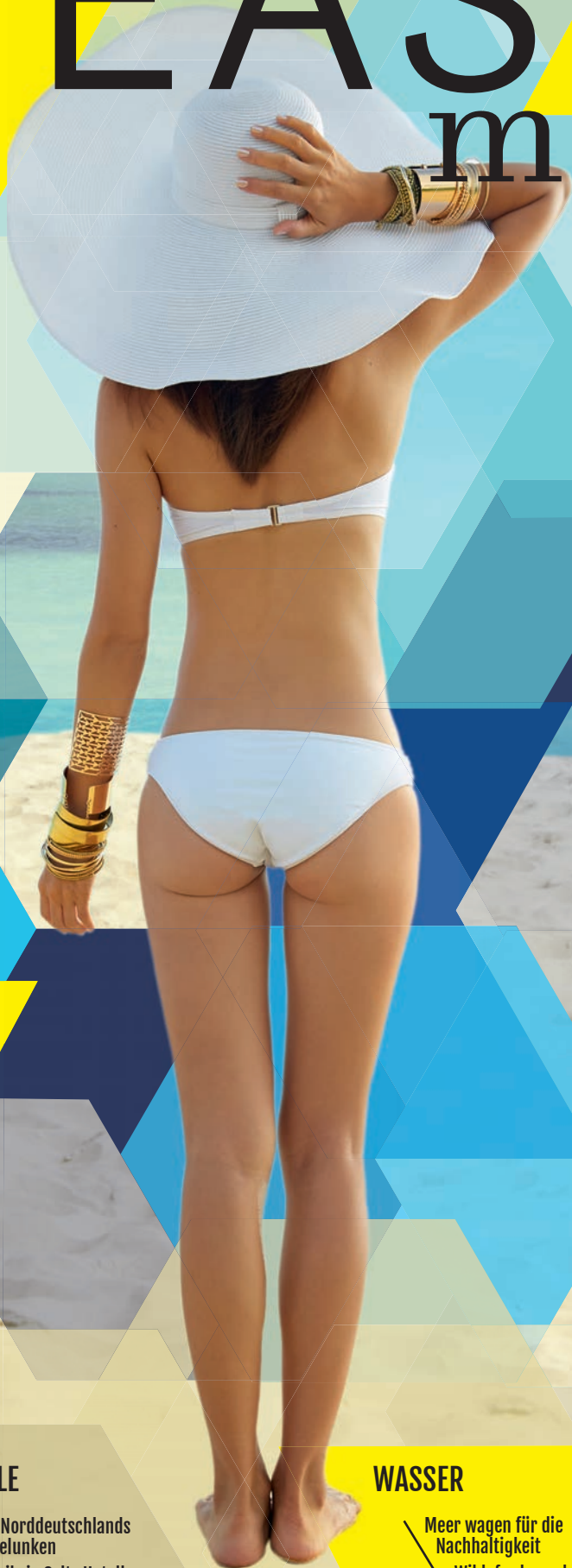


SEASIDE magazin

2018

DE 9,80 EUR
AT 10,50 EUR
CH 16,00 CHF
DK 66,00 DKK
ISBN 978-3-9817669-6-7



LAND & MEER



LEIB & SEELE

Singen in Norddeutschlands
Hafenspelunken
Cocktails in Sylts Hotelbars
Nordic Poke Bowl mit dem
Le Canard in Hamburg

WASSER

Meer wagen für die
Nachhaltigkeit
Wildpferde an der Ostsee
Segel-Bundesliga &
Stand up Paddling

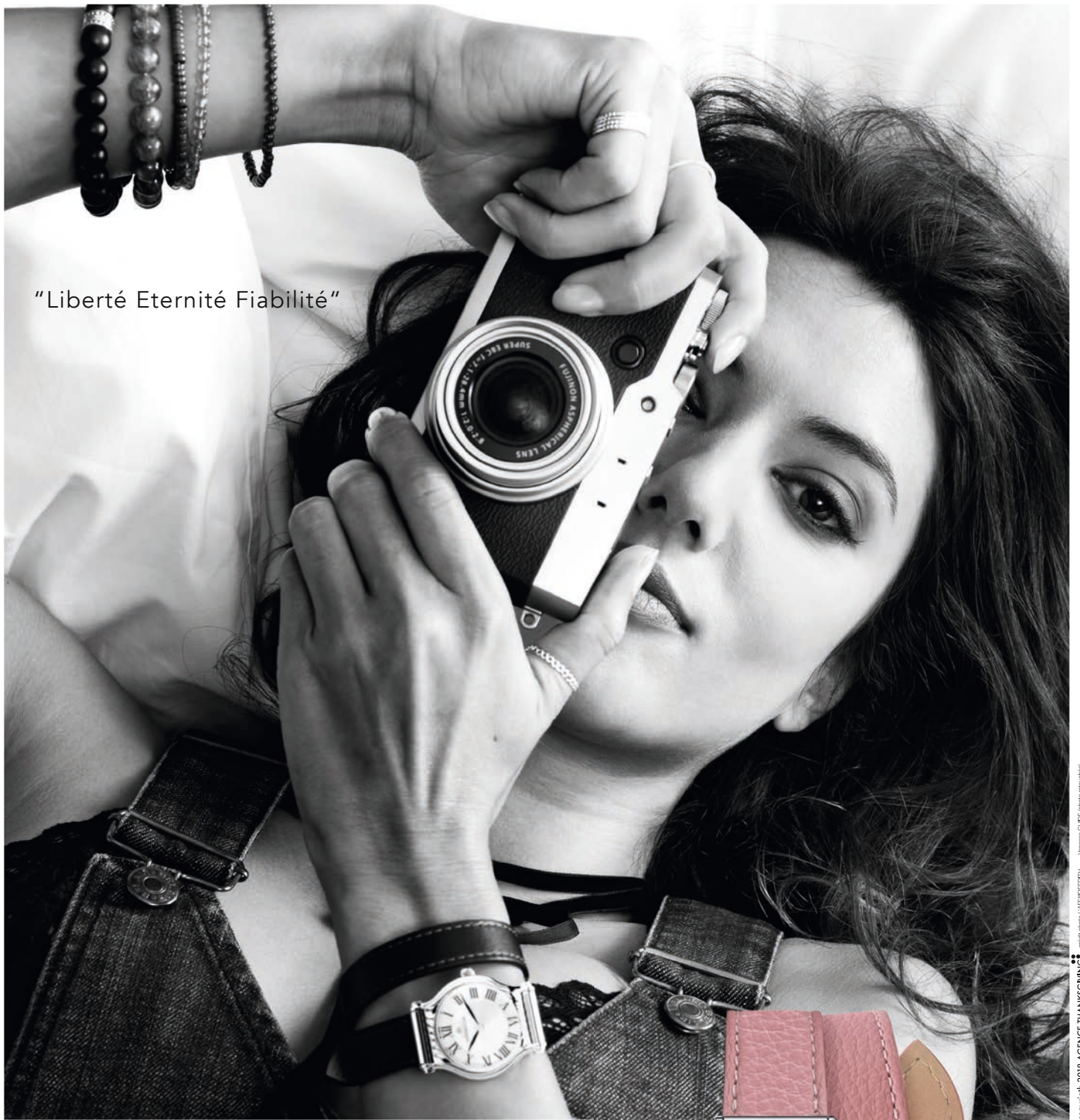
LIFESTYLE

Needful Things für den
nordischen Look
Strandoutfit in
Anti-Farbe
Kunst im Norden

UNTERWEGS

Sommernächte in Pop-up Cubes und
anderen Hideaways
Kurztrip zum A Summer's Tale
Festival
Aufwachen in Heiligenhafen

"Liberté Eternité Fiabilité"



copyright 2018 AGENCE THANKSING® - credit photo: L'ARTHEBIZ/ETH - Vanessa GLEDE (photo: mauchel)


MICHEL
HERBELIN

ATELIER D'HORLOGERIE FRANÇAISE
DEPUIS 1947

www.michel-herbelin.de





Foto: Simon Vogler

Louisa (Art Director) und Adrian (Chefredakteur).

Ein fröhliches Moin aus Hamburg,

diese dritte Ausgabe von SEASIDE strotzt nur so vor vermeintlichen Gegensätzen: Sterneküche und Hafenspelunken. Hafencity und Wattenmeer. Cocktails und Wildpferde. Festivals und Kunstausstellungen. Tatsächlich passt das aber sehr gut zusammen. Es zeigt die vielen Facetten für eine gute Zeit im Norden.

Apropos gute Zeit. Genau darum geht es uns. SEASIDE ist das Sommer-Lifestyle-Feelgood-Magazin, das dir gute Laune bereiten soll, das dich informieren soll und das dich für deine Zeit im Norden inspirieren soll. Nicht mehr, nicht weniger.

Ganz neu ist unsere Abo-Möglichkeit. Als Jahresmagazin kommen wir immer direkt vor den Sommerferien heraus. Da haben viele ihren Kopf ganz woanders. Damit SEASIDE rechtzeitig zu Ferienbeginn bei dir zu Hause ist und wir dich auf die schönste Zeit des Jahres einstimmen können, kommt das Magazin jetzt auch im Abo. Als Dankeschön bekommen die ersten 200 Abonnenten ein Bracenet-Armband on top. Damit zeigst du gleichzeitig Flagge für den Meeresschutz. Mehr dazu auf Seite 70.

Wir alle wünschen dir eine tolle Zeit im Norden!

Adrian

8

KUNST

Wie nutzen indische Künstlerinnen ihre Stimme? Was bedeutete Emil Nolde das Meer? Von moderner Kunst auf der NordArt bis zu den „alten Meistern“ in der Hamburger Kunsthalle.

16

NEEDFUL THINGS

Wir geben Tipps, was es mit der Farbe des Jahres „Ultra Violet“ auf sich hat. Und haben ein paar Needful Things für das nordische Outfit und euer Reisegepäck.

22

LEIB UND SEELE

In der legendären Sterneküche des Le Canard nouveau an der Hamburger Elbchaussee bereiten wir unsere Nordic Poke Bowl zu – als nicht ganz ernst gemeinte Antwort auf das Hawaiianische Nationalgericht.

38

SPORT

Wir sind beim SUP World Cup in Scharbeutz an der Ostseeküste. Dann zeigen wir euch noch, was es mit der Segel-Bundesliga auf sich hat und wo die nächsten Wettfahrten stattfinden.

50

HEILIGENHAFEN

Heiligenhafen nimmt richtig Fahrt auf und zeigt, wie man mit einem bunten Strauß an Events viele Freunde gewinnt.



56

FESTIVAL

Das vielseitige Veranstaltungsprogramm für die ganze Familie auf dem A Summer's Tale macht das Festivalwochenende zum Kurzurlaub.

60

MEER WAGEN

Wir stellen euch drei ganz unterschiedliche Initiativen im Norden vor, die jede für sich zeigt, wie viel durch Überzeugungstäter im Umweltschutz erreicht wird.

72

HOTELS

Vom Pop-up Cube über maritime Museumsstücke bis zu Hotels und Unterkünften für jede Preisklasse und jeden Geschmack. Der Norden hat Urlaubern und Ausflüglern einiges zu bieten.

90

COCKTAILS AUF SYLT

Wie steht es bei all der Drink-Konkurrenz um den klassischen Cocktail? Wir waren da, wo man es genau weiß. In den Sylter Hotelbars.

96

HAFENSPELUNKEN

Früher in jedem Hafen ein Stück Heimat für die Seeleute, heute die letzten Relikte einer fast ausgestorbenen Ära. Hafenspelunken, die Seemannskneipen für Alljene, die das Meer lieben.



104

FOTOWETTBEWERB

Tausende von euch haben im letzten Jahr mitgemacht, dieses Mal sollen es noch mehr Teilnehmer bei unserem Fotowettbewerb werden. Dafür hauen wir auch ordentlich Preise raus.

110

WILDPFERDE

Kaum zu glauben, Wildpferdherden in der Lübecker Bucht. Für uns war es jedenfalls neu und wir wollten mehr darüber wissen.

118

BÜCHERKÜSTE

Bei dieser Auswahl ausgefallener Bücher sollte auch für den letzten Lesefaulen etwas dabei sein. Und für die, die sich für Nord-Lektüre interessieren, sowieso.



Editorial	3
Shop	102
Partnerverzeichnis	124
Follow us	129
Impressum	128
Vorschau	130

Mindestens 80% aller SEASIDE-Leser blättern unser Magazin von hinten nach vorne durch*. Höchst wahrscheinlich gehörst du dazu. Also hast du uns ganz gut kennengelernt und kannst einigermaßen abschätzen, was dich in der nächsten Sommerausgabe 2019 erwarten wird. Warum dann nicht gleich ein Abo abschließen? Die ersten 200 Abonnenten bekommen von uns ein Bracenet-Armband (dazu gibt es auch einen interessanten Artikel auf Seite 70) gratis dazu. Und das aktuelle Heft (also diese Ausgabe) legen wir noch oben drauf. Falls du sie schon hast, verschenkst du sie weiter. Also, worauf wartest du? Wenn dir die nächste Ausgabe nicht gefällt, kannst du dein Abo ja wieder kündigen. Aber das können wir uns gar nicht vorstellen...

SEASIDE.INS.NETZ.GEHEN
SEASIDE.IM.ABO
SEASIDE.PORTOFREI
SEASIDE.AUF.RECHNUNG
SEASIDE.GESCHENK.ON.TOP

Wir schicken dir die Jahresausgaben von SEASIDE (die 4. Ausgabe erscheint im Juni 2019) automatisch zu. Portofrei. Und ganz bequem auf Rechnung. Als Dankeschön senden wir dir schon jetzt diese Ausgabe – und die ersten 200 Abonnenten erhalten ein Original Bracenet-Armband on top. Sende einfach eine E-Mail an: mail@landundmeer.de – Betreff „SEASIDE-Abo“ – und der Angabe deiner kompletten Adresse.

*Diese Angabe stammt aus einer ganz offiziell nicht durchgeführten Studie.

FACING INDIA

29. APRIL – 7. OKTOBER 2018

Wie nutzen indische Künstlerinnen heute ihre Stimme? Wie gehen sie mit ihrer sozialen Verantwortung um? Welche Sprache finden sie für das Unausgesprochene? Erstmals in Deutschland zeigt das Kunstmuseum Wolfsburg eine Ausstellung mit sechs Künstlerinnen aus Indien: Vibha Galhotra (*1978), Bharti Kher (*1969), Prajakta Potnis (*1980), Reena Saini Kallat (*1973), Mithu Sen (*1971) und Tejal Shah (*1979) stellen sich der Realität Indiens und verhandeln diese bildpolitisch in ihren Werken.

www.kunstmuseum-wolfsburg.de



Prajakta Potnis, CAPSULE I, 2012, Digitaldruck auf Stoff, Aluminiumleuchtkasten und Leuchtmittel, 182 x 304 x 12 cm,
Foto: Courtesy of the artist and Project 88, Mumbai

NORDART

9. JUNI – 7. OKTOBER 2018



170 JAHRE EISENKUNSTGUSS ENDETEN MITTE DER 1990ER JAHRE IN DER CARLSHÜTTE. GEWALTIGE HALLENSCHIFFE BLIEBEN ÜBRIG, DER GROSSE KUPLOFEN, IN DEM JAHRZEHNTE GESCHMOLZEN WORDEN WAR – UND DIE UNAUSGESPROCHENE AUFFORDERUNG, DIE GESCHICHTE DER CARLSHÜTTE WEITERZUERZÄHLEN. DAS NEUE KAPITEL SCHREIBEN DIE KÜNSTLER.

Zum 20. Mal öffnet in diesem Jahr die NordArt ihre Türen – und mehr als 200 Künstler aus 50 Ländern zeigen ihre Bilder und Skulpturen, Fotografien und Installationen. Das Kunstwerk Carlshütte ist heute ein Hotspot internationaler Kunst, die NordArt eine der größten jährlichen Ausstellungen zeitgenössischer Kunst in Europa.

Im Zusammenspiel mit der imposanten Kulisse der Carlshütte entwickeln die Kunstwerke eine ganz eigene Sprache und führen die Besucher auf eine unvergleichliche Weltreise durch die Kunst.

Seit 2012 stellt die NordArt die aktuelle Kunst eines Landes mit einem eigenen Pavillon in den Fokus und kooperiert dazu mit Botschaften, Kulturinstitutionen und Kuratoren der jeweiligen Länder.

Chefkurator Wolfgang Gramm steht dafür eine unvergleichliche Spielstätte zur Verfügung: Denn die historische Eisengießerei mit ihren 22.000 Quadratmetern ist umgeben von einem Skulpturenpark, der sich über 80.000 Quadratmeter erstreckt. In diesem Jahr liegt der Länderschwerpunkt auf Tschechien. Fokuskünstler ist der im vergangenen Jahr verstorbene Bildhauer Jan Koblasa – der von Anfang an die NordArt eng begleitet und unterstützt hat.

Die NordArt versteht sich als Inspirationsquelle für Künstler aus aller Welt. Das Publikum staunt jedes Jahr über fremde Erzähltraditionen, stellt aber auch dar, wie viele gemeinsame Erfahrungen Menschen teilen, obwohl sie Tausende Kilometer voneinander entfernt leben.

Fast Facts NordArt 2018

9.6.–7.10.2018

Mehr als 200 Künstler aus 50 Ländern

Öffnungszeiten: Di–So 11–19 Uhr

Tageskarte 14 Euro

Weiteres unter: www.nordart.de

www.kunstwerk-carlshuette.de

Kunstwerk Carlshütte

Vorwerksallee

24782 Büdelsdorf

Tel.: 04331/35 46 95

Die „Babies“ von David Černý. Foto: J. Wohlfromm



ENTFESSELTE NATUR

Das Bild der Katastrophe seit 1600

29. JUNI – 14. OKTOBER 2018

Mit einer großen epochen- und medienübergreifenden Ausstellung geht die Hamburger Kunsthalle mit bedeutenden Kunstwerken dem Thema der bildlich-künstlerischen Aufbereitung von Naturkatastrophen nach und beleuchtet dabei auch das Scheitern des Menschen an der Natur, etwa in Folge seiner Technikläubigkeit.

Entfesselte Natur. Das Bild der Katastrophe seit 1600 zeigt rund 120 Exponate, darunter Gemälde,

Zeichnungen, Graphiken, Skulpturen, Fotografien, Filme und Videos.

Mit Feuersbrünsten, Erdbeben, Überschwemmungen, Vulkanausbrüchen und Schiffsuntergängen entfaltet sich in den Ausstellungsräumen ein thematischer Parcours, der den BesucherInnen einerseits die bildnerischen Konstanten in der Aufbereitung derartiger Katastrophen vor Augen führt, andererseits aber auch die epochenspezifischen Unterschiede vermittelt.

Der besondere Reiz der Schau besteht in der räumlichen Zusammenführung von Exponaten, die in ihrer jeweiligen Entstehungszeit Jahrhunderte voneinander getrennt sind. Dabei spannt sich der Bogen der ausgestellten Werke von den Jahren um 1600 bis in die unmittelbare Gegenwart.

Die zeitgenössischen Positionen sorgen für eine Verortung des Themas in der Jetztzeit und unterstreichen dessen Aktualität.





Caspar David Friedrich
Das Eismeer, 1823/24
Öl auf Leinwand, 96,7 x 126,9 cm
© Hamburger Kunsthalle / bpk
Foto: Elke Walford



Das Eingangsportal der Hamburger Kunsthalle
Foto: Ralf Suerbaum

EMIL NOLDE UND DAS MEER

9. SEPTEMBER 2018 – 7. JANUAR 2019

Seit fast zehn Jahren zieht das Museum Kunst der Westküste in Alkersum mit seinem engagierten Ausstellungsprogramm interessierte Kunstfreunde aus allen Himmelsrichtungen auf die Nordseeinsel Föhr.

In diesem Jahr wird neben anderen sehenswerten Schauen Norddeutschlands beliebtester und bekanntester Maler mit einer besonderen Ausstellung geehrt: Emil Nolde (1867 – 1956). Seine großartige Farbwelt und seine spürbare Leidenschaft machten ihn zu einem der bedeutendsten Aquarellisten des 20. Jahrhunderts und einem führenden Maler des Expressionismus. Das Museum Kunst der Westküste zeigt vom 9. September 2018 bis zum 6. Januar 2019 „Emil Nolde und das Meer“ mit einer großen Ausstellung, die mit 24 Gemälden und 53 Aquarellen tatsächlich erstmals in einem Museum Noldes Bezug zum Meer beleuchtet.

www.mkdw.de



Emil Nolde, Meer mit Gewitterhimmel, Foto: Nolde Stiftung Seebüll

DIE ANTI-FARBE

PANTONE ULTRA VIOLET

IST DIE FARBE DES JAHRES 2018

Mit dem Pantone Farbfächer beschäftigen wir uns jedes Jahr vor Drucklegung von SEASIDE. Spätestens bei der Entscheidung, ob und welche „Schmuckfarben“ wir neben den Standard-Druckfarben Cyan, Magenta, Gelb und Schwarz (CMYK) einsetzen wollen. Dieses Jahr haben wir uns für Glamour entschieden, aber das ist ein anderes Thema. Wenn Pantone die (ihre) Farbe des Jahres verkündet, dann ist das zum einen Teil cleveres Marketing. Zum anderen Teil aber auch eine Momentaufnahme, die der Trend- und Designwelt eine strategische Ausrichtung bieten soll. Grundlage dafür ist die Arbeit des Pantone Color Institute für Designer und Markenartikler im Laufe des Jahres. Pantone hat für 2018 Ultra Violet zur Farbe

des Jahres gekürt und auch gleich eine Begründung mitgeliefert: „Dunkle Lilatöne sind schon seit langer Zeit ein Zeichen der Gegenkultur, der Unangepasstheit und der künstlerischen Brillanz. Mit David Bowie, Prince und Jimi Hendrix rückten Ikonen der Musikgeschichte verschiedene Töne von Ultra Violet als persönlichen Ausdruck von Individualität ins Zentrum der westlichen Popkultur. Mit Nuancierung und einer Fülle von Emotionen symbolisiert die Tiefe von Pantone E 18-3838 Ultra Violet Experimentierfreude und Unkonventionalität. Die Farbe regt dazu an, sich eine eigene Gestaltung der Welt vorzustellen und mit Kreativität Grenzen zu überwinden.“

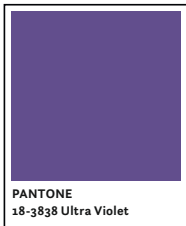
Eine Farbe, die Originalität, Einfallsreichtum und visionäres Denken ausdrücken kann? Vielleicht. Schaut mal bei euch in den Kleiderschrank. Ist da in diesem Jahr ein lila Teil dazugekommen, das im letzten Jahr noch undenkbar gewesen wäre? Wir haben jedenfalls bei unseren Kontakten in den PR-Agenturen mal nachgefragt, was denn deren Kunden zum Thema „Lila“ in der Kollektion haben. Wir waren überrascht, wie viel uns da vorgeschlagen wurde. Und weil wir ja ein Urlaubsmagazin sind, kam uns die Idee zu einer virtuellen Strandtasche mit ein paar Lila-Lieblingen der Redaktion. Vielleicht erkennt man an der Auswahl einen gewissen Frauenüberschuss hier.

WAS MIT FRÜCHTEN UND NÜSSEN

Pommes und Süßes am Strand gibt nur klebrige Finger und Minuspunkte auf der gesund-ernähren-Skala, das Obst ist in der Strandtasche zerquetscht, eine Hauptmahlzeit in der Mittagshitze macht irgendwie auch keine Freude. Perfekt für den Snack zwischendurch sind da schon die Raw Bite Rohkost Riegel aus Dänemark. Hier in der Lila Vanilla Berry Variante. Und mit diesen Eigenschaften-Liste gewinnt ihr jedes Buzzword-Bingo: Bio, Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei, Paleo, Superfood, ohne raffinierten Zucker, ohne Konservierungsstoffe. 1,95 €. Überall im Handel. www.rawbite.dk

WAS AUF DEN KOPF

Beanies sind ja eigentlich Ganzjahresbegleiter. Und an der Küste auch ein sehr praktisches Accessoire für kühlere Sommerabende oder bei 'ner steifen Brise generell. Die kuscheligen Unisex Beanies von Femme de Marin sind doppellagig gestrickt und haben einen breiten Umschlag. Besonderer Hingucker ist der „Oh Captain my Captain“ Patch, prominent auf der Stirn platziert. Mehr Liebe zum Wasser zeigen geht ja fast nicht. 100% Polyacryl (Soft-Touch), One Size, neben Lila, tendenziell wahrscheinlich eher von Damen gewählt, in weiteren Farben erhältlich. 34,90 €. www.femme-de-marin.com



PANTONE
18-3838 Ultra Violet

Illustration: a Sk, Dermian_shutter, file404/ Shutterstock.com



WAS FÜR DIE STIMMUNG

Nicht unbedingt zum Einsatz am Strand geeignet, aber auf jeden Fall ein toller Begleiter für die Auszeit an der Küste. Irgendwann und irgendwo findet sich dann der richtige Ort für die Zweisamkeit, und man kommt dann doch noch ins Hotelzimmer, in den Bulli oder in was auch immer... Der kleine Begleiter We-Vibe ist ausdrücklich paargeeignet, mit über zwei Millionen verkauften Exemplaren äußerst beliebt und ganz klar unsere Nr. 1 unter den Überraschungs-MitbringseIn, die Sie oder Er ins Urlaubsgepäck platziert hat. Mit Fernbedienung oder App-Steuerung. Verschiedene Modelle, ab 89 €. we-vibe.com

WAS GEGEN DEN DURST

Die Cucumis Gurkenlimo ist ja bei uns legendär. Und das schon, als die noch gar nicht legendär war (da mal bitte drüber nachdenken). Heute ist Cucumis ja quasi weltweit überhaupt nicht mehr aus Bars und gut sortierten Privatkühlschränken wegzudenken. Neben „Cucumber“ und dem jüngsten Sprössling „Camomile“ gibt es noch die Lila-Geschmacksrichtung „Lavender“. Vegan, 100 % erfrischend und mit einem Hauch von Bergamotte verfeinert, ist „the sophisticated Lavender“ ein einzigartig leichter und extravaganter Durstlöscher. Überall im Handel. cucumis-drinks.com



ORDNUNGSHÜTER FÜR DEN KURZURLAUB

Der Weekender packbar ist ein ziemlich cleveres Ding. Die Tasche vereint den entspannten Style eines Leder-Weekenders mit der Ordnung eines Koffers. Auf den ersten Blick ist sie eine schöne Reisetasche für ein Wochenende, natürlich am besten am Meer. Nach und nach wirst du aber die Besonderheiten von packbar kennen und lieben lernen.

