

# NATÜRLICH

# SYLT



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

Ausgabe 2/2016



## Kräfte messen.

Südspitze gegen Westwind

## Bestnoten.

Nachsitzen im Klappholttal

## Im Auge des Bulls.

Dartliga Sylt



Sylt Shuttle



MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

## INHALT >>

>04



### > Seite 04

**Kultur** Bestnoten für die Akademie am Meer. Eine Volkshochschule mit Baumbewuchs und Lernzielen fernab der Norm.

### > Seite 06

**Tradition** Der Profiler vom Rantumer Hafen. Christian Appel erstellt Röstprofile und liegt mit seiner Kaffee-Aufklärungsrate weit vorne.

>10



### > Seite 08

**Natur** Wo rohe Kräfte walten. Die Hörnum Odde bietet den Naturgewalten immer weniger Angriffsfläche.

### > Seite 10

**Kulinarik** Köstlicher Spaziergang durch Westerland: Klönschnack auf der Müslikruste gebacken mit Erbesenpüree und Whiskyschaum.

>14



### > Seite 12

**Typisch Sylt** Eine Liga für sich. Wenn in Morsum Dartpfeile geworfen werden, kann das ins Auge gehen. Ins Bull's Eye.

### > Seite 14

**Inselnews** Unter anderem mit Ökokisten im Riesenformat, Handarbeiten in Bunt und Schwarz-Weiß sowie mit einem Linienbus mit Vorreiterrolle.

Fotos: Holm Löffler, Jan Blaffert

## IMPRESSUM

### > Herausgeber:

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

### > Redaktion: Jutta Vielberg

Fon: 04651 / 820211 · E-Mail: jvielberg@sylt.de

### > Gestaltung:

in medias red GbR · Maren Meyer-Ernsting, Nina Broyer, Anna Reitenbach  
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: Holm Löffler, Jan Blaffert

### > Titelbild: Holm Löffler

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

## Partner

Nationalpark  
Wattenmeer



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

## EDITORIAL >>

### TAPETENWECHSEL

Die dunkle Jahreszeit ist nicht dafür bekannt, besonders motivierend darauf zu wirken, sich selbst oder zumindest die Büroräume auf den Kopf zu stellen. Dafür gibt es schließlich den Frühjahrsputz und den Mai, der sprichwörtlich alles neu macht. Wir haben es aber dem Sylter Wind gleich getan und unser Büro im Herbst aufgefrischt. Alles raus. Und wir gleich mit. An dieser Stelle nochmal ein herzliches Dankeschön an unsere Büronachbarn, die Sylter Unternehmer, die uns und unsere Arbeitsplätze eine Woche lang in ihrem Konferenzraum untergebracht haben. Der Lohn für das Improvisations-Gastspiel: Frisch renovierte Büroräume. Herrlich. Ein ähnliches Gefühl wird uns alle überkommen, wenn wir im nächsten Frühjahr wieder ohne Baustellen und Umleitungen durch die Westländer Innenstadt rollen können. Wer einen Teer- bzw. Tapetenwechsel haben möchte, muss eben auch die etwas unbequeme Phase der Bau- und Renovierungsarbeiten in Kauf nehmen. Apropos Tapetenwechsel: Da wir uns an Sylt nicht satt sehen können, haben wir uns die Insel als Tapete in den Eingangsbereich geholt ([www.paradise-sylt.de](http://www.paradise-sylt.de)). Wenn wir jetzt auch noch eine ordentliche Kaffeemaschine aus Rantum (Seite 6) und eine Dartscheibe aus Morsum (Seite 12) abstauben könnten, gäbe es eigentlich keinen Grund mehr, in die Mittagspause zu gehen. Es sei denn, jemand möchte sich vor dem nächsten Frühjahrsputz drücken.

Foto: JV

Steffi hält gerne Herzen und Schuhe auf Fotos fest. Zu sehen sind die »urban hearts« und die »lost shoes« auf ihrem Fotoblog [urbansnapshots.de](http://urbansnapshots.de)



# IN SERIE GEHEN



*Steffi Urban liebt die Langstrecke. Egal ob es um verlorene Sieben-Meilen-Stiefel oder um ganze Veranstaltungen geht. Gemeinsam mit ihrem Team und der SMG organisiert sie den ersten Fotomarathon auf Sylt.*

Fotomarathon? Was soll das sein? Ein verlängerter Syltlauf mit Kamera in der Hand? Der medizinische Fachausdruck für den unkontrollierbaren Zwang, laufend Fotos machen zu müssen? »Es ist eine Veranstaltung für passionierte Hobby-Fotografen, die Spaß daran haben, eine Stadt oder eine Insel mit Ausdauer und Fantasie unter Vorgabe bestimmter Themen zu entdecken«, umschreibt Steffi Urban das Wesen der Langstrecken-Bilderjagd. Sie muss es wissen. Ihren ersten Fotomarathon absolvierte sie in Oslo, es folgten Berlin und Bremen. Und den organisierte sie sogar gemeinsam mit Kerstin Graf, Annica Müllenberg und Ulrich Graf-Nottrodt kurzerhand selbst. Mit vollem Erfolg. Nun sollen sich auch auf Sylt Insulaner und Gäste auf den Weg machen, mit dem, was die Linse bzw. die Insel ihnen anbietet, das Beste zu machen.

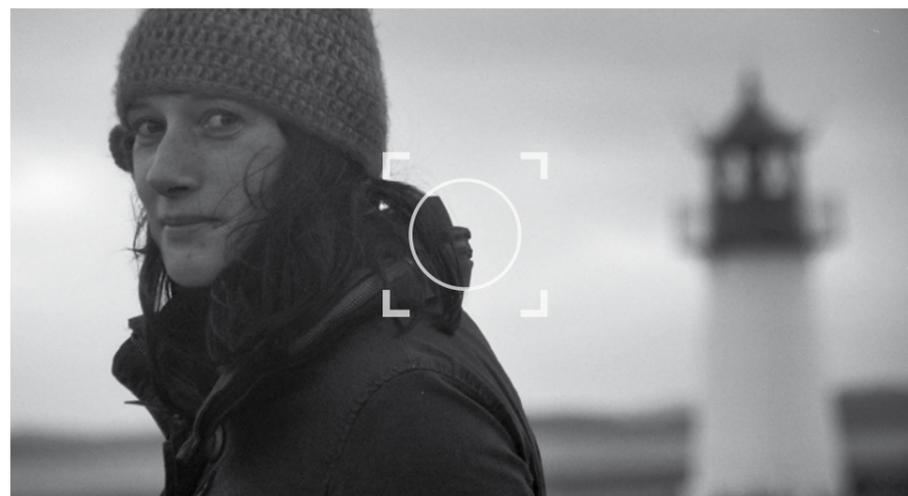
Heißt im Klartext: Die Teilnehmer müssen in sieben Stunden eine Fotoserie mit insgesamt sieben Fotos zu sieben Themen einfangen. Innerhalb eines festgelegten Zeitfensters werden drei Stationen angesteuert, wo es die einzelnen Themen gibt. »Es ist schon faszinierend, wie unterschiedlich Themen fotografisch umgesetzt werden«, weiß Steffi aus Erfahrung zu berichten. Um die Ergebnisse der Bilderjagd allen Teilnehmern und der interessierten Öffentlichkeit zeigen zu können, findet einige Wochen später eine Ausstellung statt. Eine fachkundige Jury wählt vorab die drei besten Fotoserien aus, die in der Vernissage prämiert werden. Für die Bewertung sind folgende Punkte wichtig: Ist das Thema erkennbar? Wie kreativ erfolgte dessen Umsetzung? Erzählen die Fotos eine zusammenhängende Geschichte? Und wie wurden die Fotos technisch umgesetzt?

Bildsprachlich sollen die Teilnehmer die vorgegebenen Begriffe zwar möglichst frei interpretieren, so Steffi, es gibt aber auch klare Regeln: »Im Ziel lesen wir die Speicherkarten der Digitalkameras aus. Auf diesen dürfen nur die sieben Fotos in der Themenreihenfolge sein, die Fotos dürfen nicht bearbeitet werden und das Smartphone muss in der Tasche bleiben.« Gefragt sind bei diesem sportlichen Fotoprojekt neben Inspiration und Kreativität bei der Motivjagd der individuelle fotografische Ausdruck und eine hohe Dosis an Durchhaltevermögen. Rechnet man alle Kilometer zusammen, die Steffi in den letzten Jahren auf Sylt auf der Suche nach ihren »lost shoes« und »urban hearts« zurückgelegt hat, kommt man übrigens locker auf Distanzen eines Ironman-Wettkampfes. Aber erstmal konzentrieren wir uns auf die Marathon-Strecke.



