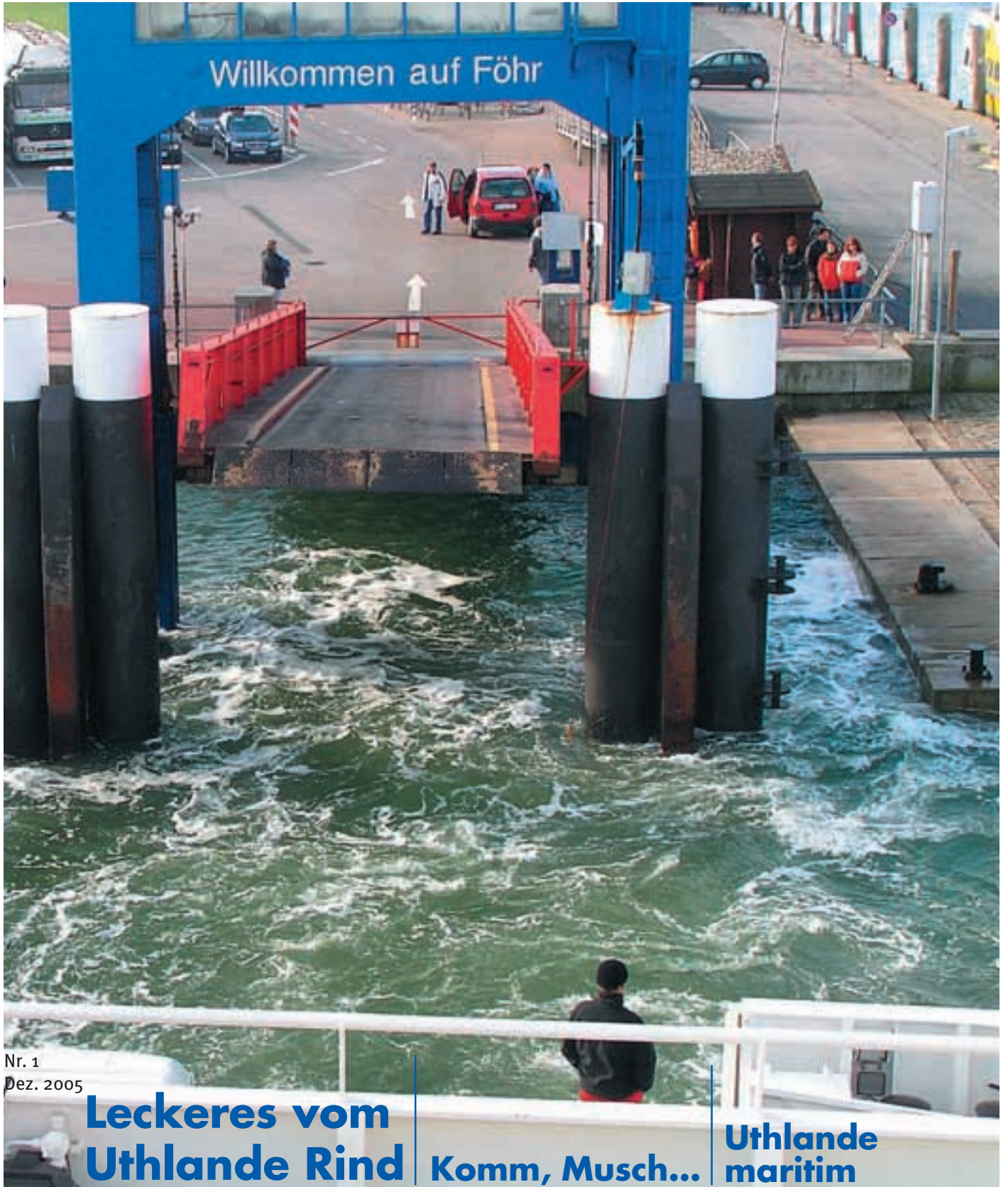


MAGAZIN UTHLANDE

Nr. 1



Nr. 1
Dez. 2005

**Leckerer vom
Uthlande Rind**

IN DER SANSIBAR AUF SYLT

Komm, Musch...

BESUCH BEIM INSELBAUERN

**Uthlande
maritim**

„KUTTER ODER WAS?“



Die Uthlande

Mit dem Begriff Uthlande wurde bereits vor Jahrhunderten das dem Festland vorgelagerte außerhalb oder draussen gelegene Land bezeichnet.