In der Vordertasche lassen sich bequem das SEASIDE-Magazin oder Tickets verstauen und bei Bedarf (was nimmst du nur wieder alles in den Urlaub mit) kann packbar sicher auf einem Trolley befestigt werden. Doch der Clou zeigt sich im Inneren: packbar lässt sich wie ein Koffer öffnen und genauso strukturiert packen. So ist der komplette Inhalt ordentlich verstaut, und der Security am Flughafen, wie auch allen anderen Neugierigen bleibt der Blick auf deinen Kram verborgen. Perfekter, stylischer Begleiter auf kurzen oder langen Trips.

Genarbttes Leder, Nachtblau/Silber, 499,95 €

www.keineschwester.de

ICH WILL LOTTA!

So, und jetzt kommt's.
Keine Schwester hat
uns eine Lotta für eine
Verlosung zur Verfügung
gestellt!



ZUM DATE MIT LOTTA

Lotta ist extravagant und praktisch zugleich. Ihr Formfaktor und das wunderschön genarbte Leder machen sie zu einem Hingucker. Das Raumwunder lässt sich je nach Anlass an den Handgriffen oder mit dem Schultergurt tragen. Ganz neu sind die Sommerfarbenen Pflaume, Royal Blau und Vinaigrette. 32 x 34,2 x 13 cm, 199,95 €

FÜR EUCH KOSTET DIE LOTTA IN DER NEUEN SOMMERFARBE VINAIGRETTE NIX! MIT EIN BISSCHEN GLÜCK JEDENFALLS. IHR MÜSST NUR SAGEN, DASS IHR SIE HABEN WOLLT.

PER E-MAIL (GEWINNSPIEL@LANDUNDMEER.DE), AUF FACEBOOK ODER AUF INSTAGRAM. SCHICKT UNS BIS ZUM 30. SEPTEMBER 2018 „ICH WILL LOTTA“ – UND DER ZUFALL ENTSCHIEDET, WER SIE BEKOMMT.

Das Kleingedruckte: Mitmachen können volljährige Personen, die bis einschließlich 30. September 2018 einen Kommentar „Ich will Lotta!“ hinterlassen. Wer gewinnt, wird von uns über diesen Kanal benachrichtigt. Erhalten wir binnen 7 Tagen keine Antwort, wird sich unsere hauseigene Glücksfee ein weiteres Mal ans Werk machen. Bar können wir euch den Gewinn leider nicht auszahlen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

IMPRESSIONEN

LIFE. STYLE. STORY.



15€
GUTSCHEIN*
für Ihre Bestellung!
GUTSCHEINCODE:
SEASIDE18

Hello, Lovely!

*Entdecken Sie die neuesten TRENDS aus FASHION, LIVING & LIFESTYLE
und lassen Sie sich inspirieren!*

WWW.IMPRESSIENEN.DE

*Geben Sie den Gutscheincode im Warenkorb ein. Gültig bis einschl. 31.10.2018 ab einem Mindesteinkaufswert von € 75,-. Der Gutschein ist nicht übertragbar und nicht mit anderen Gutscheinaktionen kombinierbar. Barauszahlung ist nicht möglich. Pro Kunde nur ein Rechnungsabzug. Eine nachträgliche Einlösung des Gutscheinodes ist nicht möglich.

NEEDFUL



OBSTTAG AM STRAND

Wassersportlern ist RRD (Roberto Ricci Designs) vor allem als Equipment-Brand ein Begriff. Aber in Mode können die auch richtig gut. Da eigentlich eher sehr zurückgenommen und stylisch. Allerdings auch ein echter Geheimtipp für Funktionskleidung, verpackt in italienischer Fashion. Dass es auch anders geht, zeigt dieser Bikini. Der knallt nämlich. Wir lieben ihn, weil er auffällig und schick zugleich ist. Gar nicht schlecht für so'n bisschen Stoff und eindeutig unsere Kirsche auf der Sommeroutfit-Torte in diesem Jahr. 99 €

www.robortoriccidesigns.com



RINGEL GEHEN IMMER

Es gibt Kleidungsstücke, mit denen bist du einfach immer gut angezogen und kannst dich auf jedem Parkett und auf jeder Planke im Norden gut fühlen. Ein lässiges Streifen-shirt mit langen Ärmeln gehört auf jeden Fall dazu. Einen herzlichen Dank an die Bretonischen Fischer, die uns hier Vorbild sind. Da kann dann „untenrum“ fast kommen, was will. Ein Klassiker im Seglerstil. Diese Variante kann auch gerne im Knitter-Look getragen werden und ist damit der perfekte Begleiter, um ihn mal schnell in den Weekender zu stecken. 100% Baumwolle. 39,99 €

www.ocean-one.de

THINGS



ORIGINAL BRAUCHT KEINE VORBILDER

Moscot hat schon in Zeiten Brillen hergestellt, als diese vorrangig dazu da waren, um besser sehen zu können. Oder seine Augen vor der Sonne zu schützen. Für die Originals Collection kramt Moscot im firmeneigenen Archiv in NYC aus den Jahren 1930 bis 1970. Die brandneue, goldfarbene Zev-Sonnenbrille aus Titan und tiefblau-schimmernden Zeiss-Nylongläsern mit Farbverlauf und rückseitiger Entspiegelung ist eher ein filigraner Leisetreter aus dem Mutterhaus der Nerdbrillen. Aber das frisch aufgelegte Meisterstück der originalgetreu wiedergegebenen Fassung von Moscot ist stärker als Stahl. Und bildschön. Unisex. 365 €

www.moscot.com



STILVOLLER BEGLEITER OHNE KOMPROMISSE

Minimalistisch, stilvoll und zugleich alltagstauglich – geht nicht? Na klar – das junge Label Fitz & Huxley hat aus der Pflicht eine Kür gemacht und mit seinen schlichten Rucksäcken bewiesen, dass Funktionalität und Stil kompromisslos miteinander vereint werden können. Nach traditionellem Taschenmacherhandwerk aus Canvas und Leder gefertigt und obendrein wasserfest, damit deine Sachen bestens geschützt sind. Die Fitz & Huxley Rucksäcke sind für uns die perfekten Begleiter für jeden Tag. Für Job, Strand, Kiez und alles dazwischen. Das beliebte Modell SOLSTICE bekommst du in zwei verschiedenen Größen (13 Liter oder 18 Liter) bereits ab 109€.

www.fitzandhuxley.com



Fotos: Simon Vogler



Nordic Poke Bowl

UNSERE NICHT GANZ SO ERNST GEMEINTE, ABER ERNSTHAFT UND LIEBEVOLL IN DER STERNEKÜCHE DES LE CANARD NOUVEAU ZUSAMMENGESTELLTE, NORDDEUTSCHE ANTWORT AUF DAS HAWAIIANISCHE NATIONALGERICHT.

Le Canard nouveau

EINGEWEIFTE WUSSTEN SCHON LÄNGER, WEM SIE DAS FANTASTISCHE ESSEN ZU VERDANKEN HATTEN. UND SEIT UMGEFÄHR ANDERTHALB JAHREN STEHT ER AUCH IN DER ERSTEN REIHE: FLORIAN PÖSCHL IST KÜCHENCHEF IM LEGENDÄREN LE CANARD NOUVEAU AN DER ELBCHAUSSEE IN HAMBURG.

JETZT, NACHDEM ER DEM LE CANARD GEMEINSAM MIT SEINEM SOUSCHEF SEBASTIAN BÜNNING NOCHMALS EINEN FEINSCHLIFF VERPASST HAT, SCHIEN FÜR UNS DER RICHTIGE ZEITPUNKT, FÜR UNSER PROJEKT NORDIC POKE BOWL VORZUSPRECHEN.

WIR WOLLTEN UNS NICHT EINFACH EIN REZEPT ABHOLEN UND SERVIERVORSCHLÄGE ABDRUCKEN. WIR WOLLTEN MITTEN HINEIN. STERNEKÜCHE SCHNUPPERN, FACHSIMPELN, MITMACHEN, FOTOGRAFIEREN.

DASS DIE KÖCHE MITGEMACHT HABEN, ZEIGT, WIE ENTSPANNT UND EINGESPIELT DIE BEIDEN SIND UND SO EINE AKTION EINFACH MAL ZWISCHEN MISE EN PLACE UND TAGESGESCHÄFT DURCHZIEHEN KÖNNEN!

DANKE, HAT SPASS GEMACHT!



Küchenchef Florian Pöschl (rechts) mit seinem Souschef Sebastian Bünning.

Der Guide Michelin hat hier schon regelmäßig Sterne an den Messias der Nouvelle Cuisine in Hamburg, Josef Viehhauser, vergeben, als Florian sich noch auf sein fertiges geschmiertes Pausenbrot verlassen konnte. Florian Pöschl kam 2005 mit Ali Güngörmüş aus München an die Elbe, der in jenem Jahr das Le Canard übernahm und alles „nouveau“ machte. Der Superstar-Ali. Höflich, charmant, mit seiner euro-anatolischen Crossover-Gewürzvielfalt im Gepäck sofort bei den Hamburgern und Sterneverteiler angekommen, geschäftstüchtig und ungeheuer telegen. Und damit so beschäftigt – 2014 hat Ali Güngörmüş auch noch ein zweites Restaurant in München eröffnet – ,

dass im Le Canard nouveau schon lange mehr Florian drin war als Ali drauf stand. Ali ging 2016, Florian übernahm. Gemeinsam mit seinem Souschef Sebastian Bünning. Was für ein großes Glück für Hamburg.

DER GUIDE MICHELIN VERTEILT KEINE NOSTALGIESTERNE

Das sind ja eigentlich „olle Kamellen“, aber zeigt vielleicht ein bisschen, welcher Druck da vermutlich auf dem gesamten Küchenteam gelastet hat, als der Sterne-Dauerbrenner Le Canard unter dem neuen Maître de Cuisine Florian Pöschl wieder bewertet wurde.



Der Gästebereich des Le Canard nouveau spiegelt die Kreationen aus der Küche perfekt: puristisch, edel und mit viel Liebe zum Detail.

Und der Stern kam. Mit ihm die Bestätigung für den neuen Weg, den das Le Canard nouveau seitdem eingeschlagen hat.

Hinter jedem großen Küchenchef steht immer (ja, auch eine Frau, aber darauf wollen wir jetzt nicht hinaus) ein starker Souschef. Florian hat Sebastian. Und der weiß ganz genau wie es geht. Ihm ist es schon in zwei anderen Stationen seiner beruflichen Laufbahn gelungen, maßgeblich an der Platzierung eines Sterns im roten Guide Michelin innerhalb kürzester Zeit mitzuwirken. Das kann ja kein Zufall sein. Und wenn man ein paar Mal im Le

Canard essen war, dann bekommt man eine Ahnung davon, wer welche Stärken hat. Und dass sich die so wunderbar ergänzen, das zeichnet die Küche aus.

Komplettiert mit Henriette Bargholz für die Pâtissiere, bei der es auch mal Rhabarbersorbet, dargeboten als Darth-Vader-Kopf, sein kann, steht das Le Canard nouveau für eine wunderbar unaufgeregte, clevere, aber nicht minder beeindruckende Sterneküche. Gradlinig, aromenstark und mit dem richtigen Gespür, vermeintlich unspektakuläre Einzelkomponenten intelligent mit Rock 'n' Roll zu erweitern.

Das passt auch perfekt zum schicken, pointierten Ambiente der Gasträume, in denen die „gelebten“ Cesca-Freischwinger mit der hochglanzveredelten Decke harmonieren. Und dann dieser bombastische Blick auf den Hamburger Hafen!

All das sorgt dafür, dass die Stimmung im Le Canard entspannter ist als üblich in Gourmetrestaurants. Und das nicht irgendwo, sondern in einem der schönsten Restaurants Hamburgs.

Le Canard nouveau
Elbchausee 139
22763 Hamburg
www.lecanard-hamburg.de

Nordic Poke Bowl

Rezepte: Sebastian Bünning

Fotos: Simon Vogler

Poke ist sowas wie das Nationalgericht auf den Hawaiianischen Inseln. Poke bedeutet übrigens so viel wie „in Stücke schneiden“. Während das traditionelle „Ahi Poke“ mit gewürfeltem Thunfisch zubereitet wird, ist bei Poke alles an rohem Meerestier erlaubt, was schmeckt. Und Poke wird bei uns gerade der heiße Scheiß. Fäkalsprache ist hier vielleicht nicht so angebracht. Also Poke ist gerade unglaublich beliebt. Das brachte uns auf die Idee, mit Florian und Sebastian eine Nordic Poke Bowl zu kreieren. Möglichst viele nordische Zutaten sollten es sein. Herausgekommen ist eine nicht so ernst gemeinte, aber eine ernsthaft zubereitete Aromen-Explosion.

Mit der Handschrift einer Sterne-küche unter dem eher abträglichen Einfluss von Magazindödeln haben wir euch eine Nordic Poke Bowl zum Nachkochen zusammengestellt. Alles kann, nichts muss. Wenn ihr Komponenten austauschen wollt (zum Beispiel das sündhaft teure Balik Lachs Topping zum Schluss), dann kreierte euch eure eigene Bowl.

Vorab, der Kohlrabi-Kimchi benötigt ein bisschen Zeit und sollte ein paar Tage vorher angesetzt werden. Aber es lohnt sich. Manche Zutaten sind nicht in jedem Supermarkt zu bekommen. Aber wenn ihr euch an die Poke wagt, dann kennt ihr schon die richtigen Lieferanten.



Grüne Sauce

- 1 Bund „Grüne Soßen Kräuter“
- 300 g Traubenkernöl
- 2 hartgekochte Eier, Größe M
- 30 g Dijon Senf
- 50 g Joghurt
- 20 g Weißwein Essig

Die Kräuter mit dem Traubenkernöl im Thermomix bei Stufe 6 auf 60°C mixen. Anschließend durch ein Nylonsieb in eine auf Eis stehende Metallschüssel abseihen. Aus den oben stehenden Zutaten eine flüssige Mayonnaise herstellen, mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Kalt stellen.



Gelbe Sauce

- 0,1 l Mirin (japanischer Kochwein)
- 50 g Apfelessig
- 25 g Apfelsaft
- 200 g Traubenkernöl
- 80 g Olivenöl
- 28 g Zucker
- 14 g Meersalz
- 25 g Sanddornbeeren (TK Produkt)

Alle Zutaten bei sehr hoher Geschwindigkeit mixen, durch ein Sieb passieren. Kalt stellen. Vor dem Anrichten gut durchrühren, da sich die Vinaigrette wieder trennt.



Das ist unser Ziel: Die Nordic Poke Bowl.



ANZEIGE

Mit Waldaromen

Mit einem sicheren Gespür für Trends hat sich das Hamburger Familienunternehmen auf die Herstellung von Gourmet-Ölen und ausgesuchten Delikatessen spezialisiert. Exklusive Zutaten von höchster Qualität in originellen und edlen Verpackungen sind das Erfolgsrezept des Unternehmens. Mit Kreativität und Offenheit Neuem begegnen, Querdenken und der Wille, nur mit den besten Zutaten tolle Geschmackserlebnisse zu schaffen, kennzeichnet die Philosophie von Villa Masecri. Dabei blickt die Manufaktur auf eine 200-jährige Geschichte in der Ölmüllerei zurück. Diese Tradition spiegelt sich auch im Design der Produkte wider: So wird jede Ölflasche in liebevoller Handarbeit mit dem Villa Masecri-Siegel veredelt. www.villamasecri.com



WILDE ZEITEN

Das Villa Masecri-Öl „Wilde Zeiten“ gibt Wildgerichten aller Art einen einzigartigen Pilzgeschmack. Die außergewöhnliche Öl-Cuvée aus hochwertigen Ölen erhält ihren ganz besonderen Geschmack durch die Mischung von Waldfrüchten, also verschiedenen, vollmundigen Pilzaromen, geröstetem Walnussöl und Sanddornöl.

Knuspermischung Nordic-Furikake

- 400 g Gerstengraupen
- 300 ml Pflanzenöl
- 20 g getrocknete Algen
- 10 g Bonitoflocken
- 10 g Leinsamen
- 20 g weiße Sesamsaat

Die Graupen in Salzwasser weichkochen, abgießen. 100 g abwiegen und im Ofen bei 70°C trocknen. Den Rest mit etwas Sanddornvinaigrette, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Das Pflanzenöl in einem Topf auf 200°C erhitzen und die getrockneten Graupen darin frittieren, bis sie wie Popcorn „aufpuffen“. Die gepufften Graupen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alle anderen Zutaten in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und in einem Mixer grob mixen. Anschließend die Graupen untermischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. In einen luftdichten Behälter füllen.

Die Makrelenfilets

- 2 Stück Makrele, ausgenommen
- 800 g Wasser, kalt
- 80 g Salz
- 40 g Zucker

Wasser mit Salz und Zucker so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat und das Wasser klar ist. Kalt stellen.

Die Makrelenfilets auslösen, die Gräten und überschüssigen Tran mit einem scharfen Messer entfernen.

Die gesäuberten Filets für 25 Minuten in der vorbereiteten Lake im Kühlschrank beizen. Anschließend behutsam trocken tupfen, in Klarsichtfolie einschlagen und für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Besser noch vakuumieren, falls möglich. Vor dem Servieren in schöne Tranchen schneiden.

Diverse Kräuter und Kressen nach Belieben z.B. Wildkräutersalat vom Keltenhof

- Dill
- Sauerampfer
- Klee
- 1 große Knolle rote Bete
- 1 Bund Radieschen
- 1/2 Salatgurke
- 1 Granny Smith Apfel
- 1 Kopfsalatherz

Die rote Bete waschen, auf Alufolie legen und großzügig mit Salz und Kümmelsamen würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C circa 1,5 Stunden garen, bis sie mit einem Messer einsteichbar sind.



Die gegarte Bete schälen und in Spalten schneiden. Mit etwas Traubenkernöl, Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter und den Salat klein zupfen, waschen und trocken schleudern. Vom Apfel kleine Stäbe herunterschneiden und sofort mit der Sanddornvinaigrette marinieren, bevor er braun anläuft. Die Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Kohlrabi-Kimchi

- 1 großer Kohlrabi
- 1 l Wasser
- 80 g Meersalz
- 4 Frühlingslauch
- 200 g weißer Rettich
- 25 g Fischesauce
- 3 g Chiliflocken
- 25 g Garnelenpaste (Asialaden)
- 25 g Zucker
- 25 g Knoblauch
- 50 g Ingwer

Den Kohlrabi schälen und in sehr feine Scheiben, anschließend in Streifen schneiden. Frühlingslauch in Ringe schneiden, den Rettich auf einer groben Küchenreibe



raspeln und zum Kohlrabi geben. Salz und Zucker im Wasser unter rühren auflösen und über die Kohlmischung gießen. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und kräftig durchkneten (ca. 2 Minuten). Die Mischung in sterile Bügelgläser füllen und bei Raumtemperatur 3-5 Tage fermentieren lassen. Zwischendurch immer wieder den Deckel öffnen, um den Druck der sich durch die entstehenden Gase aufbaut zu verringern. Der Kimchi ist fertig, wenn er leicht säuerlich schmeckt und duftet. Wer es kräftiger mag, kann ihn weitere Tage fermentieren lassen. Im Kühlschrank ist er mehrere Wochen haltbar.



ANZEIGE

 LOIRE VALLEY WINES



Das Gläschen Cremant zur Nordic Poke Bowl.

Darum Weine der Loire

Die Loire ist der längste Fluss in Frankreich und zugleich Europas letzter ungezämter Wasserlauf. Entlang des Flusses reiht sich eine Weinbauregion an die andere. Mit über 3.000 Weinbaubetrieben (Winzer, Weinhändler und Genossenschaften), die auf 43.000 Hektar Wein produzieren, ist die Loire die drittgrößte Weinregion in Frankreich. Aufgrund der enormen Länge des Flusses und der damit verbundenen verschiedenen Landschaften, geologischen Formationen und Klimata ist die Loire die einzige Region in Frankreich, in der Wein in allen möglichen Facetten produziert wird. Bemerkenswert dabei ist, dass die Weine von der Loire in jeder Gattung zu den Besten gehören. Ob rot, rosé oder weiß, still oder feinperlend, trocken oder süß – Weine von der Loire genießen in Frankreich seit langem ein hohes Ansehen. Je näher die Loire dem Atlantik zuließt, desto mehr dominieren Rebsorten, die perfekt mit Austern und Fisch harmonieren: der Melon de Bourgogne, besser bekannt unter dem Namen Muscadet (genau wie der Name des daraus gekelterten Weines), und die Folle Blanche. Nicht zu vergessen, der berühmte Touraine Sauvignon und die Aoc-Weine aus der Rebsorte Chenin, wie zum Beispiel der Anjou Blanc, der Savennières und Vouvray, die ebenso gut zu Fisch und Meeresfrüchten passen und so die richtigen Begleiter unserer Nordic Poke Bowl wurden.



Der geputzte Aal wird großzügig mit „Unagi“ eingepinselt und kommt dann idealerweise in den Beefer.



Der Balik Lachs

- Balik Fillet Tsar Nikolaj No. 1., ca.450 g

Die Lachshälfte aus der Verpackung nehmen und mit dem Messer hauchfeine Streifen in gewünschter Menge abschneiden.

Oder unsere Variante: Wir haben uns entschieden, ein tiefgefrorenes Stück davon mit einer Küchenreibe über die fertige Nordic Poke Bowl zu raspeln. Keine besonders schöne Behandlung für diesen traumhaften Räucherlachs, aber so entstehen ultrafeine Lachs-Flocken.

Der Aal

- 1 frischer Aal 400-600 g
- Unagi Sauce (Glasure für Aal)
- 30 g Zucker
- 200 g Sojasauce, salzarm
- 200 g Mirin

Mirin, Sojasauce und Zucker in einen Topf geben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Die Filets mit einem sehr scharfen Messer von der Mittelgräte lösen und die Haut entfernen. 4 Portionen zuschneiden und mit der „Unagi“ Sauce großzügig bepinseln. Über Holzkohle langsam garen. Dabei immer wieder wenden und erneut mit der Sauce glasieren. Der Aal ist fertig, wenn er auf Druck nicht mehr nachgibt und mit einer Gabel zerteilt werden kann.

Besser noch unter einem Beefer garen, dann verkürzt sich die Garzeit um ein Vielfaches. Circa 30 Sekunden von beiden Seiten grillen bis er schön braun ist.



Foto: Inter Loire



**WEINE VON DER LOIRE SIND KEINE SAMMLERWEINE
UND KEINE SCHAUSTÜCKE, ES SIND WEINE ZUM GENIESSEN,
DIE LUST AUF MEHR MACHEN.**

www.vinsvalde Loire.fr
www.vinsvalde Loire.fr/en





ANRICHTEN

Zum Anrichten zwei Esslöffel grüne Sauce und einen Esslöffel Sanddornvinaigrette in eine Schale oder tiefen Teller geben. Darauf die marinierten Graupen, Bete, Gurke, Apfel und den Fisch arrangieren. Anschließend mit den Kräutern, dem Salat und einem Teelöffel Knuspermischung ausgarnieren.

Das ganze Ding lebt natürlich davon, wie es später in der Bowl drapiert wird. Auch wenn die meisten von uns nicht das ruhige Händchen eines Neurochirurgen oder eben Sternekochs haben, wird man das schon mit ein bisschen Fingerspitzengefühl hinbekommen.

DIE BILDER HIER SIND ECHT UND NICHT VOM FOOD-STYLISTEN ARRANGIERT. ALSO FUNKTIONIERT ES AUCH BEI EUCH!

Uns ist übrigens am Ende aufgefallen, dass Florian und Sebastian bei der Portionierung eher an ein Multi-Gang-Menü im Le Canard nouveau als an die zünftige Sattmacher-Bowl gedacht haben (für den kleinen Snack zwischendurch ist diese Poke ja dann doch ein bisschen zu aufwendig), daher ruhig mit der doppelten Menge pro Person rechnen. Dass wir dem Ganzen jetzt noch ein Topping aus geraspeltem Räucherfisch draufgesetzt haben, der im Schamesröten-Preisniveau liegt, ist sicher heftig, bringt uns aber eine tolle Überleitung zu unserem Anschluss-Artikel über den Balik Lachs.



Auch wenn es für eine volle Mahlzeit wohl die doppelte Menge sein sollte, we made it!



Florian, Sebastian, Henriette und Adrian mit dem Gläschen Cognac nach getaner Arbeit. Die Nordic Poke Bowl ist fertig!

ANZEIGE

Cognac ist die Essenz eines einzigartigen Terroirs und Know-hows, aber auch des Könnens und der meisterlichen Leidenschaft. Bestimmt durch ein wunderbares Zusammenspiel der ozeanisch beeinflussten Böden, entfaltet sich nur dort der einzigartige Charakter der Cognacs. Das seit Generationen entwickelte Talent und die idealen Gegebenheiten lassen rund um die Stadt Cognac eine Spirituose von herausragender Qualität entstehen. Die Stadt selbst verzaubert mit historischen Bauten und einem ganz besonderen Duft.

Fachleute des Lebensmittelhandels oder Sommeliers können dies bezeugen: Der aromatische Reichtum des Cognacs ermöglicht es, eine Vielzahl von Assoziationen zwischen diesem Geist und den Gerichten herzustellen. So passt Cognac sehr gut zu frischen Meeresfrüchten. Cognac XO, mit einem großen aromatischen Reichtum, hat leicht süße und bittere Noten, die alle Aromen von Jakobsmuscheln oder Garnelen am Gaumen offenbaren.

Kaviar verbindet sich perfekt mit den fruchtigen und vanilligen Aromen von VS Tiefkühl-Cognac. In der Tat, serviert mit Eis, entwickelt der Cognac eine Rundheit, die köstlich zu diesem Gericht passt. Schließlich passen VSOP Cognacs mit würzigeren und holzigeren Aromen gut zu Austern.

Der Cognac mit seinem hohen Qualitätsanspruch bleibt eine Inspiration, gleich ob pur oder in Kombination, für alle Genießer.

cognac.fr
@cognac_official



BALIK LACHS

UNSERE NORDIC POKE BOWL IST KEIN KINDERGEBURTSTAG. WENN IHR SIE NACHKOCHT, MÜSST IHR ERSTENS ZIEMLICH GESCHICKT IN DER KÜCHE SEIN UND HABT ZWEITENS ORDENTLICH BLUTEN MÜSSEN, UM DIE QUALITATIV HOCHWERTIGEN ZUTATEN ZUSAMMENZUBRINGEN. ABER WIR WOLLTEN UNBEDINGT NOCH EINEN WÜRDIGEN ABSCHLUSS. ETWAS, MIT DEM IHR ECHETE EINDRUCKSPUNKTE SAMMELN KÖNNT.

