

# AM MEEER

NOV/DEZ 2012

**DIE NORDSEE ERLEBEN & GENIESSEN**

**WINTERLICHES  
RODELVERGNÜGEN**  
*Spaß für Groß und Klein in Meldorf*

**WESSELBURENER  
„ZUCKERRÜBE“**  
*Der neue Wasserspielplatz*

**HERZLICHEN  
GLÜCKWUNSCH  
LILLE HUS!**  
*Luxuriös und rustikal*

**NATURGEWALTEN ZUM GREIFEN NAH**

**Sturmflut an  
der Nordsee**



# HOTEL TWILLING

ST. PETER-ORDING



## NORDSEE PUR ERLEBEN



SCHON AB 47 EURO



STRANDWEG 10 · 25826 ST. PETER-ORDING · TEL. (0 48 63) 96630 · FAX (0 48 63) 96 63-66  
INFO@TWILLING.DE · WWW.TWILLING.DE

DIREKT BUCHEN · VON 8 BIS 20 UHR · TELEFON 04863-96630

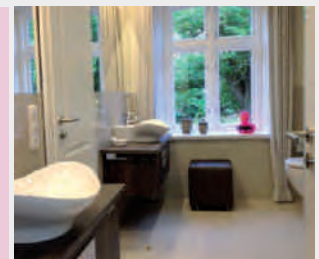
★★★★★

# Lille Hus

Exklusive  
Ferienwohnungen

schon ab 90 Euro

Lehnsmannweg 4  
25826 St. Peter-Ording  
[www.lillehus-spo.de](http://www.lillehus-spo.de)  
Tel. 04863-96630





| 08



| 13



| 21

# AM MEER

November/Dezember 2012

<b>Husum</b>	<b>Seite 06</b>	<b>Friedrichskoog</b>	<b>Seite 19</b>
Veranstaltungen in der Husumer Bucht	Seite 07	25 Jahre „Mittelplate“	Seite 19
<b>Sturmflut an der Nordsee</b>	<b>Seite 08</b>	<b>Dithmarschen</b>	<b>Seite 20</b>
Projekt „Wasserkante“	Seite 09	Frisches Obst und Gemüse	Seite 20
Naturgewalten zum Greifen nah	Seite 10	Tante Minna's Schmoltnöt	Seite 20
<b>Büsum</b>	<b>Seite 11</b>	<b>Eiderstedt</b>	<b>Seite 21</b>
Silvesterball und Neujahrsschwimmen	Seite 11	Das Frühstückshotel Eickstädt	Seite 21
Café Bohne in Büsum	Seite 13	Schlemmen in „Kerlins Kupferpfanne“	Seite 22
<b>Wesselburen</b>	<b>Seite 14</b>	Winterspezialitäten im „Roten Haubarg“	Seite 23
Die Wesselburener „Zuckerrübe“	Seite 14	Finkid-Jubiläumsöffnungszeiten	Seite 23
Neues im „Kücheneck“	Seite 15	Herzlichen Glückwunsch „Lille Hus“	Seite 24
<b>Meldorf</b>	<b>Seite 16</b>	<b>Standards</b>	
Winterliches Rodelvergnügen	Seite 16	Editorial	Seite 05
Made in Meldorf	Seite 17	Tier des Monats: Der Seestern	Seite 26
Ein Jahr „Café Küste“	Seite 17	Cartoon	Seite 26
15 Jahre „Nindorfer Hof“	Seite 18	Impressum	Seite 26





## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir sind schon wieder mittendrin in der kalten Jahreszeit – für unser Land zwischen den Meeren bedeutet das, dass auch die Zeit der Sturmfluten beginnt. So bedrohlich die Kraft des Meeres für uns Küstenbewohner werden kann: Wer eine Sturmflut schon einmal aus sicherer Entfernung miterlebt hat, der weiß auch um die Ästhetik dieses imposanten Naturschauspiels.

Wir möchten in dieser Ausgabe unsere Deiche würdigen, die uns in dieser gefährlichen Zeit Sicherheit bieten. Und nicht nur das: Sie sind auch Wohlfühl- und Erholungsraum, Sportplatz und Veranstaltungsgelände, zum Beispiel für die Open Air-Silvesterparty am Büsumer Hauptstrand.

Büsum feiert den Jahreswechsel mit einem vielfältigen Programm: Verbringen sie einen tollen Silvesterabend bei der großen Gala im Gäste- und Veranstaltungszentrum mit Tanz und Schlemmerbuffet. Die ganz Mutigen trotzen dem Blanken Hans beim traditionellen Neujahrsbaden auf ihre eigene Weise. Oder Sie beginnen das neue Jahr genussvoll beim Neujahrsbrunch im Café Bohne.

Sie sehen: Auch der Winter ist schön an der Nordsee. Genießen Sie die besinnliche Weihnachtszeit und freuen Sie sich auf ein spannendes neues Jahr 2013!

Wir wünschen Ihnen eine großartige Zeit.

Herzlichst, Ihre

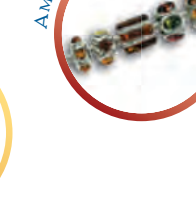
*Anuschka Horns*

# DIE GANZE WELT DES BERNSTEINS



**GROSSE  
RABATTAKTION\***

VIELE ARTIKEL BIS ZU  
30% reduziert!



\*Aktion gilt bis 31.12.2012



www.nordschmuck.de

MELDORF · Zingelstr. 39 (Fußgängerzone)  
Mo.- Fr. von 10 – 18 Uhr, Sa. von 10 – 12.30 Uhr



## Husum in der Weihnachtszeit

Weihnachtsmarkt und Kunsthandwerk, gemütliche Einkaufsbummel, weihnachtliche Puppenspiele für Kinder, Konzerte und Theater, Weihnachten auf den Spuren Theodor Storms, spannende Nachtwächter-Rundgänge und abwechslungsreiche Ausstellungen – die Nordseehafenstadt Husum verzaubert mit dem besonderen Glanz einer Weihnachtsstadt am UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer.

Der Weihnachtsmarkt auf dem historischen Husumer Marktplatz öffnet vom 26. November bis 26. Dezember 2012 seine Pforten. Beim Duft von Glühwein und gebrannten Mandeln laden rund um den Tine-Brunnen Kunsthandwerk und Leckereien zum nordfriesischen Klönschnack und Adventsbummel ein. Die festlich geschmückten Stände und die weihnachtliche Atmosphäre in den Geschäften versprechen unvergessliches Einkaufsvergnügen und man kann an attraktiven Gewinnspielen teilnehmen. Die „Late Night Shopping Samstag“ bieten besonders viel Zeit, um Geschenke für die Liebsten auszusuchen, die Geschäfte in der Westküsten-Einkaufstadt haben am 1. und 15. Dezember bis 24.00 Uhr geöffnet.

Die kleinen Marktbesucher können sich auf Kindertheater und –musicals freuen, Weihnachtsplätzchen backen, die Karussells erobern, Märchen erzählt bekommen oder mit etwas Glück dem Weihnachtsmann oder zauberhaften Weihnachtselven begegnen und sich was wünschen... Livemusik auf dem Weihnachtsmarkt sorgt in der gesamten Adventszeit für warme Füße und beste Unterhaltung. Wer Weihnachten liebt, den wird das Weihnachtshaus mit seiner umfangreichen Sammlung besonders beeindrucken.

Auch Stadtführungen in der Adventszeit sind besonders stimmungsvoll. Und wenn sich die Dunkelheit über die Hafenstadt senkt, lädt ein Husumer Nachtwächter ein, ihn auf seinem spannenden Rundgang durch die weihnachtlich erleuchtete Stadt zu begleiten.

„Allüberall auf den Tannenspitzen sah ich goldene Lichtlein sitzen!“ - Theodor Storm wäre erfreut, wie gemütlich und einladend seine Heimatstadt Husum zur Weihnachtszeit im Lichterglanz erstrahlt. Wer „Weihnachten zu Gast bei Theodor Storm“ erleben möchte, kann sich an zwei

der Adventssamstage (8. oder 15. Dezember) auf eine literarische und kulinarische Spurensuche begeben. Viel Zeit, um die weihnachtliche Hafenstadt in aller Ruhe zu genießen, bietet auch das Arrangement „Husumer Weihnachtszauber“.

Mehr Informationen hält der Flyer „Advent & Weihnachten“ 2012 bereit. Dieser steht im Internet unter [www.husum-tourismus.de](http://www.husum-tourismus.de) zum Download bereit und ist bei der Tourismus und Stadtmarketing Husum GmbH erhältlich.

### **Informationen und Buchung:**

#### **Tourismus und Stadtmarketing Husum GmbH**

Norderstraße 15, 25813 Husum  
Tel. 04841 / 8987-0  
Fax: 04841 / 8987-90  
Email: [info@husum-tourismus.de](mailto:info@husum-tourismus.de)  
Internet: [www.husum-tourismus.de](http://www.husum-tourismus.de)

### **Öffnungszeiten**

#### **Tourist Information:**

Mo bis Fr: 9 bis 17 Uhr (Nov. bis März), Sa: 10 bis 16 Uhr  
Adventssamstage: 10 bis 18 Uhr  
24.12. und 31.12.: 9 bis 12 Uhr

## Veranstaltungen im Advent in der Husumer Bucht (Auszug):



### Weihnachtsmarkt in Husum, Marktplatz

Montag, 26. November bis Mittwoch, 26. Dezember 2012 (außer 25. Dezember)

Öffnungszeiten:

Mo-Sa: 10-20 Uhr, Sa (01.12. und 15.12.): 10 - ca. 24 Uhr, So: 11-20 Uhr, 24.12.: 10-14 Uhr, 26.12.: 10-20 Uhr

### Musik auf dem Weihnachtsmarkt

Sa., 1. Dezember 2012, 20 Uhr (Late Night Shopping): Duo Joker

Di., 4. Dezember, Do., 13. Dezember, Di., 18. Dezember und Do., 20. Dezember 2012, 17 Uhr: Posaunenchor Mildstedt

Mi., 5. Dezember 2012, 18 Uhr: Delvtown Nikoläuse

Mo., 10. Dezember 2012, 18 Uhr: Saxo Trio der Kreismusikschule Nordfriesland

Mi., 12. Dezember 2012, 18 Uhr: Gospelchor Olderup

Sa., 15. Dezember 2012 (Late Night Shopping): 20 Uhr: Katze Baum

Fr., 21. Dezember 2012, 15 Uhr: Stormtown Nikoläuse

Sa., 17. Dezember 2012, 15 Uhr: Nordelbische Posaunenmission (Bezirk Husum-Bredstedt)



### Weihnachten zu Gast bei Theodor Storm

Sa., 8. Dezember und Sa., 15. Dezember, 15:30 Uhr  
 Ein literarisches und kulinarisches Erlebnis auf den Spuren Theodor Storms im weihnachtlichen Husum.  
 Informationen und Anmeldung unter 04841 / 89 87-77.

