

CHRISTINE LENDT

HERZSTÜCKE NORDSEEKÜSTE SCHLESWIG-HOLSTEIN

↓
BESONDERES ABSEITS DER
BEKANNTEN WEGE ENTDECKEN



BRUCKMANN

CHRISTINE LENDT



HERZSTÜCKE
**NORDSEEKÜSTE SCHLESWIG-
HOLSTEIN**

BESONDERES ABSEITS DER
BEKANNTEN WEGE **ENTDECKEN**





LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

sind auch Sie schon einmal mitten in der Nacht aufgestanden, um den Lichtkegel der Taschenlampe über den Sand wandern zu lassen? Wenn es honigfarben schimmert im Tang des Spülsaumes, zwischen den vom Meer rundgeschliffenen Steinen: Das ist pures Nordseeglück. Einen Bernstein zu finden, gehört zu den besonderen Momenten an dieser Küste, wo er noch seltener ist als an der Ostsee. Zwischen Sylt und Cuxhaven verbergen sich auch noch ganz andere Schätze. Wo selbst Einheimische jeden Winkel zu kennen glauben, tut sich Überraschendes auf. Hinter vertrauten Plätzen oder bekannten Menschen stecken die ungewöhnlichsten Geschichten. Besuchen Sie Orte wie das Löffelarium oder die wohl kleinste Schule der Welt. Viel Vergnügen beim Lesen und Erkunden!



Christine

Ihre Christine Lendt



Inhalt

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

IMMER EINE SÜNDE WERT!

- 1 Jeden Mittwoch Gerichtgedichte
- 2 Landleben unter einem Dach
- 3 Gaumenfreuden nach Dithmarscher Halali
- 4 Musikantenkneipe mit vielen Namen
- 5 Friesische Kalorienbombe
- 6 Verneigung vor kugelrundem Gemüse
- 7 Nostalgisch einkaufen
- 8 Krabbenpulen und Mondscheinkino
- 9 Stilvoll Logieren im Friesendorf
- 10 Versteckte Sünden und Tote Tanten
- 11 Ökologische Einblicke bei 130 Schafen
- 12 Feinheimisches bei der Warft-Kirche
- 13 In der Hauptstadt der Krabben
- 14 Gegen den Fraß der Nonnengänse
- 15 Reaktionen im Glas
- 16 Wo man den Mädchenhering feiert
- 17 Vierzig Sorten Pfannkuchen
- 18 Funkelfeuer für die Zimmerwand
- 19 Halbinsel mit Traumschiff-Koch
- 20 Bodenständiges auf der Promi-Insel

FÜR ENTDECKER SO ETWAS GIBT'S NUR HIER!

AUSSERGEWÖHNLICHES UND KURIOSSES

- 21 Kugelwerfen an den Deichen
- 22 Üppig gefeierte Deichschweine
- 23 Fering, Öömrang und Söring
- 24 Fünf Schüler und rundherum das Meer
- 25 Ein riesiges Kalttauchbecken
- 26 Die Akademie am Meer

- 27 Olümpisches Gold erringen
- 28 Smart Grid mitten im Wattenmeer
- 29 Rast vor rauschenden Sieltoren
- 30 Altes Traditionshandwerk
- 31 »Mar'n hol fast!«, auch bei Schietwetter
- 32 Im Löffelarium von Peter Möller
- 33 Das Gipfelkreuz auf Helgoland
- 34 Als die Post noch per Segellore kam
- 35 Land unter im Kino auf Hooge
- 36 Einflussreiche Bauerngeschlechter
- 37 In der Nordsee versunken
- 38 Wo Tine immer nach Westen schaut
- 39 Ein Stück Hamburg vor Cuxhaven
- 40 Sonnenbaden zwischen Schafen
- 41 Der einzige seiner Art
- 42 Der Nobelpreisträger von Garding
- 43 Der Pfad des Leuchtturmwärters
- 44 Einen Windpark verstehen
- 45 Grund genug für ein Havariekommando
- 46 Eine begehbbare Orts-Chronik
- 47 Strandhäuser auf Stelzen
- 48 Endlich auch Deiche und Siele verstehen
- 49 Annas kurze Schwester
- 50 Wie ein »v« Marinegeschichte schrieb
- 51 Eine historische Verbindung
- 52 Ein Marktplatz der Superlative
- MAL WIEDER ZEIT FÜR KULTUR!
- 53 Küstenkunst, von Wattenmeer umgeben
- 54 Weihnachten, auch im August
- 55 Wo Friedhöfe zu Erzählern werden
- 56 Klönen, geschützt vor invasivem Vieh
- 57 Bernstein an der Nordsee
- 58 Die gar nicht so »graue Stadt am Meer«
- 59 Immaterielles Erbe der Walfänger

