NATÜRLICH SYLT

Das Magazin für Sylt-Fans
www.sylt.de

Ausgabe 2/2017

Dreckskerl.

Selbstversuch in der Sylter Schlickeria

Monopoly.

Konkurrenzloser Grünkohl

Rüm Hart – Klaar Kiming.

Sölring für Anfänger

DB Sylt Shuttle

SYLT
MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

› **Seite 04**
Natur Alles für die Tonne. Warum es sich trotzdem lohnt, sich am Ellenbogen für eine gute Sache krumm zu machen.

› **Seite 06**
Tradition Sylt verstehen ohne dabei zwangsläufig selbst Sölring sprechen zu müssen. Die Sölring Foriining macht's möglich.

› **Seite 08**
Gesundheit Nase zu und Hautporen auf. Schlickabbau im Watt und die volle Schlammpackung danach.

› **Seite 10**
Typisch Sylt Musikalische Talente gibt es nicht wie Sand am Meer. Der Henner-Krogh-Förderpreis versucht sie aufzuspüren.

Fotos: Holm Löffler

› **Seite 12**
Kulinarik Es grünt so grün auf den Feldern Braderups. Grünkohl bringt Farbe und Geschmack in trübe Wintertage.

› **Seite 14**
Inselnews Unter anderem mit neuen Schmuckstücken am Watt, im Ortskern und an der Werkbank und mit Klassikern wie Moby Dick und der Küstenseeschwalbe.

IMPRESSUM

› **Herausgeber:**
Sylt Marketing GmbH · Stephanstraße 6 · 25980 Westerland/Sylt
Fon: 04651 / 82 02-0 · E-Mail: info@sylt.de · www.sylt.de
› **Redaktion:**
Jutta Vielberg · Fon: 04651 / 820211 · E-Mail: j.vielberg@sylt.de
› **Gestaltung:**
in medias red GbR · Maren Meyer-Ernsting, Nina Broyer,Fon: 040 / 33 42 50-10 · E-Mail: post@inmediasred.de
› **Druck:**
Möller Druck und Verlag GmbH · www.moellerdruck.de
› **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Julia Petersen
› **Fotografen:** Holm Löffler, Isabell Kanthak
› **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.

FAMILIENWOCHEN IM HERBST – JETZT MAL ERNSTHAFT

Der Winter naht. Diese Aussage sorgt nicht nur bei den Anhängern der TV-Saga »Game of Thrones« für Gänsehaut, sondern lässt auch die Herzen vieler Sylt-Fans höher schlagen. Während diese bereits im Takt der heulenden Westwinde schlagen, müssen andere erst noch erobert werden. Steht zumindest so oder ähnlich in unserer geheimen Akte Nebensaison-Marketing. Nebensaison, wie das schon wieder klingt. Als wäre sie eine überflüssige Begleiterscheinung im Jahresverlauf, die man allenfalls überlebt aber nicht erlebt. Dabei lässt sie die Insel so intensiv erleben wie zu kaum einer anderen Jahreszeit. Das spricht sich zwar langsam aber sicher herum, doch es gibt Luft nach oben. Gute Luft, möchte man hinzufügen. Aber wenn selbst die frischeste Nordseebrise, die imposantesten Wellen und der weiteste Strand nicht gegen das heimische Sofa anstinken können, spätestens dann ist es an der Zeit, das Vermarktungsboot neu zu besetzen. Kinder und Tiere zuerst! Mit den Hundewochen hat Wenningstedt-Braderup bereits vor einigen Jahren eine Veranstaltungsreihe etabliert, die Zwei- und Vierbeiner in den Monaten November und März hinterm Ofen hervorlockt. Und nun holen wir mit den Familienwochen die ganz große emotionale Keule raus. Verurteilen Sie uns nicht, vertrauen Sie uns. Denn wir sind überzeugt davon, dass der Inselherbst eben auch Familiensache ist und haben im Zeitraum vom 21. Oktober bis 3. November ein kunterbuntes Programm zusammengestellt. www.sylt.de/familienwochen
Wir haben auch darüber nachgedacht, einen Sölring-Crashkurs für Kinder und Erwachsene anzubieten – aber dafür würden zwei Wochen wirklich nicht ausreichen. Sagt unsere Online-Managerin Lynn Scotti, die selbst seit einem halben Jahr fleissig die Sprache der Insel büffelt (Seite 6). Ihre Mutter spricht nur noch Sölring mir ihr, mit ihrem PC kommuniziert sie in Bits und Bytes, aber die Familienwochen hat sie trotzdem für alle verständlich ins Internet gebracht. Das friesische Wort für Online-Manager sucht man übrigens vergeblich in ihrem mächtigen blauen Wörterbuch. Im Gegensatz zu der fürs Nebensaison-Marketing so wichtigen Vokabel Gesundheit. Sünhair fliegt nicht nur bei jedem Niesen durchs Büro. Sünhair im Sinne von Prost schmetterten uns tiefenentspannt mit einem Becher Wasser in der Hand Jochen Neumann nach seiner Schlick-Anwendung im Syltness Center (Seite 8) und Ron Glauth nach der letzten Henner-Krogh-Preisverleihung (Seite 10) entgegen. Der Organisator des musikalischen Nachwuchswettbewerbs ist tagsüber Geschäftsführer der Sylter Unternehmer, die wiederum unsere Büronachbarn sind. Und so werden wir per Flurfunk regelmäßig über die besten musikalischen Live-Acts informiert. Überhaupt ist die Lage unseres Hauptstadtbüros strategisch gut. Direkt unterhalb der Bürofenster schlägt der einzige Grünkohlproduzent der Insel regelmäßig seine Wochenmarkt-Zelte auf (Seite 12). Der Grünkohl von Familie Volquardsen ist nicht nur in geschmacklicher Hinsicht ein erstklassiger Werbeträger für die Nebensaison, sondern auch ein echtes Paradebeispiel für die wohltuende Wirkung des Inselwinters. Denn schließlich blüht er erst bei Minustemperaturen so richtig auf. Es wäre also durchaus eine Überlegung wert, im nächsten Jahr Grünkohlwochen anzubieten und daraus eine Sylter Fantasy-Saga zu entwickeln. Wir nehmen es vorsichtshalber in unsere nun nicht mehr so geheime Akte Nebensaison-Marketing auf. Denn auch der übernächste Winter naht.

MEINE INSEL, MEIN DING.

Von Westerland über Neu-Delhi bis nach Reykjavik? Für den Sylter Nachwuchsfotografen Nann-Nauke Jaschinski eine attraktive Route. Rückkehr nicht ausgeschlossen, ein Glück!

Er hat noch keine zwanzig Jahre im Gepäck und weiß schon ganz genau was er möchte. Oder besser gesagt, was er nicht so gerne möchte. In die elterlichen Fußstapfen treten? Eher unwahrscheinlich. Und trotzdem wird im gastronomischen Familienbetrieb »Zur Eiche« angepackt, wenn Not am Mann ist. Seine Leidenschaft, und da ist sich Nann-Nauke Jaschinski absolut sicher, brennt für die Fotografie. Ein anderes Berufsfeld? Undenkbar.
Mit vierzehn Jahren schnappt sich der gebürtige Insulaner die »schrottige« Spiegelreflexkamera seines Bruders Matz-Momme. Freunde und Familie zeigen sich begeistert, zum nächsten Geburtstag gibt es die erste eigene Canon. Seither ist es um ihn geschehen, die Kamera immer mit dabei. Sogar das Wellenreiten musste weichen, denn mit dem Beginn seiner Ausbildung zum Fotografen ist die Zeit schließlich noch knapper als zu Schulzeiten. Seine Lieblingsmotive? Schwer zu sagen, festlegen möchte er sich da nicht. Seine »Phasen halten meist mehrere Wochen an, dann muss etwas Neues her«. Klar, die Sylter Natur und die Landschaft spielen eine wesentliche Rolle, »ohne geht es nicht«, macht Nann-Nauke deutlich. »Bei blauem Himmel gehe ich aber gar nicht erst los. Es muss etwas bewölkt sein, am liebsten abends«. Doch auch bei seinen Portraits beweist er kontinuierlich ein starkes Auge. Sich also einfach so in eine Schublade stecken zu lassen oder irgendein Stereotyp zu erfüllen, käme für ihn nicht infrage. Wieso auch, wenn man anders und nicht dem Mainstream entsprechend sein kann?
Mit seinem Modestil setzt das talentierte Inselkind ebenso bewusst Statements, wie mit seinen Fotografien. Zu bunt, zu laut zu bearbeitet finden die Einen. Künstlerisch wertvoll, modern und schick die Anderen. »Es interessiert mich eigentlich nicht wirklich, was die anderen denken, denn ich versuche immer mein persönliches Gleichgewicht zu finden. Unterm Strich bin ich mein größter Kritiker, nur so kann ich mich auch verbessern«, gesteht der junge Mann, der im kommenden Jahr mit seiner Ausbildung bei Foto Mager fertig ist. Wohin es dann geht? Natürlich erst mal runter vom Sandknust, hinaus in die Welt. Eigentlich ein Muss für die insularen Sprösslinge, um die Insel so richtig lieben zu lernen. Statt nach Australien oder Neuseeland zieht es den Nachwuchsfotografen allerdings zunächst nach Indien und anschließend nach Island. Und danach? »Mal sehen, so einen genauen Plan habe ich noch nicht. Ich möchte mich auf jeden Fall weiterentwickeln und wünsche mir sehr von der Fotografie leben zu können.« Und wenn alle Stricke reißen? »Dann werde ich Restauranttester, vielleicht keine schlechte Alternative«, plaudert Nann-Nauke mit einem großen Lächeln.

