waren die Sylter Damen nicht gerade angetan. Sie sorgten dafür, dass 74 der untreuen Piraten auf dem Grasbrook in Hamburg geköpft wurden.

»In Mondscheinnächten

kamen sie  
auf ihren Besen angefliegen und  
forderten die Seeräuber der Insel  
zum Tänzchen auf. Das hörten die  
Amrumer und Föhrer Hexen,  
die prompt ihre Besen  
bestiegen und die  
Seeräuber verzauberten,  
um ihrerseits eine  
flotte Sohle auf den  
Dünensand  
zu legen.«

#### EIN KLEINER TIPP

##### FÜR KALTE WINTERABENDE:

Wenn Sie sich beim nächsten Sonntagskrimi langweilen, dann schalten Sie einfach den Fernseher aus, rücken zusammen und erzählen sich eine der vielen schrecklich schönen Sylter Sagen. Keine Angst, keiner wird Sie dafür als plauder- oder schwatzhaft bezeichnen.

Wer den Kirchturm der Keitumer Kirche einmal genauer betrachtet, der entdeckt im Mauerwerk zwei unförmige Granitsteine. Bei diesen Steinen handelt es sich angeblich um Abbilder der beiden Stifterinnen des Turms, zwei Nonnen namens Ing und Dung. Beim Bau des Kirchturms soll eine böse Prophezeiung ausgesprochen worden sein: Eines Tages werde die Glocke aus den Angeln brechen und den schönsten Jüngling der Insel erschlagen, später dann der ganze Turm zusammenstürzen und die schönste Sylter Jungfrau unter sich begraben. Tatsächlich stürzte die schwere Glocke am zweiten Weihnachtstag des Jahres 1739 hinab und erschlug einen jungen Seemann. Seitdem, so wird gemunkelt, machten alle hübschen Sylter Mädchen aus Furcht einen großen Bogen um das Gotteshaus. Ebenso viele machten einen großen Bogen um die Hügelgräber der Insel. Zu hundert prägten sie die Landschaft der Insel, aber ihre Entstehung war noch bis ins 19. Jahrhundert hinein für die Sylter ein Rätsel. Einer Sage zufolge liegt im Gurt Brönshoog der Riesen-König Bröns mitsamt seinem goldenen Streitwagen begraben. Gleich daneben im Litj Brönshoog ruht sein Sohn, im Teewelkenhoog wurde sein Leibarzt von den Zwergen lebendig begraben und sogar Bröns' Hund bekam einen eigenen Grabhügel, den kleinen Hünshoog.

Heute ist die Hügelgruppe am Fuße des Kampener Leuchtturms, ebenso wie der Gallighoog (Galgenhügel) in der Jückersmarsch, auf dem einst Pidder Lüng hingerichtet worden sein soll, Teil der »hünen.kulTour«. Das vom Sylter Heimatverein Söl'ring Forining initiierte Projekt führt auf drei verschiedenen Touren zu den Hünengräbern in Kampen und Wenningstedt, zu denen in Tinnum, Keitum und Munkmarsch sowie in Archsum und Morsum. Informationstafeln vor Ort geben Erklärungen zu den oftmals eigenwilligen Namen der alten Ruhestätten und deren Entstehung. > Die Tourenkarte gibt es bei allen Tourismusservices und Kurverwaltungen, im Erlebniszentrum Naturgewalten List, im Naturschutzzentrum Braderup und natürlich bei der Sylt Marketing.

#### CHRISTIAN PETER HANSEN (1803 – 1879)

Dem Chronisten C.P. Hansen ist es zu verdanken, dass noch heute so viele alte Sylter Sagen, Legenden und Geschichten bekannt sind. Kaum etwas, was der Keitumer Lehrer im Laufe seiner 76 Lebensjahre nicht gesammelt, aufgeschrieben, erforscht, dokumentiert und gemalt hat. 1858 erschien das Buch »Sagen und Erzählungen der Haidebwohner auf Sylt«, unter anderem mit seiner Version der Sagengestalt »Ekke Nekkepenn«:



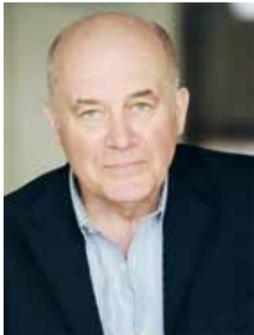
Der Meermann Ekke Nekkepenn lebt gemeinsam mit seiner Frau Rahn auf dem Grund der Nordsee. Irgendwann erinnert er sich an die schöne Sylter Kapitänswife, die ihm und seiner Frau einst eine große Hilfe war, und macht sich auf den Weg nach Sylt um nach ihr zu suchen. Auf Sylt verliebt er sich dann aber in ihre Tochter Inge und will sie heiraten. Eine Vorstellung, die Inge verzweifeln und ihn anflehen lässt, sie gehen zu lassen. Der Meermann willigt ein, stellt aber eine Bedingung: Inge muss bis zum nächsten Abend seinen Namen wissen. Eigentlich unmöglich, denn niemand kennt diesen Fremden. In Gedanken sich wohl schon ihrem Schicksal ergebend, geht Inge am Strand entlang. An der Südspitze bei Hörnum hört sie plötzlich eine Stimme, die ihr den Namen ihres Zukünftigen zuflüstert. Am nächsten Tag kann Inge das Rätsel lösen und ist frei. Seither hegt Ekke Nekkepenn einen großen Groll gegen die Sylter und treibt nach Lust und Laune sein Unwesen. Er lässt Schiffe kentern oder beschädigt die Küste durch starke Fluten.

Zahlreiche weitere Werke und Veröffentlichungen über die Geschichte und Kultur der Insel Sylt folgen. Mit seinem Buch »Wegweiser für Badende in Westerland« veröffentlicht er sogar so etwas wie den ersten Reiseführer über Sylt und ohne seine Reanimation alter Bräuche wäre wohl sogar das Biikebrennen in Vergessenheit geraten.

**Seit 1960 wird alljährlich der C.-P.-Hansen-Preis für besondere Leistungen um die Bewahrung des Brauchtums vergeben. In diesem Jahr steht der C.-P.-Hansen-Jugendpreis unter dem Motto »Sylter Sagen«. Alle Sylter Kinder und Jugendlichen sind aufgerufen, das Thema entweder als Einzel- oder auch als Gruppenarbeit umzusetzen. Noch bis Ende Januar 2016 können eigene Sagen, Collagen und Modelle, Filme, Theater- und Puppenspiele beim C.-P.-Hansen-Kuratorium der Sylter Gemeinden eingereicht werden. Die Preisverleihung findet am 18. März im Wenningstedter Kursaal <sup>3</sup> statt.**



## SYLTER LITERATUR- WOCHENENDEN SIND LAAAAAANG



Matineen am Morgen, Lesungen am Abend und eine Podiumsdiskussion zum Abschluss, zwischendurch Spaziergänge am tosenden Meer und ganz viel frische Luft, alles garniert mit kulinarischen Spannungsbögen – das sind die Zutaten für das lange Literaturwochenende der Privathotels Sylt. Vom 19. bis 22. November sorgen Elke Heidenreich, Doris Dörrie, Andrea Maria Schenkel, Adriana Altaras und Hanns Zischler für erhellende Stunden im dunklen Inselherbst. Noch bunter wird es bei der Kinderlesung von und mit Jasmin Wagner und Thomas Heinze, die im Keitumer Friesensaal Geschichten vom Sams zum Besten geben. Moderiert wird das zweite lange Literaturwochenende wie auch im vergangenen Jahr von Elke Heidenreich und Dr. Rainer Moritz, Leiter des Hamburger Literaturhauses. Mehr zu den einzelnen Veranstaltungen, Häusern und den Arrangements, die den einzelnen Programmpunkten einen inspirierenden Rahmen geben, auf [www.privathotels-sylt.de](http://www.privathotels-sylt.de).