## » FOTOMARATHON SYLT

**Am Samstag, den 1. April 2017** fällt um 11 Uhr der Startschuss für den ersten Fotomarathon Sylt. Die Herausforderung besteht darin, innerhalb von 7 Stunden eine Fotoserie mit insgesamt 7 Fotos zu 7 Themen abzuliefern. Alle Fotoserien werden einige Wochen später ausgestellt. Bis zur Ausstellungseröffnung wird eine fachkundige Jury drei Gewinner auswählen, die zur Vernissage prämiert und mit tollen Preisen belohnt werden. **Mitmachen kann jeder, der Spaß am Fotografieren hat und mindestens 18 Jahre alt ist. Die Teilnahmegebühr beträgt 25 Euro. Anmeldungen über [www.sylt.de/fotomarathon](http://www.sylt.de/fotomarathon)**



# Die Insel

## AUF DER INSEL



*Das Klappholtal macht Schule. In der »Akademie am Meer« lernen Jugendliche und Erwachsene ohne Notendruck und Luxus-Schnickschnack was fürs Leben.*

Feiner Nebel überzieht die Dünenkämme zwischen Kampen und List. Die Luft ist klar und kühl, verlangt nach einem tiefen Atemzug. Es ist diese wohltuende Zeit zwischen Winter und Frühling, wenn die Insel sie selbst ist, ohne viel Tamtam, dafür mit ganz viel Natur. Biegt man hinter der Vogelkoje links ab, kommt man dieser noch ein Stück näher und lässt das Gewohnte, gefühlt die gesamte Welt hinter sich. Nach 800 Metern ist man am Ziel, im Klappholtal Sylt. Seinen Namen, friesisch für Klappholz, verdankt es den umgeklappten Bergkiefern, die sich vereinzelt auf dem Gelände befinden.

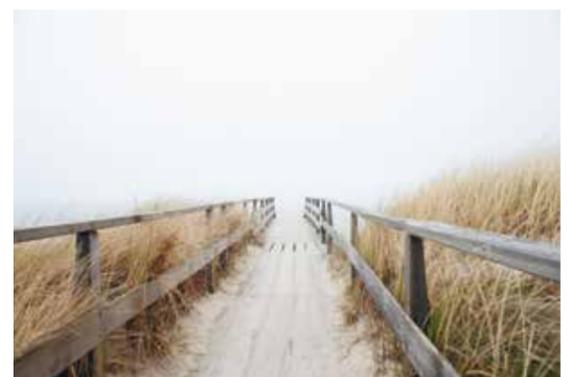
Bei der Ankunft im Klappholtal, auch bekannt als die »Akademie am Meer«, ist spürbar, wie mit jedem Schritt vom Parkplatz bis zum Hauptgebäude etwas Ballast abzufallen scheint. Ob das an dem wundervollen Ausblick in alle Himmelsrichtungen liegt? Oder vielleicht am sinkenden Handyempfang? Goodbye, LTE und Erreichbarkeit. Empfanglos. Abgeschlossen. Weg vom Fenster. Mittendrin in der Sylter Natur, ganz nah am Meer, zwischen Kampen und List. Ein Paradies. Zweifellos. Doch ein Gedanke lässt dann doch nicht locker: Was ist, wenn ich jemanden kontaktieren muss? »Keine Sorge, wer möchte, der bekommt den W-LAN-Code und Telefone gibt es hier auch«, beruhigen Hartmut Schiller, Leiter der Akademie am Meer, und die Damen im Empfangsbüro ihre Neuankömmlinge. Schluss und vorbei also mit dem Gedanken des Müßens. Abschalten, Loslassen und Nichtstun, beziehungsweise nur das, was einem gut tut. Und davon gibt es im Klappholtal sehr viel. Wer während des Buchungsvorganges noch nicht über das lückenlose Angebot der Akademie gestolpert ist, wird schließlich vor Ort über die zahlreichen Kurse aufgeklärt. So gibt es wahlweise Yoga und Pilates, Fastenwandern, eine Schreibwerkstatt oder experimentelles Malen in der Landschaft und im Atelier. Damit nicht genug, die Liste ist lang. Dafür sorgt Hartmut Schiller. Jahr für Jahr tüfelt er an dem üppigen Programm, nimmt Kontakt auf, organisiert, terminiert und inspiriert. Und was er macht, das hat Hand und

Fuß, Sinn und Verstand. Nicht grundlos ist die Akademie am Meer mit 40.000 Übernachtungstagen, 176 Zimmern, 250 Betten und 340 Veranstaltungen im Jahr als eine der »größten und erfolgreichsten Bildungsstätten des Landes« bekannt.

Auch wenn das Programmheft nicht vielseitiger sein könnte, so steht das Klappholtal für Einfachheit und Natürlichkeit. Das wird zum einen durch den atemberaubenden Standort inmitten eines Dünentales direkt am Meer bewusst. Zum anderen sind es die einfach gestalteten Räumlichkeiten, die sich auf 7,5 Hektar erstrecken. So zum Beispiel die kleine Stube, die sich unmittelbar neben dem bescheidenen Anmeldebereich befindet. Das Zimmer an sich ist sehr puristisch gehalten. Es gibt Bänke mit friesischem Charme, dazu die entsprechenden Stühle, zwei Tische mit blau-bordeaux karierten Deckchen, die Wände sind holzverkleidet. Einen Interieur-Design-Award würde es hierfür vermutlich nicht geben, aber darum geht es auch ganz und gar nicht. Im Gegenteil. Im Klappholtal dreht sich alles um das eigene Befinden und darum, eben dieses mithilfe der Natur wieder in Einklang zu bringen, fernab von allen Störfaktoren. Sehr beliebt sind die winzigen Hobbit-ähnlichen Häuschen, die sich im hintersten Düental erstrecken. Darin gibt es nicht viel mehr als ein 90 Zentimeter breites Bett, einen Schrank, ein Waschbecken, einen Tisch und den passenden Stuhl. »Wir bieten keine fünf Sterne plus. Wer das möchte, sollte dorthin gehen, wo er das auch bekommt«, stellt Hartmut Schiller klar. »Im Schnitt bleiben die Gäste eine Woche, im Sommer auch zwei. Die meisten sind Wiederholungstäter, die auch die gleichen Kurse belegen. Andere probieren gerne Neues aus, möchten experimentieren.« Ganz unvoreingenommen trat Hartmut Schiller 1998 die Position des Klappholtal-Leiters an. »Ich kannte die Insel nicht, Sehnsucht gab es auch nicht«, zeigt sich Schiller vom Sylter Glamour-Image unbeeindruckt. »Mit Schubladendenken erreicht man nichts«, unterstreicht er sein Lebenscredo. Und das gilt eben auch für die Akademie am Meer. »Jeder



Fotos: Holm Löffler



*Volkshochschule Klappholtal – das hört sich so richtig öde an? Stimmt. Aber nur wer sich nicht abschrecken lässt von der etwas sperrigen Ortsbezeichnung, wird sein kreatives Wunder erleben. Hinter diesem Arbeitstitel verbirgt sich eine der selten gewordenen kulturellen Oasen, die fernab von hochtechnisiertem Alltag an die Wurzeln der eigenen Kreativität führen.*

soll nach seiner Fassung glücklich sein. Dabei trägt jeder die Verantwortung für sich selbst«, so Schiller. Dass die Akademie am Meer »noch nie auf öffentliche Gelder zurückgreifen musste«, sie einzig und allein vom gemeinnützigen Verein Nordseeheim Klappholtal e.V. getragen wird, darauf ist Schiller sichtlich stolz. Rund 20 Seminarräume zählt die Akademie am Meer, insgesamt 40 Mitarbeiter kümmern sich um das Wohl der Urlauber und des Grundstücks. Dass es eine eigene Tischlerei und Wäscherei gibt, sollte eigentlich nicht verwundern. »Es ist eine Insel auf der Insel. Wir sind sehr unabhängig und ungebunden, können somit schnell reagieren«, erklärt Herr Schiller die intakte Infrastruktur im Klappholtal. »Viele möchten das Gelände während ihres Urlaubes gar nicht verlassen, sondern pendeln zwischen Zimmer, Strand und Seminarraum«, so Schiller über die Urlaubsgewohnheiten seiner Gäste, wovon viele seit Jahrzehnten das Klappholtal als zweite Heimat sehen. Freundschaften und Bindungen sind über die Jahre entstanden und werden generationsübergreifend gepflegt.

Es ist eben ein besonderer Ort, mit besonderer Geschichte. Während des Ersten Weltkriegs wurde eine Barackensiedlung für Soldaten im Klappholtal errichtet. Aus den sechs verbliebenen Gebäuden machte der Kampener Arzt Knut Ahlborn 1919 ein Jugendlager als Sammlungs- und Begegnungsstätte. Während des Zweiten Weltkrieges wurde es dann von

der Wehrmacht beschlagnahmt und musste erneut Kriegszwecken dienen. Nach Kriegsende kontaktierte Ahlborn den Kommandanten der von den Engländern besetzten Marinestation in List und bat ihn um tatkräftige Unterstützung. Wenige Wochen später war das Klappholtal wieder bezugsbereit, sodass es nach dem Krieg für hunderte Waisenkinder ein neues Zuhause und zugleich eine Ausbildungsstätte wurde. Peu à peu entwickelte sich das Klappholtal wieder zu einem Refugium für Kinder, Jugendliche und Erwachsene und konnte schließlich als Volkshochschule wiedereröffnet werden.

