

HIER
im Norden

museum
kunst der westküste

SEE STÜCKE

FAKTEN & FIKTION

Aktuelle Öffnungszeiten:
MKdW.DE

1.3.2020 - 10.1.2021

Julius von Bismarck, Punishment #7, 2011. Courtesy Julius von Bismarck und Alexander Levy, Berlin, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020

Stapelholmer Landschlachtereier

HEYN

GMBH
ERFDE

Telefon (0 43 33) 2 22 • Telefax 2 29
Jürgen Sohr Straße 19 • 24803 Erfde

Bekannt durch »Spezialitäten vom Lande«

GRILLVERGNÜGEN

Grillbauch	1000g	8,00 €
Grillnacken (ohne Knochen)	1000g	9,00 €
Grillwurst (täglich frisch)	Stück	0,65 €
Schweinerückensteak	1000g	13,50 €
Nacken (frisch im Ganzen)	1000g	3,50 €
Wiener Würstchen...täglich frisch	1000g	10,50 €
Schweinemettwurst (grob & fein)	Stück	5,00 €

Leckere hausgemachte Salate vorrätig!

www.landschlachtereier-heyne.de

Uns finden Sie auch auf den Wochenmärkten in:
TÖNNING • GARDING
HUSUM • HEIDE • SCHLESWIG • HEMMINGSTEDT

Heiko Andersson aus Kühlungsborn gewinnt bei der »Flens sagt Danke«-Aktion:

Mit dem Hauptpreis auf Deutschlandtour



»So etwas Großes habe ich noch nicht gewonnen«, freut sich Heiko Andersson aus Kühlungsborn an der Ostsee.

Freudestrahlend konnte er sich an das Steuer eines über 50.000 Euro teuren Campervans setzen und auf Deutschlandtour

gehen. Verlost worden war das sehr gut ausgestattete Wohnmobil beim »Flens sagte danke«-Gewinnspiel von der Flens-

burger Brauerei im Rahmen ihrer Strandgut-Aktion. Lesen Sie mehr auf den Plop-News-Seiten im Innenteil.

Teekontor®
Teekontor NF
Nordfriesland

any time is teatime

Ihre Fachgeschäfte für Tee und Teezubehör

info@teekontor-nf.de www.teekontor-nf.de

Husumer Teekontor **Husumer Hafen 20**
Schloßgang 8 Hafenstraße 20
Telf 04841 / 2599 Telf 04841 / 772379

Junge Schlachttauben zu verkaufen 1,- €
Telefon 0170 - 800 30 80

Fischmarkt Husum
am Kutterhafen GmbH
25813 Husum
Rödemishallig 9
(Hafen Südufer)

Krabben & Fisch täglich frisch!

Ihr Fischspezialist am Kutterhafen Husum

Meeresfrüchte im Direktverkauf: Große Auswahl an Fisch, Garnelen & Räucherfisch, Feinpast Spezialitäten

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 9:00 - 18:00 Uhr
Im Sommer zusätzlich (Ostern bis Oktober)
Samstag 9:00 - 16:00 Uhr • Sonntag 11:00 - 16:00 Uhr
Im Winter: Samstag 9:00 - 13:00 Uhr • Sonntags geschlossen
Telefon (im Laden): 0 48 41 - 64 07 22

HIER im Internet

... mit allen Berichten und allen Anzeigen für mehrere Monate!

www.hierimnorden.de

Der mit Abstand schönste Urlaub



Foto: Oliver Franke

Die Ferien haben begonnen und die Region ist sehr gut gebucht und besucht. Doch auch im Urlaub gilt es, die Corona-Regeln einzuhalten, damit sich die Pandemie in Grenzen hält – und uns eine zweite Welle erspart bleibt. So ist der Urlaub mit Abstand am schönsten, wie auch in St. Peter-Ording. Lesen zu dazu mehr im Innenteil.



Foto: TZ SPO

Hauptwurfzeit liegt von Anfang Juni bis Mitte Juli

Es ist Nachwuchszeit bei den Seehunden

Die Sandbänke im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer gleichen in diesen Tagen einer Kinderstube: Bei den wohl bekanntesten tierischen Wattenmeerbewohnern, den Seehunden, werden die Jungen geboren und aufgezogen. Die Hauptwurfzeit liegt zwischen Anfang Juni und Mitte Juli. Der Nachwuchs wird bei Ebbe geboren und muss der Mutter schon bei der nächsten Flut ins Wasser folgen; er bleibt etwa vier bis sechs Wochen bei ihr, bevor er sich langsam selbstständig macht.

»Der Seehundbestand stagniert in den vergangenen Jahren im gesamten Wattenmeer auf hohem Niveau, das Gleiche gilt für Schleswig-Holstein«, so der Seehundexperte der Nationalparkverwaltung, Armin Jeß. Im vergangenen Jahr lag die Zahl der Jungtiere hierzulande laut Zählungen bei 3.723 Exemplaren. Über den diesjährigen Stand lasse sich derzeit noch nichts sagen, da die Zählungen, die im Juni stattgefunden haben, noch nicht ausgewertet sind, so Jeß.

Wo Seehundnachwuchs ist, gibt es hin und wieder auch sogenannte Heuler am Strand – Jungtiere, die, vermeintlich von der Mutter verlassen, jämmerlich heulen. Nicht in jedem Fall jedoch ist hier das Eingreifen des Menschen erforderlich. Häufig ist das Tier zum Beispiel durch die Strömung abgetrieben. Das Heulen dient dann als Kontaktruf, damit die Mutter es wiederfindet.

Einen Heuler entdeckt? So verhalten Sie sich richtig:

- Großen Abstand halten und dem Kleinen nicht den Weg zum Wasser versperren.

- Das Tier auf gar keinen Fall anfassen – auch zur eigenen Sicherheit, denn Seehunde können heftig beißen und gegebenenfalls auch Krankheiten übertragen.

- Hunde anleinen und fernhalten, um dem Findling

Stress zu ersparen und die Übertragung von Krankheiten zwischen Hund und Robbe zu vermeiden.

- Die zuständige(n) Person(en) benachrichtigen, also den verantwortlichen Seehundjäger (Telefonnummern sind in der Region und bei der Polizei bekannt, hängen meist auch in der Kurverwaltung aus), die Seehundstation Friedrichskoog (Telefon 04854/1372) oder die Polizei (Telefon 110).



Foto: Stock/LKN-SH

Eckernförder Spirituosenhersteller Waldemar Behn fängt den Geschmack des Sommers ein:

-Anzeige -

Dooley's Cherry Vanilla

Waldemar Behn präsentiert die Summer-Edition des Cream Liqueur-Klassikers zur Kirschenzeit. Die limitierte Summer-Edition Dooley's Cherry Vanilla aus dem Hause des Eckernförder Spirituosenherstellers ist eine Hommage an die schönste Zeit des Jahres. Der Geschmack sonnengereifter Kirschen, cremiger Sahne und ein zarter Hauch Vanille machen Dooley's Cherry Vanilla zu einem fruchtig-leichten Cream-Liqueur (15% vol.), der das Hochsommer-Gefühl in seiner ganzen Fülle einfängt. Pünktlich zum Beginn der Kirschenzeit im Juni wurde Dooley's Cherry Vanilla auf den Markt gebracht und ist seitdem im Handel erhältlich.

Kirschen gehören zu den Top Ten der beliebtesten Obstsorten in Deutschland. Dies verdanken die süßen, roten Früchte nicht nur ihrem Geschmack, sondern auch den unzähligen Möglichkeiten, diesen typischen Sommergeschmack zu genießen. Auch Dooley's Cherry Vanilla erweist sich in dieser Beziehung als sehr variantenreich: Wie die Früchte selbst, lässt sich der cremige Likör am besten pur und unverfälscht vernaschen. Gut gekühlt auf Eis wird er zur köstlichen Erfrischung an sommerlichen Tagen. Er eignet sich auch perfekt, um cremig-fruchtige Sommer-Drinks oder verführerische Desserts wie ein sommerliches Kirsch-Tiramisu zu

kreieren oder zu verfeinern. Farblich präsentiert sich die 0,7-Liter-Flasche der neuen Sommer-Sorte von Dooley's in rosa. Hierbei vermischt sich harmonisch das Rot der Kirschen mit dem Weiß der Sahne und wird ergänzt um Ornamente von frischen Kirschblütenzweigen. Zart vermischt sich die beiden Farbtöne auf der Flasche. Ein Flaschendesign, das auffällt und einen Hauch von Sommerfrische mit sich bringt.

