

AMRUM

FREI

HOCH

DREI

INHALT

**03 RUBRIK INSEL-
GESCHICHTE(N)**

Mystische Orte: Das
Gräberfeld in Steenodde

**05 RUBRIK
NATUR**

Insektenkartierung auf
Amrum gestartet

**06 RUBRIK
WOHLFÜHLEN**

Die besten Fischbrötchen

**07 RUBRIK
TYPISCH
ÖÖMRANG**

Neuer ARD Podcast

**08 SOCIAL MEDIA
PAGE**

**09 KONTAKT &
IMPRESSUM**



INSELGESCHICHTE(N)

MYSTISCHE ORTE: DAS GRÄBERFELD IN STEENODDE



Einst ragten hier, links vom Ortseingang von Steenodde, 88 Hügel aus der sandigen Erde, bedeckt von dichtem Gras, umweht von der rauen Nordseeluft. Unter Erde und Stein hatten die Friesen ihre Verstorbenen bestattet. Mit Grabgaben zumeist - Waffen, Schmuck und Gebrauchsgegenstände -, damit die Toten nicht mit leeren Händen ins Jenseits kamen. Heute sind nur noch 26 dieser Gräber erhalten und lassen erahnen, wie diese Hügel einst den Lebenden als Mahnmal an die Toten dienten.

Das Gräberfeld von Steenodde umfasst eine Fläche von etwa 10.000 Quadratmetern und entstand um 800 n. Chr., als die Friesen von Westen und die Wikinger von Norden nach Amrum kamen, um sesshaft zu werden. Erst Ende des 19. Jahrhunderts begannen wissenschaftliche Untersuchungen - nachdem etliche Gräber bereits zerstört, geplündert oder eingeebnet worden waren, um Platz für Häuser zu schaffen oder landwirtschaftlich genutzt zu werden.

Zwar schickte bereits der Amrumer Pastor Lorenz-Friedrich Mechlenburg während seiner Amtszeit (1827-1875) erste Berichte über frühzeitliche Kulturspuren an den Archäologie interessierten dänischen König Frederik VII. Es war jedoch der deutsche Chemiker und Privatgelehrte Prof. Hermann Otto Wilhelm Olshausen, der in den 1880er-Jahren systematische Analysen durchführte.

Seine Forschungsergebnisse veröffentlicht er viele Jahre später in seinem ausführlichen Werk „Amrum. Bericht über die Hügelgräber auf der Insel nebst einen Anhang über die Dünen“ im Verlag Berlin Leuschner.

Davor war das Interesse an der vorzeitlichen Geschichte auf Amrum sehr gering. Historische Funde wurden oft im Alltag genutzt. So sollen Findlinge von steinzeitlichen Grabkammern für den Bau des Friedhofwalles benutzt worden sein, oder auch als Ankersteine (sog. Mooringe) eine neue Verwendung gefunden haben. Und der Amrumer Lehrer und Küster Bandix „Böle“ Bonken (1839-1926) buddelte mit seinen Schülern ganz unwissenschaftlich in den Hügeln herum. Die Funde wurden an Inselgäste verkauft, um von dem Erlös Instrumente für den Posaunenchor zu finanzieren.

Neben dem Wikingergräberfeld gibt es in unmittelbarer Nähe auch zwei bedeutende Grabstätten aus der Bronzezeit (2200 v. Chr. bis 800 v. Chr.), darunter der mächtige Grabhügel fünf Meter hohe „Eesenhuuch“ mit einem Durchmesser von 27 Metern.

Weitere Infos [hier](#).

**#amrumfreihochdrei #inselmensch
#amrum #amrumliebe**

AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



NATUR

INSEKTENKARTIERUNG AUF AMRUM GESTARTET



©: Hanna Zimmermann

Wie viele Insektenarten summen, krabbeln und flattern auf der Insel? Sind Arten darunter, die es anderswo schon nicht mehr – oder nicht so zahlreich – gibt? Und wie fördert die Heidepflege auf Amrum eigentlich die hiesige Artenvielfalt? Fragen wie diese sind nicht einfach zu beantworten. Denn dafür braucht es Daten. Und um diese zu bekommen, muss beobachtet, gezählt, aufgezeichnet – kurz: kartiert – werden. Und das wird auf Amrum jetzt gemacht.