Dabei sind wir auf den für die Gaumen seiner Liebhaber wohl besten Räucherlachs der Welt gestoßen. Im Paket mit einer passenden Geschichte, die sich, wenn sie nicht wahr wäre, keine Kommunikationsagentur der Welt hätte besser ausdenken können. Die Kurzform: Der deutsche Schauspieler Hans Gerd Kübel kaufte einst einen 300 Jahre alten Hof im schweizerischen Ebersol als ruhigen Zufluchtsort in nahezu unberührter Natur. Eine Mischung aus Hobby, Zeitvertreib und kleinem Nebenverdienst, kombiniert mit einer eigenen Quelle am Haus brachte ihn dazu, hier eine Forellenzucht samt Räucherei aufzubauen. Das war ihm wohl irgendwann zu eintönig. In Zukunft sollte es Lachs sein. Den hochwertigen Lachs aus norwegischer Zucht zu erhalten, war nicht das Problem. Wohl aber das Können, den Lachs zu räuchern. Das löste aber niemand Geringerer als der Enkel des letzten Räuchermeisters von Zar Nikolaj II., dem die Geheimnisse dieser legendär besonderen Herstellungsart und der ausgeklügelten Konstruktion der Räucherammern mündlich – und bis heute wird das ausschließlich mündlich weitergegeben – vom Großvater am Sterbebett anvertraut wurden. Der Rest ist Geschichte. Und der Balik Lachs hat über die folgenden 40 Jahre Weltruhm erlangt.

Am Anfang steht natürlich das perfekte Grundprodukt, der Lachs. Und der stammt, das ist vielleicht erst mal überraschend, aus norwegischer Zucht. Wenn man aber genauer hinsieht, ist das nur konsequent. In unseren Gewässern ist Lachs so stark überfischt, dass

mehr als 90 % des Handels aus norwegischer Aquakultur stammen. Die Fischzucht ist einer der wichtigsten Industriezweige des Landes und die Norweger wissen, dass sie das nur durch um jeden Zweifel erhabene Qualität halten können. Auf der anderen Seite wurden seit mehr als zehn Jahren keine neuen Aquakultur-Farmen mehr eröffnet und bei den bestehenden sind nur schonende, streng reglementierte Eingriffe in die Natur erlaubt. Nachhaltige Aufzucht, stetige Kontrolle aller Bedingungen wie Wasserqualität und Gesundheit der Tiere sowie die Forschung nach neuen, längerfristigen und umweltschonenden Wegen der Aufzucht unter Einsatz von stetig wachsenden finanziellen Mitteln zeugen davon, dass die Norweger hier einiges richtig machen und Aquakulturen besser dastehen als der Ruf, der ihnen manchmal noch aus den 1980er Jahren anhängt. Ganz im Gegenteil, dieses Qualitätsniveau hat sich schon lange bis nach Japan rumgesprochen. Hier treibt der norwegische Zuchtlachs täglich den Sushi-Meistern Freudentränen in die Augen, wenn sie ihren Lachs spätestens 36 Stunden nach Fang durch eine perfekt organisierte norwegische „Luftbrücke“ in den Händen halten können.

WAS GENAU MIT DEM LACHS WÄHREND SEINER VEREDELUNG IN REINSTER HANDARBEIT PASSIERT, IST NATÜRLICH WEITESTGEHEND BETRIEBSGEHEIMNIS.



Fotos: Caviar House & Prunier (Suisse) SA (4)

ABER EIN PAAR DETAILS LASSEN DIE SCHWEIZER SCHON RAUS.

Die verarbeiteten Lachse wachsen über drei Jahre in den Fjorden Norwegens mit großem Augenmerk auf nachhaltige und ökologisch vertretbare Produktion. Üblicherweise werden die Lachse direkt

sam aufgetaut werden, werden sie von Hand für die nächsten Schritte vorbereitet und eingesalzen. Danach werden die Lachshälften im dreistöckigen Räucherofen positioniert. Die Konstruktion der Räucherkammer lässt es zu, dass alles sehr gleichmäßig geräuchert werden kann. Ein besonderer Kniff ist das Kalträuchern über mehrere Tage bei weit unter den sonst üblichen

hier ihre Messer und entscheiden bei jeder einzelnen Lachshälfte sehr kritisch und mit unbeirrbarem Qualitätsbewusstsein, wofür welcher Teil davon verwendet wird. Es gibt verschiedene Lachsprodukte im Balik-Sortiment. Vom Lachs-Tatar über mehrere „Prädikatsstufen“ der Filets. Der unangefochtene Traum vom Räucherfisch ist dann das Balik Fillet Tsar Nikolaj No. 1. Perfekte Harmonie von Lachs, Rauch und Salz, farblich irgendwo zwischen altrosa bis mittelrosa. Allerdings nur in ganzen Lachshälften à 450 g zu haben, bei einem Grundpreis von knapp 53 €/100 g!



Foto: Johan Wildhagen

Lachs-Aquakultur in den Fjorden Norwegens – 97,5 % Wasser auf 2,5 % Fisch.

nach dem Fang in Norwegen ausgenommen und ohne Kopf sofort tiefgefroren. Bei Balik besteht man allerdings darauf, zwar ausgenommene, aber ganze Fische zu erhalten. Hier möchten die Veredler der Balik-Farm aus Qualitätsgründen möglichst viele Verarbeitungsschritte selber durchführen.

Nachdem die Fische über einen ganzen Tag im Quellwasser lang-

40 Grad. Wie lange genau und mit welchem Holz? Genau das war die alte Kunst der Räuchermeister am Zarenhof und heute die jahrzehntelange Erfahrung bei Balik und deshalb natürlich streng geheim.

Entscheidet der Räuchermeister, dass der Lachs perfekt geräuchert ist (und nur sein Wort zählt), landet der Fisch beim Parieren. Fast virtuos schwingen die Meister ihres Faches



Quellwasser, Salz, Rauch und Perfektion. Sonst nichts.

LEIB UND SEELE – NEU IN DER BAR

Neu in der Bar,
und schön die ganze Aufmerksamkeit
auf sich ziehen.

Foto: GRS / Shutterstock.com



Luv & Lee Gin



Papa Fuego Mexikaner



Ahoi Rum

Luv & Lee – Hanseatic Dry Gin aus der ältesten Spirituosenmanufaktur Hamburgs. 100 % Handmade. luvundleein.de
Papa Fuego – Shot aus scharfer Chili, natürlichem Tomatensaft und Wodka. Ein Schluck Kiez für Zuhause. papafuego.de
Ahoi – Ehrlicher Rum mit einer leichten Karamellnote und ordentlich Wumms. Direkt aus St.Pauli. ahoi-rum.de

ERLEBEN SIE DIE
SieMatic STILWELTEN
IN UNSEREM NEUEN STUDIO

HANSA[®]
COMPLET-KÜCHEN



PURE DIE REDUKTION DER REIZE SCHÄRFT
DIE SINNE FÜR DAS WESENTLICHE.



CLASSIC NIE WAR KLASSIK
SO MODERN!



URBAN SO LEBEN SIE GANZ
NACH IHRER NATUR!

WEITERE NEUE STUDIOS:

KÜCHENHANDWERK
DIE MANUFATUR

next125

TEAM 7

contur[®]küche

KÜCHENKÖNNER AUS HAMBURG

HANSA-COMPLET-KÜCHEN GmbH
Lübecker Straße 126, 22087 Hamburg,
Mo.–Fr. 10 bis 19 Uhr, Sa. 10 bis 17 Uhr,
www.hansa-kuechen.de

SUP



Foto: Simon Vogler



ENTSPANNT MIT DEM SUP-BOARD AUF DER ALSTER PADDELN. DIE ABENDSONNE SCHEINT. DAS IST FAST SCHON MEDITATIV. WIE ES AUCH ANDERS GEHT, MIT TEMPO UND SCHMERZENDEN MUSKELN, KÖNNT IHR EUCH IN SCHARBEUTZ BEIM MERCEDES-BENZ SUP WORLD CUP ANSCHAUEN. ODER WENN IHR ES DARAU ANLEGT, AUCH DABEI SEIN.



29. JUNI – 1. JULI 2018

SUP WORLD CUP

ERSTAUNLICH, DER MERCEDES-BENZ SUP WORLD CUP IN SCHARBEUTZ IST DIE GRÖSSTE SUP-VERANSTALTUNG IN EUROPA. FÜR DIE PROFIS GEHT ES DABEI UM 20.000 EURO PREISGELD UND WICHTIGE RANGLISTENPUNKTE IN DER EURO TOUR UND DER GERMAN SUP CHALLENGE. DIE ERPADDELTEN PUNKTE FLIESSEN AUSSERDEM IN DIE RANGLISTE DER SUP-BUNDESLIGA (NATÜRLICH GIBT ES EINE SUP-BUNDESLIGA), DER GERMAN SUP LEAGUE, EIN. DAS LOCKT DANN AUCH TATSÄCHLICH DIE TOPSTARS DER NATIONALEN UND INTERNATIONALEN STAND-UP-PADDLING-SZENE AN, DIE SICH IN SCHARBEUTZ IM SPRINT UND IN DER LONG DISTANCE MESSEN.

Alle Fotos: HOCH ZWEI / Marco Michalke

Sprint heißt, dass die Teilnehmer über eine Distanz von gerade mal 500 Metern versuchen, mit Full-speed alles rauszuholen. Bei der Long Distance Strecke von 10.000 Metern geht es dagegen eher um Taktik, Ausdauer und vor allem um das richtige Einteilen der Kräfte. Das gilt natürlich für die Amateure genauso, schließlich will keiner bei den Jedermann-Rennen auf halber Strecke der immerhin auch 6.000 Meter Distanz verrecken. Es sehen ja auch eine Menge Zuschauer am Strand zu. Die besten Amateure können neben Ego-Feintuning und stattlichen Siegerpokalen für die Vitrine mit Sachpreisen nach Hause fahren. Weitere Rahmenprogramm-SUP-Races sind noch

das Kids Race über 1.000 Meter, das Corporate-Race für das zusammenschweißende (nicht erst von Feelgood-Managern in Start-up's erfundene) – Wir-sind-ein-Team-Gefühl und die allseits beliebte Promi-Staffel. Hier hoffen die böartigsten unter den Zuschauern natürlich schon insgeheim, dass es den einen oder anderen Promi in die Ostsee haut. Belohnt wird auf jeden Fall einer, denn die Siegpriämie von 3.000 Euro wird für einen guten Zweck gespendet.

Der SUP World Cup findet in diesem Jahr bereits das dritte Mal in Scharbeutz statt, und man merkt dem Event die Optimierungsschleife an. Ein neues Raumkonzept sorgt 2018

für viele Neuerungen beim Event in der Lübecker Bucht. Im Strandbereich wird der Fokus komplett auf den Sport gelegt, der Startbereich und das Materiallager finden hier ihren Platz. Auf dem Vorplatz der markanten Seebrücke werden vielfältige Ausstellungen und Unterhaltungsangebote positioniert, während am Kurpark (gibt es einen schöneren an der Ostsee?) die Food-Corner kulinarisch auffährt. www.supworldcup.de

Der SUP World Cup findet in diesem Jahr bereits das dritte Mal in Scharbeutz statt. Ein verändertes Konzept sorgt 2018 für viele Neuerungen.





SUP-Boarding ist voller Körpereinsatz, Taktik, Geschick und auch ein bisschen Glück. Am Ende sind dann alle froh, im Ziel zu sein.

WASSERSPORT VON SEINEN SCHÖNSTEN SEITEN.



ALLE AUSGABEN AUCH
DIGITAL ERHÄLTlich



YACHT – 25 x im Jahr
Europas größtes Segelmagazin



BOOTE – 12 x im Jahr
Europas größtes Motorboot-Magazin



SURF – 10 x im Jahr
Europas größtes Windsurf-Magazin



YACHT classic – 2 x im Jahr
Das Magazin des klassischen Yachtsports



BOOTE EXCLUSIV – 6 x im Jahr
Die Welt der Superyachten



SUP – 1 x im Jahr
Das Magazin für Stand-Up-Paddling

Jetzt kostenloses Probeheft anfordern unter 0521 / 55 99 55





Die Wettkämpfe der Segel-Bundesliga finden auf Revieren zwischen Bodensee und Hamburgs Außenalster statt.

DEUTSCHE SEGEL-BUNDESLIGA

Die Meisterschaft der Segelvereine

DIE JAGD AUF DEN MEISTERTITEL 2018 IST ERÖFFNET, UND HAMBURG ALS AMTIERENDER DEUTSCHER MEISTER KÄMPFT UM DIE TITELVERTEIDIGUNG. NEIN, NICHT FUSSBALL. ES GEHT NICHT UM DEN HSV ODER DEN FC ST. PAULI, SONDERN UM DEN NORDDEUTSCHEN REGATTA VEREIN (NRV), MIT SITZ AN DER ALSTER. UND ES GEHT UMS REGATTASEGELN BEI DER DEUTSCHEN SEGEL-BUNDESLIGA.

Alle Fotos: DSBL/Lars Wehrmann

Von April bis Oktober segeln zwei Mal 18 Segelclubs die Deutsche Segelmeisterschaft in der 1. und 2. Bundesliga aus. 2018 stehen für die Erstligisten sechs und für die Zweitligisten fünf Regatten auf dem Kalender. Jeder der 36 teilnehmenden Vereine nominiert einen Kader von bis zu 20 Seglerinnen und Seglern, von denen vier pro Verein und pro Regatta starten.



RENNWOCHENENDEN DER SEGEL-BUNDESLIGA

27. – 29. April
In: Friedrichshafen
Revier: Bodensee

8. – 10. Juni
In: Tutzing
Revier: Starnberger See

21. – 23. Juli
In: Travemünde
Revier: Ostsee

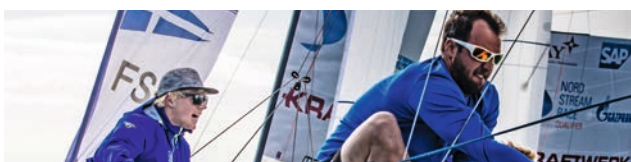
24. – 26. August
In: Berlin
Revier: Wannsee

14. – 16. September
In: Kiel
Revier: Kieler Innenförde

FINALE
18. – 20. Oktober
In: Hamburg
Revier: Außenalster



Der Austragungsort für den DSL-Pokal, vom 2. bis 4. November, stand bei Redaktionsschluss leider noch nicht fest.



LEIDENSCHAFT, DIE VERBINDET

BUDWEISER BUDVAR IST IM SEGELSPORT SEHR ENGAGIERT. DIE TSCHECHISCHE BRAUEREI UNTERSTÜTZT DIE DEUTSCHE SEGEL-BUNDESLIGA, ABER AUCH VERANSTALTUNGEN, WIE DIE INTERNATIONALE BODENSEEWOCHEN ODER DIE GERMAN CLASSICS IN LABOE.



Hangout-Area beim Segel-Bundesliga Saisonstart 2018 in Friedrichshafen.

FUN FACT



Rüdiger Schleusner, Vorsitzender der Geschäftsführung Budweiser Budvar Importgesellschaft mbH.

Ein Stück Tschechien liegt im Hamburger Hafen: Der Moldauhafen. Rund drei Hektar Hafensfläche wurden gemäß des Versailler Vertrages im Jahr 1929 für 99 Jahre an die Tschechoslowakei verpachtet. Dem Land sollte damit ein Zugang zur See gesichert werden, da die Elbe die einzige schiffbare Verbindung zu den Weltmeeren darstellte. 2028 fällt das Gelände automatisch an die Stadt Hamburg zurück. So sieht es der Vertrag vor. Im Rahmen des geplanten neuen Stadtteils Grasbrook tauscht die Tschechische Republik jedoch ihren Moldauhafen in den nächsten fünf Jahren gegen eine Fläche in Hamburg-Kuhwerder.

Was verbindet ein tschechisches Lagerbier mit dem Wassersport? „Leidenschaft“!

„Wassersport – im Speziellen der Segelsport – zeichnet sich vor allem durch viel Hingabe und Sorgfalt im Detail aus und wird auf der Basis einer langen Tradition ausgeübt. Es werden viele Arbeitsstunden und viel Geld in die Anschaffung, die Pflege, manchmal sogar in die Restaurierung eines Bootes investiert. Auf einen Törn wird sich oft wochenlang vorbereitet. Es wird mit größter Sorgfalt und auf der Basis echter Handwerkskunst jedes Teil an einem Schiff bearbeitet, optimiert und auf Sicherheit geprüft. Es wird aber auch in Demut eine Flaute ertragen, weil man weiß: All diese Mühen sind es wert, wenn man in einem Augenblick höchsten Genusses über das Wasser gleitet“, erklärt Rüdiger Schleusner, Vorsitzender der Geschäftsführung der Budweiser Budvar Importgesellschaft, die Verbindung zum Wassersport.

Die Leidenschaft, um einen Moment des perfekten Genusses erleben zu können, besteht auch beim Brauen des Budweiser Budvar, denn die Brauerei greift auf eine über 750 Jahre alte Brautradition in Südböhmen zurück. Das Bier wird aus feinstem Saazer Doldenhopfen, ausgesuchtem Mährischen Gerstenmalz und Wasser aus dem eigenen, 300 Meter tiefen artesischen Brunnen hergestellt und über 90 Tage lang gelagert. Schleusner ergänzt: „Ohne Leidenschaft ist der Genuss des Wassersports kaum erlebbar – ohne Leidenschaft kann ein Bier der Qualität eines Budweiser Budvar nicht gebraut werden“.

Foto: Hinrich Franck



Budweiser
Budvar

SAILING  EXPERIENCE

LEIDENSCHAFT,
DIE VERBINDET.

BUDWEISER BUDVAR – DAS ORIGINAL AUS ČESKÉ BUDĚJOVICE.

HEILIGHAFEN – EAST COAST HOLSTEIN

HEILIGEN HAFEN





Foto: Christian Perl

VIELLEICHT HATTEN ES DIE HOTELBETREIBER EINFACH NICHT AUF DER LANDKARTE. ODER SIE HABEN ES UNTERSCHÄTZT. SCHÖN WÄRE AUCH DIE VORSTELLUNG, DASS SICH DIE ORTSVORSTEHER DAMALS GESTRÄUBT HABEN. WAS AUCH IMMER DER GRUND DAFÜR IST, HEILIGENHAFEN HABEN DIE HOTEL-MONSTER IN DER 70ER JAHRE HOCHHAUSHOTEL-BAUWUT NICHT HEIMGESUCHT. NUN KANN MAN DARÜBER STREITEN, OB DIE RELIKTE DES ZEITGEISTES VON DAMALS GERADE DESHALB DAS MEERSALZ IN DER SUPPE VON TIMMENDORFER STRAND UND CO. SIND. WIR FINDEN ABER: GLÜCK GEHABT!

Beach Motel

EAST COAST HOLSTEIN

Heute ist Heiligenhafen, mit viel Ursprünglichkeit eines Küstenstädtchens, sowas wie ein Geheimtipp an der Ostsee. Aber wahrscheinlich nicht mehr lange, denn das spricht sich rum. Und Heiligenhafen hat in den letzten Jahren viel in seine touristische Infrastruktur investiert. In einen der schönsten Yachthäfen an der Ostsee zum Beispiel. Oder in die neue Seebrücke. Nicht einfach Pfähle und Bretter, um sich mal eben die Beine zu vertreten, sondern clever umgesetzter Aufenthaltsort. Über 435 Meter lang, teilweise zweigeschossig, chillige Liege- und Sitzmöglichkeiten, Meereslounge (kann man übrigens mieten), Spielgeräte für die Kids und eine Badeplattform. Direkt dran die Strandpromenade, die ebenfalls erst kürzlich neu gestaltet wurde und perfekt für lange Spaziergänge oder Radtouren am Meer ist.



Überhaupt ist Heiligenhafen eine Reise wert. Nicht nur im Sommer, aber in den warmen Monaten locken natürlich Strand und ein Sprung ins Meer. Mit perfekter Infrastruktur, Restaurants (für jeden Geschmack und je nach gewünschtem Stylefaktor) und tollen Hotels. Zwei neue Hotels direkt an der Seebrücke machen den Ostseeurlaub besonders lässig. Die ungleichen Geschwister Bretterbude und Beach Motel Heiligenhafen, gelegen als Tor zur Seebrücke und Verbindungsglied zur sich anschließenden Shop- und Gastronomie erwartet man so nicht unbedingt an der Ostseeküste. Das Beach Motel im Hamptons-Style, mit schicker Holzfassade, umlaufenden Veranden und bodentiefen Fenstern könnte genau so auch an der US-Ostküste stehen. Neben 115 Zimmern und Suiten, teilweise von Kooperationspartnern wie Mini, Jever oder samova Tee mit ausgefallenen Extras ausgestattet (schon mal eine Bier-Zapfanlage auf dem Zimmer gehabt?), stehen 62 Beach-Apartments zur Verfügung. Perfekt für den Urlaub mit der Familie oder mit Freunden, wenn man sich lieber eine Wohnung teilt, als sich abends auf mehrere Zimmer aufzuteilen. Übrigens: auch hier warten besondere Highlights, wie eine eigene Sauna oder ein Whirlpool auf der Terrasse mit Meerblick. Gegenüber die Bretterbude im etwas rougherem Style für die Surfer



und Skater (mindestens im Herzen) unter uns. Alles ein bisschen anders. Und herrlich unaufgeregt. Inklusive Bulliparkplätzen und Plankenverleih, ist ja klar.

Wer gerne eine etwas klassischere Atmosphäre bei einem Hotel bevorzugt, findet ein paar hundert Meter entfernt mit dem Hafenhôtel Meereszeiten direkt am Fischereihafen und näher am Stadtkern gelegen einen großartigen Ausgangspunkt für die Heiligenhafen-Entdeckungstour.

Wer nicht nur relaxen, sondern im Sommer auch etwas erleben will, sollte mal einen Blick auf den Eventkalender werfen. Zwischen Mai und September warten so einige coole Beach-Events auf euch. Hier ein paar Highlights. Falls ihr euch für ein Event interessiert und genau dafür anreisen wollt, dann prüft auf jeden Fall vorher noch mal den Termin.

IRGENDWAS IST IMMER

30. JUNI 2018

STRANDFRÜHSTÜCK

Direkt am Meer ein gemütliches Frühstück genießen: top! Beim Strandfrühstück kommen nur gute Sachen zusammen: Strand, Meer, leckeres Essen von regionalen Produzenten und chillige Live-Musik. Packt die Picknickdecke ein und kommt vorbei!

13. – 22. JULI 2018

HEILIGENHAFENER HAFENFESTTAGE

Während der Hafenfesttage steht ganz Heiligenhafen Kopf. An jeder Ecke gibt es Bühnen, Live-Musik, Food-Trucks und ein buntes Programm für die Kids. Eintritt frei.

3. – 5. AUGUST 2018

KITESURF MASTERS

Mal den Profis beim Kitesurfen zuschauen und staunen, was so für Kunststücke auf dem Wasser möglich sind: das geht bei den Kitesurf Masters. Der vierte Stop der Regattaserie führt nämlich die besten deutschen Kitesurfer direkt an die Seebrücke von Heiligenhafen. Während die Teilnehmer um wichtige Punkte in den Disziplinen Freestyle, Racing und Slalom kämpfen, haben die Zuschauer auf der Seebrücke die besten Plätze auf das Geschehen auf dem Wasser. Am Strand gibt's außerdem ein Event-Village plus Rahmenprogramm für Jung und Alt. Eintritt frei.

9. – 12. AUGUST 2018

BEACH PRIDE FESTIVAL

An diesen vier Tagen verwandelt sich der Strand direkt vor dem Beach Motel in ein Festivalgelände mit Musik, Workshops, Sport, Tanzen und Feiern am Meer. Ein Festival der gleichgeschlechtlichen Liebe, das es so im Norden noch nicht gegeben hat. Strandbars und -buden sorgen fürs leibliche Wohl. Der Eintritt ist frei, Spa-Behandlungen können aber zum Beispiel vorab gebucht werden.

Beach
PRIDE
FESTIVAL
chill. date. dance.

NINA QUEER

SEX SHOOTERS

EDUARDO DE LA TORRE

09.-

12.08./

2018



Wunder
Bar

Heiligenhafen
Beach
MOTEL

136°
THE CLUB

WWW.BEACHPRIDEFESTIVAL.DE



Foto: Christian Perle

Am Strand angekommen und zack, schon das kühle Erfrischungsgetränk aus der Beach-Bar in der Hand.

4 STERNE im Zentrum des Hafens und der Stadt HEILIGENHAFEN



Meereszeiten
★★★★ DAS HAFENHOTEL

HolidayCheck

2018
AWARD

HolidayCheck

2017
AWARD

DIREKT BUCHEN UND SPAREN!
 Online: hafenhotel-meereszeiten.de
 Telefonisch: 04362 500 500
 und kostenlos parken (statt 8 € pro Nacht*)

*Verfügbarkeit vorausgesetzt

Verpackt in attraktiver
Geschenkbox, 0,5 l für

39,€

Auch als
Pocket-Edition
erhältlich,
0,1 l für
€ 12,90





HEUTE SCHON GESHOPPT?

Bestellen Sie jetzt bequem online

- ▶ MEERESZEITEN 360° GIN
- ▶ EINTRITTSKARTEN
- ▶ GUTSCHEINE
- ▶ OCEANWELL Kosmetik

meereszeiten-shop.de

Hafenhotel Meereszeiten GmbH · Am Yachthafen 2-4 · 23774 Heiligenhafen
Tel.: 04362 500 500 · E-Mail: info@hafenhotel-meereszeiten.de



Hafenfesttage in Heiligenhafen. Seeluft, Musik, essen, trinken, schnacken, fertig.

15. – 16. AUGUST 2018

SOULFOOD & CINEMA

Schon zum zweiten Mal findet diese familienfreundliche Veranstaltung auf der Promenade zwischen dem Beach Motel und der Bretterbude statt. Ein Outdoor-Kino zeigt verschiedene Filme, für den kleinen Hunger stehen Foodtrucks zur Verfügung sowie die Restaurants Holyharbour Café & Grill und Strandschuppen in den beiden Hotels. Der Eintritt ist frei, Plätze können nicht reserviert werden. Einfach vorbeikommen!