### Stadtführungen im Advent

(ohne Anmeldung)

Jeweils Samstag, 1., 8., 15. und 22. Dezember 2012, 14:30 Uhr. Preis: € 4,- p.P.  
 Treffpunkt: Historisches Rathaus, Großstraße 27, Husum

### Nachtwächter-Rundgänge im Advent

(ohne Anmeldung)

Jeweils Dienstag, 27. November, 4., 11. und 18. Dezember 2012, 19 Uhr. Preis: € 5,- p.P.  
 Treffpunkt: Historisches Rathaus, Großstraße 27, Husum

### Einkaufsvergnügen mit Late Night Shopping

Öffnungszeiten der Geschäftswelt:

Mi.-Sa. zwischen 8.30-19 Uhr

Samstag, 1. und 15. Dez.: Late Night Shopping bis 24 Uhr  
 Do.-Sa., 27. bis 29. Dezember 2012 bis 20 Uhr



### Weihnachtselfen sind in der Stadt

Samstag, 15. Dezember 2012, 13.30 Uhr bis 15.30 Uhr  
 Weihnachtselfen verzaubern die Innenstadt – vielleicht treffen Sie sie beim Lichterfest (11 bis 17 Uhr) in der Unteren Neustadt oder am festlich geschmückten Hafen?

### Theater & Konzerte (Auswahl)

Do, 22. bis Sa, 24. Nov.: 4th European Minority Film Festival  
 Kino-Center Husum, www.minority-film.net

Fr, 23. Nov., 9 & 11 Uhr: Landestheater:  
 Die Schneekönigin (Weihnachtsmärchen)  
 Husumhus, Husum

So, 25. Nov., 15:30 Uhr, Frau Holle (Puppentheater  
 Krimmelmokel), Speicher Husum

Di, 27. Nov., 15 Uhr: Kindertheater: TRI TRA TRU LLA  
 LA – Kasperl Melchior Balthasar (Kirschkern und Compes)  
 Haus der Jugend, Husum

Do, 29. Nov., 20 Uhr: Yared Dibaba:  
 „Wiehnachten op Platt mit Freunden“  
 NordseeCongressCentrum Husum

Sa, 01. Dez., 18 Uhr: Benefiz-Konzert: „Advent im Schloss“  
 Schloss vor Husum

Fr, 07. Dez. 20 Uhr: Plattdeutsche Comedy:  
 „Allen in de Sauna“, NordseeCongressCentrum, Husum

So, 09. Dez., 11:15 Uhr: Adventsspiel:  
 Der Weihnachtshase (fabula theater), Schloss vor Husum

So, 16. Dez., 13:30 & 16:30 Uhr: Musical:  
 Jim Knopf & Lukas der Lokomotivführer  
 NordseeCongressCentrum Husum

So, 23. Dez., 20 Uhr: Weihnachtskonzert: Godewind  
 NordseeCongressCentrum Husum

Mo, 31. Dez.: Große Silvesterparty mit Live-Musik  
 NordseeCongressCentrum Husum

**Mehr Informationen und Veranstaltungstermine finden Sie unter [www.husum-tourismus.de](http://www.husum-tourismus.de).**

Bildnachweise © (v.o.n.u.): Foto Oliver Franke, www.elfenagentur.de

## Bollwerke gegen die Gewalt des Meeres

Über die Deichentwicklung an der schleswig-holsteinischen Nordseeküste



Seit Anbeginn der Zeit herrscht das ewige Ringen zwischen Meer und Küste. In wütendem Toben erhebt sich das Meer und verschlingt innerhalb kürzester Zeit ganze Landstriche, das geduldige Land andererseits holt sich das Geraubte stetig durch natürliche Verlandung zurück. So ist die Küstenlinie in unaufhörlicher Bewegung.

Zum sesshaften Leben des Menschen passt diese ständige Neuformung von Land und Küste nicht. Seit Menschen an unseren Küsten leben, versuchen diese, sich gegen das Eindringen des Meeres zu schützen. Die frühen Küstenbewohner bauten ihre Häuser auf bis zu fünf Meter hohen „Wurthen“, die mühsam mit Schubkarren aufgeschichtet wurden. Doch sie bewahrten nur den Hof, nicht aber die umliegenden Äcker und Weiden vor der Überflutung.

Ab dem Mittelalter errichteten die Bauern erste „Sommerdeiche“, die die Felder während der Sommermonate schützten. Wenn aber nach der Erntezeit die schweren Herbststürme einsetzten, kam es nicht selten zu schweren Überflutungen, wie es beispielsweise bei der ersten Groten Mandränke 1362 der Fall war, die viele Menschen das Leben kostete.

Im 16. Jahrhundert baute man bereits deutlich höhere, aber auch steilere Deiche. Sie stellten sich den Wellen mit einer senkrechten Wand aus

Holzbohlen entgegen, die im Ernstfall aber häufig unterspült wurde.

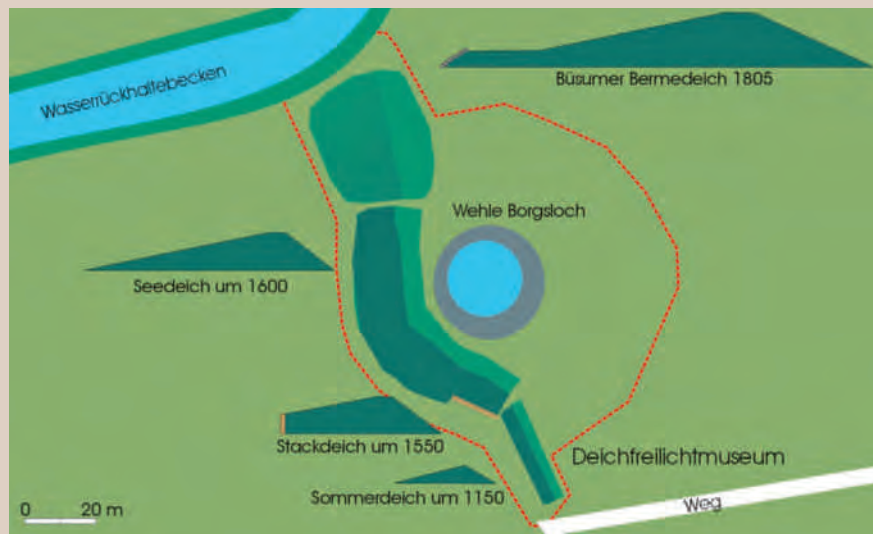
Unsere heutigen Deiche verlaufen auf der Meereseite daher sehr flach, um den Wellen weniger Angriffsfläche zu bieten. Schon im Deichvorland sorgen niedrige Wälle, die „Buhnen“ dafür, dass Sand angespült wird. Dort brechen sich die Wellen und verlieren an Kraft, noch bevor sie die eigentliche Küste erreichen. Moderne Deiche sind weit mehr als einfache Erdwälle: 8 bis 8,5 Meter ragen sie in die Höhe – da braucht es schwereres Gerät als die einfachen Schubkarren, mit denen die Küstenbewohner ihre ersten Deiche errichteten. Meist bestehen sie aus einem Sandkern, der von einer Dichtungsschicht umgeben ist, eine dichte Grasnarbe verhindert, dass der Deich aufweichen kann. Als

natürliche Gärtner halten Schafe das Gras kurz, damit es kräftig bleibt, und trampeln dabei gleichzeitig den Boden fest. Zusätzliche Befestigungen aus Steinen oder Beton sollen den Deich an seiner empfindlichsten Stelle, dem Deichfuß, besonders schützen.

Durch den Klimawandel steigt der Meeresspiegel unaufhörlich an – und unsere Deiche müssen mitwachsen. Der Deichbau muss sich daher ständig weiterentwickeln, um eine feste Grenze, wie wir Küstenbewohner sie uns wünschen, aufrecht zu erhalten.

### Büsumer Deichfreilichtmuseum

Von der Entwicklung unserer Deiche von den Anfängen mit niedrigen Sommerdeichen bis hin zu den modernen Bollwerken, die heute unsere Küste säumen, kann man sich im Deichfreilichtmuseum in Büsum selbst ein Bild machen. Die historischen Nachbauten wirken vor der Kulisse des imposanten Büsumer Landesschutzdeiches winzig und fast zerbrechlich. Das Freilichtmuseum ist kostenlos. **hd**





## Das Land zwischen den Meeren schützen

Küstenschutz in Schleswig-Holstein und das Büsumer „Projekt Wasserkante“



Es ist noch gar nicht so lange her, da waren die Küstenbewohner in Schleswig-Holstein ganz allein für den Bau und die Instandhaltung ihrer Deiche zuständig. So wie wir heute verpflichtet sind, den Gehweg vor unserem Haus sauber zu halten, waren die Bauern durch das „Spatenrecht“ angehalten, den angrenzenden Deich zu pflegen. Für viele eine unerträgliche Belastung, die nicht selten dazu führte, dass Höfe aufgegeben werden mussten. „Wer nich will dieken, mutt wicken,“ hieß es, das bedeutet: Wer sich nicht um seinen Deichanschnitt kümmert, muss gehen. Symbolisch wurde der Bauer dann durch das Einstecken seines Spatens in den Deich enteignet. Wer den Spaten wieder herauszog, übernahm dessen Besitz mit allen Pflichten.

Erst nach Ende des zweiten Weltkriegs hat der Staat den Küstenbewohnern diese finanzielle Last abgenommen. Heute gibt das Ministerium für ländliche Räume, Landesplanung, Landwirtschaft und Tourismus jährlich 50 Millionen Euro für Küstenschutz aus – pro Kopf in Schleswig-Holstein gut 15 Euro. Nach den Vorgaben des „Generalplans Küstenschutz“ werden Deiche erhöht und verstärkt, damit sie dem steigenden Wasserspiegel gerecht werden, Deichstrecken verkürzt, um die Kosten für die Deichpflege zu reduzieren. Allein der Bau des Eidersperrwerks 1973 konnte die Deichlinie um stolze 55 km verkürzen, weil die langen Flussdeiche an der Eider wegfielen. Insgesamt schützen uns an der Nordseeküste 408 km Deich.

### Das „Projekt Wasserkante“

Wer in diesen Monaten Büsum besucht, wird Zeuge bedeutender Umbaumaßnahmen von Strand und Deich. Die Büsumer Seedeiche von 1962 sind zwar noch hoch genug, um der erwarteten Meeresspiegelerhöhung standzuhalten, doch das Deichprofil gilt als nicht mehr zeitgemäß – die Deiche sind zu steil und nicht ausreichend vor dem Aufweichen bei einer länger anhaltenden Flut geschützt. Der neue Deich wird also nicht höher, sondern breiter und stabiler.

