

SALT



INSEL-SPECIAL

EIN SONDERHEFT VON **LAND & MEER** 2013



Die schönsten Strandbars

Genießen & Erleben

Kunst & Können

Sport & Spannung





Mit unseren Bus- und Bahntickets stecken Sie ganz Schleswig-Holstein in die Tasche.

Holen Sie sich Ihre NOB-Tickets für das Gebiet des gesamten Schleswig-Holstein-Tarif in einem unserer Reise-Punkte. Alle Standorte finden Sie im Internet unter:

www.nob.de

SYLT SPECIAL INHALT

Sylt ist eine Reise wert!
Im Norden ganz oben lockt
die Ferieninsel mit zahlreichen
schönen Urlaubserlebnissen.



Foto: Beate Zoellner

Inselfeeling Traumhafte Strandbars	70
Party Hotspots! Wo Promis feiern	76
Sylt sportiv Stand Up Paddling lernen	80
Top-Events	81
Kunst & Kultur Galerien, Lehrpfade	82
Meerkabarett	83
Original Sylt Leckere Produkte von der Insel	86
Insel-Restaurants Die besten Adressen	94
Schlafen & Wohnen Hotels, Apartments & Co.	96
Ankommen auf Sylt Per Flug oder Schiff	100

LAND & MEER · IMPRESSUM

Das Sylt Special ist eine Beilage von
LAND & MEER 2013

LAND & MEER-Verlag, Neumühlen 46,
22763 Hamburg, Tel.: 040/390 76 81

Ihr Ansprechpartner auf Sylt:
Christian Preuß, Tel.: 04651/88 93 87
Redaktion: Renate Preuß

Titelfoto Sylt Special: Fotolia

www.landundmeer.de



Design: www.drk-prosbe.de



Appartementvermietung auf Sylt

Jede Sekunde auf Sylt, ist eine bessere Minute in Ihrem Leben!

Immobilien Brigitte Führ GmbH

Hauptstraße 10 • 25996 Wenningstedt / Sylt
Hotline: 04651 - 98 42 0 • info@ibf-sylt.de
www.ibf-sylt.de

SYLT SPECIAL STRANDBARS

Genuss mit Seeblick

Lässig-leger exquisite Küche genießen, dazu jede Menge Natur und Sonnenuntergänge der unvergesslichen Art: Sylts Strandrestaurants bieten Urlaubsfeeling pur. LAND & MEER stellt hier die interessantesten Adressen vor.

Der weite Blick von der „Sturmhaube“
am Roten Kliff über Strand und Meer.



SYLT SPECIAL STRANDBARS

Dünenrestaurant Breizh

Hoch auf den Hörnumer Dünen die deutsch-französische Freundschaft genießen: Hier im Dünenrestaurant „Breizh“ gelingt das im wahrsten Sinne des Wortes – hier werden typische Gerichte der französischen Atlantikküste leicht und modern interpretiert und mit Produkten der Nordseeregion zubereitet. So finden sich auf der Bistro-Karte am Mittag „Tartines mit Krabbenrührei“, und „Belon Austern“ bitten mit „Sylter Royal“ um den Geschmacksvergleich. Am Abend spielt die Bouillabaisse Riche eine appetitliche Hauptrolle auf der Speisekarte, gefolgt von Boeuf Bourguignon oder Kabeljau im Pergamentpapier gegart – das tägliche Fischangebot richtet sich nach dem Fang des Tages. Lässig und ungezwungen präsentiert sich die Atmosphäre in dem modern-rustikalen Holzbau mit dem hellen Interieur, dem weißen, zartblau-hellgrauen Mobiliar und den Panorama-Scheiben mit Blick auf das Meer. Auf der Ter-



Vive la France in den Hörnumer Dünen – das „Breizh“ serviert regionale Produkte zu französischen Rezepten.

rasse, umrahmt von wogendem Dünen gras, bei einem Glas Wein, Champagner und natürlich Cidre den Sonnenuntergang erleben – voilà: La vie en rose! Breizh Strandrestaurant, Strandweg, 25997 Hörnum, Tel.: 04651/460 81 88, www.hapimag.com.



SYLT SPECIAL STRANDBARS

La Grande Plage

Vorbild für „La Grande Plage“ sind die legeren Strandrestaurants im Süden Europas, wo fabelhafte Küche mit lässiger Lebensart verbunden sind. Vor mehr als zehn Jahren hat „Manni“ Hermann sich mit dem lieblich gerundeten Holzbau, der sich an prominenter Stelle des Kampener Strands an die Dünenkante schmiegt, diesen seinen Traum erfüllt. In unmittelbarer Nachbarschaft zum frisch renovierten kleinen Backsteinleuchtturm bietet die Rundum-Veranda ein einzigartiges Gala-Panorama über Strand und Meer. Im „Grande Plage“, zu dem auch eine elegante Sauna-Anlage gehört, finden Strandläufer und Korbsitzer tagsüber eine lecker-leichte Bistro-Küche und abends anspruchsvolle Genießer ein angenehm übersichtliches Angebot von Lieblingsgerichten aus Europas südlichen Regionen: Neben feiner Barbarie-Entenbrust und Steaks vom Charolais-Rind verführen zum Beispiel mit Krebsfleisch gefüllter Tintenfisch und Steinbeißerfilet mit Olivenkruste zum Wiederkommen – die zahlreichen Stammgäste sind der Beweis.

La Grande Plage, Riperstig,
25999 Kampen, Tel.: 04651/88 60 78,
www.grande-plage.de.



Mediterrane Lieblingsgerichte mit Gala-Panorama.



SYLT SPECIAL STRANDBARS

Seepferdchen

Als „den schönsten Logenplatz zwischen zwei Meeren“ bezeichnet Inhaber „Kalle“ Nissen-Hünding sein „Seepferdchen“, das sich an der schmalsten Stelle der Insel in die Dünen schmiegt: Die idyllische Strandkorb-Terrasse bietet einen einzigartigen Panoramablick auf Wattenmeer und Nordseewellen zugleich. Seit 1985 hat der gelernte Koch und Küchenmeister

che bestimmt das jeden Monat neu zusammengestellte Programm aus regionalen Rezepten und Ausflügen in die Mittelmeerküche. Für so manchen Feinschmecker gehört das „Seepferdchen“ zur Lieblingsadresse – selbst das hochkarätige Schleswig-Holstein Gourmet-



An der schmalsten Stelle der Insel schmiegt sich das Seepferdchen idyllisch in die Rantumer Dünen.

sein kleines Schmuckstück immer wieder liebevoll verschönert, die Speisekarte neben traditionellen Lieblingsgerichten seiner Stammgäste ständig mit aktuellen Highlights ergänzt. Saisonale Frischekü-



Die Seepferdchen-Terrasse bietet einen Rundumblick auf Wattenmeer und Nordseewellen zugleich.

Festival machte in diesem Jahr mit einer Spitzenköchin aus Österreich hier Station. Strandabschnitt Samoa, 25980 Sylt/OT Rantum, Tel.: 04651/55 79, www.samoa-seepferdchen.de.

Strandoase

Eingekuschelt in die Dünen hoch über dem Strand präsentiert sich die hübsch möblierte Strandkorbterrasse der „Strandoase“ als Wohlfühlplatz bei fast jedem Wetter. Einen absolut einzigartigen Panoramablick bietet die Oberdeck-Terrasse, die geradewegs in den Himmel führt – wohlversorgt vom aufmerksamen Service kommt hier Kreuzfahrt-Feeling auf. Qualität auf hohem Niveau in ungezwungener Atmosphäre – das ist das Motto, das sich das „Strandoase“-Team um Udo Sonnleitner auf die Fahnen geschrieben hat. Auf der Speisekarte finden sich gelungene Beispiele mediterraner Küche und regionale Spezialitäten, einfallsreich modernisiert – die knusprige Ofenente allerdings, die es an Stammtagen auf Bestellung gibt, kommt mit Knödeln und Rotkohl unverfälscht klassisch daher. Auf der Mittagskarte

mit Milchreis, Currywurst und Speckpfannkuchen haben sich die hausgemachten Eintöpfe als unschlagbarer Hit erwiesen. Rantumer Straße 333, 25980 Westerland, Tel.: 04651/446 46 96, www.strand-oase.de.



Kreuzfahrt-Feeling auf der Oberdeck-Terrasse der „Strandoase“.

Fotos: Fotolia/PR

Sturmhaube

Kampens „Sturmhaube“, mit sensationellem Panoramablick hoch über'm Roten Kliff – das elegante Rundgebäude unter der Reetdachhaube gehört zu den schönsten Plätzen der Insel. Hier wird Wohlfühl-Atmosphäre liebenswürdig praktiziert. Die viel gelob-



Hoch über dem Roten Kliff erwartet den Gast Wohlfühl-atmosphäre unter der Reetdachhaube.

te Küche bietet ein weitgefächertes Programm, das von lässigen Lunch-Gerichten über Kaffee- und Kuchen-Versuchungen bis zu „ein bisschen große Oper“ reicht. Sushi-Freunde werden von einem vietnamesischen Meister fachkundig verwöhnt. Während der Gäste-Nachwuchs den fantasievoll bestückten Spielplatz erobert, können die Großen auf der windgeschützten Strandkorb-Terrasse genießen.

Zum gesellschaftlichen Hotspot hat sich die Außenbar entwickelt. Angesagte Chill-out-Musik sorgt für traumhafte Stimmung, der perfekte Sonnenuntergang für Traumfeeling.

Sturmhaube, Riperstig 1, 25999 Kampen,
Tel.: 04651/99 59 40, www.sturmhaube.de.

Bei König am Weststrand

Gerade noch am Nordseestrand gewandert, mag es Österreicher*innen wie eine Fata Morgana vorkommen, eine glückverheißende Oase im Lister Dünensand – und tatsächlich: „Bei König am Weststrand“, Deutschlands nördlichstem Café und Restaurant, ist man fest in Alpenländer Hand, und das seit fast dreißig Jahren. Als Nachfolger der ehemaligen betongrauen Strandhalle kuschelt sich ein heimelig-hölzerner Neubau in die hügelige Landschaft, einer formidablen Skihütte zum Verwechseln ähnlich. Pächter gesucht und das perfekte Paar gefunden: die Österreicher Gertrude und Ulrich König, seit Jahren bereits erfolgreich in Sylts Gastronomie tätig. Hier haben die beiden den idealen Rahmen für ihr einzigartiges Konzept gefunden: Österreichische Schmankerl und regionale Spezialitäten vereinen sich auf der vielfältigen Speisekarte zu einer appetitlichen Allianz, begleitet von vorwiegend österreichischen Tropfen und den edlen Bränden des Landes. Tafelspitz trifft auf Nordseescholle, Wiener Schnitzel konkurriert mit Salzwiesenschlamm; als absolute Bestseller erweisen sich regelmäßig der klassische Kaiserschmarrn und die meeresfrische Seesuppe – überzeugender Beweis für appetitanregende



Österreichische Schmankerl und regionale Spezialitäten vereinen sich zur appetitlichen Allianz.

