

NATÜRLICH

Sylt



Das Magazin für Sylt-Fans
www.sylt.de

Ausgabe 1/2017

Vorsicht Falle.

Lockvögel im Einsatz

Aussichtsreich.

Die Laubenpieper von Hörnum

Walverwandschaften.

Meeresriesen im Kleinformat



Sylt Shuttle



MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

INHALT >>



>04

- > Seite 04
Kulinarik Gar nicht so mies wie ihr Ruf. Im Gegenteil. Das schwarze Gold der Insel ist Delikatesse und Energielieferant zugleich.
- > Seite 06
Natur Wer hat's erfunden? Daniel Düsentrieb bestimmt nicht. Heute fühlen sich seine Freunde aus Entenhausen in der Vogelkoje pudelwohl.



>08

- > Seite 08
Kultur Früher hatten die Sylter keine Wahl. Der Walfang sicherte ihr Überleben. Heute geben sie ihre Stimme dem Walschutzgebiet.
- > Seite 10
Sport Radtour zu den Schweinswalen. Im Idealfall mit Rückenfinne von vorn und Rückenwind von hinten.



>12

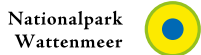
- > Seite 12
Typisch Sylt Eine Kleingartenanlage räumt auf mit Klischees und zeigt sich alles andere als spießig. Aber zwei Gartenzwerge müssen schon sein.
- > Seite 14
Inselnews Unter anderem mit Tages- und Nachtwanderungen sowie mit Lachnummern unter der Haube und zwischen Wasserkästen.

Fotos: Holm Löffler, IV

IMPRESSUM

- > **Herausgeber:**
Sylt Marketing GmbH · Stephanstraße 6 · 25980 Westerland/Sylt
Fon: 04651 / 82 02-0 · E-Mail: info@sylt.de · www.sylt.de
- > **Redaktion:** Jutta Vielberg
Fon: 04651 / 820211 · E-Mail: jvielberg@sylt.de
- > **Gestaltung:**
in medias red GbR · Maren Meyer-Ernsting, Nina Broyer, Anna Reitenbach
Fon: 040 / 33 42 50-10 · E-Mail: post@inmediasred.de
- > **Druck:**
Möller Druck und Verlag GmbH · www.moellerdruck.de
- > **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Julia Petersen
- > **Fotografen:** Holm Löffler, Jan Blaffert, Martin Elsen, Jörn Felix Corell
- > **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.

EDITORIAL >>



GEBURTSTAGSPARTY IM ORIENT-EXPRESS

Wie es sich für eine Insel gehört, ist Sylt von Natur aus nur über den Seeweg und durch die Lüfte zu erreichen. Mit dem Bau des Hindenburgdamms dann seit 1927 sogar auch über die Schiene. Ein 11,3 Kilometer langer Meilenstein für Sylt, der seit nunmehr 90 Jahren optisch und funktional einer Nabelschnur gleichend die Insel mit dem Festland verbindet. Eigentlich ein Grund zum Feiern. Allerdings ist fraglich, ob die Party in diesem Sommer noch so richtig in Schwung kommt. Denn seit Monaten gehen auf den Schultern bzw. Schienen des Jubilars Pleiten, Pech und Pannen eine unselige Allianz ein. Verspätete Züge, ausgefallene Züge, überfüllte Züge. Dabei sollte doch mit der Übernahme der Hamburg-Sylt-Strecke durch die Deutsche Bahn alles besser rollen. Aber aufgrund defekter Anhängerkupplungen jener 90 Eisenbahn-Waggons, die der DB eigentlich vom Vorgänger, der Nord-Ostseebahn, zur Verfügung gestellt werden sollten, wurde das Projekt Marschbahn »zur größten Herausforderung, die es im Bahnverkehr bundesweit je gegeben hat.« So die Einschätzung aus der DB Regio-Führungsetage, die vergessen zu haben scheint, dass die alten Ersatzwaggons in erster Linie eine Herausforderung, nein Zumutung, für die Bahnreisenden sind. Selbst Schleswig-Holsteins Verkehrsminister Reinhard Meyer merkte an, dass der zur Zeit eingesetzte Ersatz-Fuhrpark »leider kein Orient-Express ist.« Vielleicht sollte die Deutsche Bahn einen ihrer Party-Züge auf die Schiene Richtung Sylt schicken und damit zumindest die Geburtstagsfeier des Hindenburgdamms sichern. Der könnte in alter Inselbahn-Manier gleich weiterfahren zur Kampener Vogelkoje, die ihren 250. Geburtstag feiert (Seite 6) und unterwegs noch an den zwölf Stationen des Wal-Pfads (Seite 10) Halt machen. Muss aber auch nicht, denn zum Glück sind beide Jubilare mit dem Fahrrad erreichbar. So wie es sich für Sylt gehört.



Fotos: Martin Elsen



LUFT- NUMMER

Martin Elsen betrachtet die Insel gerne von oben herab. Das hat nichts mit Arroganz zu tun, vielmehr mit seiner bevorzugten fotografischen Perspektive.

Hoch hinaus wollte er schon immer. »Denn nichts, so Martin Elsen, ist spannender und bringt einem die traumhaft schöne Landschaft im Norden näher als der Blick von oben.« Der professionelle Blick musste allerdings erst noch ein bisschen warten. Als Gas- und Wasserinstallateur verdiente der Familienvater aus Stade sein Geld zunächst damit, Wasserläufe zu stoppen anstatt ihnen freien Lauf zu lassen und sie von oben im Bild festzuhalten. Bis er vor fünf Jahren den Hebel umlegte »Du wirst gerufen wenn Not am Mann ist. Aber irgendwie ist dann jeder Kunde auch wieder froh, wenn Du wieder weg bist.« Nun sind sie alle froh, wenn er ihnen aufs Dach steigt. Durchschnittlich 30 Tage im Jahr geht er in die Luft. Nicht wie das HB-Männchen, sondern ganz entspannt am liebsten mit einem Motorsegler. »Ein Motorsegler hat bei Motorausfall einen viel besseren Geleitzwinkel als zum Beispiel eine Cessna. Die ist innerhalb von nur ein paar Minuten von 1.000 Metern runter auf 0. Mit einem Motorsegler habe ich viel mehr Zeit.« Zeit ist relativ in einem Beruf, der hauptsächlich in höheren Sphären stattfindet. Wobei das nicht so ganz stimmt. Mindestens zehn mal so viel Zeit verbringt Martin Elsen damit, seine Ausbeute zu sichten. Fliegt er von Stade nach bzw. über Sylt kommen bis zu 1.500 Küstenkilometer durch viele Kurven in der Luft und 10.000 Fotos zusammen. Gar nicht so leicht, dabei den Überblick zu bewahren. Aber von Berufswegen muss er den haben. Zum Beispiel über die Austernbänke in der Blidselbucht vor List. Wie kleine Zebrastrifen in grün liegen sie da und stehen bei Niedrigwasser Spalier im Wattenmeer. Das hat es ihm besonders angetan. Ebbe und Flut, wandernde Sandbänke und Wasserläufe lassen es immer wieder anders aussehen. Apropos Veränderungen. Die sieht er aus der Luft so gut mit wie kaum jemand anderes. Überfliegt er zum Beispiel die Hörnum Odde, kann sich kein Sandkorn heimlich aus dem Staub machen. »Ich kann Ihnen genau sagen, wo der Sand geblieben ist. Der hängt bald am Amrumer Kniepsand dran.« Sein Lieblingsmotiv auf Sylt? Gibt es nicht. Zu sehr fasziniert ihn das Miniaturwunderland mit all seinen Facetten, Farben und Formen als Ganzes. Obwohl, oberflächlich betrachtet gibt es schon einen Favoriten: »Bei Sonnenaufgang den Ellenbogen, die Nordspitze Sylts, zu überfliegen, ist was Gewaltiges.« Kann man nachvollziehen, erst Recht nach einem Blick auf die Fotos, die irgendwie Robinson Crusoe-Gefühle auslösen. »Fotografieren bedeutet für mich, Emotionen rüberzubringen. Und zwar so gut, dass der Betrachter bereit ist, dafür Geld auszugeben.« Aber seien wir mal ehrlich. Der Blick von oben auf Sylt ist doch eigentlich unbezahlbar.



