

# NATÜRLICH

# Sylt



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

Ausgabe 2/2019

## Unter Tage.

Schatzsuche am Morsum Kliff

## Bosselmania.

Das Spiel mit den Kugeln

## Hello World.

Bye Bye Plastik



› INHALT

› 06



Foto: Holm Löffler

› Seite 04

**Kultur** Die Reise zum Mittelpunkt des Geestkerns. Eine archäologische Wanderung am Morsum Kliff mit alten und jungen Schätzen.

› Seite 06

**Kulinarik** Zwischen Melangieren und Conchieren. Die Kreationen von Schokoladen-Sommelier Tom Langmaack machen nicht nur glücklich, sie trösten auch bei Liebeskummer.

› 10



Foto: Archiv Mlamar

› Seite 08

**Natur** Ausgezeichneter Verzicht auf Einwegplastik: Den Smiley der »Bye Bye Plastik Sylt«-Bewegung verdienten sich bereits zwölf Sylter Unternehmen und Institutionen.

› Seite 10

**Typisch Sylt** Hoteldiener am Bahnhof und Anschluss an die Kanalisation. Wie die Belle Epoque den Fremdenverkehr auf Sylt veränderte.

› 12



Foto: Holm Löffler

› Seite 12

**Sport** Wenn die Kugel zur Scheibe und die Wurftechnik zur Nebensache wird: Bosseln und das volle Programm danach.

› Seite 14

**Splitter** Unter anderem mit einem Weihnachtsmenü vom Sternekoch, einer Porzellanserie mit Inselgeschichte und einer neuen Währung für den Weihnachtsmarkt.

EDITORIAL >>

GRÜNE WELLE

Im Zweifel hilft uns immer noch der alte Goethe. Der deutsche Dichterstern hat uns gelehrt, ein paar Jahre ist es her: »Es ist nicht genug zu wissen, man muss auch anwenden.« Und was wissen wir, mal aus der Sylter Perspektive gefragt? Zum Beispiel, dass der Meeresspiegel bis zum Ende dieses Jahrhunderts um 1,2 Meter ansteigt. Dass Schleswig-Holstein und speziell Sylt davon betroffen, fast eine halbe Million Menschen und 3000 Quadratmeter Wattenmeer allein im Norden der Republik dadurch bedroht sein werden. Dass die Nordsee sich schneller als jedes andere Meer erwärmt. Das sind die (bedrohlichen) Fakten. Die Frage, die sich daraus ableitet: Was können wir dagegen tun, um unsere Insel nachhaltig vor diesen fatalen Entwicklungen zu schützen, wie kann man dieses Wissen frei nach Goethe in gezielte Aktion umwandeln? Grün fühlen und die Verantwortung abgeben? Nur die zweitbeste Lösung. Eigenverantwortung ist gefragt. Klar, Sylt wird schon spürbar grüner, von Jahr zu Jahr: Und da reden wir nicht nur von den grünen Salzwiesen, den grünen Deichen und den grünen Riesen am Bahnhof. Tatsächlich hat sich auch einiges im Bewusstsein der Insulaner selbst verändert. Das beweist die »Plastik Crew« des Schulzentrums Sylt zum Beispiel, die seit Jahren die Strände nach Plastikmüll absucht und die Insel ein wenig sauberer, den Strandspaziergang ein wenig bewusster macht. Das beweisen die »Gründer«, die aus dem erfolgreichen Pfandbecher-Projekt »Recup« hervorgegangen sind und sich auch zukünftig für diverse nachhaltige Projekte stark machen werden. Das beweist auch die Initiative »Bye Bye Plastik Sylt«, die den ungeliebten Makromolekülen aus der Hölle den Kampf angesagt hat. Reicht das? Noch nicht. Aber es ist ein Anfang. Schon bald werden wir mit der Hilfe eines Projektmanagers für Klimaschutz und Nachhaltigkeit ganz konkret an einem Klimaschutzkonzept für die Insel feilen, werden das Netz von E-Tankstellen auf Sylt ausbauen und alles dafür tun, dass wir durch strukturelle Maßnahmen den CO2-Anstieg der Insel verringern. Aber ohne Eigenverantwortung ist alles nichts. Jeder Einzelne kann dazu beitragen, dass Sylt eine grüne Insel bleibt. Oder wie es der alte Goethe im zweiten Teil seines Lehrsatzes wissen ließ: »Es ist nicht genug zu wollen – man muss auch tun.« In unserer aktuellen Natürlich Sylt-Ausgabe tut sich auf jeden Fall einiges. Heike Werner und Carin Winkler sagen dem Einwegplastik Bye Bye und inspirieren viele andere, es ihnen gleich zu tun (Seite 8). Garantiert plastikfrei ist der Wikingerschatz von Morsum, der vor rund 1000 Jahren auf der Nösse vergraben wurde, vor knapp 60 Jahren gefunden wurde und nun endlich, zumindest in Teilen, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden soll (Seite 4). Nicht so weit zurück in die Vergangenheit geht es auf unserer Reise in die »Belle Epoque«, die ihre eleganten und opulenten Spuren auf der Insel hinterlassen hat (Seite 10). Außerdem stellen wir Ihnen noch drei Meister ihres Fachs vor: Inselkünstler Jan Stradtmann (Seite 3), Bossel-Experte Manfred Seeger (Seite 12) und Schokoladen-Sommelier Tom Langmaack. Der empfiehlt übrigens zur Lektüre der Natürlich Sylt eine pure Schokolade. Lesen Sie auf Seite 6 mal, warum.

Foto: Jan Bieffert



Singularity

Seit 2010 wählen die Sylter Kunstfreunde alljährlich einen Inselkünstler, der sich mit der Unvoreingenommenheit eines Außenstehenden dem Thema Sylt widmet. In diesem Jahr folgte Fotograf Jan Stradtmann der Einladung.

Wir alle haben unsere Bilder im Kopf. Wie etwas zu sein hat oder zu sein scheint. Ein Image als kollektiv konstruiertes Wissen, das sich aus vielen und möglicherweise widersprüchlichen Facetten zusammensetzt. Sylt als Schickimicki-Insel, Sylt als Naturparadies, Sylt mal schrill und bunt, Sylt mal leise und sensibel. Seit Jahrzehnten befeuert die Insel die unterschiedlichsten Vorstellungen, deren kleinster gemeinsamer Nenner vielleicht ihre Einzigartigkeit ist. Diese Einzigartigkeit, die Sylt als Ruf voraussetzt, war für Jan Stradtmann der Einstieg in eine Auseinandersetzung mit seinen Vorstellungen, die er von der Insel hatte – ohne sie zuvor jemals besucht zu haben. »Einzigartigkeit bedeutet etwas Besonderes. Ein Merkmal, das unverkennbar macht. Die Grundlage liegt in einer gesellschaftlichen Übereinstimmung über die im Urlaub erlebten Empfindungen. Eine Einzigartigkeit, die auch auf einer kollektiven Konformität beruht.« Als er die Inselwelt in diesem Jahr dann selbst kennenlernte, faszinierte ihn vor allem der »bizarre Mix aus ungezähmter Natur, moderner Architektur und perfekt arrangierten Statussymbolen«. Die dabei entstandene und im Juli in der Stadtgalerie Westerland ausgestellte Arbeit mit dem Titel »Singularity« ist aber keine Ansammlung klassischer Urlaubsfotos oder platter Sylt-Klischees. Es ist stattdessen eine Komposition aus Motiven verschiedener Quellen, Formate, Zeiten und Orte, die mit Hilfe von Metaphern und Symbolen Leichtigkeit, Intimität und Skurrilität transportieren. In seiner Arbeit geht Jan Stradtmann der Frage nach einem verklärten Sylt-Bild im Sinne eines Images nach. Dabei bauen seine Bilder ein Spannungsfeld zwischen inszenierten und vorgefundenen Abbildungen von Natur- und Landschaftsaufnahmen auf. »Singularity« schafft aus scheinbar bekannten Motiven eine völlig neue Perspektive auf Sylt und zeigt einmal mehr: Die Insel ist mehr als die Summe ihrer Klischees. Sie ist ein einzigartiger Mikrokosmos, in dem sich die ganze Vielfalt und Bandbreite der Gesellschaft spiegelt.