Kino mit dramatisch schönem Sonnenuntergang. Mehr geht nicht.

DA GEHT NOCH MEHR

Natürlich endet die Event-Saison nicht einfach mit dem Sommer. Auch im Oktober, November und Dezember warten noch schöne Veranstaltungen, zum Beispiel die Kohlregatta vom 4.–7. Oktober, das Lichtermeer am 27. Oktober oder das traditionelle Abbaden am 28. Oktober. Schlusslicht ist das Heiligenhafener Winterglück, das vom 27.–31. Dezember kleine, feine Programmpunkte – wie eine Fackelwanderung durch die Stadt, an den Strand oder einen Kinderaktionstag – verspricht.

Noch ein bisschen hin, aber wenn ihr früh euren Urlaub vorausplanen müsst und ihr Lust auf eine große Musik-Sause mit Schlager, Rap und Pop am Strand habt, dann solltet ihr euch schon mal den 15. bis 18. August 2019 für „Stars at the Beach“ in Heiligenhafen vormerken!



Foto: Robin Schmiedebach

WENN DU HELGA AUF DEM FESTIVAL TRIFFST

A Summer's Tale



MUSIKFESTIVALS SIND OHNE LÄRMTRAUMA, SCHLAMMSCHLACHT UND FLUNKYBALL (INKLUSIVE ALKOHOLHALTIGEM „SPIELGERÄT“) NICHT DENKBAR? DOCH, KLAR. DRINK RESPONSIBLY UND SO. UND WIR KÖNNEN AUCH OHNE ALKOHOL FEIERN. ABER ES IST WOHL NICHT ÜBERTRIEBEN, WENN ES ZUMINDEST EINE TENDENZ ZU SO EINEM OFF-STAGE-RAHMENPROGRAMM – VON GEWISS NUR EINEM KLEINEN TEIL DER FESTIVAL-GEMEINDE – ZU ERKENNEN GIBT.

DIE DRITTE AUSGABE DES A SUMMER'S TALE IM NIEDERSÄCHSISCHEN LUHMÜHLEN BEI LÜNEBURG, VOM 1. BIS 4. AUGUST, NUR EINEN STEINWURF VON HAMBURG ENTFERNT, SCHIEBT DEM ABER QUA DEFINITION EINEN SITTlichen RIEGEL VOR. DAS KLINGT JETZT „LAME“ (UM MAL EIN BISSCHEN IN DER JUGENDSPRACHE ZU WILDERN) UND MAG ES FÜR EINE BESTIMMTE KLIENTEL AUCH SEIN, ABER ES IST ZUGEGBENERMASSEN EIN FESTIVAL „FÜR UNS“!



Fotos: Norman Gadjeil, Robin Schmiedebach (3), Bjoern Weinbrandt

Festival-Feeling beim A Summer's Tale in Luhmühlen, südöstlich von Hamburg, in der Nähe von Lüneburg in Niedersachsen.

Sind wir mal ehrlich, vor ein paar Jahren hätten wir wohl kaum nach Studium des Line-up von Hurricane, Rock am Ring und Co. den Kartenkauf mit „lohnt sich in diesem Jahr nicht!“ abgebrochen, da war das einfach gesetzt. Aber die Zeiten ändern sich. Selbst Bier darf nicht mehr bekömmlich sein.

WAS IST DIE ALTERNATIVE?

Heute sind es eher Festivals wie das A Summer's Tale, zu dessen Hauptzielgruppe wir gehören. Jan Freitag hat sie mal in der „Zeit“

„High-End-Alternative“ genannt. Vielleicht stimmt das. Aber wenn du bis hierhin gelesen hast, bist du das wahrscheinlich sowieso.

Mehr Beiwerk mit kulturellem Rahmenprogramm, familienfreundlich und ja, auch generationenübergreifend. Kann passieren, dass du Antwort bekommst, wenn du nach Helga rufst.

Was das A Summer's Tale ausmacht, ist die Tatsache, dass du auf ein Festival gehst und gleichzeitig einen Kurzurlaub machen

kannst. Das Festivalgelände liegt grün irgendwo im Nirgendwo und wird auch noch grün sein, wenn das Festival vorbei ist. Ein mal angekommen, tauchst du ein in eine Welt voller kleiner Schätze. Musik, Performance-Art, Freilichtkino, Lesungen, Poetry-Slam, Aufführungen und ganz viel mehr. Du kannst dich treiben lassen oder mit einsteigen. Wo bitteschön kann man denn an einem Northern Soul Dancing Workshop teilnehmen? Oder bei einer Lesung von und aus der wunderbar spitzen-bösen Feder von „Spiegel Online“-Dschungelcampinsassenkil-



Eintauchen in eine Welt voller kleiner Schätze: Musik, Performance-Art, Freilichtkino, Lesungen, Poetry-Slam, Aufführungen und mehr.

lerin Anja Rützel dabei sein?

IT'S MADNESS!

Wir sprechen hier von einem Musikfestival. Was fehlt? Klar, die Musik. Und bei all dem Rahmenprogramm bleibt das auch hier Hauptsache und ist sehr, sehr gut bestückt: Mando Diao, Fury in the Slaughterhouse, Editors und Madness als Top Acts. Madness! Wie großartig wird das denn bitte? Auch wenn man fairerweise erwähnen sollte, dass das Gesamtprogramm des A Summer 's Tale einem Hurricane-Tagesticket-

Inhaber ein müdes Lächeln, was die schiere Anzahl der Acts angeht, in das Gesicht zaubern würde, wird hier wirklich qualitativ groß aufgeföhren.

Beim A Summer 's Tale kann alles, nichts muss. Musik-Tagestickets sind ab 49 Euro in unterschiedlichen Varianten online erhältlich. Und das auch noch kurzfristig!

Ihr könnt aber auch individuell wählen, ob ihr während des gesamten Festivalzeitraums oder nur an bestimmten Tagen kommen möch-

tet. Ebenso sind unterschiedliche Übernachtungsmöglichkeiten (mit oder ohne Camping, bzw. Komfortcamping) und Familientickets verfügbar.

Am Ende kann da ganz schön was zusammen kommen für das Familienzelt und Co. und auch preislich landet man schnell auf dem Niveau eines Kurzurlaubes. Aber das ist es dann ja auch.

Weitere Infos, Line-up und Tickets unter: www.asummerstale.de

MEER WAGEN



MEER WAGEN

KLIMAWANDEL, ERDERWÄRMUNG UND WETTERKAPRIOLEN. KAUM NOCH FISCHE, DAFÜR ABER VIEL MIKROPLASTIK IN- UND ÖLTEPPICHE AUF DEN MEEREN. KRABBen ZUM PULen NACH MAROKKO UND ZURÜCK VERFRACHTEN. STERILES SAATGUT, YOU NAME IT. WENN DU EINIGERMASSEN WACHEN AUGES DURCH DIE WELT GEHST, WEISST DU, DASS WIR UNS IN VIELEN BEREICHEN UNSEREN EINZIGEN PLANETEN GANZ SCHÖN VERSAUEN.

Als Großstädter liest du darüber in der Zeitung, denn es kommt nicht wirklich bei dir an, ist eher Theorie. Klar machst du was dagegen. Achtest vielleicht stärker auf deinen Ecological Footprint. Gut so. Wenn wir das alle machen würden, wären wir schon ein gutes Stück weiter.

Was ist aber, wenn dich das viel härter, mittelbarer betrifft? Und wir meinen nicht die wirklich tragischen Entwicklungen, wie zum Beispiel auf den Malediven, sondern direkt vor unserer Haustür? Du denkst noch mal ganz anders darüber nach, denn es ist deine Heimat. Und die deiner Kinder. Die Langeooger machen das, denn es geht sie ganz konkret was an.

Neben der ostfriesischen Insel Langeoog, die zeigt, wie nachhaltiges Handeln Hand in Hand gehen kann, wenn eine ganze Insel dahinter steht, haben wir noch zwei weitere norddeutsche Beispiele dutzender großartiger Projekte ausgewählt, die zeigen, dass sich was tut in unseren Köpfen. Sie beweisen, wie vielfältig bewusstes Handeln dafür sorgen kann, unsere Natur ein bisschen mehr zu achten. Und sie könnten unterschiedlicher nicht sein.

Madeleine von Hohenthal und Benjamin Wenke haben Bracenet gegründet. Dabei wollen sie die Befreiung der Ozeane von Geisternetzen vorantreiben und öffentlich auf diese verborgene Gefahr aufmerksam machen. Gleichzeitig stellen sie aus den gesammelten Netzen Armbänder her, die nicht nur optisch ein Hingucker sind, sondern auch ein permanenter Botschafter für ihre Sache.

Als drittes Beispiel haben wir die Reederei Cassen Eils ausgewählt, die ganz nebenbei mit der MS „Helgoland“ den ersten Neubau unter deutscher Flagge entwickelte, der mit einem Flüssiggas-Antrieb ausgerüstet ist, so komplett ohne Feinstaubentwicklung auskommt und mit um bis zu 95% verringerten Emissionen.

Uns geht es hier nicht um Non-Profit-Projekte. Ganz im Gegenteil. Wir finden nur gerade sehr spannend zu sehen, wie da ganz offensichtlich ein Umdenken stattfindet. Gerade wenn sich durch nachhaltiges Handeln ein Geschäfts-/Standortvorteil entwickeln lässt – und das wird er, denn die Nachfrage wird immer stärker – wird auch der Markt relevanter und der Handlungsdruck größer.

Umso schöner ist es, wenn wir hier echte Pioniere und Überzeugungs-täter vorstellen können.

MEER WAGEN – UND IM EINKLANG MIT DER NATUR LEBEN

LANGEOOG

Mit der Natur.



DAS WATTENMEER IST EINES DER WELTWEIT GRÖSSTEN UND WICHTIGSTEN GEZEITENABHÄNGIGEN FEUCHTBIOTOPE UND BILDET DIE WELTWEIT GRÖSSTE ZUSAMMENHÄNGENDE FLÄCHE AUS SCHLICK UND WATT. ALS RASTGEBIET FÜR ZUGVÖGEL HAT DAS WATTENMEER GLOBALE BEDEUTUNG. JÄHRLICH ZIEHEN ZEHN BIS ZWÖLF MILLIONEN ZUGVÖGEL DURCH DAS GEBIET. FAST ZWEI DRITTEL DER FLÄCHE DER INSEL LANGEORG GEHÖREN SEIT 2009 ZUM NATIONALPARK WATTENMEER. NATUR IST AUF LANGEORG ALLGEGENWÄRTIG. MEER, WATT, WIND, DÜNEN AUF GERADE MAL 20 QUADRATKILOMETERN FLÄCHE HEISST LEBEN MIT DER NATUR, IN DER NATUR. DIE LANGEOOGER WISSEN DARUM. UND SEITDEM DAS FRACHTSCHIFF „GLORY AMSTERDAM“ ENDE OKTOBER 2017 VOR LANGEORG AUF GRUND GELAUFE IST UND DROHTE, EINEN ÖLTEPPICH ÜBER DIESES FRAGILE ÖKOSYSTEM ZU BREITEN, VERSTEHEN WIR DAS AUCH.

Die Langeooger sind naturverbunden und ja, hier auf der Insel hat es niemand eilig. Aber man sollte sich nicht dem Gefühl hingeben, hier sei die Zeit stehengeblieben. Genau das Gegenteil ist der Fall. Hier wird naturverbundene Lebensart gekoppelt mit modernem Lifestyle. Nachhaltigkeit im Handeln, in der Herstellung von Produkten und in den vielfältigen Angeboten auf der Insel sind den Insulanern eben nicht neu, sondern werden konsequent weiterentwickelt.

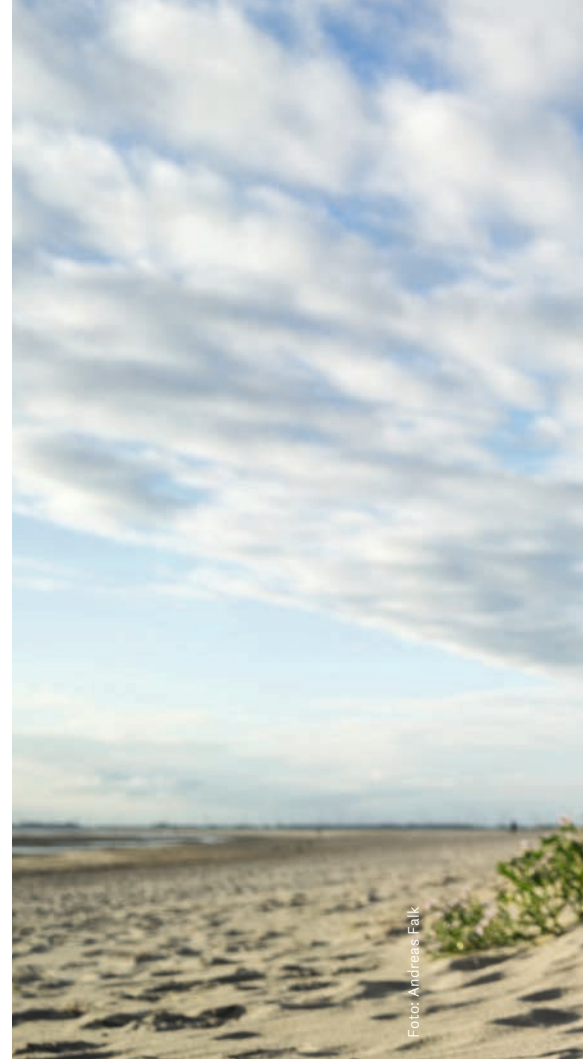
Auf Langeoog wird traditionelle Kunst, wie die des Künstlers und Langeooger „Inselmalers“ Anselm Prester, neben das Lichtkunstobjekt „Noctiluca“ gestellt, um damit auf die Erwärmung der Meere und eine starke Vermehrung der namensgebenden Meeresleucht tierchen, die zur Biolumineszenz fähig sind, hinzuweisen.

Langeoog ist in erster Linie eine fantastische Urlaubsinsel, auf der sich viele Insulaner Gedanken darüber gemacht haben, wie sie ihren Gästen einen traumhaften Urlaub beschere n können. Auch wenn die Vorlage dafür die Natur liefert. Langeoog hat 1.500 Sonnenstunden pro Jahr, 14 Kilometer natürlichen, schneeweißen Sandstrand, Dünen und das Wattenmeer vor der Tür.



Das sicher schönste Mittel, um die Aufmerksamkeit für den Naturschutz zu wecken, ist die Kunst.

Und auf der Insel gibt es reichlich zu entdecken. Und das zu Fuß, mit dem Fahrrad oder vielleicht noch auf der Pferdekutsche, denn



Langeoog ist autofrei! Das Netz aus Rad-, Wander- und Naturpfaden macht das aber auch sehr leicht. Wir hatten uns in der letzten SEASIDE Ausgabe 2017 intensiv mit unserer kleinen Wortschöpfung „detox by nature“ und der Entschlackung der Seele auf Langeoog beschäftigt. Diese Ausflüge sind der Ausgangspunkt dafür.

Und versucht unbedingt, eine Thalasso-Behandlung im Kur- und Wellnesszentrum zu buchen. Falls ihr euch nicht mehr erinnert: „Zehn Meter vom Meeressaum hat die Salzkonzentration in der Seeluft bereits um 50% abgenommen. ‚Original‘-Thalasso gibt es also nur am Meer.“




Langeoog

-  Autofreie Nordseeinsel
-  Tideunabhängig erreichbar
-  14 km langer natürlicher Sandstrand
-  Kinder- & familienfreundlich
-  Einzigartiges Sport- und Aktivangebot
-  Erste deutsche Fairtrade-Insel
-  Zertifiziertes Thalasso-Nordseeheilbad
-  Teil des UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer
-  Vielfältiges Kunst- & Kulturangebot

BUCHEN SIE IHRE REISE AUF LANGEOOG.DE UND PLANEN SIE IHREN URLAUB MIT DEN BESTEN PARTNERN FÜR IHREN LANGEOOG AUFENTHALT!

 langeoog.de

ABSCHALTEN. AUFTANKEN. DURCHATMEN.

14 Kilometer natürlicher Sandstrand, malerische Dünenlandschaften, 1.500 Sonnenstunden im Jahr, weit und breit kein einziges Auto. Für groß und klein, für Sportbegeisterte und Entspannungssuchende, für Feinschmecker und Naturforscher – mitten im **UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer** kommt jeder auf seine Kosten. **Zu jeder Jahreszeit.**

Rundum-Sorglos-Paket:

- » Transfer mit eigener Flotte
- » Tideunabhängig und zuverlässig, mehrfach täglich ab Bengersiel
- » modernste Schiffe mit höchsten Sicherheits-Standards
- » Überfahrt mit Gepäcktransfer zur Unterkunft online buchen
- » Unterkünfte und Veranstaltungen online buchen





Fotos: Andreas Falk (2)

Augen auf, in einigen Restaurants auf der Insel wird regional, saisonal gekocht und Fleisch aus artgerechter Haltung verwendet. Auch im Seekrug gibt es regionales Rind auf den Teller, das auf der Insel zur Landschaftspflege eingesetzt wird und die Wiesen kurz hält. Dass das kein Aufspringen auf einen Hype ist, erkennt man daran, dass hier seit über 25 Jahren eng mit regionalen Partnern zusammengearbeitet wird und das ganze Restaurant mittlerweile zu mehr als 90% Bio-Produkte einsetzt. Wenn ihr uns bei der Empfehlung nicht traut, weil der Seekrug hier im Magazin mit einer Anzeige auftaucht, dann verweisen wir eben an die Empfehlung der ehrwürdigen Instanz Gault-Millau.

Langeoog ist erste Deutsche „Fairtrade“-Insel. Das Siegel kennt man ja zum Beispiel von Kaffee. Genau wie der ungeheuer leckere aus der Langeooger Inselrösterei. Den sollte man sich auf keinen Fall entgehen

lassen. Und wenn es die Tageszeit zulässt, kann man sich dann auch gleich noch an der selbsternannten größten Gin-Bar Niedersachsens mit über 100 Gin-Sorten (inklusive Eigenkreationen) verlustieren.

Denn DAS wird euch in jedem Fall nachhaltig in Erinnerung bleiben!



Langeoog ist autofrei! Wer nach Langeoog möchte und mit dem Auto anreist: Am Fähranleger Bengersiel gibt es mehrere bewachte Parkplätze und Garagen. Die Kontaktdaten zur Parkplatzbuchung, Fahrpläne und alle weiteren Infos findet ihr auf

www.langeoog.de



Wo übernachten?



Fotos: Seewohnen

Anzeige

Partner für die Reinigung, den Wäscheservice, alle anfallenden Hausmeisterdienste sowie für Garten- und Winterarbeiten. Alles in einer Hand. Gut für die Eigentümer der angebotenen Wohnungen und Häuser, denn so bleibt alles in Schuss. Und das ist gut für euch als Gäste.

seewohnen ist seit 37 Jahren Vermittler von Ferienwohnungen und -häusern auf Langeoog. Vom kleinen Appartement bis zu Ferienhäusern für zehn Personen – seewohnen hat für jeden Gast das richtige Angebot. Wir haben uns mal zwei Beispiele rausgepickt:

Herausragend ist das „Lale-Andersen-Haus“. Das luxuriöse Ferienhaus für sechs Personen vereinigt den Charme der legendären Residenz von Lale Andersen mit einem außergewöhnlichen, modernen Interieur. Das ist Lifestyle in exklusiver Dünenlage – Meer und Strand ganz nah.

Oder die „Residenz Stillhook“, bei der ihr friesische Gemütlichkeit erleben könnt. In einzigartiger Lage direkt an den Dünen des Strandes gelegen, erzählt in diesem exklusiven Privathaus jedes Detail seine eigene Geschichte.

seewohnen ist eine von Insulanern geführte Vermittlungsagentur, die sowohl für Gäste als auch Eigentümer tätig ist. Das seewohnen-Team berät gerne rund um die schönste Zeit des Jahres auf Langeoog. Clever, der Langeoog-Service, unter der gleichen Leitung wie seewohnen, ist dabei der leistungsstarke

Den Wohnungsbestand durchstöbern, direkt buchen oder den Gesamtkatalog „Inselgastgeber“ zum Durchblättern auf der Couch ordern könnt ihr auf www.seewohnen.de



MEER WAGEN – AUF LANGEOOG



ALLES BIO.

ANZEIGE

Willkommen bei Familie Recktenwald auf Langeoog! Eine Familie, ein Team, ein Bio Hotel, ein Bio Restaurant und eine Bio Bäckerei. Zu Hause am Meer lebt Familie Recktenwald Bio mit Leidenschaft. Michael Recktenwald und Schwägerin Steffi Recktenwald leiten das Bio Restaurant Seekrug. Maïke Recktenwald ist Ihre Gastgeberin im Biohotel Strandeck. Hubert heißt sie in der Bio Bäckerei & Konditorei Willkommen. Slowfood, Regionalität und Bio stehen dabei an erster Stelle.

Beim Fleisch hilft Inselbauer Heiko Ahrens „Rumbi“, der seit fast 20 Jahren seine schottische Hochlandrinderherde auf den Langeooger Salzwiesen hegt und pflegt. Der Ostfrieser liefert exklusiv an das Panoramarestaurant Seekrug. Dort wird der Gast mit den daraus entstehenden Gerichten wie Kraftbrühe, Gulasch und verschiedenen Braten verwöhnt, und kann die Insel so nicht nur erleben, sondern auch schmecken.

Auch in der Konditorei werden saisonalen Ernten der Insel von Sanddorn, Rosenblättern, Hagebutten, Kräutern und Wildobst mit viel Zeit zu Köstlichkeiten ohne Zusatzstoffe verarbeitet. Ergänzt wird das Angebot durch die 100%ige Bio-Weinkarte, die erst kürzlich mit dem German Wein List Award 2018 ausgezeichnet worden ist. Ein besonderes Hobby und eine Leidenschaft des Küchenchefs Michael Recktenwald ist der Sherry. Als erster Sherry-Botschafter Deutschlands hat er sinnliche Überraschungen für seine Gäste in Deutschlands wohl umfangreichstem Sherry-Sortiment auf der Insel parat!

Mit Liebe, Leidenschaft und Qualität freut sich Familie Recktenwald auf Ihren Inselbesuch.

www.biohotel-strandeck.de / www.seekrug.de

Seekrug
Panoramarestaurant

Seekrug
Konditorei & Bio Bäckerei

Strandeck
Dünenhotel



Foto: Daniela Skrzypczak (2)

LNG-ANTRIEB FÜR DIE HELGOLANDFÄHRE – UND DAS FREIWILLIG



Foto: SW van Uik / Shutterstock.com

Mit dem modernen Seebäderschiff der Reederei Cassen Eils verspricht die Reise von Cuxhaven auf dem Festland zur Insel Helgoland ein wenig Kreuzfahrtgefühl, auch Dank höchstem Komfort an Bord und dem umweltschonenden LNG-Antrieb.



Die MS „Helgoland“ verkehrt zwischen Cuxhaven und Helgoland. Was auf den ersten Blick nur durch den langen Mast verraten wird, verbirgt sich im Inneren des Schiffes. Denn die Helgolandfähre wurde als erstes deutsches Neubauschiff mit einer durch Flüssiggas (LNG) betriebenen Technik ausgestattet. Das ist so umweltfreundlich, dass das Schiff (als eines von vieren überhaupt) mit dem „Blauen Engel für umweltfreundliches Schiffsdesign“ ausgezeichnet wurde.

Im Vergleich zu Schiffsdiesel ergibt sich eine deutlich bessere Umweltbilanz, da 20% weniger Kohlendioxid, 90 bis 95% weniger Stick- und Schwefeloxide und überhaupt keinen Feinstaub ausgestoßen werden. In konkreten Zahlen bedeutet das bei rund 2.000 Tonnen LNG (statt 2,6 Mio. Litern Diesel) seit Indienstellung um die zehn Tonnen weniger Feinstaub, 240 Tonnen weniger Stickoxide, 40 Tonnen weniger Schwefeloxide und 8.500 Tonnen weniger Kohlendioxid. Ein Schiff!

Für den Neubau erhielt die Reederei einen Zuschuss von über vier Mio. Euro aus EU-Mitteln. Das ist großartig und klingt auch nach viel Geld, aber die MS „Helgoland“ ist die erste LNG-Neubaufähre, und die Reederei betritt damit völliges Neuland. Das schlägt dann auch mit einer Investitionssumme von mehr als 31 Mio. Euro zu Buche. Klar verdient die Reederei mit dem Fährbetrieb Geld, aber das hätte sie auch einfacher haben können. Mutig! Hier sind Überzeugungstäter am Ruder.

Helgoland
DIE INSEL DIE ATMET

ECHTES INSELFEEELING GIBT ES NUR AUF HOHER SEE.
KOMMEN SIE, UM ES KENNEN ZU LERNEN.
BLEIBEN SIE, UM ES ZU GENIESSSEN.

Lassen Sie sich inspirieren
Fordern Sie unser kostenloses Urlaubsmagazin an:
Helgoland Touristik (im Rathaus, Lung Wai 28,
27498 Helgoland, Tel.: (04725) 8137-0
E-Mail: zimmervermittlung@kurverwaltung-helgoland.de
Online buchen unter www.helgoland.de

Helgoland
DIE INSEL DIE ATMET
Urlaub- und
Erlebnismagazin
2016
nordest

BRACENET

EINST VON IHREN BEGLEITERN IN DIE FREIHEIT GELASSEN, SCHWEBEN SIE WIE SCHLEIER SEICHT DURCH DAS MEER, LEGEN SICH WIE EIN ZARTER HAUCH NIEDER. FAST FÜR EINE EWIGKEIT WERDEN SIE ZU EINER EINHEIT MIT DER SIE UMGEBENDEN NATUR – DEN PFLANZEN, DEN TIEREN UND DEM MEER... KLINGT SCHÖN? IST ES ABER NICHT. GEMEINT SIND GEISTERNETZE.

Ungefähr 640.000 Tonnen verloren-gegangene oder bewusst versenkte Fischernetze treiben oder liegen in unseren Weltmeeren. Und sie werden Geisternetze genannt, weil sie zu tödlichen Fallen werden und sich Fische und Säugetiere völlig unkontrolliert in ihnen verfangen können. Die Netze zersetzen sich erst über Jahrhunderte.