Seit fünf Jahren ist der fliegende Stader als professioneller Fotograf in der Hauptsache im hohen Norden unterwegs. »Faszination Nordsee« ist einer von mehreren Bildbänden, die Martin Elsen bereits herausgebracht hat. Der Titel ist Programm: 400 Fotos zeigen die Besonderheiten und Schönheiten der rauen Nordseeküste. Mehr von Martin Elsen gibt es unter www.luftbild.fotograf.de



DAS SYLTER SUPERFOOD

Spätestens seitdem der Grünkohl von der internationalen Fitnessbrigade als neues Superfood rauf und runter gelobt wird, gelten die Sylter insgeheim als kulinarische Trendsetter. Denn was von vielen als die Entdeckung überhaupt gefeiert wird, ist den Friesen schon seit Jahrhunderten bekannt. Welche insulare Köstlichkeit könnte wohl als nächstes ganz groß rauskommen?

Jan Schot, Muschelfischer und Sylter Quoten-Holländer hat da ein ganz besonderes »Produkt« im Sinn. Für ihn gibt es keine bessere und gesündere insulare Köstlichkeit als die Miesmuschel. »Sie hat kaum Fett, dafür aber einen hohen Eiweißgehalt. Zudem enthält sie viel Jod, Vitamin B12, Selen und Eisen«, schwärmt Muschel-Jan, wie er von seinen Freunden liebevoll genannt wird. Doch wie kommt die Muschel zu diesem miesen Namen? Bekommt man beim Verzehr womöglich schlechte Laune? »Nein, das hat damit nichts zu tun. Mies heißt übersetzt Moos. Die Algen, an denen die Muscheln kleben erinnern an das grüne Unkraut«, verdeutlicht Jan mit einem Lächeln, dann zieht er sich die Schuhe aus und betritt die Brücke des Muschelkutters. Darin befindet sich eine kleine Küchenzeile und eine großzügige Sitzcke, der royalblaue Teppich könnte sauberer nicht sein. Alles wirkt, anders als man es vermutlich auf einem Schiff erwarten würde, sehr ordentlich und gemütlich. Jan ist Skipper aus Leidenschaft, das liegt ihm im Blut. So weit er zurückblicken kann, waren die Schot-Männer Muschelfischer, das ist auch seine Berufung. Dass ihn das Schicksal nach Sylt gelotst hat, war hingegen Zufall oder vielleicht sogar eine glückliche Fügung. Ein Freund hatte ihm so sehr von den Sylter Muscheln vorgeschwärmt, dass er seine Koffer packte und sich prompt einen Eindruck verschaffte. Das ist bald zwanzig Jahre her, so sehr haben es ihm Insel und Muscheln angetan.

Es ist ein perfekter Sommertag, der Himmel leuchtet wolkenlos blau, die wärmenden Sonnenstrahlen bringen das Meer zum Funkeln. Langsam gleitet der Muschelkutter an der Sylter Ostküste entlang. »Das ist unsere Zukunft«, sagt Jan und zeigt dabei auf ein paar aus dem Wasser ragende dünne Pfähle. Sie markieren die sogenannten Kulturen, die Flächen an denen die jungen Miesmuscheln heranwachsen. Nahezu jeden Tag von Juli bis April fährt Jan Schot mit seinem Schiff »Trijntje« vom Hörnumer Hafen hinaus zu den Muschelbänken mit Blick auf den Strand und die Dünenlandschaft.

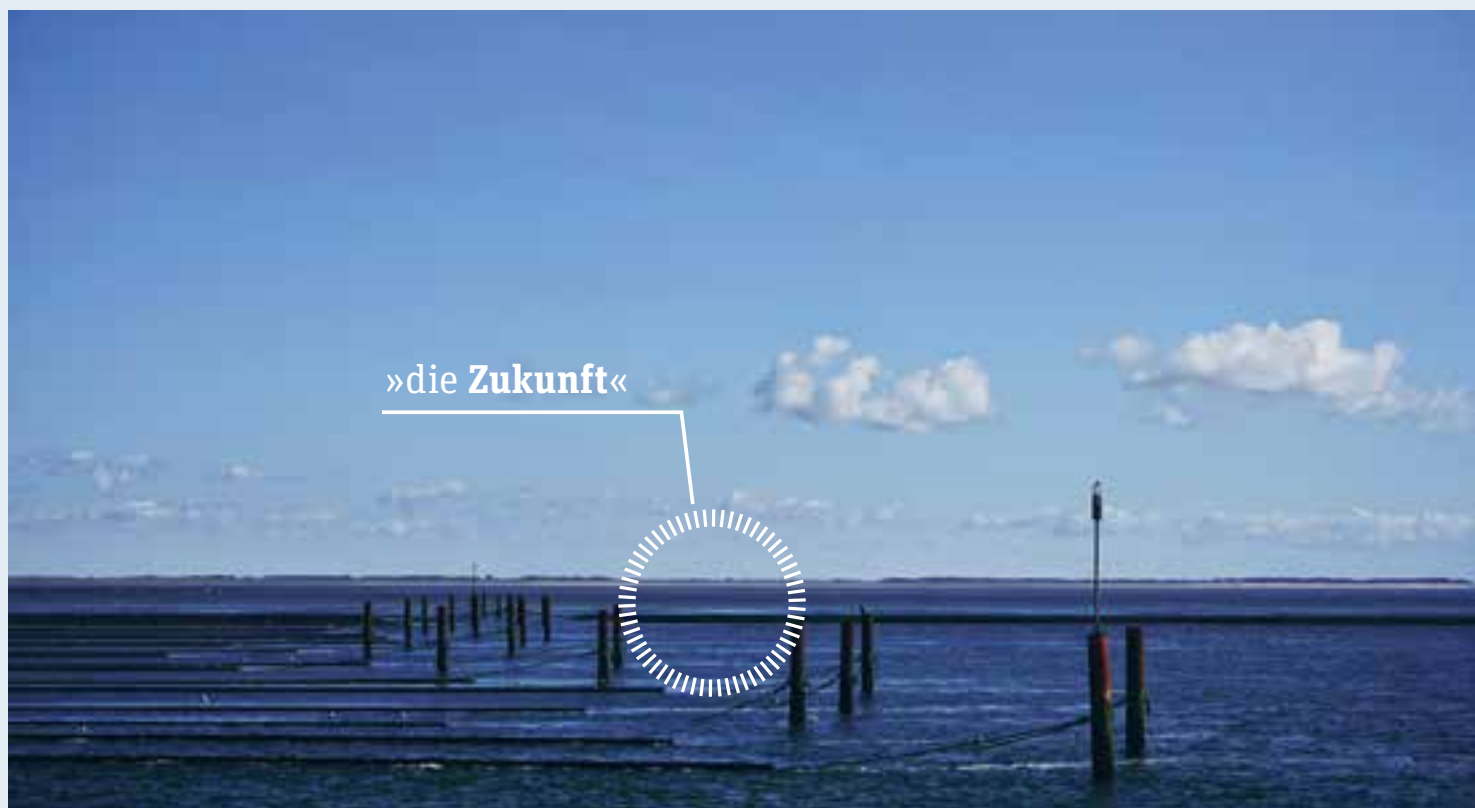


Jan Schot
Muschelfischer aus
Leidenschaft

Ein Arbeitsplatz mit Traumaussicht und hohem Neidfaktor sozusagen. Im Mai und Juni ist im schleswig-holsteinischen Wattenmeer offiziell Schonzeit und deshalb für ihn und seine Kollegen Arbeitsstopp. Denn dann legen die Muscheln Millionen von Larven ab, die sich schließlich am Meeresboden niederlassen und festheften. Nach bis zu zwei Monaten haben sie sich soweit entwickelt, dass die Muschelfischer ihre Ernte in Hörnum fortsetzen können. »Die Lage an der Ostküste

ist sehr geschützt, an der Westseite würde der starke Wind alles wegreißen«, erklärt Jan. Er kennt die Stellen, an denen sich die Saat je nach Strömung festsetzt genau und kann sie dort entsprechend auffischen und zu den jeweiligen Kulturen bringen. Von diesem Moment an kann es bis zu drei Jahre dauern, bis sich eine Miesmuschel für den Verzehr eignet. Was sich nach einem sehr komplizierten Prozess anhört, ist für den Sylter Muschelfischer Routine. Mit verbundenen Augen könnte Jan sein durch blaue und gelbe Fähnchen gekennzeichnetes Einsatzgebiet sicher abfahren.