Büsum hat die Gelegenheit genutzt, im Zuge der dringenden Deichverstärkung gleich auch die touristisch genutzten Küstenabschnitte neu zu gestalten.

Schon seit dem Frühjahr 2012 laufen am Sandstrand aufwändige Arbeiten für die neue „Familienlagune Perlebucht“. Mit räumlich getrennten Bereichen für Familien und Wassersportler, sowie naturbelassenen Bereichen im Norden der Lagune entsteht hier bis zum Frühjahr 2013 eines der modernsten Strand- und Erholungsterrains der Westküste.

Sobald die Arbeiten abgeschlossen sind, beginnen dann die eigentlichen Küstenschutzmaßnahmen am Büsumer Seedeich. Da Baumaßnahmen an den Deichen zur Zeit der starken Stürme im Herbst und Frühjahr zu gefährlich wären, müssen die Arbeiten während der Saison stattfinden – doch der Badeort tut alles, um die Baustelle durch Führungen und Informationsveranstaltungen zu öffnen und somit auch touristisch interessant zu gestalten. **hd**

**Genauere Informationen finden Sie unter:**

**[www.wasserkante-buesum.de](http://www.wasserkante-buesum.de)**



**HOTEL EICKSTÄDT**  
DAS FRÜHSTÜCKSHOTEL



**Individuell – Persönlich – Stilvoll ... das ist unser Frühstückshotel Eickstädt in Sankt Peter-Ording.**

Starten Sie bei verschiedensten Frühstücksvariationen in den Tag und entspannen im neuen Saunarefugium oder im ruhigen Wohlfühlgarten, den wir liebevoll für Sie gestaltet haben.

Individualität und Service haben im Hotel Eickstädt oberste Priorität. So wohnen Sie bei uns auf Wunsch in allergikerfreundlichen Zimmern und genießen neben den Leckereien am Morgen auch lactose- und glutenfreie Produkte.

**Machen Sie sich selbst ein Bild unter [www.hotel-eickstaedt.de](http://www.hotel-eickstaedt.de).**



Waldstrasse 19-21  
D - 25826 St. Peter-Ording

Fon +49 (0) 48 63 - 96 880  
Fax +49 (0) 48 63 - 27 35  
info@hotel-eickstaedt.de  
[www.hotel-eickstaedt.de](http://www.hotel-eickstaedt.de)

## Naturgewalten zum Greifen nah

*Experimente und Vorträge in der Sturmflutenwelt „Blanker Hans“*

*Zum Schutz vor Sturm und Regen flüchten Sie mit einer Gruppe von Menschen in die Kneipe „Zum Deichgrafen“. Es ist warm und behaglich, doch die Wirtin hat schlechte Nachrichten: Eben wurde im Radio verkündet, dass die Deiche nicht länger standhalten. Die Katastrophe ist unabwendbar.*

Die Sturmflutenwelt „Blanker Hans“ bietet Geschichte zum Anfassen. In den Rettungskapseln der Sturmflutenbahn verspüren Sie die unglaublichen Kräfte der Nordsee und die Gefahren eines Deichbruchs. Auf spielerische Weise lernen Sie die Naturgewalten in der Offshore Forschungsstation kennen. Die Experimente zum Anfassen begeistern nicht nur Kinder.

Als Informations- und Forschungszentrum bietet die Sturmflutenwelt immer wieder neue Ausstellungen und Vorträge zu aktuellen Themen an. Die Sonderausstellung „Segeln unter schwarzer Flagge“ verdeutlicht Ihnen auf unterhaltsame Weise das Alltagsleben der Piraten im 18. Jahrhundert. Sie erkunden als Teil der Crew das Piratenschiff und lernen ganz nebenbei, was es braucht, um ein echter Pirat zu sein.



© Ehepaar Busch

Im November lernen Sie donnerstags um 14.00 Uhr die Extreme des Lebensraums Watt kennen. In den kostenlosen Vorträgen der Schutzstation Wattenmeer geht es um die größten, schnellsten, leistungsfähigsten und häufigsten Tiere im Watt. Jeden Sonntag um 14.00 Uhr können Sie in der kostenlosen „Wattexperimenteshow“ die letzten Geheimnisse des Watts erforschen.

Um sich in der Flut von Informationen zu orientieren, ist eine der kostenlosen Führungen sonntags um 14.30 zu empfehlen. Das zeitgleich stattfindende Angebot „Kinder führen Kinder“ ist eine effektive Methode, auf die unterschiedliche Aufnahmefähigkeit von Kindern und Erwachsenen einzugehen.

Anlässlich des 50. Jahrestags der Sturmflut vom 16./17. Februar 1962 hat das Team der Sturmflutenwelt zahlreiche Aktionen ins Leben gerufen. Am 09. Dezember um 14.30 Uhr werden auf einer Sonderführung die furchtbaren Auswirkungen dieser Flut in Erinnerung gerufen. Besonders lebendig wird diese kleine Zeitreise durch die zahlreichen Originaldokumente und Zeitzeugenberichte, die die Ausstellung zu bieten hat. Eine Wanderausstellung zu diesem Thema ist außerdem von Dezember bis Januar im Dithmarscher Landesmuseum zu besichtigen.

Am Nikolaustag erinnert der „Blanke Hans“ an die Legende, wie der heilige Nikolaus zum Schutzpatron der Seefahrer wurde. Wenn Kinder bis zum 5. Dezember ein Papierschiff abgeben, können sie dieses am 6. Dezember mit Gaben gefüllt abholen. Am Sonntag, den 2. Dezember ab 15.30 Uhr werden dafür gemeinsam Schiffchen gebastelt.

Bei der Weihnachtsführung am 26. Dezember ab 14.30 geht es nicht nur besinnlich zu: Zu den Inhalten der „Literarischen Führung“ gehören bekannte Geschichtswerke, Gedichte und Balladen, die von dem Leben an der Küste sowie von dramatischen Sturmfluten erzählen.

Alle diese Führungen und Aktionen sind, bis auf den regulären Eintrittspreis, kostenfrei.

### **Sturmflutenwelt Blanker Hans**

Kur und Tourismus Service Büsum

Dr.-Martin-Bahr-Str. 7, 25761 Nordsee-Heilbad Büsum

T 04834 - 909 135, [www.blanker-hans.de](http://www.blanker-hans.de)

**Blanker Hans** BÜSUM  
STURMFLUTENWELT

Erlebnis, Information, Geschichte.

**STURMFLUT**

PIRATEN  
SONDERAUSSTELLUNG

Dr.-Martin-Bahr-Straße 7 · 25761 Büsum  
Tel.: 0 48 34 - 90 91 35 · [www.blanker-hans.de](http://www.blanker-hans.de)



## Der Jahreswechsel in Büsum

Büsums Gäste dürfen sich zum Jahreswechsel wieder auf ein vielfältiges Programm freuen. Neben dem beliebten Silvesterball im Gäste- und Veranstaltungszentrum findet eine Open Air-Silvesterparty am Museumshafen sowie das traditionelle Neujahrsbaden am Hauptstrand statt.

Büsum. Feiern! Abtanzen! Spaß haben! Beste Musik aus Charts, House und Dance-Classics können Sie in Büsum vor einer tollen Kulisse erleben: Dem Museumshafen. Feiern Sie ab 20:00 Uhr mit DJ Crazy Ardo, dem wohl bekanntesten DJ Dithmarschens, unter freiem Himmel und genießen Sie eine großartige Party direkt an der Nordsee. Und das Beste daran: Der Eintritt ist frei!

Unter dem Motto „Eine maritime Reise ins neue Jahr“ verspricht die große Silvestergala ab 18:00 Uhr einen unvergesslichen Jahreswechsel mit einem vielfältigen Schlemmerbuffet, einer großen Verlosung und vielem mehr. Schwingen Sie das Tanzbein zur stimmungsvollen Musik der Band des wohl bekanntesten Kreuzfahrtschiffes Deutschlands, der Lothar Wenzel Band, und stoßen Sie mit Freunden vor der Kulisse des Wattenmeeres auf das Jahr 2013 an.

Am Neujahrstag heißt es um 15:00 Uhr wieder „Rein in die Badehose und ab ins erfrischende Nass!“ Für das traditionelle Anbaden werden auch im Jahr 2013 wieder wagemutige Schwimmer gesucht. Dank Kooperationspartner Knorr leuchten wieder grüne Wollmützen auf den Köpfen von Schwimmern und Besuchern. Wem das Wasser zu kalt ist oder wer noch unter dem Schnupfen vom Vorjahr leidet, der kann sich bei einem leckeren Glühwein aufwärmen und das Rahmenprogramm genießen. Die Anmeldung zur Teilnahme ist von 14.00 bis 14.45 Uhr direkt am Hauptstrand möglich. Umkleide- und Duschmöglichkeiten sind im

Piraten Meer gegeben. Jeder Schwimmer darf nach dem Abtauchen kostenlos die Sauna im Piraten Meer genießen.

Karten für den Silvesterball und weitere Informationen erhalten Sie an der Theaterkasse im Gäste- und Veranstaltungszentrum, Tel. 04834 / 909-114 oder im Internet unter [www.buesum.de](http://www.buesum.de).

Tor zum Weltnaturerbe Wattenmeer





**Silvester**

**Große Silvestergala**

„Eine maritime Reise ins neue Jahr“ und unvergesslicher Jahreswechsel mit vielfältigem Schlemmerbuffet, großer Verlosung u.v.m. Stimmungsvolle Musik von der „Lothar Wenzel Band“, bekannt vom wohl bekanntesten Kreuzfahrtschiffes Deutschlands. **Gäste- und Veranstaltungszentrum Büsum, Einlass ab 18.00 Uhr. Info & Kartenvorverkauf an der Theaterkasse: Tel. (0 48 34) 909-114**



**Open Air-Silvesterparty  
am Museumshafen**

Die Kult-Veranstaltung unterm freien Himmel, dieses mal mit Dithmarschens wohl bekanntestem DJ – Crazy Ardo. **21.00 Uhr, Eintritt frei!**



**Neujahr**

**Traditionelles  
Neujahrsbaden**

Start 15.00 Uhr am Hauptstrand in Büsum.