Dooley's Original Cream Liqueur

Mit Dooley's Original Toffee Cream Liqueur (17% vol.) brachte die Waldemar Behn GmbH im Jahr 2000 den es-

sen Cream-Likör auf Wodka-Basis heraus und setzte damit neue Impulse in dieser Spirituosen-Kategorie.

Die wohl abgestimmte Mischung aus qualitativvoller Sahne, einer einzigartigen, belgischen Toffee-Karamell-Rezeptur und feinem Wodka verleiht Dooley's seinen unverwechselbaren Geschmack und hat ihn in über 60 Ländern erfolgreich gemacht. Kein anderer Cream-Likör hat international so viele Auszeichnungen und Goldmedaillen gewonnen.

Dooley's eignet sich besonders gut zum Mixen kreativer Cream-Cocktails und Longdrinks, was nicht zuletzt auf

seinen vergleichsweise geringen Fettgehalt zurückzuführen ist. Der volle Toffee-Geschmack kommt jedoch am besten zur Geltung, genießt man Dooley's pur oder auf Eis. Auch als Zutat raffinierter Dessert- und Kuchen-Kreationen ist Dooley's Original Toffee Cream Liqueur überaus geeignet.

Weitere Sorten:
Dooley's Original Liquorice Cream Liqueur (15% vol.)
Dooley's Original White Chocolate Cream Liqueur (15% vol.)
Dooley's Original Egg Cream Liqueur (15% vol.)

Weitere Informationen unter: www.dooleystoffee.com



Liebe Leserinnen,
Liebe Leser,

das Corona-Virus hat auch bei uns zu einer Zwangspause geführt. Da Gastronomie und Hotellerie zu unseren Hauptthemen gehören, gab es nicht viel zu berichten. Hotels und Restaurants waren geschlossen und die Besitzer und Betreiber in arge Finanznöte geraten. Bei einer Kundgebung in Kappeln am Hafen, die vom Kreisverband Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA in Kooperation mit dem Getränkefachhändler Behn in Eckernförde landesweit veranstaltet worden war, hatten Gastronomen und Hoteliers auf ihre Misere aufmerksam gemacht.

Im Mai ging es aber wieder weiter, ist wieder geöffnet und können die Gäste unter strengen Vorgaben bewirtet und beherbergt werden. So langsam hat man sich daran gewöhnt, Abstand zu halten und Masken zu tragen. Doch so richtig prickelnd ist das nicht. Wie alle anderen auch, freue ich mich schon auf die Zeit nach Corona, wenn der ganze Spuk endlich vorbei ist.

Bleiben Sie bitte gesund – und mir auch weiterhin gewogen. Machen Sie es gut bis zur nächsten Ausgabe,

Wm Wilhelm Brinkmeier

HIER

im Norden

03 / 2020

Herausgeber
Verlag Brinkmeier
Flensburg
Postadresse:
Postfach 1712
24907 Flensburg
Telefon 04 61 / 182 99 33
Fax 04 61 / 182 99 35

info@hierimnorden.de
www.hierimnorden.de
Redaktion/Anzeigen
Wilhelm Brinkmeier
(verantw.)

Redaktion/Anzeigen
Husum · Lothar Poth
Telefon 04841 / 7 14 27
Layout

Martin Weber
Auflage : 15.000
Druck: Flensburg Avis

Husumer Impressionen



Wer Husum besucht, kommt am Hafen nicht vorbei. Man trifft sich auf der kulinarischen Meile und genießt das maritime Ambiente. Mit Abstand, versteht sich in diesen Tagen. Man kann wunderbar flanieren – vorbei an den vielen Fachgeschäften, Cafés und Restaurants. Husum bietet in der vom Hafen nicht weit entfernten Innenstadt auch sonst gute Einkaufsmöglichkeiten wie unter anderem im neuen Shopping-Center THEO.

Gut Abstand halten lässt es sich bei stürmischer Nordsee: Wie erst kürzlich an der ebenfalls nicht weit vom Husumer Hafen entfernt liegenden Dockkoogspitze, bekannt als grüne Badestelle der Stadt.



Messe rund um die Einrichtung, Ausstattung und Vermietung von Ferienimmobilien:

DOMIZIL Husum findet im Oktober statt

Mit ihrem erfolgreichen Debut im vergangenen Jahr hat die DOMIZIL eine Lücke im Tourismussegment geschlossen. Nun steht fest: Sie wird auch in diesem Jahr am letzten Oktoberwochenende in Husum stattfinden. Vom 23. bis 25. Oktober öffnet die Messe als Plattform für Gastgeber ihre Pforten. »Der gesamte Markt steht nach dem Lockdown vor erheblichen Herausforderungen«, sagt Husums Messechef Klaus Liermann, »doch für den Tourismus in Norddeutschland sehe ich

gerade jetzt enorm viel Potenzial.« Es ist davon auszugehen, dass deutlich mehr Bundesbürger ihren Urlaub aufgrund der CoVID19-Pandemie im eigenen Land verbringen werden. Auf der DOMIZIL soll es deshalb auch darum gehen, den Fokus auf Qualität zu richten, sich als Anbieter von Ferienunterkünften im Wettbewerb zu behaupten und den Tourismus im Norden zu stärken.

Unter den Ausstellern finden sich Möbelhändler, Hersteller,

Ausstatter, Dienstleister, Berater und Anbieter von Online-tools und Services. Zu den bereits bestätigten Teilnehmern gehören Namen wie »Cramer Möbel + Design«, »Dormiente«, »Schwedenbett« und »Novasol«. Verschiedene Kooperationen mit regionalen und überregionalen Partnern, darunter der Deutsche Tourismusverband DTV und FeWo-direkt sowie ein erweitertes Kongress- und Vortragsprogramm versprechen eine umfassende Abdeckung sämtlicher Belange rund um

den Betrieb kleiner Hotels und um die erfolgreiche Einrichtung, Ausstattung und Vermietung von Feriendomizilen.

Die DOMIZIL Husum wird veranstaltet in der Messe Husum & Congress. Ein Sicherheitskonzept, das die Einhaltung aller pandemiebedingt geltenden Hygienevorschriften gewährleistet, ist unter Berücksichtigung der aktuellen Entwicklungen in Arbeit. Weitere Informationen unter www.domizil-husum.de.



Beratung, Inspiration und Austausch stehen im Vordergrund auf der Domizil

Foto: Martin Ziemer, Messe Husum

IHK Flensburg und URS:

Deutsch-dänische Region lebt von offenen Grenzen!

Der Vorstand des Deutsch-Dänischen Businessforums ist zu seiner ersten Präsenzsitzung in diesem Jahr zusammengekommen. Im Mittelpunkt des Gesprächs zwischen den Spitzen des UdviklingsRåd Sønderjylland (URS) und der IHK Flensburg stand der Austausch zu den Auswirkungen der Corona-Krise auf die gemeinsame Grenzregion. Beide Seiten betonen die Bedeutung offener Grenzen für die grenzüberschreitende Zusammenarbeit und die Entwicklung des gemeinsamen Wirtschaftsraums. Monatlang waren die Grenzen zwischen Schleswig-Holstein und Dänemark wegen der Corona-Pandemie nahezu dicht. Überqueren durfte sie nur, wer einen triftigen Grund hatte. Möglich war die Einreise zum Beispiel für den Gütertransport oder für Berufspendler.