Jan Stradtmann lebt in Bad Döben und Berlin. Er studierte Kommunikationsdesign an der Fachhochschule Potsdam und machte den Master in Fotografie an der University of Westminster in London. **Der Katalog zur Ausstellung »Singularity«** kann für 10 Euro zzgl. Versandkosten direkt bei Jan Stradtmann angefordert werden. [www.janstradtmann.de](http://www.janstradtmann.de) // [www.sylter-kunstfreunde.de](http://www.sylter-kunstfreunde.de)



Angetan war Stradtmann von der Begegnung mit Jugendlichen, die im Rahmen des Bundesfreiwilligendienstes und des Freiwilligen Ökologischen Jahres in Braderup, Rantum und Hörnum eine begrenzte Zeit auf der Insel verbringen. »Die ruhige und oft im Hintergrund laufende Arbeit der Jugendlichen, die sich dem Erhalt und der Vermittlung von Natur widmet, hat mich fasziniert. Gleichzeitig entdeckte ich in der Begegnung die Einmaligkeit, die diese Zeit für den weiteren Verlauf im Leben der Jugendlichen hinterlassen wird. Sie verbindet die Jugendlichen untereinander und baut Freundschaften und Zusammenhalt auf. Mir war es wichtig, diese Nähe und Konzentration, in der Kraft und Ausstrahlung liegen, in Gruppenportraits herauszuarbeiten.«



Die auf Sylt fotografierten Polaroids lehnen sich inhaltlich an die Sprache der neuen Sachlichkeit an. Für Jan Stradtmann ein Gegenentwurf zur digitalen Fotografie, die in ihrer massenhaften Verbreitung die Konstruktion von Images fördert.

Alle Fotos aus der Serie »Singularity«, 2019, gedruckt auf Hahnemühle FineArt Baryta Satin Papier.

IMPRESSUM

› Herausgeber:

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

› Redaktion:

Jutta Vielberg · Fon: 04651 / 820211 · E-Mail: [jvielberg@sylt.de](mailto:jvielberg@sylt.de)

› Gestaltung:

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

› Druck:

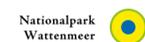
Möller Druck und Verlag GmbH · [www.moellerdruck.de](http://www.moellerdruck.de)

› Mitarbeiter dieser Ausgabe: Julia Petersen, Oliver Abraham

› 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



› 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.

# DER WIKINGERSCHATZ VON MORSUM



Eine archäologische Wanderung auf der Nösse, die Wertvolles und Kurioses zutage fördert.

Dr. Martin Segsneider gräbt sich gerne durch die Besiedlungsgeschichte der Insel. Er ist Prähistoriker und Leiter des Referats für Küsten- und Meeresarchäologie am Niedersächsischen Institut für Küstenforschung. Die Vor- und Frühgeschichte Sylts findet er spannender als jeden Krimi, er kennt sämtliche Grabhügel beim Namen und weiß um jeden Quadratmeter Erde, der auf der Insel bewegt wurde. Ein ausgemachter Experte also, der noch dazu an der Entdeckung des Morsumer Silberschatzes beteiligt war. Das wissen auch die meisten Teilnehmer seiner archäologischen Führung, die er an diesem Tag auf Einladung der Sörling Foriining und der Naturschutzgemeinschaft Sylt an der Ostspitze Sylt anbietet. Bevor es ans Morsumer Tafelsilber geht, muss sich die Gruppe aber erstmal durch viele Jahre Erd- und Besiedlungsgeschichte arbeiten. »Wir befinden uns hier auf der Geest und stehen inmitten einer der schönsten bronze- und wikingerzeitlichen Sakrallandschaften Deutschlands«, beginnt Dr. Segsneider seine Tour, macht eine 360-Grad-Drehung und zeigt auf kleine Erhebungen. »Die Grabhügel, die wir rundherum sehen, sind vor gut 1000 Jahren errichtet worden. Es entstand ein regelrechtes Beziehungsgeflecht, das von weither sichtbar war.« Aber nicht jede Erhöhung ist auch gleich eine Grabstätte der Wikinger. Dr. Segsneider entlarvt sofort jeden Hügel, der sich unter dem Grasmantel der Vergangenheit in das noch bestehende Geflecht mogelt. »Achtung, das hier ist ein Bunker, da, der Belüftungsschacht.«



Da ist sie, die berühmte Ringfibel. Vergraben vor rund 1000 Jahren, entdeckt vor knapp 60 Jahren und befreit aus einer Zigarrenkiste im Jahr 2015. Der am Gewand getragene Schmuck glänzt mit drei goldenen Kugeln, die mythologische Verzierungen in Form von Drachen tragen. Fasziniert von dem Schmückstück sind alle, motiviert, einen ähnlich wertvollen Schatz zu finden, ist vor allen Nachwuchs-Archäologe Bendix.

Mittlerweile an der Steilküste des Morsum Kliffs angekommen, rückt der Exkursionsleiter seine Kappe etwas tiefer ins Gesicht und zieht mit der Hand einen Halbkreis über das Wattenmeer. »Wenn man den Blick schweifen lässt, bekommt man ein Gefühl dafür, warum die Menschen zur Bronzezeit, also vor rund 4000 Jahren, hier siedelten. Das dänische Festland liegt gleich gegenüber und machte einen Austausch entlang der gesamten jütländischen Küste möglich.« Die Wikinger kamen erst ein paar tausend Jahre später. Als sie zwischen Tinnum, Archsum, Keitum und Morsum um 1000 nach Christus die zahlreichen Siedlungen übernahmen, war die Landschaft schon über 10000 Jahre lang von Menschen bewandert worden. »Hier oben wurden viele Steingeräte und Pfeilspitzen gefunden. Und in der Bronzezeit reichte der Handel bis hin zum Mittelmeer.« Segsneiders letzte Worte gehen in Hundegebell und Kindergeschrei unter. Bendix, mit sieben Jahren der jüngste Teilnehmer der Exkursion, hält freudestrahlend einen steinigen Fund in die Höhe. »Ahhhhh, die Jugend macht direkt weiter«, sagt Dr. Segsneider lächelnd und unterdrückt seinen Reflex, den Fund streng wissenschaftlich einzuordnen. »Da hast du was Tolles gefunden. Wahnsinn! Wir sehen also«, er wendet sich wieder der Gruppe zu. »Erosionen legen immer wieder neue Fundstellen frei. Die Bücher sind keinesfalls geschlossen.«

Es geht weiter, vorbei an zehn Millionen Jahren Erdgeschichte des Morsum Kliffs, vorbei an verbrannter Heidelandschaft, die seit der Bronzezeit eine solche ist und durch Schafe, Plaggen und Brennen eine solche bleibt. »Eine violett blühende Heidelandschaft wäre vielleicht optisch schöner, würde aber über kurz oder lang zu einer Verwaldung führen. Deshalb brauchen wir ein gewisses Chaos in der Heide.« Die Chaos-Theorie geht auf, zumindest was die Vielfalt der Kulturlandschaft angeht. Dr. Segsneider versammelt seine Gruppe vor einer weiteren Hügelgruppe. »Vor etwa 6000 Jahren ist Sylt eine Insel geworden. Die Menschen zur Bronzezeit hatten also bereits Meerblick und legten hier an dieser aussichtreichen Stelle stattliche Hünengräber von bis zu acht Meter Höhe an. Die zentralen Gräber, für die Grabhügel während der Bronzezeit errichtet wurden, sind Körpergräber in Baumsärgen. Später, in der Eisenzeit, wurden die vorhandenen Grabhügel weiter für Bestattungen genutzt, allerdings für Urnen mit Leichenbrand, die man von außen in die Hügel eingrub.« Ob es an den Ausführungen zu den diversen Totenritualen oder an dem stärker aufkommenden Südwestwind liegt, der mittlerweile in Böen über das Plateau hinwegfegt – die Expeditionsteilnehmer frösteln und ziehen die Reißverschlüsse ihrer Windjacken bis zum Anschlag hoch. Nur Bendix trotz den Naturgewalten und läuft, den Blick konzentriert nach unten gerichtet, vorweg.

»Gleich geht's los. Gold und Silber«, orakelt eine Stimme aus dem Off. Sie gehört zu Martin Lange, Großvater von Bendix und archäologischer Vertrauensmann, der sich diesen Status aufgrund vieler Fundmeldungen erarbeitet hat. Ein Sylter Urgestein gewissermaßen. Und tatsächlich, es geht los. Dr. Segsneider holt tief Luft und setzt an. »Wir nähern uns jetzt der Fundstelle des berühmten Silberschatzes. 1960 fand ein Morsumer Bauer beim Pflügen einen Armring aus Silberdraht. Das Landesmuseum Schloss Gottorf,

das den Armring in die Zeit der Wikinger einordnete, kaufte den wertvollen Fund an. Hartnäckig hielt sich das Gerücht, dass es noch einen zweiten Fund gab damals, zehn Jahre haben wir danach gesucht. Aber nichts, wir dachten schon, der ist weg.« Erst 2015, als das geheimnisvolle zweite Fundstück von den Nachfahren des Bauern, das dieser jahrelang in einer Zigarrenkiste unterm Bett aufbewahrte, dem Hausarzt für seine langjährigen Dienste geschenkt wurde, kommt wieder Bewegung in die Sache. »Bei Kaffee und Kuchen zeigte er mir das Fundstück. Da brauchte ich erstmal 'nen Schnaps.« Dr. Segsneider, damals noch beim archäologischen Landesamt Schleswig-Holsteins tätig und zuständig für Sylt, erkannte sofort den historischen Wert des Metallrings und ordnete ihn als sogenannte Ringfibel ein. Eine reich verzierte Gewandspange aus Silber und Gold, die einst zum Schließen des Mantels diente.