Julia Petersen

Der waschechte Sylter stammt aus einer richtigen Kreativfamilie: Schwester Svea studierte Modedesign und gründete mit ihrem Westerländer Geschäft »Alte Wäscherei« ein Paradies für Interieur und Floristik, Mutter Silke besitzt ebenfalls einen ausgeprägten Sinn für Mode und Interieur Design, Vater Olaf und Bruder Matz-Momme beherrschen alle Regeln der Kochkunst im Familienbetrieb »Zur Eiche« in Tinnum. Weitere Motive von Nann-Nauke gibt es auf www.naukepictures.de, bei Instagram und Facebook: @naukepictures.

HAND ANLEGEN
AM ELLENBOGEN

Den nördlichsten Inselzipfel Sylts von Plastikmüll zu befreien ist eine Sisyphusarbeit. Jedes Jahr aufs Neue spült die Nordsee unliebsame Souvenirs aus aller Welt an. Hinter der gemeinsamen Reinigungsaktion steht aber noch viel mehr: der Wunsch, langfristig etwas zu verändern.

Man könnte meinen, am Ellenbogen steht ein Bettenwechsel an. So viele Reinigungskräfte kommen normalerweise nur an Tagen mit extrem vielen Ab- und Anreisen zusammen. Die Anzahl an Gästebetten aber ist hier oben an zwei Händen abzuzählen und überhaupt, an diesem Vormittag im Januar geht es um einen ganz anderen Wechsel. Nämlich den zur plastikfreien Insel. Ein Vorhaben, das natürlich nicht an einem Tag umzusetzen ist, das aber solche Aktionen wie diese hier braucht. Das machen auch die Organisatoren gleich zu Beginn bei der Begrüßung der rund 130 freiwilligen Reinigungskräfte klar. »Willkommen zum Müllsammeln. Toll, dass so viele gekommen sind um ein tatkräftiges Zeichen zu setzen«, so Margit Ludwig von der Naturschutzgemeinschaft Sylt e.V., die gemeinsam mit dem Lister Bürgermeister Ronald Benck und dem Listland-Bewohner und -Miteigentümer Thomas Diedrichsen erhöht auf einer kleinen Vordüne steht. »Wir durchkämmen den Strand und die Dünentäler, wo nach den letzten Hochwasserständen viel Plastikmüll hängen geblieben ist.« Während sie eine 360-Grad-Drehung macht und dabei auf das Areal zeigt, das es heute von Müll zu befreien gilt, ziehen sich die meisten schon ihre Handschuhe an und stellen sich bei der Ausgabe der Greifzangen und Müllsäcke an. »Heute«, sagt Thomas Diedrichsen »darf das Naturschutzgebiet Ellenbogen ausdrücklich und gerne betreten werden«, und gibt damit den Startschuss für die auf drei Stunden angesetzte Reinigungsaktion. Zügig schwärmen die freiwilligen Helfer in alle Himmelsrichtungen aus. Erst im Pulk, doch schon ziemlich schnell entknäult sich der Reinigungstrupp.

Im Gegensatz dazu wachsen die Teilnehmer des Projekts »Heimatliebe Sylt – Plastikinsel nein danke!« immer weiter zusammen. »Seit September 2015 arbeiten wir unter Federführung der Sylter Werkstätten und gemeinsam mit der Gemeinde Sylt an diesem Projekt«, erklärt Margit, »und immer mehr schließen sich uns an.« Gerade Plastik stellt eine große Gefahr für die Umwelt dar. Es zersetzt sich nicht, sondern wird in den Meeren nur immer kleiner. Fische nehmen Mikroplastikpartikel über ihre Nahrung auf und somit gelangt es auch wieder in den Nahrungskreislauf des Menschen. »Wir möchten einen Beitrag dazu leisten, das eigene Handeln in Sachen Müllproduktion zu hinterfragen. Die Aktion soll Anstoß geben, global zu denken und lokal zu handeln«, unterstreicht Monia Hertting von den Sylter Werkstätten. Beim Lokaltermin am Ellenbogen wird gehandelt, die Müllsäcke füllen sich zusehends. Konzentriert und in meist gebückter Kontaktlinsen-Suchhaltung durchstreifen die großen und kleinen Helfer den Sandhaken. Dabei ist das, was da im Naturschutzgebiet rumliegt und definitiv nicht hingehört, mitunter gar nicht so klein. Schuhe, Kanister, Dosen, ganze Elektrogeräte hat die Nordsee in den letzten Wochen angeschwemmt.

Fünf Teenager sind unten am Flutsaum mit Block und Stift unterwegs. Es ist die Plastik Crew des Schulzentrums Sylt. Plastik Crew? Hört sich im ersten Moment an als mache die Clique um Barbie und Ken einen Ausflug. Aber Vega, Tim, Paula, Berrit und Hanife sind alles andere als gekünstelt unterwegs, an ihnen ist alles echt, so was von echt. »Wir treffen uns jeden Samstag zum Müllsammeln. Meistens am Weststrand, manchmal auch hier oben am Ellenbogen«, sagt der 16-Jährige Tim und macht währenddessen einige Striche im Feld Plastikkleinteile. »Für unser nächstes Projekt zählen und kategorisieren wir den Müll.« Gemeinsam mit ihrem Lehrer André Querbach hat sich die schulische Umweltschutzgruppe schon länger zur Aufgabe gemacht, dem insularen Plastikmüll den Kampf anzusagen. »Es ist mir ein wichtiges Anliegen, den Naturschutz und die Aufklärungsarbeit in die Schule zu tragen und voran zu treiben.«

Auch Bernd Struve ist von berufswegen aktiver Naturschützer und als Aufklärer am Strand meistens mit ein paar PS mehr unterwegs. Der Strandchef der Kurverwaltung List hievt einen vollen Müllsack auf die Ladefläche seines Pick-Ups. »Das, was die Nordsee mit sich führt und hier ablagert, sind nicht nur Algen, Pflanzenreste und Holz, sondern auch viel anthropogener Müll.« Durch die andauernden Sturmphasen in den Herbst- und Wintermonaten kommt es immer wieder zu hohen Wasserständen. Die Nordsee mäandriert dann tief in die Dünenlandschaft hinein, bis das Wasser schließlich zur Ruhe kommt und seine Spuren hinterlässt. »Papa, ich brauch' mal den Pick-Up«, ertönt es seitwärts aus einem Dünental. »Oh, was Großes«, sagt Bernd und schwingt sich auf den Fahrersitz. Sein Sohn Paul, übrigens ebenfalls Mitglied der Plastik Crew, steht mittlerweile auf der Düne und winkt seinen Vater an die Fundstelle. Ein großes Fischernetz hatte es sich hier im Dünengras bequem gemacht und wird nun mit vereinten Kräften aufgeladen. Ein kleines Playmobilmännchen kommt zum Vorschein, es scheint beim Aufheben entschuldigend zu lächeln. Man kommt nicht umhin, sich zu fragen, welchen Weg diese Figur hinter sich hat. Egal, Endstation Ellenbogen.