Bis heute bestehen die einstige Philosophie und die Eckpfeiler des anfänglichen Konzeptes, welche in der Jugendbewegung ihren Ursprung hatten. Es ging darum anders leben zu wollen, dem von der Industrialisierung geprägten Stadtleben den Rücken zuzukehren. Man sehnte sich nach einer neuen Form des Gemeinschaftslebens, nach einem Gegensatz zur üblichen Gesellschaft. Vergleicht man diese Werte und Ziele mit den heutigen, scheint sich nicht viel verändert zu haben. So sehnt man sich nach wie vor nach Freiheit und Ruhe inmitten der Natur. »Wir sind kein Trend und verfolgen auch keinen Trend«, stellt Schiller klar. Mit Sicherheit ist genau diese unverfälschte Ideologie die Erfolgsformel für das fast hundertjährige Bestehen des Klappholtal Sylt, die Insel auf der Insel.

Julia Petersen



# DAS VERWÖHN- AROMA

Christian Appel gibt dem Rantumer  
Hafen ein ganz neues Röstprofil



Im kleinen Hafen schaukeln ein paar Boote vor sich hin, aus der Halle des Segelvereins dringt verhaltener Reparaturlärm, dazu dudelt Rockmusik. Nein, das Tor zur Welt ist der Rantumer Hafen nicht. Auch wenn er mehr und mehr den Duft der großen weiten Welt annimmt. Dafür sorgt die Kaffeerösterei von Christian Appel, der sich vor knapp einem Jahr den Traum erfüllte, seine eigene Rösterei mit Café zu eröffnen. Als sich ihm die Chance bot, eine alte Lagerhalle mit Blick auf das Rantumbecken zu mieten, griff er zu. Zusammen mit seiner Frau Nicol und den vielen helfenden Händen von Freunden und Familie machte er aus der schmucklosen Halle ein Kleinod im Industrie-Style mit maritimem Einschlag – hohe Decken, offene Stahlträger, heller Holzfußboden. Auf einer kleinen Empore lagern Säcke mit Rohkaffee aus Guatemala, Äthiopien, Brasilien und Indonesien. »Die Auswahl ist das Ergebnis stundenlanger Kaffeeverkostungen bei meinem Rohkaffeehändler in Hamburg«, sagt Christian und lässt dabei die rohen Kaffeebohnen durch die Finger rieseln. Wer sich dazu intensiven Kaffeeduft vorstellt, liegt falsch. Die Bohnen riechen eher nach Heu, mit einer Prise Getreide, irgendwie Richtung Popcorn. »Die Kaffeernote kommt erst, wenn die gerösteten Bohnen im Fass zwei bis drei Tage geruht haben.« Das trifft sich gut, denn der Geruchssinn ist mittlerweile anderweitig beschäftigt – aus der kleinen Backstube nebenan duftet es nach Friesenkeksen, die Nicol nach altem Rezept der Oma herstellt. Christian ist ein waschechtes Inselkind, das irgendwann gerne Stadtkind sein wollte und nach Köln ging. Dort arbeitete er 25 Jahre als Producer bei einer TV-Produktionsfirma und hospitierte in den letzten Jahren regelmäßig in der Kaffeemanufaktur Heilandt in Köln. »Anfangs, weil ich selbst leidenschaftlicher Kaffeetrinker bin, dann, weil mich das Handwerk des Kaffeeröstens und -zubereitens mehr und mehr faszinierte.« Als das Heimweh zur Insel immer stärker wurde und sich Christian die Möglichkeit bot, seine eigene kleine Rösterei auf Sylt zu eröffnen, gab es kaum was zu überlegen. Auch nicht für Nicol und die beiden sechs und acht Jahre alten Söhne. »Und das ausgerechnet hier, wo ich als kleiner Junge gespielt habe und den Schafen hinterhergerannt bin.« Heute ist Christian nur noch auf der Jagd nach den besten Bohnen: »Arabica und Robusta, meine beiden Hauptbohnen. Das sind die weltweit am meisten gehandelten Kaffeeseorten.« Dass es hochwertige Bohnen sind, also reiner Finca-Kaffee, kann der Laie nicht erkennen, wohl aber die feinen Unterschiede in Form und Größe. Die Robustabohnen sind rundlicher und kleiner und haben einen fast geraden Einschnitt. Die Arabicabohnen dagegen sind größer und flacher, die Form ist deutlich ovaler. Langsam, aber sicher wird klar, dass guter Kaffee kein Zufallsprodukt ist. »Der Geschmack wird durch mehrere Faktoren beeinflusst. Die Kaffeeseorte spielt natürlich eine große Rolle, aber auch die Anbaubedingungen wie Klima und Bodenbeschaffenheit, das Ernteverfahren und die anschließende Verarbeitung der Kaffeekirschen, Transport und Lagerung sind nicht unwichtig. Den größten Einfluss auf den Geschmack hat die Röstung.«

Freunde der gepflegten Trommelröstung kommen bei Christian auf jeden Fall voll auf ihren Geschmack. Der Giesen-Trommelröster W15 ist das Herzstück der Kaffeerösterei Sylt: »Ich muss sagen, ich bin echt stolz auf diesen Röster. Mit ihm kann ich pro Charge bis zu 15 kg Rohkaffee rösten und das Beste aus den Bohnen herausholen – und das sind immerhin mehr als 800 verschiedene Aromen.« Fast täglich wird im Rantumer Hafen geröstet – vor aller Augen und zu angekündigten Zeiten. Jede Kaffeeseorte wird einzeln für sich nach unterschiedlichen Röstprofilen im traditionellen Langzeitröstverfahren geröstet. »Wir rösten bis zu 22 Minuten bei einer Temperatur von 200 Grad, damit sich die Aromen schonend entfalten können und die Säure dabei vergeht. Zum Vergleich: In der Industrie wird 70 bis 90 Sekunden bei einer Temperatur bis zu 500 Grad geröstet.« Gut Ding will eben Weile haben. Und jede Bohne will ihr eigenes Röstprofil. Ausschlaggebend dafür ist, ob die Bohne später als Espresso oder als Filterkaffee in der Tasse landet. Bohnen für die Kaffe Zubereitung werden ca. 16 Minuten geröstet, Espresso bohnen mindestens 20 Minuten. Diese sind durch die längere Röstung dunkler. »Es wird solange ausprobiert und dokumentiert, bis das Röstprofil einer jeden Bohne perfekt ist. Erst danach mischen wir die einzelnen Kaffeeseorten.« Okke ist so eine perfekte Mischung, ein 100%-Arabica-Espresso, den Christian abgepackt für Zuhause anbietet.

So fachmännisch die Kaffeebohnen in Rantum geröstet werden, so perfekt wird der Kaffee auch zubereitet. Aus dem Zolllager geht es in den vorderen Cafébereich. Die Theke ist einem Schiffsrumpf nachempfunden, an den Wänden hängen leere Kaffeesäcke aus aller Welt. Die Getränkekarte, die mit Kreide auf eine große schwarze Tafel geschrieben ist, liest sich wie das Who is Who der Kaffeesezene. Christian macht sich einen Americano, einen »verlängerten« Espresso, den er mit seiner brandneuen Dalla Corte macht. »Der Maserati unter den Siebträgern. Nach 4 Stunden Aufbau war der erste Espresso die schönste Belohnung überhaupt.« Aber auch Filterkaffee-Anhänger kommen bei Christian nicht zu kurz: Sie können zwischen unterschiedlichen Brühmethoden wählen. French Press, Aeropress oder Handfilter. Espresso und Filterkaffee unterscheiden sich nicht nur im Röstverfahren, sondern auch in der Art der Zubereitung. Espresso wird unter besonders hohem Druck zubereitet. Für einen Espresso muss das Wasser mit mindestens 9 bar durch das zuvor gepresste Kaffeemehl fließen und eine Temperatur von etwa 88 bis 94°C haben. Bei der Kaffe Zubereitung hingegen wird eine höhere Wassertemperatur verwendet (ca. 92 bis 96°C), aber kein künstlicher Druck erzeugt. Espresso hat außerdem einen feineren Mahlgrad, was mit dem kürzeren Brühvorgang und der somit geringeren Wasserkontaktzeit (25 bis 30 Sekunden) zusammenhängt. Bevor Christian den ersten Schluck seines Americanos nimmt, erzählt er von seiner Mutter, die ihre Pension auf Sylt mit einem einfachen, aber durchschlagenden Grundsatz führte: »Es geht nichts über eine gute Tasse Kaffee.«



CAFÉ CRÈME, LATTE MACCHIATO, CAFÉ MACCHIATO, CORTADO, DOPPIO SIND IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES ETWAS VIELSCHICHTIGER

ALS DAS GUTE ALTE KÄNNCHEN KAFFEE. KLEINER KAFFEEKLATSCH MIT CHRISTIAN ÜBER KLASSISCHE UND NEUE ZUBEREITUNGSFORMEN:

### CAFÉ AMERICANO

Als die Amerikaner Italien als Reiseziel entdeckten, war ihnen der dort übliche Espresso viel zu stark und viel zu kurz. Die italienischen Baristas gaben den Espresso in eine große Tasse und füllten mit heißem Wasser auf.