**Jahreswechsel in Büsum**

[www.buesum.de](http://www.buesum.de)

## Jens Piotrowski Friseurteam



Das Jens Piotrowski Friseurteam wurde 1997 mit dem Ziel gegründet, den Kunden in den Mittelpunkt unseres Handelns zu stellen. Top-Beratung ist die Voraussetzung für ein Frisureziel, welches den persönlichen Stil des Kunden unterstreicht. Allein schon die falsche Farbwahl kann das gesamte Erscheinungsbild einer Person völlig verfälschen. Wir möchten eine perfekte Kombination aus Form und Coloration erreichen, um unsere Kunden zufriedenstellend zu bedienen.

Wir sind unserem Ziel im Laufe von 15 Jahren gewiss schon einen ganzen Schritt näher gekommen, was unser Stammpublikum aus ganz Schleswig-Holstein beweist. Kritik nehmen wir als Chance, um uns zu verbessern und den Vorstellungen unserer Kunden gerecht zu werden.



Neben der hohen Qualität unserer chemischen Dienstleistungen ist sicherlich auch das große Angebot an exklusiven Heimpflegeartikeln in unserem Beauty Shop zum Qualitätsbeweis für unseren Salon geworden.

Mit freundlichen Grüßen  
Jens Piotrowski

### Öffnungszeiten:

Di bis Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr

### Jens Piotrowski Friseurteam

Bahnhofstraße 21  
25761 Büsum  
T 04834 - 32 08



**SAU!!!  
STARK**

**NEUKUNDEN-RABATT**  
**Jeder Neukunde erhält einmalig 5€ Rabatt!**  
Gegen Vorlage der Anzeige. Gültig bis 15.02.2013  
 Nur anrechenbar auf Dienstleistungen ab 10 Euro.

**Jens Piotrowski  
Friseurteam**

25761 Büsum · Bahnhofstraße 21  
**Tel.: 04834/32 08**  
Unsere Öffnungszeiten:  
 Dienstag bis Freitag 8.00 – 18.00 Uhr  
 Samstag 8.00 – 13.00 Uhr

## Büsumer Teehaus



- **Klassische Teesorten**
- **Hauseigene Mischungen**
- **Geschenk-Ideen aus aller Welt**

Südstrand 7b · 25761 Büsum · Tel. 0 48 34 - 96 52 25  
[www.buesumer-teehaus.de](http://www.buesumer-teehaus.de) · [info@buesumer-teehaus.de](mailto:info@buesumer-teehaus.de)

## „Conventhaus“

– urig und einfach anders –



### Termine

**Sonntag, 02.12.2012**  
 Mehlbüddel-Buffer für 6,50 € | von 11:30 – 13:30 Uhr

**Sonntag, 09.12.2012**  
 Advents-Brunch für 15 € | von 11:00 – 13:30 Uhr

**Sonntag, 23.12.2012**  
 Christmas-Party | ab 21:00 Uhr Eintritt frei

**Dienstag, 25.12.2012**  
 Weihnachts-Buffer für 23 € | von 12:00 – 14:00 Uhr

**Sonntag, 30.12.2012**  
 Fisch-Buffer für 16 € | von 12:00 – 14:00 Uhr

**Samstag, 05.01.2012**  
 Grünkohl-Buffer für 12 € | ab 18:30 Uhr

Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten für Vereins- und Familienfeiern zur Verfügung.

**Koogchausee 19 · 25761 Hedwigenkoog**  
**Tel.: 04833 - 636 · Mobil: 0172 4348830**



## Das Café Bohne in Büsum

*Café – Bistro – Shop*

Die „größte Tortenauswahl in Büsum“ verspricht das Café Bohne – und hält dieses Versprechen grandios: aus einem Repertoire aus über 100 Torten backen Thomas & Willfried Borkenhagen täglich frische Köstlichkeiten wie die beliebte Stachelbeerbaisertorte oder die feinen Friesenschnitten. Zu dem immer wechselnden Angebot an ausgewählten Torten und Kuchen serviert er erlesenen Bohnenkaffee, der auch im hauseigenen Shop erhältlich ist.

Der Shop bietet exquisite Spezialitäten: Schokolade, Pralinen, Konfitüre, Grappa und Tee von der Firma Leysieffer sowie regionale Produkte der Firma Früchtemeer, wie zum Beispiel

den exotischen Rumtopf. Die Artikel der festlichen Weihnachtsdekoration, mit der das Café geschmückt ist, kann man ebenfalls im Shop erwerben.



Das individuelle Café am Eingang zur „Seemeile“ verbindet Tradition mit Modernem: Es spielt mit altmodischen Elementen des Kaffehaus-Stils inmitten der hellen, modernen Einrichtung und verbreitet so einen ganz privaten Charme – eine Atmosphäre einfach zum Wohlfühlen.

Für die Mittagszeit gibt es eine Auswahl herzhafter Gerichte, die von deftigen Eintöpfen bis zu frischen Krabben und Nordlachsfilet reicht.

Am 15. Dezember verwöhnt das Café seine Gäste am Nachmittag mit Musik zur Teatime: Mit Gospel- und Weihnachtssongs verbreitet Soulsängerin Cay Davies eine besinnliche Festtagsstimmung.

Besonderen Genuss verspricht das Café Bohne wieder täglich ab dem 2. Weihnachtstag bei Frühstücksbuffet und Neujahrsbrunch mit Rührei, Spiegelei, gebratenem Speck und Nürnberger Würstchen. Leckere Köstlichkeiten wie frischer Kuchen werden gereicht. Es wird um rechtzeitige Reservierung gebeten!

### Öffnungszeiten:

täglich ab 8.30 Uhr

### Café Bohne

Moltkestr. 2, 25761 Büsum

T 04834 - 98 47 88

CAFÉ BOHNE

Sehen wir uns?

Büsum's größte Tortenauswahl.






Ein Glück für Büsum,  
ein Glück für Sie!



KONDI TOREI . CONFISERIE . BISTRO

BOHNE

Café  
Bistro  
Shop

25761 Büsum Moltkestr. 2, Passage Seemeile, Tel. 04834 / 984788,  
täglich ab 8:30Uhr geöffnet, großes Frühstücksbuffet, Leysieffer -Shop, Kaffee- und Teespezialitäten, italienisches Eis

## Die Wesselburener „Zuckerrübe“

Neuer Wasserspielplatz an der Kirche wurde fertig gestellt



Als der Unternehmer Charles de Vos in den 1860er Jahren feststellte, dass die Zuckerrüben aus der Region um Wesselburen besonders viel Zucker enthielten, beschloss er, genau hier eine hochmoderne Zuckerfabrik zu eröffnen.

Das Werk entwickelte sich kurzzeitig zu einer Quelle des Wohlstandes für die Region, die Einwohnerzahlen stiegen – bis zu 360 Arbeiter waren in

der Fabrik beschäftigt – und zahlreiche stattliche Villen wurden errichtet, von denen man viele noch heute bewundern kann.

Nach der Schließung der Fabrik 1909 war dieses Kapitel in der Geschichte Wesselburens zwischenzeitlich fast vergessen. Nun erinnert die neue Wesselburener „Zuckerrübe“ an diese Blütezeit, ein Wasserspielplatz auf dem Ulmenplatz vor dem Amtsgebäude. Nach über 2,5 Jahren Planung wurde das neue Wahrzeichen der Hebbelstadt an der Kirche am 28. Oktober eingeweiht.

Ermöglicht wurde das Projekt mithilfe von Spendengeldern und durch die Mitarbeit vieler freiwilliger Helfer. Während die Stadt anfallende Kosten für die Planungsarbeiten trug, spendeten Unternehmen der Region Bau- und Werbematerial und stellten Mitarbeiter und Gerät für den Bau des Wasserspielplatzes.

Der 23m lange Wasserlauf in Form einer Zuckerrübe gilt durch seine stabile Konstruktion praktisch als vandalismussfrei, so dass nur geringe



Wartungskosten aufkommen werden. Er ist Teil des Plans zur Wiederbelebung des Stadtkerns vom Verein Runder Tisch Wesselburen e.V. Für dieses und zukünftige Projekte zur Stadtverschönerung sind Spenden willkommen:

### **Spendenkonto des Runder Tisch Wesselburen e.V.**

Kto 192022994  
BLZ 21852310  
Sparkasse Wesselburen

## Gutbürgerliche Küche in gemütlichem Ambiente

**Regionale Spezialitäten aus der Ulmen Klausse**

Das rustikale Restaurant „Ulmen Klausse“ ist das älteste Gasthaus in Wesselburen. Vom frischen Fisch über Steaks mit leckeren Bratkartoffeln bis hin zu Dithmarscher Spezialitäten – mit frischen Zutaten aus der Region bietet das Lokal seinen Gästen schmackhafte Gerichte aus der gutbürgerlichen Küche. Der Tresen lädt Jung und Alt zum gemütlichen Klönschnack ein. Auch Festlichkeiten aller Art können in der



„Ulme“, wie das Restaurant liebevoll genannt wird, ausgerichtet werden: Hier finden bis zu 45 Personen Platz. In der Weihnachtszeit bietet das Gasthaus seinen Gästen festliche Weihnachts-Menüs mit speziellen

Gerichten, auf Bestellung sogar ganze Enten an.

Auch am ersten und zweiten Weihnachtstag kann man die Gerichte der Ulmen Klausse genießen, denn das Gasthaus hat durchgehend für seine Gäste geöffnet.

Noch bis zum Jahreswechsel kocht in der Ulmen Klausse Gastkoch Holger Heß, bekannt durch die NDR 1 Welle Nord.

### **Restaurant Ulmen Klausse**

Am Markt 4  
25764 Wesselburen  
0173 4402174  
0171 5344463

## Individuelle Küchen komplett aus einer Hand

**Elektro-Kammholz und Küchen-Eck in Wesselburen unter einem Dach**



Schon seit der Eröffnung 2007 arbeitete Familie Schlabohm vom Küchen-Eck in Wesselburen eng mit dem Elektromeister Michael Kammholz zusammen. Seit September 2012 ist das eingespielte Team nun auch räumlich vereint: Die Firma Elektro-Kammholz ist mit in die

Räume des Küchenstudios in der Marktstr. 4 eingezogen und hat sich ein Büro komplett aus Küchenmöbeln eingerichtet. Neben den logistischen Vorteilen gewinnt der Meisterbetrieb für Wesselburen und Umgebung dadurch auch neue Lagerräume.

Seit 9 Jahren umfasst der kompetente und erfahrene Kundendienst Michael Kammholz die Planung und Beratung von Elektroinstallation, Installation von Neu-, Alt- und Umbauten, Hausgerätekundendienst, PC-Service, SAT-Anlagen, Einbruch- und Brandmeldeanlagen, Verkauf von Elektroartikeln und den Ein- und Umbau von Küchen. Oberstes Unternehmensziel ist das Zufriedenstellen einer großen Stammkundschaft, sowie das Gewinnen neuer Kunden in Dithmarschen. Unterstützung erfährt Herr Kammholz hierbei zusätzlich durch eine Bürokraft und zwei Subunternehmer.