- 60 Dreierlei im Burger Museum
- 61 Der längste Adventskalender der Welt
- 62 Wanderung in die Frühgeschichte
- 63 Bunt es Farbenmeer an der Nordsee
- 64 Norddeutschland in HO 1:87
- 65 Vielfältige Havenwelten
- 66 Im Wohnhaus des Expressionisten
- 67 Watt, Wale und Weltnaturerbe
- 68 Kampener Inspirationsquellen
- 69 Nordfriesisches Erbe der Holländer
- 70 Künstlertreff vor der Abbruchkante
- 71 Der friesische Weihnachtsbaum
- 72 Goldschatz unter der Bankfiliale
- 73 Bootskorso beim Fest der Laternen
- 74 Beseelte Formen, friesische Miniaturen
- 75 Die Büsumer Kutterregatta
- 76 Begegnungen in fremden Klimazonen
- 77 Ein Dom als Versamlungsstätte
- HEUTE WILL ICH RAUS!
- 78 Stempel im Zipfelpass von ganz oben
- 79 Zu Gast in Pellwormer Gärten
- 80 Mit zwei PS durch das Watt
- 81 Eine der ersten Umweltaktivistinnen
- 82 Ungewöhnliche Himmelsgebilde
- 83 Die Vision von Hugo Kükelhaus
- 84 Unter dem Meeresspiegel
- 85 Flugunfähig und todesmutig
- 86 Eine Düne namens Uwe
- 87 Neues Leben hinter den Deichen
- 88 Einmal Schleusenwärter spielen
- 89 Weltrekordflüge am Roten Kliff
- 90 Familienlagune statt Hochhauskultur
- 91 Früher Dosenfleisch, heute Naturerlebnis
- 92 Ein Star, auch in Amerika

93 Wanderung durch drei Klimazonen
94 Arktischer Vogelzug hautnah
95 Süßwasserfreuden nahe dem Meer
96 Zu Fuß von Insel zu Insel
97 Die Heilquelle unter der Dünentherme
98 Ein lila Wunder erleben
99 Fünf kleine Überlebenskünstler
100 Nicht unbedingt traurige Seehunde
Autorenporträt

IMMER EINE SÜNDE WERT!

MEINE LIEBLINGSORTE ZUM ESSEN UND EINKAUFEN

- 1 Jeden Mittwoch Gerichtgedichte**
- 2 Landleben unter einem Dach**
- 3 Gaumenfreuden nach Dithmarscher Halali**
- 4 Musikantenkneipe mit vielen Namen**
- 5 Friesische Kalorienbombe**
- 6 Verneigung vor kugelrundem Gemüse**
- 7 Nostalgisch einkaufen**
- 8 Krabbenpulen und Mondscheinkino**
- 9 Stilvoll Logieren im Friesendorf**
- 10 Versteckte Sünden und Tote Tanten**
- 11 Ökologische Einblicke bei 130 Schafen**
- 12 Feinheimisches bei der Warft-Kirche**
- 13 In der Hauptstadt der Krabben**
- 14 Gegen den Fraß der Nonnengänse**
- 15 Reaktionen im Glas**
- 16 Wo man den Mädchenhering feiert**
- 17 Vierzig Sorten Pfannkuchen**
- 18 Funkelfeuer für die Zimmerwand**
- 19 Halbinsel mit Traumschiff-Koch**
- 20 Bodenständiges auf der Promi-Insel**







01

JEDEN MITTWOCH GERICHTGEDICHTE

»Es war einmal ne Nordseescholle/ ihr Name spielt hier keine Rolle/ die schwamm nach Föhr der Ruhe wegen/ im Priel vor Wyk hat sie gelegen...« - Welches Ende wird die Geschichte des platten Fisches wohl nehmen? Im Landhaus Sternhagen können Sie es an bestimmten Abenden erfahren.