Entwickelt wurde das Großprojekt zur Kartierung von Insekten vom Öömrang Ferian i.F zusammen mit der Naturschutzkoordination der AmrumTouristik AÖR und in Abstimmung mit dem Landesamt für Umwelt SH. Zwei Jahre lang werden nun auf sechs Probeflächen die heimischen Insekten studiert. Dabei stehen drei Artengruppen im Fokus: Käfer, Falter und Stechimmen (dazu zählen Hautflügler wie Wespen, Bienen und Hummeln). Das Land Schleswig-Holstein fördert und finanziert die Kartierung.

Mitte Juni wurden die sechs Probeflächen ausgewählt: drei Heideflächen sowie drei Grünländer (Wiesen und Weiden). Anschließend wurden diese für die Kartierung vorbereitet, also entsprechende Fallen und Lockmittel aufgestellt. Denn jede Insektenart erfordert eigene Methoden – und oft auch spezifische Jahreszeiten.

So werden Tagfalter hauptsächlich durch Netzfänge und visuelle Beobachtungen kartiert. Für nachtaktive Falter werden abends Lichtfallen aufgestellt – eine UV-Lampe lockt die Falter an. Diese Methode ist besonders effektiv in den Monaten Juni bis September, wenn die meisten Falterarten fliegen. Einmal im Monat werden die Falter dann erfasst.

Da sich Wespen, Bienen und Hummeln von der Farbe Gelb anlocken lassen, werden auf den Probeflächen Gelbschalen in zwei verschiedenen Größen aufgestellt, wobei die kleinen Gelbschalen jeweils nur wenige Tage im Monat stehen bleiben. Wie die Falter werden Bienen und Wespen nur in den Sommermonaten erfasst.

Anders sieht es bei den Käfern aus: Da viele von ihnen auch im Winter aktiv sind, bleiben die Bodenfallen, die man für ihre Kartierung auf den Flächen aufstellt, das ganze Jahr im Einsatz. Diese Fallen bestehen aus kleinen Behältern, die im Boden eingegraben werden und eine lockende Flüssigkeit enthalten, um die Käfer anzulocken.

Wer Insektenfallen in der Landschaft entdeckt, lässt diese bitte stehen und hilft mit, das Wissen über die Insektenfauna Amrums zu erweitern und den Artenreichtum zu bewahren. Die Erkenntnisse aus der Kartierung dienen dem Schutz und Erhalt der Insekten und ihrer Lebensräume.



©: Hanna Zimmermann

Weitere Infos [hier](#).

**#amrumfreihochdrei #inselgeschichten
#amrum #amrumliebe**

WOHLFÜHLEN

DIE BESTEN FISCHBRÖTCHEN



@Foto: Fisch am Hafen

Fischbrötchen schmecken nach dem Fisch, der drauf ist – also etwa Matjes, Makrele, Bismarck-Hering oder Krabben – vor allem aber nach Urlaub. Doch wo ist der Küstensnack auf Amrum eigentlich am leckersten? Wo gibt es das beste Fischbrötchen der Insel? Darauf gibt es natürlich keine eindeutige Antwort. Aber auf die Frage, was das „Geheimnis“ eines guten Fischbrötchens sei, antwortet Marten Meinerts vom „Fisch am Hafen“ in Wittdün (Inselstraße 14, Wittdün), dass er gerne milde rote Zwiebeln und frischen Romanasalat verwendet. Sein Bestseller: „Matjesbrötchen mit Hausfrauensoße“.

Bei Scholles Fisch-Buttze (Inselstraße 34, Wittdün) ist es hingegen „Backfisch in allen Variationen, ob im Brötchen oder mit Pommes oder Kartoffelsalat“. Weitere Fischbrötchenverkäufer im südlichsten Ort auf der Insel sind Hafen 31 (Inselstraße 31, Wittdün), Strandbar Seehund (Untere Wandelbahn 1, Wittdün) und das Seeführerhus (Am Tonnenhafen, Wittdün).

In Nebel gibt es den beliebten norddeutschen Snack bei Fisch&Meer (Uasterstigh 6, Nebel), „54° Nord“ (Strunwai /am Strandübergang, Nebel) und im Strandpirat (Strunwai 44, Nebel).