Von der kleinen Kaffeeküche für die Ferienwohnung bis hin zur großen Landhausküche mit Kochinsel – wenn es um die individuelle Traumküche geht, ist man im Familienbetrieb Küchen-Eck in Wesselburen an der richtigen Adresse. Hier gibt es von der Ausarbeitung der Angebote am Computer über die Planung vor Ort bis hin zum kompletten Service inklusive der Elektro- und Wasserinstallation sowie der Küchenmontage alles aus einer Hand. „Dieses Prinzip bietet dem Kunden viele Vorteile,“ erklärt Mit-Inhaberin Uschi Schlabohm. „Selbst nach dem Einbau der Küche kann man uns bei Fragen oder Problemen gern anrufen.“



### Elektro-Kammholz im Küchen-Eck

Marktstraße 4, 25764 Wesselburen, T 04833 - 429 929  
www.kuechen-eck.de  
www.elektro-kammholz.de



**KÜCHEN ECK**   
Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

Küchenmontagen • Küchenrenovierung • Umzüge  
Ausstellungs- und Messebau (Montage)  
Verlegung von Parkett, Laminat & Teppichböden  
Reparaturarbeiten/Wohnungsrenovierung

Peter Schlabohm • Marktstraße 4, 25764 Wesselburen  
Tel.: 04833/42 99 29 • Mobil: 0171/517 20 78

Michael Kammholz • Marktstraße 4, 25764 Wesselburen  
Tel.: 04833/42288

## Ulmen Klause

„Die älteste Traditionsgaststätte in Wesselburen“

*Gutbürgerliche  
Küche in  
gemütlicher  
Atmosphäre.*

**1. & 2.  
WEIHNACHTSTAG**

**Menüs & Essen à la carte  
Zum Jahresent(d)e Ente**

Restaurant Ulmenklause  
Am Markt 4  
25764 Wesselburen  
täglich ab 11.30 Uhr  
durchgehend warme Küche  
O. Seidel 0173/4402174  
Holger Hess 0171/5344463

# Rasante Talfahrten zur Adventszeit

**Winterliches Rodelvergnügen auf dem Meldorfer Weihnachtsmarkt**

Rotglühende Wangen, strahlende Kinderaugen, lautes Juchzen, während der Schlitten den Abhang hinunter saust. Es ist wieder so weit: Die Rodelbahn auf dem Meldorfer Rathausplatz wird ab dem 30. November eröffnet!



Schnee kennen wir an der Nordseeküste eher wenig. Oft erfreut uns die glitzernde Pracht erst im Januar oder Februar. Doch wenn uns die Natur zur Adventszeit mal wieder warten lässt, hilft der Meldorfer Wirtschafts- und Verkehrsverein kräftig nach. Eigens für das Wintervergnügen werden dann 20 Kubikmeter Schnee aus Niedersachsen auf den Rathausplatz transportiert.

Windgeschützt zwischen den hübschen Häusern der Meldorfer Altstadt entsteht so ein künstlicher Rodelberg, der hier auf dem platten Land seinesgleichen sucht. Gerade für die Kleinen ein echtes Highlight! Egal ob mit Eltern oder ohne: Hier können sich die Kinder beim eisigen Vergnügen so richtig austoben. Den besten Blick auf die rasanten Talfahrten haben die Zuschauer vom Weihnachtsmarkt aus. Dampfender Glühwein und andere Leckereien garantieren, dass auch den Erwachsenen dabei nicht kalt wird.

Neben der Rodelbahn laden die zahlreichen Stände des Weihnachtsmarktes zum Stöbern und Verweilen ein. Wer noch auf der Suche nach besonderen Weihnachtsge-



schenken ist, wird zwischen den handgearbeiteten Kostbarkeiten bestimmt fündig.

Jeweils von Freitag bis Sonntag kann an den ersten zwei Adventswochenenden nach Herzenslust gerodelt werden – und das sogar kostenlos. Der Eröffnungstag, der 30. November wird mit einer extra-langen Öffnungszeit von 10 bis 20 Uhr gefeiert. Danach steht der Weihnachtsmarkt jeweils freitags und samstags von 10 bis 18 Uhr und sonntags von 11 bis 17 Uhr für große und kleine Besucher offen.

Nach all der Aufregung kommt man am besten bei einer gemütlichen Märchenlesung wieder zur Ruhe. In vielen Meldorfer Geschäften und Institutionen regen alte und neue Märchen für Groß und Klein, teilweise mit musikalischer Begleitung zum Träumen und Genießen an.

Organisiert und durchgeführt wird das Rodel- und Adventsvergnügen vom Wirtschafts- und Verkehrsverein. Mit den tollen Aktionen versprüht der Verein alljährlich Winterzauber und Weihnachtsstimmung in Meldorf. Mit etwas Glück gewinnen Sie vielleicht sogar einen der hochwertigen Preise beim Weihnachtsgewinnspiel!

### Meldorfer Rodelspaß 2012 auf dem Rathausplatz

Freitag, 30. November 10 bis 20 Uhr

Samstag, 1. Dezember 10 bis 18 Uhr

Sonntag, 2. Dezember 11 bis 17 Uhr

Freitag, 7. Dezember 10 bis 18 Uhr

Samstag, 8. Dezember 10 bis 18 Uhr und

Sonntag, 9. Dezember 11 bis 17 Uhr

Das Rodeln ist kostenlos!

**UNSER WEIHNACHTSTIPP:**

**BERNSTEIN TRIFFT MOOREICHE**

**Bernstein Zimmer**

www.nordschmuck.de  
 MELDORF · Zingelstr. 39 (Fußgängerzone)  
 Mo.- Fr. von 10 - 18 Uhr, Sa. von 10 - 12.30 Uhr

Herzlich willkommen im

**Ein Ort gepflegter Gastlichkeit**

Café Küste · Antje Eichler  
 Zingelstrasse 31 · 25704 Meldorf · Tel. 04832 - 97 98 444



## Die Inseln von Nord- und Ostsee

### Made in Meldorf

Das Meldorfer BernsteinZimmer ist als Spezialgeschäft für ausgefallenen Bernsteinschmuck weit über die Grenzen Dithmarschens hinaus bekannt. Was aber nur „Insider“ wissen: Von Meldorf aus werden durch den angegliederten Großhandel auch zahlreiche Geschäfte in ganz Norddeutschland mit hochwertigem Bernsteinschmuck beliefert.

Für die Kundschaft auf den Inseln von Nord- und Ostsee wurde in diesem Jahr eine ganz neue Kollektion entworfen:

**Sylt** Jede Insel gibt es als Kettenanhänger in Silber mit Bernstein, jeweils in zwei Größen und mit verschiedenfarbenen Bernsteinen. Zusätzlich wird auch eine vergoldete Variante angeboten.

Die Anhänger werden üblicherweise nur in ausgewählten Fachgeschäften

auf den jeweiligen Inseln verkauft. In einer Sonderaktion kann man jetzt jedoch bis zum Jahresende alle Inseln auch direkt im Meldorfer BernsteinZimmer erwerben.

Und wenn dann die Liebste unter dem Tannenbaum ihre persönliche „Lieblingsinsel“ entdeckt, ist die Freude garantiert groß und es wird trotz der kalten und dunklen Dezembertage erst einmal in Erinnerungen an längst vergangene Sommertage geschwelgt...

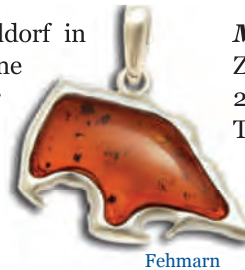
Der Weg nach Meldorf in das kleine aber feine Spezialgeschäft für Natur-Bernstein lohnt sich freilich nicht nur wegen der „Insel-Aktion“.



Es gibt immer zahlreiche neue und ausgefallene Unikate aus Künstlerhand zu bewundern und das riesige Angebot bedient den kleinen gleichermaßen wie den großen Geldbeutel.

### Meldorfer BernsteinZimmer

Zingelstr. 39  
25704 Meldorf  
T 04832 - 52 40  
[www.nordschmuck.de](http://www.nordschmuck.de)



Fehmarn

## In gemütlicher Atmosphäre genießen

### Das Café Küste in Meldorf

Nach langjähriger Gastronomie-Erfahrung auf Amrum hatte Antje Eichler im Dezember 2011 endlich ihren Traum wahr gemacht und ihr eigenes Café eröffnet. Dem Duft von frisch gebrühtem Kaffee und selbstgebackenen Kuchen konnten die Gäste nicht lange widerstehen.



Nach nun einem Jahr Bestehen zieht die gelernte Konditorin und Pâtissière eine positive Bilanz: „Hier ist

eigentlich immer etwas los, denn wir liegen ja quasi an der Rennstrecke zum und vom Nahversorgungszentrum.“ Auch wenn es voll ist, nimmt sich die Gastgeberin immer Zeit für nette Gespräche – der persönliche Kontakt zu ihren Gästen ist ihr wichtig.

Das Café Küste verbindet eine gemütliche Wohnzimmer-Atmosphäre mit dem maritimen Flair der Region, zum Beispiel beim reichhaltigen Küsten-Frühstück mit Rührei und Bacon und einer „Kaffeeflut“.

Je nach Jahreszeit sind immer wieder neue Spezialitäten im Angebot, denn Antje Eichler legt viel Wert auf frische Zutaten der Saison, zur Zeit die Sanddorn-Joghurt-Torte.



### Öffnungszeiten:

täglich außer montags 8:30 - 18 Uhr

### Café Küste

Zingelstr. 31, 25704 Meldorf  
T 04832 - 97 98 444

## 15 Jahre Nindorfer Hof

Seit dem 01.12.1997 besteht der Nindorfer Hof in Nindorf vor den Toren Meldorfs. Familienfeiern, Betriebsfeste, Zeltfeste, Service außer Haus und die über Dithmarschens Grenzen hinaus bekannten Show-Veranstaltungen – nichts, was nicht schon im Nindorfer Hof gefeiert wurde.



Seit 15 Jahren führt der gelernte Kaufmann und Restaurantfachmann Bernd Gadermann mit seinem kompetenten Service- sowie Küchenteam den Nindorfer Hof.

Auch dieses Jahr gibt es wieder einen Weihnachtsbrunch, wie jedes Jahr am 2. Weihnachtstag ab 11.00 Uhr. Neben den Weihnachtsfeiern vieler Vereine und Firmen und der schon ein Jahr im Voraus ausgebuchten Silvesterparty bleibt immer noch Platz für Ihre Weihnachtsfeier, ob mit der Familie oder anderen Gruppen in unseren gemütlichen Räumlichkeiten für bis zu 150 Personen.