Die heutige Gestalt der Region mit den Geestinseln Sylt, Föhr und Amrum, den Marschinseln Pellworm und Nordstrand sowie den Halligen ist das Ergebnis von jahrhundertelangen Prozessen: Meeresspiegelanstieg, Gezeitenwechsel und Sturmfluten, Landverluste und Sedimentumlagerungen. Noch im Mittelalter waren weite Teile des heute überfluteten Bereiches besiedelt.

Heute leben und arbeiten hier mitten im Wattenmeer an der Westküste Schleswig-Holsteins fast 36.000 Menschen auf 320 qkm.

Diese Insel- und Halligwelt im nordfriesischen Wattenmeer ist als Natur- und Kulturraum weltweit einzigartig.

Herausgeber

„Naturschutzstiftung fering natüür“
Regionalbüro Uthlande
Hafenstrasse 23, D 25938 Wyk auf Föhr
Tel. + 49 4681 3468, Fax 501018
www.uthlande.de

Gefördert durch das Programm
Regionen Aktiv des BMVEL



Redaktion

Rainer Prüß

Konzept und Gestaltung

RAINER PRÜSS wirtschafts- und kulturkonzepte
Schiffbrücke 66, 24939 Flensburg
www.rainer-pruess.de

Fotos

Satellitenfoto S. 2: 
S. 4 (Bauernmarkt), 8 u. 9: Archiv Regionalbüro Uthlande
S. 4 (Schiff): Wyker Dampfschiffsreederei
alle anderen Fotos: Rainer Prüß

Auflage: 1.500 Stück

Inhalt



Seite 4

Von Inseln und Halligen
Nachrichten aus den Uthlanden



Seite 5

„Das reinste Vergnügen“
Kleine Volksbefragung zum warum und weshalb



Seite 6 + 7

„Komm, Musch, Musch ... koooom“
Zu Besuch bei Bauer Runkel



Seite 8 + 9

„Zweimal Ochsenbrust“
Presstreffen in der SANSIBAR



Seite 10

„UTHLANDE maritim“
für Kinder, „Sehleute“ und Wasser-Fans



Seite 11

„UTHLANDE beobachtet“
Sylt und Föhr im November

Liebe Leserinnen und Leser,

da liegt es nun vor Ihnen, das neue UTHLANDE Magazin. Manche Insel hat ja schon ein eigenes Heft, doch es gibt kein Magazin, das die Sache aller Inseln und Halligen vertritt. Es gibt zwar jede Menge Broschüren, Folder und Flyer als Werbung für unsere Region. Die ist notwendig, aber wir wollen doch auch etwas für uns haben, für unsere Region UTHLANDE. Ein Heft, in dem sich alle wiederfinden. Über das Aktuellste berichtet ja stets die Tageszeitung. Wer berichtet über Themen, die uns langfristig am Herzen liegen, die unsere Region UTHLANDE voranbringt, die auch unsere Gäste anspricht? Wir wollen doch gern über unsere Produkte sprechen, über unsere Leistungsfähigkeit und über unsere Besonderheiten.

So findet sich in diesem Heft z.B. ein Interview mit Bauer Runkel aus Kampen, der einer der Produzenten für unser neues Label „UTHLANDE Rind“ ist. Da haben wir es doch endlich mit der Hilfe vieler geschafft, unsere Produkte zu kennzeichnen und dann auch besser zu vermarkten. Wir werden auf diese Weise weiter über Menschen, Aktionen und Produkte unserer Region berichten. Den Anfang macht hier Sylt mit Jörg Runkel und dann geht es reihum. Reihenfolge ist keine Rangfolge. So geht es auch mit dem Titelbild. Alle sind mal dran. Diesmal geht es los mit einem Bild des Anlegers auf Föhr. Und das „Willkommen“ auf dem Titelbild gilt Ihnen als Leser unseres Magazins.

Viel Spaß beim Lesen!

Annemarie Lübcke
Annemarie Lübcke

UTHLANDE Von Inseln und Halligen

Pellworm

Die St. Salvator Kirche zu Pellworm wird jetzt mit Hilfe vieler Spenden restauriert. Sie ist das älteste Kirchengebäude der vor 371 Jahren untergegangenen Insel Alt-Nordstrand. Im Jahre 1095 wurde mit dem Bau begonnen. Ihr einzigartiges Inventar mit dem gotischen Altar und der Arp-Schnitger-Orgel zählt zu den wichtigsten Kunstdenkmälern der Uthlande.



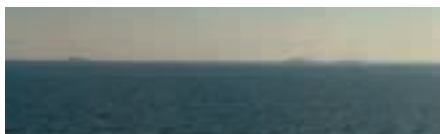
UTHLANDE RIND VON DER INSEL SYLT

UTHLANDE

Rindfleisch von den Inseln und Halligen hat jetzt ein eigenes Logo.