Vier große Muschelnetze hängen backbord und steuerbord bis sie schließlich ins Wasser gelassen werden. Nur für kurze Zeit taucht Jan sie ein und zieht sie wenig später prall gefüllt wieder hoch. Der Inhalt landet in zwei Becken in der Mitte des Schiffes. Über zwanzig Tonnen fischt die Mannschaft täglich aus der Nordsee. Zwischen dreißig und vierzig Restaurants werden mittlerweile von den Sylter Muschelfischern regelmäßig beliefert, Tendenz steigend. »Mehr und mehr Sylter Betriebe kaufen unsere Muscheln, einige greifen aber immer noch auf die dänischen Muscheln zurück«, erklärt Jan verständnislos. Die Muscheln aus den Nachbarländern haben meist lediglich einen Fleischanteil von bis zu fünfzehn Prozent, die Sylter Miesmuscheln hingegen beeindrucken mit bis zu dreißig Prozent. »Außerdem schmecken unsere Muscheln viel besser. Die anderen sind wie Gümme«, erklärt der Kapitän stolz. »Am liebsten würden wir die ganze Insel beliefern, alle Restaurants. Aber nicht jeder ist dafür empfänglich. Leider«, so Jan. Und das, wo der Gedanke, lokale Produkte zu kon-



»die Zukunft«



30 %
FLEISCHANTEIL



zwischen
30 UND 40
RESTAURANTS
werden beliefert



> 20 Tonnen täglich

– KAUM FETT

+ VIEL JOD + VITAMIN B12 + SELEN + EISEN

sumieren, stets beliebter wird. Immer mehr Gäste orientieren sich kulinarisch an der Saison, möchten wissen, woher die Karotten und Kartoffeln kommen, auf welcher Wiese Galloway und Lamm gegrast haben. »Letzten Endes geht es doch auch darum, die Erzeuger vor Ort zu unterstützen und unseren Besuchern eine Sylter Spezialität anzubieten«, findet Jan. Zumal diese nach MSC-Standard zertifiziert sind. Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine private Organisation, die ein Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei entwickelt hat.

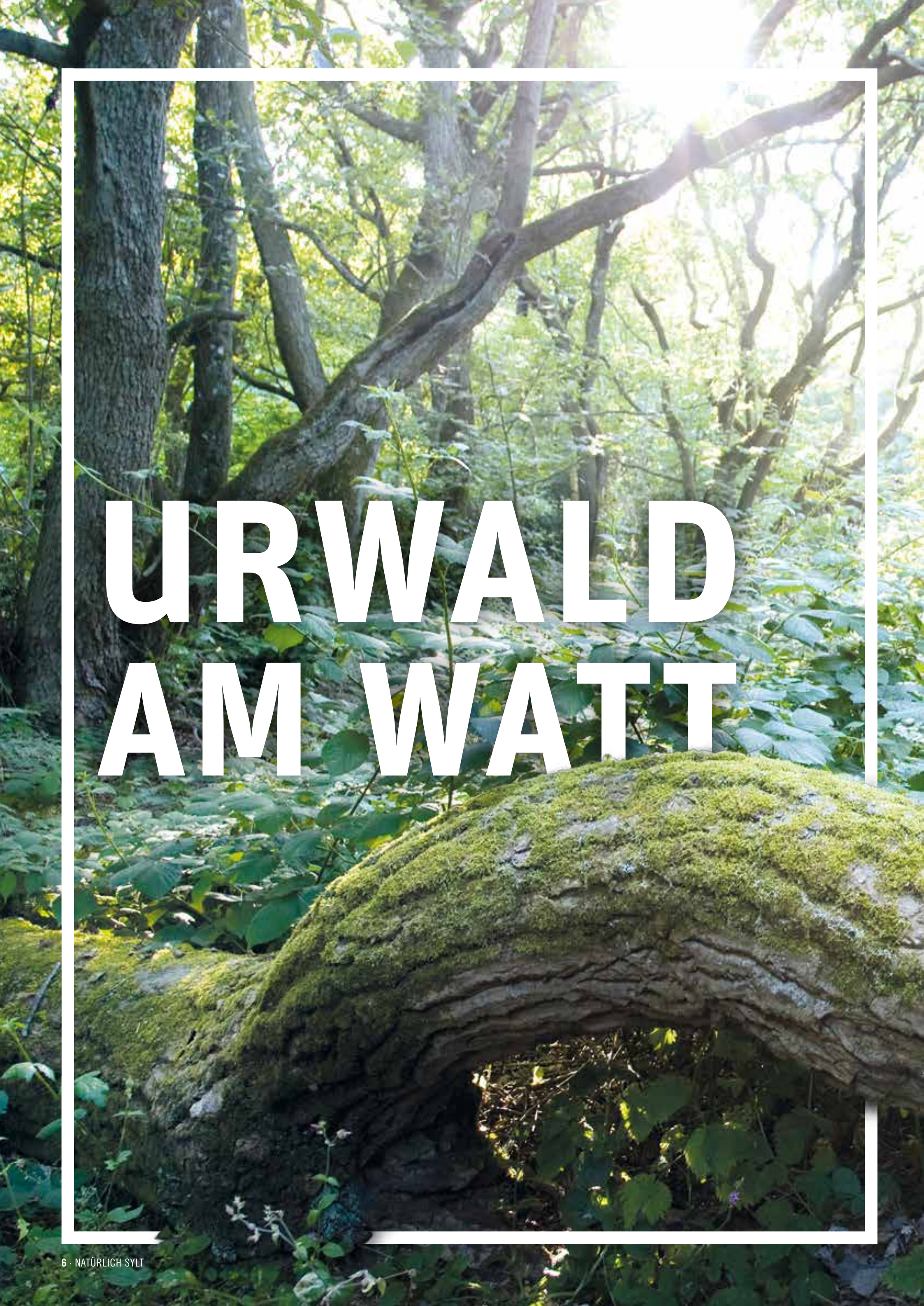
Die Niederländer und Belgier haben die Qualität des Topproduktes schon lange erkannt. So kommt es, dass die Sylter Miesmuschel zu einem richtigen Exportschlager geworden ist. Und ja, die Sylter Muscheln sind tatsächlich »spitzenmäßig«. Das belegen nicht nur Bewertungen und Kommentare auf Facebook, sondern auch die Tests, die kontinuierlich gemacht werden. Es sind die besonderen Begebenheiten wie die Wasserqualität, Nahrung und Strömungen, die sich auf das Heranwachsen der Muscheln positiv auswirken. »Im Juli und August sind sie am besten«, erklärt Jan. Und das, obwohl es lange hieß, dass die Miesmuscheln nur in den R-Monaten genießbar wären. »Früher war das auch so, allerdings nur, weil es noch keine entsprechenden Kühlmöglichkeiten gab«, weiß Jan. Heutzutage ist die Technik in dieser Hinsicht jedoch auf einem ganz anderen Level. Egal wohin die Muscheln gebracht werden, die Kühlkette wird nicht unterbrochen.

Langsam geht es zurück gen Heimathafen, vorbei an der »Zukunft« des Betriebes und den sonnenhungrigen Strandbesuchern, die gut einen Kilometer weit weg den fantastischen Sommertag genießen. Jan hingegen freut sich schon richtig auf eine Portion Sylter Muscheln aus der »Muschelbude«. Die befindet sich direkt am Hafen und bietet rund vierundzwanzig Sitzplätze. Das Interieur ist maritim schlicht und setzt sich aus weißen, aus Holz gefertigten Hochtischen und Bänken zusammen. Wahlweise gibt es gekochte, frittierte oder gebratene Miesmuscheln. Natürlich ist alles ganz frisch und kommt unmittelbar vom Kutter. Oder so gut wie, denn bevor die Muscheln sich für den Verzehr eignen, müssen diese erst entsandet und gesäubert werden. So viel Zeit muss sein. »Bald wird es auch einen Muschelstand in List geben«, berichtet Jan, das Schälchen mit dem Sylter Superfood in der einen und der Gabel in der anderen Hand. In einem Büro arbeiten? Das könnte er sich nicht vorstellen. Der Mann gehört nun mal aufs Meer und das ist auch gut so. In seinen Adern fließt schließlich Muschelblut.

Julia Petersen

»Die Hörnumer
Muscheln schmecken
spitze!«

ZUBEREITUNGSTIPP: Muscheln kurz abwaschen und bereits geöffnete aussortieren. Eine halbe Zwiebel, nach Belieben auch etwas Lauch, Tomaten und Karotten im Topf andünsten, wahlweise mit Butter oder Öl. Mit etwas Wasser, Brühe oder Weißwein ablöschen. Die Muscheln vorsichtig in den Topf kippen und Deckel drauf, gerne etwas rühren. Ca. 4 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss unbedingt prüfen, ob sich alle Muscheln geöffnet haben. Guten Appetit!



URWALD AM WATT



In den ehemaligen Kojenhäuser befinden sich heute Ausstellungen.