Mundpropaganda – beide stehen nicht auf der Karte. Einmal im Monat feiern Königs ihre schöne Heimat mit einer „Österreichischen Woche“ – da würd's nicht verwundern, wenn ein glücklicher Jodler von der großen Sonnenterrasse in den blauen Nordseehimmel steigt...

Bei König am Weststrand, 25992 List,
Tel.: 04651/87 02 66, www.weststrandhalle.de.

SYLT SPECIAL

Wo Sylturlaub am schönsten ist.



Exklusiv

Modern

Persönlich



Hotel Wittenbrink's • Osterweg 8 • 25980 Sylt OT Keitum
Tel.: 04651 / 836 37 90 • www.wittenbrinks.de • info@wittenbrinks.de

Prominente Lieblingsinsel

Same procedure as every year: Alle Jahre wieder trifft sich Deutschlands Prominenz aus Kultur, Sport und Politik auf ihrer Lieblingsinsel – die einen suchen einfach für ein paar Tage pure Entspannung, andere kommen gern einem Berufstermin auf dem Eiland nach – wie für eine Lesung, ein Konzert oder zu Dreharbeiten.

Für viele prominente Sylturlauber gehören bestimmte Partys oder ein schönes Musikereignis in den festen Insel-Terminplan, andere genießen ihre Ferien im eigenen Nordsee-Domizil.

Alle Jahre wieder...



Sylter Zweitwohnsitzler Johannes B. Kerner und Frau Britta.



Elegantes Paar auf eleganten Events: Alexander Fürst zu Schaumburg-Lippe und Ehefrau Nadja.



Gerngesehener Gast: Schauspieler Michael Degen mit Gattin Susanne Sturm.



Auch Links liebt Sylt: Sahra Wagenknecht.



Alljährlicher Stammgast: Wolfgang Schäuble beim Sommerkonzert der Stipendiaten der „Deutschen Stiftung Musikschule“ in der Keitumer Kirche.



Intelligenz und Charme im Doppelpack: Tom Buhrow und Frau Sabine Stamer.

SYLT SPECIAL PROMINENZ



SYLT SPECIAL PROMINENZ

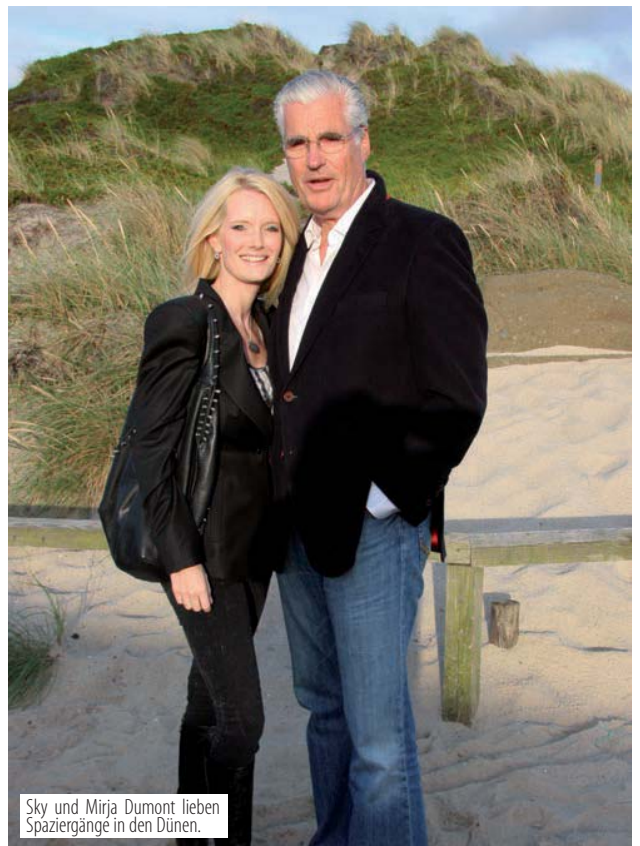


Fotos:Barth, Frenzel, itworksmidien, Arte

Fachgerecht serviert: Pius Regli, Chef vom Kampener „Manne Pahl“, verwöhnt Dana Schweiger.



Typisch norddeutsch: Jan Fedder und Ehefrau Marion.

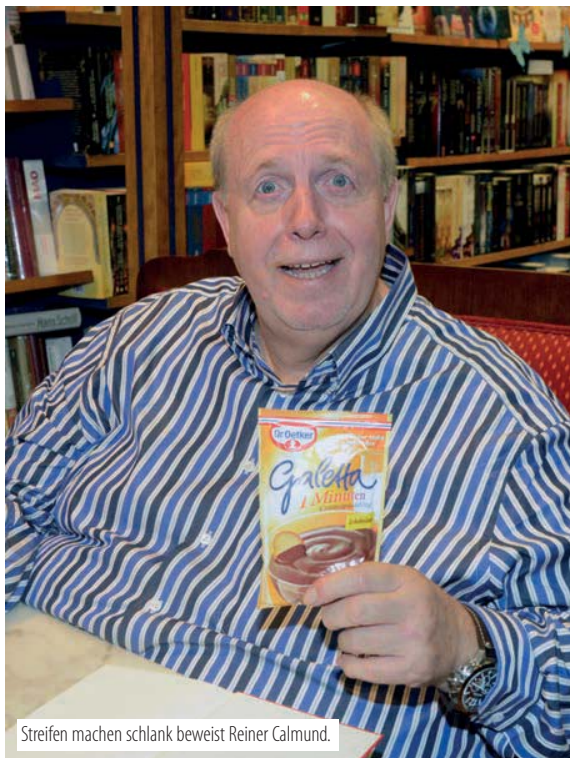


Sky und Mirja Dumont lieben Spaziergänge in den Dünen.

SYLT SPECIAL



Fußball ist ihr Thema: Johannes B. Kerner und Jürgen Klopp.



Streifen machen schlank beweist Reiner Calmund.



Mal wieder eine TV-Leiche am Strand: Robert Atzorn als Fernsehkommissar unterwegs.

Hotel Roth

Westerland/Sylt AM STRANDE
Tel. 04651 - 92 30 · Fax 04651 - 50 95



Direkt-Reservierung: Tel. 04651-923-210 oder 211

Hotel Roth liegt im Westerländer Kurzentrum am Strand gegenüber dem neubauten Freizeitbad **"Sylter Welle"** und dem Kurmittelhaus.

Hotelzimmer und **Appartements** haben Bad/Dusche, WC, Selbstwähltelefon mit direkter Durchwahl, Kabel-TV und zum größten Teil **Loggia** und **Seeblick**.

Neben einer eigenen **Sauna** - auch **Massagen** möglich - verfügt das Haus über ein **Restaurant** mit exquisiter Hotelküche und über eine **Bierstube** mit gutbürgerlicher Küche.

Nutzen Sie unseren telefonischen **Ansage-Informationen-Service** unter der **Tel.-Nr. 04651 - 92 32 83**. Hier werden u.a. aktuelle Informationen über unsere unterschiedlichen Saisonzeiten und -tarife, speziell auch über unsere diversen **Pauschalangebote**, durchgegeben.

HOTEL ROTH

STRANDSTR. 29 - 31 · 25980 WESTERLAND-SYLT

**E - mail: hotel-roth@t-online.de
www.hotel-roth.de**

Sylt feiert Weltklassesport

Deutsche Meisterschaften, Europa- und Weltmeisterschaften – Sylt ist begehrter Austragungsort bedeutender Events zu Wasser und zu Lande.

Das muss gefeiert werden: mit lukullischen Verführungen, mit Shopping-Angeboten, mit „chill out areas“ und Party bis zum Morgengrauen.

LAND & MEER stellt die spannendsten Termine vor.

8.–12. Mai

Rollei Bullet HD Summer Opening – Im Rahmen der Europa-Meisterschaften im Windsurfen starten die Teilnehmer am Westerländer Strand in die Windsurf-Saison 2013.

18.–19. Mai

Julius Bär Beach Polo World Cup – Hochklassiger Sport am Hörnum Oststrand mit großem Unterhaltungswert.

2.–7. Juli

Kitesurf World Cup – Atemberaubende Manöver, artistische Sprünge hoch über der Nordseebrandung sorgen für Faszination.

24.–26. Juli

Volvo Surf Cup – Hier zeigen die besten Windsurfer der Republik vor Westerland ihr Können in den Disziplinen Slalom, Wave und Freestyle.

19.–28. Juli

German Polo Masters – Zum „High Goal Open“-Turnier in der höchsten Spielklasse im Polosport werden wieder über 180 argentinische Poloponys mit ihren Reitern der Spitzenklasse erwartet.

9.–18. August

Super Sailing Week – Schnittige Boote in rasender Geschwindigkeit: Ein farbenprächtiger Anblick knatternder Segel bietet sich bei dieser Catamaran-Regatta am Westerländer Strand.

27. September–6. Oktober

Windsurf World Cup – Die besten Windsurfer der Welt treffen sich im Rahmen ihrer World Cup Tour und messen sich in den Disziplinen Wellenreiten, Slalom und Freestyle.

Weitere Veranstaltungstermine: www.sylt.de, www.landundmeer.de und unseren facebookseiten!



Surfer und Kiter zeigen Meistersport zu Wasser...



...und nervenstarke Polospieler aus aller Welt zu Lande.

Stand Up Paddling lernen

Ein neuer Trend im Wassersport erobert Sylt: Stand Up Paddling – kurz SUP genannt – ist jetzt auf Sylt ganz unkompliziert zu erlernen. Die überschaubaren Vier-Personen-Kurse werden geleitet von einer Frau, die auf dem Wasser genauso zu Hause ist wie auf dem Land: Bettina Hönscheid, genannt Bitsy. Geerbt hat sie diese Leidenschaft vom Vater Jürgen Hönscheid, Mitbegründer des Sylter Surfcircus. Genauso wassersüchtig sind ihre Schwestern, die zweimalige SUP-Weltmeisterin Sonni und Küken Janni. Heute hat die Familie ein zweites Zuhause auf Fuerteventura gefunden, bis auf Bitsy, die hier, mit eigenem Nachwuchs, auf Surfers Lieblingsinsel geblieben ist.



Sport-Spaß in Theorie und Praxis – SUP-Schüler beim Training am Strand vor Westerland.