Damit kann man von nun an bewusst das Fleisch von Uthlande Rindern kaufen, die in klarer und sauberer Luft aufgewachsen sind.

siehe auch Seite 7 u. 9



Langeneß

Nicht nur „Wellnessen“, sondern auch „well essen“ kann man auf Langeneß. Hallig-Milch, Hallig-Sahne, Hallig-Butter, Lammfleisch von der Salzwiese, Friesenhühneier, hausgemachte Lamm-salami und viele andere Spezialitäten gibt es auf der langen Hallig. Very well!



Gröde

Es hat sich immer noch nicht herum-gesprochen. Die Halligen Gröde und Habel bilden die kleinste Gemeinde Deutschlands. Small is beautiful! Langeneß und Hooge sind mit der MS Hilligenley I zu erreichen, Gröde nur mit einem Extraschiff oder zu Fuß.



Föhr

Auch in der nächsten Saison gibt es von Mai bis Oktober jeden Mittwoch und Sonnabend von 9.00 bis 12.00 Uhr wieder den Föhrer Bauernmarkt auf dem Rathausplatz in Wyk auf Föhr. Obst und Gemüse der Saison, am Morgen geerntet, frischer Käse, leckere Produkte vom Insellamm, -rind und -schwein. Dazu hofeigene Spezialitäten und Kräuter.



Hooge

... ist zwar eine große Hallig, hat aber auch ganz kleine Bewohner: Im neuen Naturerlebnisraum kann man mit Glück sogar gelbe Ameisen beobachten: Sehenswert!

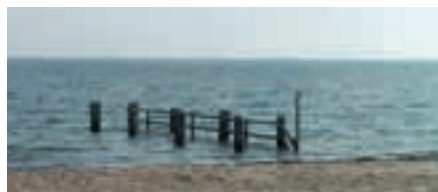
Amrum und Sylt

Hätten Sie's gewusst? Vor Amrum und Sylt liegt ein Walschutzgebiet. Hier schwimmen keine großen Pottwale, aber ab und zu nette kleine Schweinswale rum.



Nordstrandischmoor

Salzwiesenenten von Nordstrandischmoor sind der Renner. Wer die Enten von Familie Hartwig besonders schmackhaft haben möchte, kann sie in der Bratröhre sogar mit original Hallighonig von Nordstrandischmoor bestreichen. Lecker!



International Gastronomy-Award Waddensea 2005

Wie schmeckt das Wattenmeer? Um diese Frage zu beantworten, trafen sich zum zweiten Mal Gastronomen aus den Niederlanden, Dänemark und der deutschen Nordsee-Küstenregion in Wittmund/Ostfriesland. Zehn Teams aus der Wattenregion hatten sich zuvor in regionalen Vorentscheidungen qualifiziert, um zu zeigen, dass diese Region kulinarisch eine Besonderheit bietet. Dabei ging es nicht nur um Gerichte und Rezepte, sondern auch um Produkte der Region. Eine internationale Jury aus Küchenmeistern, Fachjournalisten, Touristikern und ausgewiesenen Gourmets bewertete die Qualität der 3-Gänge-Menüs. Von Amrum konnte sich das Hotel „Weiße Düne“ qualifizieren.

Besonderheit: Es gab auch eine Kinderjury. Dass die Jugendlichen zwischen zehn und sechzehn Jahren die zwei-Gänge-Menüs nach eigenen Kriterien bewerteten, hatte auf beiden Seiten Lerneffekte. Die Gastronomen erkannten, dass jugendliche Geschmacksnerven nicht allein auf Schnitzel und Pommes ausgelegt sind.



Biosphärenregion Halligen

Im Jahre 1990 wurde der Nationalpark Wattenmeer – ohne die Inseln und die großen Halligen – von der UNESCO in die Liste der Biosphärenreservate aufgenommen. Damit wurde er als eine der Modellregionen in aller Welt anerkannt, in denen das Zusammenleben von Mensch und Natur beispielhaft entwickelt und erprobt wird. Der Verein „Halliggemeinschaft Biosphäre“ der bewohnten Halligen Hooge, Langeneß und Oland, Gröde und Nordstrandischmoor erhielt in diesem Jahr die Anerkennung der UNESCO als Entwicklungszone Biosphärenregion Halligen.

mehr...