Dazu IHK-Präsident Rolf-Ejvind Sørensen: »Unser eng verflochtener Wirtschaftsraum ist auf den grenzüberschreitenden Verkehr ohne jegliche Hürden und Hemmnisse angewiesen. Maschinen standen teilweise über Monate still, weil Monteure nicht einreisen konnten. Aufträge blieben liegen. Unter den Grenzsicherungen litten besonders auch der regionale Handel, Tourismus und das Gastgewerbe auf beiden Seiten der Grenze.

Wir freuen uns sehr, dass die Grenzen nun wieder offen sind und unsere dänischen Nachbarn hier wie gewohnt ungehindert einkaufen, einkehren und länger verweilen können.«

Auch auf dänischer Seite werden die Grenzöffnungen sehr begrüßt. »Unsere dienstleistungsorientierte und produzierende Wirtschaft in Sydjylland ist auf Fachkräfte aus Schleswig-Holstein angewiesen«, erläutert Thomas Andresen, Bürgermeister der Kommune Apenrade und Vorsitzender von URS, »rund 14.500 Grenzpendler fahren täglich zwischen Deutschland und Dänemark hin und her. Für die Menschen und die Unternehmen in den Grenzregionen brachten die Grenzsicherungen einschneidende wirtschaftliche und private Belastungen mit sich. URS und IHK werden mit Politik und Verwaltung im Austausch bleiben, um für die besonderen Problemlagen der Wirtschaft bei Grenzsicherungen zu sensibilisieren und für die Zukunft besser vorbereitet zu sein.« Das Deutsch-Dänische Businessforum ist ein Netzwerk von deutschen und dänischen Unternehmen unter der Leitung von IHK und URS, mit dem Ziel, die gemeinsamen Rahmenbedingungen in der Grenzregion zu verbessern.



Ein Expeditionsschiff der Premiumklasse

Foto: Adler-Schiffe GmbH & Co. KG

Stärkung des Inlandtourismus – Angebot an und ab Hamburg:

Neue Expeditionsreise bis nach Helgoland

Sven Paulsen, Inhaber der Sylter Reederei Adler-Schiffe, bietet spontan in diesem Sommer begleitete Fünf-Tages-Expeditionen direkt ab Hamburg an. Die Touren werden mit einem kleinen Expeditionsschiff der Premiumklasse über Helgoland, Sylt, Amrum und die Halligen ins Weltnaturerbe Wattenmeer durchgeführt.

Die Corona-Zeit hat nicht nur, aber insbesondere der Tourismusbranche und allen damit in Verbindung stehenden Dienstleistern einen herben Schlag versetzt – so auch der Reederei Adler-Schiffe. Aber Inhaber und Geschäftsführer Sven Paulsen und sein Team haben den Kopf nicht in den Sand gesteckt und stattdessen die Zeit für neue Projekte und Konzepte genutzt, die auch mit und nach Corona tragfähig sind. Denn dem Trend und dem Wunsch des Urlaubs im eigenen Land begrüßt das Unternehmen ausdrücklich. Dennoch möchte Paulsen dem Massentourismus an der Küste entgegenwirken und trotzdem den Inlandtourismus positiv weiterentwickeln.

Noch im Sommer 2020 wird von Ende Juli bis Anfang Oktober ein eigens aus Norwegen eingekauftes Expeditionsschiff fünf-tägige Fahrten mit einem Expertenteam im Wattenmeer ab Hamburg ablegen. Die Tour mit der MS Quest startet mit der Einschiffung in der Hansestadt, gegen Mitternacht wird man bereits vor Helgoland auf Reede liegen. An den Tagen zwei, drei und vier erwarten die Gäste umfangreiche und naturwissenschaftlich begleitete Rahmenprogramme auf den Inseln Helgoland, Sylt und Amrum sowie auf den Halligen Hooge und Langeneß. Die erste offizielle Fahrt startet bereits am 25. Juli und wird anschließend im fünf-tägigen Rhythmus ab und an Hamburg angeboten. Die MS Quest, ein kleines Expeditionsschiff des norwegischen Tourismuskonzerns Arctic Travel Company – welches jetzt eigentlich im Eis von Spitzbergen unterwegs wäre – hat genau die richtige Größe für ein umfassendes Wattenmeer-Erlebnis: Es geht mit 48 Gästen in 24 Kabinen unterschiedlicher Kategorien auf Tour. Neben der 28-köpfigen Crew für Nautik und Service werden die Reisen immer von einem erfahrenen Expeditionsteam von drei Personen begleitet, das den Gästen an Bord sowie an Land mit Fachvorträgen und Erfahrungsaustausch bei den abendlichen Expeditionsbesprechungen zur Seite steht. Als Leiter des Expeditionsteams konnte Sven Paulsen Christian Kruse gewinnen, der über weitreichende Expeditionserfahrung in den polaren Gewässern der Arktis und Antarktis verfügt. »Ich freue mich,

dass ich mit Christian einen Expeditionsprofi für das Projekt gewinnen konnte.«, so Paulsen. Und auch Christian Kruse, der jedes Jahr die entlegensten Regionen der Erde besucht, steht mit ganzer Kraft hinter dem Vorhaben: »Immer wieder auf Neue bin ich begeistert von den aktiven und authentischen Naturerlebnissen. Ich stelle mir schon immer die Frage, warum wir so etwas nicht in Deutschland anbieten. Dabei liegen nachhaltige Reisen – zudem noch im eigenen Land – voll im Trend.« Kruse konnte nicht ahnen, dass diese Idee schon länger im Kopf des Reeders war, es fehlte nur das passende Schiff. »Die positive Reaktion von Paulsen und die sofortige Zustimmung überraschten mich. Ich bin sehr froh, diesen erfahrenen Reeder für das Projekt gewonnen zu haben – wer kennt sich in der Nordsee besser aus als er?«

Zu den einzelnen Destinationen wird das Expeditionsteam an Bord Vorträge anbieten, die an Land durch lokale Naturguides und Gästeführer vertieft und teilweise live erlebt werden. Die Reederei ist Nationalpark-Partner und weiß um die Sensibilität des Wattenmeeres. Aus diesem Grund sind von Beginn des Projekts an alle relevanten Naturschutzorganisationen wie die Schutzstation Wattenmeer, das Nationalparkamt in Tönning und das Erlebniszentrum Naturgewalten Sylt vom Alfred-Wegener-Institut mit einbezogen worden. Die Institutionen werden zudem teilweise daran mitwirken, so wird beispielsweise das Expeditionsteam noch einmal intensiv vom Nationalparkamt für die Besonderheiten der Region geschult.

Die Gäste erwartet ein fünf-tägiges Rundum-Sorglos-Paket inklusive vier Übernachtungen in einer der drei Kabinenkategorien (Komfort, Superior und Suite) im schlichten Design, einer qualitativ hochwertiger Vollverpflegung an Bord, allen angebotenen Landausflügen, Fachvorträgen und der Begleitung durch das Expeditionsteam. Das Schiff verfügt zudem über eine verglaste Panorama-Lounge für die Vorträge, ein großzügiges Restaurant und einen begehbaren Bug. Selbst der Besuch auf der Brücke ist zu den meisten Zeiten gestattet. Die Fahrten an Land werden mit den sechs an Bord befindlichen Zodiac-Booten durchgeführt. Der Preis für das komplette Paket startet bei 1.600 Euro pro Person. Selbstverständlich wird es an Bord ein umfassendes Hygienekonzept geben, das für eine sorgenfreie und sichere Reise sorgen wird. Der Tagesablauf ist so optimiert, dass die meiste Zeit in ganz kleinen Gruppen

– fernab von jeglichem Trubel – an der frischen Luft verbracht wird. »Unser Ziel ist klar: Viel Natur, viel frische Luft, so wenig Maske wie möglich und keine Menschaufläufe«, so Paulsen. Die Mahlzeiten und Vorträge an Bord werden in zwei Gruppen aufgeteilt, damit ausreichend Abstand gewahrt werden kann.