SUP – das bedeutet viel Spaß mit effektivem Sport zu verbinden: Oberkörper, Rücken und Bauch werden gestärkt, durch Ausbalancieren des Körpers werden zusätzlich Rumpf sowie Knie- und Fußgelenke stabilisiert. Die zweistündigen Schnupperkurse werden wind- und wetterabhängig von Juni bis September angeboten und kosten 45 Euro. Brett, Paddel und Neoprenanzug werden gestellt. Mehr beim Sport-Infocenter der Sylter Welle in Westerland oder per Tel.: 04651/99 80.



SUP auf der Sylter Welle: Bitsy Hönscheids Schüler haben viel Spaß beim Stand Up Paddling.

SYLTER HOPFEN

Bier Imperial

SYLTER HOPFEN
-BIER IMPERIAL-

www.sylter-hopfen.de

Sylts Kulturprogramm

Nicht nur anspruchsvolle Gourmets und begeisterte Naturfreunde finden auf Sylt ihr Paradies: Die Insel bietet Kulturfreunden ein vielseitiges Programm, heiter, beeindruckend, mitreißend.

Galerie Cornelia Kamp

Immer auf der Suche nach interessanten neuen Künstlern präsentiert Cornelia Kamp ihre Entdeckungen in ihrem hellheiteren Galerie-Café, kommunikativer Mittelpunkt ihres schönen Reetdach-Hotels in Keitum. Die Kunstsaison 2013 beginnt mit den Arbeiten der aus Japan stammenden Künstlerin **Setsuko Ikai**. Ihre Urlandschaften in Öl sind abstrakt eingefangene Stimmungen, ein stetes Ringen um die perfekte Form (23.4.-23.6.).

Moritz Götze ist ein leidenschaftlicher Geschichtenerzähler. Kunsthistorisches, aber auch die moderne Alltagswelt werden zu reichhaltigen, oft ironisch-humorvollen Bildkompositionen verarbeitet (25.6.-25.8.).

Darauf folgen reduzierte Malerei von **Joe Barnes** und **Ivo Ringe**. Joe Barnes schafft durch die Ausdruckskraft einer einzigen Farbe Bilder von einer höchst eindringlichen Präsenz, die bei längerer Betrachtung zu vibrieren beginnen.

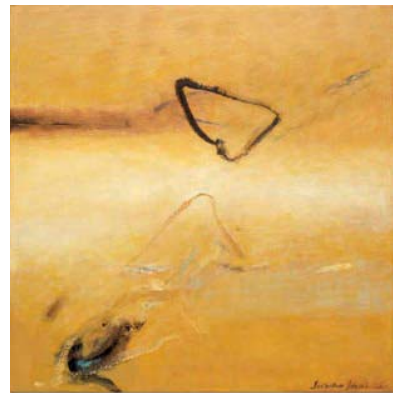
Ivo Ringe ist ein Vertreter der reduzierten Malerei, eine Kunst, die sich allein auf die Elemente Figur, Farbe, Linie und Grund konzentriert und Werke von großer Plastizität schafft (27.8.-10.11.).

Traditionell beschließt das Galerie-Jahr wieder eine Ausstellung mit neuesten Fotografien des gebürtigen Sylters **Hans Jessel**, der die Insel immer wieder neu entdeckt (11.11. bis Ostern 2014).

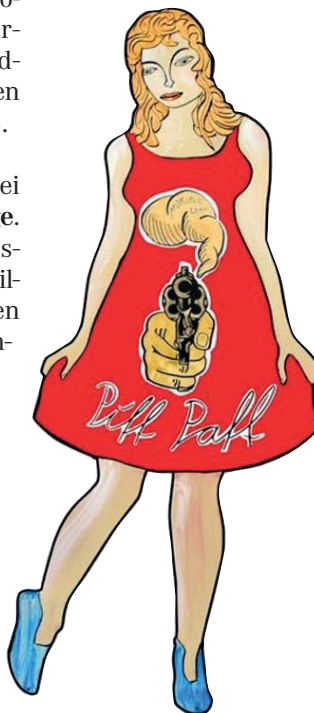
Galerie Cornelia Kamp,
Gurtstich 41,
25980 Keitum,
Tel.: 04651/98 390,
www.galerie-cornelia-kamp.de.



Ivo Ringe schafft Werke von großer Plastizität.



Die Japanerin Setsuko Ikai ist mit ihren abstrakten Landschaften zum zweiten Mal in der Galerie Conny Kamp zu sehen.



20 Jahre Meerkabarett

Eine schier unerschöpfliche Quelle der guten Laune: Das „Meerkabarett“, das seit 20 Sommern Deutschlands beste Kleinkunststars in die Eventhalle der „Sylt-Quelle“ in Rantum lockt. Zu diesem stolzen Jubi-



Mit ihrem Programm „some like it heiss“ gratuliert Stammgast Gayle Tufts dem Meerkabarett in ihrer eigenen, unnachahmlich frechen Art zum 20. Geburtstag. Das Programm und weitere aktuelle Veranstaltungstermine von Sylt und dem Norden: www.landundmeer.de.

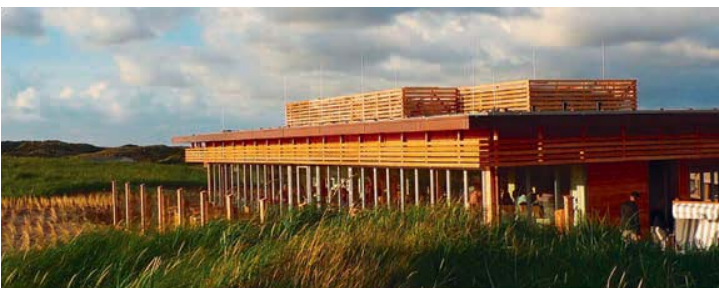
läum wollten natürlich alle vorbeikommen zum Gratulieren: Die lieb gewordenen Stammgäste und spannende Newcomer aus Kabarett, Comedy und Musik. Piet Klocke gehört mit vielen anderen zum großartigen Jubiläumsprogramm – und Alfons, Gustav Peter Wöhler mit seiner Band, Stefan Gwildis und Lotto King Karl und die zauberhaften Damen vom „Salut Salon“ gratulieren charmant-musikalisch dem Geburtstagskind. Salut Meerkabarett! www.meerkabarett.de.

Goldschmiedin Birgit Damer

In ihrem eleganten, kleinen Werkstatt-Laden fertigt Birgit Damer individuelle Schmuckstücke für „Frauen, die das Leben lieben, Frauen mit eigenem Kopf“ und hat damit gleich ihre eigene Person beschrieben. Diese Frau hat viele Facetten: Im Vorstand des Vereins „Kulturhaus Sylt“ in Keitums Frie-sensaal verwöhnt sie – einst als beste Hobby-Köchin des Landes gefeiert – die Gäste bei Konzerten und Lesungen, auf dem Kreuzfahrer „Mein Schiff“ hält sie Vorträge über edle Steine und gibt Schmuckkurse, so wie in Sylts berühmter Volkshochschule Klappholtal, als Autorin wurde sie mit ihrem Austernbuch preisgekrönt. Ihre Leidenschaft für das „goldene Handwerk“ steht jedoch an erster Stelle. „Think big“ heißt der aktuelle Trend zu Colliers mit großformatigen Farbsteinen und Ringen mit Maxi-Diamanten, die Birgit Damer zu individuellen Unikaten fertigt. Für Herren wird die Auswahl unter den Kreationen der renommierten Uhrenmanufaktur „Sinn“ zum zeitlosen Vergnügen. Mehrmals im Jahr lädt Birgit Damer befreundete Künstler zu Themenevents – immer ein absolut schmucker Termin. Goldschmiede Damer, Melnwei 1, 25980 Keitum, Tel.: 04651/836 40 50, www.birgit-damer.de.



Birgit Damer fertigt zauberhafte Unikate in ihrem Atelier.



«Breizh» – Kulinarische Köstlichkeiten
und ein einzigartiger Blick auf die Nordsee



SYLT SPECIAL KUNST & KULTUR

Juwelier Wempe

Erste Adresse in prominenter Straße: Gleich am Anfang von Kampens berühmtem Strönwai liegt der nördlichste Standort der weltweit insgesamt 28 Niederlassungen des Hamburger Familienunternehmens Wempe. Seit über 130 Jahren, und mit Kim-Eva Wempe mittlerweile in der vierten Generation, steht das Unternehmen für feine Uhren und Juwelen und überrascht seine Kunden immer wieder mit zeitgemäßen Neuheiten. Nam-



hafte schweizer und deutsche Uhrenmanufakturen wie Rolex, Panerai und Lange & Söhne sind hier ebenso vertreten wie die eigene Uhrenmarke Wempe Glashütte I/SA. Immer wieder mit Spannung erwartet werden die neuen Kollektionen „By Kim“ aus dem Wempe-Juwelenatelier in Schwäbisch Gmünd. Kenner und Liebhaber finden hier auf der Urlaubsinsel die

Muße, im stilvollen Ambiente diese Kostbarkeiten zu entdecken. Seit zehn Jahren lebt Sandra Finzel auf Sylt, arbeitet in der eleganten Wempe-Boutique, „dem attraktivsten Arbeitsplatz der Welt“. Die Schönheit der Insel zu bewahren, liegt ihr besonders am Herzen. Ganz nach dem Motto „Auch kleine Dinge können viel bewegen“, bietet Wempe in Kampen seit der Eröffnung im Jahr 2000 einen silbernen Schlüsselanhänger in Form einer Muschel an, aus dessen Erlös 20 Euro dem Sylter Küstenschutz zugute kommen.

Strönwai 16, 25999 Kampen, Tel.: 04651/995 94 59, www.wempe.de.

Kulturhaus Sylt erfolgreich gestartet

Die Schufferei hat sich gelohnt: Auf eine stolze Bilanz – 87 Veranstaltungen in zwölf Monaten – kann die buntgemischte Gruppe ehrenamtlicher Kulturidealistinnen auf das erste Jahr ihres Vereins „Kulturhaus Sylt“ zurückblicken. Monatelang hatten sie entrümpelt, geschrubbt und gestrichen,



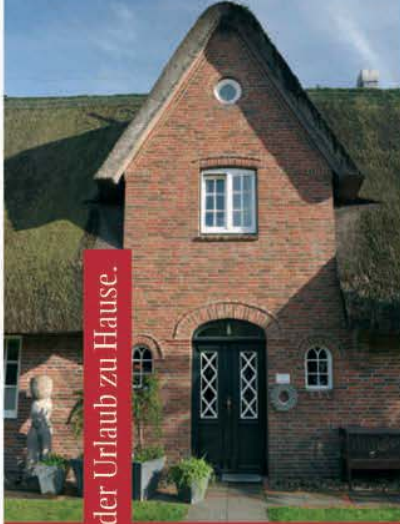
Vladimir Kaminer kommt mit „Russen-Disco“.