Das angespülte Strandgut kommt von überall her, ebenso wie die freiwilligen Helfer. Frank Litzkow ist mit seinem Sohn und dessen Freunden aus Morsum zum Aufräumen gekommen. »Wir machen die Dorfreinigung in Morsum mit, warum dann nicht auch hier einen Beitrag für den Umweltschutz leisten.« Sein achtjähriger Sohn Tom und seine Freunde Ben und Boy spielen derweil an einer überfluteten Senke. »Die erste Stunde haben sie gut durchgehalten, haben sich für jedes kleine Teil gebückt«, sagt Frank und auch er macht keinen Hehl daraus, dass er sich auf die wärmende Suppe zum Abschluss freut. Der Weg zur Ausgabe führt an einem bis zum Rand gefüllten Container vorbei. Rund 15 Kubikliter Müll sind an diesem Vormittag zusammengekommen. Selten erzeugt eine gute Ausbeute einen solch schalen Beigeschmack. Margit Ludwig, Thomas Diedrichsen und Ronald Benck fassen dieses Gefühl abschließend in Worte. Bedanken sich bei allen Helfern für den erfolgreichen Vormittag und weisen doch im selben Atemzug darauf hin, dass das nur der Anfang war. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

HEIMATLIEBE SYLT – PLASTIKINSEL NEIN DANKE!

Ran an die Greifzangen. Am 16. September organisiert die Plastik Crew im Rahmen des International Coastal Cleanup Days eine Aufräumaktion an den Stränden der Inselenden List und Hörnum. Und auch die Heimatliebe Sylt ruft Ende Januar wieder zu einer gemeinsamen Reinigungsaktion am Ellenbogen auf. Am 25. März steht das inselweite Beach-Cleanup an, das der Surf Club Sylt gemeinsam mit der Naturschutzgemeinschaft Sylt organisiert. In Gemeinschaft räumt es sich besser auf, klar. Aber Naturschutz braucht keine festen Termine. Also: Augen auf beim Strandspaziergang.

Richtungsweisend im hohen Norden: Margit Ludwig, Ronald Benck und Thomas Diedrichsen.

Mülltrennung nach Lister Art. Kleinteile in den Müllsack, Seilschaften auf den Pick-Up. Am Ende ist alles für die Tonne.

Fotos: Holm Löffler, Illustration: iStockphoto/ shoppiaywood

SÖLRING FÜR ANFÄNGER

Für die meisten Sylter ist Sölring eine Fremdsprache. Für Lynn Scotti ist Sölring mittlerweile im wahrsten Sinne des Wortes Muttersprache.

Foto: Holm Löffler, Illustrationen: istockphoto/ bluebearry

GUR DAI!

Bei der Begrüßung im Keitumer Heimatmuseum wird sofort klar, worum es geht. Um etwas, das irgendwie aus dieser Zeit gefallen klingt, aber gleichzeitig doch auch so (selbst-)verständlich ist, dass es keine Übersetzung braucht. Es geht um Sölring – die Sprache der Insel. Der Sylterin Maren Jessen ist Sölring aus ihrer Kindheit bekannt, mittlerweile auch geläufig. In Tinnum Mitte der fünfziger Jahre geboren, schnappte sie als Kind täglich ein paar Fetzen auf. Im Elternhaus, beim Spielen auf der Strasse, beim Kaufmann um die Ecke. Sie hatte aber nicht wirklich Lust auf die Sprache ihrer Eltern und Großeltern, Deutsch war das Gebot der Stunde bzw. der Zeit. In der Schule, im späteren Berufsleben und als sie ihre eigene Familie gründete. Das hat sich geändert. »Mittlerweile träume ich sogar auf Sölring.« Eine traumatische Begebenheit brauchte es dazu nicht, enge Verbundenheit mit ihrer Heimatinsel und Sinn für die inselfriesische Kultur reichten, um sie für die Muttersprache zu begeistern. Vor zehn Jahren begann sie, Sölring zu pauken. Anfangs nur für sich und um den eigenen Horizont zu erweitern, mittlerweile ist sie Mitglied im Friesenrat, im Kuratorium des C.-P.-Hansen-Preises und steht dem Heimatverein Sölring Foriining als zweite stellvertretende Vorsitzende vor. Mit dem ersten Vorsitzenden Jürgen Ingwersen spricht sie konsequent Sölring. »Nur wenn wir unterschiedlicher Meinung sind, wechseln wir ins Deutsch, das ist aber ganz selten.«

Friesisch ist kein Dünen-Dänisch und auch kein Deich-Platt, es ist eine eigene Sprache. Es gehört zur westgermanischen Sprachenfamilie und gliedert sich in die drei Zweige Westfriesisch, Ostfriesisch und Nordfriesisch, das wiederum zwei Dialektgruppen umfasst: das Festlands- und das Inselfriesische. Sölring ist einer von insgesamt neun Dialekten, das auf Sylt wohl nur noch höchstens 700 Menschen sprechen. Das sind rund drei Prozent der Inselbevölkerung, vor 100 Jahren waren es noch rund 85 Prozent. »Einer der Gründe für den Rückgang des Sölring war der schnell wachsende Fremdenverkehr und die damit einhergehende Überfremdung. Maike Ossenbrüggen, die verstorbene Vorsitzende der Sölring Foriining und Hüterin des Sölring, hat mal gesagt: »Unsere Sprache stirbt an der Höflichkeit.« Damit meinte sie, dass man sich bis in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts noch ganz selbstverständlich auf Sölring unterhielt, davon aber mit Rücksicht auf Menschen, die der Sprache nicht mächtig waren, absah.« Aber auch ganz pragmatische Gründe führten dazu, dass viele Eltern die Sprache nicht an ihre Kinder weitergaben. Gutes Deutsch zu sprechen war für den schulischen und beruflichen Erfolg viel wichtiger. Sölring wurde als provinziell eingestuft und belächelt. »Sölring war einfach uncool«, bringt es Maren Jessen auf den Punkt.

Die Zahl der Friesischsprechenden ist klein. Aber immerhin entscheiden sich heute wieder einige ganz bewusst für diese Sprache. So wie Marens Tochter Lynn Scotti, die ebenfalls mit Sölring aufwuchs, allerdings nur kurz. In ihren ersten drei Lebensjahren sprach Lynns Oma ausschließlich Sölring mit ihr, bis Lynn merkte, dass die anderen Kinder um sie herum anders sprechen. Als sie ihre Oma dann korrigierte: »So heit dat nich« switchte Lynns Oma um und sprach nur noch Deutsch mit ihrer Enkelin. »Schade, dass sie nicht hartnäckig geblieben ist«, sagt Lynn, die sich gut zwei Jahrzehnte später nicht auf ihrer Zweisprachigkeit ausruhen kann, sondern mühsam seit einem halben Jahr Sölring lernt. Erst im Anfänger-Kurs von Birgit Hussel, mittlerweile im Sprachkreis der Sölring Foriining, den ihre Mutter nach dem Tod von Maike Ossenbrüggen weiterführte und zusammen mit Birgit Hussel leitet. Warum büffelt eine junge Frau Vokabeln, die weder für ihren nächsten Urlaub noch in ihrem Beruf als Online-Manager von Nutzen sind?? Diese Frage muss gestellt werden. »Es ist einfach eine Herzensangelegenheit. Sölring ist die Sprache meiner Heimat und kann nur weiter existieren, wenn sie auch in die nächste Generation übertragen wird. Wäre ja blöd, wenn wir das nicht selbst vorleben würden.« Das Wort Heimat fällt oft, hier im Heimatmuseum. Sowohl bei Lynn als auch bei ihrer Mutter. Vielleicht bekommt Heimat einen ganz anderen Stellenwert, wenn man eine Zeitlang fernab von ihr ist. Der Wunsch, Sölring zu lernen, reifte bei Lynn, als sie vor gut einem Jahr nach Studium und ersten Berufserfahrungen in der Großstadt nach sieben Jahren auf die Insel zurückkam. »Ich glaube, die junge Generation entwickelt eine neue Heimatverbundenheit, und damit verbunden auch der Wunsch ihr Ausdruck zu verleihen.« Lynn nickt zustimmend. »Jeder Sylter weiß heute wieder was mit »Rüm hart, klaar kiming« anzufangen. Weites Herz, klarer Horizont, also die Kombination aus Ferne und Nähe, Weltoffenheit und Heimatbewusstsein.«