### CAFÉ CRÈME

In der Schweiz wird auch normaler Kaffee mit der Espressomethode gebrüht. Die Crema entsteht beim Brühvorgang als hellbraunes, schaumiges Zusammenspiel von Wasser, Lufteintrag und emulgierenden Fettbestandteilen der Bohne.

### DOPPIO

Ein doppelter Espresso – hier wird einfach das Zweitassensieb verwendet und in eine Tasse gebrüht.

### CAFÉ LATTE

Ein Espresso wird in eine Milchkaffeeschale gebrüht und mit heißer Milch aufgefüllt. Wenn überhaupt Milchschaum, dann sehr wenig.

### CAFÉ MACCHIATO

Espresso mit einem »Auge« Milchschaum. Auf einen Espresso kommen etwa 3 Kaffeelöffel Milchschaum. Wird auch Espresso Macchiato genannt

### CAFÉ LATTE MACCHIATO

In ein hohes Glas wird heiße Milch mit Milchschaum gegeben. Ein noch heißerer Espresso doppio wird vorsichtig so eingefüllt, dass er als Schicht zwischen Milch und Schaum schwebt.

### CORTADO LECHE LECHE

Perfekt zubereitet bilden sich 3 Schichten: obenauf Milchschaum, darunter der schwarze Espresso und schließlich ganz unten wieder eine weiße Schicht gesüßter Kondensmilch.

### CAPPUCCINO

1 Teil Espresso, 1 Teil heiße Milch, 1 Teil Milchschaum. Die Milchschaumhaube kann mit Kakaopulver (nicht gesüßt!) bestäubt werden.

### ESPRESSO

Der Extrakt aus sieben bis neun Gramm Espressomehl. Das Wasser ist mit bis zu 15 bar Druck in etwa 25–30 Sekunden durch das Espressomehl gepresst worden. In der Tasse mit einem größtmöglichen Cremaanteil.

# RUND UM DIE ODDE

*Die Südspitze von Sylt ist seit Ende der 1960er-Jahre stetig geschrumpft. Dauerte die Tour um die Hörnum-Odde vor dreißig Jahren noch zwei bis drei Stunden, so ist es heute kaum mehr die Hälfte. Was ist da los?*



Die gesamte Küste der Insel Sylt unterliegt einem permanenten natürlichen Abtragungsprozess. Wo die Erosion besonders stark ist oder die Insel gefährdet, wird Sand aufgespült um die Abtragung auszugleichen«, erklärt Melanie Käser einleitend und zeigt Bilder von Spülvorrichtungen am Weststrand. Ihre Gruppe hat die BFDlerin von der Schutzstation Wattenmeer an der Sylter Südspitze, der Hörnum-Odde, um sich im Halbkreis versammelt. »Mitte der 1960-er Jahre versuchte man, die Erosion der Küste zu verhindern, indem Betonteile entlang des Strandes verlegt wurden. Diese Tetrapoden hatten sich bereits in Frankreich bewährt, dort allerdings auf felsigem Meeresgrund.« Tatsächlich konnte damit ein weiteres Abtragen der Küste direkt hinter dem Tetrapodenwerk verhindert werden. Aber sie haben die Erosion nur verlagert. Der Abtragungsprozess wurde dadurch verschoben – und zwar gemäß der Strömungsrichtung zum südlichen Ende des Schutzwalls. »Schauen Sie sich diese Bucht an«, sagt Melanie und weist nach Süden, »sie ist durch Verstrudelungen ausgekollt, wird immer größer und bietet der Nordsee nicht nur im Falle von Sturmfluten eine einfache Angriffsfläche.« An Felsenküsten in Frankreich haben sich diese Gebilde zum Schutz der Küste durchaus bewährt. Aber auf Sylt? »In Westerland hatte man zumindest keine Nachteile dadurch beobachtet«, erklärt der Sylter Geologe Dr. Ekkehard Klatt, »also fing man damit an, bei Hörnum auf einer Länge von rund einem Kilometer die Tetrapoden parallel zum Strand zu verlegen, danach eine Buhne aus Tetrapoden am südlichen Ende des Längswerkes 270 Meter in die Nordsee hinaus.« Man erhoffte sich dadurch den natürlicherweise nach Süden wandernden Sand abzufangen. Aber: »Der küstenparallele Sandtransport ist durch den Bau der Großbuhne plötzlich gestoppt worden«, erklärt Klatt, »zusätzlich bildete sich bald durch eine starke Auskolkung eine zunehmend tiefer werdende Bucht südlich des Bauwerkes.« Schon auf Landkarten von Ende der 1980er-Jahre kann man deutlich sehen, wie der Verlauf der Küste dort fast rechtwinklig abknickte.

Im Vergleich zu 1972 hat die Odde 80% ihrer Fläche von einstmals mehr als hundert Hektar verloren. In der ersten Sturmflut des vergangenen Herbstes räumte die Nordsee meterhohe Dünen auf der Odde ab, die Küstenlinie wurde bis zu 60 Meter verschoben. »Auf dem südlichen Teil der Hörnum-Odde werden in Zukunft auch weiterhin Dünen abgetragen«, bilanziert Arfst Hinrichsen. Der Geophysiker arbeitet beim Landesbetrieb für Küstenschutz, Nationalpark und Meeresschutz Schleswig-Holstein (LKN.SH). »Wann und in welchem Umfang das passieren wird, kann man nicht exakt voraussagen«, sagt Hinrichsen. »Solche Nehrungshaken sind immer in Bewegung; was heute hier war, kann morgen wieder weg sein. Die Odde entstand ja erst vor rund 200 Jahren und wuchs bis in die 1950er-Jahre an und schon damals habe wieder ein natürlicher Abtragungsprozess begonnen.«, erklärt Hinrichsen: »Die Hörnum-Odde konnte entstehen, da im Norden zwischen dem heutigen Campingplatz und der sogenannten Kersig-Siedlung besonders starke Abbrüche an den Dünen stattgefunden haben.« An der gesamten Nordsee wird der Sand von der Strömung umgelagert, dies ist ein dynamischer Prozess – so entsteht derzeit vor Hörnum in Richtung Dunsum auf Föhr eine Sandbank, die bei normalem Hochwasser nicht mehr überflutet wird. Die Küstenlinie an der Westküste der Insel Sylt übrigens ragte in geschichtlicher Zeit mehrere hundert Meter weiter nach Westen.

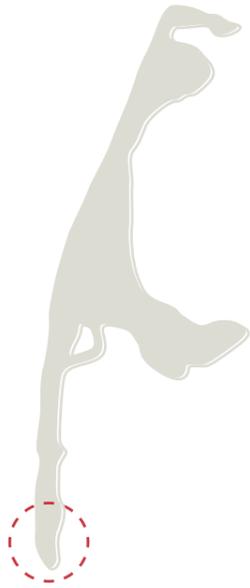
Könnte man der natürlichen Dynamik nicht einfach ihren Lauf lassen? »Das sehen wir grundsätzlich auch so. Nur finden wir es falsch einen Küstenschutz zu betreiben, der auf Kosten des Naturschutzes geht. Wir würden gern sehen, dass sowohl die Ortslage ALS AUCH die Odde geschützt werden. Deshalb fordern wir ein Umlagern der Tetrapoden, sodass die Odde nicht weiter durch das Küstenschutzbauwerk geschädigt wird«, heißt es seitens der Schutzstation Wattenmeer.

## Lage der Abbruchkanten Hörnum-Odde

12. März 2015

21. Oktober 2015

15. November 2015



»Trotz der jüngsten Abtragungen an der Hörnum-Odde wird der Teil der Odde, der sich im Schutz des Wellenbrechers befindet, erhalten bleiben. Ein erneutes Wachstum der Hörnum-Odde beziehungsweise ihre Stabilisierung wäre nur durch einen weiteren Dünenrückgang am Hörnumer Weststrand oder durch zusätzlich einzubringende Sandmengen zu erreichen. Die errichteten Tetrapoden sorgen für einen Schutz der Ortslage Hörnum«, erklärt Arfst Hinrichsen.