Auch in diesem Jahr das volle Programm: von Heavy Metal bis zu besinnlichen Soloauftritten.

Spenden gesammelt für neues Inventar, Beleuchtung, die Küche auf Vordermann gebracht – kurz: um dem heruntergekommenen „Friesensaal“ neuen Glanz zu verleihen, ihn wieder zum attraktiven Zentrum von Kunst und Geselligkeit zu machen. Es ist gelungen: Für 2013 stehen so anspruchsvoll-unterschiedliche Ereignisse auf dem Programm wie ein Konzert der Klassik-Musiker der Deutschen Stiftung Musikleben und eine Heavy Metal-Night „Wacken meets Sylt“. Und auch Wladimir Kaminer hat sich wieder angesagt – zum Lesen mit anschließender „Russen-Disco“.

Weiter so! www.kulturhaus-sylt.de



Hier ist der Urlaub zu Hause.

Gurtstich 41
25980 Sylt | Keitum
Telefon 04651 | 98 39 - 0
Telefax 04651 | 98 39 - 23
www.kamps-sylt.de

KAMP_s
HOTEL & CAFÉ

galerie
cornelia
kamp

2013

JOE BARNES
MORITZ GÖTZE
SETSUKO IKAI
HANS JESSEL
IVO RINGE

gurtstich 41 25980 sylt / keitum
telefon 04651 / 9 83 90
www.galerie-cornelia-kamp.de

Hünenkultur-Lehrpfad

Kein Bagger, kein Kran, keine Firma, die eine Lkw-Ladung Findlinge zur jeweiligen Baustelle liefert: Als die Menschen in der Jungsteinzeit auf Sylt sesshaft wurden und für ihre Verstorbenen sogenannte Hünengräber anlegten, konnten sie sich



Stolz auf ihr Werk: Claas-Erik Johannsen, Maike Ossenbrüggen (beide Söl'ring Foriining), Ralf Langmaack (Rotary Club) und Sven Lappoehn (Söl'ring Foriining) präsentieren Flyer und Infotafel.

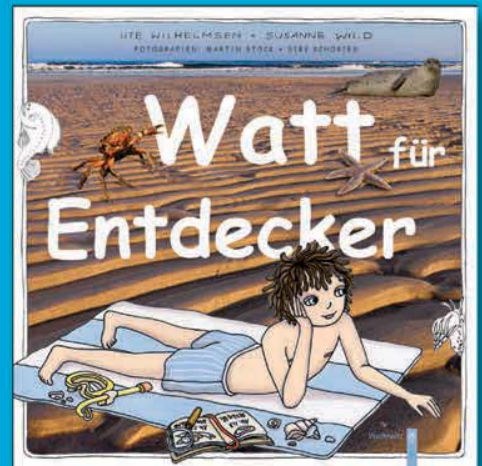
fast nur auf ihre Muskelkraft verlassen. Ganze Dorfgemeinschaften hingen damals gemeinsam in den Seilen, um für die Grabstellen benötigte Steine teilweise über rollende Rundhölzer an die Bestattungsorte zu schleppen. Die Söl'ring Foriining hat mit Unterstützung des Sylter Rotary Clubs dieser Baukunst jetzt einen aus drei Routen bestehenden Lehr- und Wanderpfad gewidmet: Die „hünen.kulTour“. Sie lädt mit 30 Infotafeln und einem die Tour begleitenden, kostenlosen Faltpfand zu drei Ausflügen in die Archäologie der Vor- und Frühgeschichte Sylts ein. Die 15 Kilometer lange Nordtour durch Kampen, Wenningstedt und Braderup startet direkt am „Denghoog“ (friesisch für Grabhügel in der Norderwiese) neben der Friesenkapelle in Wenningstedt. Ein sechs Meter langer, aber nur einen Meter hoher Gang, eigentlich ist die Bezeichnung Kriechtunnel passender, führt dort in eine 15 Quadratmeter große Grabkammer. In ihr wurden bei der ersten wissenschaftlichen Untersuchung im Jahr 1868 Skelette und Grabbeigaben wie Tongefäße, Werkzeuge und Bernsteinperlen gefunden. 15 Infotafeln weisen unterwegs auf 25, teilweise unter Dünen und Büschen versteckte, Gräber beziehungsweise auf ganze Grabhügelgruppen hin. Die zweite, 13 Kilometer lange Route beginnt an der angeblichen Grabstelle des sagenhaften Riesen Tipken: am „Tipkenhoog“ auf dem Grünen Kliff von Keitum. Die Tour führt an acht ausgeschilderten Schauplätzen vorbei über Tinnum nach Munkmarsch. Etwas länger, 16 Kilometer, ist die Wanderung oder Radtour über das östliche Inselende: In Morsum und Archsum sind sieben Grabstellen zu sehen. Die Faltpfände zur „hünen.kulTour“ sind kostenlos in den Tourismusbüros der Inselorte, bei der Sylt Marketing GmbH, der Söl'ring Foriining, im Erlebniszentrum Naturgewalten (List) und im Braderuper Naturschutzzentrum erhältlich.

Watt für Entdecker



ISBN 978-3-529-05352-8

144 Seiten, € 12,80



ISBN 978-3-529-05351-1

108 Seiten, € 14,80

Original Sylt!

Ist immer drin, was draußen drauf steht? So manche Produkte, speziell aus der Abteilung „Essen und Trinken“, schmücken sich gern mit dem Namen „Sylt“ – weit entfernt hergestellt vom Norden. LAND & MEER stellt Insulaner vor, die für Ihre Sylter Produkte garantieren.

25 Jahre Sylter Royal

Schon im 11. Jahrhundert wird von Austernbänken in Nordfriesland berichtet, von weitläufigen Revieren vor Rømø, Amrum, Föhr und Sylt, die Ende des 19. Jahrhunderts durch Überfischung der begehrten Meeresfrucht zum Erliegen kamen. Erfolgversprechen-

de Versuche der „Königlich Preußischen Austernfischerei“ Anfang des 20. Jahrhunderts wurden vom extrem kalten Winter 1976 zunichte gemacht. Das Aus für die Austernzucht auf Sylt? Keineswegs! Seit 1986 hegt und pflegt „Dittmeyer's Austern Compagnie“ die „Sylter Royal“ in der Bliedselbucht auf Sylt – im Sommer auf den Austernbänken, im Winter in



Original von Sylt: Frische Austern von Dittmeyer's.

großen Hallenbecken. Ließen sich die wohlhabenden Kaufleute aus Hamburg und Bremen und auch das dänische Königshaus einst ihre Nordseeaustern in mit Seewasser gefüllten Flaschen per Segler und reisendem Boten anliefern, wird die „Sylter Royal“ heute erntefrisch in appetitliche Spankistchen verpackt und dem Gourmet direkt in die heimische Küche geschickt. Exportiert wird nach Österreich, Dänemark, Italien, Spanien, nach Dubai, in die Schweiz und in die Gourmetküchen ausgewählter Kreuzfahrtschiffe. Bei „Austernmeyer“, dem rustikalen kleinen Restaurant der Compagnie in List, wird die „Sylter Royal“, seit 2009 als „Marke des Jahrhunderts“ geadelt, in kreativen Variationen angeboten – der wahre Austernfan jedoch bleibt beim für ihn einzig wahren Rezept: Man gebe ein paar Spritzer Zitrone oder etwas Pfeffer aus der Mühle auf die frisch geöffnete Auster: Fertig! Weiteres: www.sylter-royal.de.



Gemüse aus dem Meer

Seit Jahrhunderten gehören sie in Asien auf den täglichen Speiseplan: Algen. Dieses Gemüse aus dem Meer enthält wichtige Nährstoffe wie Calcium, Magnesium, Jod, Eisen, Vitamine und wirkt entgiftend. 40.000 Algenarten sind weltweit bekannt, 160 davon sind essbar. Der Erforschung und Kultivierung dieses für europäische Küchen noch recht unbekanntes



Gesundes Meeress Gemüse: Die Sylter Algen füllten auch einen der 80 Gärten der Internationalen Gartenschau 2013 in Hamburg.

Gemüses hat sich Prof. Dr. Klaus Lüning verschrieben, er gilt heute als der erfahrenste Algenzüchter in unserem Land. Nach seiner Arbeit am Alfred Wegener Institut für Polar- und Meeresforschung in List richtete er in einem ehemaligen Bunker seine „kleine Hexenküche“ ein, Kinderstube für Braunalgen (*Laminaria saccharina*) auch Zuckeralgen genannt, und Grünalgen (*Enteromorpha/Ulva*). In riesigen Wassertanks wachsen die Sporen heran, bis sie an Hängeseilen im Meer ausgesetzt werden, um hier weiter zu wachsen. Mit dieser Methode werden in China alljährlich bis zu drei Millionen Tonnen Algen geerntet. Die Ernteerfolge des Sylter Professors rangieren da in anderen Regionen – doch die Vermarktung seines Meeressgemüses kann bereits schöne Ergebnisse verzeichnen: Mehrere der insularen Spitzenrestaurants verarbeiten die Braunalge als Salat und Gemüse, ein Insel-Bäcker bietet Algenbrot an, ein Teegeschäft reichert seine Gesundheitstees mit *Laminaria*-Flocken an. Interessant für die Kosmetik dagegen ist die Grünalge, die von Morsums Seifensiederin in ihre verführerischen Produkte gemengt wird. Den Weg auf das Festland finden die Algen aus der Sylter Farm per Versand: Als tiefgekühlte Frischalgen oder getrocknet in Streifen oder Pulverform.

SYLT SPECIAL PRODUKTE

Glückliche Hühner auf dem Hansen Hof

Ob Sylter oder Insel-Gast: Für viele Frühstücksfreunde beginnt der Tag mit einem Gruß vom Hansen Hof. Andreas Hansen betreibt mit seiner Lebensgefährtin Silvia Brüggemann in Morsum den einzigen Hühnerhof auf der Insel. 3.500 putzmuntere Hennen picken und gackern auf dem einen Hektar großen Auslaufgelände, ziehen sich zum Ausruhen in den großen Stall zurück. Hier legt das Federvieh allmorgendlich das erwartete Ei, das zum Stempeln und Verpacken weitertransportiert wird. Jedes der braunen Eier erhält einen Stempel mit Herkunftsdaten und der typischen Sylt-Silhouette – und wird damit oft zum nicht ganz üblichen Urlaubsmitbringsel.