Wirtschaftlich gesehen ist das Projekt derzeit nicht ohne Risiko, aber Paulsen ist dennoch optimistisch: »Das Reisen wird sich durch Corona maßgeblich verändern. Wir möchten mit diesem Schritt etwas für die Küstenregion tun und den heimischen Urlaub noch attraktiver machen.«, so der Reeder, »wir haben so schöne Orte direkt vor der Tür – das Wattenmeer ist einzigartig auf dieser Welt und das wollen wir auf dieser Expedition mit erfahrenen Guides kompakt, erlebnisreich und informativ vermitteln – in einem kleinen exklusiven Rahmen ohne Massen.«

Paulsen selbst war bereits auf besonderen Expeditionen unterwegs: So zum Beispiel mit Skiern zum Nordpol und zum Südpol. 2018 ermöglichte er sich zudem einen kleinen Traum. Gemeinsam mit einer kleinen Gruppe machte er die Pan-Frisian-Expedition und befuhr mit einer Dreimastbark die komplette Insel- und Halligenwelt im Nationalpark Wattenmeer von Dänemark bis in die Niederlande. »Dieses Erlebnis, kombiniert mit ganz viel Expertenwissen über das Wattenmeer, möchte ich auch anderen ermöglichen. Es ist ein innovatives Angebot unter Einbeziehung der gesamten Region und Verbände, ein langjähriger Traum von mir!«, schwärmt Paulsen.

Paulsen sieht die Zukunft in individualisierten, maßgeschneiderten Tourismuskonzepten und ist sich der Verantwortung und dem schmalen Grat zwischen großem touristischem Interesse und dem Schutz sowie Erhalt der Region bewusst. Das Unternehmen Adler-Schiffe schreibt in diesem Jahr 70-jährige Firmengeschichte und läutet mit diesem Projekt eine weitere Zeitenwende in der touristischen Weiterentwicklung ein: »Wie schon vor 70 Jahren, als meine Eltern aus der Halligversorgung die Ausflugsschiffahrt schufen, möchte ich mit dem Konzept der Expeditionsreisen einen weiteren Schritt vorangehen und ein attraktives sowie nachhaltig-informatives Angebot mit und für die Zukunft schaffen.« Alle detaillierten Informationen erhält man unter www.adler-expedition.de Buchung und Beratung erfolgen über das Sylter Kreuzfahrtenkontor.



NORDSEEHEIL-
UND SCHWEFELBAD

ST. PETER- ORDING

Endlich wieder Urlaub!:

Die MIT ABSTAND

Lange ersehnt und endlich wieder möglich – Urlaub in St. Peter-Ording. Nach dem Lockdown kehren die Gäste seit dem 18. Mai zurück ins Nordseeheil- und Schwefelbad. Bereits die ersten Wochen

zeigten: Der Nachholbedarf ist gewaltig, Unterkünfte sind zu fast 100 Prozent ausgebucht. Dabei hat das Einhalten der Hygiene- und Abstandsregeln auch im Urlaub die höchste Priorität.

Die Tourismus-Zentrale hat sich im Vorfeld intensiv auf die Wiedereröffnung vorbereitet. MIT ABSTAND lautet das Motto einer originellen Kommunikationskampagne der Tourismus-Zentrale. So sind den



Foto: Oliver Franke

Größte Seehundanlage Deutschlands, über 800 Haus- und Wildtiere, Schlangen, Schildkröten, freifliegende Storchkolonie, Pelikane...

SEEHUNDE & CO. ST. PETER-ORDING

WESTKÜSTENPARK ST. PETER-ORDING
über 25 Jahre
SEIT 1992

westkuestenpark.de

Westküstenpark & Robbarium - Der NaturErlebnisTierpark - Info: 04863-3044

Willkommen im

Strand-HOTEL

Bad St. Peter-Ording

Verweilen à la carte ... In unserem Restaurant

Ein kulinarisches Vergnügen ganz besonderer Art.

Genießen Sie feinste Spezialitäten von FLEISCH & FISCH

Unser Tipp: Edelfischteller – Steinbeißer, Zander und Kabeljaufilet gebraten, mit Salzkartoffeln, Hummerschaumsauce und Salat 19,90 €

Küche täglich von 16:30 - 21:00 h

Sommerangebote 2020 »Romantik an der Nordsee«

(3-Tage-Arrangements) Zu buchen vom 10. April bis 4. Oktober 2020

»Romantik an der Nordsee« (3 Tage Arrangements)

1x Begrüßungsgetränk
3x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC
3x Schlemmerfrühstück vom Buffet
2x Abendessen (3-Gänge-Menü à la carte) in unserem Restaurant »Marsch & Meer«
1x Abtauchen in der »Dünen-Therme« (3,5 Stunden)
1 Original St. Peter-Ording T-Shirt

Preis im Doppelzimmer p. P. 279,- €
Preis im Appartement p. P. 309,- €
Doppelzimmer zur Alleinnutzung 369,- €

Ankommen – wohlfühlen!

Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 / 96 96 0
E-mail: strandhotel-st.peter@t-online.de · www.strandhotelstpeterording.de

R-
G

schönsten Tage in St. Peter-Ording

Gastgebern die Gäste MIT ABSTAND am liebsten, begrüßen die Gäste an ihrem MIT ABSTAND schönsten Ort am Meer und heißen die Reisenden willkommen für die MIT ABSTAND schönste Zeit des Jahres.

Auffällige Bodenaufkleber wurden zur Besucherlenkung an den Hot Spots im Ort angebracht. Sie verweisen zum Beispiel auf den MIT ABSTAND schönsten Weg zum Strand oder darauf, wo MIT ABSTAND gesunde und sichere Einkäufe beziehungsweise Genüsse möglich sind. An Stränden und auf Holzstegen sind außerdem Abstandshinweise und Richtungspfeile aufgesprüht. Auch Plakate und Banner weisen großflächig auf die Maßnahmen hin. Darüber hinaus hat die Tourismus-Zentrale 2.000 Buttons produziert, die »Am liebsten MIT ABSTAND« an die Gäste kommunizieren. Diese wurden an die vielen Servicekräfte in Gastronomie und Einzelhandel verteilt und werden gern getragen. Digital wird die Besucherlenkung durch die SPO-WebApp und die mobile Website unterstützt.

»Wir sind dankbar, dass wir wieder Gäste begrüßen dürfen und haben gleichzeitig großen Respekt vor unserer gemeinsamen Aufgabe, in jedem Fall eine zweite Welle von Infektionen

zu verhindern«, so Constanze Höfinghoff, Tourismus-Direktorin in St. Peter-Ording. »Das schaffen wir nur gemeinsam mit unseren Gästen, mit gegenseitiger Rücksichtnahme und Geduld auf allen Seiten.«

Booklet, Online-Informationen und mehr

Abstand und Hygiene sind und bleiben bis auf weiteres die wichtigsten Pfeiler, um die Verbreitung von COVID-19 einzudämmen. Was dies für die Gäste in St. Peter-Ording und Umgebung bedeutet, hat die Tourismus-Zentrale in einem handlichen Booklet mit dem Titel »Für die MIT ABSTAND schönsten Tage des Jahres« zusammengestellt. Hier sind alle Tipps und Verhaltensregeln sowie wichtige Adressen für den sicheren Urlaub vor Ort zu finden. Das Booklet ist on- und offline erhältlich, auf der Website, bei den Unterkunftsbetreibern und in den Tourist-Infos.

Parallel veröffentlicht die Tourismus-Zentrale tagesaktuelle Online-Informationen auf der Website www.st-peter-ording.de, auf Facebook und Instagram, sowie in der SPO-WebApp. Sie können auch an den digitalen Besucherinformationssystemen im Ort abgerufen werden. Zudem informieren die Tourist-Infos in St. Peter-Ording und auf

der Halbinsel Eiderstedt vor Ort über Vorgaben, die bereits wieder in Betrieb genommenen Ausflugsmöglichkeiten und Freizeitaktivitäten in der Region. In den Tourist-Infos herrscht Maskenpflicht. Aushänge und die Online-Medien geben Auskunft, wo Mund-Nasen-Schutz gewünscht oder erforderlich ist.