Sölring ist ein kostbarer Schatz, den es zu erhalten gilt. Die Pflege der eigenen Sprache bedeutet auch die Bewahrung von kulturelle Identität und einen Rest an Authentizität. Sie macht die Insel unverwechselbar. Friesisch wird wohl nie wieder die erste Sprache der Insel sein. Aber als zweite Sprache der Insel hat Friesisch eine Zukunft. »Wir müssen Brauchtum und Sprache in die heutige Zeit transportieren, wir müssen die Spinnenweben runterkriegen. Denn eine Sprache lebt nur solange man sie spricht oder auch singt.« Und dass sie gesprochen und gesungen wird, auch schon in jungen Jahren, dafür setzt sich Maren Jessen ein. Sie erzählt vom Dänischen Kindergarten in Westerland und den Kindergärten in List, Keitum, Morsum und Hörnum, wo bereits kleine Inselkinder lernen, dass nicht Regen und Sonnenschein, sondern Riin en Senenskiin die Geschichte der Insel prägen. Mit großem Engagement jedoch unter schwierigen Bedingungen wird Sölring auch an den Sylter Grundschulen vermittelt. »Die Lehrmittel fehlen, die Pädagogen sowieso und in ein bis zwei Wochenstunden auf freiwilliger Basis kann natürlich kein Muttersprachler ausgebildet werden.« Trotzdem: Sölring wird sichtbarer. Ortsschilder sind zweisprachig, Straßen tragen mitunter friesische Namen und jeder, der mit dem Zug anreist, steigt entweder in Morsum/ Muasem, Keitum/Kairem oder Westerland/Weesterlön aus. Die Tageszeitung Sylter Rundschau veröffentlicht wöchentlich eine friesische Kolumne und hat die Serie »Rettet das Sölring« etabliert und auch die Wochenzeitung Sylter Spiegel bringt regelmäßig Beiträge auf Sölring. Das sind zwar nur Äußerlichkeiten, aber sie sorgen für Aufmerksamkeit.

»So, ich glaube wir müssen mal«, sagt Maren Jessen an ihre Tochter gewandt. Die Proben für den Ofslütinj stehen an. Beim traditionellen Abschlussabend der Sprachkurse im Keitumer Friesensaal führen die Teilnehmer ein Theaterstück und ein Puppenspiel auf. »Gerade für Sölring-Anfänger ist das Popenspöl sehr wichtig, denn damit gelingt es ihnen einfacher, die neu erlernte Sprache ohne Hemmungen auf einer Bühne zu präsentieren«, sagt Maren Jessen, die mit ihrer Tochter eigentlich nur noch Sölring spricht. Aber höflich wie die beiden sind, machen sie eine Ausnahme. Vielleicht hatte Maike Ossenbrüggen mit ihrer Aussage gar nicht so unrecht. Die Sylter sind viel zu höflich!

Der Sylter Heimatverein Sölring Foriining setzt sich unter anderem für den Erhalt der friesischen Sprachkultur ein. ***Weitere Informationen dazu im Internet auf www.soelring-foriining.de***

DAS KLEINE WÖRTERBUCH DEUTSCH – SÖLRING

Es ist relativ unwahrscheinlich, dass man sich im Urlaub auf Sylt auf Sölring verständigen muss. Aber Eindruck schinden kann man mit seinen neuen Sprachkenntnissen allemal.

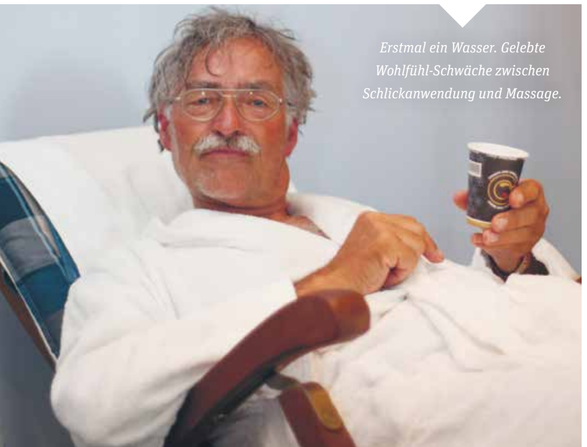
VON GRUND AUF GESUND

Matschpoint für den Sylter Meeresschlick: Mit seinen Inhaltsstoffen und seiner Eigenschaft als Wärmeträger hat er eine enorme Heilkraft. Professionelle Aufbereitung und Anwendung vorausgesetzt.

Plattenbau im Syltness Center: Die Wärmeträgerplatten werden auf 51 Grad vorgeheizt.

Im Schlick stecken lebenswichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Phosphor und Schwefel.

Von Kopf bis Hüfte auf Schlick eingestellt. Herr Neumann gut eingepackt im Wärmebett.



Erstmal ein Wasser. Gelebte Wohlfühl-Schwäche zwischen Schlickanwendung und Massage.

Pure Heilkraft: Schlick kommt im Originalzustand als zähe, salbenartige, dunkelgraue Masse auf den Spaten. Sein natürlicher Salzgehalt und seine Inhaltsstoffe haben ihm den Beinamen »Heilerde des Meeres« eingebracht.

Mit Wellness-Behandlungen kennt er sich aus, zumindest mit denen, die seinem alten VW Käfer guttun. Jochen Neumann rollt unter seinem »63-er« hervor, richtet sich langsam auf und streckt sich durch. Stundenlang kümmerte er sich mal wieder rücklings um das, was Nordseeluft und Salzwasser im Laufe der Jahre an einer alten Karosserie hinterlassen. »Du kannst gar nicht so schnell schweißen wie neue Löcher dazukommen, sagt der Rantumer, der sich an diesem Tag ähnlich eingerostet fühlt. Der Rücken schmerzt, die Schultern spannen und überhaupt, Wärme würde jetzt vermutlich guttun. Er schiebt das Schweißgerät zur Seite und hat schon eine alternative Wärmequelle im Blick. »Ich würde ja gerne mal den Schlick da draußen ausprobieren. Also im Hinblick auf seine medizinische Wirksamkeit.« Kurzerhand schnappt er sich Spaten und Eimer und zieht los Richtung Watt. »Ich kann einen alten Käfer zum Laufen bringen, es wäre doch gelacht, meinen Rücken nicht wieder selbst in die Spur bringen zu können.«

Es ist Niedrigwasser, das Wasser hat sich zurückgezogen und eine dunkle Schlickwüste hinterlassen. Kaum zu glauben, dass alles das, was sich über die Salzwiesen bis zum Horizont ausbreitet, gesund ist und schön machen soll. Herr Neumann steigt über Lahnungen und durchquert kleine Gräben. Sein Revier, hier kennt er sich aus, jahrelang führte er Gruppen durchs Rantumer Watt, heute ist er in seiner Funktion als Landschaftswart häufig hier draußen. »Die Schlickschicht ist quasi die Essenz aus Ebbe und Flut. In den küstennahen Bereichen, die nicht mehr regelmäßig von der Nordsee überspült werden, ist die Strömungsgeschwindigkeit am niedrigsten und die Ablagerung der Schwebeteilchen am stärksten, die Schlickschicht damit am dicksten.« Es ist so schlickig, dass er bis zu den Waden einsackt und ordentlich Kraft einsetzen muss, um einen Gummistiefel vor den nächsten zu setzen. »Gute Konsistenz«, beurteilt er fachmännisch und beginnt, die schwarze Masse in seinen Eimer zu füllen. Sie ist zäh und riecht modrig, ein bisschen verfault. »Das ist der Schwefelwasserstoff, den man jetzt riecht. Und außerdem ist Schlick ja nichts anderes als eine Ablagerung fein gemahlener Mineralien und abgestorbener Pflanzen.« Ganz deutlich kann man Herrn Neumann mittlerweile nicht mehr verstehen, er hat sich den schwarzen Schlamm-Cocktail ins Gesicht gerieben: »Wenn ich schon dabei bin, mache ich das Gesicht gleich mit, soll gut für die Durchblutung sein.« Wieder zuhause angekommen, versucht er, den stinkenden Brei auf seinem Rücken zu verteilen. Aber trotz der klebrigen Konsistenz lässt sich der Schlick nicht gut auftragen. Selbstversuch vorerst gescheitert. Höchste Zeit, sich an die Profis zu wenden.