An einigen Abenden gibt es dort ein Menü mit Lesung. Zwischen den Gängen serviert Jörn Sternhagen, Koch und Poet aus Leidenschaft, seine Gerichtgedichte und andere Wortspezialitäten. Es sind unterhaltsame lyrische Häppchen oder auch Geschichten, manches zergeht gleich auf der Zunge, anderes treibt Lachtränen in die Augen. Auch die eine oder andere Inselanekdote ist mit dabei und Sie erfahren hier etwa, welchem Typus Frau Sylt, Amrum und Föhr entsprechen. Dazu setzt sich Sternhagen an einem Tisch mit dazu, blättert in seinen Werken und liest vor oder erzählt einfach drauflos. Thema seiner Texte ist natürlich vor allem der kulinarische Genuss, gern bezogen auf Föhr, wohl eine weitere große Liebe, denn für ihn ist die Insel »wie eine Frau zum Heiraten«.

Sternhagens »erste aufrichtige und ehrliche Liebe« war die Liebe zum Essen. Dazu hätten auch seine Großmütter beigetragen, die ihn als Baby mit dem Aufschlagen von Zuckereiern ruhig stellen wollten. Den aufrechten Gang erlernte Klein-Jörn einen Küchenhocker vor sich herschiebend, »fest entschlossen, in Mutters Gewerbeküche nun höher liegende Flächen nach Nahrhaftem abzusuchen«. Lange führte der gelernte Koch, Kellner und Hotelbetriebswirt Sternhagens Landhaus; inzwischen hat er es an die Eheleute Danner übergeben, die es in seinem Sinne weiter betreiben und auch kuschelige Hotelzimmer anbieten. Sternhagens Gerichtgedichte sind auch als Buch erschienen. Übrigens, den Namen der Ruhe suchenden Scholle können Sie schließlich doch noch erfahren. So viel sei verraten: Er reimt sich auf Pfanne.





02

LANDLEBEN UNTER EINEM DACH

Reetdächer werden Sie an der Nordseeküste häufig entdecken. Auf der Halbinsel Eiderstedt sind einige dieser Dächer besonders mächtig. Sie krönen die Haubargen, alte Bauernhäuser von imposanten Ausmaßen. Hier lebten Herrschaft, Gesinde und Vieh unter einem Dach.

Haubarg bedeutet so viel wie »Heu bergen«. Die aus den Niederlanden stammende Bauform des Gulfhauses ist in Deutschland nur auf der Halbinsel Eiderstedt verbreitet. Westfriesische Zuwanderer brachten sie im späten 16. Jahrhundert mit. Noch bis ins späte 19. Jahrhundert waren solche Bauernhäuser mit insgesamt rund 450 Haubargen hier stark vertreten. Geblieben ist davon noch ungefähr ein Zehntel. Die meisten der noch knapp 50 Haubargen befinden sich in Privatbesitz und sind öffentlich nicht zugänglich. Eine Ausnahme ist der Rote Haubarg im Nordwesten der Halbinsel bei Witzwort. Er wurde 1647 errichtet und ist nicht, wie der Name nahelegt, rot angestrichen, sondern hat weiße Außenwände. Im Inneren befinden sich ein Restaurant und ein Museum (Eintritt frei), das über das Leben auf dem Haubarg informiert und Einblicke unter die gewaltige Dachkonstruktion gewährt. Es zeigt landwirtschaftliche Maschinen und Geräte aus den letzten Jahrhunderten. Modelle und Schautafeln zeigen den Aufbau dieser einzigartig konzipierten Höfe. Die Statue im Garten zeigt den Teufel und erinnert an eine Sage, die erklärt, warum die 100. Fensterscheibe des Roten Haubargs noch immer fehlt (nachzulesen auf der Webseite). Im zugehörigen Restaurant kommt regional geprägte Küche auf den Tisch, etwa Angler-Sattelschwein, Galloway-Rind, Lamm aus Nordfriesland und je nach Jahreszeit Spargel, Grünkohl oder Wild. Ein weiterer Haubarg mit Angeboten für Besucher ist der Mars Skipper Hof in Kotzenbüll bei Tönning (siehe [Kapitel 83](#)).