Während er über das Schmückstück spricht, öffnet er seine Schultertasche, nimmt eine unscheinbare Schachtel heraus und öffnet sie. Zum Vorschein kommt die Ringfibel – mitten auf der Wiese, wo sie vor rund tausend Jahren vergraben und vor knapp 60 Jahren gefunden wurde. »Es ist das Tollste, was ich jemals gesehen habe«, sagt er, als er das Fundstück in die Runde hält. Großes Ah und Oh bei den Teilnehmern. »Ist DAS DIE Ringfibel? Ist die echt?« »Darf ich näher ran?« »Darf ich mal anfassen?« Langsam nähern sich alle dem Schmückstück, berühren es mit imaginären Glacéhandschuhen und lassen ehrfürchtig die Finger über die goldenen Kugeln gleiten. Mit dem Fund der Ringfibel war klar, dass der silberne Armreif kein zufällig verlorenes Stück sein konnte. Alles deutete auf einen Schatz hin, der vor einem Jahrtausend im Morsumer Erdtresor vergraben worden war. Und so war es dann auch: 2017 konnten die Archäologen mit Hilfe von Metalldetektoren 180 Schmückstücke, Münzen und auch Barren aus Silber mit einem Gesamtgewicht von einem Kilogramm sicherstellen. »Nach fast 60 Jahren fand also endlich wieder das zusammen, was zusammengehört. Passiert selten.«

Die Ringfibel wird wohl schon im nächsten Jahr als Wikingerschatz von Morsum im Sylt Museum in Keitum gezeigt werden und Mittelpunkt einer neu konzipierten Ausstellung zum Zeitalter der Wikinger und Friesen auf Sylt sein. Und wer weiß – vielleicht ist ja auch irgendwann ein Fundstück von Bendix dabei.

Auf Sylt sind über 530 Grabhügel aus der Bronze- und Wikingerzeit bekannt, hinzu kommen fast 50 Megalithgräber aus dem Neolithikum (Jungsteinzeit). Im Verlauf der Jahrhunderte haben Wind, Sand und Wasser die meisten Grabstätten verschüttet oder zerstört. Andere wurden geplündert, die Steine als Baumaterial verwendet oder im Zweiten Weltkrieg von der Wehrmacht zu militärischen Anlagen umgebaut.

Der Verein Sörling Foriining hat unter dem Namen »hünen.kulTour« drei Ausflüge zu den Überresten der historischen Stätten zusammengestellt. Infotafeln an den Rad- und Fußwegen klären über die Geschichte der Gräber auf. Den dazugehörigen Flyer gibt es im Sylt Museum und bei allen Tourismus-Services der Insel. [www.soelring-foriining.de](http://www.soelring-foriining.de); [www.soelring-museen.de](http://www.soelring-museen.de)



# Schokoholic



*Tom Langmaack ist nicht nur in dritter Generation Konditormeister, seit September ist er auch Schokoladen-Sommelier. Er ist einer von wenigen und einer der Besten. Grund genug, ihm auf den süßen Zahn zu fühlen.*

»Schokolade macht glücklich«, sagt Tom Langmaack. Klar, was sonst sollte der Junior-Chef der Sylter Schokoladenmanufaktur auch anderes behaupten. Aber hört und sieht man ihm ein paar Minuten zu, verschmelzen seine Worte tatsächlich zu einer glückseligen Melange aus wildem Pioniergeist und charmanter Bodenhaftung. Mit einer Leidenschaft fürs Handwerk so feurig wie Chili-Schokolade und einer Art so locker-leicht wie Luftschokolade. Dazu ein Humor trocken wie 100-Prozent-Kakao-Schokolade, eine Stimme wie geraspelte Blockschokolade und Sommersprossen wie Sprengel von Milkschokolade. Zu dieser Mischung passt auch das rote Holzhaus im Tinnumer Gewerbegebiet, das seit 2006, nachdem die Backstube des Stammhauses in Westerland aus allen Nähten zu platzen drohte, Teile der Produktion und Familie beheimatet. Das berühmte Vollsortiment mit Kuchenklassikern aus dem Cafe Wien und Schokoladen-Bestsellern wie Champagner-Trüffel und Cashew-Salzkaramell ist nur durch eine Glasscheibe vom Ort ihrer Herstellung getrennt. Statt hektischer Betriebsamkeit herrscht hier am späten Nachmittag entspannte Feierabendstimmung, nur ein paar Mitarbeiter huschen noch mit Besen, Torte oder Klemmbrett umher. Unter die leisen Radiomelodien im Hintergrund mischt sich ein feinerherber Kakaoduft mit einem Hauch Orangeneroma. So also riecht das Glück. Tom steht vor einer langen Arbeitsplatte aus Edelstahl und schichtet Schokoladenbarren übereinander. Nebenbei telefoniert er und verabredet sich zum abendlichen Fußballtraining. Dafür, dass er schon seit zwölf Stunden auf den Beinen ist und noch weitere Stunden vor sich hat, sieht er erstaunlich frisch aus. Liegt das etwa auch an dem, was er da produziert? »Ne«, lächelt der 24-Jährige, »aber irgendwann gewöhnt sich der Körper daran, um vier Uhr morgens aufzustehen. Und wenn man dann noch Spaß an dem hat, was man macht, übersteht man auch 16-Stunden-Arbeitstage ganz gut.« Tom, hineingeboren in eine Sylter Schokoladendynastie, hat sein Handwerk von der Pieke auf gelernt. Schon in der Grundschule wusste er, dass er nichts anderes



machen möchte, als den Betrieb seiner Mutter, den seine Großeltern Anfang der 1960er-Jahre gegründet hatten, weiterzuführen. In Kiel absolvierte er eine Ausbildung zum Konditor, arbeitete danach in einer Dortmunder Konditorei, kehrte 2017 wieder nach Sylt und in den eigenen Betrieb zurück und machte im vergangenen Jahr seinen Meister in Lübeck. In diesem Jahr dann das Sahnehäubchen: Die Zusatzqualifikation als Schokoladen-Sommelier. Eine weltweit einzigartige Fortbildung, die seit 2017 an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk angeboten wird. »Es geht vor allem darum, die Sensorik zu schulen, also Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben. Immerhin hat Schokolade 400 verschiedene Aromen – von blumig über erdig und holzig bis beerig ist alles dabei.« Hört sich ja fast wie bei einer Weinprobe an, erst recht als Tom die Schokolade beschreibt, an der er gerade herumtütelt. »Die Haiti ist eine Zartbitter, sehr fruchtig mit etwas Schärfe. Gut im Abgang.« Gehört es, analog zum Wein-Sommelier, denn auch zum Repertoire eines Schokoladen-Sommeliers, die passende Schokolade zur Situation zu finden? Was korrespondiert zum Beispiel am besten mit Liebeskummer? »Bei Liebeskummer würde ich was Flaches empfehlen, Vollmilch oder Weiß, die tröstet ganz gut. Im Glückstaumel eher eine pure Sorte zum Genießen, um den Moment festzuhalten.« Tom hat momentan selbst gute Gründe, zu einer puren Sorte zu greifen. Seine Ausbildung, die er in fünf Modulen über einen Zeitraum von sechs Monaten in Köln und Weinheim absolvierte, erforderte zwar viel Disziplin, aber die Anstrengung war es allemal wert. Denn seit September darf er den Titel Schokoladen-Sommelier tragen und ist damit seinem Traum, das für Sylt perfekte Schoko-Eis zu kreieren, ein ganzes Stück näher gekommen. Denn in seiner Projektarbeit, die den vielversprechenden Titel