Gefüttert werden die Hansen-Hühner nach einem ebenfalls nicht ganz üblichen Speiseplan: Norddeutsches Getreide ohne Zusätze wird mit Austernschalen gemischt – das ist gesund für die Hennen und gibt den Eiern ihr besonderes, leicht salziges Aroma. Restaurants, Hotels und Einheimische werden von einem Lieferservice versorgt, Urlauber kommen gern direkt auf dem 100 Jahre alten Hansen Hof vorbei, decken sich mit Eiern ein und stöbern im Hofladen nach hausgemachten Leckereien, Antikem und Kunsthandwerk.



Die glücklichen Hansen-Hühner vor ihrem Stall.

Fahrradtouren
auf Sylt hier:

[www.radtouren-
im-norden.de](http://www.radtouren-im-norden.de)

Und in FAHRRAD-
WANDERN-WALKING,
7,90 Euro,
ISBN 978-3-9814245-5-3,
auch im Shop auf:

www.landundmeer.de



Foto: Sylt Marketing

DB BAHN

Tageskombiticket Sylt:

Sylt und zurück
für 2 Personen
nur 91,50 Euro,
für 4 Personen
nur 97,50 Euro!*

Mit dem Tageskombiticket „Sylt“ reisen Sie schnell und bequem für einen Tag auf die Insel und wieder zurück, erhalten freien Eintritt in die „Sylter Welle“ (inkl. Sauna beim Angebot für 2 Personen), in das „Syltaquarium“ und einen Gutschein der Firma „Gosch“. Zusätzlich erhalten Sie 15% Ermäßigung auf alle Insel- und Halligfahrten der Adler-Schiffe.

Weitere Infos unter www.bahn.de/syltshuttle oder unter 0180 5 934567 (14 ct/Min. aus dem Festnetz, Tarif bei Mobilfunk max. 42 ct/Min.).

Die Bahn macht mobil.

*Gilt für alle Kraftfahrzeuge bis 6,00 m Länge, bis 2,70 m Höhe und einem zulässigen Gesamtgewicht bis 3 Tonnen; nur am Tag des Kaufs.

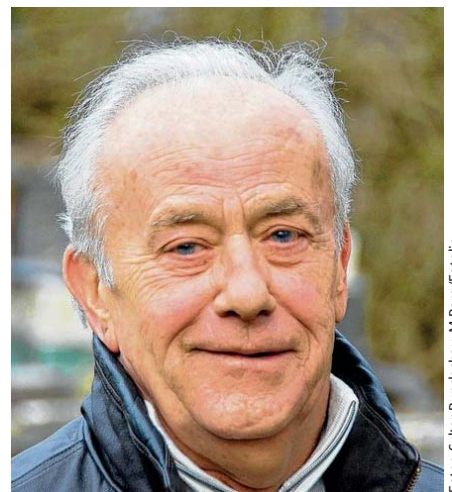
Tarifstand: 01.01.2012. Zwischenzeitliche Tarifänderungen möglich.

Adler-Schiffe
FIRST CLASS SEAWAY
Sylt Shuttle

Hans-Werner Dollichon – Gold aus der Heide

Die Biene Maja als pffiffige Produzentin, Pu, der Bär, als dankbarer Endverbraucher – der goldene Honig und das Leben der Bienen haben schon seit Jahrtausenden den Menschen interessiert und zu Märchen und Geschichten inspiriert. So auch Hans-Werner Dollichon, den 1967 die Faszination „Bienenvolk“ packte. Beruflich als Steinmetz und Steinbildhauer unterwegs, betreute er gemeinsam mit seiner Frau in der Freizeit rund 30 Völker. Heute hat der verwitwete Rentner sein schönes Hobby auf zehn Völker reduziert, gestattet seinen Kunden nur ein paar Gläschen pro Person.

Die würden schon gern einen ganzen Karton seines flüssigen Goldes – speziell des einzigartigen Heidehonigs – mit nach Hause nehmen. In der Lister Heide produzieren Dollichons Bienen einen 100prozentig reinen Honig: Hier wachsen keine anderen, für Bienen interessanten Pflanzen, hier wird nicht gesprüht, nicht gedüngt, hier ist nur Natur. Früh am Mor-



Fotos: Sylter Rundschau, M.Berg/Fotolia

Hobby-Imker Dollichon produziert den einzigartigen Lister Heidehonig.

SYLT SPECIAL PRODUKTE



Der extrafeine Heidehonig macht besonders viel Arbeit.

gen, vor dem Bienenflug, sucht Dollichon die gefüllten Kästen aus – er erkennt das an den mit Wachsdeckeln geschlossenen Waben – und nimmt sie zur Verarbeitung mit nach Haus. In Tinnum hat er sich ein Gartenhäuschen – seinen „Honigraum“ – mit den nötigen Arbeitsgeräten eingerichtet.

Derzeit nimmt er sich nur noch die Produktion von zwei Völkern pro Tag zur Verarbeitung vor. Gerade der Heidehonig, der fester ist als all die anderen Sorten, verlangt einen besonders aufwändigen Arbeitsablauf. Fast entschuldigend nennt der sympathische Hobby-Imker den Preis: „Ich nehm’ schon zehn Euro pro Pfund.“ Und das ist auch gut so...

Kartoffel-Hoffmann



Kartoffeln aus Morsum: Auf dem Hoffmann-Hof kann sich der Kunde selbst bedienen.

Acker wachsen kann. Nachbarschaftshilfe ist da angesagt, und so tauscht Boy-Henning mit Milchbauer Jens Nielsen bei Bedarf die Felder.

Festkochend, goldgelb und fleischig hat die „Princess“ einen zart-kraftigen, leicht salzigen – eben sylttypischen – Geschmack. Das hat sich natürlich auch auf dem Festland herumgesprochen, und so liefert Hoffmann seine „Princess“ unter dem Pseudonym „Sylter Kartoffel goldgelb“ an Hotels und Gaststätten von Nord bis Süd. Rund 90 Prozent seiner Ernte bleibt allerdings auf der Insel. Wer sich nicht für die üblichen 25 Kilo-Säcke entscheiden kann, bedient sich mit kleineren Formaten aus der Holzkiste im Hof.

Nichts da mit „Sättigungsbeilage“ – schwärmen doch feinschmeckende Sylt-Urlauber immer wieder von „dieser Kartoffel aus Morsum“: „Princess“ heißt die Begehrte und wird von Boy-Henning Hoffmann auf dem Familienhof im Osten der Insel auf einem Areal von mehr als drei Hektar angebaut. Ihrem anspruchsvollen Namen entsprechend, garantiert die „Princess“ allerdings nur die erwartete Qualität, wenn sie nur alle sieben Jahre auf dem gleichen



www.Buchungszentrum-Sylt.de

Zimmernachweis und

Ferienwohnungs-Vermittlung

Tel.: 04651/99 88 · Fax: 04651/99 85 55

info@buchungszentrum-sylt.de



Ihr individueller
Service
im Kurzentrum
Westerland.

Und allen
anderen
Inselorten.



Appartementvermietung

**Flemming
& Co.**

25980 Sylt/Westerland

Andreas-Dirks-Straße 8

Telefon 04651 / 7700

und 5955 · Fax 29403

www.flemming-sylt.de



Fotos: O. Heinze, Fotolia, SQ PR

Die Insel, wo Milch und Honig fließen: sauberes Wasser, saftige Wiesen, Natur pur – und unverfälschter Genuss.

Lamm und Rind vom Gänsehof

Auch auf dem Keitumer Gänsehof wird traditionelle Landwirtschaft gepflegt: Bereits in der vierten Generation versorgt Familie Petersen die Insulaner und ihre Gäste mit feinstem Fleisch von Gans, Lamm und Galloway-Rind. Stolze 320 Hektar werden bewirtschaftet, stehen die unempfindlichen Galloways sogar das ganze Jahr über auf den Weiden. In der hofeigenen Schlachtereie werden dann die Delikatessen zube-



Seit vier Generationen versorgt Familie Petersen ihre Kunden mit feinstem Fleisch: Gans, Lamm und Rind.

reitet – Lambratwürste und Lammsalami sind für Feinschmecker ein Muss –, die es im Hofladen und auf den Wochenmärkten auf dem Westerländer Rathausvorplatz gibt. Landschaftspflege auf der Insel liegt Familie Petersen besonders am Herzen. Bildschönes Beispiel: Der Schäfer, der mit seiner Heidschnuckenherde durch die Braderuper Heide zieht.

Auf die Gesundheit: Sylt-Quelle

Gesundes Wasser, das aus den Tiefen einer Insel mitten in der salzigen Nordsee gewonnen wird: Mit der Sylt-Quelle präsentiert Deutschlands nördlichstes Eiland ein Mineralwasser der sehr gesunden Art. Es



ist besonders rein und konkurrenzlos jodhaltig – ein dreiviertel Liter deckt den empfohlenen Tagesbedarf des Menschen. 1992 wurde inmitten der unberührten Dünenlandschaft im Süden der Insel ein uraltes Süßwasser-Reservoir entdeckt, ein Jahr später mit der Produktion der Sylt-Quelle begonnen. Aus bis zu 100 Metern Tiefe sprudelt das reine Nass, fließt durch eine 4,5 Kilometer lange Pipeline zur Abfüllanlage in Rantums Hafenstraße, in das 16-eckige gläserne Quellenhaus, ein architektonisches Glanzstück. Im Bistro kann gleich vor Ort Sylts Mineralwasser – mit, ohne oder wenig Kohlensäure – probiert werden. War bis vor kurzem die Sylt-Quelle hauptsächlich in Restaurants und Feinkostläden der Insel zu bekommen, erobert das feine Wasser mittlerweile Schluck für Schluck auch das Festland.



SYLT SPECIAL PRODUKTE

Sylter Hopfen wird Programm



Das Gourmet-Bier kriegt Gesellschaft: Braumeister Thomas Kipka präsentiert neue Ideen.

das anspruchsvolle Sylter Klima gefunden hatten. Die Produktion dieses besonderen Bieres nach einem ganz speziellen Verfahren mit edler Champagnerhefe begann.

Heute hat das Gourmet-Bier Sylter Hopfen lukullische Karriere gemacht und den experimentierfreudigen Thomas Kipka auf neue appetitliche Ideen gebracht: „Wenn wir unser Bier nach alter Kunst destillieren, entsteht unser feinstes Hopfendestillat – die Seele unseres Sylter Hopfens in einer kleinen Flasche.“ Ein aromatischer „Grappa“ unter den Bierbränden von mildem Charakter. Als Verführung im Kleinformat verband Kipka das feine Hopfendestillat mit edler Schokolade: Der „Hopfentrüffel“ war geboren. Selbst die „Verpackung“ des edlen Trios ist entsprechend: Jede Bierflasche ist ein nummeriertes Unikat, das Destillat wird mit Naturkorken verschlossen, und die Trüffel werden in einer noblen Holzkiste angeboten. www.sylter-hopfen.de.