Um Meere signifikant von den Netzen zu befreien, reicht die aufopferungsvolle Arbeit von Meeresschutz-Organisationen nicht aus. Aber der erhobene Zeigefinger erst recht nicht. Es müssen Geschäftsmodelle her. Das ist auch nicht verwerflich. Ganz im Gegenteil. Es ist die einzige Chance.



Wie gut es gelingen kann, wenn man die richtigen Profit- und Non-Profit-Partner zusammenbringt, zeigen Madeleine von Hohenthal und Benjamin Wenke. Mit ihrem Label Bracenet und ihren aus eben diesen Geisternetzen gefertigten Armbändern. Ihre Idee: Stylish Armbänder aus alten Fischernetzen. Die eben nicht nur gut aussehen, sondern jedes für sich eine kleine Botschaft zum sensiblen Thema Meeresverschmutzung sind. Denn, sind wir mal ehrlich, wenn du kein Taucher, Segler oder Küstenbewohner bist, dann hast du kaum eine Vorstellung von dieser verborgenen Gefahr.



Gemeinsam mit den Meeresschutz-Organisationen Healthy Seas und den ehrenamtlichen Tauchern von Ghost Fishing bergen sie die Fischernetze aus der Tiefe und befreien so gleichzeitig Riffe und Schiffswracks davon. Nach der Bergung werden die Netze von Nofir in einem speziellen Verfahren gereinigt und aufbereitet. Welche Farbe die Netze haben, wissen Madeleine und Benjamin meist erst, wenn sie sauber vor ihnen liegen. Die Netze werden dann in Handarbeit

in Hamburger Förderwerkstätten weiterverarbeitet. Jedes gefertigte Bracenet ist ein Unikat aufgrund unterschiedlicher Netzstrukturen, Farben und Größen. Mit jedem verkauften Armband spendet Bracenet einen Teil des Gewinns an seine Partnerorganisation Healthy Seas.

Auch wenn Madeleine und Benjamin clevere Marketeers sind (beide kommen aus der Kommunikationsbranche) und einen coolen, zeitgeistigen Brand mit Bracenet erschaffen haben, der uns von Anfang an überzeugt hat, sind sie echte Überzeugungstäter und denken weiter.

Wenn man nämlich tiefer in das Thema einsteigt, stellt sich die Frage, was denn mit all den nicht mehr nutzbaren Netzen und den Resten in der Produktion passiert. Genau, Kreislaufwirtschaft! Daran arbeiten die beiden gerade mit einem internationalen Team. Um zum Beispiel aus den Resten ein Garn herzustellen. Für neue Produkte. Wir freuen uns darauf.



Madeleine von Hohenthal und Benjamin Wenke, Gründer von Bracenet.

Save the seas. Wear a net.



Foto: Bracenet



Foto: Michael Kromat

IN EINEM MAGAZIN WIE SEASIDE WERDEN NATURGEMÄSS VIELE HOTELS VORGESTELLT, MEIST IN KOMPRIMIERTEN ANZEIGEN. UM EUCH MEHR INFORMATIONEN ZU GEBEN, HABEN WIR EINEN ARTIKEL ZUSAMMENGESTELLT, WO WIR EUCH EINIGE PARTNER GEBÜNDELT, ABER AUSFÜHRLICH VORSTELLEN MÖCHTEN, DER EUCH EINEN MÖGLICHST GROSSEN AUSSCHNITT AN MÖGLICHKEITEN BIETET, WIE UND WO IHR IM NORDEN ÜBERNACHTEN KÖNNT. WIR HABEN DIE BULLI/CAMPING VARIANTE UND AIRBNB AUSSEN VORGELASSEN, DENN DAS KÖNNT IHR ONLINE VIEL BESSER

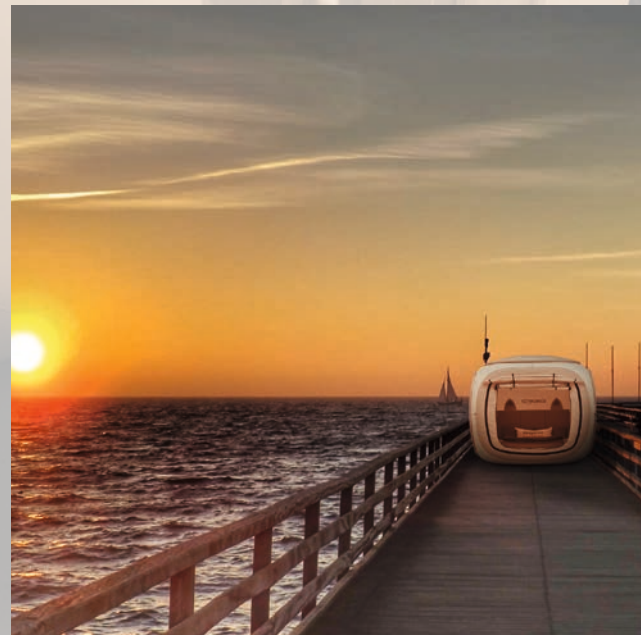


RECHERCHIEREN, ODER KENNT IHR DURCH MUND-ZU-MUND-PROPAGANDA. SICHER HABEN WIR AUCH NICHT ALLE FACETTEN BEISAMMEN, ABER EIN PAAR ECHT TOLLE. EINSAM ODER MITTENDRIN. IM HOTEL, IM SCHLOSS, IM FERIENHAUS, IM INDUSTRIEDENKMAL, IM LEUCHTTURM ODER SOGAR IM DESIGN-WÜRFEL.

ES SOLL EINFACH FÜR JEDEN ETWAS DABEI SEIN. LASST EUCH ÜBERRASCHEN. UND PLANT SCHON MAL EUREN URLAUB IN NORDDEUTSCHLAND MIT UNS.



In Großenbrode steht der Cube auf der Seebrücke, im Alten Land bei Hamburg zwischen Obstbäumen.



SLEEPEROO

DIE STYLISCHEN WÜRFEL WIRKEN EIN WENIG WIE AUS DER PRÄSENTATIONSMAPPE EINES DESIGNBÜROS GEFALLEN UND ERINNERN AN DESIGNSTUDIEN DER AUTOBAUER, BEI DENEN MAN SICH – DIE ERFAHRUNG HAT UNS DAS GELEHRT – JA IMMER DENKT: „TOLLE IDEE, SIEHT GEIL AUS, WIRD SO EH NICHT UMGESETZT“. DIE DESIGN SLEEPUBES SIND ABER REALITÄT GEWORDEN, GEPART MIT EINEM CLEVEREN KONZEPT: DEN POP-UP ERLEBNIS-ÜBERNACHTUNGEN.

Z
Z Z

Die Cubes stehen jeweils für eine begrenzte Zeit als überraschend komfortable Übernachtungsmöglichkeit mit großer Matratze, gemütlichen Decken und Kissen aus nachhaltigen Materialien an ungewöhnlichen Orten. Genau da, wo Otto-Normaltourist gerade einen neuen Lieblingsspot entdeckt hat, aber natürlich nicht einfach mal so sein Lager aufschlagen kann. Dieser ganzen Idee sind eigentlich auch keine Grenzen gesetzt: Vor der riesigen Panoramascheibe der Unterwasserwelt eines Zoos, an einem einsamen Strand, in einer mittelalterlichen Burganlage oder filmreif „Nachts im Museum“.

Im Norden gibt es eine ganze Reihe von bereits aufgestellten Cubes. Vom Obsthof in Jork über den SUP-Spot Stade Beach, auf Rügen, in Wismar und am weißen Strand vom Wangerland. In Großenbrode (Fehmarnsund) steht der Cube

eigentlich mitten im Meer, auf der Seebrücke 280 Meter in die Ostsee hineinragend.

Da maximal zwei Erwachsene plus Kind(er) Platz darin finden und die Anzahl ja auch noch klein ist, ist einzig die Verfügbarkeit das Problem. Und da die sleeperoos ja nur zeitlich begrenzt an einem Ort stehen, muss man eben auch mal Glück haben bei der Buchung.

Ihr könnt aber auch Gutscheine für einen noch nicht definierten Zeitpunkt kaufen:
www.sleeperoo.de/Gutschein


Zur Übernachtung gibt es ein Chill-Pack, deren Artikel alle von Herstellern mit Nachhaltigkeitsanspruch stammen. In der Box befinden sich unter anderem eine Flasche Bio-Rotwein, Bio-Fruchtsnacks, eine Flasche Wasser von VivaConAgua und ja, auch Toilettenpapier von Goldeimer.

Bequeme Ausstattung, ein paar Snacks und freier Blick in den Sternenhimmel. Was braucht es mehr?



HAUS AM MEER — MITTEN IN DER HAFENCITY





Der „Greif“ liegt auf einem Ponton im Hamburger Sandtorhafen vis-a-vis der Elbphilharmonie.

Hafenkran „Greif“ Übernachten im maritimen Erbe

Der Hafenkran gehört nicht nur zu Hamburgs kleinsten und außergewöhnlichsten Übernachtungsmöglichkeiten, er hält für euch und für andere Besucher (am Abend sind die dann aber alle weg) in seinem Bauch mit der legendären Sammlung von Harrys Hamburger Hafenbasar auch eines der definitiv sehenswertesten Museen der Stadt bereit. Im Innern des Pontons befindet sich die skurrile Sammlung real gewordenen Seemannsgarns des legendären Kapitäns Harry Rosenberg, der sein Leben lang die unglaublichsten Exponate sammelte.

Der „Greif“ ist aber nicht nur einfach ein verrückter Schwimmkran, der im Herzen von Hamburg mit Blick auf

MINDESTENS 390 EURO PRO NACHT BEZAHLEN, FÜR EINE UNTERKUNFT, DIE AN DEINEM WUNSCHTERMIN HÖCHST WAHRSCHEINLICH GAR NICHT ZUR VERFÜGUNG STEHT UND DU EINEN AUSWEICHTERMIN NEHMEN MUSST? BEI DER DU KEINEN ZIMMERSERVICE ANRUFEN KANNST? DIE AUCH KEINE KÜCHE HAT, UM SICH DANN SELBST ZU VERSORGEN? DIE ANTWORT IST SOWAS VON: AUF JEDEN FALL! DENN DER „GREIF“ IST EINMALIG. ÜBERNACHTEN AN EINEM ORT, AN DEM MAN EIGENTLICH GAR NICHT ÜBERNACHTEN KANN: IN EINEM HISTORISCHEN HAFENKRAN, IM SANDTORHAFEN VON HAMBURG, MITTEN IN DER HAFENCITY.

HAUS AM MEER



Fotos: Hafencitystudios Martin Haag (3)

Ist die Eingangstür ins Schloss gefallen, seid ihr in eurer eigenen Welt. Und doch mitten in Hamburgs HafenCity.

die Elbphilharmonie liegt, sondern echtes, über 70 Jahre altes, maritimes Erbe mit einer arbeitsreichen Geschichte.

Heute ist der Hafenkran ein maritimes Hideaway. Wenn die Hotel-/Krantür ins Schloss fällt, seid ihr in eurer eigenen Welt. Kein 5-Sterne Hotel, keine Lobby – aber es wird euch an nichts mangeln. Stil schlicht, maritim, besonders. Wie schon gesagt, eine Küche gibt es nicht, benötigt ihr auch nicht.

Ein guter Geist – die Hausdame des Greif – ist während eures gesamten Aufenthaltes für euch erreichbar, hat immer einen guten Tipp, wenn es um Restaurantempfehlungen geht und ist übrigens die Person, die euch den prall gefüllten Frühstückskorb morgens direkt vor die Tür gestellt hat!

Lasst euch unbedingt auf dieses Erlebnis ein. Leider ist nur bedingt Platz auf dem „Greif“. Wer Industrie-Charme mag, wird den „Greif“

lieben. Und das Beste: wenn ihr Abends mit einem Glas Rotwein auf dem Kran steht, das leichte Schwanken des Pontons spürt und auf die hell erleuchtete Elbphilharmonie blickt, ist euch das Hamburger Schietwetter sowas von egal!

Kontakt
Floatel GmbH
Tel.: 030/81 86 45 91
info@floatel.de



Foto: JOL-Design

Herzstück und zentraler Treffpunkt des Arborea – die riesige Freitreppe aus Holz.

Experience.Together. IM ARBOREA MARINA RESORT NEUSTADT

Kontakt

ARBOREA Marina Resort Neustadt
An der Wiek 7-15
23730 Neustadt in Holstein
Tel.: 04561/719 90
www.arborea-resorts.com

Wie wäre es denn, zu den ersten Gästen eines neuen Hotels zu gehören? Endlich mal ein Erlebnis für den Party-Smalltalk, bei dem die anderen nicht gleich „Kenne ich schon!“ einwerfen können. Mit dem Eröffnungsdatum 16. Juli ist das Arborea Marina Resort Neustadt aber auch wirklich brandneu. Und mitten in einem der schönsten Yachthäfen, mindestens an unserer Küste.

Das Arborea Resort setzt unter seinem Claim Experience.Together. auf Gemeinsamkeit – auch diese kann ganz individuell gelebt werden. Wenn ihr wollt und die nötige Kontaktfreude mitbringt, könnt ihr jeden Tag aus Aktivitäten, Naturerlebnissen und Entspannungsangeboten wählen und gemeinsam mit anderen – vom Segeltörn bis zum Lagerfeuer – auf Entdeckungstour gehen.

Das Herzstück des Resorts ist eine riesige Freitreppe aus Holz, die sich zum Meer und zu den Salzwiesen öffnet. Oberhalb der Treppe befinden sich ein Hochsitz mit Fernglas und eine angrenzende Bar, die rund um die Uhr geöffnet hat. Zum Frühstück und Abendessen trifft man sich im Deli‘Cara mit Ostseeblick, bei schönem Wetter auf der großen Terrasse oder im Restaurant The Grand Grand Grill, wo Spezialitäten vom Salzwieserind bis hin zu vegetarischer Grillkost angeboten werden.

Falls es draußen ungemütlich werden sollte, steht euch ein 1.000 Quadratmeter großer Wellnessbereich zur Verfügung. Hier gibt es einen wunderschönen Pool, inklusive Meerblick, einen Bereich für Kinder zum Planschen – und alles, was Körper und Seele verwöhnt. Wohlig warm wird es in der 60 Grad Biosauna bzw. in der 90 Grad Panoramasauna. Darüber hinaus sorgt ein Dampfbad mit Hamam für die richtige Entschleunigung. Professionelle Massagen und Beauty-Sessions runden das Angebot im neuen Lifestyle-Hotel in der Lübecker Bucht ab.

Übrigens, falls ihr das Ganze mal mit dem Job verbinden wollt, hält das Arborea Resort inspirierende Tagungsräume inklusive Hang-out-Area bereit.



Foto: ARBOREA Hotels und Resorts



DAS SCHLOSSGUT Groß Schwansee

Als Romantik-Alternative für eure Auszeit an der Küste kam uns eine Übernachtung im Schloss in den Sinn. Hohe Decken, dicke Mauern, Schlosspark und der lebendige Charme eines jahrhundertealten Gemäuers lassen einen irgendwie in eine andere Welt eintauchen.

Ein Vertreter dieser Spezies ist das Schlossgut Groß Schwansee vor den Toren Lübecks, direkt an der Ostsee.

Das Herzstück des Schlossguts bildet das klassizistische Gutsgebäude aus dem Jahr 1745. Ergänzt wird dieses durch ein neues Parkgebäude und den zu einer modernen Brasserie umgebauten ehemaligen Pferdestall des Gutshofes. Insgesamt verfügt das Hotel über 63 Hotelzimmer und Suiten. Zehn luxuriös und individuell eingerichtete Zimmer befinden sich im Schloss und 53 lifestylige Zimmer und Suiten im Parkgebäude. Das hoteleigene „Schlossrestaurant 1745“ verwöhnt die Gäste mit einer französisch-leidenschaftlichen Fine-Dining-Küche mit regionaler Note.

Die Brasserie lädt als Start in den Tag zu einem reichhaltigen Frühstück ein. Im Anschluss daran lockt die Sonne zu einer Erkundungstour in die traumhafte Landschaft rund um das Schlossgut Groß Schwansee. Das Fine-Dining Restaurant „Schlossrestaurant 1745“, unter der Leitung von Alexander Prüß, lädt am Abend zu mediterran inspirierter norddeutscher Küche mit hochwertigen regionalen Zutaten ein. Im kleinen Wellnessbereich des Schlossgut Groß Schwansee können Körper und Geist in Einklang gebracht werden.

Termine mit Extra-Programm auf dem Schlossgut:

- 22. Juni – Klassisches American Barbecue
- 27. Juli – Flying Fingerfood – Quer über den Kontinent

Weitere Informationen, Preise und Termine gibt es unter www.schwansee.de

Auf der Suche nach Partnern für diese Hotelstrecke haben wir das Schlossgut Groß Schwansee gewinnen können, das sich euch mit diesem **Advertorial** quasi selbst vorstellt.



GRAND HOTEL
HEILIGENDAMM

SEEBADEKULTUR SEIT 1793



WATTGUT



Das WattGut ist ein frisch und komplett sanierter Pellwormer Reetdachhof von 1850. Die Alleinlage auf einer Warft, umgeben von 40.000 Quadratmetern Wiesen und Obstbaumgarten, ist ein Traum. Weitblick in alle Himmelsrichtungen. Bis zum Badestrand sind es gerade mal 800 Meter.

Die Eigner Sabine und Thomas Schult haben auf ihrem Gut mit viel Liebe fürs Detail eine 130 Quadratmeter Ferienwohnung über zwei Etagen geschaffen. Und das sieht man dem ganzen Hof an. Statt Ikea gibt es hier Riviera Maison. Bei der Sanierung haben die beiden auf die Verwendung ökologischer Baustoffe geachtet und soweit wie möglich das ursprüngliche Erscheinungsbild wieder rekonstruiert. Der Hof bekam ein Reetdach, dänische Holzfenster und Lehmputzwände. Die Ferienwohnung befindet sich im ehemaligen Stallteil, wo die alten Decken mit ihren Metallstreben erhalten blieben.

Die Wohnung verfügt über einen großen Wohn-/Essbereich mit offener Küche, zwei Schlafzimmern und zwei Duschbädern mit Fenster und großer Regendusche.

Ihr könnt mit bis zu vier Personen im WattGut übernachten. Kleines – vielleicht ja wichtiges – Alleinstellungsmerkmal, hier ist der Urlaub mit Hund und Pferd (das kann für 15 € pro Tag nämlich auf der Weide auch dabei sein) möglich.

IM FRIESENHOF Urlaub auf Pellworm

DIE FERIEEN AUF EINER INSEL VERBRINGEN. AUCH WENN SICH NATÜRLICH ALLE INSELN BEMÜHEN, MÖGLICHSIT DAS GANZE SPEKTRUM AN URLAUBSINTERESSEN ABZUBILDEN, HAT JEDE IHREN EIGENEN CHARAKTER. SETZT UNTERSCHIEDLICHE PRIORITÄTEN.

WIR FINDEN PELLWORM GERADE SEHR SPANNEND, WEIL SICH HIER SO VIEL TUT. DIE INSEL IST IM AUFBRUCH. DIE „ALTEINGESESSENEN“ RÜSTEN AUF UND VERFEINERN IHR ANGEBOIT. KINDER DER INSEL, DIE IHREN LEBENSMITTELPUNKT SCHON LANGE NICHT MEHR HIER HATTEN, KOMMEN ZURÜCK. MIT DEN NÖTIGEN MITTELN UND EINEM INTERNATIONALEN ERFAHRUNGSSCHATZ.

DER „KLASSIKER“, DEN URLAUB IN EINEM JAHRHUNDERTALTEM FRIESENHOF ZU VERBRINGEN, WECKT TRÄUME. WIR HABEN ZWEI MIT BESONDERS VIEL SINN FÜRS DETAIL UND ÜBERRASCHEND HOCHWERTIG EINGERICHTETE FRIESENHÄUSER, BEI DENEN IHR EUCH SOFORT ZUHAUSE FÜHLEN WERDET, AUSGESUCHT.

Wie kommt ihr nach Pellworm?

Über die A7 oder die A23 Richtung Husum. Ab Husum weiter nach Nordstrand zum Fähranleger in Strucklannungshörn. www.faehtre-pellworm.de



Fotos: Schult / WattGut Pellworm

Kontakt

WattGut Pellworm
Süderkoogweg 4
25849 Pellworm
Tel. 0173 206 42 06
FB: @WattGutPellworm (sic)
schult@familieschult.de

P14 LOFTS



Kontakt
P14 – Luxus Hideaway
Parlament 14
25849 Pellworm
Tel.: 0173 388 88 23
www.seegatten-pellworm.de

Parlament, Namensgeber des P14, ist ein Ortsteil Pellworms in einzigartiger Lage. Der Hof ist von 2.2 Hektar Land mit Wiesen und kleinen Teichen umgeben. Mit weitem Blick auf die Nordsee, das Wattenmeer, die Nachbarinseln und Halligen. Das P14 liegt nur wenige Meter von der Nordsee entfernt und versprüht, mitten in der Natur, eine fast atemberaubend schöne Aura.

Für ein Ferienhaus ja auch nicht ganz unwichtig, haben einen die inneren Werte des P14 mindestens genauso um. Der Friesenhof wurde 2016 vollständig entkernt, hochwertig renoviert und mit modernen, umweltfreundlichen Technologien ausgestattet. Dabei entstanden zwei Luxus-Doppelhaushälften. Das heißt, im Zweifel ist man nicht ganz allein im P14. Dafür wird man aber entschädigt: Der verträumte, ebenfalls mehrere Jahrhunderte alte Hühnerstall wurde in ein ungewöhnlich üppiges Saunarefugium mit freiem Blick über die hauseigenen Teiche verwandelt und kann von beiden Mietparteien genutzt werden.

Jedes der zweigeschossigen Lofts hat einen eigenen Eingangsbereich und ist bis in den letzten Winkel der 110 Quadratmeter Fläche sehr stylish und hochwertig ausgestattet. Im Erdgeschoss mit Kamin, Wohn- und offenem Essbereich inklusive toller Küche und einem Schlafzimmer. Die Galerie liegt im lichtdurchfluteten, offenen Dachstuhl und bietet ausreichend Platz für einen weiteren Schlafbereich mit offener Badezeile. Freier Blick über die Wiesen garantiert. Klingt sehr nach Lieblingsplatz und Diskussionsbedarf, wer denn von den bis zu vier Personen wo schläft. Kleiner Anstoß für generationenübergreifenden Friesenhof-Urlaub: Warum nicht beide Hälften buchen?

Für dieses und weitere Projekte auf Pellworm zeichnen drei deutsche, weltweit operierende Geschäftsleute verantwortlich – ein gebürtiger Pellwormer und zwei begeisterte Pellworm-Liebhaber, die heute mit ihren Familien in Hongkong leben und die Insel so oft wie möglich besuchen. Und diese Mischung aus internationalem Flair und nordischen Wurzeln sieht man dem P14 auch an!

HAUS AM MEER – IM FERIEHAUSDORF

STRANDHÄUSER am Leuchtturm



Wie beliebt Ferienhaudörfer sind, kann man zum Beispiel an den Investitionen in deren Erweiterungen ablesen.

Die schon beachtlichen 36 Strandhäuser am Leuchtturm stehen seit mehr als zwölf Jahren in Neustadt an der Ostsee und bieten mit 4- und 5-Sterne-Klassifizierung bereits hohen Komfort. Jetzt, mit gleich 17 Neubauten direkt auf der Landspitze in Neustadt-Pelzerhaken mal eben um knapp 50 Prozent erweitert und ausschließlich auf 5-Sterne-Niveau konzipiert (zum Beispiel immer mit hauseigener Sauna und Kaminofen), wird nochmal ordentlich aufgerüstet. Ab Juli ist alles bezugsfertig. Und die Strände in reiner Südlage liegen direkt vor deiner eigenen Terrasse.

Zurück zu unserem Thema Infrastruktur eines Feriendorfes: Mit dem „Vitalcenter am Leuchtturm“ (ab Herbst) entsteht auf über 300 Quadratmetern zusätzlich eine Medical Wellness Area für Massagen, Physiotherapie, Kosmetikbehandlungen und Sportprogramme.

Und an Zukunft wird auch gedacht. Mit drei Tesla-Ladestationen setzen die Strandhäuser am Leuchtturm ein Zeichen für E-Mobilität.

Kontakt:

Strandhäuser am Leuchtturm
Wiesenstraße 50
23730 Neustadt in Holstein / OT Pelzerhaken
Tel.: 04561/528 22 94
www.ostseeferiendorf.de

Foto: Herming Angerer



Homes & Neighbourhoods

Fischerdorf Ferienhäuser auf Usedom

Traumhaft schöne Natur, kilometerlange weiße Ostseestrände und das einmalige Flair der Kaiserbäder. Usedom hat das ganze Jahr über viel zu bieten – Kamin oder Sauna verlängern die Saison nach Belieben. Reichlich gute Gründe für Kapitalanleger, ein Ferienhaus in Zirchow zu kaufen. Rufen Sie an – wir informieren Sie gerne.

bonava.de/ostsee-zirchow

0800 670 80 80

täglich 9–19 Uhr, auch sonn- und feiertags


BONAVA

URLAUB IM FERIENHAUSDORF – INFRASTRUKTUR INKLUSIVE



Ferienhäuser sind der Inbegriff von selbstbestimmtem Familienurlaub. Alternativ zur Alleinlage, irgendwo weit weg von störender Gesellschaft, gibt es die Ferienhausbörfer.

Das Robinson-Crusoe-Feeling bleibt da eher aus, belohnt wirst du aber oft mit der Anbindung an eine speziell für die „Dorfbewohner auf Zeit“ abgestimmte Infrastruktur, die deine Möglichkeiten vor Ort in Richtung Sport, Wellness und alle anderen Arten von Rahmenprogramm erweitern.

Spätestens bei der Suche nach Spielkameraden für die Kleinen ist Urlaub im Feriendorf eine echte Option, um für sich selber ein bisschen mehr Freizeit zu erlangen.

Der Trend zum Urlaub in Norddeutschland bleibt unvermindert stark. Mit der Investition in ein Haus im Feriendorf und der zentralen Vermietung für die Zeit, in der man selber nicht im Haus sein möchte, ist ein weiterer Aspekt, sich die dortige Infrastruktur zu nutzen zu machen.



Der Wasserturm Bad Saarow.

Das Leuchtturm-Hideaway



DREI TÜRME WURDEN ZU MINI-BOUTIQUE-HOTELS „VERWANDELT“ UND MIT NEUEM LEBEN GEFÜLLT: EIN LOTSENTURM AUF USEDOM, EIN WASSERTURM IN BAD SAAROW UND DER LEUCHTTURM IN DAGEBÜLL.