Mit Rücken und einer Ladung Schlick macht sich Herr Neumann am nächsten Tag auf den Weg nach Westerland ins Syltness Center. »Ist doch zu schade, ihn einfach wegzukippen.« Das sieht Simone Buhs ähnlich. Seit 30 Jahren arbeitet sie hier als medizinische Bademeisterin und weiß sehr genau um das Heilpotential eines jeden Kilogramms. Mit spitzen Fingern nimmt sie den Eimer entgegen. »Das hatten wir hier noch nie, dass jemand seinen Schlick selbst mitbringt. Einen Preisnachlass gibt es aber nicht«, macht sie gleich klar und empfiehlt stattdessen eine Warm-Anwendung mit bereits aufbereitetem Schlick. »Unser Heilschlick wird mikrobiologisch gereinigt ohne ihm seine natürlichen Bestandteile und Mineralstoffe zu entziehen. Und weil er in handlichen Vlies-Platten zu uns kommt, können wir natürlich ganz anders arbeiten.« Überzeugt. Einmal die kleine Schlickpackung für den Rücken, bitte. Während Herr Neumann im weißen Bademantel in eine der drei Schlickkabinen geführt wird, bereitet Frau Buhs das sogenannte Wärmebett vor. Aus einer Schranktruhe entnimmt sie rote Wärmeträgerplatten, die im Wasser auf 51 Grad vorgeheizt wurden und legt sie auf die Liege. Darüber breitet sie die rechteckigen und geruchsneutralen Schlick-Platten aus, ebenfalls erwärmt auf knapp vierzig Grad. »Wärme entspannt die Muskulatur, regt die Durchblutung und den Stoffwechsel an und öffnet die Hautporen für die Aufnahme der Mineralien«, erklärt Frau Buhs. Auch Herr Neumann kommt nun langsam auf Betriebstemperatur, auf der Liege in Decken eingepackt steht ihm der Schlick sprichwörtlich bis zum Hals. »Wie in der Sauna, nur bequemer, entspannter«, befindet Herr Neumann, auf dessen Stirn sich bereits die ersten Schweißperlen sammeln. Schlick gibt Wärme langsam ansteigend ab. Im Gegensatz zu Fango, der ebenfalls gerne bei Rücken-, Schulter- und Nackenschmerzen eingesetzte Mineralschlamm vulkanischen Ursprungs, der heiß aufgetragen wird und dann langsam abkühlt. »Hier ist kein Fango, hier ist Tango«, platzt Herr Neumann heraus in Erinnerung an seine Reha-Kur vor einigen Jahren fernab der Heimat. »Ja, nimmt Frau Buhr den Faden auf, auch wir haben viele Gäste, die im Rahmen ihrer Badekur Fango- und Schlickpackungen verordnet bekommen. Im medizinischen Bereich des Syltness Centers gehören sie zu den beliebtesten Anwendungen.«

Seit zehn Minuten schon brütet Herr Neumann über seinen Schlick-Platten. Und obwohl mittlerweile eine Temperatur von 42 Grad erreicht ist, behält er einen kühlen Kopf. Schlick hat die Eigenschaft, Wärme sehr lange zu speichern. Dadurch kommt es zu einer langsamen und vor allem schonenden Erwärmung der Haut und der tiefer liegenden Gewebsschichten. »Eine Schlickpackung von 42 Grad wird nicht heißer empfunden als ein 37 Grad warmes Wasserbad und es kommt gleichzeitig zu einer nachhaltigen Erwärmung des gesamten Organismus. Die Körpertemperatur nimmt um ein Grad zu, der gesamte Stoffwechsel wird um ca. 10 Prozent erhöht und die Durchblutung extrem verbessert.« Herr Neumann hat trotzdem zu kämpfen, gegen seine »Wohlfühl-Schwäche«, wie er es nennt. »Das ist ganz normal, viele schlafen bei der Anwendung ein. Wichtig ist, dass der Kreislauf danach nicht überlastet wird. Wir empfehlen unseren Gästen im Anschluss an die Anwendung eine Ruhephase und abschließend noch eine entspannende Massage.« Nach 15 Minuten wird Herr Neumann vorsichtig ausgepackt und von Schlickresten befreit. »Herrlich, ich fühle mich wie neugeboren.« Operation Schlickanwendung gelungen. Und während er sich im Ruheraum zurücklehnt und das neue Körpergefühl genießt, denkt er schon wieder an seinen Käfer: »Ob der Schlick wohl auch meinem ›63-er‹ gut tun könnte?« Alte Liebe rostet eben nicht.

Am besten gleich zu den Profis. Nicht nur dass es verboten ist, Schlick aus dem Wattenmeer, das seit 2009 als UNESCO Weltnaturerbe geführt wird, privat abzubauen. Auch ist der aufbereitete Heilschlick, wie er im Syltness Center verwendet wird, frei von unangenehmen Gerüchen. Seine natürliche Heilkraft wird eingesetzt bei Hauterkrankungen, rheumatischen Erkrankungen des Bewegungsapparates oder Gelenkerkrankungen. Man kann wählen zwischen der kleinen, mittleren und großen Schlickpackung, wobei die Ganzkörper- schlickpackung nur mit ärztlicher-Verordnung gebucht werden kann.

SYLTNESS CENTER · Dr. Nicolas-Str. 3 · 25980 Sylt / Westerland
Tel. 04651 998 112 · www.syltnesscenter.de

Fotos: Holm Löffler

Trommelwirbel als Schlussakkord: Teilnehmer, Jury und Moderatoren vor der Siegerehrung.

ZUKUNFTSMUSIK

Dass junge Musiker Gehör finden und Anerkennung bekommen, auch in ihren Anfängen, das ist bis heute das Konzept des Henner-Krogh-Förderpreises. Ein musikalisches Erbe mit Kult-Status.

Mit Kopfhörern auf den Ohren steht Ron Glauth vor seiner Anlage. Muss ein eingängiger Beat sein, sein Kopf bewegt sich rhythmisch auf und ab. »Neues Demoband«, sagt er etwas lauter als notwendig und nimmt die Kopfhörer ab. »Wir haben natürlich eine Auswahlkommission, die darüber entscheidet, wer beim Henner-Krogh-Förderpreis starten darf. Ich höre nur schon mal vorab rein«, sagt der Mann, der in der Sylter Musikszene den Takt vorgibt. Der seit Jahren den Förderpreis für Nachwuchsmusiker organisiert und co-moderiert und sich beim Verein Sylter Bands engagiert. In den Anfangsjahren des Musikwettbewerbs, den Frauke und Henner Krogh sen. 1987 in Gedenken an ihren musikalisch hochbegabten und viel zu früh verstorbenen Sohn Henner gründeten, gab es noch keine Demobänder, zumindest nicht im Hause Krogh. Die beiden älteren Herrschaften nahmen die Anmeldungen der Nachwuchsmusiker telefonisch entgegen und luden dann zum Vorspielen ins Wohnzimmer ein. »Jo, min Jung, denn lass mal hören.« Das Auswahlprozedere hat sich geändert, nicht aber das Ziel. Nämlich, musikalischen Talenten finanziell die Möglichkeit zu geben, die eigene musikalische Begabung zu erweitern und zu fördern.