Besonderes Bier für eine besondere Insel – das war das Motto, unter dem sich Diplombraumeister Thomas Kipka und sein Sylter Freund Jens F. Boysen auf ihrer einzigartigen Hopfenplantage im Schatten der berühmten Keitumer Kirche St. Severin an die Arbeit machten: Jahrelang experimentierten sie mit mehreren Hopfensorten, bis sie schließlich die am besten geeigneten Arten für



Sylter Salz Manufaktur

Die Sylter Salz Manufaktur ergänzt mit ihrem Naturprodukt gewissermaßen das salzige Angebot der Insel: Das Sylter Salz hat seinen Ursprung in einem 750 Meter tiefen artesischen Brunnen, aus dem die Thermalsole zur Sylt Quelle geleitet wird. Durch erdgeschichtliches Alter und geologische Tiefe ist diese frei von



Vollkommen frei von Chemie und Zusatzstoffen: Das unverfälschte Sylter Salz ist ein reines Naturprodukt.

umweltbedingten Schadstoffen und reich an wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen.

Um diese Reinheit zu erhalten, werden weder die Sole noch das Salz chemisch behandelt, werden keine Zusatzstoffe beigelegt. Und wie schon seit Jahrhunderten, erfolgt die Kristallisation in Siedepfannen, entsprechend klassischer Sulfmeistertradition.

Ergebnis: eines der reinsten Speisesalze der Welt.

DB BAHN



**Dienstag,
Mittwoch,
Donnerstag:**
Sylt und
zurück für
nur 73 Euro*!

Mit dem DiMiDo-Angebot reisen Sie günstig dienstags, mittwochs und donnerstags nach Sylt und zurück. Insassen und Gepäckbeförderung ist inbegriffen sowie die kostenlose Fahrradmitnahme bei der Beförderung auf einem Dach- oder Heckträger.

Die DiMiDo-Fahrkarte empfiehlt sich auch als eine preiswerte Möglichkeit für einen Tagesausflug.

Sie wollen noch mehr sparen? Na dann „Leinen“ los. Sie erhalten 15% Ermäßigung mit Ihrer Sylt Shuttle-Fahrkarte auf alle Insel- und Halligfahrten der Adler-Schiffe.

Weitere Infos und Buchung unter www.bahn.de/syltshuttle oder unter 0180 5 934567 (14 ct/Min. aus dem Festnetz, Tarif bei Mobilfunk max. 42 ct/Min.).

Die Bahn macht mobil.

*Gilt für alle Kraftfahrzeuge bis 6,00 m Länge, bis 2,70 m Höhe und einem zulässigen Gesamtgewicht bis 3 Tonnen. Bitte beachten Sie die Ausschlussstage im Jahr bei Ihrer Reiseplanung.

Tarifstand: 01.01.2012

Zwischenzeitliche Tarifänderungen möglich.

Adler-Schiffe
FIRST CLASS SEAWAYS

Sylt Shuttle

www.Buchungszentrum-Sylt.de

Zimmernachweis und
Ferienwohnungs-Vermittlung

Tel.: 04651/99 88

Fax: 04651/99 85 55

info@buchungszentrum-sylt.de

Strandhotel **Monbijou** Garni 

mit fantastischem Meerblick



7 Übernachtungen mit Frühstück p.P. ab € 390 in der Nebensaison
25980 Westerland · Andreas-Dirks-Straße 6
Fax 0 46 51 / 2 78 70 · ☎ 0 46 51 / 9 91-0 · www.hotel-monbijou.de

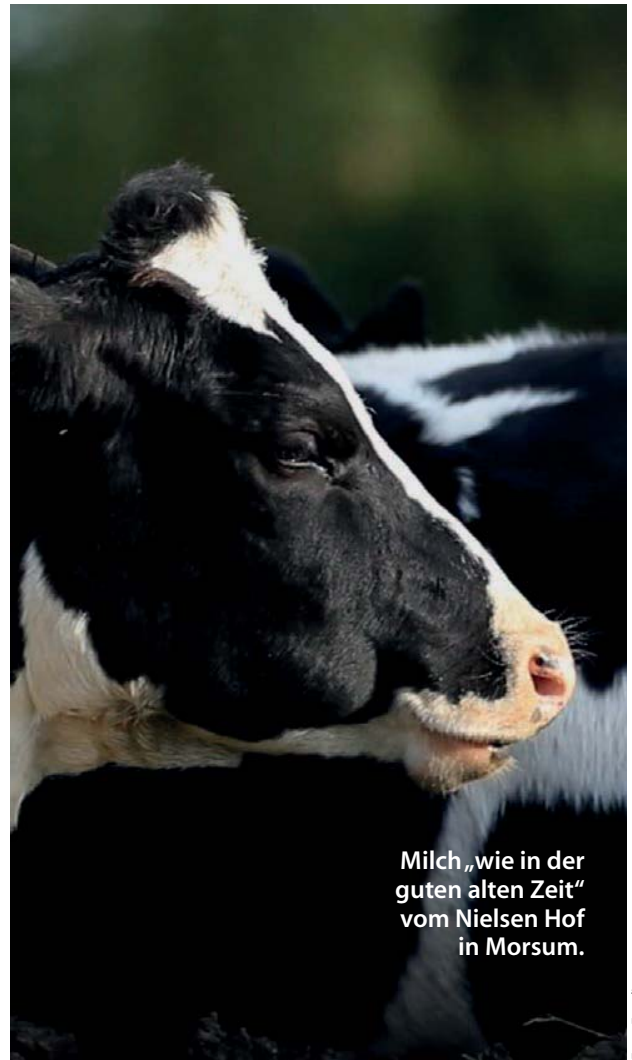
**DIE BESTE VERBINDUNG
ZWISCHEN
SYLT UND FÖHR**



50.-€ PRO PERSON U. FLUG, KINDER 35.-€
**BUCHUNGEN UNTER:
WWW.HANSEFLUG.DE
TEL.: 0 174-72 17 661**


HANSEFLUG GMBH

2 x TÄGLICH VOM 1. JULI BIS 31. AUGUST



Milch „wie in der
guten alten Zeit“
vom Nielsen Hof
in Morsum.

Foto: Fotolia

Frisch von der Kuh Sylter Hofmeierei

Seit vier Generationen wurde auf dem Nielsen Hof in Morsum Landwirtschaft in ihrer klassischen Vielfalt betrieben – bis vor rund dreißig Jahren Jungbauer Jens seinen Dickkopf durchsetzte und den Tierbestand auf eine Kuhherde beschränkte: Jens Nielsen wollte Milch produzieren, die so schmeckt wie „in der guten alten Zeit“. Seine schwarz-weißen Holsteiner Friesen finden ihr Futter auf den grünen, kräuterreichen Wiesen direkt vor der Tür, ihre entsprechend wohlschmeckende Milch mit mindestens 3,5 Prozent Fettanteil wird pasteurisiert – nicht homogenisiert – und frisch gemolken in die appetitlichen, selbst kreierten himmelblauen Tetrapacks gefüllt. Täglich liefert Jens Nielsen seine gesunde Spezialität auf der ganzen Insel aus – weite Wege aufs Festland würden sich nicht recht lohnen: Die naturbelassene Milch von der Sylter Hofmeierei ist maximal fünf Tage haltbar – wenn sie denn so lange irgendwo stehen bleibt!

SYLT SPECIAL



*Der schönste Platz
zwischen beiden Meeren.*



Sylt pur erleben

Restaurant Samoa Seepferdchen
Täglich ab 12⁰⁰ Uhr geöffnet
Hörnummer Str. 70 · Sylt/Rantum

☎ 046 51 / 55 79 · www.samoa-seepferdchen.de

GOLDSCHMIEDE BIRGIT DAMER
Melnwai 1, 25980 Sylt-Keitum
+49(0)4651 8364050, www.birgit-damer.de

Meer als Gold



Morsum Kliff
Hotel ~ Restaurant ~ Café

Ihr Logenplatz am Wattenmeer

*Der einzigartige Blick
auf unverfälschte Sylter Natur*

*

TEL.: 04651/83 63 2-0 · FAX: 04651/83 63 2-36
NÖSISTIG 13 · 25980 MORSUM/SYLT

E-MAIL: INFO@HOTEL-MORSUM-KLIFF.DE
WWW.HOTEL-MORSUM-KLIFF.DE

DAS KOCHBUCH AUS DEM NORDEN



19,95
Euro
portofrei!

Das neue Kochbuch mit typisch,
norddeutschen Gerichten.
Von deftig, würzig, bis süß.

Portofrei erhältlich bei: www.landundmeer.de

Sylt macht Appetit

Sylts Topköche verteidigen erfolgreich Sterne und Spitzenpunkte.



Pate für Sylts strahlende Gourmet-Karriere: Altmeister Jörg Müller.

30 Jahre Sylt: Jörg Müller

„Mutig, mutig!“ – Darin waren sich alle Kollegen von Garmisch bis Flensburg einig, als der Badener Jörg Müller vor 30 Jahren seine Zelte auf Deutschlands nördlichster Insel aufschlug. Der Mann zählte schon damals zu den herausragenden Kochtalenten des Landes, die „Schweizer Stuben“ in Wertheim hatte er mit zwei Michelin-Sternen zum Glänzen gebracht, mit Eckhard Witzigmann und Bruder Dieter galt – und gilt – er als wichtigster Wegbereiter der „Neuen Deutschen Küche“. Heute strahlen neun

Michelin-Sterne über Sylt und der Gault-Millau spart nicht mit der Verteilung seiner begehrten Punkte: Kein Ort in Deutschland weist eine solche Dichte hervorragender Restaurants mit großen Kochtalenten auf. Als Pate dieser appetitlichen Insel-Karriere ist zweifellos Jörg Müller zu betrachten.

Schnell erkochte er sich seinen Stern, der in schönster Beständigkeit über seinem Restaurant in Westerland leuchtet und im Laufe der Jahre mehr und mehr Talente anspruchsvoller Ess- und Tafelkultur auf die Insel lockte. Für den Gault-Millau ist der sympathische Altmeister gar der hervorragendste Koch der Insel, nur Holger Bodendorf vom Tinnerer „Landhaus Stricker“ ist den Testern die gleichen 18 Punkte wert.