Die Gruppe geht weiter nach Süden, das Wasser ist weit abgelaufen. Melanie zeigt ein Bild, das so alt nicht ist, aber doch längst Geschichte. »Im November 2013 wurde das Quermarkenfeuer auf der Hörnum-Odde abgebaut«, sagt sie, »die Sandverluste durch Flutwellen und hohe Wasserstände nach den Herbststürmen damals waren zu stark – das Leuchfeuer hatte keinen sicheren Stand mehr, da die Nordsee beständig weiter die Inselsubstanz erodiert.« Der Verlust des 1979 errichteten Leuchtfuers war ein Symbol für den drohenden Verlust der ganzen Südspitze. Auch diese Bilder gehen rum: Nach dem Orkan »Christian« tauchte im Jahr 2009 ein Bunker aus dem Weltkrieg in den Dünen auf, auch er brach später ins Meer. Dort, wo bis dahin massive Dünen standen, breitet sich heute ein Nichts aus. »Allein im vergangenen Winter verschwanden an der Südspitze zwei Hektar, dazu fast die gesamten Dünen dort«, bilanziert sie. Ein paar mickrige Sandhügel behaupten sich auf der leergewaschenen und leergefegten Fläche, ein paar Büschel Strandhafer und andere anspruchslose Gräser krallen sich ins Land – und können morgen schon verschwunden sein.

»Vor ein paar Wochen haben wir hier Pfosten gesetzt und Absperrbänder gezogen, damit die Vögel die Südspitze als Rastgebiet nutzen können«, sagt Melanie Käser und fischt einen Pfosten aus der Brandung – die Nordsee hält niemand auf. Wieder sind ein paar Meter verlorengegangen. Hier unten steht sie am Wasser und zeigt Karten mit den Landverlusten der letzten Jahre. »Die Odde ist Heimat für seltene Pflanzenarten wie die Stranddistel und über Jahrhunderte gewachsene Krähenbeerenheide und anderen Dünenpflanzen. Und die Hörnum-Odde ist auch Wurfplatz für Kegelrobben im Winter.«

»Hörnum ist der jüngste natürlich gewachsene Teil der Insel«, erklärt Dr. Klatt. »Die Odde ist ein sogenannter Nehrungshaken, der durch den natürlichen Strömungstransport von Sand entstanden ist, solche Gebilde befinden sich in stetigem Wandel.« Vergleiche man Landkarten der Hörnum-Odde unterschiedlichen Datums, vor allem ältere, so sehe man, dass die Landspitze durchweg unterschiedlich lang und geformt sei, so Klatt. »Vor 500 Jahren existierte sie überhaupt noch nicht und ihre größte Ausdehnung hatte sie im Jahre 1960 – und zur Zeit wird sie kleiner und kürzer. Gehen Sie hin und genießen die Wanderung um die Südspitze von Sylt. Solange es sie noch gibt.«

Oliver Abraham



Fotos: Holm Löffler, Oliver Abraham, Grafik: IMR



» Die Schutzstation Wattenmeer in Hörnum bietet Führungen um die Hörnum-Odde an, die sich speziell mit der Erosion dieser Landspitze, ihrer Ursachen und Folgen befassen. [www.schutzstation-wattenmeer.de](http://www.schutzstation-wattenmeer.de)





## SIE HABEN LUST AUF EINE SYLTER GENUSSREISE?

DER NÄCHSTE KULINARISCHE RUNDGANG DURCH WESTERLAND FINDET AM 3. MÄRZ 2017 STATT. ZUVOR GEHT ES AM 12. NOVEMBER ÜBER DEN KEITUMER »GENUSSPFAD NATÜRLICH SYLT«. WEITERE INFOS GIBT ES AUF [WWW.GENUSSPFAD-SYLT.DE](http://WWW.GENUSSPFAD-SYLT.DE)



Fotos: Jan Bläffert

# Auf Genussreise

## DURCH WESTERLAND



DER FEBRUAR IST TRADITIONELL EIN GENUSS-MONAT AUF SYLT. DAFÜR SORGT ALLEIN SCHON DER GRÜNKOHLSCHAUS BEIM ALLJÄHRLICHEN BIIKEBRENNEN AM 21. FEBRUAR. DOCH WELCH GROSSES POTENZIAL TATSÄCHLICH IN IHM STECKT, DAS HABEN DIE GRÜNDER DES »GENUSSPFADS NATÜRLICH SYLT« SCHON VOR EINIGEN JAHREN ENTDECKT.

Es ist Anfang Februar, abends kurz nach halb sechs. Der Parkplatz und die umliegenden Straßen des »Dorint Hotels Sylt« in Westerland sind ungewöhnlich voll für diese verträumte Jahreszeit. Im hauseigenen Restaurant »Ebbe & Food« begrüßen sich Freunde und Bekannte – so hat es zumindest den Anschein. Vielleicht eine private Familien- oder Geburtstagsfeier? »Moin und ein ganz herzliches Willkommen zum dritten Genusspfad Natürlich Sylt hier in Westerland«, begrüßt Michael Esch, Hoteldirektor des Dorint Hotels, die hungrigen gut 150 Gäste. Mit dieser Anzahl an Genusshungrigen hat wohl niemand gerechnet. Bis auf die Veranstalter, ein Glück. »Am Anfang haben wir alle hundert Personen auf einmal loslaufen lassen. Dass es dann etwas chaotisch wurde, verwundert wahrscheinlich nicht«, erklärt Esch. Die Menge reagiert amüsiert. »Heute gibt es eine Karte, die den Weg vorgibt. Kennen Sie alle Lokalitäten? Ich hoffe doch schwer«, lächelt er. Dass bei diesem Event die Sylter in der Überzahl sind, hat er längst erkannt.

Worum geht es beim »Genusspfad Natürlich Sylt« eigentlich? Der Genusspfad setzt sich zusammen aus sechs Restaurants. Für alle Gäste gibt es einen gemeinsamen Start- und Endpunkt, jedoch vier verschiedene Routen. Das Motto lautet: »Üüs Söl'ring Lön«, das ist Friesisch und heißt übersetzt »Unser Sylter Land«. Was bedeutet das? »Uns geht es darum die Produktvielfalt der Insel zu zeigen. Vom Lamm über die Miesmuschel bis hin zum Honig verwenden die Köche hauptsächlich Produkte, die auch von der Insel Sylt stammen«, erklärt Raphael Ipsen, Organisator und Initiator des kulinarischen Events.

Das Dorint Hotel ist also Station Nummer eins. Gestartet wird hier mit einem konfierten Schweinebauch an Honig-Ingwerglace, Karottenpüree und Kartoffelstroh. Dass der Kreativität der Chefköche an diesem Abend wirklich keine Grenzen gesetzt sind, zeigen auch die darauffolgenden Gerichte: Hamburger von der Ochsenbacke vom Keitumer Gänsehof, dazu eine Brioche, kreierte mit Sylter Milch. Köstlich. Mittendrin Familie Möller, waschechte Locals. Das Vierergespänn, bestehend aus Vater und Mutter Möller, Sohnemann André und Ehefrau Svenja, hockt seit langer Zeit endlich mal wieder gemeinsam an einem Tisch. Außerhalb der heimischen vier Wände, versteht sich. Diese gemeinsame Zeit ist streng limitiert, denn André hat mit seinem eigenen »SAND BANK SYLT Surf & Skate Shop« und seine Frau Svenja mit dem Familienbetrieb »Die Sylter Strandkorbmanufaktur« alle Hände voll zu tun. Hinzu kommt Sprössling Vince, der ebenfalls vollste Aufmerksamkeit verlangt. »Selten

gehen wir essen, umso schöner ist es daraus ein Familiending zu machen. Und dann gleich sechs Restaurants an einem Abend erleben zu dürfen, mehr geht eigentlich nicht«, schwärmt André.

Und so ziehen sie munter los, nur einen kurzen Fußmarsch weit, zur zweiten Station »Ivo & Co.«. Begrüßt wird die Familie mit einem strammen Max vom Sylter Galloway-schinken mit Friesenbrot und Ei. Dazu wird wahlweise ein Two Faces Riesling oder Frühburgunder von Stefan Breuer aus Rheinhessen gereicht. Die Stimmung ist sichtlich entspannt. Während die Möllers auf den nächsten Gang warten, entdeckt Svenja das Kreuzworträtsel auf der Rückseite der Genusspfad-Karte. Schnell geht das Motto von »Unser Sylter Land« fließend in »Wie gut kennen wir eigentlich unsere Insel?« über. Man ist überrascht, aber scheinbar haben die Insulaner da einige Wissenslücken. Wie heißen die Morsumer Ladys von Andreas Hansen? Es wird munter gescherzt und gebrainstormt, bis die erlösende Antwort auftaucht: »Die Hansenhof-Hühner heißen Lohmänner.« Auch irgendwie skurril. Was ist denn Nummer vier? Das muss Bauer Hoffmann sein. Und die drei? Whisky! Halt Stopp! Nummer fünf ist Hoffmann. Und weiter gehts mit einer Lammschulter mit Honig-karamellisierten Möhren und Kartoffelgratin, mit Sylter Ziegenkäse überbacken. Göttlich.