## BALANCEAKT MIT FUN-FAKTOR

Auf die Boards und hoch die Wände! Für bewegungshungrige Funsportler klingt diese Aufforderung wie ein Versprechen. Und das kann ganzjährig und wetterunabhängig in der Norddörper Halle zwischen Bouldern, Pump-Track, Kicker und Air-Hockey eingelöst werden. Die Pump-Track für alle Fahrer rollender Boards, Bikes und Scooter ist ein Parcours aus mehreren Wellen und Kurven. Eine Berg- und Talfahrt auf 72 Metern Streckenlänge, auf der alles, was Rollen hat, durch Pumpen, also Auf- und Ab-Bewegungen, so richtig Fahrt aufnimmt. An der Boulderwand gilt: Der Weg ist das Ziel. Geklettert wird hier ohne Seil, aber mit verschiedenen Schwierigkeitsstufen und für verschiedene Altersgruppen sowieso. Öffnungszeiten und alles Wissenswerte zur Funsporthalle auf [www.wenningstedt.de](http://www.wenningstedt.de)



## EINE RUNDE SACHE

Was machen die Bewohner einer nahezu baumlosen Insel, wenn die Weihnachtsbaum-Bestellung ungehört in der winterlichen Nordseebrandung verhallt? Sie basteln sich einen, mit Dingen, die es im Haushalt und vor der Haustür zu finden gibt. So geschehen um das Jahr 1800 auf Sylt. Aus dieser Notlösung ist der Jöölboom, der Sylter Weihnachtsbaum, entstanden. Wahrscheinlich ist auch die Tradition des gemeinsamen Kranzbindens bei Teepunsch und Keksen aus einer Not heraus geboren: nämlich der, in der Vorweihnachtszeit nie genug Zeit fürs Schmücken UND Schnacken zu haben. Der Sylter Heimatverein Söl'ring Foriining stellt nicht nur die Räumlichkeiten für das gemeinsame Jöölboom-Kranzbinden zur Verfügung, sondern auch das Fachwissen und das Material. An zwei Tagen im November durchströmt der Duft von Kiefer, Tanne, Efeu, Buchsbaum, Krähenbeere das Heimatmuseum in Keitum.

*Die Termine: 23. November von 14:30 bis 16:30 Uhr;  
24. November von 14:30 bis 16:30 und von 17:00 bis 19:00 Uhr.  
Telefonische Anmeldung unter 04651/328 05 erbeten.  
[www.soelring-foriining.de](http://www.soelring-foriining.de)*



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



Ein Strandspaziergang fördert nicht nur jede Menge Endorphine, sondern oft auch ebenso viele Fragen zu Tage. Vom existenziellen »Wer bin ich?« bis hin zu vermeintlich einfacher zu beantwortenden Fragen. Wer schon immer mal wissen wollte, wie sich Schwert-, Platt- und Miesmuscheln voneinander unterscheiden, welcher Vogel den gezackten Fußabdruck hinterlassen hat, über welchen Stein er beinahe gestolpert wäre oder wie das pelzige Tier heißt, um das er soeben einen großen Bogen gemacht hat, der sollte sich den Beachexplorer als kostenlose App auf sein Handy laden. Denn egal ob Allerwelts- oder Sensationsfund – mit dem Online-Nachschlagewerk können Strandfunde ganz einfach und im wahrsten Sinne des Wortes im Vorbeigehen bestimmt werden. Neben dem Bestimmen von Funden können registrierte Nutzer ihre Funde auch eintragen. Rund 1.500 Arten, darunter Schalentiere, Fische, Vögel und Insekten, sind bereits in Form eines Steckbriefs mitsamt Foto auf [www.beachexplorer.de](http://www.beachexplorer.de) registriert.

## DER FLAMBIERTE ZUCKERHUT

Womöglich würde auch Oberprimaner Hans Pfeiffer, der mit den drei »F«, nach einem langen Spaziergang am Watt auf eine Feuerzangenbowle im Benen-Diken-Hof einkehren. Hier würde er sie treffen – die Gleichgesinnten. Deren Wangen noch ähnlich gerötet sind wie die eigenen. Und die sich erschöpft, aber glücklich, zurücklehnen, sich über die eisigen Temperaturen austauschen und dem Neuankömmling zuprosten. An den Adventswochenenden, jeweils freitags und samstags, wird im Kaminzimmer des Keitumer Hotels eine Feuerzangenbowle aufgesetzt: Dazu wird ein Rotweinpunsch nach Art des Hauses erhitzt, ein Zuckerhut auf eine Zange gelegt, mit Rum getränkt und anschließend entflammt. Das Getränk sorgt für die innere Wärme, das prasselnde Kaminfeuer für alles andere. Und wenn die Holzscheite krachen, während draußen der Nordwestwind heult und der Zucker leise in die Feuerzangenbowle tropft, spätestens dann ist man der Inselliebe im Winter für immer verfallen. [www.benen-diken-hof.de](http://www.benen-diken-hof.de)