Ihre Spitzenplätze im Guide Michelin erfolgreich verteidigen konnten Johannes King vom „Söl'ring Hof“ in Rantum,

Sebastian Zier vom „La Mer“ in List und Alexandro Pape im „Fährhaus Munkmarsch“. Der Gault-Millau lobt das Trio wie gewohnt mit je 17 Punkten, ebenso wie Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum, der auch weiterhin stolz sein darf auf seinen Stern vom Guide Michelin. Erfreuliche Neuigkeiten gab es für Sarah Henke vom „Spices“ in List: Der Gault-Millau verehrte ihr einen 16. Punkt und kürte die gebürtige Südkoreanerin zur „Aufsteigerin des Jahres“.

Und auch für Secklers „Sansibar“ gab's wieder Lob: Der „Feinschmecker“ nennt die gemütliche Holzhütte in den Dünen „bestes Szenerestaurant Deutschlands“.



Jetzt neu im „Gogärtchen“: Florian Hühne und Christina Hässler.

Gogärtchen startet neu

„Das ist eine Chance, die man nie wieder bekommt“, sagt Florian Hühne, der Ostern mit seiner Lebensgefährtin Christina Hässler das legendäre „Gogärtchen“ in Kampens Strönwai frisch renoviert neu eröffnet hat. Fast vier Jahre lang haben die Beiden erfolgreich die „Sturmhaube“ am Roten Kliff geleitet und daher reichlich Sylt-Erfahrung an hochkarätigen Adressen gesammelt. Sie sehen ihr Gogärtchen locker und chic – fernab vom elitären Prominentenlokal – ein generationsübergreifender Treffpunkt, in dem sich das neue Kampen mit treuen Stammgästen an der geschichtsträchtigen Kupferbar zusammenfindet.

Strönwai 12, 25999 Kampen, Tel.: 04651/412 42, www.gogaertchen-sylt.de.

SYLT SPECIAL RESTAURANTS

Voigts Alte Backstube



Fotos: Archiv, Voigts

Lecker – und jetzt auch zum Mitnehmen.

Seite: Ab Juni wird die romantische, mediterrane Terrasse jeden Freitagabend zur Bühne für Live-Musik von Jazz bis Pop. Der liebevoll gestaltete Garten und der einfallsreich bestückte Spielplatz vervollkommen das Idyll. Ab jetzt lässt sich auch ein Stück von diesem Glück mit nach Hause nehmen: Was bisher nur per Internet möglich war, lässt sich jetzt in einem kleinen wohlsortierten Shop vor Ort erledigen. Der Sylter Salathimmel, das Dressing mit Kultcharakter, all die feinen Spezialitäten aus eigener Herstellung bis zum Friesentorten-Bausatz bekommt man hier als appetitliches Mitbringsel.

Süderhorn 2, 25992 List, Tel.: 04651/87 05 12, www.altebackstube.de.

„Nettes“ kleines Kunstcafé

Kunst und Kuchen im Keitumer Bahnhof: Hier werden schon längst keine Fahrkarten mehr verkauft, in Keitums kleinem backsteinroten Bahnhofsgebäude haben hochkarätige Kunst und appetitliche Köstlichkeiten ein stimmungsvolles Heim gefunden. Der Glaskünstler Hans-Jürgen Westphal hat hier seine lichtdurchflutete Werkstatt-Galerie eingerichtet, und Annette und Moses Lornsen beglücken in „Nettes“ kleinem Kunstcafé ihre Gäste mit leckeren selbstgebackenen Torten und Kuchen – für größeren Appetit werden Muscheln, Schafskäse oder Baguettes überbacken. Das Obst der frischgepressten Säfte, Salate und Kräuter stammt aus dem eigenen Garten. Außergewöhnliches Mobiliar – ein halbes Messingbett wird zum Sofa – und künstlerisches Dekor schaffen Atmosphäre.

Bahnhofstraße 17, 22980 Keitum, Tel.: 04651/315 05.

„Einfache Dinge, gut gemacht“ – unter diesem Motto verwöhnt Konstanze Voigt mit ihrem liebenswürdigen Team ihre Gäste, und das so erfolgreich, dass für viele Sylt-Urlauber mindestens ein Besuch in ihrem heimeligen Restaurant mit dem charmanten Biedermeier-Interieur, auf der beheizten überdachten Terrasse oder im Garten zum Insel-Programm gehört. Hier wird mit Liebe demonstriert, was sich aus einem schlichten Pfannkuchen Köstliches zaubern lässt: als süße Verführung mit leckerem Eis, Vanillequark und/oder Früchten bis zu Deftigem wie Bratwurstscheiben mit Sauerkraut. Dazu gesellen sich Sylter Pellkartoffeln mit Beilagen, leckere Eintöpfe – natürlich hausgemacht – und Salate mit dem hausgemachten Sylter Salathimmel, ganz neu im Programm auch warme Gerichte mit hausgemachtem Dressing. Bei Voigt's wird durchgehend Küche angeboten und auch ganztägig ist hier ein Paradies für Freunde feiner Torten- und Kuchenträume. Sogar anspruchsvolle Kaffee- und Teeliebhaber sind hier an der richtigen Adresse. Im Sommer zeigt sich „Voigt's Alte Backstube“ von ihrer musikalischen

HOTEL
WESTEND



HOTEL GARNI



Das Hotel WESTEND ist das Ideale Zuhause für individuellen und unkonventionellen Urlaub. Komfort des modern eingerichteten Hauses:

Alle Zimmer sind mit moderner Behaglichkeit ausgestattet – selbstverständlich mit Duschbad und WC sowie mit Durchwahltelefon.

Ein wohnlicher Frühstücks- und Aufenthaltsraum steht unseren Gästen den ganzen Tag zur Verfügung.

Hallenschwimmbad (ca. 31° C) mit Gegenstromanlage, Sauna und Solarium. Liegeterrasse, hauseigener PKW-Parkplatz.

WESTEND wird als Hotel garni geführt. Umfangreiches Frühstück ist selbstverständlich. Die Ideal-lösung für volle Ausnutzung des Ferientages an der See!

4 Minuten zum Strand –
„mit und ohne“ –
3 Minuten zum
Kurmittelhaus.

**Schreiben Sie uns oder
rufen Sie einfach an:**

Hotel WESTEND



Hotel garni · H.D. Koch
Westerlandstraße 14
25996 Wenningstedt/Sylt
Telefon: 046 51/ 420 01 oder
ISDN 94 55-0 · Telefax: 457 47
www.hotel-westend-sylt.de

Urlaubswohnen nach

Jeder nach seinem Geschmack: Sylt hat eine unglaubliche Vielfalt an Urlaubsdomizilen.

Ob Häuschen unter kuscheligem Reet, modernes Apartment mit Panoramablick oder sternedekoriertes Luxushotel – jeder findet das Richtige. LAND & MEER stellt eine Auswahl vor.

Hotel Roth am Strande

Unmittelbar an Westerlands berühmter Promenade mit der Musikmuschel gelegen, schwingt sich das Hotel „Roth am Strande“ hoch hinauf in den Himmel: Fast jedes der hellen, komfortablen Zimmer mit Loggia bietet einen herrlichen Blick auf den Strand und das weite Meer. Das ganzjährig geöffnete Freizeitbad „Sylter Welle“ und Westerlands Wellness-Paradies „Syltress-Center“ liegen nur ein paar Schritte entfernt. Außerdem verfügt das Hotel über eine eigene Sauna. Das Restaurant „Feikes“, die gemütliche Bierstube und die raucherfreundliche Café-Bistro-Bar „Yellow“ bieten ein vielfältiges Programm. Die drei zeitgemäß ausgestatteten Veranstaltungsräume mit Tageslicht und Klimaanlage werden nicht nur zu geschäftlichen Terminen gebucht: Das Hotel „Roth am Strande“ wird gern von unterschiedlichen Gruppen für Veranstaltungen genutzt. Das reicht vom Bridgeturnier bis zu Vorträgen für naturinteressierte Wandergruppen und Vogelfreunde.

Hotel Roth am Strande, Strandstraße 31,
25980 Westerland, Tel.: 04651/92 30,
www.hotel-roth.de.

Foto: Beate Zoellner



Wunsch

Flemming & Co.

„Aus Überzeugung zu Flemming“ – unter diesem Slogan vermittelt die Apartmentvermietung mit ihrem individuellen, persönlichen Service seit 1968 Urlaubern die perfekte Ferienadresse. Und hat damit eine generationenübergreifende Stammgästeschar gewonnen. Die größte Anzahl der gepflegten Wohnungen – vom ansprechenden Ein-Zimmer-Apartment mit Balkon bis zur Penthouse-Wohnung mit Dachterrasse – liegt im Zentrum Westerland, an der eleganten Promenade, gegenüber dem „Sylt-ness-Center“ und der „Sylter-Welle“, in der quirligen Friedrich- und der parallelen Strandstraße. Hier hat auch die Verwaltung ihre Rezeption, schnell für den Gast zu erreichen. Weitere ausgewählte Objekte, wie etwa das romantische Reetdachhaus in den Lister Dünen, liegen im Familienbad Wenningstedt. Flemming & Co. bietet inselweit reibungslosen Service, zu dem so liebenswürdige Extras gehören wie der kostenlose Anreise-Einkaufsservice.

Appartementvermietung Flemming & Co.,
Andreas-Dirks-Straße 8, 25980 Sylt/Westerland,
Tel.: 04651/77 00 und 59 55, www.flemming-sylt.de.

Hotel Wittenbrink's

„Wir bieten Gastfreundschaft auf höchstem Niveau“, so beschreiben Kirsten und Ralf Wittenbrink, die Atmosphäre in ihrem Hotel „Wittenbrink's“, die ihnen im Laufe der vergangenen sieben Jahre einen beständig wachsenden Kreis von Stammgästen beschert hat. Mit seinen fünf luxuriösen Apartments – liebevoll ausgestattet mit handgefertigten Möbeln aus Naturmaterialien, einer Bulthaupt-Küche – manche sogar mit eigener Sauna oder Kamin, ist das „Wittenbrink's“



wohl das kleinste First-Class Hotel in Deutschland, sein Weinkeller mit 850 vom Hausherrn selbst zusammengestellten Positionen dagegen zählt wohl zu den umfangreichsten. Hier präsentieren weltbekannte Winzer ihre Kostbarkeiten, Top-Köche laden zu Menüs im Freundeskreis. Appetitlich beginnt der Tag im „Wittenbrink's“ in der hellen Wohnküche mit einem à la carte-Frühstück bis 13 Uhr, nachmittags wird zum Kaffee gebeten, und abends verwöhnt eine kleine Bistrokarte hungrige Gäste. Kirsten Wittenbrink hat eine Leidenschaft: Sie bietet in ihrem gepflegten 4-Sterne-Domizil in Keitums Wiesen bildenden Künstlern ein stimmungsvolles Forum.

