

AMRUM

FREI

HOCH

DREI



INHALT

03 RUBRIK INSELMENSCH

Susanne Jensen –
Erzieherin auf Amrum

05 RUBRIK NATUR

Wal-Erlebnis-Spielplatz

06 RUBRIK WOHLFÜHLEN

Projekt "Wein auf
Amrum"

07 RUBRIK TYPISCH ÖÖMRANG

Audiodatei zum
Nachsprechen

08 SOCIAL MEDIA PAGE

09 KONTAKT & IMPRESSUM



@Foto: Kinka Tadsen



INSEL MENSCH

SUSANNE JENSEN – ERZIEHERIN AUF AMRUM

Schon vor über 35 Jahren wählte sie die Insel der Freiheit als ihren Lebensmittelpunkt: Susanne Jensen ist seit 1985 auf Amrum und seit 2017 als Erzieherin in der Fachklinik Satteldüne tätig. Hier betreut sie im pädagogischen Bereich die Kinder während ihrer vierwöchiger Reha-Zeit. Susanne lebt in Wittdün, hat zwei erwachsene Söhne auf der Insel und ist mit ihren 56 Jahren vor kurzem sogar schon Oma geworden.

Ihr Lieblingshobby am Kniepsand ist das Sammeln von Treibholzstücken, Muschel- und Wellhornschnellen, mit denen sie gern kreative Ideen umsetzt. „Ich bin eigentlich überall auf Amrum sehr gerne unterwegs, besonders am Strand ist man fast immer allein, er ist einfach so weit und groß. Hier kann man die Natur einfach besser genießen als auf dem Festland. Man schaut von hier aus zu den Halligen und sogar bis zum Leuchtturm nach Sylt.“

„AN DER SÜDSPITZE DER INSEL BIN SEHR GERNE UND FÜHLE MICH FREI: HIER KANN ICH VOM STEINDEICH AUS DIE SCHIFFE AM ANLEGER UND DIE VIELEN TIERE AUF DEM WASSER UND DEN SANDBÄNKEN BEOBACHTEN. VON HIER AUS SIEHT MAN WAS KOMMT UND WAS GEHT!“

Als sie in den Achtzigern nach Amrum kam, arbeitete sie schon einmal für sechs Jahre in der Fachklinik Satteldüne. Nach der Heirat mit einem Amrumer schloss sich die Familienplanung an, bevor sie dann von 1992 bis 2016 in den Kindergärten Wittdün und Nebel beschäftigt war.

Ein heutigen Inselkindergarten in Nebel leitete Susanne von 2002 bis 2016. „Ich habe viele Kinder und Eltern auf ihrem Weg ein Stück begleiten und teilhaben dürfen. Ich konnte vieles von mir in die Arbeit im Kindergarten einbringen und habe soviel zurückbekommen! Für diese Jahre, den vielen Erfahrungen, Erlebnissen und meiner persönlichen Weiterentwicklung bin ich sehr dankbar.“

Ihr Tipp für Erstreisende: „Die Insel ist mit dem Fahrrad besonders gut zu erleben. Dafür sollte man sich vorab richtig über die Insel informieren und schlau machen; eine Inselkarte besorgen und schauen, wo die besten Wege sind. Es gibt beispielsweise einen durchgängigen Fahrradweg von Wittdün längs über die Insel bis nach Norddorf.“

Ein Lieblingsrezept hat Susanne uns auch verraten: „Die hausgemachte Lachspizza mit Blattspinat im ‚Dörnsk an Köögem‘ in Nebel bei Hilke Friedrichs und Jan Oppermann ist einfach superlecker.“