## »Making Chocolate – From Bean to Ice Cream«

trägt, beschäftigt er sich damit, nicht nur die beste Schokolade für sein Eis zu finden, sondern diese auch selbst von der Bohne an selbst herzustellen. »Das Thema passt natürlich wunderbar in unser Firmenprofil, weil sowohl Schokolade als auch Eis eine wichtige Rolle in unserem Portfolio einnehmen. Denn unter der Dachmarke des Cafe Wien gibt es zum einen die Sylter Schokoladenmanufaktur und seit einem Jahr eben auch Tom's Eiswerk. Ein ambitioniertes Vorhaben – denn zwischen Kakaobohne und Schokolade liegen nicht nur viele Arbeitsschritte, sondern auch ebenso viele Stolperfallen. Tatsächlich drohte der Selbstversuch schon an der Beschaffung der Kakaobohnen zu scheitern. In der Hamburger Speicherstadt wollten sie ihm nur gefriergetrocknete Bohnen in 10-Gramm-Tütchen oder gleich einen ganzen Container mit 20 Tonnen verkaufen. In Holland schließlich fand er einen Händler, der auch säckeweise verhandelt. Tom zieht einen Jutesack aus dem benachbarten Lager heran und breitet eine Handvoll Kakaobohnen auf der Arbeitsplatte aus. »Ich habe Bohnen von Trinidad und Tobago, Madagaskar, den Philippinen und Haiti bestellt, das hier sind die aus Madagaskar«, erklärt er und fängt reflexartig an, gebrochene und zusammengewachsene Bohnen auszusortieren. »Wir können ja mal alle Arbeitsschritte durchgehen, die für die Schokoladenproduktion notwendig sind: Sortieren, Rösten, Brechen, Windsichten, Melangieren, Conchieren und Temperieren.« Gerne. Aber zuvor: Sind die Bohnen in Ordnung? Warum riechen die nicht nach Kakao? »Getrocknete Bohnen sind relativ geruchsneutral. Wenn sie aber aus dem Ofen kommen, der Brownie-Geruch in der Backstube – sensationell!« Das Rösten ist die Königsdisziplin eines jeden Chocolatiers. Denn das Rösten ist verantwortlich für den genialen Geschmack der Schokolade. »Bei einer leichten Röstung behält die Bohne ihren natürlichen, fruchtigen, blumigen Geschmack. Werden die Bohnen stark und intensiv geröstet, bildet sich ein nussiges Aroma mit dem klassischen Kakaogeschmack.« Tom geht rüber zu einer Maschine, Cracker genannt, bei dem zwei Walzen, angetrieben von einer Handkurbel, die gerösteten Bohnen brechen. »Gut, man könnte die Bohnen auch mit einem Nudelholz klein schlagen, aber das hier ist die effektivere Art.« Beim nächsten Arbeitsschritt werden Schale und Kern der Bohne voneinander getrennt, Windsichten genannt. »Das ist leichter gesagt als getan. Da die Schale leichter ist als der Kern, habe ich es anfangs mit einem Föhn versucht. Eine große Sauerei.« Das Trial-and-Error-Prinzip kam in den vergangenen Wochen häufiger zum Einsatz, auch beim Melangieren. Dabei wird der Kakaokernbruch, auch Nibs genannt, mit den anderen Zutaten, also Kakaobutter und Zucker, vermischt. »Ich habe mich für eine Schokolade mit 70 Prozent Kakaanteil entschieden. 100 Prozent Kakao ist staubtrocken. Bei 85 Prozent abwärts beginnt die Schokolade, die man so kennt.« Das weitere Verfeinern der Schokoladenmasse durch Rühren und Kneten nennt man Conchieren. Für den richtigen Glanz und den zarten Schmelz muss besonders langsam stundenlang gerührt werden. Um beides zu behalten und den richtigen Knack zu bekommen, muss die Schokolade anschließend temperiert, oder besser gesagt, kontrolliert abgekühlt werden. »Gute Schokolade muss einen guten Knack haben«, sagt Tom und bricht ein Schokoladen-Katzenpfötchen vor seinem Ohr in zwei Teile. Am Ende aller sieben Arbeitsschritte hatte Tom also vier unterschiedliche Schokoladen, allesamt mit 70 Prozent Kakaanteil, allesamt selbst produziert und selbst verkostigt. Aber gemäß Zielsetzung der Projektarbeit musste nun noch die Schokolade ermittelt werden, die das beste Zeug zum Schokoladen-Eis hat. Zwölf Probanden, darunter Stammkunden, Konditoren und Sterneköche, bewerteten Geschmack, Bruch, Schmelz und Mundgefühl. Mit einer deutlichen Mehrheit machte die Trinidad-und-Tobago-Kreation das Rennen. Die wurde nicht nur vom Fleck weg anderweitig verplant (»Einer der Sterneköche wollte sie sofort für seinen Reh-Jus haben«), sondern wird auch die Grundlage des Creme-Eis sein, das Tom im nächsten Jahr für sein Eiswerk herstellen will. Für eine Eis-Demonstration ist keine Zeit mehr, Tom muss zum Fußball-Training. Zum Glück braucht es neben der perfekten Schokolade auch noch was anderes.

*Tafelweise Glück! Tom ist Herr über und Macher von über 300 Schokoladensorten. Von Zartbitter bis Vollmilch, von pur bis gefüllt. Egal ob Veilchen Zartbitter, Apfelkorn Trüffel oder Rosa Pfeffer in weißer Schokolade – sie alle sind in 100 % Handarbeit entstanden.*

Sie möchten die Schokoladen-Schulbank drücken und in drei Stunden lernen, wie man Pralinen, Schokolade, Desserts oder Eis macht? Dann ab zu den Schokoladenseminaren des Cafe Wien! In den Wintermonaten können nur Gruppen auf Anfrage in den Genuss der süßen Fortbildung kommen.

Ab März finden diese regelmäßig und mehrmals monatlich in der Schokoladenmanufaktur in Tinnum statt.

[www.cafe-wien-sylt.de](http://www.cafe-wien-sylt.de)

# AUF IN DIE PLASTIKFREIHEIT

Initiative »Bye Bye Plastik Sylt« sagt dem Einmalplastik der Insel den Kampf an.

Sorgfältig von Plastik ummantelt, schmiegen sich die Gurken im Supermarkt aneinander. Feinste Bio-Qualität. So fein, dass sie ein eigenes quarantäneartiges Kunststoffzelt tragen dürfen. Nach der nackten Gurke ohne Öko-Zertifikat greifen oder doch lieber die mit dem hautengen Regencape? Für die Sylterinnen Heike Werner und Carin Winkler, zwei Mütter und selbständige Unternehmerinnen, ist das Thema »Einkauf« perfektionierte Routine. Ohne eigene Einkaufstaschen sowie wiederverwendbare Obst- und Gemüse-Netze verlassen die beiden Initiatorinnen von »Bye Bye Plastik Sylt« nicht das Haus. Sie kaufen, konsumieren und leben, so gut es ihnen möglich ist, plastikfrei. So sieht es ihre eigene und auch die Philosophie ihrer umweltschützenden Initiative vor. Im Juni sind die beiden Frauen mit »Bye Bye Plastik Sylt« online gegangen. Seinen Ursprung hat das Projekt im Nachbarland Dänemark auf Bornholm, wo die deutsche Autorin und Walforscherin Steffi Schroeter es im Herbst 2018 erstmals ins Leben rief. Der Wal ist hierbei Signalfigur, um besonders auf die Bedrohung der Meeressäuger durch die Plastikflut aufmerksam zu machen.

Carin und Heike betreiben »Bye Bye Plastik Sylt« vollkommen unentgeltlich, ehrenamtlich und ganz sicher ohne eigenen Nutzen. Einzig und allein das Wohl der Insel und der Kinder liegt in ihrem Fokus. »Sylt hat bei der Europawahl im Mai eindeutig Klimaschutz gewählt. Dieses Ergebnis hat mich bewegt und ich habe mich dazu aufgefordert gefühlt, zu handeln. Und zwar jetzt und nicht erst morgen«, erzählt die studierte Orientalistin und Fastenhausbesitzerin Heike Werner von der Geburtsstunde von »Bye Bye Plastik Sylt«. Wie goldrichtig sie mit dieser Entscheidung lag, die Insel in Richtung Plastikfreiheit zu bewegen, zeigt die »Mordsresonanz« auf allen Kanälen. Täglich klingelt das Telefon, E-Mail-Anfragen trüdeln zahlreich ein, bei Facebook und Instagram wird geteilt, geliked und kommentiert. »Alle wollen unseren Smiley«, bringt Carin Winkler, Physiotherapeutin und Apartmentvermieterin, es auf den Punkt. Doch wozu? Was hat der farbenfrohe Sticker mit Wal-Motiv für eine Bedeutung und wie kann er der Insel Gutes tun? Ganz einfach: Die Initiative sagt dem Einmalplastik den Kampf an und zeichnet Sylter Unternehmen aus, die plastikfrei agieren und bestimmte Kriterien erfüllen. Der erste Aufkleber ging an Thomas Urmersbach von der Strandsauna Sylt in Rantum. Seit jeher arbeitet er trotz aufwändiger Schleperei nur mit Glasflaschen, Kaffee gibt es nur in Porzellan, Handtücher werden selbst gewaschen und luftgetrocknet, somit entfällt die übliche Folienverpackung der Wäscherei. Bye Bye Plastik Sylt-Smiley Nummer zwei ging an Mario Witt, Betreiber der Crêperie am Meer, der schon seit Jahren an der ökologischen Nachhaltigkeit seines Strandlokals arbeitet. Er verzichtet auf Einwegplastik vor und so gut wie möglich auch hinter dem Tresen. Wer seinen Cappuccino mitnehmen möchte, bekommt den Recup, ein Mehrwegbecher mit Pfandsystem, der im vergangenen Jahr nach einer erfolgreichen Testphase inselweit eingeführt wurde. Der selbstgeröstete Kaffee wird in leeren Schokocremgläsern abgefüllt, wer einen Strohhalm wünscht, bekommt Makkaroni.