Der Lockvogel ist nicht etwa die Erfindung des Fernsehklassikers »Verstehen Sie Spaß?«. Bereits vor 250 Jahren kamen Lockvögel bei den Syltern zum Einsatz. Dabei ging es allerdings nicht um Spaß, sondern einzig und allein um eine warme Geflügel-mahlzeit. Zu diesem Zweck legten sie einen Süßwassersee an, pflanzten Bäume drumherum und richteten vier Fangkanäle aus. Ihre Lockvögel fütterten sie mit Gerste an, die daraufhin gar nicht anders konnten, als weitgereiste Kollegen in die Falle zu locken. Eine Entenfanganlage also, die aufgrund eines Übersetzungsfehlers (das friesische »Fügel« (Ente) wurde versehentlich mit Vogel übersetzt) fortan unter dem Namen Vogelkoje die Entenwelt in Angst und Schrecken versetzte. Auch wenn es mit der richtigen Bezeichnung nicht so ganz klappte, der Mechanismus der Fanganlagen funktionierte einwandfrei. Mit einer Ausbeute von bis zu 25.000 Wildenten pro Jahr sicherte allein die älteste der insgesamt drei Sylter Vogelkojen den Lebensunterhalt der Inselbevölkerung. »Die Kampener Vogelkoje ist ein wertvolles Stück Kulturgeschichte. Sie ist kein Entenfang mehr, aber unsere Gäste nimmt sie heute mehr denn je gefangen«, sagt Sven Lappoehn, Vereinsgeschäftsführer der Söl'ring Foriining, die das Naturschutzgebiet Vogelkoje seit 1985 betreut und im Laufe der Jahre als museales Kleinod ausgebaut hat. Seine Stimme ist gedämpft, zumindest scheint es so, während er über einen schmalen Holzsteg durch den Kojenwald geht. Ist es das dichte Gehölz, das einen Großteil der Geräusche schluckt? Oder senkt man zwischen Königsfarn und Faulbäumen, Pechlibellen und Fitis automatisch seine Stimme? Wie auch immer. Ein Ruhepol war die Kampener Vogelkoje seit jeher. Heute eines von vielen Argumenten, dem 4,5 Hektar großen Naturschutzgebiet einen Besuch abzustatten. Einst Mittel zum Zweck. Denn wollte man die Wildenten, die auf ihrer Reise aus ihren Brutrevieren im hohen Norden Richtung Winterquartiere im Süden auf Sylt Zwischenstopp einlegten, in die Fangpfeifen lotsten, brauchte es absolute Ruhe. Man durfte im Umkreis von zwei Kilometern nicht sprechen, allenfalls flüstern. Sven Lappoehn zitiert eine Polizei-Verordnung aus dem Jahre 1873: »Mit Geldstrafe von 30 Mark wird bestraft, wer in der Zeit vom 1. August bis zum eintretenden Froste jeden Jahres im Umkreise von einer Viertelmeile um die Vogelkoje schießt oder Lärm macht.« Auf leisen Sohlen geht es weiter zum Süßwassersee, der nur vom Grundwasserdruck gespeist wird. Frischwasser fließt ständig von den höher gelegenen Dünen im Westen der Insel nach. Das Herzstück der Vogelkoje ist umgeben von Erlen und Pappeln, Ebereschen, Moor- und Hängebirken. »Grüner wird's nicht«, kündigt Sven Lappoehn an und startet durch zur nächsten Station des sogenannten Kojenlehrpfads, der die Pflanzenwelt des Kampener Urwalds erklärt. Wobei Urwald nicht



Die Enten flogen ihnen damals nur so zu. Bereuten es aber bitter.

so ganz richtig ist. Er ist nämlich nicht natürlichen Ursprungs, sondern das Ergebnis einer künstlichen Anlage. Der Seedeich, der das Kojengebiet vom Salzwasser abschirmt, ermöglichte die Ansammlung von Süßwasser in den Gräben der Vogelkoje und damit die Anpflanzung von Büschen und Bäumen. »Aus dem Holz der Erlen, die dort drüben im Wasser stehen, könnte man notfalls Holzschuhe machen.« Apropos: Die Sylter, die auf niederländischen Seglern zum Walfang fuhren, brachten nicht nur Delfter Kacheln, sondern auch die Vogelkojen mit, die seit dem 16. Jahrhundert in Holland sehr verbreitet waren und mit der Kampener Vogelkoje erstmalig 1767 auf Sylt zum Einsatz kam. Die Technik der importierten Entenfanganlage war so einfach wie effizient: Vom quadratischen See in der Mitte legte man vier Fangkanäle, auch Fangpfeifen genannt, an. Da Enten am liebsten gegen den Wind starten und schwimmen, richtete man die Fangpfeifen entsprechend der auf Sylt vorherrschenden Windrichtungen aus West, Nordwest, Nordost und Südwest aus. Die Fangkanäle wurden ähnlich einer Reuse mit Netzen überzogen, die immer schmaler wurden. Mit Lockenten, denen die Flügel gestutzt worden waren, verführte man die Wildenten zur Landung auf dem Süßwasserteich. Die an Gerstenfutter gewöhnten Lockenten schwammen in die Fangkanäle, an deren Ende Futter wartete. Wildenten folgten nichtsahnend. Kurz vor der Schmalstelle der Fangpfeife bogen die Lockenten in die Stallungen zu ihrer Gerste ab. Der Kojenwärter und das tödliche Ende warteten am Ende der Reuse. Damals ein ehrenwerter und vor allem sättigender Job. Überlieferungen zu Folge verspeisten die Kojenwärter bis zu vier Enten täglich. »Morgens tue ich eine in die Pfanne, Mittags eine und Abends verschnabuliere ich zwei. Wenn sie zu fett werden, nur drei.« Adalbert Baudisin, der diese Aussage eines Kojenwärters in seinem Reisebericht aus dem Jahre 1864 festhielt, rechnete hoch und fragte sich: Wie kann man nach 31 Dienstjahren zwölftausend Wildenten im Leibe haben, ohne Schwimmfüße und Federn zu bekommen? Sven Lappoehn kennt die Antwort. Im Geburtstagsjahr der Vogelkoje wird er diese und viele andere Geschichten zum Besten geben und damit die Verbindung von Natur und Kultur in heutige Zusammenhänge bringen. »Letztlich aber kann man die Faszination Vogelkoje nur selbst erleben: Den Duft von Holunder und Pfeifengras, den Klang des Flügelschlags einer Krickente, den Ruf der Klappergrasmücke oder des Schildrohrsängers, das Gefühl feuchten Torfs oder den Anblick einer Smaragdlibelle.« Ein wunderbarer Lockvogel, dieser Sven Lappoehn.

VOGELKOJE KAMPEN

Lister Straße, 25999 Kampen/Sylt
Tel. 04651/871077
E-Mail info@soelring-foriining.de
www.soelring-foriining.de

Öffnungszeiten

April und Oktober

täglich 11–16 Uhr

Mai bis September

Mo. bis Fr. 10–17 Uhr

Sa., So. und feiertags 11–17 Uhr

Der Besuch der Kampener Vogelkoje ist ein ausgesprochen sinnliches Erlebnis. Entweder man lässt seinen Sinnen freien Lauf und erkundet sie auf eigene Faust oder man schließt sich einer geführten Wanderung an. Wer Lust auf zwei sinnvolle Erkundungen am Stück hat, der sollte den Besuch in der Vogelkoje mit der »Sinnlichen Wattwanderung« mit Birgit Hussel verbinden. Die Wanderungen durch das angrenzende Wattenmeer starten mit einer Führung durch die Vogelkoje. **Die Termine** 7./21./24. Mai, 5./7./21. Juni, 5./21. Juli, 2./16. August 2017



1642

Bunde und Tam Petersen aus Tinum stechen als erste Sylter Wangfang-Kommandeure in See.



Der Walfang bringt Wohlstand auf die Insel. Kapitän Uwe Peters baut das heutige Heimatmuseum.



Ende des Walfangs. Nicht aus Naturschutzgründen, sondern aufgrund dezimierter Bestände.

1759

Geräte für den Walfang: Flensmesser, Harpunen und Speckstecher.

1872



Von der Walfänger-Insel zum Sylter WALSCHUTZGEBIET

Rund 150 Jahre nach dem Ende des Walschlachtens wurde vor Sylt Europas erstes und Deutschlands einziges Walschutzgebiet eingerichtet. Mit Meeresschützer Lothar Koch auf Zeitreise durch eine wechselvolle Wal-Vergangenheit.