„Amrum ist einfach super, um die Seele baumeln zu lassen und einen rundum erholsamen Urlaub zu machen, fernab der Hektik vom Festland. Außerdem empfehle ich ganz viel Bewegung und lange Spaziergänge am Strand, das ist für den Körper wichtig, um Stress abzubauen. Und natürlich im Sommer viel Baden gehen, am besten gleich in den Morgenstunden: es härtet den Körper ab und man kommt zu sich. Auch die ruhigeren Zeiten wie Frühling, Herbst und Winter sind schöne Jahreszeiten für einen Inselbesuch, jede Zeit hat ihre besonderen Reize.“

Susanne Jensen ist Erzieherin in der Fachklinik Satteldüne für Kinder und Jugendliche. Sie lebt seit 1985 auf Amrum. Neben ihrem Hauptberuf engagiert Susanne sich aktuell in der freiwilligen Feuerwehr in Nebel und schreibt als freie Mitarbeiterin für die ‚Amrum News‘.

Das ‚Dörnsk an Köögem‘ liegt im Friesendorf Nebel und ist bekannt für frische Waffeln und einen echten Pharisäer:
<https://www.amrum.de/freizeitangebote/nebel/a-doernsk-an-koeoegem>

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

AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



NATUR

WAL-ERLEBNIS-SPIELPLATZ

Passend für die Zielgruppen der Tourismusstrategie 2025 des Landes Schleswig-Holstein ist der neue „Wal-Erlebnis-Spielplatz“ am Naturzentrum in Norddorf Mitte August freigegeben worden. Angesprochen sind hier „Natururlauber, Familien mit Kindern, Entschleuniger und Neugierige“.

Auf dem Areal des ehemaligen Schwimmbades Norddorf, direkt südlich des Naturzentrums, ist dafür eine große Freifläche von über 3.000 Quadratmetern mit einer aufwändigen Inszenierung versehen worden. Mittelpunkt ist das bespiel- und teilweise begehbare Wrack „Nuurdlaacht“ eines alten Walfängers, welches um Beiboote, verstreute Wrackreste, Planken und einem kleinen Leuchtturm ergänzt wurde. Inseltypische Bohlenwege und Heideinitialflächen runden das Gesamtbild ab.

Die Idee zu einem Wal-Erlebnis-Spielplatz ist durch den Erwerb und die Präparation eines Pottwal Skelettes durch den Öömrang Ferian e.V. entstanden. Dieser ist in der Einschwimhalle des ehemaligen Freibades ausgestellt. Die spielerische Erschließung und interaktive Vermittlung des „Walthemes“ im Zusammenhang mit dem Weltnaturerbe Wattenmeer ist Grundlage für die Außenfläche, die entsprechend einbezogen und landschaftlich thematisch passend gestaltet werden sollte. Für die Gestaltung ist eine Summe von rund 400.000 Euro investiert worden, zur Hälfte gefördert durch das Landesprogramm Wirtschaft (2014-2020) mit Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE).



@Foto: AmrumTouristik

Mit Hilfe dieses thematisch gestalteten Spielbereiches, ergänzendem Infotainment und einer passenden Fassadengestaltung soll eine Brücke geschlagen werden vom ehemaligen Walfang bis zum heutigen Walschutz und der Ausweisung Europas erstem Walschutzgebietes, das heute wichtiger Bestandteil des Weltnaturerbes Wattenmeer ist.

Das der Spielplatz super ankommt beweist ein Zitat einer Urlauberin: „Wir haben unsere Kinder gar nicht wieder vom Spielplatz wegbekommen. Der Parkour mit den vielen Kletterelementen ist schon etwas Besonderes, anders als man es von herkömmlichen Spielplätzen gewohnt ist.“



@Foto: AmrumTouristik

Weitere Infos gibt es [hier](#).

**#amrumfreihochdrei #inselnatur
#amrum #amrumliebe**

WOHLFÜHLEN

PROJEKT „WEIN AUF AMRUM“



@Foto: Pia Borris

Ein auf den ersten Blick sehr ungewöhnliches Projekt startete bereits im Mai 2021 auf der Insel der Freiheit: Der erste Weinanbau auf Amrum. In Zusammenarbeit mit dem Hof Martinen in Süddorf und dem Weingut & Gutsausschank Trenz aus dem Rheingau wurden mittlerweile 2.500 Weinreben auf einem halben Hektar Feld gesetzt.