Hotel Wittenbrink's, Osterweg 8, 25980 Keitum,
Tel.: 04651/836 37 90, www.wittenbrinks.de.

SYLT SPECIAL FERIENADRESSEN

Hotel Morsum Kliff

Wellness in seiner natürlichen Form erleben, komfortables Ambiente mit familiär-persönlichem Service genießen – das bietet das Hotel „Morsum Kliff“, gelegen in absoluter Ruhe im östlichen Naturschutzgebiet der Insel. Seit mehr als zehn Jahren hüten und hegen Rudolf Schwenn und seine Frau Renée Kreis die einzigartige Sylt-Identität ihres gepflegten Reetdach-Anwesens. Kein Designer-Mobiliar – die zehn Watt-

tagsgerichten, lassen sich am Abend von Chefkoch Janko Rahneberg verwöhnen, der regionale Spezialitäten mit südlichen Aromen auf das Appetitlichste verbindet, oder treffen sich zum Klönschnack in der heimeligen, raucherfreundlichen Kapitänsstube. Auch einen Spa-Bereich sucht der Gast vergeblich: Das Hotel Morsum Kliff ist umgeben von schönster Wellness pur. Schritt für Schritt das Watt umwandern, das elf Millionen Jahre alte Morsum Kliff erobern, beim Radeln den frischen Fahrtwind spüren oder ein-



Entspannte Ruhe mitten im Naturschutzgebiet: Hotelgäste und Wanderer genießen auf der Terrasse des friesisch-eleganten Hotels „Morsum Kliff“ das grandiose Panorama über Watt und Wiesen.

blick-Zimmer und das Terrassenzimmer im Parterre sind liebevoll mit fröhlich, friesischer Eleganz eingerichtet. Kein Sehen-und-Gesehen-Werden-Flair: Stammgäste und Wanderer genießen entspannt die grandiose Terrassenaussicht beim Frühstück bis 17 Uhr, bei hausgemachtem Kuchen und kleinen Mit-

fach zeitlos den Wolken nachträumen – Rudolf Schwenn ist sich da sicher: „Wo die Wellness herkommt, da sind wir!“
Hotel Morsum Kliff, Nösistig 13,
25980 Morsum, Tel.: 04651/83 63 20,
www.hotel-morsum-kliff.de.

Café & Restaurant *"Bei König am Weststrand"*

chem. Lister Weststrandhalle

Frische Nordseefische



Österreichische Spezialitäten

Am Lister Weststrand Tel. 04651-870266 www.weststrandhalle.de

Gerti & Ulli König - Seit über 25 Jahren eine Institution am Lister Weststrand!

SYLT SPECIAL FERIENADRESSEN

Hotel Westend



Behagliches Quartier, fünf Minuten von Wenningstedts Strand entfernt.

Als liebevoll gepflegtes Gegenstück zum namenlosen Massentourismus präsentiert sich das schicke, privat geführte Hotel, „Westend“, zentral gelegen in Wenningstedt. Hier finden Individualisten, die entspannt in einem behaglich modern ausgestatteten Zimmer oder Apartment – mit Küchenzeile und Eisschrank – ihren Urlaub genießen wollen, das perfekte Quartier. Der Frühstücksraum im hellen Wintergartenstil steht den Gästen den ganzen Tag über zur Verfügung, ebenso wie die Sonnenterrasse, das Hallenbad, die Sauna und das Solarium. Wenningstedts abwechslungsreiche Gastronomie und unterschiedliche Einkaufsmöglichkeiten sind nah, der Strand ist in fünf Minuten zu Fuß zu erreichen. Hotel Westend, Westerlandstraße 14, 25996 Wenningstedt, Tel.: 04651/420 01, www.hotel-westend-sylt.de.

Hausen & Gottschalk

Das perfekte Urlaubs-Domizil: Dafür sorgt seit über 25 Jahren die Apartment-Vermietung „Hausen & Gottschalk“ zur Freude und Zufriedenheit ihrer Gäste. Spontanbuchungen sind kein Problem, vorausgeschickte Koffer werden an die Sylter Ferienadresse weitergeliefert und zur Rückreise wieder abgeholt, Getränke besorgt, der Strandkorb bestellt, Extra-Wünsche soweit irgend möglich erfüllt. Besonders begehrt: die Apartments mit garantiert freiem Blick auf das Meer. Hausen & Gottschalk, Immobilien, Dünenstraße 6, 25996 Wenningstedt, Tel.: 04651/414 26, www.hausen-gottschalk.de.

Strandhotel Garni * * * * Monbijou

Hoch über Westerlands eleganter Promenade, Sylts berühmten feinen Sandstrand zu Füßen, die einzigartige Champagnerluft aus erster Hand auf dem eigenen Balkon genießen – das Strandhotel „Monbijou“ bietet seinen Gästen ein Urlaubsdomizil der Extraklasse. Die großzügigen Zimmer, Suiten und Apartments sind stilvoll ausgestattet, verfügen alle über einen Balkon, meist mit Meerblick. Liebevoll erhaltenes, antikes Mobiliar und der Kamin im hellen, heiteren Frühstücksraum erinnern an die über hundertjährige Tradition der Hoteliersfamilie. Das Wellness-Center und das



Erlebnisbad sind nur wenige Schritte entfernt. In der Nebensaison werden sehr günstige Wochenpauschalen angeboten.

Strandhotel Monbijou * * * * , Andreas-Dirks-Straße 6, 25980 Westerland, Tel.: 04651/991-0, www.hotel-monbijou.de.

www.Buchungszentrum-Sylt.de

Zimmernachweis und Ferienwohnungs-Vermittlung

Tel.: 04651/99 88 Fax: 04651/99 85 55 · info@buchungszentrum-sylt.de

alte
backstube



cafe · teestube · restaurant

voigts
SYLT



einfache
Dinge,
gut
gemacht

täglich geöffnet

ab 12 UHR

– küche durchgehend –

voigts alte backstube

süderhörN 2

25992 List/sylt

tel. 04651 87 05 12

www.voigts-sylt.de

Im Flug nach Sylt



In der Luft: Anflug auf Sylt. Weiteres: www.flughafen-sylt.de.

Schnell mal auf die Lieblingsinsel: Die Fluggesellschaften Airberlin, Lufthansa und Syltair machen es möglich. Von sechs deutschen Großstädten – Düsseldorf, Köln/Bonn, Berlin/Tegel, Frankfurt, Stuttgart, München und Hamburg – geht es per Direktflug ans Meer und wieder zurück.

Und seit Kurzem wird der Flughafen Sylt sogar vom Ausland angefliegen: Die Lufthansa bringt mit Eleganz die Schweizer Syltfans von Zürich an das ersehnte Ziel.

Mit „Anna“ nach Föhr und per Schiff zurück

...oder umgekehrt: Seit einem Jahr bietet die Fluggesellschaft „Hanseflug“ in Zusammenarbeit mit der Adler-Reederei eine kombinierte Flug- und Schiffsreise von Insel zu Insel – Föhr und Sylt – an. Ist so ein Flug mit dem historischen



Die stabile „Anna“ ist der größte einmotorige Doppeldecker der Welt.

Flugzeug über das Weltnaturerbe Wattenmeer schon ein Erlebnis, so wird ein Inselausflug mit einer kleinen Seereise zum doppelten Gewinn. Wer es ein bisschen eilig hat, lässt sich von der stabilen Antonov 2, liebevoll „Anna“ genannt, in einer Viertelstunde von Insel zu Insel tragen. Der größte einmotorige Doppeldecker der Welt bietet nicht nur neun Passagieren bequem Platz, nach Absprache kann auch gewichtiges Gepäck wie Golfbags, Fahrräder, Rollstühle und groß gewachsene Hunde mitgenommen werden. Auch in diesem Jahr fliegt „Hanseflug“ vom 1. Mai bis 30. September wieder mehrere Male am Tag beide Inseln an. Info: www.hanseflug.de.

Kampens Wahrzeichen wird 100!

Rundum-Kur zum Geburtstag: Seit 1913 warnte das historische Leuchtturm „Rotes Kliff“ als Quermarkenfeuer zur Ergänzung des Kampener Hauptfeuers vor einer Sandbank in der Einfahrt zum Lister Tief, bis das dekorative kleine Gebäude 1975 außer Dienst gestellt und in den Besitz der Gemeinde Kampen übergang. Zum 100. Geburtstag spendierten Sylter Bürger und Gäste mithilfe eines beachtlichen Spendenmarathons dem elf Meter hohen, achteckigen Klinkerturm eine Rundum-Verjüngungskur. Und das muss natürlich entsprechend gefeiert werden:



Fotos: Sylt-Marketing



Am 29. Juni heißt es „Happy Birthday“ mit Spiel und Spaß, mit Shanty-Chor und gastronomischen Überraschungen.

Als Höhepunkt der Festlichkeiten wird der neue Glanz des Kampener Wahrzeichens mit einer spektakulären Licht-Show gewürdigt.

Rundum-Verjüngungskur: Kampens Wahrzeichen strahlt.

Syltfaehre.de

Ihr Weg nach Sylt

entspannter
schneller
günstiger

Tickets & Infos:
Tel. 0461 864-601
www.syltfaehre.de

MEER SEHEN AUF SYLT!

Wenn auch Sie die Aussicht unserer drei Möwen genießen wollen, können Sie sich schnell und bequem auf unserer Homepage online ein Domizil für Ihren Urlaub buchen.

www.hausen-gottschalk.de

bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Apartments, die Ihren Urlaub auf Sylt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.



GERHARD SOFUS
HAUSEN & GOTTSCHALK
APPARTEMENT-VERMITTLUNG

Dünenstraße 6
25996 Wenningstedt/Sylt
Tel.: 0 46 51 / 4 14 26
Fax: 0 46 51 / 4 56 68
info@hausengottschalk.de





FÜR EINE EINZIGARTIGE
SCHMUCKIDEE TANZEN WIR
AUCH MAL AUS DER REIHE.
BLU BY KIM

KAMPEN/SYLT, STRÖNWAI 16, T 04651.995 94 59

AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN
LONDON, PARIS, MADRID, WIEN UND NEW YORK. WWW.WEMPE.DE

BY KIM Ein Meisterwerk der Goldschmiedekunst: *Blu Intermezzo* BY KIM. Organisch geformte Elemente fließen in verspielt tanzender Anordnung ineinander. Collier-Unikate in 18k Gold mit verschiedenen farblich aufeinander abgestimmten Edelsteinnuancen erhältlich.