Auch Festlichkeiten für die nächsten Jahre sollten Sie rechtzeitig anmelden, fragen Sie uns einfach und wir übernehmen gern für Sie die Planung von A-Z.

Wir bedanken uns bei all unseren Gästen und Freunden für das Vertrauen in den vergangenen 15 Jahren und hoffen, dass wir viele weitere Veranstaltungen in den nächsten Jahren für Sie durchführen dürfen.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes Jahr 2013

**Bernd Gadermann**

## Ihr Fachstudio für gepflegte Hände und Füße

Unter dem Namen „Catherine Fachstudio“ hatte sich Noemi Dettmer in Meldorf bereits einen Namen gemacht. Jetzt ist das Nagelstudio in der Roggenstraße 1 als „Ihr Fachstudio für gepflegte Hände und Füße“ neu eröffnet worden. Stammgäste sowie Neukunden profitieren nun von der besseren Erreichbarkeit.



„Ich biete meinen Kunden ein breit gefächertes Leistungsspektrum an, das von der Naturnagelverlängerung bis zur kosmetischen Fußpflege und –massage reicht“, erklärt die staatlich geprüfte Fachkosmetikerin und geprüfte Nail-Master Designerin. „Dabei arbeite ich ausschließlich mit ausgewählten und qualitativ hochwertigen Produkten von namhaften Herstellern. Innerhalb der ersten drei Wochen gebe ich auf neue Fingernägel Garantie, denn ich wünsche mir stets zufriedene Kunden!“

Dafür, dass alles mit dem Umzug in die freundlichen hellen Räume so gut geklappt hat, bedankt sie sich besonders bei Elektro Lettkemann, bei ihrer Familie, die tatkräftig half, bei den Geschäftsleuten aus der Nachbarschaft, die sie so gut aufgenommen haben und natürlich bei ihren Kunden, die ihr die Treue halten.

Öffnungszeiten: Mo bis Do 8-16 Uhr, Fr 8-13 Uhr und nach Vereinbarung

### ***Ihr Fachstudio für gepflegte Hände und Füße***

Noemi Dettmer  
Roggenstraße 1, 25704 Meldorf  
T 0172 - 441 96 75

## Weihnachtsbrunch



**26. Dezember 2012**

**( 2. Weihnachtstag )**

**ab 11.00 Uhr**

**14,00 € (Kinder bis 12 J. 8,00 €)**

!!!! Anmeldung erfordern !!!!

**Nindorfer Hof** Tel.: 0 48 32 / 14 14

*Haben was nicht jeder hat – immer schöne Nägel*

## **Ihr Fachstudio...**

**...für gepflegte Hände & Füße**

**Noemi Dettmer**

staatl. geprüfte Fachkosmetikerin  
geprüfte Nail-Master-Designerin



Roggenstraße 1 · 25704 Meldorf · Tel.: 0172- 44 19 675

## 25-jähriges Jubiläum der Bohr- und Förderinsel Mittelplate in Friedrichskoog gefeiert

**Umweltgerechte Ölförderung vor der Westküste Schleswig-Holsteins mit Feierstunde im Haus des Kurgastes gewürdigt**



Die Bohr- und Förderinsel Mittelplate ist fester Bestandteil der Region

Am 7. November 2012 wurde im Beisein von rund 200 Gästen aus Politik, Wirtschaft, Verwaltung und Medien sowie in Anwesenheit des schleswig-holsteinischen Ministerpräsidenten Torsten Albig das 25-jährige Jubiläum der Erdölförderung Mittelplate begangen. „Wir haben bewiesen, dass in einer ökologisch sensiblen Region umweltgerecht Öl gefördert werden kann. Mittelplate gilt inzwischen international als Beispiel für umweltverträgliche Ölförderung und wir sind sehr erfreut, dass wir heute auf eine 25-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken können“, erklärte Thomas Rappuhn, Vorstandsvorsitzender der RWE Dea AG. Martin Bachmann, Vorstandsmitglied der Wintershall Holding GmbH, betonte: „Mittelplate ist ein gutes Beispiel für die hohen Umweltstandards deutscher E&P-Unternehmen. Seit Jahren wird so eine sichere und umweltverträgliche Rohstoffgewinnung gewährleistet.“



Thomas Rappuhn (rechts) im Gespräch mit dem schleswig-holsteinischen Ministerpräsidenten Torsten Albig

Ministerpräsident Albig würdigte in seiner Ansprache die wirtschaftliche Bedeutung der Ölförderung für Schleswig-Holstein. „Die Bohr- und Förderinsel Mittelplate ist wichtiger Rohstofflieferant und sichert an der Westküste viele Arbeitsplätze“, so Albig. Insgesamt stehen an der schleswig-holsteinischen Westküste über 1.000 Arbeitsplätze in direktem Zusammenhang mit der heimischen Ölförderung.

Seit nunmehr 25 Jahren ist die einzige deutsche Offshore-Erdöl-Bohr- und Förderinsel Mittelplate in Betrieb. Den historischen Beginn der Erschließung des bedeutendsten deutschen Erdölvorkommens markierte die erste Testförderung am 12. Oktober 1987. Seit Dezember 1987 fördert die Insel Mittelplate kontinuierlich Öl – bislang insgesamt etwa 27 Millionen Tonnen. Von Beginn an gewährleiten die RWE Dea AG als Betriebsführer und die Wintershall Holding GmbH als Konsortialpartner einen störungsfreien Betrieb der Bohr- und Förderinsel.

### **Heimische Förderung als Erfolgsfaktor**

Mit einem Anteil von 55 Prozent der heimischen Ölförderung ist Mittelplate das förderstärkste deutsche Ölfeld. 2011 lag die jährliche Produktionsmenge bei rund 1,4 Millionen Tonnen Öl. Mittelplate leistet damit einen

wesentlichen Beitrag für die weiterverarbeitende Industrie, die das Öl vor allem als Basis für die Herstellung von Kunststoffen, Textilien oder Medikamenten und somit für viele Produkte des täglichen Lebens nutzt. Zudem können aus der von Mittelplate jährlich geförderten Menge Rohöl in der Raffinerie Kraftstoffe und 560 Millionen Liter Heizöl gewonnen werden.

Das Mittelplate-Projekt hat sich über die Jahre etabliert und bewährt. Dies wird insbesondere in Friedrichskoog deutlich. „Der offene und transparente Dialog mit der Gemeinde Friedrichskoog sowie das soziale Engagement hat zu einer hohen Akzeptanz in der Gemeinde geführt.“



Thomas Rappuhn, Vorstandsvorsitzender der RWE Dea AG, vor 200 Gästen bei der Feierstunde im Friedrichskooger Haus des Kurgastes

Wir hoffen, dass uns die Ölquelle über das Vierteljahrhundert hinaus noch lange erhalten bleibt“, erklärte Gerd Dethlefs, Bürgermeister von Friedrichskoog. Thomas Rappuhn kündigte anlässlich des Förderjubiläums eine Spende in Höhe von 20.000 Euro für Projekte in den Bereichen Umwelt, Bildung und Soziales in der Region Dithmarschen an. Spendenvorschläge werden auf der Internetseite <http://zeitungen.boyens-medien.de/aktionen/spenden.html> angenommen und von einer Jury ausgewertet

## Frisches Obst und Gemüse ins Haus

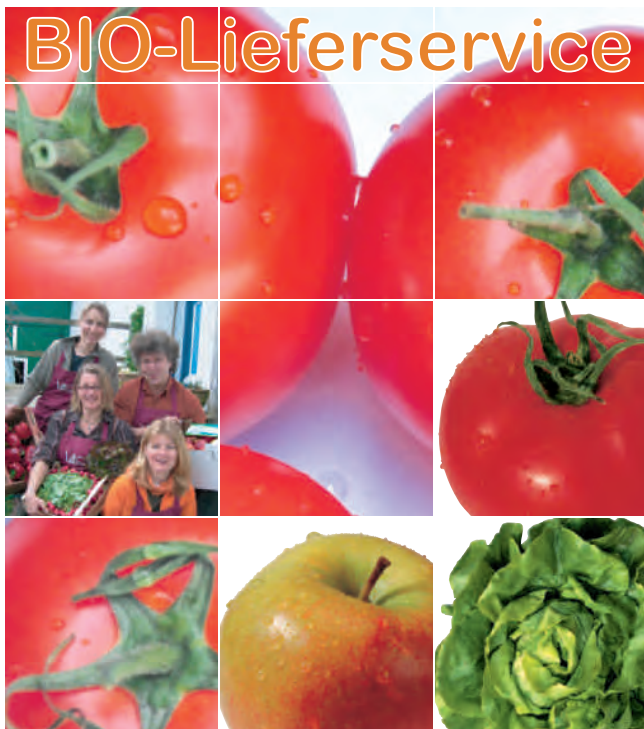
### Bio-Lieferservice Loubier

Frisches Obst und Gemüse aus biologischem Anbau liefert Familie Loubier bis an die Tür ihrer Kunden. Dabei variiert der Inhalt der Kisten – egal ob Obst-, Gemüse oder eine bunt gemischte Kiste – je nach Jahreszeit und Saison. Es gibt eine große Auswahl zwischen verschiedenen Sortimenten und wöchentlich werden drei bis vier Rezepte sowie Informationen zum Obst und Gemüse oder zu Erzeugern mitgeliefert. Jeder Kunde kann durch verschiedene Kombinationsmöglichkeiten und Angabe von Wünschen und Abneigungen seine Kiste individuell gestalten.

„Viele Kunden berichten, ihre Kochgewohnheiten hätten sich geändert. Sie würden sich abwechslungsreicher ernähren und mehr ausprobieren,“ freut sich Katrin Loubier. Wer keine Zeit zum Kochen hat, kann sich mit frischer Rohkost beliefern lassen, aber auch Brot, Eier und Milchprodukte werden ins Haus geliefert.

### Loubiers Lieferservice

Meldorfer Straße 40, 25709 Marne  
T 04851 - 96 43 87  
www.loubier.de



Wir liefern Ihre Bio-Kiste direkt ins Haus:  
0 48 51 - 96 43 87  
www.loubier.de

**Loubier's**  
Lieferservice  
**Bio-Kiste**

## Schmoltnöt – das Gebäck für kalte Tage



Für die dunklen Tage in der Vorweihnachtszeit hat sich Kalle-Bäcker wieder etwas einfallen lassen: als besondere Spezialität locken Tante Minnas Schmoltnöt. Die deftigen Gebäckstücke aus Weizenmehl, Schmalz und einem Hauch von Zitrone und Vanille haben ihren Ursprung in einem Rezept, das bereits Karl Riemann sen. von Minna Behrens, genannt „Tante Minna“, in den Dithmarscher Anfangsjahren von „Kalle-Bäcker“ kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs übernommen hat. Wie jede gute Hausfrau hatte auch Tante Minna ihre eigenen, kleinen Backgeheimnisse, die ihre Schmoltnöt so unvergleichlich machten.