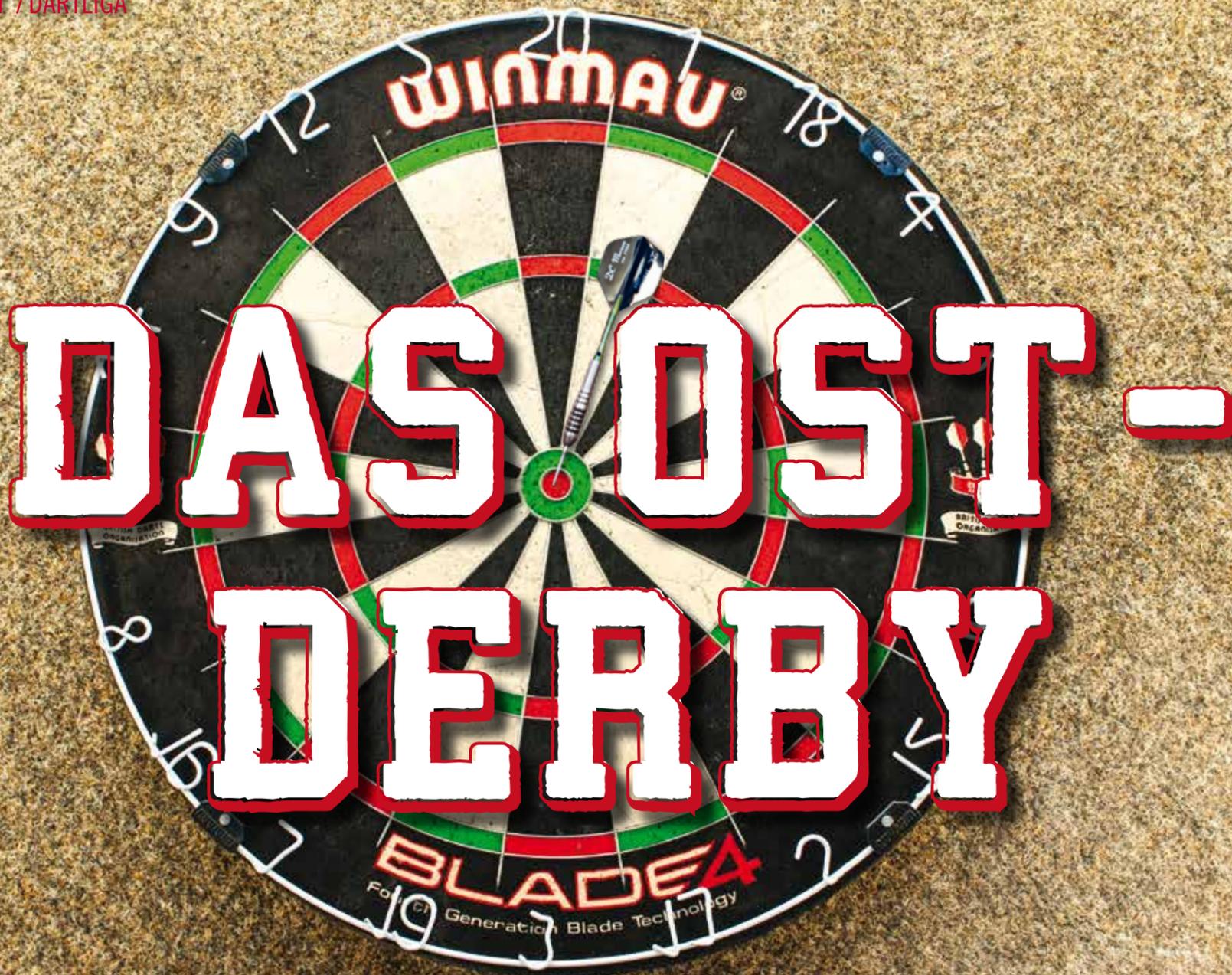
Der nächste Halt auf der Karte ist die 1648 erbaute »Alte Friesenstube«. Sie ist das älteste Gebäude der Insel und somit ist das Restaurant nicht nur ein kulinarisches, sondern zudem auch ein geschichtsträchtiges Ziel. Das liebevoll eingerichtete Friesenhaus verzaubert schon beim Eintreten auf ganzer Linie. Und dann kommt die Überraschung des Abends: ein Rotkohl-Rahmsüppchen inklusive Kartoffelpraline. »Rotkohlsuppe?«, fragen die Möllers überrascht. Das gehört eben auch zum Genusspfad dazu: Neues ausprobieren. »Erinnert mich an Weihnachten. Schmeckt sehr gut«, urteilt André. Der Tisch ist sichtlich erstaunt und inspiriert, was man mit dem Braderuper Rotkohl von den Volquardsens alles zaubern kann. Es herrscht eine gemütliche Atmosphäre, gerne könnte man auch einfach sitzen bleiben, aber »langsam wird es Zeit«, kündigt Vater Möller den baldigen Aufbruch an. Vor der finalen Station stehen noch zwei weitere erstklassige Restaurants auf der Agenda. Munter geht es durch die Westerlander Straßen, man trifft Freunde und Bekannte, bleibt kurz stehen, jongliert mit Sprüchen und zieht fröhlich weiter. Vor dem nächsten Lokal, der »Seekiste«, hat sich eine kleine Schlange gebildet. Wohl etwas zu lange getrödelt? Macht nichts, auch das ist erlaubt. Es regnet

und schneit nicht, also immer mit der Ruhe. Die Seekiste macht ihrem Namen an diesem Abend alle Ehre. Schon der Eingang ist so kuschelig, dass man um das Rumbldeln und Klönen kaum herumkommt. Nach ein paar Minuten geht es zum nächsten Tisch. Zum köstlichen Riesling werden der Familie Möller und ihren Freunden Sylter Miesmuscheln nach Seekisten-Art mit gebuttertem Friesenbrot serviert. Die Freude ist groß, denn das schwarze Gold, so wie diese Delikatesse auch genannt wird, kennen die Insulaner schon von Kindesbeinen an. In Kombination mit dem Seekisten-Sud könnte man ganze Fußballstadien zum genüsslichen Still-schweigen bringen. Mühelos. Schwer vorstellbar, dass dieser Gang zu toppen ist. »Hier haben wir dann noch ein Nordsee-Dorschfilet, auf der Müslikruste gebraten, mit Erbsenpüree und Whiskyschaum«, leitet Restaurantinhaber Stefan Pflug diese Champions-League-Komposition ein. »Das ist der beste Gang von allen«, wird einstimmig entschieden, bevor es wieder nahtlos ins Schweigen übergeht, um auch den Rest des Tellers ganz in Ruhe zu genießen.

Nur ein paar Schritte entfernt, es lohnt sich kaum den dicken Mantel anzuziehen, findet sich die Familie im »Alten Zollhaus« ein. Vor dem Restaurant erleuchten Fackeln und Kerzen die Terrasse und den Eingang. Es ist wirklich beeindruckend, wie jedes Lokal seinen besonderen und ganz eigenen Charme hat. So auch das Alte Zollhaus, dessen Backsteine bereits über hundert Jahre auf dem Buckel haben. Das Interieur verzaubert mit eleganten Kerzenständern und weinroten Wänden. Kontrastreich geht es weiter mit einem Sashimi vom Ochsenfilet auf Kartoffelsalat, gefolgt von (Trommelwirbel) Sylter Muscheln im Curry-Kokussud auf Gemüseravioli. Alle anwesenden Gäste sind erstaunt, wie diese Zutaten immer und immer wieder anders interpretiert werden. Wie filigran und liebevoll die Köche und ihre Crew mit den Sylter Produkten umgehen und welche Produktvielfalt die Insel zu bieten hat.

Völlig stressbefreit, ohne verkrampftes Sitzenbleiben oder Rechnung-Zahlen, das hat nämlich alles schon im Vorwege beim Kartenkauf stattgefunden, spazieren die Möllers zum großen Finale. Eine passendere Location als das familiengeführte »Hotel Miramar« könnte es für das Dessert, einen guten Absacker und das Ende der Genussreise in Westerland kaum geben. Auch da sind sich die Möllers einig. Es ist eben einer dieser ganz besonderen Orte auf der Insel, der zum Genießen verführt. Vor dem Hotel tobt das Meer. Das ist Sylt, ganz natürlich. So wie die Insel eben ist.