Fotos: Michael Kromat (3), Alexander Hartmann (3)



Jetzt müssen wir zum Start mal einen O-Ton bringen: „Es ist kein Gold an den Wasserhähnen, kein totaler Luxus. Sondern so eine schlichte Eleganz“, sagt Tim Wittenbecher, Managing Director und Mitbegründer von Floatel. Wir berichten das, weil dieser Mann mit seiner freundlichen, unaufgeregten Art diese gleichzeitig unfassbar schönen Orte zum Verbleib so perfekt beschreibt. Leuchttürme, per se schon Sehenswertsorte, werden zu Mini-Boutique-Hotels mit sehr viel Gespür für die Details und für das Besondere.

Drei Türme in Deutschland sind mittlerweile „verwandelt“ und mit neuem Leben gefüllt worden: Ein Lotsenturm auf Usedom, ein Wasserturm in Bad Saarow und eben der Leuchtturm in Dagebüll.

Erst mal ist alles wie im Hotel. Minibar, Whirlpool, Kamin, Handtücher, Bademäntel und alles, was euch den Aufenthalt schön macht. Und doch ist alles ganz anders. Die Angebote vereint, dass ihr die Türme für eine gewisse Zeit ganz für euch allein habt. Das schließt ein, dass euch ein prall gefüllter Frühstückskorb direkt vor die Tür gestellt wird.



Der Leuchtturm von innen.

Ausflugsziele gibt es reichlich in der Nähe, und der gute Geist des Hauses, die Hausdame, ist bei Bedarf mit den richtigen Tipps zur Stelle. Aber, da ist ja noch dieser Turm! So spannend in einer Mischung aus industriell, stylisch und irgendwie ... *kreisch* eingerichtet, dass man da kaum wieder heraus möchte.

Wer jetzt gleich losbuchen will (ab 290 €/Nacht): da gibt es ein Problem. Nicht der Preis, besondere Dinge kosten ihren Preis. Es ist die Verfügbarkeit. Die Türme sind so was von gebucht, dass ihr für euren Wunschtermin wirklich Glück haben müsst. Selbst in 2019. Wir haben gerade mal auf den Buchungskalender geschaut und ein paar Lücken gesehen. Vielleicht findet ihr was: www.leuchtturm-dagebuell.de



Der Leuchtturm in Dagebüll.



angeschlossener Saunalandschaft und großem Wellnesszentrum ausweichen muss/möchte, gerät der Buchungszeitraum fast schon zur Nebensache.

Im StrandGut Resort selber ist auch alles schick. Alle Zimmer und Suiten wurden jüngst neu gestaltet und mit viel Liebe zum Detail und zeitgemäßer Ausstattung eingerichtet.

Das hauseigene Restaurant „Deichkind“ ist eigentlich einen eigenen Tipp wert. Im Restaurant inklusive Meerblick-Terrasse bietet euch der Küchenchef wirklich gute und ehrliche Küche zum fairen Preis. Fairness ist sowieso ein Stichwort im StrandGut Resort. Alles kann, nichts muss. Keine Aufenthaltspakete. Nur die Leistung, die ihr auch nutzen wollt, wird euch in Rechnung gestellt.

Jetzt noch mal einen Tipp für ... statt nur dabei. St. Peter-Ording. Direkt an der spektakulären Seebrücke steht das StrandGut Resort. Ein modernes Lifestyle-Hotel mit direktem Zugang zu St. Peter-Or-

dings Dünentherme. Das ist insofern interessant, da man ja in Norddeutschland nicht durchgehend mit tropischen Temperaturen rechnen muss. Und wenn man auf kurzem Wege auf ein Erlebnisbad mit

STRANDGUT
RESORT SPO

Am Kurbad 2
25826 St. Peter-Ording
Tel.: 04863/99 99-0
www.strandgut-resort.de
FB: @strandgutresort

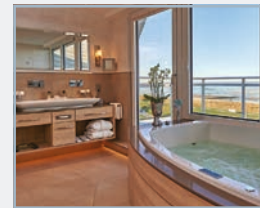
Badhotel Sternhagen ★★★★★
ORIGINAL NORDSEE-THALASSO-HOTEL



DURCHATMEN. AUFTANKEN. ENTSCHEUNIGEN.



Unmittelbar am UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer
Exklusive Zimmer und Suiten, ausgezeichnete
Panorama-Restaurants (u. a. zwei Michelin-Sterne),
prämierter Dünen-Weinkeller, Meerwasser-Wellness-
bad mit Thermalanlagen und Nordsee-Thalasso-Spa
(Meerwasser-Anwendungen).



Familie Sternhagen · Cuxhavener Straße 86 · D-27476 Cuxhaven-DUHNEN · Telefon +49 (0) 47 21 / 434-0
WWW.BADHOTEL-STERNHAGEN.DE

Zwei Hefte kostenlos testen



Wenn Sie auch zu den Menschen gehören, für die Essen und Trinken nicht nur Bedürfnisbefriedigung ist, sondern wesentlicher Teil der persönlichen Kultur, dann sollten Sie Effilee kennenlernen. Zwei Ausgaben bekommen Sie von uns gratis.

Jetzt bestellen unter: www.effilee.de/test



Sie testen die nächsten beiden Ausgaben von Effilee gratis. Wenn Sie Effilee danach weiterlesen möchten, brauchen Sie nichts weiter zu tun und erhalten Effilee dann für ein Jahr (4 Ausgaben) zum Vorzugspreis von 36 Euro frei Haus (EU-Ausland 44 Euro, Schweiz SFR 80). Nach Ablauf des ersten Jahres können Sie jederzeit kündigen. Das Angebot gilt nur in Deutschland, dem EU-Ausland sowie der Schweiz. Andere Länder auf Anfrage. Widerrufsrecht: Sie können die Bestellung binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufs-Muster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an: stella services GmbH, Aboservice Effilee, Frankenstr. 5, 20097 Hamburg, Telefon: 040 80 80 530 66, Fax: 040 80 80 530 50, E-Mail: abo@stella-services.de. Effilee wird herausgegeben von der Vijay Sapre Vermögensverwaltung GmbH, Övelgönne 59, 22605 Hamburg.

COCKTAILS

NIGHT OUT

WIR LIEBEN HIGHBALLS, DAS IRGENDWAS ZWISCHEN COCKTAIL UND LONG-DRINK, ALS UNAUFGEREGTEN BEGLEITER FÜR DEN ABEND. DER MONDÄNE COCKTAIL MIT ALLEM SCHNICK UND SCHNACK IST – ZUMINDEST FÜR UNS – EIN BISSCHEN INS ABSEITS GERÜCKT. SCHADE EIGENTLICH. IRGENDWANN KAM DIE FRAGE AUF, WIE ANGESAGT DER – NENNEN WIR IHN MAL – KLASSISCHE-COCKTAIL IN DEN BARS NOCH IST? WIR HABEN UNSERE REDAKTEURIN RENATE PREUSS, JAHRZEHNTELANG KENNERIN DER SYLTER BAR-SZENE, AUF DIE INSEL GESCHICKT, UM BEI DEN TOP-HOTELBARS NACHZUFORSCHEN. HAT SIE GEMACHT. HIER IHR ARTIKEL.



„SEX ON THE BEACH“ GEHT IMMER, UND AUCH DER ELEGANTE „PRINCE OF WALES“ WIRD GERN GENOMMEN – ABER NICHT NUR DIE BEWÄHRTEN COCKTAIL-KLASSIKER ERLEBEN EIN RASANTES COMEBACK: TRENDSETTER DIESER NOUVELLE VAGUE IM BAR BUSINESS SIND DIE RAFFINIERT NEUEN KREATIONEN VON EDLEN SPIRITUOSEN MIT AROMEN AUS DEM OBST-, DEM GEMÜSE- UND DEM KRÄUTERGARTEN.



Fotos: Hotels/M. Magulski, T. Kohler, W. Köhler

Das **Arosa** in List hat seine schicke neue Bar praktischerweise gleich nach einem international bekannten Cocktail benannt: **Negroni-Bar**. Bevorzugt wird dieser klassische, aus Italien stammende Drink – bestehend aus Gin, Campari und Wermut – als Aperitif gereicht. Wie wohlschmeckend wandelbar ein solcher Appetitanreger sein kann, beweist Barchef Robin Vatter seinen Gästen in der von ihm mitgestalteten, zusätzlichen Hotel-Bar immer wieder aufs Neue. Und überrascht mit lobenswerten Aktionen wie dem „Bartender’s Charity Projekt“, bei dem pro Cocktail mit Namen Norddeutscher Seenotrettungskreuzer wie „Theodor Storm“ und „Eiswette“ zwei Euro direkt an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger weitergeleitet werden.

Die Negroni-Bar mit ihrem entspannt kosmopolitischen Ambiente der 80er Jahre wird tagsüber häufig als Rückzugsort für Geschäftstermine oder als Leseraum genutzt; am Abend treffen sich hier Freunde feiner Drinks zur Blauen Stunde und auch länger, am Wochenende begleitet von dezentem DJ-Sound.



Reiterbar im Hotel Rungholt.

In der **Reiterbar** in Kampens Traditionshaus **Rungholt** den Tag mit einem Sundowner bei einzigartigem Panoramablick Revue passieren zu lassen, ist pures Urlaubsglück. Elegantes Ambiente, entspannte Atmosphäre haben hier Generationen stilvoll feiern lassen. „Wir sind ein Vier-Sterne-Haus mit Fünf-Sterne-Gästen“, strahlt Barchefin Monika Wallner. Und sie muss es wissen: Seit mehr als 20 Jahren führt sie hier charmant Regie, eine der überaus seltenen geprüften „echten“ Barmeister Deutschlands. Über 100 Cocktails hat sie im Repertoire, ihr Tipp

für die Saison heißt, wohl den Wünschen ihrer Gäste entsprechend, „Sonnenschein“: ein Sekt-Cocktail aus Passionsfruchtpüree „Nordseewater“ und Fürst von Metternich. Eine hübsche Geschichte rahmt sich um den Namen der Reiterbar: Er stammt aus der Zeit, als zur Sommerfrische ein Sonntagmorgenausritt gehörte, der die Reiter dann eben zu diesem gastlichen Haus führte. Der Anbinde-Ring vor der Tür ist immer noch da – wer heute per 1 PS zum Hotel Rungholt trabt, bekommt einen Korn aufs Haus. Zum Wohlssein!

Als „Treff ausdrücklich nicht nur für Hotelgäste, für Sylter und Nicht-Sylter mitten in Westerland“, wünschte sich Hausherr Harald Hentzschel vom **Hotel Stadt Hamburg** vor gut einem Jahr bei der Eröffnung seine neue **Hardy's Bar** – Wunsch perfekt erfüllt! Barchef Briol und sein Team freuen sich über genau diese Gästemischung in ihrer exzellent gestylten Bar und der Raucher-Lounge. Inspiriert vom Bar-Design weltweiter Metropolen hat das Ehepaar Hentzschel ihr neues Schmuckstück eingerichtet, ihren Haus- und Hofhund Hardy mit Fliege zum schicken Schirmherrn erklärt. Der richtige Rahmen für Bar-Kenner auf internationalem Niveau: Hier werden nicht nur die ewig geschätzten Klassiker liebevoll gepflegt, rare Whiskys und über 40 Gin-Sorten mit entsprechenden Tonics angeboten – mit seinen fantasievollen Kreationen mit Obst- und Kräuteraromen gewann das Hardys-Team zahlreiche Preise und Auszeichnungen, Briols Göttin der Sonnenröte „Aurora“ wurde zum Sieger-Cocktail der Deutschen Meisterschaft gekürt.

„Der Alltag ist ganz weit weg“, hat sich das elegante Hotel **Miramar** hoch über Westerlands Strand und Promenade seit jeher auf die Fahnen geschrieben – und das gilt heute besonders für die Bar in ihrem prachtvollen Jugendstil-Ambiente. Erst vor rund 30 Jahren eröffnet, erinnert der Glanz luxuriöser Vergangenheit dieses ganz besonderen Hauses zweifellos an das Gründungsjahr 1903. Hier erleben Klassiker wie „Daiquiri“ oder „Gimlet“, aber auch Verwegenes,



Hardy's Bar im Hotel Stadt Hamburg.



Miles-Bar im Landhaus Stricker.

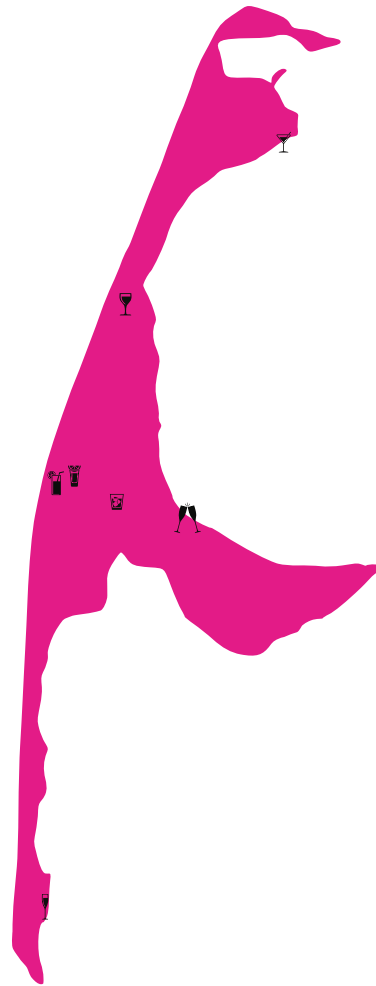
wie „Lady Killer“, ihre Renaissance – und natürlich die eleganten Champagner-Cocktails wie „Greatest Love“ oder „Caribbean Champagne“ sowie der „Prince of Wales“, selbstverständlich im Silberbecher. Stolz ist Barchef Holger Hagen auf seine seltenen Rums. Und: „rauchige, torfige Whiskys sind hier beliebt“. Prominente Zeitgenossen, wie Ina Müller und Udo Lindenberg, der hier einige seiner „Likörelle“ hängen hat und bei jedem Besuch wieder daran „arbeitet“, schauen gern mal herein. Pierre Richard drehte hier Passagen seines letzten Films – die Dreharbeiten endeten mit einer echt französischen Party – „bis um sechs Uhr morgens mit Pernod und Wasser“, schmunzelt Holger Hagen.

In exklusiver Atmosphäre einen Cocktail genießen zwischen Brigitte Bardot, Steve Mc Queen und Romy Schneider ist in der **Miles-Bar** im **Landhaus Stricker** in Tinum, „The place to be“ ganz selbstverständlich: Hier blicken die Ikonen als Collagen von den Wänden, die Kunstwerke

stammen von Devin Miles, einem der bedeutendsten Vertreter der Contemporary German Pop Art. Zu dem künstlerischen Schwergewicht hat sich jetzt ein renommierter Barchef gesellt: Stefan Czerwony arbeitete bei einigen der angesagtesten Adressen, sieben Jahre mixte er im Sommer als Barchef in Kampens Gogärtchen, im Winter unter anderem im Hotel zur Tenne in Kitzbühel. „In der Miles Bar reizen mich vor allem die kreativen Möglichkeiten, die durch die enge Zusammenarbeit mit gleich zwei Spitzenköchen – Holger Bodendorf und Philip Rümmele – entstehen. Ich habe eine perfekt ausgestattete Profiküche im Rücken, aus der ich gern mal ein Spezialgerät ausprobieren.“ So entwickelte der 36-jährige nach ausführlichem Besuch im Reich der Kochkünstler den neuen Signature Drink „The Pink“ auf der Basis von Himbeer-Gin für die Bar im Landhaus Stricker – und liegt damit voll im Trend: mehr Farbe ins Cocktailglas.

LEIB UND SEELE – HOTELBARS AUF SYLT

Wie ein blitzblankes kleines Dorf aus aneinandergereihten Kapitänshäuschen präsentiert sich das **Severin's** Resort & Spa im romantischen Keitum. In der eleganten Bar wird stilvoll internationale Barkultur gepflegt mit Kamin und gemütlichen Ledersesselgruppen; Highlight der angrenzenden Raucher-Lounge ist ein Humidor mit einem wohlsortierten „Zigarren-Sammelsurium“. Bar-Chef Nicolai Segner kann den Trend zum Cocktail bestätigen und ist stolz darauf, dass die eigenen Kreationen seines Teams bei den Gästen besonders gefragt sind. Frische ist hier angesagt: Zu jeder Jahreszeit werden dementsprechend neue Cocktails angeboten, oft auch mit selbst gemachten saisonalen Produkten wie etwa das Homemade Ginger Beer oder mit aromatischen Zutaten aus dem eigenen Kräutergarten. Als amüsante Literatur zeigt sich die Bar-Karte mit fantasievollen „Untertiteln“ wie der aktuelle Signature Drink „No Country for Old Man“: Fruchtig erfrischend mit herben Noten. Eigenschaften, die viele allein wandernde Männer im Herzen tragen. Ihnen ist dieser Drink gewidmet.“



Offen und natürlich wie die Philosophie des **Budersand** Hotel Golf & Spa ist auch die klassische **Lobby-Bar** mit Blick auf Hafen und Leuchtturm gehalten: mit korallenartigen Murano-Glas-Leuchten, einem Fußboden aus Muschelkalk, der an Ebbe und Flut erinnert. Hier treffen sich Urlauber und Golfer, um Stranderlebnisse auszutauschen oder das neue Handicap zu feiern. Und auch Queen Mum hätte hier gern mal Station gemacht. Helge Hansen und sein Bar-Team verwalten eine Gin-Vielfalt von mehr als Hundert Sorten und experimentieren erfolgreich mit verschiedenen Aromen von Vanille bis Rosmarin. Eine zweite Leiden-



Arosa Sylt
Listlandstraße 11
25992 List



Reiterbar im Hotel Rungholt
Kurhausstraße 35
25999 Kampen



Hotel Miramar
Friedrichstraße 43
25980 Westerland



Hardy's Bar & Restaurant
Strandstraße 2
25980 Westerland



Miles-Bar im Landhaus Stricker
Boy-Nielsen-Straße 10
25980 Tinum



Budersand Hotel – Golf & Spa-Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum



Severin's Resort & Spa
Am Tipkenkoog 18
25980 Keitum

Severin's Bar.



schaft hegt Hansen für exquisiten Champagner jenseits der großen Produktionen wie zum Beispiel „Billecart Salmon“ und natürlich für raffinierte Cocktail-Kreationen wie seinen „Budersand Olymp“, den er auf der Basis von Mastic Tears, einem Baumharz-Likör, und Wermut Rosé speziell für seine Gäste entwickelt hat.



*Mein Tag
Mein Wohlfühlmoment
Mein Resort*



Meer wohin das Auge reicht, die Nase voll frischer Nordseeluft und den Kopf leer vor Entspannung: Bei uns auf Sylt können Sie die drei Übernachtungen mit Halbpension in Ruhe genießen und der Routine im wohltemperierten SPA die kalte Schulter zeigen. Nach dreißig Minuten Rückenmassage oder Ganzkörperpeeling vergessen Sie schließlich, was Zeit eigentlich ist.

SPA Selection im A-ROSA Sylt, ab 498 €* pro Person

Beratung und Buchung auf www.a-rosa-resorts.de oder telefonisch unter: +49 40 300322-372.

* pro Person im Doppelzimmer Superior mit Halbpension, Angebot ganzjährig buchbar (außer feiertags), auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Einzelzimmer-, Wochenend-, Kategorie- und saisonale Aufschläge.

aROSA 
Resorts & Hideaways



SEEMANNS-SPELUNKEN

HAFENSPELUNKEN WAREN EINST VOR ALLEM EIN STÜCK ABLENKUNG, HEIMAT UND WÄRME FÜR SEELEUTE, DIE WEIT WEG VON IHRER FAMILIE IN IRGEND EINEM HAFEN GESTRANDET WAREN. DAS IST LANGE VORBEI, VIEL ZU KURZ SIND HEUTE DIE HAFENLIEGEZEITEN DER SCHIFFE. TROTZDEM GIBT'S NOCH HAFENKNEIPEN – UND IHRE FANS.



Foto: Simon Vogler

ZUM SEETEUFEL HAMBURG

Zum Seeteufel, die Seemannskneipe mit der für so einen Ort doch untypischen Adresse – Elbchaussee 4 in Hamburg, war tatsächlich DER Seeteufel von Felix Graf von Luckner.

Luckner, wagemutiger Seeoffizier, Schriftsteller und, na ja, sagen wir Geschichtenerzähler, hat der Hafenspelunke höchst persönlich, seinen Segen gegeben. Das ist schon 60 Jahre her, und sein Andenken wird bis heute von Evelyn Subbert (kurz Evi), der unangefochtenen Hausherrin im Seeteufel, hochgehalten. Und das immerhin schon seit 30 Jahren.

Auch die Zusammensetzung der Gäste war und ist im Seeteufel alles andere als gewöhnlich. Früher, als es gleich gegenüber in der Rainvilliterrasse noch eine Seemannsschule gab, gingen die angehenden Kapitäne hier ein und aus. Und wenn sie schon morgens (wahrscheinlich zum Lernen, das ist nicht überliefert) kommen wollten, hatten sie dafür einen Schlüssel.

Die Seemannsschule ging, aber die Kapitäne kommen auch heute noch gerne zu Besuch, wenn sie nach vielen Seemeilen auf allen Weltmeeren mal wieder in Hamburg sind. Ganz neue Gäste, darunter eher bekannte Gesichter aus Wirtschaft, Kunst, Musik und Schauspiel, sind über die Jahre dazu gekommen und mischen sich zwischen all die vielen Gäste aus dem Stadtteil Ottensen und machen den Seeteufel so besonders. Und die SEASIDE-Redaktion ist jede Woche auch dabei, wartet sehn-

lichst auf den Mittwoch (geöffnet ist Mi-Sa, aber dann open end), denn dann wird der Seeteufel wieder zur Heimstätte, auch wenn wir keine Seeleute sind.

Der Grund dafür ist Evi, die es in den letzten 30 Jahren geschafft hat, aus einem optisch eher zweckmäßig eingerichteten Raum ein buntes „Museum mit Ausschank“ zu machen, was uns jede Woche wieder in den Seeteufel treibt.

Zu Evi, diesem wunderbaren, bunten Vogel mit dem riesengroßen Herzen und der nicht minder großen Klappe. Geboren auf Rügen, geflüchtet aus einem Regime, das es Menschen wie ihr besonders schwer gemacht hat.

An einen Ort, in dem auf 27 Quadratmetern Grundfläche ein derart verdichtetes, skurriles, bezauberndes und vor allem maritimes Feuerwerk abgepackelt wird, wie es wohl kein zweites gibt. Das wissen manche Touristen, die sich immer wieder in den Seeteufel verirren, das wissen wir und das wissen auch viele andere Hamburger, die Evis Seeteufel unlängst zur „Besten Kneipe Hamburgs“ gewählt haben.

Kontakt

Zum Seeteufel
Elbchaussee 4
22765 Hamburg
www.seeteufel-hamburg.de

BLAUE MAUS Amrum

Aus dem Reetdachhaus zwischen Wittdün und Süddorf auf Amrum fließt warmes Licht aus den Fenstern, nicht weit weg steht der Leuchtturm und schickt sein Licht in die beginnende Nacht. Im nahen Yachthafen klingeln die Töne an den Masten der Schiffe; jetzt wäre etwas zum Wärmen von Innen nicht schlecht: die Blaue Maus gehört zu den besten Whisky-Bars in Deutschland. Schottische Whiskys sind die Liebe und die Leidenschaft des Amrumer Kneipers Jan von der Weppen. Romantik und authentisches Flair gibt's auch: Bilder zeigen, dass dies hier einst eine echte Seemannskneipe war. „Früher, bis in die 1960er Jahre, war es die Kneipe für Fischer und Matrosen auf Amrum. Hier wurde dermaßen gefeiert, dass manche Frauen zu Hause bleiben mussten“, sagt Barbara von der Weppen, die damals ein kleines Mädchen war und diese Zeiten nur aus Geschichten kennt.

ZUM GLÜCKLICHEN MATTHIAS Föhr

Der Dielenfußboden knarrt, an der Decke hängen Fischreusen und eine Harpune. In den Fensternischen stehen Schiffsmodelle und die Gallionsfigur reckt ihre Brust in den Gastraum des „Zum Glücklichen Matthias“ in Wyk auf Föhr. Der Glückliche Matthias war ein erfolgreicher Walfänger, und wer es gern maritim mag und was Leckeres aus dem Meer essen möchte, sollte vorbei schauen. Stimmengewirr wabert durch den Gastraum und aus der Küche hört man das Zischen in den Pfannen. Kerzen spenden Licht und eine schöne Stimmung; es ist gediegen und gemütlich, fast so wie zu Hause. Der Gastraum ist in kleine, fast intime „Einheiten“ unterteilt, und zwischen den pastellfarbenen Wänden und der Messing-Zier vermittelt Zum Glücklichen Matthias seinen Gästen das Gefühl, bei Freunden zu Hause zu sitzen – mit dem Flair vom Meer.

THALAMEGUS Sankt Peter-Ording

Masken aus Indonesien, Speere aus Afrika. Alles Souvenirs aus der Seefahrt: Willkommen im Thalamegus, dieser wundersamen Kneipe in St. Peter-Ording. Seit fast fünfzig Jahren steht Christine Menden hinter der Theke – und sie kann zu fast jedem Stück eine Geschichte erzählen. Sie selbst fuhr nicht zur See, aber ihr Mann Claus-Joachim. Von ihm – und auch von ihr, sie reiste ihm früher oft hinterher – stammen diese meist schönen, manchmal skurrilen Stücke. Die Kneipe versprüht den fast vergessenen Charme vergangener Zeiten. Es ist diese gewachsene, authentische Mischung aus Exotik und liebgewonnener Eck-Kneipe, die den Gast im Thalamegus sich wohl und aufgehoben fühlen lässt, denn Kneipen wie diese, wo man das Gefühl hat, zu Hause zu sein, sind sehr, sehr selten geworden.