Zahlreiche Sylter Hobby-Musiker aller Stilrichtungen nutzten bereits diese Chance. Vom Solokünstler mit Oboe über einen Pfadfinderchor bis zur Death-Metal-Band war schon alles dabei. »Der Förderpreis ist etwas, was dich gefangen nimmt, er nimmt von Dir Besitz.« Ron muss es wissen. Er hat ihn bereits als Zuschauer, Teilnehmer, Jurymitglied und Organisator durchlebt. Beim Auftritt seiner Nichte saß er im Publikum und war mindestens so aufgeregt wie bei seiner eigenen Teilnahme als Gitarrist der Band Mojo. In seiner Funktion als Vorstandsmitglied des Vereins Sylter Bands saß er einige Jahre später in der Jury und vor fünf Jahren übertrug ihm sein Vorgänger Uwe Tietjen die Organisation. Als solcher landet er einen Hit nach dem nächsten, als Teilnehmer kam er mit Mojo auf den vorletzten Platz. »Wir waren gar nicht schlecht, aber für die Förderungsgeschichte zu alt. Außerdem haben wir bis auf einen Song nur gecovered.« Kurze Pause. »Im Nachhinein muss ich sagen, alles richtig entschieden.« Nach dieser ehrlichen Selbsteinschätzung nimmt man ihm sein Plädoyer sofort ab: »Es ist eine prägende Erfahrung, die Dich auf ganzer Linie voranbringt. Musik lernst Du voneinander.« Davon kann er selbst ein Lied singen. Die ersten Akkorde guckte er sich mit 13 bei seinem älteren Bruder ab. »Jahrelang habe ich dann nur im stillen Kämmerlein ein bisschen rumgeschrabbelt, nie eine Musikschule besucht. Erst mit der Bandgeschichte kam die Regelmäßigkeit.«

Ein Autodidakt, so wie Henner Krogh. Auch er hat sich alles selbst beigebracht, spielte unter anderem Banjo, Gitarre, Geige und Mundharmonika. Ein musikalischer Frei- und Feingeist, der in Sandalen und Latzhose auf der Bühne stand und für seine Folk-Musik lebte. »Mit seiner Musikrichtung traf er damals nicht den Nerv der Zeit. Aber hier war Henner absolut kompromisslos, so Frank Rosemann, der gemeinsam mit Henner von 1973 bis 1977 in der Gruppe Kork gemeinsam Musik gemacht hat. Unter tragischen Umständen setzte Henner seinem Leben im Juli 1984 ein Ende. Aus dieser Tragik heraus stellten die Eltern drei Jahre später den Wettbewerb für Sylter Nachwuchsmusiker auf die Beine, den sie selbst rund zehn Jahre lang begleiteten und über ihren Tod hinaus durch einen Erbvertrag mit der Stadt Westerland sicherten. Mit der Gründung der Henner-Krogh-Stiftung zur Förderung Sylter Musiker im Dezember 1998 stehen einem siebenköpfigen Stiftungskuratorium jährlich rund 20.000 Euro zur nachhaltigen Verbesserung des musikalischen Angebots zur Verfügung. Von der Beschaffung von Instrumenten, Noten und Lehrmaterial über Aus- und Fortbildungsmaßnahmen bis hin zur Einrichtung einer Musikwerkstatt mit Tonstudio und Proberäumen im ADS Gerd-Lausen-Haus in Rantum.

Das Herzstück der Stiftung ist der Förderpreis, der bereits viele Musiker der Insel auf ihren Weg gebracht hat. Prominentes Beispiel ist Ina Müller, die gemeinsam mit Edda Schnittgard als Queen Bee 1994 den ersten Platz belegte. Der wird seit jeher nicht nur mit einem Preisgeld belohnt, sondern auch mit Folgeauftritten, zum Beispiel im Meerkabarett, im Kursaal[3] oder auf den Bühnen der Veranstaltungen des Vereins Sylter Bands. »Netzwerkmäßig läuft hier auf der Insel viel zusammen«, sagt Ron. Um sich in diesem engmaschigen Netz nicht zu verheddern, ist er beim Verein Sylter Bands nur noch stilles Vorstandsmitglied ohne Votum. »Der Verein fängt da an, wo die Stiftung aufhört. Nämlich beim Umsetzen der Gelder in Projekte.«

Sylt unplugged. Dass junge Musiker frisch, froh und frei auf der Bühne stehen und ihr Ding machen, egal ob leise oder laut, begeistert nicht nur die breite Fan-Gemeinde, sondern auch etablierte Musiker. Reinhard Mey stiftet im Rahmen des Förderpreises seit vielen Jahren einen Sonderpreis für selbstgeschriebene deutschsprachige Lieder und auch die Jury ist jedes Jahr prominent besetzt. »Mein Anspruch war, ein bisschen mehr Entertainment und Glamour in die Veranstaltung zu bringen«, sagt Ron, winkt aber gleich gelangweilt ab, als man ihn auf die mehr oder weniger erfolgreichen »Ich suche irgendwen-Fernsehformate« anspricht. »Ne, bitte nicht, der Henner-Krogh-Förderpreis hat so gar nichts damit zu tun.« Immerhin gibt es seit der Ära Glauth eine Backstage-Kamera, Video-Einspieler und Konfetti-Regen, der sich aber nicht über den Superstar, sondern über alle Teilnehmer entlädt. »Es geht an diesem Abend nicht um das Gegeneinander, es geht um das Miteinander. Klar, es ist gewissermaßen schon auch ein Wettbewerb und soll als solcher ernst genommen werden, aber in erster Linie geht es darum, Leute mitzunehmen und zu begeistern.« Das wird den Machern und Teilnehmern des Henner-Krogh-Förderpreises zweifelsohne auch im Jubiläumsjahr 2018 wieder gelingen. Mit dem Förderpreis am 3. Februar und einer Jubiläumsveranstaltung im Spätsommer. Ron hat den Kessel Buntes mit Highlights aus den vergangenen Jahren auf jeden Fall schon aufgesetzt und hat zwischendurch Zeit, sich um seine eigene Musik zu kümmern. Die Bandprobe mit seinen Bandless Bastards steht an. Bei diesem Namen ist man fast versucht zu sagen: Keine Angst, die wollen nur spielen. Herr und Frau Krogh hätten sie bestimmt gerne in ihr Wohnzimmer eingeladen.

Henner Krogh am Banjo: Musik war sein Leben, Folk-Musik seine Leidenschaft.

Saitenwechsel: Ron Glauth schlägt an der Gitarre gerne härtere Töne an.

HENNER KROGH STIFTUNG
zur Förderung Sylter Musiker

Die Henner-Krogh-Stiftung zur Förderung Sylter Musiker ist eine gemeinnützige kommunale Stiftung in der Verwaltung der Gemeinde Sylt. Zweck der Stiftung ist die Förderung Sylter Musiker, die ihren Hauptwohnsitz auf der Insel Sylt haben.
Die Stiftung vergibt jedes Jahr den Henner-Krogh-Förderpreis, der mit einem Preisgeld von mindestens 5.555 Euro und einem Sonderpreis in Höhe von 3.000 Euro, gestiftet von dem Liedermacher Reinhard Mey, ausschließlich an Sylter Musiker vergeben wird.

30 JAHRE HENNER-KROGH-FÖRDERPREIS

Die Jubiläumsveranstaltung findet statt am 03. Februar 2018 im Congress Centrum Sylt in Westerland. Teilnehmen können nur Sylter, mitfiebern und applaudieren darf jeder. Der Vorverkauf startet am 8. Januar 2018 bei allen bekannten Vorverkaufsstellen der Insel.
www.henner-krogh-stiftung.de

Fotos: Isabell Kanthak, iStockphoto/domin_domin

DER PARADIESISCHE BRADERUPER

Er ist berühmter als Heidi Klum, sieht knackig aus, ist robust und steht voll im Saft. Oder besser gesagt im Smoothie. Seit Jahrhunderten fest in der friesischen Tradition verankert, geniesst der Grünkohl als deutscher Exportschlager internationalen Kultstatus. Wohlverdient, wenn auch etwas überraschend.

»Sie brauchen noch mehrere Kilos? Nein, tut mir Leid, wir sind restlos ausverkauft«, entgegnet Bettina Volquardsen ihrem Gegenüber auf der anderen Seite der Telefonstrippe, beendet das Gespräch mit ihrer locker flockigen Art und widmet sich schließlich wieder dem frischgekochten Kaffee. Kurze Zeit später, als hätte er es geahnt, betritt Ehemann Eckehard die Küche. Er nimmt die Mütze ab und legt sie auf den Küchentisch, die Stiefel wurden bereits im Flur ausgezogen, mit ihm hinein stürmt Hofhund Paul, der Bettina euphorisch begrüßt. Bettina gießt ihrem Mann etwas Kaffee mit einem Schuss Milch in eine Tasse, parallel läuft das Telefon erneut heiß. Auch diesen Anrufer muss sie abwimmeln, denn »der Grünkohl ist leider ausverkauft«.