Zum Startschuss reisten der Inhaber Michael Trenz und seine Lebensgefährtin Susanne Seelhof höchstpersönlich nach Amrum, um die Reben abzuliefern. Sie können viel zum Weinanbau übermitteln, denn das Weingut greift auf die Erfahrung von über 350 Jahre im Familienbetrieb geführten Weinanbau zurück.

Aber wie entstand überhaupt die Idee? Der Gedanke, Wein auf Amrum anzubauen hat Michael Trenz eigentlich schon immer gereizt. Und Susanne Seelhof ist ein begeisterter Amrum-Fan und beide wollten schon immer mal gemeinsam in den Norden fahren. Der junge Amrumer Colin Brennan hat dann vor einigen Jahren den Kontakt hergestellt, da er im Rahmen seines Studiums "Getränketechnologie" in Geisenheim/Hessen bei Michael Trenz ein langes Praktikum absolvierte. Ein Spontanbesuch auf der Insel hat dann alles ins Rollen gebracht. Von Oke Martinen wurde ein Feld gepachtet, für die Pflanzrechte im Rheingau ein halbes Hektar aufgegeben, um diese für Amrum zu nutzen, und ab November 2020 in die konkrete Planung eingetreten.

Welche Rebsorte eignet sich für eine Nordseeinsel? Dazu wurden die Winde analysiert, um die Bepflanzung so auszurichten, dass dieser durch die Rebzeilen „schießt“ und sie nach dem hier häufigeren Regen schneller trocknet. Die Rebsorte „Muscaris“ passte perfekt: Eine aromatische Weißwein-Sorte, die gut im nördlichen Klima gedeiht. Die europäische Rebe wurde zudem mit einer amerikanischen Wurzel kombiniert, die besonders reblaus-resistent ist.

Wachstum durch Hühner? Eine besondere Idee des Projektes ist, dass es mit dem Hühnermobil von Oke Martinen kombiniert ist. Die Hühner laufen frei durch das Feld und den Randstreifen, um Unkraut und Gras niedrig zu halten. Gleichzeitig lockern sie den Boden durch das Scharren auf und tragen durch den Kot Nährstoffe ein, die die Rebe wiederum zum Wachstum braucht. So wird mit wenig Aufwand ein Kreislauf geschaffen, der sich selbst erhält.

Wie sieht der aktuelle Stand aus? Heute, Anfang September, ist Colin Brennan, der nun für die Pflege des Weinberges zuständig ist, mit dem Anwachsen der Weinreben sehr zufrieden, wengleich der trockene Juli „herausfordernd“ für die jungen Reben war.



@Foto: Pia Borris

Mit der ersten Ernte, der Weinlese, ist in drei Jahren, also in 2024 zu rechnen. Das Keltern der Trauben wird wegen des hohen technischen Aufwandes dann erstmal im Rheingau stattfinden.

Weitere Infos gibt es [hier](#).

**#amrumfreihochdrei #inselgesundheit
#amrum #amrumliebe**

TYPISCH ÖÖMRANG

”

**WAN DÜ TIDJ HEEST, KEM GAU EFTER
OOMRAM! DI SOMER LEIT HAM NOCH ANS
ROCHT UUN'T TJÜCH. (ÖÖMRANG)**

**WENN DU ZEIT HAST, KOMM NACH AMRUM.
DER SOMMER LEGT SICH NOCH MAL SO
RICHTIG INS ZEUG. (DEUTSCH)**

“

Unser Sprach-Coach Mathias Hölck vom Bliis Tidjen
hat uns wieder mal einen tollen Satz zugesendet.
Macht doch Lust, gleich nach Amrum zu fahren.

Hier geht es zur Audiodatei!

Viel Spaß beim Nachsprechen!

#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