Foto: Simon Vogler



GOLDENER ANKER Husum

Viele Matrosen dürfen vielleicht gar nicht mehr von Bord“, vermutet Birte Lausen, die Frau hinter der Theke, „und die Liege- und Umschlagszeiten sind heute ja viel kürzer als früher.“ Früher, ja früher war das hier eine richtige Hafenkneipe – und heute ... ist sie es doch auch: Steuerrad und Gallionsfigur an der Wand, Buddelschiff und Bilder vom Meer – das ist echt und authentisch. Kleine Preise sowieso. Im Goldenen Anker treffen sich die Knobelrunde und der Skatclub, geschnackt wird gerne auf Platt – mit dem Blick auf das Hafenbecken, über dem die Möwen schreien und die Schiffe liegen. „Ab und zu kommen die Krabbenfischer vorbei, wenn sie Zeit haben“, sagt Birte. Auf jeden Fall ist der „Goldene Anker“ ein authentischer Ort zum Sitzen, Gucken und zum Träumen von der Seefahrt und der Romantik. An einem echten Hafen, in einer echten Kneipe.

DOMICILE Büsum

Seit 1979 zapft Norbert Lutz im Domicile in Büsum, der „allerletzten Kneipe vor Helgoland“, gespickt mit Souvenirs einmal rund um die Welt. Jedes Stück hat seine eigene Geschichte! Und Norbert Lutz kann sie alle erzählen. Die Kneipe hat diese besondere, selten gewordene Atmosphäre. Nicht nur wenn Norbert zum Schlagzeug greift und mit der Band Musik macht. Das Domicile liegt nah am Büsumer Hafen. Einem richtigen Umschlagsplatz für Waren, dem Heimathafen etlicher Krabbenkutter, Liegeplatz für Off-Shore-Arbeitsschiffe. „Ab und an kommen doch noch Seeleute vorbei“, sagt Norbert, „der Hafen ist ja nicht weit weg.“ Und dann kann es manchmal sogar sein, berichtet der Wirt, dass man mit Matrosen von den Philippinen an der Theke sitzt. Und sich Geschichten erzählen lässt. Die von der großen, weiten Welt. Im Winter dann auf einen Eiergrog, der Spezialität im Domicile.

Sag Hafen, und die Leute denken an Seemanns-Spelunken. Doch Klabaftermann und Co. haben sich rar gemacht an der Küste. Die Umschlagszeiten sind viel zu kurz, als dass die Matrosen noch ausgiebig durch die Kneipen ziehen, einen drauf machen und ordentlich Seemannsgarn spinnen. Das Schöne ist, dass man sie, wenn auch nur vereinzelt, noch überall an der Küste finden kann, die ehemaligen Seemanns-Spelunken. Macht euch auf die Suche! Wir sind uns sicher, dass ihr „Eure“ Spelunke finden werdet, wenn ihr im Norden seid. Diese Perlen hat der Nordsee-Tourismus-Service für euch entdeckt: www.nordseetourismus.de

BOLTENHAGEN

Die grüne Perle an der Ostsee



Fotos: Eckhard Raff (2), Patrick de Jourdan, Ostseebad Boltenhagen

TREFFPUNKT VON NATUR, KULTUR UND AKTIVURLAUB: DAS OSTSEEBAD BOLTENHAGEN ZWISCHEN DEN HANSESTÄDTEN LÜBECK UND WISMAR AN DER MECKLENBURGISCHEN OSTSEE BEGEISTERT FAMILIEN, PAARE UND ALLEINREISENDE DAS GANZE JAHR MIT SEINEM FEINSANDIGEN FÜNF KILOMETER LANGEN STRAND, EINER IMPOSANTEN STEILKÜSTE, EINER 290 METER IN DIE OSTSEE RAGENDEN SEEBRÜCKE UND DEM KÜSTENWALD, DER DAS ÖRTCHEN IN EIN GRÜNES BAND EINBETTET.





An zwei Promenaden reihen sich klassische Villen und Pensionen in restaurierter Bäderarchitektur aneinander. Dazwischen laden kleine Cafés, Restaurants und der Kurpark zum Verweilen ein.

Im Kurpark, im Festsaal und am Strand veranstaltet das Ostseebad rundum das Jahr ein abwechslungsreiches Musik-, Tanz- und Festivalprogramm. Höhepunkte sind zur warmen Jahreszeit die Sommerserenade mit White Picknick und Kleinkunstfestival vom 20. bis 22. Juli 2018, das Seebrückenfest vom 2. bis 5. August 2018 sowie das Ostsee Klassik Festival vom 24. bis 26. August 2018. Im herbstlichen Kurpark verstecken sich am 13. Oktober 2018 allerlei verwunschene Kreaturen. Wer mit wachsamem Augen umherspaziert, wird in einem Meer aus Lichtern Feen, Faunen und Fabelwesen entdecken. Alle Kunst- und Kulturfans erleben

bei der 3. Langen Nacht der Kunst an verschiedenen Orten im Ostseebad vom 27. auf den 28. Oktober abwechslungsreiche Highlights wie eine Tango Live Band, ein Cello Klavier Duo, ein Kabarett, ein Musiktheater, eine Bodypaintshow, eine Vinissage mit Jazzeinlagen sowie ein Klavierkonzert auf der Seebrücke.

Wer sportlich aktiv werden möchte, radelt in das Umland, über Felder entlang der Redewischer Steilküste, zu alten Kirchen und herrschaftlichen Gutshäusern. Nordic Cross Skaten, Reiten, Schnuppertauchen in der Ostsee, Klettern im Kletterpark und SwinGolf sind weitere Freizeitgestaltungen. Hafenflair erleben Gäste auf dem Resortgelände Weiße Wiek mit zwei Hotels und dem Yachthafen. Gleich nebenan befindet sich der Fischereihafen mit den Kuttern und kleinen, roten Holzhütten der Boltenhagener Fischer.



Kontakt

Ostseebad Boltenhagen
 Ostseeallee 4
 23946 Boltenhagen
 Tel.: 038825/36 00
 www.boltenhagen.de



LAND & MEER 2018 – Jubiläumsausgabe 25 Jahre !

Seit 25 Jahren liefert das jährlich erscheinende LAND & MEER-Magazin seinem großen Leserstamm im ganzen Bundesgebiet Urlaubs-News von Nord- und Ostseeküste und erleichtert die Planung von Ferien oder Ausflügen ans Meer – zwischen Ostfriesland an der Nordsee, Rügen oder Fehmarn an der Ostseeküste, bis zum Städteurlaub in den Hansestädten, wie Hamburg oder Bremen.

Der Insel Sylt ist ein Special zum Herausnehmen gewidmet, inklusive Promi-Watching, Tipps für den

LAND & MEER SHOP



NORDDEUTSCHE

Klassiker und unsere Magazine zum Bestellen
auf landundmeer.de/shop

Versandkostenfreie Lieferung auf Rechnung

Urlaub mit Kindern, Neues aus der Sterneküche sowie Wassersport-Events für Seh- und Seeleute. Aktuelle Meldungen berichten über den neuen Katamaran zur Hochseeinsel Helgoland, über die berühmte Viermastbark „Peking“, die in Schleswig-Holstein restauriert wird. Der Natur auf der Spur sind Feriengäste im Strandparadies St. Peter-Ording. Und leckere regionale Rezepte zwischen Fisch und Fleisch mit saisonalem Gemüse präsentiert die Nordseeinsel Pellworm. Ausflugs- und Hotel Tipps runden die Urlaubslektüre ab.



∞ FOTOWETTBEWERB



Foto: Georg Schuh





Ihr seid großartig!

*Unser Fotowettbewerb, den wir gemeinsam mit unserem Schwes-
termagazin LAND & MEER und
mit cewe veranstalten, zählt mit
Abstand zu den größten Fotowett-
bewerben auf der Plattform von
cewe. Das Level wollen wir natür-
lich halten.*

*Dafür gibt es wieder ordentlich
Preise zu gewinnen. Neu in diesem
Jahr: unter allen Einsendungen
verlosen wir zusätzlich noch wei-
tere Preise. Unabhängig von der
Endauswahl durch die Fachjury.*

Wenn ihr mitmachen wollt, könnt ihr eure bis zu zehn Fotos auf landundmeer.de/Fotowettbewerb hochladen. Nicht wundern, die Bilder gelangen so direkt auf die cewe-Plattform, da cewe mit seinen technischen Möglichkeiten besser dafür sorgen kann, dass auch jedes Bild von euch am Fotowettbewerb teilnimmt.

Wir freuen uns über jede Einsendung, die in irgendeiner, gerne auch kreativen Form, die Kategorien „Bis zum Horizont“, „Bei jedem Wetter“ oder „Strandkorb & Co“ trifft. Aber bitte, ihr müsst Rechteinhaber des Bildes sein. Keine Fakes, keine illegalen Internet-Downloads, keine fremden Bilder aus Fotobibliotheken, und einigermaßen jugendfrei sollten sie auch sein. Das ist zwar kein Ausschlusskriterium, macht uns das Leben aber einfacher, falls ihr gewinnt und wir die Gewinnereinsendungen in der nächsten Ausgabe abdrucken.

Es gibt großartige Preise zu gewinnen. In diesem Jahr ist der Hauptpreis eine Reise nach Zingst. Die Endauswahl trifft eine Fachjury, bestehend aus Foto-Fachleuten von cewe und uns. Viel Glück!

Das Kleingedruckte dazu findet ihr ebenfalls auf

www.landundmeer.de/Fotowettbewerb

DAS ÜBERGEORDNETE THEMA
2018 HEISST **URLAUB IM NORDEN.**

IHR KÖNNT EURE BILDER IN DEN
KATEGORIEN **BIS ZUM HORIZONT,**
BEI JEDEM WETTER UND **STRAND-**
KORB & Co. EINSENDEN.

JEDER TEILNEHMER KANN BIS ZU
ZEHN BILDER HOCHLADEN.



Foto: Georg Schuh

BIS ZUM 31. OKTOBER 2018 KÖNNT IHR EURE BILDER HOCHLADEN AUF:
www.landundmeer.de/Fotowettbewerb



1. Preis: Fotoreise nach Zingst

Erlebniswelt Fotografie Zingst – der ganze Ort eine Galerie und Treffpunkt von Fotointeressierten sowie bekannten Fotografen aus aller Welt. Der Hauptpreis dieses Fotowettbewerbs besteht aus drei Übernachtungen in einer Ferienwohnung auf der Halbinsel Zingst für zwei Personen, inklusive Dinner im Kurhausrestaurant direkt auf den Dünen.

Ihr könnt während eurer Reisezeit kostenlos eine Olympus Kamera ausleihen und erhaltet eine Führung durch Zingst und die aktuellen Fotoausstellungen, um die großartigen Motive auf euch wirken zu lassen. Wert der dreitägigen Reise: ca. 700 Euro.



2. Preis: Tamron-Urlaubszoom

Das extrem vielseitige Mega-Zoom-Objektiv für digitale Spiegelreflexkameras mit APS-C-Sensor deckt einen riesigen Brennweitenbereich von 16 bis zu 300 Millimetern ab und ermöglicht mit seiner sehr kurzen Einstellentfernung von nur 39 Zentimetern sogar Makro-Aufnahmen. Es beinhaltet darüber hinaus die aktuellsten Technologien aus der optischen Industrie wie beispielsweise neu entwickelte, asphärische Elemente und mehrfach vergütete Linsen für noch schärfere Bilder trotz extrem kompakter Bauweise. Ihr erweitet eure kreativen Möglichkeiten in jeder Situation mit diesem 18.8x-Zoom (16-300mm F/3.5-6.3 Di II VC PZD Macro). Infos, auch zur Kompatibilität mit eurer Kamera unter: www.tamron.eu/de/objektive. Wert des Objektivs: ca. 600 Euro.



3. Preis: Genesis 22 Prominar von Kowa

Das Kowa ist alles, nur kein normales Kompaktfernglas, denn jedes Detail wurde so konzipiert, dass nicht nur ein ultra-kompaktes Fernglas entsteht, sondern es bei leichter Bauweise und voller Wasserdichtigkeit auch einen unübertroffenen Sehgenuss aufgrund des weiten Gesichtsfeldes und des kristallklaren Bildes bietet. Taucht in die Natur ein und nutzt die Eigenschaften einer in dieser Klasse führenden XD-Optik. Weitere Details wie ein großes Sehfeld (131m auf 1.000m), aber kurze Nah-einstellgrenze (1,5m), schmutz- und flüssigkeitsabweisende Beschichtung der Okular- und Objektivlinsen sowie die Kombination eines leichten und widerstandsfähigen Magnesiumgehäuses tragen dazu bei, dass das Beobachten von Flora und Fauna zu einem Genuss wird.

www.kowaproducts.com. Wert des Fernglases: ca. 600 Euro.

4.–10. Preis: CEWE-FOTOBUCH-Gutscheine

Die Gewinner von Platz 4 bis 10 erhalten je eine Jubiläumsausgabe unserer beiden Magazine 2018 aus dem LAND & MEER-Verlag und je einen CEWE-Fotobuch-Gutschein in Höhe von 50 Euro. www.cewe.de



Dancing in the Rain
Clemens Grün



Liquid Stage
Maximilian Streich

Unsere Gewinner aus dem letzten Jahr zum Thema Wasser. Die Auswahl, gemeinsam mit dem Team von CEWE, fiel nicht leicht. Aber letztendlich haben wir uns für zehn Gewinnereinsendungen entschieden. Dies sind die starken Motive unserer Top 4.



Regenrinne
Michael Joest



Vibration
David Havelik



200 WILDPFERDE MITTEN IN SCHLESWIG-HOLSTEIN. WIR WAREN ÜBERRASCHT, ALS SEBASTIAN UNS DAVON ERZÄHLTE. UND FASZINIERT, ALS WIR DIE AUFNAHMEN GESEHEN HABEN. KLAR, DASS WIR EUCH DIE – UND DIE GESCHICHTE DAHINTER, NICHT VORENTHALTEN MÖCHTEN.

WILDPFERDE AN DER OSTSEE



DONNERND WIRBELN UNZÄHLIGE HUFEN GROSSE STAUBWOLKEN AUF. LAUTES SCHNAUBEN MISCHT SICH UNTER MÖWENGESCHREI UND MEERESRAUSCHEN. EINE HERDE WILDPFERDE GALOPPIERT VORBEI UND VERLIERT SICH IN DER WEITE DER KÜSTENLANDSCHAFT. AUF DER GELTINGER BIRK DIENEN FREILEBENDE KONIKPFERDE ALS TIERISCHE LANDSCHAFTSPFLEGER ZUR RENATURIERUNG EINES DER ATTRAKTIVSTEN NATURSCHUTZGEBIETE IN SCHLESWIG-HOLSTEIN. UND SIE MACHEN IHRE ARBEIT GUT...

Text und Fotos: Sebastian Conrad





„Die Naturschutzidee, die dahintersteckt, ist ganz einfach“, so Gerd Kämmer vom Verein Bunde Wischen, der zahlreiche Koniks in Schleswig-Holstein betreut. „Beweidung ist ein komplett natürlicher Prozess. Und Beweidung ist der Schlüsselfaktor für einen großen Artenreichtum.“ So wie in Afrika tausende von Zebras, Gnus und Elefanten durch Fraß und Vertritt die landschaftliche Vielfalt der Savannen erhalten, so sollen Koniks hierzulande die reichhaltige Vegetationsstruktur der norddeutschen Natur mit ihrem Mosaik an verschiedenen Lebensräumen wieder herstellen.

„Wir kehren damit zu Verhältnissen zurück, wie sie noch vor wenigen tausend Jahren in Mitteleuropa natürlicherweise bestanden. Und wie sie vor wenigen hundert Jahren auch durch die menschliche Landwirtschaft noch geprägt wurden“, erläutert Kämmer. Damals, zum Ende der letzten Eiszeit, waren

Wildpferde über weite Teile Europas verbreitet. Höhlenmalereien in Frankreich und Spanien zeugen davon noch ebenso wie Felszeichnungen in Skandinavien. Gemeinsam mit Mammuts und Wollnashörnern waren sie ein wichtiges Jagdwild des Menschen. Vor etwa 6000 Jahren wurde das Pferd domestiziert, und seine Wildform starb allmählich aus. Doch auch das Hauspferd trug in Zeiten der Allmendewirtschaft, als der Mensch mit Ackerbau und Viehzucht in Wald und Offenland auszog, zu einem Patchwork aus Wiesen, Hochstaudenfluren und Gebüsch, Heideflächen, Hochmooren, Röhrichten und lichten Hutewäldern bei. „Das hat noch ähnlich ausgesehen wie die natürlichen Landschaften“, so Kämmer.

Und zu diesem Landschaftsbild wollen Naturschützer wie Gerd Kämmer und Nils Kobarg von der Integrierten Station Falshöft zurück. Seit vielen Jahren betreut Kobarg die Halbinsel Geltinger Birk am

Ausgang der Flensburger Förde, die in ihrer heutigen Form erst im 17. Jahrhundert entstanden ist. Die Ostsee trug seinerzeit Sand und Geröll an den südlich gelegenen Steilküsten bei Falshöft ab und lagerte dieses Material nordwärts in Form von Strandwällen wieder an. So wuchsen Nehrungshaken in die Flensburger Förde, die schließlich die vorgelagerte Moräneninsel Beveroe (Biberinsel) erreichten und ein großes Flachwassergebiet, das Beveroer Noor, einschlossen. Noch heute sind diese typischen Kräfte der Ausgleichsküste aktiv: Die Nordspitze der Birk, der Birknack, wächst weiter ins Meer hinein. Einigen Birkenhainen verdankt das Gebiet, das heute fast vollständig im Besitz der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein ist, seinen Namen.

Mit dem Ziel der Landgewinnung wurde im 19. Jahrhundert das Beveroer Noor durch einen künstlich geschaffenen Deich vollständig von der Geltinger Bucht abgetrennt.



Die Geltinger Birk – perfekte Weidelandschaft für die Konik-Herden. Und das ganzjährig.

Als Gewässer übrig blieb nur das Geltinger Noor, eine kleine, fast geschlossene Brackwasserbucht in der Flensburger Förde. Die Flächen im Inneren der Birk wurden mithilfe von Erdholländer-Windmühlen entwässert, um dort Landwirtschaft betreiben zu können. Die 1824 errichtete Mühle „Charlotte“ steht


noch heute an ihrem Platz und gilt als ein Wahrzeichen des Gebiets. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Entwässerung mit weiteren Deichen und Gräben noch intensiviert. Landwirtschaftliche Flächen und Wälder prägten schließlich das monotone Bild eines einstmals faszinierenden Lagunengebiets. „Um den

Strukturreichtum der Landschaft mit ihrem Mosaik an verschiedenen Lebensräumen wieder herzustellen, haben wir hier vor über fünfzehn Jahren die ersten Koniks ausgewildert“, erzählt Biologe Nils Kobarg bei einem Spaziergang über das Weideland. Für sie und einige Highland-Rinder wurde eine Fläche von


**Für Naturverbundene.
Für Draußen.**



RYMHART
ORIGINAL TROYER

 facebook.com/rymhart.troyer

 youtube.com/rymhart.troyer

 [instagram | @rymhart_troyer](https://instagram.com/@rymhart_troyer)

www.rymhart.de

etwa 500 Hektar als größte halboffene Weidelandschaft Norddeutschlands umzäunt. Die Tiere können in dem Gebiet frei umherziehen, sie leben ihrem natürlichen Rhythmus gemäß und brauchen in der Regel weder Zufütterung noch Pflege. „Die Wildpferde zeigen hier sogar ihr natürliches Herdenverhalten und bringen ihren Nachwuchs völlig selbstständig im offenen Gelände zur Welt“, freut sich Kobarg.

Hengste, Stuten und Fohlen bleiben das ganze Jahr über zusammen und entwickeln natürliche Familienbande. Erfahrene Leittiere geben ihr Wissen weiter, zeigen dem Nachwuchs, wo das leckerste Futter wächst und unter welchen Bäumen bei Regen und Sturm der sicherste Schutz zu finden ist. Auch pflegen die Tiere gegenseitig ihr Fell und verscheuchen mit ihren Schweifen lästige Insekten. Doch es geht durchaus nicht immer so friedlich zu. Gelegentlich geraten Hengste in heftigen Rivalitätskämpfen um den Harem aneinander, steigen auf und fügen dem Gegner Tritte oder blutige Bisswunden zu. Sind die Verhältnisse geklärt und die Stuten gedeckt, werden nach einer Tragzeit von elf Monaten die Fohlen unter freiem Himmel geboren. Meist erblickt der Nachwuchs im Frühjahr das Licht der Welt, wenn das Nahrungsangebot reichhaltig ist. Jahreszeitliche Verschiebungen sind jedoch nicht selten. So kann es vorkommen, dass ein Fohlen auch mitten im Winter, nachts bei minus 20 Grad geboren wird. „Wenn die Mutter fit ist, schleckt sie ihr Fohlen in ein paar Minuten trocken und das Fell wärmt sofort“,



Rivalitätskämpfe sind kurz, können aber sehr heftig werden.

beruhigt Kämmer. „Und wenn es dann gleich die erste Milchmahlzeit mit ordentlich Fettgehalt gibt, dann kann die Heizung anspringen.“ Bis heute ist die Zahl der Koniks in ganz Schleswig-Holstein auf rund 200 Individuen angewachsen. Sie ziehen über die Wilden Weiden am Schäferhaus, im Eider- und Gieselautal, an der Ohlendieksau wie am Wöhrdener Loch und in Wallnau. In großen Weidelandschaften wie der Geltinger Birk teilen sich die Tiere inzwischen auf mehrere Herden auf. Überzählige Pferde werden in andere Naturschutzgebiete oder an Privatpersonen abgegeben. „Kleines Pferdchen“ heißt Konik

aus dem Polnischen übersetzt. Die Rasse stammt ursprünglich von den mittlerweile ausgestorbenen Tarpan-Wildpferden ab, die bis zum Ende des 19. Jahrhunderts in Nord- und Osteuropa vorkamen. Die „Pferdchen“ werden heute in Polen gezüchtet und sind bestens an unsere wechselhaften Witterungsbedingungen und mit ihren harten Hufen speziell an nasse Böden angepasst. Und sie sind absolut anspruchslos, was ihre Nahrung angeht. Gras und Kräuter vertilgen sie ebenso wie Sprösslinge von Gehölzen, Brombeerranken oder Baumrinde. Im Winter können Koniks die Wurzeln beispielsweise



Nachwuchs in der Konik-Herde.

Koniks sind mit einem Stockmaß von 1,20 bis 1,30 Meter recht klein, aber außerordentlich kräftig und robust. Sie können von Menschen unabhängig leben, werden aber gerne auch als Reit- und Therapiepferde genutzt, da sie ruhig und kaum schreckhaft sind.

Doch um den Charakter der Wildpferde und damit die angestrebte natürliche Landschaftspflege zu erhalten, dürfen die Koniks auf den Wilden Weiden nicht an Menschen gewöhnt werden. Spaziergänger können die Tiere von den Wegen aus beobachten, sie sollten jedoch nicht versuchen, sie zu füttern oder anzulocken.



Koniks sind mit einem Stockmaß von 1,30 Meter relativ klein.

se von Brennnesseln ausgraben und mit den Hufen den Schnee beiseite scharren, um Futter wie überständiges Gras oder im Sommer noch verschmähte, weniger schmackhafte Pflanzen zu finden. Mit ihrem erwünscht unregelmäßigen Fressverhalten verhindern sie das Zuwuchern der Landschaft schonender, als jede Mähmaschine es nur ansatzweise könnte. Auf der Geltinger Birk erobert nun sogar die seltene Küstenheide verlorenes Terrain zurück.

„Die Koniks sind aber auch gerade deshalb für unser Gebiet so gut geeignet, weil sie Schilf und Binsen fressen“, erläutert Kobarg, der mit der Wiedervernässung weiter Teile der Geltinger Birk bereits den zweiten großen Schritt der Renaturierung gegangen ist. Vor wenigen Jahren wurde von der Ostsee aus ein Rohr durch den Deich gelegt und rund 150 Hektar Land durch ein steuerbares Siel kontrolliert überspült. Eine Woche lang musste das Wasser laufen, um den gewünschten Pegel von einem Meter unter dem Meeresspiegel zu erreichen. Insgesamt 15 zuvor aufgeschobene Erdhügel wurden dabei zu Brutinseln für Vögel, die vor räuberischen Vierbeinern sicher sind, eine notwendige neue Brücke zum zentralen Naturerlebnispunkt im Gebiet. Das mit dem höheren Wasserstand aufschießende Schilf soll die Wildpferde zurückdrängen.

„Und im Winter werden wir durch das Öffnen der Schotten mehrmals eine Sturmflut simulieren! Biologische Vielfalt entsteht schließlich durch Katastrophen“, begeistert sich Kobarg.

Dieses Prinzip, dass nicht der Mensch einen Lebensraum herichtet (oder sich selbst überlässt), in dem Tiere einen Platz finden, ist recht neu in der naturschutzfachlichen Diskussion.

Auf den urigen Weideflächen schaffen stattdessen ausgewilderte Pferde und Robustrinder für sich und andere Arten sowie für eine vielfältige Pflanzenwelt ein reich strukturiertes und sich eigenständig entwickelndes Biotop von höchstem Wert. So finden Amphibien wie Laubfrösche, Rotbauchunken und Kreuzkröten im Frühjahr sich rasch erwärmende Tümpel, die nicht von Gehölzen beschattet werden. Kiebitze suchen mit ihren Jungen gezielt die Nähe der großen Weidetiere, weil sich dort der Fuchs nicht hintraut, der allzu gern die noch flugunfähigen Küken erbeuten würde. Und der Neuntöter, ein seltener Vogel, brütet im Weißdorngebüsch, das nur im offenen und lichtdurchfluteten Gelände wachsen kann. „Wenn der Neuntöter im Herbst nach Afrika zieht, überwintert er übrigens genau in den Savannen, die unseren Wilden Weiden landschaftlich entsprechen“, weiß Kämmer.



Integrierte Station Geltinger Birk,
Falshöft 11, 24395 Nieby,
Tel.: 04643/18 60 90,
www.geltinger-birk.de

NABU-Vogelwarterhütte,
Tel.: 04643/18 94 74,
www.nabu-ostangeln.de



Tipps & Informationen:

Ein rund dreißig Kilometer langes Wanderwegenetz durchzieht die an unterschiedlichen Landschaftsformen reichhaltige Halbinsel Geltinger Birk. Bester Ausgangspunkt ist der Parkplatz an der Mühle „Charlotte“ nördlich von Gelting, an dem ein kleiner Kiosk mit Tischen und Stühlen zum gemütlichen Picknick im Freien einlädt. Toiletten sind ebenfalls vorhanden. Von der Mühle aus sind die Vogelwärterhütte des NABU und die neue Brücke auf die Weg zu erreichen. Auf einem gut 13 Kilometer langen Rundweg, der auch mit dem Fahrrad befahren werden kann, gelangt man an die Integrierte Station bei Falshöft, die eine gerade erneuerte, interessante Ausstellung und viele Informationen über das Gebiet bereithält. Die Station ist auch per Pkw zu erreichen, der Strandparkplatz am Ende der Straße Falshöft bietet sich dafür an.