So einfach kann es gehen. Und das Schöne daran: Das Verhalten der bereits ausgezeichneten Sylter Betriebe scheint im positiven Sinne abzufärben, denn den Smiley kann man eben nur bekommen, wenn man auch was dafür tut. Auch, wenn eine radikale oder sofortige Umstellung nicht für alle möglich ist, so zählt jeder einzelne Schritt in die Plastikfreiheit. »Wir arbeiten mit Belohnung, eine Strategie, die funktioniert, denn die Leute machen sich Gedanken, das merkt man. Und doch müssen wir mehr miteinander reden. Kommunikation ist der richtige Weg, wenn wir eine nachhaltige Insel haben wollen«, macht Heike Werner deutlich. Dass sich auf Sylt einiges tut, fällt deutlich auf. So organisiert der Surf Club Sylt e. V. seit über zehn Jahren im März einen Beach Clean Up, die von Sylter Schülerinnen und Schülern gegründete Plastik Crew, die einzelnen Gemeinden und die Naturschutzgemeinschaft e.V. initiieren regelmäßige Säuberungsaktionen, welche die Sylter Natur wieder ein Stückchen sauberer machen sollen. Gemeinde-Sylt-Bürgermeister Nikolas Häckel zeigt sich ebenfalls engagiert und hat im Tausch gegen jenen Smiley unter anderem prompt Zellophaneschenckverpackungen abgeschafft und das Luftballonverbot bei Hochzeiten verschärft. Sogar die Proteste der schwedischen Greta Thunberg haben auf der Insel Anklang gefunden. Durch »Bye Bye Plastik Sylt« allerdings hat das Thema Umweltschutz noch einmal so richtig Fahrt aufgenommen. So gibt es mittlerweile Einwegplastikverbote für die auf der Promenade stattfindenden Großevents. »Auf der Kieler Woche habe ich ein Spülmobil für das Geschir gesehen. Für die Surf Cups wäre das sicherlich einer machbare Alternative«, berichtet Heike. Ideen hat das Power-Duo viele. Elan und Leidenschaft ebenfalls. »Aber man darf seine eigene Energie auch nicht verpulvern«, sind sich beide einig.

Doch ist es mit diesen zahlreichen Maßnahmen überhaupt getan oder ist es nicht ohnehin schon zu spät? Spielt es eine Rolle, ob im Westerländer Rathaus statt Plastiksaheknännchen Porzellan oder in der Sylter Gastronomie keine Strohhalm mehr verwendet werden, man das Gemüse endlich nicht mehr in der Plas-

tikverpackung, sondern auf dem Markt in der eigenen Tupperdose kauft? Betrachtet man das Verhalten vieler global operierender Großkonzerne in den unterschiedlichsten Branchen, ist das eigene Verhalten womöglich nur ein Tropfen auf den heißen Stein. Denn, was oftmals durch Lobbyismus in Vergessenheit gerät: Die Ursache der Probleme liegt nicht allein in der Entsorgung unseres Mülls, sondern in der Entstehung. Es müssen Alternativen her, die die Kunststoffproduktion nachhaltig zurückfahren. Ja, wir hätten schon früher aufwachen, uns unser eigenes Konsumverhalten vor Augen führen und es überdenken müssen. Es wäre naiv zu behaupten, die Insel wäre Vorreiter in Sachen Umweltschutz. Es wird jetzt aktuell viel getan, das ist richtig. Wichtig ist es in jedem Fall, auch wenn man sich Tag für Tag aufs Neue nach dem Müll der Mitmenschen bücken mag, den Kopf nicht in den Sand zu stecken oder gar in eine Art grüne Depression abzurufen. Es mag Prognosen geben, die alles andere als rosig aussehen, aber noch ist es nicht zu spät. »Alle müssen etwas tun. Es funktioniert nur, wenn Leute mitmachen. Politik und Menschen müssen an einem Strang ziehen. Wenn 18.000 Sylter pro Tag ein Stück weniger Plastik verwenden, macht das 6.570.000 Teile übers Jahr. Dann sind da natürlich noch die rund 960.000 Gäste pro Jahr mit über 7 Millionen Übernachtungen. Stellt euch vor, die machen auch noch mit!«

Julia Petersen



Ein stürmisches Quartett: Heike Werner und Carin Winkler (Mitte) haben das Projekt »Bye Bye Plastik Sylt« im Juni gestartet, inzwischen haben sie Verstärkung bekommen von Claudia Casarotto und Christine Andresen.



Der Bye Bye Plastik-Smiley möchte den gemeinsamen Einsatz für eine plastikfreie Zukunft in der Öffentlichkeit transparent machen und damit andere inspirieren, dabei zu sein. Trägt ein Unternehmen diesen Smiley, so kann man sich sicher sein: Hier wird auf Plastikbecher, Plastikdeckel, Plastiktüten, Plastikbesteck, Plastikstrohhalm, Plastikflaschen ohne Pfand und mit Einwegpfand sowie auf Plastik-To-Go-Verpackungen verzichtet.

[www.byyeplastik.com/sylt](http://www.byyeplastik.com/sylt)



Seit Juni haben sich bereits zwölf Unternehmen und Institutionen durch den Verzicht auf Plastik einen »Bye Bye Plastik«-Smiley verdient, die nächsten 15 Anwärter stehen schon bereit.

Die ersten sechs »Bye Bye Plastik«-Smileys gingen an Thomas Urmersbach von der Strandsauna Sylt in Rantum (1.), Mario Witt von der Crêperie am Meer in Westerland (2.), Beate Schäpler von Kerzenwerke Sylt in Tinum (3.), Pia und Mathias Menning von der Backstuv in Rantum (4.), Christopher Bünger von der Hörnummer Surfschule Südkap-Surfing und der Surf-Boutique Salty Elements (5.), Astrid Jahnke von der Schmuckwerkstatt und Galerie MOMO in Keitum (6.). Das Dutzend komplett machten Sepp Reisenberger vom Bistro S-Point in Westerland (7.), Claudia Niehues von Reblaus Event in Keitum (8.), Yvonne und Götz Petersen von Söl Kitchen in Tinum (9.), Bürgermeister Nikolas Häckel von der Gemeinde Sylt (10.), Birte Petersen von Stil & Blüte in Keitum (11.), Kai Zilkens und Antje Hansen vom dänischen Kindergarten in Westerland (12.)



Fotos: ©Bye Bye Plastik Sylt, AdobeStock: Nik\_Merkulov, gnr, dulle964

# ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

*Eine Zeitreise in die »Belle Epoque«, die in ihrer Schönheit und Unbekümmertheit nicht nur Nostalgie ist, sondern im Westerländer Hotel Miramar weiterlebt.*

Historiker Alexander Römer blättert sich im Keller des Sylt Museums durch 150 Jahre Seebad-Geschichte. Alte Prospekte und Plakate, Fotos und Fahrpläne lagern hier und geben Auskunft über die Anfänge des Fremdenverkehrs auf Sylt. »Schon bald nach der Gründung des Seebads Westerland im Jahre 1855 tummelte sich allerhand Prominenz auf der Promenade, Logierhäuser eröffneten und Hotels wurden gegründet.« Im Gegensatz zu den opulenten und eleganten Hotels sind die Archive des Museums nüchtern gehalten. Kalte Leuchtstoffröhren flammen surrend vor weiß gestrichenen Betonwänden auf, die Unterlagen liegen in metallenen Regalen und sind aufbewahrt in säurefreien Archivkartons. Mit weißen Baumwollhandschuhen öffnet der Leiter der Sölring Museen die Kurgästeliste vom August 1872: Advokat Strauch aus Hamburg war zu Besuch und der Fabrikbesitzer Behr aus Köthen, es logierte der Staatsminister a.D. von Westphalen samt Tochter und Bedienung, zu Besuch auf Sylt waren ferner auch Fräulein Emilie aus der Schweiz und der Gymnasiast Thiele aus Ratzeburg. »Einen Urlaubsanspruch wie heute gab es um 1900 ja gar nicht. Kein Arbeiter war in der Lage, zu verreisen. Es war nur eine hauchdünne Oberschicht – der alte Blutsadel und der neue Geldadel –, die sich in den Bädern verlustieren konnte. Wer damals auf die Insel kam, hatte meist Macht, Geld und Einfluss«, sagt die Sylter Gästeführerin und Buchautorin Silke von Bremen.



Reisen in der Ära der Belle Epoque bedeutete, in eine Welt von Stil und Klasse einzutauchen. Der Berliner Unternehmer Otto Busse erkannte die Zeichen der Zeit und baute »in erster Reihe« das Grand Hotel Miramar. Noch heute thront das Hotel an der Strandpromenade in Westerland und versprüht die stilvolle Eleganz dieser Zeit. Nicolas Kreis, der das Hotel in der fünften Generation zusammen mit seiner Frau Christiana führt, ist stolz auf die traditionsreiche Geschichte seines Hauses.