über Inseln und Halligen finden Sie unter www.uthlande.de



„Das reinste Vergnügen...“

Wetter? „Ha'm wir hier immer“, sagt er, „und immer gut! Gut für die Haut, gut für die Lunge, gut für die Beine und gut für den Magen.“ Wieso für den Magen? „Weil das Wetter hier hungrig macht. Schön spazieren gehn und dann schön was essen!“

Wir fragen Bewohner und Touristen, was sie an Inseln und Halligen der Uthlande so schön finden. Volksbefragung vor Ort, live und per Telefon. Mitten im November. Auf der Kurpromenade in Westerland liegen die Unentwegten eingemummt in den Strandkörben und blinzeln in die Sonne. „Herrlich, wenn man so durchgepusetet wird. Man muss nur richtig angezogen sein. Dass Sie das fragen,“ sagt ein älterer Herr. Er schüttelt den Kopf und zieht den Kragen hoch. „Gucken Sie doch mal in die Luft!“ Wie sagt selbst Renate Kün-

ast: Die Inseln und Halligen stehen für Frische und Klarheit! Die Frische und Klarheit scheinen hier alle zu mögen, denn die Antworten sind ähnlich. Nur eine Mutter schimpft mit ihrem Steppke, der keine der auffindbaren Pfützen auslässt. „Lass das nach, das wird doch alles dreckig!“ Auch diese Anweisung besticht durch norddeutsche Klarheit. Klar und deutlich kommt auch die Antwort: „Jaha!“ Es bringt aber nichts. Auch klar. Einige Stunden später auf Hooge stemmt sich ein Ehepaar gegen den Wind. „Die haben hier im Winter so oft richtig „Landunter“, da wollen wir doch nicht klagen. Uns gefällt es!“ Wir versuchen eine heraneilende Joggerin mit unserer gerufenen Frage aufzuhalten. Sie hält inne und trippelt auf der Stelle: „Ich find es aufregend hier, ...ich laufe auf einem Weltwunder!“ Sie strahlt uns an. Weltwunder? Dann schüttelt sie den

Kopf und pustet atemlos, „das ist doch wieder typisch. Besucher wissen mal wieder mehr über die Besonderheiten als die Einheimischen. Halligen gibt es doch weltweit nur hier,“ pustet noch einmal und entschwindet mit elastischem Laufschrift. Auf Föhr entleert sich die Festlandfähre. Eine junge Frau astet ihren Buggy über den Bordstein: „Weiß ich auch nicht“, sagt sie und grinst süßsauer, „vor ein paar Jahren hab ich mit viel Mühe meinen Mann überredet. Jetzt will der nie mehr woanders hin.“ Eine ältere Dame überlegt einige Sekunden, dann kommt die Antwort langsam, präzise und ohne Zweifel: „Ich komme eigentlich wegen der Brötchen und dem Frühstück. Nirgends kann ich so in Ruhe essen“, sie schaut zu ihrem Hündchen, „...und man ist so freundlich hier. Es ist das reinste Vergnügen!“



Der UTHLANDE Bauernhof mit eigener „Light-Show“. Jörg Runkel sorgt auf Sylt für saftige Steaks.



„Komm, Musch, Musch, kooooommm...“

Das UTHLANDE Bewohnerportrait

„Komm, Musch, Musch, kooooommm, ...kooooom Musch, kooooom...!“
Jörg Runkel stapft über den Feldweg und ruft über die Koppel. Gerade ist ein Hagelschauer niedergegangen. Die Tiere stehen am anderen Ende der Weide ganz dicht zusammen. Langsam kommen die ersten in Bewegung, dann trabt die ganze Herde heran. „Kooooom Musch ...kooooom!“ „Kühe sind neugierig“, sagt er, „den Tonfall erkennen sie. Die reagieren auf die Stimme.“ Meistens gibt es eine Extraportion wenn er ruft, Kartoffeln oder Schrot. Heute gibt es nichts. Dafür ist Fototermin. Fototermin auf Sylt. Eigentlich die Insel der „Reichen und der Nackten“. Man denkt da eher an Goldkettchen und Gin-Fizz. Aber Runkels Kühe tragen keine Goldkettchen, dafür haben sie einen Knopf im Ohr. Mit gelbem Zettel. Fast wie Steiff-Tiere, nur größer.

Jörg Runkel ist Bauer auf Sylt. Genauer gesagt in Kampen. Der schwarz-weiss geringelte Kampener Leuchtturm blinzelt bei einbrechender Dunkelheit über seine Felder und Weiden und der Strahl reflektiert in den Augen der Rinder. Ein Bauernhof mit eigener Light-Show. Als wir die Fotos im Kasten haben, gehen wir zum Haus zurück. „Emmi“ liegt vor der Haustür, springt auf und wedelt mit dem Schwanz. Dann sitzen wir in der Küche und wärmen uns bei einer Tasse Kaffee auf.