Veranstaltungen

Veranstaltungen werden sich in diesem Jahr ebenfalls völlig anders gestalten. »Die meisten Veranstalter der großen Strand-Events mussten uns schon eine Absage erteilen« berichtet Vanessa Greve, TZ-Teamleitung Veranstaltungen. »Für das Dünen-Hus gilt nach den derzeitigen Auflagen, dass Veranstaltungen im Haus nur mit 36 Personen stattfinden dürfen. Im Außenbereich darf mit Personenkontrolle nur für 126 Gäste gespielt werden. Da kommt keine Atmosphäre auf, das macht so keinen Sinn.« Sie wartet aktuell auf klarere Vorgaben, was in den nächsten Monaten umsetzbar ist, um mit ihrem Team alternative Angebote auf den Weg zu bringen.

Erfreulich ist jedoch, dass Einrichtungen wie das Nationalpark-Haus, das Museum Landschaft Eiderstedt und der Westküstenpark geöffnet haben. Angebote in Kleingruppen

wie Wattwanderungen sind unter Auflagen ebenfalls wieder möglich.

Buchungen über die Tourist-Info St. Peter-Ording

Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen und Ferienhäuser lassen sich gerade in Corona-Zeiten sehr gut über die Tourist-Infos buchen. Die Mitarbeiter kennen die Region, die Gastgeber sowie die Unterkünfte, Anreisetipps und Stornobedingungen im Detail und können Empfehlungen zu speziellen Wünschen geben. Sie sind Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr sowie Sonnabend und Sonntag von 10 bis 16 Uhr telefonisch unter 04863 / 999-0 sowie per E-Mail unter info@tz-spo.de erreichbar.

Detaillierte Informationen zu Unterkünften sind zudem online unter www.st-peter-ording.de zu finden. Dort sind auch Online-Buchungen möglich. Auf der Website stehen neben aktuellen Informationen Tipps und Hintergrundinformationen rund um den Aufenthalt in St. Peter-Ording bereit. Ideen und Impulse für die Reise nach St. Peter-Ording geben auch Facebook (facebook.com/stpeterording/) und Instagram (instagram.com/stpeterording/). Vor Ort erhalten Gäste außerdem über die digitalen Besucherinformationssysteme Auskunft.



Foto: TZ SPO

Nach Lockdown wieder tierisch viel los:

Endlich Saison im Westküstenpark

Die Durststrecke war lang und die Freude deshalb riesengroß, als endlich wieder die Tore geöffnet werden konnten. Trotz der vielen Sonderauflagen heißt es nun »Herzlich willkommen« und ist tierisch viel los im Westküstenpark und Robbarium in St. Peter-Ording.

Im Zoo leben mehr als 850 zum Teil vom Aussterben bedrohte Wild- sowie Haustierrassen

und werben für den Schutz der Natur. Man kann die Tiere aber nicht nur beobachten, sondern ihr Verhalten hautnah erleben. Ein Highlight in diesem 14,5 Hektar großen Park sind die frei fliegenden Weißstörche. In ihren Horsten bieten sie spannende Einblicke in ihr Familienleben.

Im Westküstenpark befindet sich außerdem das größte mit Nord-

seewasser gefüllte Seehundbecken. Die täglichen Fütterungen der Seehunde sind immer ein großes Erlebnis – aber auch die der Seevögel, Schildkröten, Pelikane, Greifvögel, Schafe, Ponys und Störche. Die Kinder können sich außerdem auf die Super-Puppen-Show immer um 12.30 und 14 Uhr freuen. Der Zoo hat täglich von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet.



Die weißen Barock-Esel sind eine alte Rasse, die gefährdet ist. Weltweit gibt es nur noch weniger als 80 Tiere.



Die Weißstörche mit ihren Jungen finden im Westküstenpark ihren natürlichen Lebensraum vor.



Auf den neu gestalteten Rundum-Wegen geht es mit viel Freiraum vorbei an beispielsweise Kolkrahen, Adlern, Alpakas und den Texas-Longhorn-Rindern.

Freikarten

Kultur und Natur pur lautet das Motto des Westküstenparks. An Landschaften und Tieren werden hier präsentiert: Feuchtwiese mit Graukranichen und Störchen, Landschaftsvoliere mit Graureihern, Brachvögeln, Säbelschnäblern, Austernfischern, Heringsmöwen, nordischen Enten- und Gänsearten. Die »HIER im Norden« verlost wieder zwei Eintrittskarten, die jeweils für zwei Erwachsene und zwei Kinder gelten. Möchten Sie diese gewinnen? Dann beantworten Sie doch einfach folgende Frage: Wie viele Tiere leben im Zoo? Schreiben Sie die Antwort auf eine Karte und schicken diese bis Freitag, 31. Juli 2020 (Einsendeschluss), an die »HIER im Norden«, Postfach 1712, 24907 Flensburg. Unter allen Einsendungen mit der richtigen Antwort werden die Freikarten verlost. Der Rechtsweg wie auch Verlagsmitarbeiter und deren Angehörige sind ausgeschlossen.

Utholmer Straße 1 **25826 St. Peter-Ording**

FISH & CHIPS

Direkt an der Ordinger Strandüberfahrt sitzt man nicht nur gut, hier speist man erstklassig regionale Gerichte wie auch: Schnitzelgerichte, Rostbratwurst, Spaghetti Bolognese, Kartoffelpuffer und selbstverständlich hinterher Rote Grütze mit Vanillesoße genießen ... Meeresfrüchte und saisonale Fischgerichte — lecker, frisch und gut für alle Liebhaber ...
Wir freuen uns auf Sie! Familie Robert Goryl

Täglich von 11:00 bis 21:00 Uhr geöffnet - Tel. 0 48 63 - 96 01 40

Willkommen im **Hotel Strandburg** St. Peter-Ording
Die kleine Schwester vom Strandhotel

HolidayCheck 2020 AWARD

DEN URLAUB GENIESSEN: Gönn Dir was Gutes!

Ausspannen und auftanken – eine frische Brise für Leib und Seele
Mitten im Herzen des Kurbades St. Peter-Ording liegt die »Strandburg«. Ein Schwesterhotel des nur 200 Meter entfernten »Strandhotels«. Wir bieten modern eingerichtete Zimmer, die keine Wünsche offen lassen. Unser Sekt-Frühstücksbuffet erwartet Sie von 8:00 bis 11:00 Uhr.

Die Nordsee erleben – St. Peter-Ording erleben – Mit uns!

**Rungholtstieg 7 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 - 47 86 20 · Fax 47 86 20 29
strandburg-st.peter@t-online.de · www.strandburgstpeterording.de**

»Flens sagt Danke«-Aktion mit einem Gewinner aus Kühlungsborn an der Ostsee:

Ein Küstenjung gewinnt wertvollen Flens-Campervan

»Wir lieben unsere beiden Meere und langen Strände und freuen uns über immer mehr Urlauber. Doch saubere Strände sind keine Selbstverständlichkeit«, heißt es von der Flensburger Brauerei. Für alle Einheimischen und Urlauber sowie insbesondere der Umwelt zuliebe wurde deshalb vor vier Jahren die Flens-Strandgut-Aktion ins Leben gerufen. Seitdem werden die lokalen Tourismusorganisationen an Nord- und Ostsee bei der Strandreinigung unterstützt und man freut sich über viele freiwillige Helfer. Mit der »Flens sagt Danke«-Aktion, die im Herbst vergangenen Jahres in Kooperation mit dem »Hobby«-Wohnwagen- und Wohnmobil-Handel startete, wurde außerdem ein Campervan im Wert von 50.000 Euro verlost. Über diesen konnte sich jetzt ein waschechter Küstenjung aus Kühlungsborn an der Ostsee freuen.