Julia Petersen



**Wenn der DC Morsum 2 gegen den DC Ü30 antritt, ist das Revier im Sylter Osten im Ausnahmezustand. Denn dieses Aufeinandertreffen hat mindestens so viel Brisanz wie Schalke gegen Dortmund.**



Auf dem Papier ist die Sache klar: Das Schlusslicht der Sylter Dartliga, der DC Ü30, trifft auf den übermächtigen Ortsrivalen DC Morsum 2. Aber Derbys haben bekanntermaßen ihre eigenen Gesetze, erst recht dann, wenn sie im Dart-verrückten Morsum stattfinden. Die Stimmung im gemeinsamen Vereinsheim, einer umgebauten Scheune, könnte besser nicht sein. Gespannte Vorfreude und Zigarettensqualm liegen in der Luft, Käsestangen und hartgekochte Eier stehen auf der Theke, Pokale und Wimpel erinnern daran, was hier heute auf dem Spiel steht. »Mach mal den Propeller an, ich kann die Scheibe schon nicht mehr sehen«, ruft Hansi und zeigt auf den Deckenventilator. Beste Laune trotz dicker Luft. Die Jungs vom DC Morsum 2 werfen sich ein. Dabei stehen nicht nur die vier Dartscheiben unter Beschuss, sondern auch die Weltpolitik im Allgemeinen und das Dorfgeschehen im Besonderen. Dazu wird das erste Bierchen getrunken und die Treffsicherheit des gegnerischen Teams, das sich ebenfalls warmmacht, beäugt. DC-Ü30-Teamkapitän Margrit sitzt auf der Eckbank und brütet über der heutigen Aufstellung. Neben ihr sitzt Michi und trommelt schon ungeduldig mit den Fingern auf das Thekenholz: »Heute kriegt ihr mal richtig einen eingeschenkt.« Einschüchterungsversuche, die bei Margrit ins Leere laufen. Die Anführerin der ausschließlich weiblich besetzten Ü30-Mannschaft trägt die Reihenfolge der Spielerinnen für die vier Einzel und zwei Doppel in den Spielberichtsbogen ein – ohne zu wissen, für welche Abfolge sich ihr männliches Pendant Björn zuvor entschieden hat. Erst als Margrit ihre Aufstellung auf der einen Seite eingetragen hat und das geknickte DIN-A4-Blatt aufschlägt, werden die Paarungen sichtbar. Pokerface bei den einen, siegessicheres Grinsen bei den anderen. Lina und Thomas bestreiten das erste Einzel des Abends. Bevor die beiden hinter der Wurflinie in Stellung gehen, wird noch schnell die Gastmannschaft von Kapitän Björn begrüßt. Ganz offiziell. Dass der DC Ü30 eigentlich auch hier zuhause ist, interessiert niemanden. Heimspiel ist Heimspiel. Lina und Thomas klatschen sich ab

und auch Udo und Karen, die parallel das zweite Einzel bestreiten, geben sich die hohe Fünf und wünschen sich gegenseitig »Good darts«. Während Thomas als Mitglied der Heimmannschaft den ersten Satz eröffnen darf und seine ersten Pfeile wirft, erklärt Udo, warum das Dartens auf Sylt so beliebt ist. Schließlich gibt es eine eigene Inselliga mit 13 Mannschaften. »Wir sind hier alle eine große Familie, halten zusammen und haben 'ne Menge Spaß. Aber am Board gönnt man dem anderen nix«, fügt er etwas leiser hinzu und zählt still die Punkte zusammen, die Karen mit ihren drei ersten Pfeilen geworfen hat und die von ihrer Ausgangspunktzahl 501 abgezogen werden. »501 double out« heißt diese meistverbreitete Spielvariante, die auch in der Dartliga Sylt gespielt wird. Wer zuerst genau null kommt, hat gewonnen. Das Spiel bzw. jeder einzelne Satz muss allerdings mit einem Doppel »ausgecheckt« werden, d.h. mit einem Wurf in den äußeren Ring der Dartscheibe. Udos nächster Pfeil geht ins Bull's Eye – und damit mitten ins Herz der Ü30er. Zwar können Lina und Karen jeweils einen Satz, genannt Leg, holen, aber Udo und Thomas gewinnen erwartungsgemäß ihre Einzel und gehen mit 2:0 in Führung. Karen sieht es gelassen: »Wir sind nicht so verbissen, uns geht es in erster Linie um die Gemeinschaft. Aber klar freuen wir uns, wenn wir gewinnen.« So viel Grund zur Freude gab es in dieser Saison für den 2007 gegründeten DC Ü30 leider noch nicht. »Wenigstens gibt es schon mal keinen Eierzettel«, sagt »el comandante« Margrit und trägt die Ergebnisse der beiden Einzel in den Spielberichtsbogen ein. Eierzettel werden mit null gewonnenen Sätzen abgegeben. Bei diesem Derby eiert keiner rum, es ist noch alles drin. Die zwei nächsten Einzel stehen an: Meike und Dennis und Tina und Michi stehen sich gegenüber bzw. nebeneinander. Eine interessante Paarung, hat doch Amors Pfeil bei den beiden vor einigen Jahren ins Schwarze getroffen. Thomas, mittlerweile in Pantoffeln, steht an der Tafel und schreibt. Dartspieler sind die fittesten Kopfrechner, pfeilschnell werden die geworfenen Punkte addiert und von der aktuellen Punktzahl abgezogen. Und falls der Schreiber an der Tafel



» Die Wahrheit liegt auf der Scheibe. Die Zahlenwerte 1 bis 20 verteilen sich ungleichmäßig und sind so angeordnet, dass sie Treffsicherheit erfordern. Deswegen liegen neben zweistelligen Zahlen zumeist einstellige Zahlen. Das Zentrum der Scheibe ist in zwei unterschiedliche Felder unterteilt. Der äußere Ring, das Bull zählt 25 Punkte. Der innere Kreis, das Bull's Eye, zählt 50 Punkte. Der innere schmale Ring ist das Triple. Trifft ein Pfeil in diesen Bereich, verdreifacht sich der Wert des Feldes. Der äußere schmale Ring (Double) verdoppelt die Punktzahl. [www.syltdart.de](http://www.syltdart.de)

aus irgendwelchen Gründen einen Wurf verpasst hat, kann er sich auf die reingeworfenen Codes verlassen. »Tinum« heißt es zum Beispiel bei einer geworfenen 66 – eine kleine Hommage an den TSV Tinnum 66. Ebenso schnell werden ab einer gewissen Restpunktzahl mögliche »Ausmacher-Alternativen« im Kopf durchgerechnet und –gespielt. Also welche Wurfkombination möglich ist, um zum Beispiel 90 Rest, wie sie nun bei Michi auf der Tafel stehen, runterzuwerfen. »Triple 18, doppelt 18«, sagt Michi und wirft. Tatsächlich schafft er es in den inneren schmalen Ring der 18 (das gibt 3 x 18 Punkte) und in den äußeren Ring der 18 zu werfen (das gibt 2 x 18 Punkte), also zusammen 90 Punkte. Erstes Leg gewonnen. »Schöne Tonne«, hört man Kapitän Björn aus dem Hintergrund, der den Wurf von Meike anerkennend kommentiert. Kaum hat Thomas die dafür fälligen 100 Punkte verrechnet, brandet Jubel auf. Michi hat nebenan einen 180er geschafft. Also dreimal hintereinander in den inneren Ring der 20 getroffen. Dreimal triple 20. Und kurze Zeit später auch Leg 2 für sich entschieden. »Du bist ein schlechter Ehemann, Michi. Kannst ja auch mal einen Satz abgeben. So viel Anstand muss sein«, findet Karen. Aber nichts da, Michi ist Sportsmann und gibt keinen Satz für schöne Augen oder provozierende Sprüche ab. Obwohl Tina im nächsten Satz gut wirft, holt Michi auch den dritten Satz und damit das ganze Spiel. Meike ist derweil nebenan im Paradies, hat 2 Rest. Muss also, um ausdoppeln zu können, den äußeren Rand der 1 treffen. Das Paradies entpuppt sich als Vorhof zur Hölle: »Paradies-Rest haben ist so ätzend«, sagt sie, nachdem sie überworfen hat und auch ihr Spiel an den DC Morsum 2 geht. Es steht 4:0 und auch die beiden Doppel können den Gesamtsieg der Jungs nicht mehr gefährden. Auf dem Ligazettel gibt es das dann nochmal schwarz auf weiß: Der DC Morsum 2 hat das Derby gewonnen. Mit 18 : 5 Sätzen.