Ein anderes Papier ist braun und brüchig, es riecht ein wenig staubig, es ist die Patina eines vergangenen Jahrhunderts. Außerdem finden sich eine Strandkarte für 30 Pfennig, ein Vortrag über Winterkuren an der Nordsee sowie ein Reiseführer mit dem Titel »Sylt – Königin der Nordsee«. Mit diesem eingängigen Slogan konnte Sylt, das mit längst etablierten und luxuriösen Nordseebädern wie zum Beispiel Büsum, Wyk oder Norderney im Wettbewerb stand, punkten. Die Hotels und Pensionen, Logierhäuser genannt und oft mit dem Zusatz »Ersten Ranges« versehen, mussten etwas bieten. Gäste waren Komfort gewohnt, von zuhause ohnehin, aber auch von anderen Seebädern. Die Annehmlichkeiten mussten auch auf Sylt auf der Höhe ihrer Zeit sein. So wirbt das Haus Korwan mit »vorzüglichen Betten« und das Logierhaus Sanssouci mit »komfortablen und mit elektrischem Licht ausgestatteten Zimmern«, das Miramar mit »Bädern im Hause«. Das Haus Brandenburg verfügte über »Waschtische auf allen Zimmern mit Wasseranschluss« und mit Anschluss sogar an die Kanalisation. Ein teilweise unerhörter Luxus damals. Werden in hundert Jahren die Leute ähnlich schmunzeln, wenn sie lesen: Kostenloses W-LAN auf jedem Zimmer?

Bahnhof« ohnehin sowie ein Musik- und Lesezimmer. »Sylt hat, wie man aus allem sieht, noch eine große Zukunft«, schrieb der Berliner Unternehmer Otto Busse zu Beginn des vorigen Jahrhunderts nach Hause. »Und deshalb (...) gehe ich mit nichts Geringerem um, als hier in bester Lage (...) ein Logierhaus zu bauen. (...)« Busse hatte die Zeichen der Zeit und den Bedarf an einem Luxushotel richtig erkannt und baute direkt an der Promenade in Westerland Grand Hotel Miramar. All das, was Reisen damals zu einem exklusiven Erlebnis machte, tut es hier noch heute. Die Besitzer haben die stilvolle Eleganz dieser Zeit bewahrt.

Nicolas Kreis führt das Miramar heute in der fünften Generation zusammen mit seiner Frau Christiana. Das Haus wurde behutsam renoviert und modernisiert, den Annehmlichkeiten des 21. Jahrhunderts mit Respekt vor der Geschichte angepasst. Wenn man das Miramar betritt, fühlt man sich in die Belle Epoque zurückversetzt, spürt Salonatmosphäre, blickt auf Jugendstilelemente, wie zum Beispiel die Eingangstür oder Deckenleuchter. Manche Dinge würde Christiana Kreis niemals verändern, das rote Sofa im Eingangsbereich gehört dazu, die Spiegel und die Lampen ebenso. Es gebe, so ihr Credo, unverrückbare Werte. »Nostalgie ist für uns kein Fremdwort. Wir geben der Rückwendung zu früheren Zeiten gern eine Chance, wenngleich zurückhaltend.«

*»Nostalgie ist für uns kein Fremdwort. Wir geben der Rückwendung zu früheren Zeiten gern eine Chance, wenngleich zurückhaltend.«*

Der Museumleiter zeigt Bilder von Damen und Herren am Strand – er im Trikot, sie mit Hut und wohlgeremkelt beide in der Brandung. »Zwar musste anfangs noch nach Geschlechtern getrennt gebadet werden, aber immerhin zeigen die Bilder auch den Geist von Aufbruch und eine beginnende Lockerung der Sitten.« Es wuchs auch ein Verlangen an Orten zu sein, die neue Erlebnisse versprachen – sei es ein Kurhaus, kulinarischer oder kultureller Genuss oder gar eine Jagd auf Seehunde, die damals beworben wurde. Doch die Gäste waren nicht nur auf der Suche nach Luxus, neuen Erlebnissen und ihrgleichen. »Man reiste schon damals auch auf der Suche nach Natur und Gesundheit«, erzählt Alexander Römer. Und sie fanden es ebenfalls auf Sylt. Wieder ein Blick in einen Reiseführer, von 1902: »Das Meer in seiner vollen zauberhaften Schönheit, in seiner majestätisch-gigantischen Größe kann von keiner deutschen Küste mit so erhabenen Empfindungen bewundert werden.« Nicht weniger Grund für eine Reise war die »köstliche, heilsame Seeluft« und nicht zuletzt der »unvergleichliche, herrliche Strand«. Und manch Reisende waren auf der Suche nach Kultur und Natur. Mehr noch als vielleicht andere versprachen sich Künstler von neuen Erlebnissen veränderte Gedanken.

Im »Blauen Salon« steht ein Kachelofen, eine Anrichte aus der Zeit der Hotelgründung mit Geschirr aus der Epoche des Jugendstil, ein Biedermeier-Sofa. Die bunten Glasmalereien in den Fenstern zeigen Meereslebewesen und die Sylter Sagengestalt Ekke Nekkepen. Auf den Fluren stehen Vitrinen mit Stücken aus der Belle Epoque, zu sehen sind beispielsweise Geschirr, dekorative Dinge wie Kerzenständer, Skulpturen. Sie verdoppeln sich in den Spiegeln. Gespiegelt ist ebenfalls der Blick in die Zimmer mit ihren hohen Stuckdecken. Aufgehoben wirken Zeit und Zusammenhang. Jugendstil entstand auch aus dem Wunsch, das Gegenteil von seelenlos zu sein. Es wirkt frisch und unbeschwert. Der dekorative Jugendstil, prägendes Element in diesem Haus, ist nicht nur hübsch, sondern auch ein Stil eigener Zeit, einer des Aufbruchs. Wie der der Reisens.

Oliver Abraham

Wer mehr über Westerland und seine Entwicklung als Seebad sowie über das Reisen in der Belle Epoque erfahren UND sehen möchte, sollte an einer Ortsführung mit den Gästeführern des Fremdenverkehrsvereins Westerland [www.fvv-westerland.de](http://www.fvv-westerland.de) und/oder mit der Gästeführerin Silke von Bremen teilnehmen. [www.guideaufsynt.de](http://www.guideaufsynt.de)

Im Archiv des Sylt Museums in Keitum lagern 150 Jahre Seebad-Geschichte in Form von Prospekten und Plakaten, von Fotos und Fahrplänen. Sogar die Kurgästeliste vom August 1872 gibt es noch.





# DER PLAYBOY

*Manfred Seeger liebt die Insel und das Spiel mit den Kugeln – eine Kombination, die ihm den inoffiziellen Titel Bossel-König von Sylt eingebracht hat.*



Fotos: Helm Löffler, Illustrationen/AdobeStock, drawlab19

Kurhausstraße Kampen. Manfred »Manni« Seeger wuchtet einen Bollerwagen aus dem Heck seines Kombis. »Ich mag diese klaren, klirrend kalten Wintertage. Wenn du von hier oben aus die Weite der Insel sehen und fühlen kannst.« Er taucht wieder ab in die Tiefen seines Kofferraums und holt zwei Kugeln hervor, die er abwechselnd von der rechten in die linke Hand wandern lässt. »Unsere Spielgeräte für heute«, grinst Manni und platziert sie neben Thermoskanne, Würstchenglas und Gurkenfässchen. Noch deutet alles auf eine Partie Boccia mit der Familie hin, aber spätestens als die Kiste Bier und diverse andere alkoholische Getränke in den Bollerwagen wandern, wird klar: Kindergeburtstag war gestern, heute ist Manni in Sachen Bosseln unterwegs. Eine Gästegruppe hat ihn als Guide für den friesischen Nationalsport gebucht. Moment – Sport und Alkohol? Wie geht das denn zusammen? »Na ja, Zielwasser gehört schon mit dazu. Schließlich spielt der Spaßfaktor eine große Rolle. Aber sportlicher Ehrgeiz ist auch mit dabei.« Manni muss es wissen. Schließlich kennt er den Sport nicht nur in seiner Funktion als Gästeführer, sondern eben auch als Aktiver. Als der gebürtige Nordhesse 1991 als Luftwaffen-Soldat nach Sylt kam, zog man ihn gleich ein ins Bossel-Team der Bundeswehr, das einmal jährlich gegen die damalige Badergemeinschaft antrat. Mittlerweile organisiert er die regelmäßigen Bossel-Wettkämpfe der Marinekameradschaft Sylt und der ehemaligen Bundeswehrosoldaten. »Im Grundsatz dient Bosseln der Unterhaltung an der frischen Luft. Und der sportlichen Betätigung der Bevölkerung in der seasonschwachen Zeit.« Traditionell wird im Winter gebosselt. Bei knackigem Frost, wärmendem Punsch und anschließendem Grünkohlessen. Für Manni ist das Bosseln Teil seines Lebens, seit seiner Pensionierung im Jahr 2004 Teil auch seiner Leidenschaft, die Liebe zur Insel und zum Kulturgut Bosseln an Gäste weiterzugeben. Denn Bosseln (mit langem ooooo gesprochen) ist keineswegs die Umschreibung für ein Outdoor-Besäufnis bei Tageslicht, es ist Ausdruck nordfriesischer Tradition. Die Ursprünge liegen weit zurück. Manche Quellen besagen, dass die Friesen bereits gegen die Römer mit in der Sonne gebrannten Lehmkugeln kämpften. Andere berichten, dass der Ursprung des Bosselns ins Mittelalter zurückgeht und es sich von Holland aus nach Ost- und Nordfriesland verbreitete. Sicher ist, dass es das Bosseln in Nordfriesland bereits zu Zeiten Theodor Storms gab – nachzulesen in seiner Novelle »Der Schimmelreiter«. Während in anderen Teilen Nordfrieslands auch am Deich, auf Feldern und Wiesen gebosselt wird, wird auf Sylt nur auf Wegen und Straßen gebosselt. Allen Bosselgebräuchen gleich ist das Ziel, eine mit Bleikern gefüllte Holzkugel mit möglichst wenigen Würfen über eine festgelegte Strecke zu werfen.