Wer ab Herbst vergangenen Jahres Flens-Flaschen mit Aktionsetiketten kaufte, konnte Punkte sammeln und diese im plop-Shop einlösen. Zusätzlich gab es für alle Teilnehmer am Gewinnspiel die Chance auf den außergewöhnlichen Preis. Nach langer Zeit des Wartens durfte nun Heiko Andersson aus Kühlungsborn die erste Reise mit seinem neuen »Hobby«-Campervan antreten. »Das ist unglaublich. Ich bin sprachlos«, so der überglückliche Gewinner. Denn noch nie in seinem Leben habe er so etwas Großes gewonnen.

Bevor sich der 54-jährige Diplom-Ingenieur ans Steuer setzen durfte, musste er sich ein wenig gedulden. Denn die Einreise aus Mecklenburg-Vorpommern nach Schleswig-Holstein war wegen COVID-19 zunächst nicht erlaubt. Mit dem voll ausgestatteten Kastenwagen plant der Gewinner eine Tour durch Deutschland – unter anderem auch, um die neu gewonnene Freiheit nach dem Lockdown zu genießen.

Die diesjährige Flens-Strandgut-Aktion 4.0 läuft noch auf Hochtouren. Bisher sind es etwa 35 Millionen Quadratmeter Strand, die gesäubert werden konnten – pro verkaufter Flasche Flens einer. Und wer mithelfen möchte, ist herzlich willkommen: Am 12. September im Ostseebad Schönberg, am 14. Oktober im Ostsee Resort Damp, am 24. Oktober in Scharbeutz, am 25. Oktober in Neustadt und am 31. Oktober auf Amrum. Weitere Termine sind geplant und werden unter www.flens.de/strandgut/ bekanntgegeben.



Neue Betreibergesellschaft im Hotel und Restaurant Utspann in Schafflund:

Feiern, Events und heimische Spezialitäten

»Die Gäste sollen sich in unserem modernen und gleichzeitig gemütlichen Ambiente wohlfühlen und die Region auch in kulinarischer Hinsicht in vollen Zügen genießen können«, so Eike Rörden. Sie ist Geschäftsführerin der Utspann Betriebs GmbH & Co. KG, die das Hotel und Restaurant Utspann in Schafflund am 2. Januar dieses Jahres als Betreiber übernommen und dafür ein neues Konzept entworfen hat. Dazu gehören Feiern, Tagungen und Events ebenso wie eine Küche, die sich ganz stark an den Produkten aus der Region sowie direkt aus dem Dorf und der näheren Umgebung orientiert. Dazu gehören auch die Marken der Flensburger Brauerei. Das Flensburger Pilsener fließt frisch vom Fass. Zum regionalen Küchenkon-

zept gehören das Rind- und Lammfleisch ebenso wie die Handewitter Kartoffeln. Die wilde Minze und die Bachkresse für die je nach Saison wechselnden Fisch- und Fleischgerichte pflückt das Küchenteam sogar selbst im Tal des Mühlenstroms, der durch den idyllischen Garten vor dem Haus fließt. Hier befindet sich auch die Gartenterrasse, auf der man alles mit Blick auf die Natur genießen kann. Seit dem Corona-Lockdown werden alle Speisen außer Haus angeboten, wobei die Außer-Haus-Sonderkarte im Rahmen des Abhol- und Lieferservice auch nach den Lockerungen der Maßnahmen beziehungsweise der Wiederaufnahme des Hotel- und Restaurantbetriebs am 18. Mai beibehalten wurde. Und ebenfalls das

bei den Gästen begehrte Kräuter-Haus-Dressing für frische Salate, für Tomate-Mozzarella, Räucherfisch, Roastbeef sowie Kartoffel- und Nudelsalat gibt es in der Bügelverschlussflasche zum Mitnehmen. Zu kaufen ist es ebenfalls im nicht weit entfernten Edeka-Markt »fast um die Ecke« – wie auch das hausgemachte Labskaus, das dort bald zu haben ist.

Zum Hausprogramm gehören Pauschalangebote und – wie Eike Rörden hofft – bald auch kulturelle Workshops und Entertainment. Und neben der saisonalen Speisekarte, auf der in der Spargel- und Erdbeerzeit beispielsweise frittiertes Spargel mit Erdbeer-Mascarpone zu finden war, sind auch immer wieder spezielle Offerten geplant: Wie jetzt der »Tag des Schafflunder Mühlenstroms« in Zusammenarbeit mit dem

Schafflunder Angelverein. Zu einem entsprechenden Menü berichtet Helmut Jeske von der Krebszuchtanlage in Oeversee über Flusskrebse und Bachmuscheln. Geschildert wird unter anderem die Lebensweise der Bachforelle – und das Lachsprogramm am Schafflunder Mühlenstrom vorgestellt. Eine »Kräuterhexe« referiert über die Kräuter, die am Mühlenstrom heimisch sind.

Erst vor drei Jahren wurde das Traditionshaus, das auch Mittelpunkt ist für das dörfliche Leben und das aus der Umgebung, von der Eigentümergesellschaft komplett saniert und modernisiert. Es verfügt über das Restaurant, das Kaminzimmer für maximal 35 Gäste, den »blauen Salon« und den Saal bis zu 150 Personen, der für kleinere Gruppen abtrennbar ist. Dazu kommen die insgesamt elf kom-



Geschäftsführerin Eike Rörden und Frank Hemmerich von der Flensburger Brauerei

fortabel ausgestatteten Zimmer mit 25 Betten. Eike Rörden ist eine gebürtige Niebüllerin und hat ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau auf Sylt absolviert. Ihre berufliche »Wanderschaft« führte sie auf die ostfriesischen Inseln und auch nach Florida. Mit »De Pottkieker« war sie in Flensburg über zehn Jahre selbstständig. »Nun habe ich in Schafflund eine neue Herausforderung gefunden und hier noch vieles vor«, sagt sie.

Hotel und Restaurant Utspann

Hauptstraße 47
24980 Schafflund
Telefon 04639/95050
E-Mail:

service@utspann-schafflund.de
www.utspannschafflund.de
www.facebook.com/utspann.schafflund

Küchenzeiten: 11:00 bis mindestens 21:00 Uhr (Frühstück auf Vorbestellung)



Neues Leben im ehemaligen Restaurant »Sörupmöhl« in der Landschaft Angeln:

Alles isst gut bei Danny & Anna

Der Gastraum wurde komplett renoviert und das Mobiliar aufgefrischt: Es ist neues Leben eingezogen im ehemaligen Restaurant »Sörupmöhl« in dem ländlichen Zentralort Sörup im Kreis Schleswig-Flensburg. Dan Tidjani und seine Lebenspartnerin Anna Rohweder haben das Haus übernommen und bereits im neuen Namen angekündigt, um was es bei ihnen geht: »Alles isst gut bei Danny & Anna«. Dabei handelt es sich

um die frische deutsche und traditionelle Küche der Saison, die Dan Tidjani teilweise neu interpretiert und hin und wieder mit mediterranen Einflüssen ergänzt. »Für jeden muss etwas dabei sein«, sagt er. Der neue Patron des Hauses hat im »Landgasthof Neukrug« in Maasbüll Koch gelernt. Seine Stationen waren das »Fährhaus Missunde« und die »Strandterrasse Langballigau«, wo er zuletzt für ein Jahr auch Kü-

chenchef war. Anna Rohweder ist eine gelernte Hotelfachfrau und hat im Hotel »Waldschlösschen« in Schleswig ihre Ausbildung absolviert. Sie arbeitet im »Glückselig« in Glücksburg und ebenfalls im »Landgasthof Neukrug«, wo sie allerdings nicht auf ihren Lebenspartner traf. Die beiden kennen sich schon länger. Als sich die zwei jungen Leute selbstständig machen wollten und nach einem schönen Ob-

jekt Ausschau hielten, stießen sie zwangsläufig auf das zur Disposition stehende Söruper Restaurant. Da Anna Rohweder nicht weit entfernt aus Kronsgaard kommt und ihr Partner direkt aus dem Ort, können sie hier nämlich nicht nur ihren Heimvorteil ausspielen. Hinzu komme, dass im Umkreis keine große Auswahl an Gastronomie bestehe, erklärt der gebürtige Söruper. Diese habe man in der Gemeinde in der schönen Landschaft Angeln wieder bereichern wollen.