Runkels sind seit 1954 Landwirte auf der Insel. '86 hat Jörg den Hof vom Vater übernommen. Seine Frau Anette ist seit 1982 dabei. Sie kam als Touristin nach Sylt. Eigentlich wollte sie keinen Bauern heiraten, denn sie wusste, was das heißt. Sie stammt selber von einem Hof beim Dümmer See in Niedersachsen. Dann lernte sie Jörg kennen. Da waren alle guten Vorsätze dahin. Jetzt haben sie zusammen zwei Töchter, Gesa und Anne. Die leben beide noch im Haus. Gesa geht in die 12. Klasse und Anne macht eine Banklehre. Plötzlich stehen die beiden mitten in der Küche. Ruckzuck brutzeln Eier in der Pfanne. Kurze Plauderei und schon entschwinden sie so schnell wie sie gekommen waren. „Fahrt vorsichtig. Es ist glatt!“

Und wie funktioniert die Arbeitsteilung auf dem Hof? Anette schneidet ein paar Scheiben vom selbst gebackenen Stuten ab, den ihre Mutter mitgebracht hat.

„Also Jörg macht die Landwirtschaft und ich die Ferienwohnungen. Da gibt's im Sommer genug zu tun, obwohl die Gäste Selbstversorger sind. Die kriegen ihre Brötchen im Beutel an die Tür. Und die frischen Eier und unsere Sylter Kartoffeln nehmen die sogar mit nach Hause, weil sie so einen guten Eigenge-



Gruppenbild mit drei „Hof-Damen“...

schmack haben. Das liegt ja nicht nur an der Sorte, sondern auch am Boden. Na, und wenn Kinder dabei sind, die wollen doch meist auch mal Kühe, Hühner und Enten sehen. Das kennen sie oft gar nicht mehr. Hier kann man eben Urlaub machen, wo glückliche Kühe zu Hause sind“, sagt sie und lacht verschmitzt.

Der Tag auf dem Hof beginnt morgens um 6.30 Uhr. Dann wird im Stall gefüttert. „Heu würde reichen, aber Gras-Silage ist besser“, meint Jörg Runkel, „das ist zwar arbeitsaufwendiger, aber beim Heu sind die Vitamine schon nach sechs Wochen weg und Fertigfutter...“, er schüttelt den Kopf, „das kommt nicht in Frage.“

Im Sommer beginnt der Tag mit einem Rundgang über die Weiden. Sind Kälber geboren? Ist alles in Ordnung?



Jörg Runkel, Landwirt aus Leidenschaft.

„Er weiß genau, welcher Kuh welches Kalb gehört“, meint Anette. Und wenn er von den Rindern redet, sagt er „meine Tiere“. Plötzlich schlägt der Hund an. „Jetzt kommt Schlüter und will vier Zentner Kartoffeln.“ Sie geht mit dem Hofkunden in die Scheune. Auf zwei Hektar bauen sie Kartoffeln an. Das reicht für die Direktvermarktung ab Hof und für einige Läden auf der Insel. Ansonsten bewirtschaften sie 115 ha landwirtschaftliche Fläche, davon sind 95 ha Grünland und der Rest Getreide. Die 25 Hühner und 20 Enten sind nur für den Eigenbedarf. Es geht auch hier nichts über ein eigenes Frühstücksei.

„Ich bin noch mit Hausschlachtungen groß geworden“, sagt Anette, „wir haben die Wurst noch selber in Weckgläsern „eingemacht“. Da wusste man, was in den Gläsern drin war.“

Seit einigen Jahren produzieren sie keine Milch mehr, sondern nur noch Rindfleisch. Die letzte Meierei auf Sylt hat ihre Tore geschlossen. Seitdem sorgen 95 „Rotbunte“ für den guten Fleischgeschmack. Und was unterscheidet nun das Rindfleisch der Uthlande Rinder von den Inseln und Halligen von anderem Rindfleisch? Ist es besser? Jörg Runkel guckt erstaunt über diese Frage: „Das könn' Sie sich ja selber überlegen“, sagt er, „wir haben hier die saubere Nordseeluft, das gute Klima, saubere Weiden ohne den Dreck von Autobahnen und Industrieabgasen. Und unsere „Rotbunten“, das sind deutsche Zweinutzungsrunder, die haben wir mit Angus gekreuzt. Das gibt ganz feines Fleisch.“ Dann guckt er sinnierend auf den Küchentisch: „... und außerdem soll man die Dinge da essen, wo sie wachsen. Es wird ja nicht besser, wenn man das alles noch einmal um den halben Erdball karrt.“ Klingt ganz plausibel und vernünftig.