*Auf Sylt wird aufgrund der Topografie überwiegend flach mit verhältnismäßig langen Laufstrecken und langgezogenen Kurven gespielt. Um die Kugel möglichst weit zu werfen, braucht man entweder kräftige Arme oder eine saubere Wurftechnik. Wichtig dabei ist, die Flugbahn nicht zu steil werden zu lassen, damit die Kugel nach der Landung auf der Straße noch möglichst weit rollt. Durch verschiedene Techniken beim Abwerfen kann der Bossler der Kugel außerdem einen Drall geben, der es möglich macht, um eine Kurve zu werfen. Aber auch Mannis berühmter Bullenschluck gleich zu Anfang verspricht den richtigen Drall fürs Spiel.*

Im Hotel Runholt logieren an diesem Wochenende Gäste, die auch gerne spielen. Zwölf ausgewählte Leser des Magazins Playboy freuen sich im Rahmen des Gentlemen's Weekend auf »schnelle Autos, schöne Frauen und traumhafte Geschmackserlebnisse«. Dass das Thema Bosseln nicht unmittelbar in eine der drei Freizeitkategorien passt, aber trotzdem Programmpunkt ist, stört niemanden. Am allerwenigsten Manni. Der steht mittlerweile mit Bollerwagen und Klemmbrett am Eingang des Hotels und begrüßt jeden Teilnehmer mit Handschlag. Die Stimmung ist prächtig, man scherzt, man lacht, man friert – schnell nochmal rein und Schal und Mütze holen. Nachdem Hoteldirektor Dirk Erdmann und Playboy-Chefredakteur Florian Boitin die Bossel-Spiele offiziell für eröffnet erklären, übernimmt Manni und erklärt das Regelwerk: »Regel 1: Beim klassischen Bosseln spielen zwei Mannschaften gegeneinander. Die Guten gegen die Schlechten. Regel 2: Die Schlechten sind immer die anderen. Regel 3: Als Wurfstrecke werden öffentliche Wege und Straßen benutzt. Wir bosseln von hier aus los Richtung Uwe-Düne, biegen dann links ab Richtung Strönwai und dann über die Kurhausstraße zurück. Regel 4: Erlaubt sind alle Wurf- und Stoßtechniken. Dabei ist von Vorteil, die Kugel rechtzeitig loszulassen. Regel 5: Die Mannschaften werfen abwechselnd und müssen immer von dort weiterspielen, wo ihr Bossel zuletzt liegen geblieben ist – und das ist nicht immer auf dem Weg. Wer mit den wenigsten Würfeln die Gesamtstrecke absolviert hat, zählt nicht zu den Schlechten. Regel 6: Die Strecke darf vor und während des Bosselns nicht beschädigt oder verändert werden. Natürliche Hindernisse sind als solche zu akzeptieren und beim Wurf zu berücksichtigen. Regel 7: Sollten ein oder mehrere Spieler erkennbare Anzeichen von Schwäche zeigen, hat die ganze Mannschaft mit vereinten Kräften an deren Wiederherstellung der vollen Leistungsfähigkeit mitzuwirken. Noch Fragen?« Nein, natürlich nicht. Zum Aufwärmen macht der erste Schnaps des Tages, ein sogenannter Bullenschluck, die Runde. Und der hat es in sich. Auf dem Etikett der Flasche steht: »Zur inneren Einreibung und zum Desinfizieren«. Als erfahrener Spielleiter weiß Manni, wie hoch er bei seinen Gruppen dosieren kann. Bei dieser Gruppe dosiert er gleich ziemlich hoch. Bevor es auf die Strecke geht, müssen aber noch schnell die Mannschaften gebildet werden. »Ihr«, Manni teilt die Gruppe mit einem imaginären Handkantenschlag durch, »seid Team Rot, spielt also mit der roten Kugel, ihr seid Team Gelb, spielt mit der gelben Kugel. Eigentlich ist die Ur-Kugel beige – aber die findet man nicht so gut wieder. Deshalb die farbigen Kugeln, die laufen aber genauso gut.« Während Manni die Namen auf dem Spielbogen einträgt, kommt der erste Seitenhieb. »Team Gelb ist das ganze Wochenende schon die schwächere Gruppe.« High five unter den Roten. Nach diesen Formalitäten und ersten zaghaften Versuchen, das gegnerische Team nervös zu machen, geht es endlich los. Manni als Spielleiter vorweg, dicht gefolgt von Torben, der zum Bollerwagen-Dienst verdonnert wurde. Während Florian den ersten Wurf für Team Gelb macht, greift Hubertus beherrzt in die Bollerwagen-Bar und entscheidet sich für einen Mümmelmann. Andere bevorzugen ein kühles Blondes oder einen warmen Kakao mit Schuss. Meter um Meter bosselt sich die Gruppe Richtung Uwe-Düne, jeder Wurf wird kommentiert (»Jetzt kommt die Gefahr«, beklatscht »Jawoll, das ist unsere Mann«) oder mit einer La-Ola-Welle begleitet. Besonders gelungene Würfe, wenn also die Kugel richtig gut rollt (Minimum 200 Meter), werden von Manni anerkennend mit einem »Dieser Wurf verdient ein Zwischenprost« geädelt. Andreas kommt aus der Schweiz, bosselt heute zum ersten Mal. »Ein lustiger Sport. Erstaunlich, was für Folklore woanders existiert.« Erstaunlich auch, wie manch einer versucht die Kugel seines Mannschaf-

kollegen ein paar Meter weiter zu bewegen. Florian feudelt in guter alter Curling-Manier, kurz bevor die Kugel zum Liegen kommt, die Wegstrecke sauber. Michael geht sogar soweit und bietet dem Gegner isotonische Getränke an. Nach zwei Stunden und etlichen Kilometern trifft die Gruppe wieder vollzählig am Hotel an. Der Einzige, der den Überblick noch nicht verloren hat, ist Manni, der trotz diverser Ablenkungsmanöver konzentriert die Anzahl der Würfe in den Spielberichtsbogen eingetragen hat. Nach kurzer Auswertung wird das Ergebnis bekannt gegeben: »Vorab: Es gab keine Schlechten. Es war ein sehr enges Rennen. Die rote Gruppe hatte 26 Wurf, die gelbe Gruppe brauchte 28 Wurf. Herzlichen Glückwunsch, Team Rot!« Fabiano aus Team Gelb fordert daraufhin den Videobeweis: »Ich hasse es Zweiter zu werden.« Andreas bleibt wie auch sein Heimatland neutral: »Man muss auch gönnen können.« Die Truppe steht nun um den Bollerwagen herum und analysiert das Spiel bzw. die einzelnen Würfe. Die dritte Halbzeit ist angebrochen. Und die kann dauern, an diesem klaren, klirrend kalten Tag.



## Lust auf Bosseln?

Manfred Seeger organisiert und begleitet Bossel-Touren auf Sylt.