»Wal, da bläst er!« Lothar Koch steht auf den Holzplanken des Heimatmuseums und umklammert mit beiden Händen die Glasvitrine. Sein Oberkörper bewegt sich wie auf einem Schiff abwechselnd hin und her, sein Blick ist starr nach vorn gerichtet. Die imaginäre Verfolgungsjagd flankieren dutzende Modell-Walfängerschiffe, kritisch beäugen mindestens ebenso viele Augenpaare altehrwürdiger Herren in Öl die Szene. Innerhalb weniger Minuten ist aus dem Biologen ein Zeitreisender geworden, der sich zwischen Gegenwart und Vergangenheit, Sylt und Spitzbergen, Walfang und Walschutz bewegt. Kein Wunder. Nirgendwo sonst auf der Insel ist die Geschichte des goldenen aber blutigen Zeitalters des Walfangs so präsent wie im Keitumer Heimatmuseum. Und kaum ein Insulaner hat die Geschichte der Meeressäuger vor Sylt so engagiert fortgeschrieben wie Lothar Koch, der nicht nur dem Sturm an der Glasvitrine, sondern auch den Gegenwind der Schutzgebietsgegner standhielt. »Es war ein langer Weg bis zur Ausweisung des Walschutzgebiets im Jahr 1999. Lange Zeit war man hier eher skeptisch gegenüber dem Nationalpark, dem das Walschutzgebiet zugerechnet wird. Man sorgte sich um persönliche Freiheiten und sah sich in der traditionellen Nutzung eingeschränkt, befürchtete nicht mehr segeln, baden und fischen zu können und Nachteile für den Küstenschutz. Emotionen mit »alternativen Fakten« überlagerten damals schon Sachargumente.«

Dass die Nordsee vor Sylt als Walschutzgebiet ausgewiesen werden würde, hätte im 18. Jahrhundert wohl niemand gedacht. Der Walfang war für die Sylter überlebenswichtig. Die spärlichen Möglichkeiten der Landwirtschaft reichten als Lebensgrundlage nicht mehr aus, der Heringsfang war zusammengebrochen und so kam der Ruf aus Amsterdam nach mutigen Seeleuten für die abenteuerlichen Fahrten in den eisigen Norden für viele Sylter Familien zur rechten Zeit. Zwei Jahrhunderte lang, von etwa 1650 bis 1850, gingen die Sylter auf Walfang zwischen Grönland und Spitzbergen. »Alljährlich tummelten sich Hunderte von Walfangschiffen in der Arktis und schlachteten alles ab, was ihnen vor die Harpune kam.« Lebensgefährlich nicht nur für die Meeresriesen. Jeder zehnte Seemann ließ sein Leben auf See, getötet durch die Wale selbst, ertrunken oder erkrankt an Skorbut. Der Raubbau an der Natur blieb nicht ohne Folgen. Ende des 19. Jahrhunderts ging kein Sylter mehr auf Waljagd. Nicht aus Gründen des Naturschutzes, sondern weil die sinkenden Bestände nicht mehr lohnten. Vor allem der aus dem Speck ausgekochte Tran war ein wertvoller Energieträger - ein gefangener Grönlandwal erbrachte rund 15.000 Liter Tran. Seit Jahrzehnten steckt Lothar Koch seine Energie in den Schutz der Kleinwale. Sein Einsatz, damals als Biologe der Schutzstation Wattenmeer, half bei der Errichtung des Walschutzgebietes vor Sylt. »In bin da eher als Nordseeschützer denn als Walschützer rangegangen. Ein Schutzge-

1999



Der Wal-Pfad entlang der Westküste wird um zehn weitere interaktive Infopunkte erweitert.

2017

Vor Sylt wird Europas erstes Schutzgebiet für Schweinswale ausgewiesen.



Lothar Koch war auch an der Bergung des Finnwals beteiligt, der im Februar 1995 in Wenningstedt strandete. Dessen Unterkieferknochen stehen Spalier am Eingang des Heimatmuseums.

Sylter Heimatmuseum
Am Kliff 19, 25980 Sylt / Keitum
www.soelring-foeriining.de

Lothar Koch
Autor des NaturReporter-Blogs
www.natuerlichsylt.net



Fotos: Holm Löffler, Ulli Gritzen

biet hilft dem ganzen marinen Ökosystem. Ziel war und ist es, flächendeckend und nicht Artenfixiert Natur zu schützen. « Der Schweinswal, der in den 1980er Jahren vor Sylt nur noch selten vorkam, war der passende Botschafter für die Idee, neben dem Wattenmeer auch die offene Nordsee unter Schutz zu stellen. »Ein Wal-Meldebogen des WWF und des Nationalparkamtes brachte 1989 die hiesige Walforschung ins Rollen. Angeregt durch ein Walzählerprojekt an der britischen Küste rief ich 1990 die insularen Naturschutzverbände zusammen und organisierte die erste Wal-Synchronzählung an der deutschen Küste. « Über zehn Jahre hinweg postierten sich an zwanzig Standorten zwischen List und Hörnum alle vierzehn Tage Wahlzähler. Die Daten zeigten, dass die Bestände anstiegen und sich vor Sylt ganzjährig Schweinswale tummelten, ab Juni sogar mit Kälbern. »Wir hatten es also hier mit einer Kinderstube der Kleinwale zu tun. « Diese Neuigkeit verbreitete sich aus der kleinen Holzbaracke der Hörnum Schutzstation wie ein Lauffeuer. »Ich erinnere mich noch genau, wie ich auf »Gabriele«, unserer rostigen Stations-Schreibmaschine die Pressemitteilung »Schweinswale kalben vor Sylt« tippte. Sie erregte erstmals bundesweit Aufmerksamkeit für Sylter Wale. « Bald entstand ein internationaler Drive für Kleinwale in Nord- und Ostsee. Der Schweinswal schaffte es auf die EU-Liste der Tierarten, für die Schutzgebiete ausgewiesen werden sollten. Nach Jahren heftiger Auseinandersetzungen

und hitziger Debatten um eine Novellierung des Nationalparkgesetzes, gelang es schließlich im Dezember 1999 das erste europäische Schutzgebiet für Wale vor Sylt und Amrum auszuweisen. Mit 1240 Quadratkilometern ist es das größte Schutzgebiet Deutschlands. Es erstreckt sich zwischen der Dänischen Grenze und Amrum bis zur Zwölf-Seemeilen-Zone und gehört heute zum Weltnaturerbe Wattenmeer. Statistisch tummeln sich darin bis zu 6.000 Schweinswale.

Mit 1,80 Meter Länge ist der Schweinswal einer der kleinsten Wale der Welt. Er ist Lungenatmer und muss deshalb alle sechs Minuten auftauchen, oft macht er das sogar viermal in der Minute. Die Chancen für »Schweinswal-Watching« sind bei windstillem Wetter recht gut, da sich die Tiere ganz nah am Strand aufhalten. Im Gegensatz zu ihren großen Verwandten. »Während einer Whale-Watching-Tour bei den Azoren wurde mir bewusst, wie schwer es für Walfänger gewesen sein muss, ihre Beute zu sichten. Pottwale tauchen lange. Ihr Rücken ist unscheinbar grau im grauen Meer. Nur am Blas sind sie gut auszumachen. Es war damals schon eine hohe Kunst, Wale zu entdecken. « Heute aber mehr noch, ihren Lebensraum zu schützen.



Die Stelen sind Teil des Besucherinformationssystems im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer.

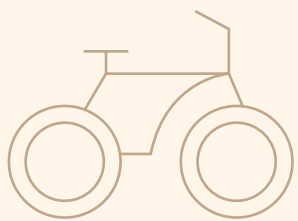


Information mit Aussicht: Die meisten Infotafeln wurden in Pultform umgesetzt, um den freien Blick aufs Meer nicht zu stören.



Walfahrt auf zwei Rädern

Whale-Watching und Radfahren? Passt das zusammen? Aber ja doch! Eine Radtour entlang des Sylter Walpfads macht fit für die Belange der Schweinswale und ihres Lebensraums.