BALLISTOL®

ES WIRKT.

LANGANHALTEND

SICHER

PFLEGENDE

ZECKENABWEHR

Stichfrei vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.



Ballistol Stichfrei schützt zuverlässig und langanhaltend vor Mücken, Zecken, Moskitos, Bremsen und anderen Blutsaugern. Der effektive, hautpflegende Schutz mit angenehmer Duftnote.

www.ballistol.de | [f /ballistol](https://www.facebook.com/ballistol)

BALLISTOL – Die Marke für Mensch. Tier. Technik.

UNIVERSAL-
ÖL

STICHFREI

KÖRPER-
PFLEGE

TIER-
PFLEGE

BÜCHERKÜSTE



MONA HARRY

Autorin, Poetry Slammerin, Studentin

Foto: Daniel Dittus

MONA HARRY SCHUF DIE LIEBESERKLÄRUNG AN DEN NORDEN – UND VERÖFFENTLICHT JETZT ZWEI BÜCHER, EINEN BILDBAND MIT DEM NORD-TEXT UND EIN KINDERBUCH MIT EIGENEN ZEICHNUNGEN.

„Wir haben Jollen und Kutter und Ebbe und Flut. Haben Schollen und Krabben und Hafengeruch. Und die Kräne und Möwen in salziger Luft.“

Mona ist eine neue Stimme in der deutschen Literatur, die auf der Bühne ungeheuer präsent ist, sehr schnell im Kopf, sehr herausfordernd mit der Sprache. Sie gilt als eine der erfolgreichsten Slam-Poetinnen Deutschlands. Die Videos ihres Textes „Liebesgedicht an den Norden“ entwickelten sich viral zu einem Internet-Hit mit mehreren hunderttausend Aufrufen innerhalb weniger Wochen.

„Wir haben den größten Himmel und die steifste Brise, die dicksten Fische und die weichsten Wiesen, die spitzesten Muscheln und die feuchtesten Wattens, wo Seehunde kuscheln und sich Schafe auf Deichen begatten.“

Die Idee zu der Liebeserklärung entstand in Bayern aus einer Art Heimweh nach dem Norden, wo sie aufgewachsen ist: „Ich wollte mir zunächst selber dieses Gefühl erklären“, erinnert sich Mona. Inzwischen lebt die 27-jährige gebürtige Ahrensburgerin in Kiel und ist dort Stammbautorin der Kieler Lesebühne. Seit Ende 2013 ist sie Veranstalterin und Mode-

ratorin des Slam the Pony Poetry Slams in Hamburg. Ihr Slam-Text über den Norden machte sie 2015 bekannt, als das Kieler Wirtschaftsministerium ungefragt ihr Video auf Youtube postete. Es sollte für Schleswig-Holstein werben – und hat mittlerweile mehr als 500.000 Onlineaufrufe.

„Mag die Kühe und Deiche mit Schafen aus Watte. Mag die Dünen, das Weiche der schlafenden Wattens. Mag die Weite der Felder und den endlosen Blick, wo der Himmel nur eine Handbreit über den wandernden Horizonten liegt.“

Monas klangvoll rhythmische, bildhafte Texte sind modern, zugänglich und immer mit einer Portion Humor gewürzt. In ihrem ersten Bildband ist der gesamte Text zu lesen und durchlaufend mit großen Fotos illustriert – Stimmungen des Nordens: Farben, Wasser, Himmel, Wiesen... Aber auch zu hören. Dem Buch liegt eine CD bei.

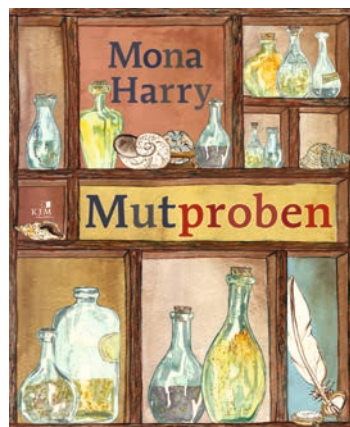
Ebenfalls auf CD zu hören ist der Text „Mutproben“, der als Monas erstes selbst illustriertes Buch erscheint: Eine Geschichte über das Muthaben und darüber, wie man die richtigen Entscheidungen trifft – für Kinder und Erwachsene.



Mona Harry
NORDEN und andere Richtungen
Mit Fotografien von Christian Kaiser und Thomas Kunadt, inkl. CD mit Hörstücken
ISBN 978-3-96194-016-5
€ 17,50

Mona Harry
Mutproben
Mit farbigen Illustrationen von Mona Harry
inkl. CD, ISBN 978-3-96194-017-2
€ 12,50

Im Handel oder bei:
www.kjm-buchverlag.de



BÜCHERKÜSTE

Der Swimmingpool in der Fotografie

Die Faszination für das Meer hat die Menschheit bereits vor mehr als 5000 Jahren dazu bewogen, sich künstliche Miniaturformen in Form von öffentlichen Bädern zu erschaffen. Heute haben Swimmingpools längst auch in Privathaushalte Einzug gehalten und waren bald ein Statussymbol, das unterschiedlichen Trends folgte.

Vor allem Filmemacher und Fotografen entdeckten das Motiv des Swimmingpools für sich. Der Fotoband zeigt mehr als 200 Werke, unter anderem von Joel Meyerowitz, Henri Cartier-Bresson, Martin Parr, Paolo Pellegrin, Alec Soth, Emma Hartvig, Stuart Franklin...



Foto: Hatje Cantz/gettyimages.de/H.Armsstrong/Roberts

BUCHVORSTELLUNGEN

Der fotografische Sprung ins kühle Nass

Tauchen Sie ein in die Kulturgeschichte des künstlichen Ozeans. Menschen bauten bereits vor mehreren Tausend Jahren künstliche Badeseen in Form von Schwimmbädern, zunächst, um darin vor allem Ritualbäder abzuhalten. Heutzutage frönt man dem kühlen Nass längst auch in Einzelhäusern und ohne religiösen Hintergrund: Swimmingpools wurden Statussymbol. Sie laden zum Freizeitsport, zur Entspannung und schlichtweg zum Badevergnügen ein. Das Motiv des Swimmingpools begleitet Fotografen durch die letzten Jahrzehnte. Die schönsten Fotos stellt dieser Bildband vor. Am Pool lassen sich nicht nur Wasser- und Lichtreflexe auf einzigartige Weise einfangen, auch die Menschen, die den Pool „beleben“, erzeugen bewegende Momentaufnahmen.



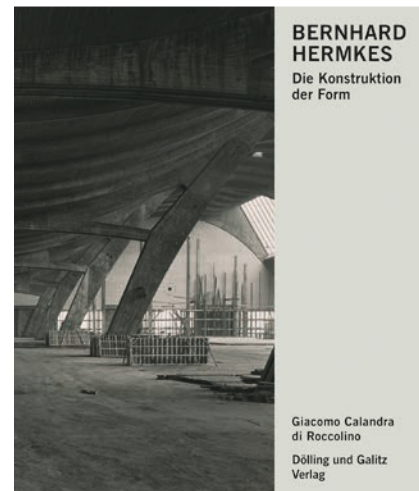
Texte von Francis Hodgson,
Gestaltung von Tim Bisschop
ISBN 978-3-7757-4408-9,
€ 40, www.hatjecantz.de

Norddeutsche Architektur

Jeder Hamburg-Fan kennt sie: die elegante Kennedybrücke, das kühn geschwungene Dach des Audimax der Universität, die geschwungenen Dächer der Großmarkthalle am Oberhafen oder die kultigen Grindelhochhäuser. Mit diesen Bauten setzte der Hamburger Architekt Bernhard Hermkes (1903–1995) Meilensteine der Nachkriegsmoderne, die ganze Architektengenerationen beeinflussten. In der wunderschön bebilderten Monografie beschreibt der Autor Giacomo Calandra di Roccolino auf 400 Seiten (!) die interessante Entwicklung und das Schaffen von Hermkes. Beginnend bei seiner Kindheit, dem Studium und der Zeit im „Neuen Frankfurt“ der 1920er Jahre, schildert das Buch das reiche Werk des Bau-meisters. Auch im Dritten Reich versuchte Hermkes seine architektonischen Überzeugungen im Industriebau zu bewahren. Schließlich vereinigte er in Hamburg die Einflüsse der Moderne der 1920er



Jahre, Skandinaviens und des Internationalen Stils zu einer unverwechselbaren Handschrift. Dem Autor, selbst Architekt und Wissenschaftler, gelang ein faszinierendes Porträt über einen Mann, der den Baustil der Nachkriegszeit in Deutschland entscheidend prägte.



Bernhard Hermkes,
Die Konstruktion der Form,
ISBN 978-3 86218-095-0,
€ 49,90, www.dugverlag.de



Oma wird Oma Klassiker-Reihe mit Nordsee flair

In „Oma wird Oma“ erzählt die beliebte Autorin Regine Kölpin mit viel Lokalkolorit von Nordsee flair, Familien-Chaos und Inselfeeling. Sie entführt ihre Leser auf die Nordseeinsel Wangerooge und mitten hinein in eine turbulente Familiengeschichte voller kleiner und großer Missverständnisse.

Oma Suse flüchtet nach Wangerooge und lässt sich dort den Wind um die Nase wehen, damit sie sich nicht mehr wie ein verstaubtes Fossil fühlt. Ihr Frieden wird arg gestört, als Opa Paul mit seinen drei kleinen Enkeln auftaucht, die mit unbekümmertem Charme überall Chaos verbreiten. Wenig höflich mischt Suse sich ein, kann jedoch nicht verhindern, dass Paul und die Kinder langsam ihr Herz erobern. Nach etlichen Turbulenzen ist schließlich nicht nur ein Geheimnis gelüftet, sondern es werden endlich auch alle Missverständnisse aus dem Weg geräumt.

Regine Kölpin, Knauer Verlag, auch als E-Book, ISBN: 978-3-426-52120-5, € 9,99, www.regine-koelpin.de
Bisher erschienen im Knauer Verlag:
Oma zeigt Flagge, Oma geht campen

Erfahrungen aus Extremsituationen erfolgreich nutzen

„Ich lasse die Träume zu, gebe ihnen einen realistischen Rahmen, dann laufe ich los, lebe nach anderen Gesetzmäßigkeiten. Die übermächtige Natur macht die Vorgaben, und ich folge ihnen. Entweder ich akzeptiere sie und ordne mich unter oder gehe zu Grunde. So einfach ist das.“ Arved Fuchs meint, dass ein Abenteurer und ein Manager viel gemeinsam haben. Es geht darum, Entscheidungen zu treffen und die bevorstehenden Etappen zu planen, Herausforderungen zu bewältigen, mit Rückschlägen umzugehen, neue Wege zu finden und darum, Grenzen zu überwinden – Themen, mit denen auch jeder Unternehmer, Teamleiter und Arbeitnehmer konfrontiert wird.

So sieht er sein Buch als Ratgeber für weibliche und männliche Arbeitnehmer, Manager und Hobby-Expeditionsführer.

Der 1953 in Bad Bramstedt geborene Polarforscher und Buchautor Arved Fuchs bereist seit 1977 die Arktis, seit 1989 mit seinem Segler „Dagmar Aaen“. Er erreichte zu Fuß den Nordpol und umrundete Kap Hoorn mit einem Faltboot.



Grenzen sprengen
(komplett überarbeitete Neuauflage),
ISBN 978-3-667-11285-9,
€ 19,90,
www.deliuss-klasing.de



Bei uns gehen Ihnen die schönsten Souvenirs ins Netz!



Henkelbecher im
Emaille-Design
€ 14,90



Hamburg-Bierglas
€ 14,95



Backfischschale „Piet“
€ 16,90



Maritime Glasmarkierer
€ 19,90



Wickelbody
„Mini-Pirat“
€ 19,90



Hamburger Streuer
Salz oder Pfeffer
Je € 19,90



Ankerarmband
„Blod“
€ 19,95



Holz-Schlüsselbrett „Sylt“
€ 20,-



Krabbelschuhe
aus Softleder
Ab € 28,90



Messing-
Ankerarmband
€ 29,-



Tuch „Verankert
in Hamburg“
€ 32,-



Gestreifter Wende-Beanie
€ 35,-



Baumwollschürze
€ 34,95



Fußmatte „Heimathafen“
Ab € 40,-



Handgeflochtene Korbtasche
mit Ziegenleder-Henkeln
€ 69,-



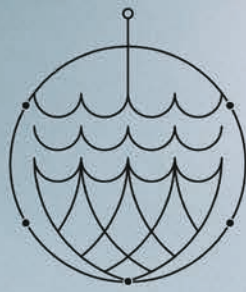
Elbphilharmonie-Kinder-
geschirr blau oder rosa
Je € 49,90

Jetzt bestellen unter www.abendblatt.de/shop

Oder per Telefon 040/333 66 999 (Preise zzgl. Versandkosten)

Hamburger Abendblatt

shop



BRACENET

SAVE THE SEAS. WEAR A NET



HANDGEFERTIGT
AUS EINEM GEBORGENEN GEISTERNETZ.

www.bracenet.net

Die ersten Häuser an der Elbchaussee

GALERIE
ELBCHAUSSEE

KLOPSTOCKSTRASSE 29 · 22765 HAMBURG
TELEFON: 39 906 280 · TELEFAX: 39 050 00
E-MAIL: OFFICE@GALERIE-ELBCHAUSSEE.DE
WWW.GALERIE-ELBCHAUSSEE.DE

Gegenständliche Malerei und Skulptur
Kontakt: Wolf Maack · 0171 34 72 536

ZUM
SEETEUFEL

Die originelle Seemannskneipe

Elbchaussee 4 · 22765 Hamburg
www.seeteufel-hamburg.de
Inh. Evelyn Subbert · Tel. 0177 546 94 72



SCHIPPERHUS
PELLWORM

BAR - RESTAURANT - CAFÉ
immer Sonntags Frühstücksclub

Telefon · 04844 99 0 22 66
Adresse · Tammensiel 26, 25849 Pellworm
Öffnungszeiten · Tideunabhängig
info@schipperhus-pellworm.de
www.schipperhus-pellworm.de



DB

Raus aus dem Alltag,
rauf auf die Insel.

14.000 Fahrten im Jahr.
Der Sylt Shuttle.

**Mit dem Sylt Shuttle
schnell und
entspannt reisen.**
Mehr Infos unter
bahn.de/syltshuttle

 **Sylt Shuttle**

PARTNER

DU SUCHST EINE ANSCHRIFT ODER EIN PRODUKT?

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN FINDEST DU UNSERE PARTNER AUS REDAKTION UND ANZEIGEN AUF EINEN BLICK UND MIT DER DAZUGEHÖRIGEN SEITENZAHL IHRER PLATZIERUNG IN DIESEM MAGAZIN.

ALLEN GILT UNSER GROSSER DANK.

PARTNERVERZEICHNIS

- 56 A Summer's Tale, Festival 5
- 36 Ahoi Rum
- 79 Arborea Hotels und Resorts
- 95 Arosa Sylt
- 46 AWNiemyer Wassersport

- 88 Badhotel Sternhagen
- 117 Ballistol-Klever
- 52 Beach Motel Heiligenhafen
- 53 Beachpridefestival
- 84 Bonava – Fischerdorf
- 60,124 Bracenet – Save the seas. Wear a net
- 48/49 Budweiser Budvar
- 33 Bureau National Interprofessionnel du Cognac

- 69 Cassen Eils / AG Ems
- 108,132 Cewe Stiftung

- 43, 122 Delius Klasing Verlag
- 125 Deutsche Bahn AG/SyltShuttle DB
- 126 DGzRS
- 121 Dölling und Galitz Verlag

- 89 Effilee
- 127 Eiderstedter Strandkörbe

- 21 Fitz & Huxley
- 77 Floatel, Hafenkran „Greif“

- 124 Galerie Elbchaussee
- 81 Grand Hotel Heiligendamm
- 82 Grundstückgem. Wattgutt Pellworm

- 54 Hafenhofel Meereszeiten
- 12 Hamburger Kunsthalle
- 37 Hansa Complet-Küchen
- 121 Hatje Cantz Verlag
- 123 Hamburger Abendblatt, Zeitungsgruppe

- 19 Impressionen Versand
- 62 Inselgemeinde Langeoog



- 113 Karl Siegel Vertrieb/Rymhart
- 18 Keine Schwester
- 119 Kjm Buchverlag
- 131 Klinge Pharma/VomexA
- 108 Kowa Optimed Deutschland
- 8 Kunstmuseum Wolfsburg
- 69 Kurverwaltung Helgoland

- 102 LAND & MEER-Verlag und Shop
- 24 Le Canard nouveau
- 36 Luv & Lee Gin, van Haave

- 2 Michel Herbelin
- 21 Moscot
- 14 Museum Kunst der Westküste
- 10 NordArt, Kunst in der Carlshütte
- 34 Norwegian Seafood Council

- 20 Ocean One
- 100 Ostseebad Boltenhagen

- 36 Papa Fuego Mexikaner
- 122 Regine Kölpin
- 20 Roberto Ricci Designs

- 80 Schlossgut Groß Schwansee
- 83, 124 Seegatten
- 68 Seekrug Langeoog
- 67 Seewohnen Langeoog
- 74 Sleeperoo
- 88 StrandGut Resort
- 84 Strindhäuser am Leuchtturm

- 108 Tamron Europe
- 65 Tourismus-Service Langeoog

- 28 Villa Masecri

- 29, 31 Weine der Loire

Eiderstedter
Strandkörbe 

Uelvesbüller Str. 1
25840
FRIEDRICHSTADT
SCHAURAUM

Lehmberg 7
25795
NEGERNBÖTEL
AUSSENSCHAUFLÄCHE
FRIESENHOF

Alleestrasse 50
25761
BÜSUM
SCHAURAUM



...immer
eine Pause wert

www.eiderstedter-strandkoerbe.de
info@eiderstedter-strandkoerbe.de

Uelvesbüller Str.1
D-25840 Friedrichstadt
0 48 81 / 3 68

SEASIDE

Verlag

LAND & MEER Verlagsgesellschaft mbH,
Neumühlen 46, D-22763 Hamburg,
Tel.: 040/390 76 81, Fax: 040/390 76 82,
Mail: mail@landundmeer.de
Website: www.landundmeer.de

Verlegerin und Geschäftsführung

Undine Schaper (v.i.S.d.P.)

Herausgeber und Chefredakteur

Adrian Weinhold

Artdirector

Louisa Johanna Schomerus
www.4hunters.de

Redaktion & Autoren

Sebastian Conradt, Tom Dieck, Sabine Griem,
Katrin Gütersloh, Helmut Heigert, Daniela Krefft,
Hannalena Mlodoch, Renate Preuss, Maris Schaper,
Peter Schultz, Cornelius Tölke, Eigel Wiese

Schlussredaktion

Sabine Bormann, Daniela Krefft

Fotografie

Wolfgang Barth (Syltpress), Nicolas Baumeister,
Sebastian Conradt, Thorsten Gottschick, Hans Jessel,
Olaf Derhage, Dirk Leyen, Lutz Messerschmidt (ham-
burg-pics.com), Thomas Panzau (www.fotografieren.
net), Dimitrios Posukidis (www.dynamitrios.com),
Kai Quedens, Syltpicture/Frenzel, Dr. Martin Stock
(www.wattenmeerbilder.de), Simon Vogler, Holger
Widera, Michael Zapf, Beate Zoellner

Titel

Foto: Colin Anderson/Offset.com

Websites

www.seasidemagazin.de
www.landundmeer.de

Social Media

www.facebook.com/seasidemagazin
www.facebook.com/landundmeer
www.facebook.com/buecherkueste

Anzeigen

Undine Schaper (Anzeigenleitung),
LAND & MEER Verlagsgesellschaft mbH,
Neumühlen 46, D-22763 Hamburg,
Tel.: 040/390 76 81,
schaper@landundmeer.de

Verlagsrepräsentanz Sylt:
Christian Preuss, Keitumer Süderstraße 80,
25980 Sylt/Keitum, Tel.: 04651/88 93 90,
Mobil: 0162 763 97 65,
christian.preuss@online.de

DC Schmidt Media Service, Detlev C. Schmidt,
Schubertring 26, 22848 Norderstedt,
Tel.: 040/523 97 71, Mobil: 0171 725 58 78,
schmidt-dc@t-online.de

Commtact Media, Marianne Jäger,
Angerweg 1, 45897 Gelsenkirchen,
Tel.: 0171 742 74 08, commtactmedia@gmail.com

Katrin Gütersloh, Tel.: 0162 628 79 01,
katrin.guetersloh@hamburg.de

© SEASIDE / SEASIDE-Magazin 2018

Anzeigenpreise

Es gilt die Anzeigenpreisliste 2018
Anzeigenannahme: mail@landundmeer.de

Erscheinungsweise und Cypypreis

jährlich, Einzelverkaufspreis: 9,80 Euro
Versandkosten: Inland ohne Versandkosten;
Ausland entspr. Postgebühren

Vertrieb

Zeitschriftenhandel bundesweit und Ausland:
DPV Deutscher Pressevertrieb

Sondervertrieb

Buchhandel und Sondervertrieb bundesweit – sowie
Hotels, Gastronomie, Fährschiffahrt, auch Ausland:
LAND & MEER-Spezialvertrieb,
mail@landundmeer.de

Bankverbindung

Commerzbank Hamburg
IBAN: DE61200400000404019200
BIC: COBADEFFXXX

Produktion- und Druck

fp1 GmbH, Jürgen Fassbender, Hamburg
Edelweiss Publish, A. Langenhagen, Hamburg

Anzeigenvorlagen

Der Verlag übernimmt für Anzeigenmotive, die
ohne farbverbindliches Proof per Mail oder auf
elektronischen Datenträgern geliefert wurden,
keine Verantwortung für deren Vollständigkeit und
Farbverbindlichkeit.

Bild- und Textonorare

Der Verlag zahlt Autoren/Urhebern dann keine
Honorare, wenn Bild- oder Textmaterial ausdrücklich
als honorarfreies Pressematerial eingeleistet wurde.
Wenn uns dazu kein Urheber genannt wird, gilt der
Einsender als Lizenzinhaber. Träger und Gemeinden
haben uns von Rechten Dritter befreit.
Für den Verlag erfolgen daraus keine rechtlichen
Konsequenzen und keine Honoraransprüche.

Fotowettbewerb

Bildmaterial, das uns für den Fotowettbewerb
eingesandt wurde, dürfen wir für die Redaktion, in
sozialen Medien und auf unseren Internetplattformen
sowie für das Öffentlichmachen und Bewerben des
Fotowettbewerbs verwenden (siehe Teilnahmebedin-
gungen Fotowettbewerb).

Urheber- und Verlagsrechte

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Text-
oder Bildmaterial übernimmt der Verlag keine
Haftung. Die Annahme zur Veröffentlichung erfolgt
schriftlich. Mit der Annahme zur Veröffentlichung
überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche
Verlagsrecht bis zum Ablauf des Urheberrechts.
Eingeschlossen sind insbesondere auch die Befugnis
zur Einspeicherung in eine Datenbank sowie das
Recht der weiteren Vervielfältigung zu gewerblichen
Zwecken auf dem Wege eines fotomechanischen
oder eines anderen Verfahrens. Die Redaktion behält
sich vor, von Autoren verfasste Beiträge zu kürzen
oder zu ändern.

Alle in dieser Zeitschrift veröffentlichten Beiträge
sowie Anzeigenlayouts und -texte sind urheberrecht-
lich geschützt. Der Rechtsschutz gilt auch gegenüber
Datenbanken und ähnlichen Einrichtungen. Kein Teil
dieser Ausgabe darf außerhalb der engen Grenzen
des Urheberrechtgesetzes ohne schriftliche Geneh-
migung des Verlages in irgendeiner Form reprodu-
ziert oder in eine von Maschinen, insbesondere von
Datenverarbeitungsanlagen verwendbare Sprache
übertragen werden.

ONLINE LESEN AUF ISSUU.COM

FOLGT UNS AUF INSTAGRAM [#LANDUNDMEER](https://www.instagram.com/landundmeer)

UND AUF FACEBOOK [/SEASIDEMAGAZIN](https://www.facebook.com/seasidemagazin)

MEHR INFORMATIONEN FINDET IHR IN UNSEREM BLOG SEASIDEMAGAZIN.DE

AKTUELLE NACHRICHTEN AUS DEM NORDEN AUF LANDUNDMEER.DE

UND WAS KOMMT DANN? VORSCHAU AUF SEASIDE 2019

Verderben durch Seeungeheuer,
Verführung durch Nixen,
Schutz durch Gallionsfiguren.

Für die SEASIDE-Ausgabe #4 haben wir uns bereits den Aberglauben in der Seefahrt für einen großen Artikel vorgenommen.

Was kommt noch? Wissen wir noch nicht genau, aber wir sprechen schon darüber. Ihr könnt euch aber sicher sein, dass wir euch wieder spannende, ausgefallene Themen rund um den Norden präsentieren werden.

Wollt ihr dabei sein? Dann nutzt doch unser Abo – und ein Dankeschön gibt es gratis.

Habt eine schöne Zeit im Norden!
Eure SEASIDE-Redaktion



Foto: Simon Vogler

So kann es weitergehen.

Vomex

Hilft gegen Übelkeit bei Magen-Darm-Infektion



Für Kinder
geeignet*

*Ab 6 Kilogramm Körpergewicht

Vomex A® Sirup, 330 mg/100 ml Wirkstoff: Dimenhydrinat **Anwendungsgebiete:** Zur Vorbeugung und Behandlung von Übelkeit und Erbrechen unterschiedlichen Ursprungs, insbesondere bei Reisekrankheit. **Warnhinweis:** enthält Sucrose. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. **Klinge Pharma GmbH, 56119 Bad Ems.**

meine
cewe wandbilder

GROSSE MOMENTE EINDRUCKSVOLL PRÄSENTIERT

Wolf Maack, Maler und Galerist. Galerie Elbchaussee in Hamburg



Gallery Print ist die edelste Methode, um seine CEWE WANDBILDER zu präsentieren. Das Verfahren verbindet unterschiedliche Materialien und setzt das Wandbild so als echtes Kunstwerk in Szene. Das Motiv wird bei diesem Verfahren zuerst hinter Acrylglas gedruckt und anschließend mit einer Alu-Dibond-Platte versiegelt. Weitere Infos unter www.cewe.de.

cewe