Es sind nur noch wenige Tage bis zum Biikebrennen, dem inoffiziellen offiziellen Nationalfest der Friesen, eine heißgeliebte Sylter Tradition. Hierbei spielt der Grünkohl definitiv eine Hauptrolle. »Grünkohl mit alles« schimpft sich nämlich das beliebte Essen, das am 21. Februar auf den insularen Restaurantkarten zu finden ist. Das gibt es im Anschluss an das Biikefeuer, nachdem das Fass oder die Strohpuppe »Pidder« endlich gefallen sind und der Winter erfolgreich verabschiedet wurde. Kochwurst, Kasseler, Speck und karamellisierte Kartoffeln komplettieren das üppige Gericht, das man sich einmal im Jahr in geselliger Runde gönnen kann. Und obwohl die Haupterntezeit des Grünkohls schon längst vorüber ist, versuchen einige Sylter Köche noch immer ihr Glück. »Wieso sie nicht vor Wochen schon angerufen haben fragt man sich schon«, zeigt sich Bettina etwas nachdenklich. Denn den Sylter Grünkohl gibt es inselweit nur bei Familie Volquardsen im Erdbeerparadies in Braderup, dem einzigen Bio-Gemüseanbaubetrieb auf Sylt. Seit 1982 bauen Eckehard und Bettina das beliebte Gemüse an. Früher gab es mehrere, heute haben sie unbeabsichtigt eine monopolartige Stellung eingenommen. »Ich finde das nicht so schön eigentlich. Falls unsere Ernte, aus welchen Gründen auch immer, nicht so gut ausfallen sollte, dann haben wir keine Möglichkeit auf einen Kollegen zu verweisen. Da fühlt man sich doch manchmal etwas einsam«, erklärt Eckehard, der sich noch einen großen Schluck Kaffee aus der Tasse genehmigt, um sich dann wieder gen Feld aufzumachen.

Eingepackt in einen Schneeanzug und dennoch ohne Handschuhe zupft Eckehard die letzten bilderbuchbuschigen Grünkohlblätter ab. »Mit den bloßen Händen habe ich ein besseres Gefühl und kann genauer greifen«, der Mann ist hart im Nehmen, keine Frage. »Aber die Kälte kann einem schon zu schaffen machen. Hinzu kommt die gebückte Haltung, das geht auf den Rücken«, so Eckehard. Geerntet wird ausschließlich per Hand, rund 40 Kilo machen Vater und Sohn Jens pro Stunde, »je nachdem wie der Wind weht und man den Büddel halten muss«. Jens, der den Familienbetrieb das ganze Jahr über tatkräftig unterstützt, befindet sich gerade in Irland auf der Suche nach der perfekten Welle. Noch so einer, dem die Kälte nichts anhaben kann. Als waschechtes Inselkind ist der junge Mann passionierter Surfer, ist doch klar. Dass Jens verreist ist, sieht Eckehard locker, denn die große Ernte ist durch und die wichtigste Arbeit getan. Hängen gelassen wird hier nämlich niemand, die Volquardsens halten zusammen, vollkommen freiwillig. Sogar Tochter Rieke tritt in die Fußstapfen der Eltern und studierte Agrarwissenschaften. Die Kinder, die alterstechnisch mittlerweile weit vom Kind sein entfernt sind, sind mit Leidenschaft bei der Sache, testen und probieren im Rahmen der gestrengen Ökorichtlinien. Und darauf kommt es an. Im Erdbeerparadies ist alles Bio, was Bio zu sein hat und darüber hinaus. Hier schmecken die Tomaten wie Tomaten zu schmecken haben, saftig intensiv und unfassbar tomatig. Die Erdbeeren sind so köstlich süß, jedes zusätzliche Zuckerkorn wäre eine Untat. Und auch der Grünkohl mit seinen palmenartigen knackigen Blättern ist von bester Qualität.

Wieso also auf Ware von außerhalb zugreifen? Eine Frage, die sich Juniorchef Jens Lund des gleichnamigen gastronomischen Familienbetriebes »Lund Sylt« in Hörnum schon vor einiger Zeit gestellt hat. Seither kauft er mittwochs auf dem Volquardsen-Hof ein. Mittlerweile gehören die Lunds gastronomisch gesehen zu den größten Sylter Grünkohlabnehmern inselweit. Und zwar ganzjährig, denn das Image des einstigen Wintergemüses ist längst überholt. Ursprünglich hieß es, dass der Grünkohl frühestens nach dem ersten Frost geerntet werden könnte. Erst dann würden die Grünkohlzellen aufplatzen und ein Teil der darin enthaltenen Stärke in Zucker umgewandelt, folglich verschwinden die Bitterstoffe und der Grünkohl wird bekömmlicher. Es gibt einige Sorten, bei denen es durchaus noch so gehandhabt wird, doch wer den Sylter Grünkohl schon mal im Sommer gekostet hat, wird feststellen, dass sich die Zeiten geändert haben. »Der schmeckt keineswegs bitter, macht sich sogar prima als Ceasar Salad, Pfannengemüse oder auch Eis«, weiß Küchenchef Jens Lund.

Aber so richtig warm werden die Deutschen mit ihrem Traditionsgemüse abseits von Pinkel und Co. bislang nicht. Anders als die Amerikaner. Sie beförderten den Grünkohl zum Superfood, hofierten ihn von L.A. bis NYC mit Pauken und Trompeten. Das Trendgemüse Grünkohl. Wer hätte es gedacht? Für die Volquardsens ist dieser ganze Hype natürlich nichts Neues, sie wissen seit jeher was in ihm steckt, welche Vitamine und gesundheitsfördernden Stoffe. Mit seinem Vitamin C-Gehalt liegt er an vierter Stelle, gleich nach Paprika, Rosenkohl und Brokkoli. Wer sich die komplette Grünkohlbombe geben möchte, der kredenzt sich einfach einen »Greenie«, wie ihn die Volquardsens gerne nennen. Auf dem Wochenmarkt in Westerland ist das schon längst der absolute Renner, seine eingeschworene Stammkundschaft kann und will am liebsten nicht ohne ihn.

Zweifelsohne hat der Grünkohl viele treue Anhänger, manche von ihnen sind vielleicht etwas zu anhänglich. So zum Beispiel die niedlichen Kaninchen, die gerne an den sattgrünen Trieben knabbern. »Deswegen müssen wir direkt nachdem wir den Grünkohl im Mai auf dem Feld einpflanzen mit einem Fleece überdecken. Sonst wäre im Nu alles weggefressen. Manche sind so plietsch, die graben sich unter dem Fleece hindurch«, erklärt Eckehard etwas wehmütig, denn die ach so süßen Häschen können zu einer richtigen Plage werden und die Ernte gefährden. Wenn dieser Fall eintritt, dann muss schnell nachgepflanzt werden. Vierzehn Tage bleibt das Fleece drauf, danach brauchen die Pflanzen ihren Platz. Sie wachsen glücklicherweise relativ schnell, wenn denn die meteorologischen Bedingungen stimmen. Ausreichend Regen ist wichtig, zu warm und zu trocken darf es nicht sein, das gefällt ihm nicht auch wenn er sehr robust ist, der Sylter Grünkohl. Das zweite Jahr in Folge gibt es nun eine ganz besondere Sorte. Da haben sich die Kinder wieder etwas Nettes einfallen lassen. Am Ende der letzten Ernte haben Jens und Rieke die acht schönsten Pflanzen stehen und aufblühen lassen. Ganz zur Freude der Bienen und Hummeln, die sich über die gelben rapsähnlichen Blüten hergemacht und sie befruchtet haben. Übrig blieben nach dem Abblühen unzählige Samen, die nun für die kommende Saison genutzt werden. Mehr Sylter Grünkohl geht wirklich nicht. Wie die Familie das eigene Saatgut nennt? »Der paradiesische Braderuper«, wie auch sonst?

Julia Petersen

Fotos: Holm Löffler; istockphoto/Easy_Asa, enviromantic

Auch an trüben Tagen nicht zu übersehen. Grünkohl steht im Inselwinter ganz oben auf der Ernte- und Speisekarte.

Das Erdbeerparadies in den Braderuper Wiesen ist nicht nur beliebt für frisches Obst und Gemüse, sondern auch für Bettinas Reitunterricht. Sie ist ausgebildete Lehrerin für Feldenkrais sowie für Feldenkrais und Reiten. Zusätzlich ist sie Cranio-Sacral-Therapeutin.