Dann kommt Opa rein: „Soll'n die gleich rüber?“ Opa nimmt gerade mit Oma ein paar Enten aus. „Die sind zu Weihnachten für unsere Helfer“, sagt Jörg, „man kann ja nicht immer alles nur mit Geld bezahlen. Man muss auch mal anders Danke sagen...“

Auf Sylt gibt es das Uthlande Rindfleisch von Runkel z.B. bei Feinkost Meyer in Wenningstedt

Wenn Sie mehr wissen wollen über Uthlande Rindfleisch: www.uthlande.de
mehr über Runkels: www.ferienwohnungen-runkel-sylt.de



„Zweimal gebratene Ochsenbrust ... aber bitte von der Insel!“





Uthlande Rindfleisch von Sylt? Klar! Gibt's in der SANSIBAR. Als die Suppe aufgetragen wird, geht ein leichtes Raunen durch den Raum. „Heiß, heiß,“ sagt einer der Journalisten und pustet ungeduldig über seinen Löffel. Dann hört man es rundherum: Mmmmh, lecker! Dann wird es still im Raum und man hört nur noch das leise Klappern der Löffel.

Die Landwirtschaftskammer und die Stiftung „fering natüür“ stellten das neue Etikett „Uthlande Rind von der Insel Sylt“ den Medienvertretern in der Rantumer SANSIBAR vor. Die zückten ihre Bleistifte und sammelten die Grußworte von Ministerpräsident Peter Harry Carstensen und Renate Künast, der ehemaligen Bundesministerin für Verbraucherschutz Ernährung und Landwirtschaft, ein. Es folgen Fragen über Fragen, Statements und Erläuterungen. Aber über's Essen kann man nicht nur reden, man muss probieren. So wurde dann auch reichlich aufgetischt. Es gab Rindfleisch in allen Variationen und die Köche liefen zu Höchstleistungen auf. Marinierte Kalbfleischtranchen, Tartar, Ochsenbrustsalat, Spätzlesuppe mit Rindfleischwürfel, zweimal gebratene Ochsenbrust oder Zwischenrippenstück in Barolososse. Wer die Wahl hat, hat die Qual und alle waren sich einig: „Regional ist erste Wahl.“ Herbert Seckler sammelte reichlich Lob ein, aber es gilt die alte Küchenweisheit. Wer gut kochen will, braucht gute Zutaten. Er muss sie natürlich auch finden. Und dafür ist jetzt gesorgt. Ausgezeichnetes Rindfleisch von Inseln und Halligen gibt es jetzt auch entsprechend „ausgezeichnet!“



UTHLANDE RIND VON DER INSEL SYLT



Sansibar-Chef Herbert Seckler tischte selber mit auf...

Wer sich bisher nach einem ausgedehnten Spaziergang im Lebensmittelgeschäft um die Ecke ein paar saftige Steaks von den Inselrindern kaufen wollte, wurde enttäuscht. Auf den Verpackungen fand sich allenfalls die Bezeichnung „Deutsches Rindfleisch“. Ob es aber von den Inselrindern stammte oder nicht, konnte niemand sagen. Grund dafür ist die Etikettierungsverordnung der EU, die genau vorschreibt, was auf einem Etikett zu stehen hat. Jede weitere Kennzeichnung bedarf einer gesonderten Genehmigung. Das gilt z.B. auch für Schilder über dem Verkaufstresen oder außen am Geschäft. Eine solche Vorschrift gibt es gegenwärtig jedoch nur für das Rindfleisch. Sie soll dem Verbraucher Sicherheit geben, dass die mit der angebotenen Ware verbundenen Aussagen richtig und nachprüfbar sind. Die Einwohner auf den Inseln und Halligen, ebenso wie die Gäste, sind zumeist sehr daran interessiert, regionale Produkte zu kaufen und das gilt besonders auch für Rindfleisch. Nach langen Mühen wurde jetzt durch die BLE die Genehmigung erteilt, mit einem eigenen Label das Rindfleisch der Inseln und Halligen zu vermarkten. Den Anfang machte die Insel Sylt. Die übrigen Inseln und Halligen werden folgen. Neben dem neuen Logo wird für die Produktausstattung noch eine kleine Zeichnung verwendet. Sie zeigt in Form eines Scherenschnittes einen Inselbauern mit seiner Kuh in einem Prahm. Dieser Scherenschnitt symbolisiert die Insellage, die Aufmerksamkeit, Einzelbehandlung und Zuwendung. Er verweist auf Tradition, Zuverlässigkeit und Sorgfalt im Umgang mit den Tieren.