Ein norddeutsches Gedicht ehrt die Tradition um die Schmoltnöt:

*„Zwölf Körbe Schmoltnöts dieses Jahr warteten mit um den Altar.  
Ein jeder, der nach Hause ging,  
von dort ein Schmoltnöt noch empfing“.*

(„Aus Kindertagen“ von Dieter Wallentin).

Ein traditionelles Gebäck also, das man sich mittlerweile nicht nur in Dithmarschen, sondern an der gesamten Westküste schmecken lässt. Wenn es draußen kalt und schmutzig ist, schmecken sie besonders gut – drinnen in der warmen Stube bei Kakao und Tee. Und wenn die Schmalznüsse im Munde schmelzen, dann spürt man, wie ganz im Sinne von Tante Minna, die wie Kalle-Bäcker mit Laib und Seele gebacken hat, die gute, alte Zeit wiederaufersteht.

Kalles Schmoltnöt gibt es übrigens – ganz nach persönlicher Geschmacksvorliebe – hell und dunkel, also in witt un brun; die dunkle Variante enthält natürlich noch eine extra Portion Kakao.

Und wer sich in einer der Kalle-Bäcker-Filialen den aktuellen Angebotsflyer mit den Rabattcoupons holt, der erhält sogar 4 Packungen Schmoltnöt zum Preis von 3!

## „STILVOLL Genießen“ im winterlichen St. Peter-Ording

*Das Frühstückshotel Eickstädt zur kalten Jahreszeit*

Klare Luft, einsame, weite Strände und der traumhafte Blick auf die See – gerade in den Wintermonaten ist St. Peter Ording beliebtes Ziel für alle Ruhesuchenden. Warm eingepackt mit Mütze und Schal ist ein Strandspaziergang in diesen Tagen ein echtes Erlebnis. Oder Sie unternehmen eine Wattwanderung und entdecken die Vielfalt der Tiere und Pflanzen im Weltnaturerbe Wattenmeer.

Was gibt es Schöneres, als danach im Saunarefugium des Frühstückshotel Eickstädt zu entspannen und die Seele baumeln zu lassen. Anne und Bernd Becker bieten auch in den kühleren Monaten alles, was Ihre Auszeit an der Nordsee unvergesslich werden lässt. Mit viel Liebe zum Detail haben die Gastgeber einen echten Ort zum Wohlfühlen geschaffen. Warme Farbtöne wie Rot, Braun und Beige dominieren und finden sich im ganzen Haus wieder.

Verweilen Sie bei ausgesuchten Tees wie zum Beispiel einem duftenden Darjeeling Royal, in der Teatime am



Nachmittag nach Vorankündigung oder entspannen Sie in der Lounge bei einem guten Buch. Zudem werden Sie auch bald die Möglichkeit haben, im Wintergarten, dessen Bau geplant ist, zu verweilen.

Besonders zu empfehlen, gerade im Winter, ist das Arrangement „STILVOLL Genießen“, bei dem Sie schon bei Ihrer Anreise mit einem Begrüßungscocktail in der Lobby verwöhnt werden. Jeden Morgen garantiert das leckere Gourmet-Frühstück einen idealen Start in den Tag. Lassen Sie sich beim Nordic-Walking am Strand die frische Brise um die Nase wehen, um anschließend in der großzügigen Dünen-Therme wohlilig zu entspannen – in Vorfreude auf ein abendlich-romantisches Candlelight-Dinner.

### **Hotel Eickstädt**

#### **Das Frühstückshotel**

Anne und Bernd Becker

Waldstrasse 19-21, 25826 St. Peter-Ording

T 048 63 - 96 880

[www.hotel-eickstaedt.de](http://www.hotel-eickstaedt.de)



## GEZEITEN 13°11

Concept-Store  
Fashion & Lifestyle

Öffnungszeiten: 10:00 – 19:00 Uhr  
(während der Saison)  
verkürzte Öffnungszeiten in der Nebensaison  
Dorfstraße 17 · 25826 St. Peter-Ording  
Tel. 04863-703077 · [www.gezeiten1311.de](http://www.gezeiten1311.de)

GEZEITEN 13°11, der trendige Fashion & Lifestyle CONCEPT Store in Sankt Peter-Dorf bietet Ihnen auch für die kalte Jahreszeit das passende Outfit der aktuellsten Mode-„Must Haves“.

Mit Nickelson, Jan Mayen, Sportalm, Cambio, Frog Box, Better Rich, Ilse Jacobsen, True Religion, Freeman T. Porter und vielen weiteren hippen Marken, kommen Sie nicht nur wunderschön, sondern auch kuschelig-warm durch den Winter. Reinschauen lohnt sich!

## Schlemmen in Kerlins Kupferpfanne – Aktionswochen im Herbst und Winter

### Von Gans lecker bis Grünkohl-Curry

Das Restaurant im Herzen der Nordseehalbinsel Eiderstedt wird als Familienbetrieb, ganz im Sinne guter Koch- und Servierkunst geführt. Abwechslungsreich und reichhaltig sind die Fleisch- Fisch- und Gemüsegerichte.

„Aus Liebe zum Kochen“ ist Kerlins Kupferpfanne in der Landschaft Eiderstedt bekannt geworden. Mit der „feinen Schweizer Art, Bratkartoffeln zu genießen“ bereitet Günter Kerlin seinen Gästen seit 1975 Gaumenfreuden. „Schwyzer Rösti“ gibt es in klassischen und vegetarischen Varianten, als Fisch- und Fleischgerichte.

Die Aktionswochen für die jahreszeitliche Speisekarte ab 11. November lauten „GANS LECKER“. Verschiedene Gerichte stehen zur Auswahl, z.B.: „Gans südlich“: Geschmorte Gänsebrust á la Orange. Orangensauce mit Cointreau, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl.

Unser beliebtes Wintergericht „GRÜNKOHL OHNE GRENZEN“ servieren wir Ihnen traditionell, rustikal oder fein, edel, würzig und exotisch zubereitet, z.B. „Exotisch“: Grünkohl-Curry mit Lammspieß und Dattelpreis. Oder: „Edel“ als Orangen-Grünkohl mit Gänsebrust und Oran-

gensauce, Petersilienkartoffeln. Das ist Grünkohl von seiner eleganten Seite. Schalotten verleihen ihm Würze, Orangenfilets zarte Säure und Pfefferschoten Schärfe.



Freuen Sie sich auch auf das 4-GÄNGE-SILVESTERMENÜ! Wir servieren das Menü um 17<sup>00</sup> Uhr und um 20<sup>00</sup> Uhr. Reservierung erforderlich! Weitere Informationen hierzu finden Sie im Internet unter [www.kerlins-kupferpfanne.de](http://www.kerlins-kupferpfanne.de).

### Öffnungszeiten:

täglich 11:00 bis 22:00, Mittwoch Ruhetag

### Kerlins Kupferpfanne

Ingrid Kerlin  
Fischerstrasse 1  
25836 Garding  
T 04862 - 256



**Einfach mal schlemmen**  
„Schwyzer Rösti“- Spezialitäten  
Lamm-, Steak- und Fischgerichte



Fischerstraße 1 · 25836 Garding  
Telefon: 04862 - 256 · Fax: 04862 - 104291  
Internet: [www.kerlins-kupferpfanne.de](http://www.kerlins-kupferpfanne.de)  
Täglich von 11:00 bis 22:00 · Ruhetag: Mittwoch  
Wir bitten um telefonische Reservierung



**THALAMEGUS**  
Das ganz besondere Lokal.  
Eine sehr interessante Sammlung  
eines alten Seefahrers!

Täglich geöffnet von 18.30 bis 1.00 Uhr  
Im Bad 87 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 04863 - 20 70

**Für Abende, die man nicht vergisst!**



**Restaurant · Jever Stuben**  
**BENEN DIKEN**  
Das gemütliche Lokal für die ganze Familie!

Unsere Küche ist von 11.30 - 14.00 Uhr  
und von 17.00 Uhr - 22.00 Uhr geöffnet

Badallee 29, 25826 St. Peter-Ording  
Telefon (04863) 1550  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!




## Winterliche Spezialitäten in historischer Umgebung



Der „Rote Haubarg“ ist ein historischer Bauernhof aus dem 17. Jahrhundert auf der Halbinsel Eiderstedt. „Haubarge“ waren dazu konzipiert, alles unter einem Dach zu haben: Vieh, Gesinde und Herrschaft. Heute beherbergt der Hof ein Restaurant und Café sowie ein kostenloses Museum über die Lebensweise der großen Eiderstedter Landwirte.

Der „Rote Haubarg“ begeistert nicht nur mit der ungewöhnlichen Architektur und historischen Ausstattung, sondern auch mit seiner traditionellen bis ausgefallenen Küche. Die in erster

Linie regional geprägte Karte reicht von Eintöpfen über einfache Gerichte, Fischplatten für 2 Personen bis hin zu Mehrgänge-Menüs. Eine besondere Tradition ist jeden Dienstag ab 19 Uhr das „Eiderstedter Mahl“. Das viergängige Menü wird nach alten Eiderstedter Rezepten zubereitet.

Auch jetzt zur kalten Jahreszeit hat der „Rote Haubarg“ ganz normal geöffnet. Zusätzlich zur ganzjährigen Speisekarte gibt es köstliche Winterspezialitäten mit verschiedenen Kohlgerichten, Rehkeule, Wildschwein- und Hirschrücken, Kaninchenfilet und Gänseessen. Für Weihnachten gibt es eine zusätzliche festliche Menükarte. Gerne nimmt das Restaurant Reservierungen für Weihnachtsfeiern an.