Geöffnet hat der eigene Hofladen dienstags und freitags von 10 bis 17 Uhr. In der Nebensaison gibt's die Bioprodukte samstags bis 12.30 Uhr auf dem Wochenmarkt in Westerland. // Terpwai 17, 25996 Wenningstedt-Braderup/ Sylt, Telefon: 04651/ 44 369, www.erdbeerparadies-sylt.de

ALLES EASY

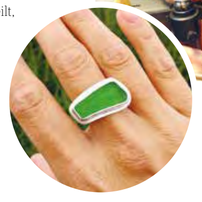
Das Konzept ist so einfach wie genial: Alles unter einem Dach und das so zentral wie möglich. Im Herzen Lists gibt es einen neuen Marktplatz für genussvolles Schlemmen, stilvolles Wohnen und lustvolles Shoppen. Lister Markt nennt sich der Gebäudekomplex, der Einkaufszentrum, Hotel und Restaurant umfasst. Mausgrau von außen, innen aber alles andere als unscheinbar. Dafür sorgt das neue Hotel »Easy Living« mit seinen 38 Zimmern auf zwei Etagen. Mit dem gleichnamigen Restaurant zieht auch ein neues gastronomisches Konzept ein. »Der Name ist Programm«, verspricht Ivo Köster, der zuvor das Restaurant Ivo & Co. in Westerland führte. Das Konzept klingt köstlich und unkompliziert zugleich: Steak, Sushi, Pizza, Pasta, Hühnchen und Feinkost. Dazu setzt Ivo Köster auf »Family Dining«, bedeutet: die Gerichte werden auf Wunsch auf Platten serviert und in der Mitte des Tisches platziert, so dass sich jeder von allem etwas nehmen kann. Easy eben.

www.easysylt.de

SEINES EIGENEN **GLÜCKES SCHMIED**

Schmuckstücke kaufen kann ja jeder. Selber machen aber auch. Zumindest in der Feinschmiede von Rainer Pohlmann. In seinen Gold- und Silberschmiedekursen fertigen Teilnehmer unter professioneller Anleitung ihre ganz persönlichen Schmuckstücke an. Inspiriert von den kreativen Ideen des Westerländer Goldschmiedemeisters und eigenen Fundstücken aus der Sylter Natur kann man sich beispielsweise einen exklusiven Ring oder Anhänger aus Strandglas schmieden. Rainer Pohlmann bietet vierstündige Schnupperkurse an, die einen Eindruck vom Goldschmieden und einfache Grundtechniken für die Anfertigung eines Silberrings vermitteln. Im Grundkurs, der über acht bis zwölf Stunden geht, sägt, feilt, schmiedet und lötet man an einem Schmuckstück, dass vorab im Vorgespräch gemeinsam entworfen wurde. Schmiedet ein Paar an seiner gemeinsamen Zukunft, bietet Rainer Pohlmann auch Trauringkurse an.

www.feinschmiedesylt.de



Wattblick mit Sahnehäubchen

Endlich sind die Nielsens und ihr Kaffeegarten wieder da wo sie hingehören: am Keitumer Watt. Eigentlich sollten die Renovierungsarbeiten nur zwei Jahre dauern. Aber aus zwei Jahren Betriebspause wurden sechs Jahre, aus der ursprünglich geplanten Sanierung wurde ein Umbau und aus den Nielsens und dem Bauamt wohl keine Freunde mehr. Alte Fotos an den Wänden der neuen Lounge erzählen die Geschichte des ungewöhnlichen alten Kapitänshauses, das mittlerweile in vierter Generation feinstes Bäckerei- und Konditorhandwerk beheimatet. Der alte Flachdachanbau aus den 70er-Jahren ist dank des Durchhaltevermögens der Nielsens einem großen gläsernen Wintergarten gewichen. Wenn man dort sitzt und mit einem Stück Friesentorte aufs Watt blickt, können aus zwei Stunden ganz schnell auch mal sechs Stunden werden.

www.nielsens-kaffeegarten-sylt.de

AB GEHT DIE POST!

Moin von Sylt! Uns geht's gut. Das Essen ist spitze. Das Wetter könnte besser sein. Liebe Grüße. Postkarten gehören trotz oder vielleicht gerade wegen ihres limitierten Platzes zum Urlaub wie die ausführlichen Berichte danach. Für alldiejenigen, die keine Lust auf Standardkarten haben und ihre Urlaubsgrüße von Sylt lieber individuell gestalten möchten, gibt es die Stempel-Post. Die kleine Box besteht aus einem 6-teiligen Motiv-Stempelset aus Holz, zehn Postkarten, zwölf Buntstiften inklusive Anspitzer und einem Stempelkissen. Die typischen Inselmotive wie Friesenhaus, Strandkorb, Leuchtturm, Möwe und Seehund können so ganz nach Lust und Laune eingesetzt und eingefärbt werden. Für einen ganz persönlichen Gruß von Sylt. Die Stempel-Post-Box ist erhältlich in der Sylter Schokoladenmanufaktur in Tinnum, im Kaamp-Hüs und Hotel Rungholt in Kampen, bei Paradise Sylt in List und natürlich im Onlineshop.

www.designkonsorten.de

FILM AB!

Foto: Holm Löffler

Vermutlich wäre das Leben des ein oder anderen Sylter Walfängers ähnlich filmreif gewesen wie das von Kapitän Ahab, der im Klassiker Moby Dick den gleichnamigen weißen Wal durch die sieben Weltmeere verfolgt. Im September hat man an zwei Abenden die Möglichkeit, Wirklichkeit und Fiktion zu vergleichen. Die Sölring Foriining und die Kirchengemeinde St. Severin laden zum »Walfänger-Filmabend« ein. Die Zeitreise ins frühe 19. Jahrhundert beginnt im Sylter Heimatmuseum mit einem geführten Rundgang durch die Seefahrt- und Walfangausstellung. Im Anschluss geht es auf den Spuren des goldenen Jahrhunderts durch Keitum und weiter zur Seefahrerkirche St. Severin. Spätestens nach den detaillierten Erklärungen zur Bedeutung der Kirche während der alten Seefahrerzeit ist man bestens eingestimmt auf den Film. Die Flimmerabende beginnen jeweils am Freitag, 22.9. und Sonnabend, 23.9. um 17 Uhr im Sylter Heimatmuseum. Der Film Moby Dick startet um 20 Uhr in der Kirche St. Severin. Der Abend kostet 12 Euro und muss vorab reserviert werden.

reservierungen@flexiblesflimmern.de

ARRANGIERTE PIEPSHOW

Jedes Jahr im Frühjahr legen Millionen Vögel auf ihrem Zug zwischen südlichen Winterquartieren und arktischen Brutgebieten einen Zwischenstopp auf Sylt ein. Ob Sumpfläufer oder Sichelstrandläufer, ob Raubmöwe, Rohrdommel oder Küstenseeschwalbe – jeder Vogel hat seine eigene Reisegeschichte im Gepäck. Bereits der Anblick von Ferne ist faszinierend: Riesige Schwärme, die am Himmel über Sylt ihre Kreise ziehen oder sich auf den Rastplätzen nah am Ufer erholen. Wer genau wissen möchte und aus nächster Nähe erleben möchte, was da alles so läuft, fliegt und brütet, plant dafür am besten ein ganzes Wochenende ein. Vom 13. bis 15. April bieten das Erlebniszentrum Naturgewalten in List und das benachbarte Hotel A-ROSA Sylt die Bird Watch Days an. Vogelkundler dürfen sich auf ein umfangreiches Programm freuen. Unter anderem mit einem Experten-Vortrag, einer vogelkundlichen Exkursion und einer Führung durch die Lister Dünenlandschaft.

www.a-rosa-resorts.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

Erleben Sie die Rantumer Dünen
von ihrer schönsten Seite!

Coast
RESTAURANT
& WEINBAR

ÖFFNUNGSZEITEN:
täglich 9 – 12 Uhr und ab 17 Uhr,
Dienstag ist Ruhetag

Ausgezeichneter Geschmack und hohe Qualität. Das Restaurant Coast ist die Adresse auf Sylt für Feinschmecker und Gourmets. Mit Fantasie und Kreativität kreieren wir außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse. Regionale und internationale Gerichte sowie erlesene Weine – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

REGIONALE VIELFALT • ÜBER 200 WEINE • GENUSS IN DEN DÜNEN RANTUMS

HOTEL DUENE · Stiindeelke 1 · 25980 Sylt / Rantum · Tel: +49 (0) 4651 16 60 · info@hotel-duene.de · www.hotel-duene.de
COAST · RESTAURANT & WEINBAR · Stiindeelke 2 · 25980 Sylt / Rantum · Tel: +49 (0) 4651 1551 · www.restaurant-coast.de