Seit nunmehr 17 Jahren existiert das Walschutzgebiet vor der Sylter Westküste. Immerhin rund 6.000 Schweinswale ziehen hier ganzjährig ihre Bahnen. Und doch sind nach wie vor viele überrascht, wenn vor ihnen in den Fluten der Nordsee eine Rückenfinne auftaucht. Die Reaktionen reichen von ungläubigem Staunen bis hin zu panischen Hai-Ausrufen. Fasziniert sind sie alle, informiert kaum jemand. Es war schon absurd. Jahrelang

arbeiteten zahlreiche Naturschutzverbände, Wissenschaftler und Ämter auf den Schutz der Kleinwal-Kinderstube vor Sylt hin. Als es dann 1999 endlich soweit war, wurde bzw. blieb es lang still um das Walschutzgebiet. Warum wurde das Seegebiet vor Sylt eigentlich zum ersten Walschutzgebiet Europas auserkoren? Wer oder was sind eigentlich diese ominösen Schweinswale? Welche Auswirkungen hat das Schutz-Prädikat auf das Ökosystem einerseits und auf die persönlichen Belange der Sylter und ihrer Gäste andererseits? Wie verhalte ich mich richtig, wenn mir ein Schweinswal im Wasser oder angespült am Strand begegnet? Fragen über Fragen. Aber nicht eine Antwort. Zumindest nicht wahrnehmbar. Dabei hätte es doch im Interesse aller und besonders des Landes-Naturschutzes mit seinen verantwortlichen Stellen sein müssen, zügig diese Informationslücken zu schliessen. Die beiden Sylter Biologen Lothar Koch und Dr. Matthias Strasser vom Erlebniszentrum Naturgewalten Sylt mahnten diese Versäumnisse frühzeitig an. Jahr für Jahr wiesen sie gebetsmühlenartig auf die Notwendigkeit attraktiver greifbarer Informationen direkt am Walschutzgebiet hin. Gemeinsam mit dem Sylter Landschaftszweckverband wurden entsprechende Modelle entworfen und notwendige Gelder beantragt. »Das Land Schleswig-Holstein und die Insel Sylt haben 1.000 gute Gründe, dem Walschutzgebiet vor der Sylter Haustür mehr Aufmerksamkeit zu schenken«, so Lothar Koch, »schliesslich gibt es so gute Whale-Watching Bedingungen wie auf Sylt an keinem zweiten Strand in Deutschland – ein einmaliges Highlight, nicht nur für Naturfreunde.«

Dank ihrer Beharrlichkeit konnte im vergangenen Jahr mit Hilfe des Landesamtes für den Nationalpark, Meeres- und Küstenschutz (LKN) sowie der Schutzstation Wattenmeer und dem Erlebniszentrum Naturgewalten Sylt der Wal-Pfad verwirklicht werden. Dieser besteht aus bislang zwölf Informationseinheiten, die an Strandübergängen entlang der gesamten Sylter Westküste aufgestellt sind. Im Laufe des Sommers werden zehn weitere interaktive Infopulte folgen. »Wir haben den Wal-Pfad direkt zwischen die Ballungszone von Walschutzgebiet und Strandkorb geplant. Damit sind die wichtigsten Fakten zum Naturraum Nordsee und zum Sylter Küstenschutz jedem direkt zugänglich.« Der Sylter Wal-Pfad dürfte der erste seiner Art in Europa sein. Er zieht sich über knapp vierzig Kilometer von List nach Hörnum. Wer nicht nur punktuell über die Belange der Schweinswale und ihres geschützten Lebensraum informiert werden möchte, sondern den Pfad in seiner ganzen Länge kennen lernen möchte, der sollte seine Wal-Expedition als Radtour planen. Wählt man Westerland zum Beispiel als Ausgangspunkt, bietet sich eine Nord- und Südtour mit jeweils 20 Kilometern und sechs Info-Pulten an. »Mit so einer »Wal-Fahrt« wird jeder ganz leicht zum Kleinwal- und Nordseeschutz-Experten«, verspricht Lothar Koch. Da jede Tafel einen eigenen Themenschwerpunkt hat, lohnt es sich auf jeden Fall, alle abzuradeln. Neben einem reinen Erklärstück, inklusive Karte mit eingezeichneten Schutzgebieten, ergänzt ein Drehrad die Stelen mit detaillierten Informationen. Da bekommt der Spruch: »Sylter und ihre Gäste drehen am Rad« eine ganz neue Bedeutung. Erst Recht dann, wenn die Radtour über den Wal-Pfad mit der Sichtung eines Schweinswals gekrönt wird.



Den Wal-Pfad schon abgeradelt? Wer Lust auf weitere lohnende Fahrradstrecken hat, der wird im Naturerlebnisführer »Natürlich Sylt« von Lothar Koch fündig (www.natuerlich-sylt.de). Weil man nur das bewahrt, was man kennt, ist dieses Buch auch ein Beitrag zum Insel- und Nordseeschutz.

Nordtour

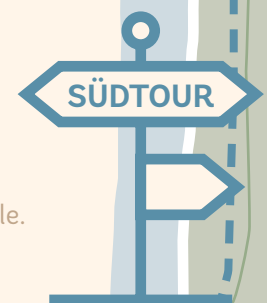
1. Westerland Nordseeklinik: Gesundes Meer, gesundes Leben.
2. Wenningstedt, Seestraße: Meeressäuger im Nationalpark.
3. Wenningstedt, Berthin Bleegstraße: Aus Sylter Walfängern werden Walschützer.
4. Kampen, Plattform Rotes Kliff: Klimaschutz ist Meeresschutz.
5. List Weststrandübergang: Das erste Walschutzgebiet Europas.
6. List Ellenbogenberg: Freundliche Meeresbewohner: Kleine Wale ganz nah.

ABSCHLUSS: Erlebniszentrum Naturgewalten: Interaktive Ausstellung mit spannenden Filmen zu allen Meeressäugern und einer Live-Cam, über die Seehunde in Echtzeit ganz nah beobachtet werden können.

Südtour

1. Westerland, Plattform Himmelsleiter: Meeressäuger und Meeresenten.
2. Westerland Strandübergang Robbenweg: Whalewatching im Nationalpark.
3. Rantum Hauptstrand: Schutz vor Unterwasserlärm.
4. Rantum Sansibar: Kinderstube der Kleinwale.
5. Hörnum Plattform Hauptstrand: Sylter Schweinswalforschung führte zum Walschutzgebiet.
6. Hörnum Odde, Ende Odde-Wai: Küstenschutz im Nationalpark.

ABSCHLUSS: Arche Wattenmeer in Hörnum. Tolle Ausstellung der Schutzstation Wattenmeer mit Aquarien und Infos zu allen Meeressäugern.



ICH BIN DANN MAL

OFFLINE

*Weg mit dem PC und her mit den Möhrchen!
Wenn Sylter plötzlich unter
die Gärtner gehen.*





Anbauen, ernten, toben und spielen im eigenen Garten: Zum Glück braucht es nicht mehr und nicht weniger.

Das Telefon klingelt, auf dem Laptop trudeln im Minutentakt E-Mails ein, aus dem iPad tönt die Lieblingsmusik. Rundumbeschallung. Vierundzwanzigsieben. Eine Methode, wie man diesen ganzen Stress und den technischen Firlefanz ganz einfach links liegen lassen kann, hat die Hörnumerin Jasmina Ben-Slimane im vergangenen Jahr ganz neu für sich entdeckt. Seit Mai ist sie stolze Besitzerin einer Parzelle im südlichsten Kleingartenverein der Insel. Eine »Laubenpieperin« sozusagen. Das Grundstück liegt in einer großzügigen Senke inmitten der Dünen und ist von der Straße aus komplett unsichtbar. In der Nachkriegszeit wurde die Fläche tonnenweise mit Mutterboden aufgefüllt, in den Siebzigerjahren folgten erstmals kleine Gartenhütten. Fährt man die Hörnum Hauptstraße entlang, würde man ein derart paradiesisches Refugium niemals erwarten. Der Ort ist praktisch so geheim, dass die meisten Sylter ihn nicht einmal kennen und doch, oder gerade deswegen, gibt es auch eine entsprechende Warteliste.

Jasmina hat Glück gehabt und kann nun so viel Offline-Zeit wie möglich mit ihren beiden Kindern Tilda und Tio im Grünen verbringen. Die sind wegen des neuen Gartens, Tochter Tilda nennt ihn auch gerne Spielplatz, wortwörtlich aus dem Häuschen. Natur-Luxus vom Allerfeinsten. Gute zweihundert Quadratmeter misst ihr eigenes kleines Eldorado inklusive Hütte. Hierfür hat Jasmina dem Vorbesitzer eine Ablöse gezahlt, das Grundstück wird ordnungsgemäß gepachtet. Aber mal ernsthaft. Ein Garten? Auf Sylt? Wozu, wenn man das Meer praktisch direkt vor der eigenen Haustür hat? Was Außenstehenden vielleicht nicht sofort einleuchtet, macht bei näherem Betrachten absolut Sinn. Schon mal versucht Möhren und Radieschen am Strand zu züchten? Was in der Theorie vielleicht ein spannendes Projekt wäre, sähe in der Praxis sicherlich nicht sehr erfolgreich aus. Außerdem zeigt sich der Sylter Sommer gerne launisch, eine Schönwettergarantie gibt es hier auf der Nordseeinsel leider nicht. Deswegen gibt es durchaus Tage, die sich vielleicht nicht für den Strand eignen, gartentechnisch aber absolut perfekt sind. Für Jasmina und ihre Familie ist das also die beste Alternative überhaupt, um trotzdem Zeit an der frischen Luft und in der Natur zu verbringen. Draußen kann gespielt und herumexperimentiert werden, es gibt eben immer etwas zu tun. »Als ich den Garten bekommen habe, war er völlig verwildert. Es dauert noch etwas bis alles schier ist, aber das kriegen wir hin«, zeigt sich Jasmina optimistisch. In den vergangenen Monaten hat sich hier bereits einiges getan, die Hütte hat sie zum größten Teil schon renoviert. Der Boden strahlt mittlerweile in einem maritimen Türkis, an den weißen Holzwänden hängen trendige Ankerhaken und die Küchenfronten leuchten in einem feinen Rosé. Langeweile gibt's für die Familie nicht, schon gar nicht bei der Farbwahl.