Ob der Grappa oder auch der Mozzarella, die Spirituosen von einer Familiendestille am Bodensee oder die fränkischen Weine vom Weingut Ebert: Anna Rohweder und Dan Tidjani möchten ihren Gästen nur die Produkte bieten, von deren Qualität sie selbst überzeugt sind. Einige Hersteller kennen sie persönlich und haben sie auch schon besucht. Außerdem wird versucht regional einzukaufen. So werden die Schollen morgens in der Geltinger Bucht gefangen und kommen mittags auf den Tisch. Bezüglich der Wildgerichte im Herbst ist man bereits mit Jägern im Gespräch. Und für die Kräuter hat der Koch ein Hochbeet hinter dem Haus angelegt.

Eigentlich war die Eröffnung am 1. April geplant. Wegen des Lockdowns ist man aber erst am 1. Mai mit einem Außer-Haus-Verkauf gestartet. Der täglich wechselnde Mittagstisch wird auch weiterhin außer Haus



Der Gastraum wurde komplett renoviert.

Restaurant »Alles isst gut bei Danny & Anna«

Flensburger Straße 72
24966 Sörup
Telefon 04635/2207
www.
restaurant-alles-isst-gut.de

Öffnungszeiten:
11.30 bis 14:00 Uhr und
17:30 bis 22:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr),
Dienstag Ruhetag

angeboten. Ansonsten freut man sich auf die Gäste, um diese im Restaurant mit den 40 oder auch auf der Sonnenterrasse mit den 20 Plätzen kulinarisch verwöhnen zu können. Neben den ausgesuchten Weinen und Spirituosen fließt das Flensburger Pilsener frisch vom Fass. Auch Gesellschaften sind möglich und werden individuell beraten. Alles ist barrierefrei im Restaurant – und es sind außerdem die sanitären Anlagen behindertengerecht ausgestattet worden. Neben dem Haus sind reichlich Parkplätze vorhanden.



Bei schönem Wetter bietet sich die Terrasse an.



Stephan Jessen von der Flensburger Brauerei (re.) mit Anna Roweder und Dan Tidjani

25 Jahre »Wattwurm« in der Innenstadt von Niebüll:

Vom Café zu einem Restaurant mit Kneipe



Das Restaurant sieht jetzt zu Corona-Zeiten natürlich etwas anders aus.

Ganz früher war es das Café Payzen und vorher das »Piano«, als Uwe Tychsen den gastronomischen Betrieb in der Hauptstraße 28 mitten in Niebülls zentraler Einkaufslage übernahm. Um auch nach außen hin zu zeigen, dass er hier etwas ganz nach seinen eigenen Vorstellungen und mit noch mehr Atmosphäre aufbauen wollte, hatte er sich für den neuen Namen »Wattwurm« entschieden. Das war Anfang Mai 1995. Natürlich sollte das 25-jährige Jubiläum gefeiert werden. Doch wegen Corona wurde daraus nichts. Deshalb wird die Jubiläumsfeier

am 5. Mai 2021 im Rahmen des Niebüller Hauptstraßenfestes mit vielen Aktionen nachgeholt. Gestartet wurde als Café mit einem Frühstücksbuffet, das viele noch in Erinnerung haben und von dem heute noch geschwärmt wird. »Doch die Zeiten ändern sich und damit auch die Konzeption«, so Uwe Tychsen. Heute ist der »Wattwurm« ein Restaurant, dessen uriges und gemütliches Ambiente immer noch an früher erinnert und dessen Küche als gutbürgerlich bezeichnet werden kann. Auf der Speisekarte sind

neben einer kleinen Mittagsauswahl La Flutes und Croques ebenso zu finden wie Schnitzel und Steaks. Wobei die Auswahl an regionalen Speisen eng mit der jeweiligen Saison verknüpft ist und vom Matjes im Frühjahr über die Spargelzeit und das Sommergemüse bis hin zu den Kohlgerichten im Herbst reicht. Nicht zu vergessen die belgischen Waffeln mit Vanilleeis und Sahne sowie die Eisbecher, die sich bei den vielen Stammgästen aus Niebüll und der Region sowie in der Saison bei den Feriengästen ebenfalls großer Beliebtheit erfreuen.

Der »Wattwurm« sei laut Uwe Tychsen inzwischen aber auch Niebülls einzige Kneipe mit Treibenbetrieb. »Hier wird noch gewürfelt«, sagt er. Außerdem gibt es einen kleinen Skatclub. Doch gewürfelt und gespielt werden kann erst wieder, wenn es nach den Corona-Maßnahmen erlaubt ist. Der Biergarten ist aber jetzt schon geöffnet. Außerdem verfügt man über einen Parkplatz gleich hinter dem Haus. Uwe Tychsen ist gelernter Einzelhandelskaufmann und hat die Gastronomie als Hobby angefangen – und zwar einst als Geschäftsführer des »Café Kö« und im Nebenjob in der ehemaligen Kult-Disco »Domino« in



Uwe Tychsen (li.) und Brauereirepräsentant Frank Hemmerich

Niebüll. Die damaligen Betreiber – Bodil und Hermann Markau – bezeichnet der Seiteneinsteiger als seine »Lehrherren«, die ihm die Grundkenntnisse in dieser Branche erst vermittelt hätten. Später sei der Wunsch nach etwas Eigenem gereift, so Tychsen. Daran, dass daraus ein 25-jähriges Jubiläum werden würde, habe er anfangs natür-

lich nicht gedacht. Nun freut er sich auf viele weitere Jahre im Dienst der Gastlichkeit.

Restaurant Wattwurm

Hauptstraße 28
25899 Niebüll
Telefon 04661/8854

Öffnungszeiten: 11:30 bis 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr



Der »Wattwurm«, zu finden mitten in der Stadt.



Schlafstrandkorb auf der Insel Föhr:

Einzigartiges Schlaferlebnis

Meer, Glück, Freiheit: Die insgesamt fünf Schlafstrandkörbe auf der Insel Föhr in Nieblum, Utersum und Wyk bieten in diesem Jahr noch bis etwa Mitte September die Gelegenheit eine Nacht unter freiem Himmel direkt am Strand zu verbringen – Meeresrauschen inklusive.

Im Westen der Insel am Strand von Utersum mit grandiosem Blick auf die beiden Nachbarinseln Amrum und Sylt zu zweit traumhaft schöne Sonnenuntergänge erleben oder in Nieblum einen malerischen Sternenhimmel ganz ohne Lichtverschmutzung beobachten: Das ist alles möglich. Und

wer seinen Schlafstrandkorb am Strand der Inselhauptstadt Wyk bucht, wird am nächsten Morgen mit einem wunderschönen Sonnenaufgang mit Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe Wattenmeer und die Halligen belohnt. Da ist nicht nur der Alltag vergessen, da sprudeln auch die Glückshormone kräftig.

Mit 2,40 Meter Länge und 1,30 Meter Breite bietet der Schlafstrandkorb genügend Platz für bis zu zwei Personen. Die wind- und wasserdichte Plane lässt sich komplett schließen und ermöglicht damit auch bei Wind und Regen ein unvergessliches Schlaferlebnis am

Strand. Auch die kleinen Fenster an den Seiten lassen sich bei Bedarf verdunkeln. Der Schlafstrandkorb ist im Innenraum zudem mit einem Handbesen und einem kleinen LED-Licht für Notfälle ausgestattet. Vor Ort stehen Sanitäranlagen die ganze Nacht über zur Verfügung. Die Schlafstrandkörbe können ausschließlich für eine Nacht gebucht werden. Unabhängig vom Standort kostet eine Übernachtung im Schlafstrandkorb auf Föhr 59 Euro inklusive Endreinigung zuzüglich Kautions. Decken, Kissen oder Schlafsäcke sind selbst mitzubringen.