**Roter Haubarg**  
Sand 5, 25889 Witzwort  
T 04864 - 845  
www.rotalhaubarg.de

## Frischer Wind an der Nordseeküste

**Die „Kleine Lachmöwe“ erwartet Sie mit vielen besonderen Angeboten zum Jahresende**

Hier bekommen Sie witzigfreche praktische strapazierfähige Bekleidung für drinnen & draußen für Kinder und Erwachsene aus Norddeutschland und Skandinavien! Wir führen eine große Auswahl Outdoorbekleidung von finkid und Elklime sowie anderen namhaften Herstellern aus Skandinavien. Vom richtig robusten Schneeanzug bis wasserdichte atmungsaktive Winterstiefel können Sie liebevoll ausgesuchte Lieblingsstücke finden. Mit großer Freude bieten wir auch farbenfrohe und lustige skandinavische Kindermode sowie Marken, die nachhaltig aus Biobaumwolle oder recyceltem Material und aus fairem Handel hergestellt werden. Schauen Sie rein und lassen Sie sich überraschen! Alle Neuigkeiten erfah-

ren Sie auf unserer Internetseite [www.kleine-lachmoe.de](http://www.kleine-lachmoe.de) oder unter facebook „Kleine Lachmöwe“. Ganz aktuell entwickeln wir ganz neue Ideen – so viel sei schon verraten: Die „Kleine Lachmöwe“ wird sich verändern! Nutzen Sie jetzt die Gelegenheit, sich für den Winter und für Weihnachten noch mit besonderen nordischen Lieblingssachen und robuster Kleidung einzudecken, bevor die „Kleine Lachmöwe“ in eine kurze Pause zum Jahresanfang geht.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten: Di, Mi und Do 09:00 bis 18:00 Uhr. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf für einen Besuch außerhalb dieser Zeiten!

Findkid-Jubiläumsöffnungszeiten vom 29.11. - 08.12. tägl. 9 - 18 Uhr

**Kleine Lachmöwe**  
Bundesstr. 22, 25693 Trennewurth  
T 04857 - 90 16 03  
www.kleine-lachmoe.de

*Roter Haubarg*



**Restaurant | Café | Terrasse  
Museum (Eintritt frei)**

Neben der Architektur und der historischen Ausstattung begeistert die traditionelle bis ausgefallene Küche. Am Nachmittag werden die sagenhaften hausgemachten Torten angeboten. Schon probiert?

**Mit Lamm aus Nordfriesland liegen Sie bei uns richtig.**


Partner  


Wir sind dabei! Zertifiziert als umweltfreundlicher Betrieb mit Engagement für die Region Eiderstedt.

*Roter Haubarg* Familie Reck  
Sand 5 (Adolfskoog) • 25889 Witzwort  
Tel. 04864 / 845 • Fax 04864 / 271941

\*\*\* Spezielle Arrangements für bis zu 100 Personen \*\*\*  
Täglich ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche. (außer Montag)





**10 Jahre FINKID!**  
29.11.–8.12.12  
**bis zu 50%**  
auf Jackenkombis

**Adventskalender!**  
Hinter jedem  
Türchen ein  
Angebot.

**Nordisch, natürlich!!!**

**Skandinavische Kindermode  
Outdoorbekleidung  
für die ganze Familie**

[www.Kleine-Lachmoe.de](http://www.Kleine-Lachmoe.de)

Ulrike Dilley  
Bundesstr. 22  
25693 Trennewurth  
Tel. 04857 - 901603  
Mobil 0173 - 5363253

Geöffnet Di/Mi/Do von 9–18 Uhr.



Aktuelle News jetzt auf 



## Herzlichen Glückwunsch Lille Hus!

*Luxuriöses Design und rustikaler Charme vor den Toren St. Peter-Ordings*

Nun ist es auch offiziell, das „Lille Hus“ in St. Peter-Ording feierte seine Eröffnung. Und natürlich so, wie es sich für ein Fünf-Sterne Haus gehört: Mit einem stilvollen Empfang, der mit allem aufwartete, was der anspruchsvolle Gast sich für einen genussvollen Aufenthalt wünschen kann. Gastgeberin Levke Twilling verwöhnte die geladene Gesellschaft mit italienischen Spezialitäten von „Pasquale“ aus St. Peter-Ording. Doch die Attraktion des Empfangs waren die neuen Ferienwohnungen im „Lille Hus“.

Monatelang hatten die Umbaumaßnahmen angedauert, doch das Warten hat sich gelohnt: aus dem 100 Jahre alten Resthof sind zwei luxuriöse Fünf-Sterne-Ferienwohnungen entstanden, die ihren Gästen jeden Komfort bieten. Mit spielerischer Leichtigkeit passt sich das erfrischende Design in das alte Gemäuer ein, harmonisieren die modernen Möbel mit rustikalen Elementen des Resthofs.

Frau Twilling ist es mit ihrem neuesten Projekt gelungen, den Spagat zwischen alt und neu, zwischen modern und antik und sogar zwischen warm und kühl zu machen.





Eingerahmt von altem Baumbestand liegt das „Lille Hus“ auf einem Geesthügel. Sobald man die Auffahrt hochfährt, hat man schon das Gefühl, in einer anderen Welt angekommen zu sein: Eben noch das hektische Treiben im geschäftigen St. Peter-Ording, nun einfach Natur und Ruhe. Keine fünf Minuten vom Ortsteil „Bad“ entfernt befindet man sich in ruhiger Abgeschiedenheit und dennoch nicht weit von Strand, Einkaufsmöglichkeiten und Sport- und Wellnessanlagen.

Beeindruckend sind die großzügige und durchdachte Raumaufteilung und das harmonische Farbkonzept. Hier stimmt einfach alles, angefangen von jedem kleinen Detail im Badezimmer bis hin zu den farblichen Akzenten der Kissen auf der Sofa-Wohnlandschaft und dem Rosé-Sekt, der einen beim Empfang schon erwartet.

Bei den hochwertigen Renovierungsarbeiten ist der alte Resthof mit seinen Stallungen im Stil erhalten worden. Hinter dem Gebäude liegt der weitläufige Obstgarten, der mit idyllischen Garteninseln zum Entspannen einlädt. Von hier hat man einen wunderschönen Blick über die Felder und den Deich bis hin zum Leuchtturm von Westerhever.

### **Ferienwohnungen Lille Hus**

Lehmannweg 4, 25826 St. Peter-Ording

T 04863 96630

info@twilling.de

www.lillehus-spo.de



Unser Tier des Monats:

## Der Seeadler

### MERKMALE:

- braunes Gefieder mit weißem Schwanz und etwas hellerem Kopf
- kräftiger gelber Schnabel
- größter heimischer Greifvogel mit einer Flügelspannweite von bis zu 2,50 m
- Gewicht: 4 bis 5,5 kg

### LEBENSRAUM:

- Das Verbreitungsgebiet des europäischen Seeadlers erstreckt sich von Grönland, Island und Skandinavien über den baltischen Raum, Südosteuropa und Russland bis nach Japan.
- Bei uns leben die Tiere als Standvögel mit festem Revier, im nördlichen Russland teilweise auch als Zugvögel.
- Jungtiere wandern bis zur Geschlechtsreife weiträumig umher, bevor sie sich mit etwa 4 Jahren ein festes Jagdrevier suchen. Bei uns jagen Seeadler auf Revieren von durchschnittlich 60 km<sup>2</sup>. Wenn im Winter das Nahrungsangebot knapper wird, dehnen die Greifvögel ihr Revier weiter aus.

### NAHRUNG:

- Fisch, Wasservögel wie Möwen, Enten oder Gänse, seltener kleine Säugetiere wie Hasen, Kaninchen oder Mäuse, Aas

### BESONDERES:

- Seeadler haben keine natürlichen Feinde. Dennoch waren sie bis zum Ende des 19. Jahrhunderts fast ausgerottet. Ein Grund: Die Greifvögel sind sehr anfällig gegen Gifte, die sich im Körper ihrer Beutetiere anreichern, wie das Pflanzenschutzmittel DDT. Durch den Verbot des Giftes und intensive Schutzmaßnahmen konnten sich die Bestände mittlerweile erholen.
- Bei uns profitieren die majestätischen Vögel gerade im Winter vom zuverlässigen Nahrungsangebot im Nationalpark Wattenmeer. Im Katinger Watt brütet schon seit einigen Jahren ein Adlerpärchen. Ein weiteres Pärchen, das einige Jahre im Speicherkoog heimisch war, ist 2007 aus unbekanntem Gründen verschwunden.
- Verfolgung und Vergiftung durch den Menschen sind auch heute noch ein Problem für den Seeadler. Im Katinger Watt bewachen Horstbetreuer den Brutplatz daher rund um die Uhr. Für Interessierte hat der NABU eine Beobachtungsstation eingerichtet.



© Bergingfoto - Fotolia.com



SEASHIRT.DE

## I M P R E S S U M

### Projekt-Leitung

Anuschka Horns

### Redaktion

Hanna Düring *hd*

Anuschka Horns

### Layout

Paul Berndt

www.bueropaul.de

### Mediaberatung

Frank Burkhard

Martin Tollkühn

Auflage 15.000 Exemplare,

Verteilung erfolgt gratis

Erscheint 7x im Jahr

© 2012 by Westformart

Alle Rechte vorbehalten

### Titelbild

© Zacarias da Mata

Fotolia.com

## Westformart

Große Straße 19

25797 Wöhrden

T 04839 - 95 34 01

F 04839 - 95 34 02

info@westformart.de

www.westformart.de

Alle Bildrechte verbleiben bei den jeweiligen Eigentümern bzw. Urhebern.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Zugewandte Artikel können bearbeitet und gekürzt werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos usw. wird keine Haftung übernommen. Das Recht zur Veröffentlichung wird prinzipiell vorausgesetzt.

Veranstaltungshinweise ohne Gewähr.



[www.kallebaecker.de](http://www.kallebaecker.de)

**NACH DEM  
ORIGINAL-REZEPT  
VON TANTE MINNA.**



Bäcker mit Laib und Seele.

SEIT ÜBER  
25 JAHREN

# GOLD & SILBER

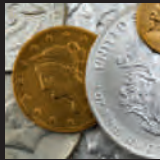
## ANKAUF VON EDELMETALLEN



ZAHNGOLD • AUCH MIT FREMDMATERIAL



ALTGOLD • SCHMUCK



MÜNZEN • MEDAILLEN • EDELMETALLBARREN



SILBER • SCHMUCK



UHREN



BESTECKE • TAFELSILBER • MASSIVSILBER & AUFLAGE



Elisabeth & Thomas Forck

marktgerecht  
kompetent  
persönlich

79[Au] · Gold <sup>®</sup>  
**AUVAM** EDELMETALLHANDEL

HEIDE • MARKT 47 • ☎ 0481-74544 • AUVAM.DE

Mo.-Fr. 10.00 - 13.00 Uhr  
14.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 10.00 - 12.00 Uhr  
Mittwochnachmittag geschlossen

AU  
ZAHNGOLD  
BARREN  
333 GOLD FEINGOLD ALTGOLD  
SCHMUCK 750 SILBER MÜNZEN  
585 SILBER MEDAILLEN  
BESTECKE MASSIVSILBER UNZE  
SILBERAUFLAGE 800 925  
90 AG UHREN  
DIAMANTEN STERLINGSILBER  
BRILLANTEN TAFELSILBER  
KARAT