**Geheimtipps sind die grünen Badestellen auf der Halbinsel
Eiderstedt, etwa der Tetenbüllspieker (auch Evershop-Siel) am
nördlichen Ufer mit kleinem Bootshafen und Restaurant.**

Roter Haubarg · Sand 5 · 25889 Witzwort ·
Restaurant Sept. Di, Mi, Fr–Mo 11–21 Uhr, sonst Mi–So; Museum Di–So 11–22 Uhr
.
www.roterhaubarg.de



03

GAUMENFREUDEN NACH DITHMARSCHER HALALI

Bei Nordsee denkt man an Meer und Matjes, eher aber nicht an Wildschwein oder Reh. Doch ab Oktober ist auch in Dithmarschen Herbst. Und so einige Küchenchefs gehen nun selbst auf die Jagd. Bei den jährlichen Dithmarscher Wildwochen zeigen etliche Restaurants im Landkreis, was sie noch so alles können. Jetzt stehen zum Beispiel auch

Reh, Fasan, Hase oder Wildente aus den Revieren des nördlichsten Bundeslandes auf der Speisekarte. Veranstalter des kulinarischen Reigens sind die Kreisjägerschaften Dithmarschen Nord und Süd sowie der DEHOGA Kreisverband Dithmarschen. Auch ein zünftiges Rahmenprogramm wird geboten, und Sie können hier mehr über das Waidmännische im hohen Norden erfahren.

DEHOGA Kreisverband Dithmarschen · Kreisvorsitzender Peter Bartsch ·
Tel. 0481 621 22 · www.dehoga-dithmarschen.de



04

MUSIKANTENKNEIPE MIT VIELEN NAMEN

»Die Stadtkneipe« klingt wohl doch zu sehr nach **Spelunken**, wie man sie vielerorts findet, also soll Gardings Musikertreff künftig »Big Ben« heißen, nach dem neuen Wirt Ben Panten. Damit endet die Tradition plattdeutscher Namen: Zuvor war es das »Fofftein«, was übersetzt Pause bedeutet, und bis 2018 lag die legendäre Zeit als »Lütt

Matten«. Hier gab es regelmäßig »Livemusik und den ganz normalen Wahnsinn«, wie der ehemalige Betreiber Rainer Martens verkündete. Musiker aus ganz Deutschland traten auf der kleinen Bühne auf. Die gute Nachricht: Ben Panten möchte aus der Kneipe mitten in Garding wieder das machen, was sie einmal war, also dürfen Stammgäste und alle anderen wohl wieder auf Abende mit Livemusik hoffen, wie sie selten zu finden sind. Schauen Sie doch mal rein – oder besser: »Kiek dor mol rin«, wie es auf Platt heißt.

Die Stadtkneipe (Big Ben) · Enge Straße 15 · 25836 Garding · Tel. 0175 999 44 99



05

FRIESISCHE KALORIENBOMBE

Die Frühjahrsdiät mit einem Inselurlaub zu verbinden, erweist sich in Nordfriesland als Herausforderung. Überall verführt einen die Friesentorte, und falls Sie ihr widerstehen können, liegt es wohl an übernatürlichen Kräften. Mehrere Konditoren verstehen sich hier traditionell auf das Schichtwerk mit Pflaumenmus.

Das Rezept scheint simpel: eine Lage Blätterteig, mit Butter gebacken, eine Schicht Pflaumenmus (am besten selbst gemacht), dann eine Schicht fette, steif geschlagene Sahne. Das wiederholt sich in weiteren Schichten und fertig ist eine Kalorienbombe, der schon viele wohligh seufzend erlegen sind. Was genau für den unvergleichbaren Geschmack sorgt, verraten die Konditoren natürlich nicht. Im Café Schult in Norddorf wird die Friesentorte nach alten Familienrezepten gebacken und das täglich seit mindestens 120 Jahren. Es heißt, ein Konditor namens Karl-Heinz habe sie erfunden. Fest steht für die Einheimischen: Die Friesentorte kommt von der Insel Amrum.



Eine köstliche Friesentorte bekommen Sie in vielen Cafés und Konditoreien, die sie auch zum Mitnehmen anbieten - probieren

lohnt sich!

Als eine der besten Adressen für Friesentorte auf Sylt gilt das Café Lund. Die Bäckerei Lund wurde 1940 von Christine und Willy Lund in einer kleinen Baracke gegründet. In den 1950er-Jahren kam eine Caféstube hinzu, dann erweitert durch einen Anbau mit Garten und schließlich ein Restaurant. Eine weitere Lund-Spezialität ist das hausgemachte Eis »Sölring Iskream«.