Mehr Infos & Buchung: foehr.de/schlafstrandkorb

Online weiterhin unter MKdW-3D:

Föhrer Museum startete wieder mit Führungen und Workshops

Anfang Juli war es soweit: Im Museum Kunst der Westküste in Alkersum auf Föhr werden wieder Workshops und öffentliche Führungen angeboten. Im Zuge der am 29. Juni angepassten Landesverordnung zur Bekämpfung des Coronavirus ist es mittlerweile wieder möglich, Gruppen durch die beiden Ausstellungen »SEE STÜCKE. Fakten und Fiktion« sowie »Seestücke. Von der Romantik bis zur Klassischen Moderne« zu führen. Die Schau »SEE STÜCKE. Fakten und Fiktion« präsentiert 23 internationale Positionen der Gegenwartskunst, die sich mit aktuellen Entwicklungen der Wahrnehmung und Deutung des Meeres auseinandersetzen. Der Kurator Harald F. Theiss aus

und Fiktion« sowie »Seestücke. Von der Romantik bis zur Klassischen Moderne« zu führen. Die Schau »SEE STÜCKE. Fakten und Fiktion« präsentiert 23 internationale Positionen der Gegenwartskunst, die sich mit aktuellen Entwicklungen der Wahrnehmung und Deutung des Meeres auseinandersetzen. Der Kurator Harald F. Theiss aus



In den Räumen der Ausstellung »SEE STÜCKE. Fakten und Fiktion« und »Seestücke. Von der Romantik bis zur Moderne« können die Besucherinnen und Besucher zwischen 11 und 13 Uhr sowie 14 und 16 Uhr mit einer wissenschaftlichen Mitarbeiterin über die gezeigten Werke ins Gespräch kommen: Die MKdW-Art Guides stehen für individuell gestellte Fragen bereit. Der Eintrittspreis beträgt zehn Euro (ermäßigt fünf Euro / unter 18 Jahre gratis)

Online unter MKdW-3D

Neben den Angeboten vor Ort gibt es auch online bei einem virtuellen Rundgang in MKdW-3D viel – und Neues – zu entdecken: Unter anderem Video-Führungen, Artist-Talks, lyrische Streifzüge und musikalische Interventionen. Dabei lohnt es sich, genau hinzuschauen: Denn wer im Rundgang alle neun darin versteckten Buchstaben findet und das Lösungswort ermittelt, kann wie zuvor am Internationalen Museumstag an einem Gewinnspiel teilnehmen und tolle Preise gewinnen: Unter anderem zwei Übernachtungen mit Frühstück im »Upstalsboom Wellness Resort Südstrand«, ein signiertes CD-Paket Föhrer Musiker, ein Waalem-Wein-Paket, ein Ständchen der Violinistin Tatjana Pavlenko sowie ein Gutschein für »SUP Island Föhr«.

Die technische Umsetzung von MKdW-3D ist dem Immobilien-Unternehmen Engel & Völkers Föhr/Amrum zu verdanken. Das Team stellte in der Corona-Krise die sonst für die 3D-Rundgänge seiner Immobilien zum Einsatz kommenden 3D-Kamera inklusive Manpower kurzfristig und spontan kostenfrei zur Verfügung. Zum Geburtstag des MKdW kommen neue Videobeiträge dazu: <https://mkdw.de/de/mkdw-3d>



Autovermietung-Föhr
Gartenstraße 19
25938 Wyk auf Föhr
www.Autovermietung-Foehr.de

Mietwagen in Dagebüll



Tel: 04681 - 58 00 72
Fax: 04681 - 74 69 50



Haus Technik Föhr
Schlender & Dambach GbR
- Meisterbetrieb -

Mitarbeiter gesucht !!!

Installateur- u. Heizungsbaufirma sucht kurzfristig zur Festeinstellung, selbständig arbeitenden

Heizungs- u. Sanitärmeister/in
Anlagenmechaniker/in Heizung-Sanitär
Kundendienstmonteur/in Heizung-Sanitär
oder Quereinsteiger/in mit technischer Ausbildung und guten handwerklichem Geschick.

Wir sind ein tolles Team, bieten ein angenehmes Betriebsklima, gute übertarifliche Bezahlung und sind bei der Wohnungssuche behilflich.
Voraussetzung ist der Führerschein B
sowie gute Deutschkenntnisse zwecks Kundengespräche etc.
Bewerbung bitte persönlich, per Post, per Mail oder telefonisch an:

Haustechnik Föhr - Schlender & Dambach GbR
Herr Schlender / Herr Dambach
Kohharderweg 3 · 25938 Wyk auf Föhr
Tel. 0 46 81 - 32 16 · E-Mail: info@htf-foehr.de

Berlin stellte nicht nur Gemälde und Skulpturen, sondern auch zahlreiche Fotoarbeiten, Videos und Installationen für diese eindrucksvolle Ausstellung zusammen.

Die Parallelausstellung »Seestücke. Von der Romantik bis zur Klassischen Moderne« gibt mit Werken aus der Sammlung des Museums Kunst der Westküste einen Überblick über die Entwicklung der Bildgattung Seestück. Unter den 28 vertretenen Künstlern sind etwa Andreas Achenbach, Peder Severin Krøyer, Edvard Munch und Hendrik Willem Mesdag. Jeden Mittwoch, 15.15 Uhr, sowie Freitag, 10.15 Uhr, finden öffentliche Führungen durch jeweils eine der beiden Ausstellungen statt. Die Teilnehmerzahl ist zunächst noch auf zehn Personen begrenzt, um Mindestabstände im Museum einhalten zu können. Während des gesamten Ausstellungsbesuchs ist bislang das Tragen einer Mund-Nasen-Maske ist erforderlich.

Aktuell hält das MKdW vier verschiedene Workshopangebote für Kinder ab sieben Jahre sowie für Jugendliche, Erwachsene und Familien zu unterschiedlichen Terminen bereit. In den Workshops werden einzelne Werke der Ausstellung näher betrachtet. Anschließend werden die Teilnehmer in der Museumswerkstatt selbst kreativ. Um weiterhin die im Museum geltenden Abstands- und Hygienemaßnahmen einhalten zu können, ist die Anzahl der Workshopteilnehmer zunächst noch auf vier bis fünf Personen begrenzt. Da das MKdW jedoch insbesondere in der Feriensaison möglichst vielen Kindern und Familien die Chance auf einen der begehrten Plätze geben will, finden die Workshops am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag jeweils vormittags um 10 Uhr und zusätzlich nachmittags um 15 Uhr statt.

Auch in diesem Jahr ist das MKdW erneut einer der Anbieter der Kinder-Uni Föhr. Wer zum Beispiel das »Experiment

Kunst« wagen möchte, oder sich schon immer gefragt hat, wie ein Museum funktioniert, ist herzlich eingeladen am 24. Juli sowie am 7. und 21. August an der Kinder-Uni im MKdW teilzunehmen.

Alle Workshoptermine, darunter auch Wochenendtermine für Erwachsene, sind auf der Website mkdw.de im MKdW-Kalender zu finden. Anmeldungen werden unter +49 (0) 4681 74740-0 oder info@mkdw.de entgegen genommen.

Museumsgeburtstag am 31. Juli

Als besonderes Highlight des Monats Juli ist der Museumsgeburtstag am Freitag, 31. Juli, hervorzuheben. In diesem Jahr findet er sowohl vor Ort als auch virtuell statt. Wie die Zeit vergeht! Nach dem großen Jubiläum im letzten Jahr, feiert das MKdW nun seinen 11. Geburtstag mit einem kleinen, aber der gegenwärtigen Situation angepassten Programm.