## BIIKE AHOI!

Wenn sich am 21. Februar die MS Adler VI langsam aus dem Hafenbecken auf die offene See schiebt und der Lichtschein der Lister Biike immer kleiner wird, könnte man sich glatt ins 18. Jahrhundert zurückversetzt fühlen. Denn damals wurden die Biiken zu Ehren der ausziehenden Seefahrer entzündet, die für mehrere Monate zum Walfang aufbrachen. Aber auch im Hier und Jetzt gibt es genug Argumente, den friesischen Nationalfeiertag mal auf einem Törn entlang der Küste zu begehen: Man hat einen tollen Blick auf die Lister Biike, bei klarer Sicht sogar Aussicht auf den Feuerschein mehrerer Sylter Biikefeuer, man bekommt keine kalten Füße und Jacke und Hose riechen nicht drei Tage nach Rauch. Dazu gibt es Grünkohl »mit alles«, also Kochwurst, Kassler und Kartoffeln, aus der Kombüse und einen echten Friesengeist als Verteiler. Telefonische Buchungen unter 0 46 51/98 70 888 oder [www.adler-schiffe.de](http://www.adler-schiffe.de)



**Wir lassen Sylt leuchten**  
LED Island – Eine Initiative  
von Sylt und Philips

innovation  you

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



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

**LED ISLAND**  
SYLT

Eine Initiative von Sylt und Philips

**PHILIPS**

# HOTEL DUENE



Unvergesslicher Urlaub  
in exklusivem Ambiente auf Sylt

## Urlaub in den Dünen

WIND, WASSER, WELLEN:  
ERLEBEN SIE DIE  
RANTUMER DÜNEN VON  
IHRER SCHÖNSTEN SEITE

Unsere neuen und luxuriös eingerichteten Zimmer und Appartements liegen direkt in den Dünen von Rantum, in unmittelbarer Nähe zum Strand und offenen Meer. Die großzügig geschnittenen Zimmer lassen keine Wünsche offen. Ein Urlaub bei uns bietet in Verbindung mit dem **Restaurant Coast** die ideale Ergänzung aus Genuss und Komfort. Kommen Sie zu uns an die Nordseeküste und lassen Sie sich überraschen, verwöhnen und begeistern.

Hotel Duene, Stіндеelke 1, 25980 Sylt, Tel. 04651 16 60  
[www.hotel-duene.de](http://www.hotel-duene.de)



„Kreative Küche von Land und Meer. Unsere kulinarische Vielfalt von Wasser, Land und mehr wird jedem anspruchsvollen Gaumen gerecht. Ob mediterran oder regional, der Phantasie unserer Küche sind keine Grenzen gesetzt.“

### Es darf geschlemmt werden!

Mit unserer kreativen Küche möchten wir Sie begeistern und Ihnen neue Geschmackserlebnisse bescheren.

Dabei setzen wir konsequent auf frische Produkte unserer Region - das Gute liegt so nah! Deichlamm von Kai Petersen, Ziegenkäse vom Keitumer Käselädchen und das Galloway vom Schlachter Nissen. Frische und Qualität sind oberste Kriterien bei unserer Produktwahl.

Gerne kombinieren wir für Sie aber auch Produkte und Geschmacksrichtungen aus anderen Ländern und bedienen uns dabei zum Beispiel der mediterranen Küche, ganz einfach, eine kreative Küche von Land und Meer!

Seien Sie unser Gast, ob zum ausführlichen Dinieren oder auf ein Glas Wein.

Coast • Restaurant & Weinbar  
Stіндеelke 2, 25980 Sylt/Rantum, Tel. 04651 - 15 51, [www.restaurant-coast.de](http://www.restaurant-coast.de)