Wie im Wohnzimmer, samt Bollerofen und urigen Möbeln, können Sie Friesentorte im Café Anticus auf der Insel Pellworm schlemmen. Sie ist ständig im Sortiment, während die anderen, genauso mit viel Liebe gebackenen Torten variieren. Auch auf Föhr gibt es einige Gelegenheiten, etwa im Café Kohstall. Dort bekommt man auch eine andere friesische Spezialität, die gern mal mit einem Augenzwinkern gebacken wird – die Wattwurmtorte.

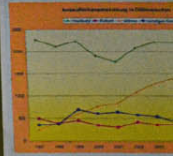
Bäckerei Schult · Norddorf/Amrum · www.amrum.de · **Friesen-Café** ·
Nebel/Amrum · www.friesen-cafe.de · **Lund Café** · Hörnum/Sylt · www.lund-sylt.de · **Café Anticus** · Pellworm · www.cafe-pellworm.de · **Café Kohstall** ·
Nieblum/Föhr · www.inseldoerfer.de



Kopfkohl -

DAS Gemüse zwischen den Meeren...

belegt mehr als die Hälfte der insgesamt ca. 5000 ha schleswig - holsteinischer Gemüseanbaufläche. Von jährlich ca. 80 Mio. geernteten Köpfen werden 2/3 zu Sauerkraut, Rouladen und Salaten verarbeitet, 1/3 als Frischmarktware im In- und Ausland vermarktet.



Die Sortenzüchtung

steht vor dem Anbau. Neben in- und ausländischen Mitbewerbern sind hier die Rijk Zwaan Marne KG seit über 60 Jahren als örtliches Zuchtunternehmen engagiert. Die Züchtung einer neuen Sorte ist recht langwierig - von der ersten Kreuzung bis zur Anerkennung durch das Bundessortenamt vergehen mindestens 10 Jahre. Robustheit gegenüber Schädlingen und Krankheiten (Resistenzen) sowie Qualitätsmerkmale finden in der Züchtung zunehmende Bedeutung gegenüber Ertragsmerkmalen.





06

VERNEIGUNG VOR KUGELRUNDEM GEMÜSE

Wesselburen ist das Zentrum der »Kohlkammer Deutschlands«. Der zugehörige Landkreis produziert jährlich rund 80 Millionen Kohlköpfe. Grund genug, es mit einem Museum samt Bauernmarkt zu würdigen. Spezielles können Sie in der Krautwerkstatt erfahren.

Es war einmal eine Sauerkrautfabrik. Der schmucke Bau aus der Gründerzeit mit filigranen Rundbogenfenstern steht mitten in der Ortschaft. Er wurde im Jahr 1865 errichtet, ursprünglich zur Zuckerproduktion. Nach ihrer Stilllegung verwandelte sich die alte Fabrik in das »Kohlosseum«, ein Museum rund um den Kohl mit Informationszentrum und Bauernmarkt. Bei dem Rundgang werden Sie ins Staunen darüber geraten, was alles in dem Gemüse steckt, das sich sogar zu »Schönheitsmachern« verarbeiten lässt. Die Ausstellung informiert über die geschichtlichen Hintergründe des Kohls, seine Anpflanzung und Verarbeitung. Dabei wird insbesondere auf die Herstellung von Sauerkraut eingegangen. In der Krautwerkstatt weiht Krautmeister Hubert Nickels, langjähriger Mitarbeiter der Wesselburener Fabrik in die Geheimnisse ein und führt vor, wie ein Bio-Natursauerkraut in Handarbeit hergestellt wird.



Bei den alljährlichen »Dithmarscher Kohltagen« wird kräftig gefeiert (www.dithmarscher-kohltage.de).

Das Obergeschoss des Gebäudes beherbergt auf seinem riesigen Dachboden eine Ausstellung zur Kohlregion Dithmarschen. Gezeigt werden neben historischen landwirtschaftlichen Geräten unter anderem auch eine Kücheneinrichtung und ein kleines Klassenzimmer von anno dazumal. Im Erdgeschoss können Besucher auf dem hauseigenen Bauernmarkt einkaufen. Es gibt dort eine große Auswahl an Kohlprodukten, darunter auch