(siehe oben)

Rezeptvorschlag

Uthlande-Rindfleisch ist superlecker. Hier kommen zwei Rezeptvorschläge für die häusliche Küche. Wenn Sie auch gerne kochen und einen besonders leckeren Vorschlag haben schreiben Sie uns einfach.

Wir suchen auch alte Rezepte von den Inseln und Halligen ...

Rindfleischragout – süß-sauer

500 g Rindfleisch (Rippe od. Dünung)
1 Bund Suppengemüse in kochendes Wasser geben, bei schwacher Hitze 2 Std. garen.
Aus 20 g Butter, 20 g Mehl,
1/4 l Fleischbrühe eine helle Soße herstellen
3 saure Gurken würfeln.
2 EL Rosinen waschen, mit den Gurken in die Soße geben.
Mit Salz, Zucker evtl. Essig abschmecken.
Fleisch würfeln, in Soße geben und anrichten.

Rindfleisch-Apfel-Ragout

500 g gegartes Suppenfleisch (aus der Rippe) in Würfel schneiden.
30 g Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin anbraten.
1-2 Zwiebeln würfeln und mit dünsten.
500 g Äpfel (Boskop) schälen, entkernen, achteln und hinzufügen.
Mit Salz, etwas Zitronensaft, Zucker würzen.
Mit 1/2 l Fleischbrühe (evtl. etwas Wein) angießen.
1 EL Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Ragout damit binden.



UTHLANDE *maritim*

Die nordfriesischen Inseln und Halligen liegen im Meer. Wer dort hin will, muss übers Wasser. Manches, was man dort sieht, ist nicht nur für Kinder und Touristen rätselhaft. Hier gibt es ein paar Auflösungen für Kinder, andere „Sehleute“ und uthländische Wasser-Fans.



Papa, warum ist die Boje grün...?

Das ist keine Boje, an einer Boje macht man z.B. ein Schiff fest. Diese Dinger nennt man „Tonnen“. Das kommt, weil sie früher wie eine Tonne aus Holz gebaut waren. Die Tonnen weisen dem Seemann den Weg, denn auch im Meer gibt es „Schiffahrtsstraßen“. Die sind da, wo das Wasser tief genug ist für die Schiffe. Wenn man von See her kommt, sind auf der rechten Straßenseite grüne Tonnen und auf der linken die roten. Die sind auch in der Reihenfolge nummeriert. In der Mitte dazwischen ist dann die Straße. So kann man sich nicht verfahren. Wenn man die Tonnen im Wattenmeer nicht beachtet, kommt man auf „Schiet“, und das hat der Seeman nicht so gern.

Mama? ... und was ist in den großen, weißen Dosen?

In den weißen Plastikscheiden auf den Insel-fähren und auch auf allen anderen großen Schiffen sind Rettungsinseln.



Wenn das Schiff in Seenot kommt, werden die Behälter ins Wasser geworfen. Dann platzen die Halbschalen auf und heraus kommen große Gummiboote, die automatisch aufgeblasen werden. Da kann man dann einsteigen und braucht nicht schwimmen. Drinnen ist Platz für viele Leute.



... und warum heißt ein Kutter eigentlich Kutter?

Früher hatten die Schiffe runde Nasen. Der Bug legte sich wie ein Löffel auf das Wasser. Im 19. Jahrhundert änderte sich der Umgang mit der Natur. Man baute den Bug senkrecht und scharf wie ein Messer. Er schnitt die Wellen einfach durch.

Das Wort Kutter kommt aus dem englischen von *to cut* = schneiden. Die haben den Schiffstyp erfunden. Aus *Cutter* wurde dann Kutter. Der Kutter ist also ein „Wasser-Schneider“. Bei den Kutter-Regatten fahren die Fischer um die Wette, um herauszufinden, wer das „schneidigste“ Schiff hat und wer der „schneidigste“ Kapitän ist.

Kampen 1855

Der Kampener Leuchtturm wird dieses Jahr 150 Jahre alt. Dafür ist er richtig herausgeputzt worden. Eigentlich leuchtet am Gebäude auch eine goldene Krone, die Jahreszahl 1855 und das „R“. Denn zur Zeit seiner Erbauung gehörten Kampen und der Leuchtturm zur Dänischen Krone und die Grenze zwischen Dänemark und Deutschland lag weiter südlich an der Eider. Jetzt soll erst nächstes Jahr gefeiert werden. Fehlt das Emblem mit der Jahreszahl, damit das keiner merkt ...?