Es war ein faires Spiel, mit vielen Highlights, ohne Ausschreitungen am Rande. Nun geht es für die Spieler nicht ins Entmüdungsbecken, es geht an die Theke, der gesellige Teil des Abends wird fortgesetzt. »Hossi, haste mal zwei Bier?« Es gibt Klärungsbedarf: Wo hat es gestern Nacht gebrannt? Wer hat sich getrennt? Wann findet die Jahreshauptversammlung statt? Unter welchem Motto steigt das nächste Scheunenfest? Derby-Klönchnack. Und da ja nach dem Spiel vor dem Spiel ist, holt Udo den Schleifstein raus und bearbeitet seine Pfeile. »Sie müssen nicht spitz sein, sie müssen nur rau sein, damit sie stecken bleiben«, erklärt er. Die Wahl der eigenen Pfeile ist eine Wissenschaft und Weltanschauung für sich. Die einen schwören auf Pfeile von John Lowe, die anderen auf Dennis-Priestley-Darts – beides englische Profispieler und Weltmeister, bei einigen liegt das persönliche Wohlfühlgewicht bei 16 Gramm, bei anderen bei 26 Gramm. »Je mehr Erfahrung man hat, desto sensibler reagiert man auf kleinste Veränderungen.« So viel zur Materialkunde. »Dennis, 101 um ein Getränk?« Karen fordert Dennis zu einer Kurzspielvariante mit 101 Ausgangspunkten heraus. Und anstatt um Punkte und Ehre geht es jetzt beim inoffiziellen Teil des Abends um Getränke und Ehre. Während die anderen »Mickey Mouse« spielen, erklärt Udo, worauf es beim Dart ankommt: »Mit Übung und Köpfchen kannst du ein richtig guter Spieler werden. Der wirft dir 170 mit triple 20, triple 20 und Bull's eye runter oder beendet das ganze Spiel mit nur neun Pfeilen. Einmal hatte ich einen 13er auf der Hand.« Und während bei so manchem West-Derby schon längst die Flutlichter ausgegangen sind, ist in Morsum noch lange nicht Schicht im Schacht.



Fotos: Johannes Dohl, Marco Boehm

## »BARRIEREN BEGREIFEN – BRÜCKEN BESCHREITEN«

Die Sylter Werkstätten in Tinnum sind eine Tagesförderstätte für Menschen mit Behinderung. Für sie sind immer wieder neue Hindernisse zu überwinden, um den Alltag zu meistern oder Träume zu verwirklichen. Johannes Dohl und Marco Boehm arbeiten in den Werkstätten und kennen die Bedürfnisse, Sehnsüchte und Barrieren ihrer Schützlinge. Sehr persönlich und ungemein ausdrucksstark haben die beiden Pädagogen und Fotografen verschiedene Geschichten und die dazugehörigen Gesichter in großformatigen Schwarzweißfotografien festgehalten. Sie zeigen die großen und kleinen Barrieren des Lebens und erzählen von lang gehegten Träumen und unerfüllten Sehnsüchten. Die Ausstellung mit dem Titel »Barrieren begreifen – Brücken beschreiten« ist bis zum 6. Januar 2017 in den Sylter Werkstätten zu sehen. In den hellen Galerie-Fluren präsentieren Dohl und Boehm ihre Arbeiten wie in einem Dialog. Ein sehr emotionaler Dialog zwischen Portrait und Momentaufnahme. Öffnungszeiten Montag bis Donnerstag 9 bis 15 Uhr; Freitag 9 bis 13 Uhr.

[www.sylter-werkstaetten.de](http://www.sylter-werkstaetten.de)

## ALLES NUR MASCHE

Stricken in Gesellschaft macht Spaß. Findet sich die Gesellschaft dann auch noch auf Sylt ein, noch dazu in der kalten Jahreszeit, wenn man die handgestrickten Kleidungsstücke gleich ausführen kann, ist der Strickspaß perfekt. Kein Wunder also, dass Strickreisen nach Sylt richtig in Mode sind. Gemütlich stricken vor dem Kamin, nett erzählen, alles ganz zwanglos und entspannt, dazu viel freie Zeit für sich und die Insel und schön wohnen im Alten Konsumverein Westerland – das ist das Konzept der gemeinsamen Strickreise (15. bis 19. Februar 2017) von Uta Apel und Sandra Kirchner. [www.meinefabelhaftewelt.de](http://www.meinefabelhaftewelt.de), [www.westerland-auf-sylt.de](http://www.westerland-auf-sylt.de). Auch Ute Frederich bietet im nächsten Jahr wieder Strick-Auszeiten auf Sylt an (11. bis 18. März 2017). Stricken, was das Zeug hält – ohne allerdings das Programm zu engmaschig werden zu lassen. Schließlich geht es auch hier nicht nur um Strickmuster, sondern auch darum, die Insel gemeinsam zu erkunden. Gestrickt und gewohnt wird im Jugendseeheim Kreis Kassel, wo auch das von ihr organisierte nächste Strickfestival (23. bis 29. September 2017) stattfindet. [www.strickurlaub.de](http://www.strickurlaub.de)



Foto: IV

Foto: SVG



## AUF LEISEN SOHLEN

Weichenstellung für die mobile Zukunft Sylts: Seit Oktober gleitet der neue, zehn Meter lange, elektrobetriebene Bus der Sylter Verkehrsgesellschaft (SVG) über die Insel. Es ist der derzeit einzige vollständig ins Liniennetz integrierte E-Bus im ÖPNV in Schleswig-Holstein. Rund 200 Kilometer kann das umweltfreundliche Gefährt zurücklegen, bevor die Batterien aufgeladen werden müssen. Neben einem seit 2011 fahrenden Erdgas-Linienbus setzt sich die SVG seit Mitte 2013 mit einem möglichen Einsatz von Elektrobussen im öffentlichen Nahverkehr auf der Insel auseinander. Der Einsatz des E-Busses vom Typ Sileo dient als Pilotprojekt – mittel- bzw. langfristig strebt die SVG eine sukzessive Umstellung weiterer Busse von Diesel- auf Elektrobetrieb an. Vorausgesetzt, Bund, Land und Kommunen ziehen mit. Der E-Bus ist ab sofort täglich auf unterschiedlichen Linien im Einsatz und wird nachts über einen Starkstromanschluss am Betriebshof der SVG geladen. [www.svg-busreisen.de](http://www.svg-busreisen.de)

## LANDPARTIE MIT SCHAUFENSTERBUMMEL



Umherfahren und währenddessen einkaufen, ohne dabei durch eine Ladentür zu gehen? Funktioniert auf Sylt besonders gut im Herbst, wenn in den Gärten und am Wegesrand die kleinen Außenposten der Hofläden aufgebaut sind. Diese Drive-by-Kultur ist in den goldenen Wochen des Jahres insbesondere im Sylter Osten ausgeprägt. Die unbemannten Stände mit regionalen und saisonalen Produkten der Insel warten hier förmlich an jeder Ecke. Äpfel und Birnen, natürlich frisch vom Baum. Eier und Kartoffel, zumeist unter einem Dach. Die selbstgemachten Marmeladen schön beschriftet: Pflaume, Erdbeere, Kürbis-Chutney. Die Produkte sind so unterschiedlich wie die Verkaufsstände. Mal ist es ein zusammengezimmeres Häuschen, mal ein alter Schrank, mal ein Pritschenwagen. Es gibt keine Norm, die diese kleinste Form des Einzelhandels ohnehin nicht vertragen würde. Man holt sich einfach ein Netz Kartoffeln aus der Holzkiste, sieht im Idealfall den dazugehörigen Acker und wirft das Geld dafür in eine Dose. Fertig. Vertrauen gegen Vertrauen.

## WARTEN AUFS CHRISTKIND

Man kann 24 Papptürchen öffnen und sich die Wartezeit auf Weihnachten mit herkömmlichen Adventskalendern versüßen. Die lebendige Variante allerdings bietet viel mehr als nur flüchtigen Schokoladengenuss. Auch im Advent 2016 findet auf Sylt die noch junge Tradition des lebendigen Adventskalenders statt. In mehreren Inselorten trifft man sich vom 1. bis zum 23. Dezember bei Punsch und Gebäck jeden Abend vor einem anderen schön geschmückten Fenster



bzw. vor einer anderen geöffneten Tür. Die Gemeindemitglieder der Kirchengemeinde St. Severin öffnen jeweils um 18 Uhr ihre Türen. Je nach Wunsch des Gastgebers wird der adventliche Abend mit einer Geschichte, mit Gedichten oder Liedern begrüßt. Mal geht es poetisch zu, mal leise, mal laut. Aber immer geht es darum, die vorweihnachtliche Zeit und Vorfreude in Gemeinschaft zu begehen. So auch in den Kirchengemeinden Westerland und Morsum. Hier ist es allerdings Tradition, eine fortlaufende Geschichte zu hören, umrahmt von Liedern und Gesprächen.

[www.st-severin.de](http://www.st-severin.de), [www.kirche-westerland.de](http://www.kirche-westerland.de), [www.kirche-morsum.de](http://www.kirche-morsum.de)



Fotos: Martina Bäuer



### 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)





KONTORHAUS KEITUM  
Sylt



Foto: Werner Wippermann

*Zeit des Winters schön...*  
AN 365 TAGEN IM JAHR

TEEKONTOR . TEERAUM . GÄSTEHAUS



KONTORHAUS KEITUM . SIIDIK 15 . 25980 SYLT. T 0049 (0) 4651 - 44 99 290 . F 44 99 299

› [www.kontorhauskeitum.de](http://www.kontorhauskeitum.de) ‹    › [tee@teekontorkeitum.com](mailto:tee@teekontorkeitum.com) ‹

Kennen Sie schon unser jährliches Advents-Arrangement und das handverlesene Konzertprogramm aus Jazz und Klassik?