Und wer in Norddorf Lust auf Meerestier zwischen Brötchenscheiben hat, geht Zum Fischbäcker (Lunstruat 13, Norddorf), ins Sonnenresort Hüttmann (Ual Saarepswai 4, Norddorf) oder schaut bei den Muschelsuchern (Strunwai 9, Norddorf) oder Seeblicker „struat iidjen“ (Strunwai 13, Norddorf) vorbei.

Letztlich bleibt „das beste Fischbrötchen Amrums“ Geschmackssache. Manche legen Wert auf eine hausgemachte Remoulade von perfekter Konsistenz. Anderen ist wichtiger, dass das Brötchen weder zu hart und trocken, noch zu weich und fluffig ist. Knusprig und frisch soll es sein und einen Kontrast zum eher weichen Fisch bieten.

Natürlich spielt auch der Fisch selbst eine entscheidende Rolle. Er muss frisch und handwerklich gut geräuchert bzw. verarbeitet sein. Egal ob Krabben, Matjes oder Fischfrikadellen – die Qualität und Frische des Fisches sind ausschlaggebend für den Geschmack. Was sich daneben noch ins Brötchen legt – ob Salat, Gurke, Zwiebeln oder Tomate – beeinflusst ebenfalls das kulinarische Erlebnis.

Während es für die einen gar nicht genug zusätzliche Nuancen sein können, lieben es andere eher puristisch. er bei der Vielfalt der Fischbrötchenverkäufer auf Amrum findet jeder früher oder später sein ganz persönliches „perfektes Fischbrötchen“.



@Foto: Fisch am Hafen

TYPISCH ÖÖMRANG

”

**DIESEN STRAND
VERGISST MAN
NICHT!**

“

Die fünfte Folge des neuen ARD Podcasts „Ans Meer“ führt Katharina Guleikoff und Serafia Johansson nach Amrum, zum legendären Kniepsand. Aber auch in die Salzwiesen und auf den Insel-Friedhof – spannende Geschichten zum Anhören:

[Link](#)

#amrumfreihochdrei
#öömrang
#amrum #amrumliebe

SOCIAL MEDIA PAGE



<https://www.instagram.com/nordseeinselamrum>



<https://www.facebook.com/amrum>



<https://www.pinterest.de/amrum2326/>



<https://twitter.com/InselAmrum>

KONTAKT / IMPRESSUM

Verantwortlich für das Online Mag #amrumfreihochdrei:

primo PR

Am Borsdorfer 13

60435 Frankfurt

info@primo-pr.com

+ 49 (0)69/530 546 50

www.primo-pr.com

Ust-ID: DE 280778062 Finanzamt Frankfurt

Vertretungsberechtigte Gesellschafter und Online-Redaktion:

Nuray Güler: n.gueler@primo-pr.com

Anne Heussner: a.heussner@primo-pr.com

Das Online Mag AMRUMFREIHOCHDREI erscheint zweimal im Monat und wird an einen ausgewählten Medienverteiler digital versendet bzw. steht auch als Blättervariante online über www.flipsnack.com bereit.

Rechtliche Hinweise

Primo PR Anne Heussner & Nuray Güler GbR. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte (Texte, Bilder, Animationen) sowie deren Anordnung im Online Mag unterliegen dem Schutz des Urheberrechtsgesetzes und anderer Schutzgesetze. Die Inhalte dürfen nur im Rahmen der Schrankenbestimmungen des Urheberrechtsgesetzes vorbehaltlich weiterer anwendbarer Gesetze ohne vorherige schriftliche Zustimmung von primo PR genutzt werden. Für die Inhalte fremder, verlinkter Internetangebote wird keine Verantwortung übernommen.

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie hier finden <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>

Sie erhalten diese Information, da wir davon ausgehen, dass diese für Ihre Tätigkeit als Journalist/Blogger/Medienvertreter relevant ist. Sollten Sie keine weiteren Informationen wünschen, so teilen sie uns dies per Mail an info@primo-pr.com bitte mit. Wir werden Sie unverzüglich aus dem Verteiler löschen.



www.amrum.de