Hooge in Dagebüll

Auf Plattdeutsch ist *de hooge* auch *der hohe*. Wie sagt man im Sprachgebrauch? *Hoog und dröög*, was so viel heißt, wie *hoch und trocken*.



Das ist für einen Seemann keine schöne Vorstellung, aber für Insel- und Halligbewohner überlebensnotwendig. Das gilt ja nicht nur für die künstlich aufgeschütteten Hügel, die *Warften*, auf den Halligen. Hoch und trocken haben es auch die Touristen am Fähranleger in Dagebüll. Hier gibt es offenbar eine neue kleine „Hooge“ als Fluchtburg bei Hochwasser.

Das neue Gebäude in Dagebüll heißt übrigens „Tor zu den Inseln“ und wird am 14. Dezember 2005 eingeweiht.



Sylt im November

Die Straßen sind leergefegt. Es regnet. Ein paar Arbeiter nehmen Betonsteinpflaster in der Friedrichstraße auf. Einer schaufelt die Kabel frei. Ihm läuft das Regenwasser den Hals herunter.

Sylt baut im Winter. Da sollten sich die Autobahnbauer mal ein Beispiel nehmen. Bei Leysieffer betritt ein jüngeres Paar den Laden und setzt sich an den Tisch am Fenster. Knallrote gefütterte Windjacken, Pudelmütze und Stirnband. Andächtig werden minutenlang die regennassen Brillen geputzt. Dann holt er sein Handy raus und zeigt ihr wortlos die Fotos vom Strand. Sie lacht und schwäbelt. Sie kommen offensichtlich vom Spaziergang und haben den festgehalten. Ein Känguruh ziert ihre Sportschuhe. Labelfetischisten? Weltreisende? Oder Inselhüpfer, känguruhmäßig? Madonna trällert ihren neusten

Hit. Die Bedienung bringt grünen Tee. Soll ja gesund sein. Am Nachbartisch sitzen zwei Frauen. Auch mit aktiv-rottem Stirnband. Leicht angegraut, aber attraktiv. 10 Minuten halten sie sich in sicherer Distanz zu den Sahnetrüffeln. Ein Cappuccino muss reichen. Dann steht eine von ihnen auf und kehrt mit drei Tafeln Schokolade zurück. Die bleiben unangetastet auf den Tisch direkt vor ihren Augen liegen. Nach einer viertel Stunde liegen sie immer noch da. Das ist Durchhaltevermögen.

Was machen die alle hier? Mitten im November?

Ein Sonnenstreifen legt sich auf die gegenüberliegende Fassade. Es hat aufgehört zu regnen.

Jetzt machen auch die Straßenbauer Pause ...



Föhr im November

Die Straßen sind leergefegt. Es regnet. Ein Mann betritt das Cafe an der Hauptstraße. Er ist nass bis auf die Haut. Das Wasser läuft aus der Hose über die Schuhe direkt auf den Fußboden. Er legt seine nasse Marinejacke über den Stuhl und setzt sich an den Tisch. Am Nebentisch sitzt ein kleiner Junge mit seinem Vater. Der Junge kriegt den Mund nicht

wieder zu und guckt mit weit aufgerissenen Augen den durchnässten Mann an. Nach einer Weile flüstert er seinem Vater etwas ins Ohr. Der nickt. Dann liest er leise weiter vor.

Klingt nach Nils Holgerson oder Pidder Lyng und der Reise auf der Silbermöve. Der nasse Mann steht auf, geht zur Zeitschriftenablage und kehrt mit der Segelzeitschrift *Yacht* zurück.

Die *Yacht* hat ein Leck. In kurzer Zeit ist auch sie vollkommen durchnässt. Er entschuldigt sich bei der Bedienung für sein Missgeschick. „Macht nix“, sagt sie, „Yachten könn‘ das ab.“

Draussen hat es aufgehört zu regnen. Er löffelt zufrieden seinen Milchreis mit Kirschen. Und er tropft ...

MAGAZIN UTHLANDE



Haben Sie Nachrichten,
Neuigkeiten, Rezepte?
Schreiben Sie uns!

Ihr Uthlande Geheimtipp
Ihr Uthlande Rezept
Ihr Uthlande Wunsch

Die Adresse finden Sie auf Seite 2