Es ist Kuchenzeit, Tilda und Tio machen es sich prompt in der Sitzecke bequem. Diese hat Jasmina aus alten Holzpaletten zusammengezimmert. Heimwerkeln, kochen, backen, basteln, das ist genau ihr Ding. Ganz zur Freude der Kinder und natürlich auch des Gartenvereines, denn mit diesen Hobbies und Talenten ist man natürlich gern gesehene Pächterin. Die Gemeinschaft spielt hier eine wichtige Rolle, aber ebenso die Optik des jeweiligen Grundstücks. Dafür sorgen die Statuten und auch ein Beauftragter. »Ganz so streng ist es bei uns nicht, aber es gibt natürlich auch Regeln. Das Bundeskleingartengesetz sollte nicht außer Acht gelassen

werden«, erklärt Insulanerin Jasmina. Läuft man entlang der vielen bunten Häuschen und der liebevoll gestalteten Gärten, erblickt man viele junge Familien. Das Image vom spießigen Schrebergärtner scheint hier längst passé zu sein. Der Gedanke des Selbstversorgens und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln rücken stattdessen immer mehr in den Vordergrund. Gerade in den Städten, aber eben auch auf Sylt. Und so werden in den insgesamt 34 Parzellen, auf 12.000 Quadratmetern Fläche generationsübergreifend verschiedenste Obst und Gemüsesorten angepflanzt. Hierbei spielt nicht nur die gesunde Lebensführung eine Rolle, sondern außerdem der soziale Aspekt und das Miteinander. Man möchte den Kindern zeigen, wie denn diese Nahrungsmittel überhaupt entstehen. »Eigenes Obst und Gemüse schmeckt sowieso viel besser«, findet Jasmina.

Dass sie jemals hier so sitzen und sich über Kleingartengesetze unterhalten würde, daran hätte die gelernte Veranstaltungskauffrau womöglich vor ein paar Jahren nicht gedacht. Nach dem Abitur verschlug es sie zunächst zum Pädagogik und Psychologie Studium nach Kiel und Hamburg, sie musste einfach mal runter vom Knust und raus aus der gewohnten Umgebung, Stadtluft schnuppern und Neues kennenlernen. So ergeht es den meisten Inselkindern. Viele kehren, den Bauch und Kopf mit internationalen Eindrücken vollgeputzt, früher oder später zurück. Und auch, wenn das eigentlich nie der Plan war, fand sich Jasmina eines Sommers in der Sansibar ein, ackerte und buckelte sich mit Freude und Power durch die Saison. »Du bleibst«, hieß es dann vom Chef. Gesagt, getan. Dort lernte sie auch Ehemann Markus, einen zugezogenen waschechten Österreicher, kennen und lieben, zwei Kinder folgten und das Glück war perfekt. Jetzt ist sie im Golf Club Buder- sand tätig und zudem noch stolze Kleingartenbesitzerin, mit Fußentfernung zum Strand. Mehr Meer geht fast nicht.

»Das ist hier meins. Mein Paradies«, schwärmt Jasmina zurecht. In der Mitte des Gartens befindet sich ein großer Birnenbaum inklusive Taubennest. Apfel, Kirsche, Pflaume und Weide komplettieren das Sortiment. Letzteres »eignet sich hervorragend für Stockbrot«, das wurde gestern ganz spontan mit ein paar Nachbarkindern zubereitet. In der einen Ecke hockt ein Brombeerstrauch, in der anderen sind es Erdbeeren, rundherum wachsen Rosen in den schönsten Tönen, Schmetterlinge gleiten von Blüte zu Blüte. Vor dem Gartenhäuschen befindet sich ein kleiner Setzkasten mit Steckrüben von Bauer Hoffmann aus Morsum. Die Stimmung ist entspannt, der Handyempfang geht gen Null, von W-LAN ist keine Spur. Auch das Verlangen danach scheint nicht zu bestehen, denn es gibt so viel zu entdecken und zu tun.

Kuchenzeit beendet. Tio und Tilda flitzen von der Matschküche zur Schaukel, huschen dann kurz zur Nachbarin Ann Christin und besorgen eine Schere für das überdimensional große Pflaster, das für Tildas just aufgeschürfte Knie gebraucht wird. »Wann gibt's Abendbrot?«, fragt Tio. Minute für Minute wandert die untergehende Sonne weiter nach Westen, die Spitzen des Strandhofs leuchten golden. Kein Telefon klingelt, der E-Mail-Stress ist weit entfernt. Was bleibt sind die Klänge der Natur, fernab vom Schuss, im sonnigen Inself Süden.

Julia Petersen

Der Hörnum Kleingartenverein ist ausschließlich offline zu finden. Falls Sie also Lust auf einen Schrebergarten in Hörnum haben und ihr erster Wohnsitz auf Sylt ist, dann schauen Sie doch gerne mal im Clubhaus vorbei. Dort gibt es den entsprechenden Papierkram.



NACHTWANDERUNG IM SONNENLICHT



Die Mittsommernacht wird auf Sylt zumeist feurig gefeiert. Etwas ruhiger aber nicht weniger erhellend geht es bei der Johanniswanderung zwei Tage bzw. Nächte nach der Sommersonnenwende zu. Das Hochfest zu Ehren von Johannes dem Täufer steht sowohl in symbolischer wie auch zeitlicher Hinsicht mit der kürzesten Nacht des Jahres in Verbindung. Wie und warum genau, erzählt Pastorin Susanne Zingel während einer Wanderung durch die helle Nacht. Die Kirchengemeinde St. Severin macht sich nämlich auch in diesem Jahr wieder in der Nacht von Freitag, 23. Juni, auf Samstag, 24. Juni, auf den Weg von Keitum nach List der aufgehenden Sonne entgegen. Die Johanniswanderung beginnt am Freitag mit einem Pilgergottesdienst um 22 Uhr in der St. Severin-Kirche zu Keitum und endet am Samstagmorgen um ungefähr 6 Uhr mit einem Frühgottesdienst und einem Frühstück in St. Rafael zu List. Der Teilnehmerbeitrag für Verpflegung beträgt 20 Euro, Anmeldungen bitte bis Montag, 19. Juni, im Kirchengemeindebüro. www.st-severin.de



Fotos: Jan Blaffert, Holm Löffler



WASCHEN, SCHNEIDEN, LACHEN

Dass Lachen beim Friseur mittlerweile salonfähig geworden ist, dafür sorgt das Team von Barbershop Comedy, das am Ostersamstag, den 15. April, in der neuen SALONFAEHIG frasierBAR von Friseurmeisterin Marie-Adine Wagner haarsträubende Geschichten zum Besten gibt. Da wo sonst geschnitten und gewickelt wird, zwischen Trockenhauben und Waschbecken wird an diesem Abend gelästert was das Zeug hält. Stand-up-Comedy vom Feinsten bzw. Schrägsten. Sehr witzig, schließlich geht es nicht um den eigenen Kopf, sondern um den von Veranstalter und Friseur Alexander Savvas, der das Konzept der Barbershop Comedy vor zwei Jahren ins Leben gerufen hat. Die Eröffnung der SALONFAEHIG frasierBAR in der Alten Meierei in Tinum findet übrigens am 25. März statt. Künftig wird es hier neben einem Barbersalon und hausgemachten kulinarischen Kleinigkeiten weitere Abendveranstaltungen mit viel Witz, Musik und Hintersinn geben. www.salonfaehig-sylt.de

MEHR KABARETT IM FRIESENSAAL

Seit Jahren bietet das Meerkabarett hochkarätigen Künstlern eine außergewöhnliche Bühne: In der Produktionshalle der Rantumer Sylt Quelle, zwischen Wasserkästen und Abfüllanlagen, sorgen Stars der Musik- und Comedyszene ebenso wie kreative Newcomer für prickelnde Unterhaltung. Erstmals in diesem Jahr finden in den Monaten Juli und August einige Veranstaltungen des Meerkabarett auch im Keitumer Friesensaal statt. Das Meerkabarett präsentiert dort zweimal wöchentlich in Kooperation mit dem Verein Kulturhaus Sylt den »Meerkabarett Club«. Gleich zwei Mal wird der Kabarettist Piet Klocke die kulturelle Sommersaison auf Sylt eröffnen: Am 10. Juli moderiert er wieder die traditionelle Opening-Gala des Meerkabarett in Rantum. Einen Tag später, am 11. Juli, ist der exzentrische Halbsatz-Akrobat der Erste einer ganzen Reihe von Künstlern, die im neuen »Meerkabarett Club« in Keitum auftreten. www.meerkabarett.de
www.kulturhaus-sylt.de