Telefon:  
0170 – 3814431  
E-Mail:  
manfred-seeger@t-online.de

## GEOCACHING ZUM SCHWEINSWAL



Vor Sylt lassen sich bei guten Bedingungen noch bis November Schweinswale vom Strand aus beobachten. Per Geocaching kann man dem Kleinwal nun auch ganzjährig auf die Spur zu kommen. Die Wal- und Delfinschutzorganisation WDC eröffnete im Sommer gemeinsam mit dem Nationalpark-Haus Arche Wattenmeer der Schutzstation Wattenmeer und dem Erlebniszentrum Naturgewalten ein neues Geocaching-Projekt. Die digitale Schatzsuche orientiert sich dabei am Sylter Walpfad, der mit mittlerweile 22 Infopunkten entlang der Westküste für geballtes Wal- und Nordseewissen sorgt. Der Multicache besteht aus einer Nord- und einer Südtour, die auch unabhängig voneinander absolviert werden können. Wer die beiden Touren gelöst hat, erhält ermäßigten Eintritt in der Arche Wattenmeer (Südtour) bzw. in den Naturgewalten (Nordtour) und einen plastikfreien Schweinswal-Schlüsselanhänger von WDC. Die Koordinaten für die Caches sind frei auf [www.opencaching.de](http://www.opencaching.de) gelistet.



Fotos: © WDC

## DENKWÜRDIGE AUSSTELLUNGEN



Ob an der Nordsee oder Stränden abseits der Zivilisation: Plastikmüll ist weltweit anzutreffen. Dabei sehen Spaziergänger am Strand nur einen Bruchteil des Mülls, der in den Ozeanen treibt oder am Meeresgrund abgelagert wird. Die Fotoausstellung »Strand-Gut?!« begibt sich auf die Spur des Plastikmülls am und im Meer und vermittelt Informationen zu dessen Hintergründen und Folgen. Die Sonderausstellung, bis zum 2. November im Dachgeschoss des Erlebniszentrums in List zu sehen. [www.naturgewalten-sylt.de](http://www.naturgewalten-sylt.de) Wie lässt sich die Herstellung eines Produktes so gestalten, dass kein Müll entsteht? Dieser Leitfrage widmet sich die Sonderausstellung »Cradle to Cradle« in der Arche Wattenmeer in Hörnum, organisiert von der C2C e.V. Regionalgruppe Hamburg in Kooperation mit dem Schulzentrum Sylt und seiner Plastik Crew. An 14 verschiedenen Stationen stellt die Ausstellung lösungsorientierte Ansätze nach dem Cradle-to-Cradle-Designkonzept vor. Die Sonderausstellung ist bis zum 3. November in der Arche Wattenmeer in Hörnum zu sehen. [www.schutzstation-wattenmeer.de](http://www.schutzstation-wattenmeer.de)



Foto: Holm Löffler



## FORTBILDUNG IN DEN DÜNEN

Vor 100 Jahren entdeckte der Hamburger Arzt Knud Ahlborn das entlegene Klappholtal zwischen Kampen und List. »Einfachheit – Langsamkeit – Naturverbundenheit« war die Formel, auf die er das Programm brachte, das diesen seltsam verwunschenen Ort und seine Gäste bestimmen sollte – und bis heute bestimmt. Die Akademie am Meer ist eine der ältesten Volkshochschulen Schleswig-Holsteins und doch so viel mehr als nur eine Stätte der Jugend- und Erwachsenenbildung. Ein zauberhafter Ort der Begegnung und der Ruhe mit viel Raum für die persönliche Entfaltung. Ist es die besondere Lage inmitten der Dünenlandschaft gleich hinter dem Weststrand, das abwechslungsreiche literarische, wissenschaftliche und musische Programm oder das moderne Bildungskonzept, das diesem Ort seine Anziehungskraft verleiht? Antworten findet man im Jubiläumsband »100 Jahre Klappholtal auf Sylt«, den Akademie-Leiter Hartmut Schiller herausgebracht hat. [www.akademie-am-meer.de](http://www.akademie-am-meer.de)



Foto: Holm Löffler

## ERBGUT AUS PORZELLAN

In der Nähe dieses Porzellans würde sich garantiert jeder Elefant auf Samtpfötchen bewegen. »Sylt Heritage« heißt die Kollektion, die die Sylter Innenarchitektin und Designerin Ava Dreessen gemeinsam mit Kunhild Haberkern entworfen hat. Inspiriert von einem Besuch im Altfriesischen Haus in Keitum, haben die Designerinnen historische Motive aufgegriffen und in einer modernen Formsprache neu interpretiert. Die Dekors und Farben sind angelehnt an die Delfter Kacheln, die Sylter Seefahrer einst von ihren Reisen mitbrachten und noch heute den Pesel, die gute Stube des Altfriesischen Hauses, schmücken. Alle Teller, Tassen und Vasen der Serie sind Unikate. Sie werden einzeln im Siebdruckverfahren mit dem jeweiligen Motiv bedruckt und die Brenn- und Nachbearbeitungsvorgänge von Hand ausgeführt. Produziert wird das Geschirr in der Porzellanmanufaktur Reichenbach, zu bestaunen und zu erwerben ist es exklusiv bei Homestories in Westerland. [www.homestories.cc](http://www.homestories.cc)



Fotos: © Homestories

## SYLTER WEIHNACHTSTALER



Wundern Sie sich nicht, wenn bei Ihrem nächsten vorweihnachtlichen Besuch auf Sylt anstatt eines süßen Betthupferls ein Goldtaler auf dem Kopfkissen liegt. Wir haben nämlich kurzerhand die Aufmerksamkeits-Währung von Schokolade auf Edelmetall umgestellt und bei den Sylter Weihnachtsmärkten als anerkanntes Zahlungsmittel eingeführt. Der Wechselkurs ist gut: Ein Goldstück hat einen Gegenwert von einem Euro. Sie können den Sylter Weihnachtstaler also auf den Weihnachtsmärkten von Westerland bis Morsum, von List bis Hörnum eintauschen und anrechnen lassen auf alles, wonach Ihnen Appetit oder Lust ist. Ein Punsch beim Archsumer Weihnachtsstübchen, eine Portion Fuitjes auf dem Kampener Weihnachtsmarkt oder ein Kakao in der »Neuen Mitte« – geschenkt! Oder zumindest angerechnet. Eine Übersicht, wann und wo welche vorweihnachtliche Wechselstube geöffnet ist, gibt es auf [www.sylt.de](http://www.sylt.de)

SAVE THE DATE

+++ FAMILIENWOCHE vom 6 BIS 17. April 2020 +++



Foto: © Soelring Hof

## WEIHNACHTSKOCHKURS AUF STERNENIVEAU

Die Gans ist oftmals nicht die einzige Herausforderung zu Weihnachten, zumindest was den kulinarischen Teil angeht. Unterstützung in Sachen Zeitmanagement, Zutatenkunde sowie Zubereitungsstrategien verspricht der zweitägige Weihnachtskochkurs der beiden Sterneköche Johannes King und Jan-Philipp Berner. Vom 18. bis 19. November geht es neben der Zubereitung eines inspirierenden Festtagsmenüs vor allem um die Strukturierung und Vorbereitung des Weihnachtsabends: Was kann schon erledigt werden, bevor die Gäste kommen? Was muss ich in meine Soße geben, damit sie so unvergleichlich schmeckt wie vom Sternekoch persönlich? Und wie bekomme ich die Speisen heiß und zum richtigen Zeitpunkt auf den Tisch?

King und Berner wären nicht zum »Koch-Duo des Jahres« gewählt worden, hätten sie nicht die passenden Antworten und noch dazu die eine oder andere Überraschung parat. Wer dabei an gemeinsame Besuche bei den heimischen Produzenten denkt, liegt gar nicht so falsch.

[www.soelring-hof.de](http://www.soelring-hof.de)



## DER TEEMINATOR



»Tee wirkt« ist sein Credo und gleichzeitig der Titel seiner Teeseminare. Seit über vierzig Jahren gibt Ernst Janssen sein geballtes Teewissen nun schon weiter, referiert kurzweilig und humorvoll über Anbau, Geschichte, Sortenkunde, Herstellung und Zubereitung und verkostet genussvoll am liebsten Biotee aus öko-zertifizierter Rohstoffgewinnung. Er stellt altes Teewissen auf den Prüfstand neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse und macht den Zuhörern klar, wie man mit Hilfe von Tee noch fitter, gesünder (»Antea-Aging«) und lebenslustiger werden kann. Seine zweistündigen Teeseminare mit eingebauter Verkostung hält der Teeektor mit ökologisch-pharmazeutischer Zusatzausbildung auf der ganzen Welt. Am liebsten aber auf seiner Heimatinsel, zuverlässig wie ein Uhrwerk, immer montags um 19 Uhr im Teehaus Janssen in Westerland. Anmelden kann man sich telefonisch unter 04651/299811. Karten bekommt man bei allen Sylter Vorverkaufsstellen. [www.teehaus-janssen.de](http://www.teehaus-janssen.de)

Fotos: © Teehaus Janssen



**Natürlich: Sylt gibt's auch frei Haus!**

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



# Ein Dorf sieht Reet



Alle individuellen und liebevoll  
geführten Ferienunterkünfte  
finden Sie unter [www.kampen.de](http://www.kampen.de)

KAMPEN

Ein Flirt fürs Leben