Fotos: Meerkabarett

KLASSISCHER MUSIKGENUSS

Erstklassige Kammerkonzerte in entspannter, fast schon privater Atmosphäre. Dafür steht das Kammermusikfest Sylt, das in diesem Jahr vom 22. bis 27. Juli stattfindet. Der Cellist Claude Frochoux, künstlerischer Leiter des Festivals, hat auch in diesem Jahr renommierte Freunde aus der internationalen Musikwelt nach Sylt eingeladen. In wechselnden Zusammensetzungen, abgestimmt auf das individuelle Ambiente der einzelnen Konzertsorte, werden diese die gesamte Insel mit klassischer Musik füllen. Angefangen von der Akademie am Meer über die Dorfkirche St. Niels in Westerland bis hin zum Atelier Sprotte in Kampen. Auch ein Konzert speziell für Kinder ist dabei. Jedes Jahr findet das Sommerfestival unter einem anderen Thema statt, das sich durch alle Konzerte zieht. In diesem Jahr wird das Publikum in Traum- und Fantasiewelten entführt – eine märchenhafte Edition.

www.kammermusikfestsylt.de



GENUSSINSEL TO GO

Gibt es Schöneres als stundenlang im Restaurant zu sitzen, dabei allenfalls Messer und Gabel zu bewegen und die Palette Sylter Köstlichkeiten zu genießen? Es gibt zumindest eine Alternative. Und die verleiht dem Wort Gänge-Menü eine ganz neue Bedeutung. Kulinarische Rundgänge sind das neue Genussformat auf Sylt. Bewegung gepaart mit Genuss. Unterhaltung serviert auf kross gebackener Sylter Geschichte und verfeinert mit Verkostungen in kleinen Lokalitäten. Die Gästeführerin Silke von Bremen bietet in diesem Sommer gleich drei kulturell-kulinarische Rundgänge an. Wer Appetit auf Sylter Gerichte und Sylter Geschichte hat, der sollte sich den genussvollen Rundgängen durch Keitum, Kampen und Westerland anschließen.

www.guideaufsylt.de

Für Nachtschwärmer gibt es eine abendfüllende Alternative. Der Genusspfad Sylt führt in diesem Jahr erstmals durch List. Am 1. Juli präsentieren unter dem Motto »Üüs Söl'ring Lön – Unser Sylter Land« Lister Restaurants Sylter Produzenten.

www.genusspfad-sylt.info

STADTGESPRÄCH IM DORFKRUG

Nach gut zwei Jahren Leerstand ist wieder Leben eingekehrt im traditionsreichen Kampener Dorfkrug. Mit neuen Pächtern, neuem Küchenkonzept, neuer Terrasse, neuen Möbeln und neuem Schwung – aber mit der alten Seele. Dafür verantwortlich ist Thomas Samson, der sich für einen Dorfkrug ohne Schnickschnack entschieden und die Renovierung mit viel Geschmack und Feingefühl vorangetrieben hat. Da treffen die Delfter Fliesen auf grüne Stühle vor Holzvertäfelungen in Weiß und Aubergine. Ein perfekter Rahmen für die neue kulinarische Ausrichtung, die ebenfalls moderner und urbaner geworden ist. Der Zusatz im Namen »Bar & Grill« wird gelebt. Norddeutsches Rindfleisch wandert ebenso wie Gemüse und Fisch auf die Flammen und die Bar ist nach wie vor Herzstück des Hauses. Zum neuen Konzept gehört auch das ganztägige »Deli«, das den Platz der früheren »Wiin Kööv« einnimmt.

Dorfkrug Kampen Bar & Grill, Braderuper Weg 3, 25999 Kampen



Natürlich: Sylt gibts auch frei Haus!

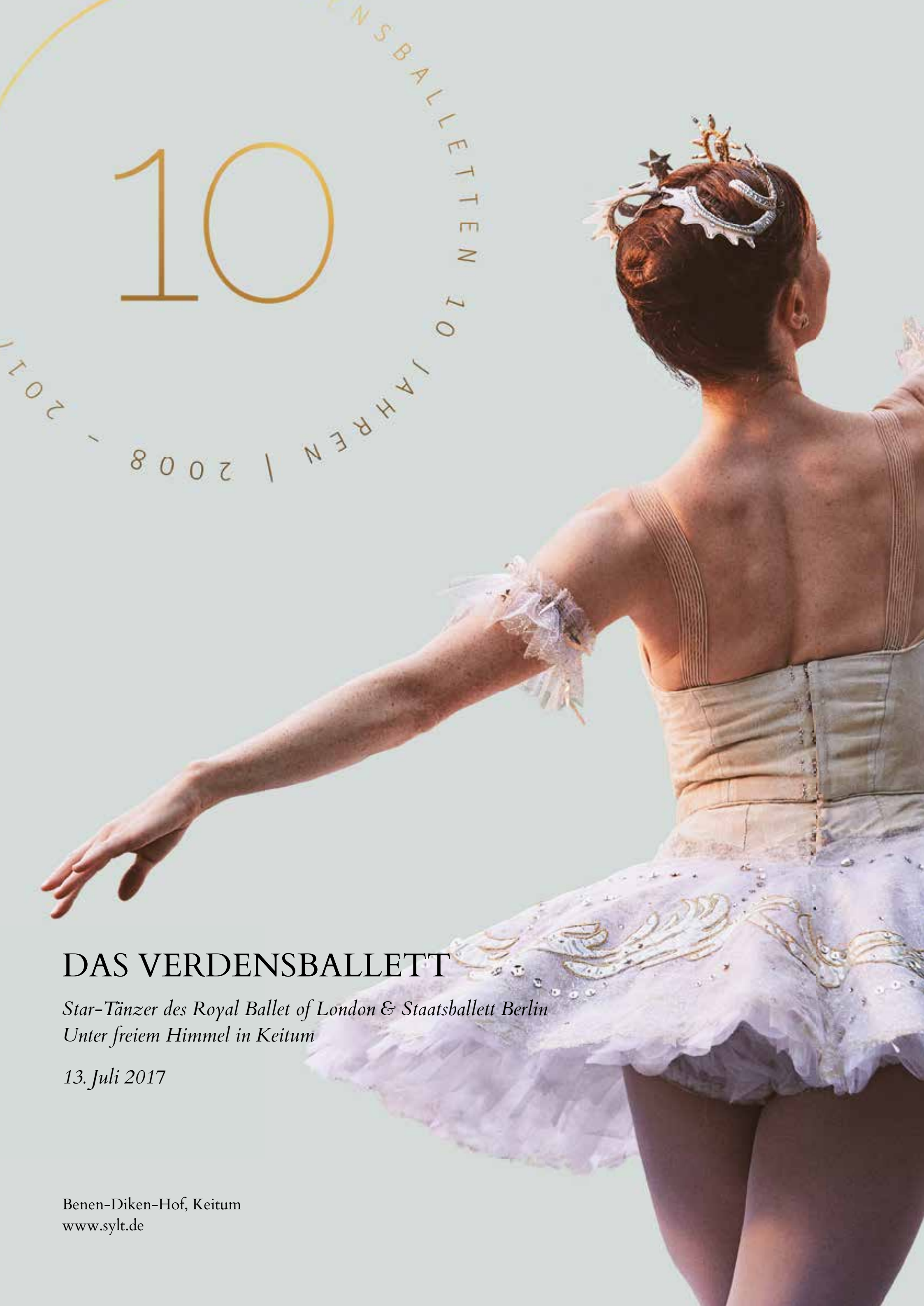
Ein Abo? Gern senden wir Ihnen jede Ausgabe nach Hause. Bestellen Sie telefonisch unter 04651 / 82 02-0 oder per E-Mail an info@sylt.de



Fotos: Kammermusikfest Sylt

Fotos: Michael Reifinger, Andreas Hub

Foto: Holm Löffler



10

VERDENSBALLETTEN 10 JAHREN | 2008 - 2017

DAS VERDENSBALLETT

*Star-Tänzer des Royal Ballet of London & Staatsballett Berlin
Unter freiem Himmel in Keitum*

13. Juli 2017

Benen-Diken-Hof, Keitum
www.sylt.de