

AMRUM

FREI

HOCH

DREI



INHALT

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

Wie der Pharisäer zu seinem
Namen kam

**05 RUBRIK
NATUR**

Die Grasnelke –
Blume des Jahres 2024

**06 RUBRIK
WOHLFÜHLEN**

Bohlenweg Vogelkoje –
Quermarkenfeuer erneuert

**07 RUBRIK
TYPISCH
ÖÖMRANG**

Friesisches Wort

**08 SOCIAL MEDIA
PAGE**

**09 KONTAKT &
IMPRESSUM**



INSELGESCHICHTE(N)

WIE DER PHARISÄER ZU SEINEM NAMEN KAM



@Foto: pixabay

Es war im Jahr 1872, nur wenige Seemeilen von Amrum entfernt, als auf Nordstrand der Pharisäer erfunden wurde. Auf einem Hof wurde eine Taufe gefeiert und der strenge, ständig gegen Hochprozentiges wetternde Pastor hatte sich – sehr zum Leidwesen der feierfreudigen Taufgesellschaft – selbst eingeladen.

Natürlich wollten die Leute wegen des Pastors nicht den ganzen Tag auf dem Trockenen sitzen, sondern den Täufling ordentlich begießen. Daher tat der Hausherr den Rum einfach in den Kaffee, damit dessen Duft den verräterischen Geruch des Alkohols verdeckte. Zur Sicherheit kam noch reichlich Sahne obendrauf.

Das ging auch so lange gut und immer besser – mit Ausnahme des Pastors wurden alle immer lustiger –, bis auch die Magd derart einen im Tee hatte, dass sie dem Pastor ebenfalls einen Rum geschwängerten Kaffee vorsetzte. Er trank, erkannte den Schwindel und rief entsetzt aus: „Oh, ihr Pharisäer!“

So hatte das Getränk seinen Namen weg – und wurde bald in ganz Nordfriesland getrunken, natürlich auch auf Amrum, wo der Pharisäer in vielen Cafés und Restaurants auf der Karte steht. Serviert wird er häufig in einem besonderen Pharisäer-Gedeck: einer hohen becherartigen Tasse mit Untertasse.

Liegt ein Löffel dabei, könnte es sich allerdings um einen Test handeln. Denn man darf keinesfalls umrühren oder die leckere Sahne löffeln – der Kaffee mit Rum wird ungerührt durch die Sahne geschlürft. Wer zum Löffel greift, muss schlimmstenfalls eine Lokalrunde schmeißen.

Und wie wird der Pharisäer gemacht? Für zwei Personen braucht man 400 ml starken frisch gebrühten Kaffee, wahlweise 4 Stück Würfelzucker oder 4 Teelöffel Zucker, 40 ml braunen Rum und 100 ml steif geschlagene Schlagsahne. Den Zucker in zwei vorgewärmte, hohe Tassen füllen, den Rum darüber gießen und mit heißem Kaffee bis etwa einen Zentimeter unter den Tassenrand auffüllen. Kurz umrühren, am Ende die Schlagsahne oben draufgeben – und direkt servieren.

Weitere Infos:

[https://de.wikipedia.org/wiki/Pharis%C3%A4er_\(Kaffee\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Pharis%C3%A4er_(Kaffee))

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

AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



NATUR

DIE GRASNELKE – BLUME DES JAHRES 2024

©: Pixabay



Ihr Name führt gleich zweimal in die Irre: Die Grasnelke ist weder ein Gras noch eine Nelke. Dafür verweist ihr botanischer Titel doppelt aufs Meer – Armeria (aus dem Keltischen „am Meer“) maritima (Latein „am Meer“). Und das völlig zu Recht. Denn die Grasnelke liebt die Küste – wo sie wiederum oft ganz eigene Namen hat. „Kranzruusen“ zum Beispiel, weil man aus ihr so schön Kränze binden kann. In diesem Jahr darf sich die hübsche rosa- bis purpurfarbene Grasnelke noch mit einem weiteren Titel schmücken: Sie ist „Blume des Jahres 2024“.

Das liegt allerdings weniger an ihren hübschen Blütenköpfen oder dem rosaroten Teppich, den sie zu Hunderten auf den Salzwiesen bildet, sondern an ihrer Schutzwürdigkeit. Obwohl die Grasnelke Salz, Trockenheit und sogar Schwermetalle im Boden verträgt (sie gehört zu den Bleiwurzwäxsen), schwinden deutschlandweit die Bestände. Der Grund: Konkurrenz kann sie nur schwer ab.

Wenn Küstenrasen nicht beweidet werden, Magerrasen brachfallen oder landwirtschaftliche Flächen zu häufig Dünger abbekommen, dominieren dort wüchsige Gräser wie die Strand-Quecke, welche die Grasnelke verdrängen. Da dies in der Landschaft großflächig passiert, steht die Armeria maritima auf der Vorwarnliste der Roten Liste Deutschlands.

Mit ihrer Wahl zur Blume des Jahres ruft die Loki Schmidt Stiftung nun zum Erhalt blütenreicher Magerrasen und Salzwiesen auf. Und sie empfiehlt, die rosafarbene Blume auf dem Balkon, im Garten oder – vor allem in den Städten – auf einem Gründach zu pflanzen, um so die Artenvielfalt zu fördern und den Insekten zu helfen.

Denn während ihrer langen Blütezeit bis tief in den Oktober liefern die Blütenköpfe mit ihren vielen Einzelblüten Nektar und Pollen für Wildbienen und Schmetterlinge. Der Grasnelken-Glasflügler (Pyropteron muscaeforme) ist sogar völlig auf sie angewiesen: Seine Larven ernähren sich von den Pflanzenteilen und überdauern den Winter im zentralen Wurzelstock. Durch einen nachhaltigen Schutz der Grasnelke und ihrer Lebensräume wird auch sein Bestand geschützt und gefördert.

Auf Amrum blüht die Grasnelke an vielen Stellen. Besonders schön aber auf der großen Blühwiese auf dem Geestrücken zwischen Nebel und Norddorf, sowie am Deich zwischen Steenodde und Wittdün. Im Mai geht es wieder los.



©: Pixabay

Mehr zur Grasnelke im Internet unter loki-schmidt-stiftung.de/blume-des-jahres/2024. Hier kann man auch die Broschüre, den Kalender zur Blume des Jahres und Grußkarten mit Grasnelken-Samen bestellen.

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

WOHLFÜHLEN

BOHLENWEG VOGELKOJE – QUERMARKENFEUER KOMPLETT ERNEUERT



@Foto: Gerald Dehlow

Was wäre Amrum ohne die charakteristischen Bohlenwege durch die Dünen? Sie schützen Flora und Fauna, verhindern Trampelwege und gleichen Unebenheiten im Boden aus. Sie bieten Informationen auf Schildern sowie Möglichkeiten der Rast auf Bänken und Plattformen. Doch wie so vieles, das aus Holz gebaut wird, müssen auch Bohlenwege regelmäßig erneuert werden. Aktuell sind am Weg zwischen Vogelkoje und Quermarkenfeuer die Arbeiten in Gang.

Seit Ende Oktober letzten Jahres ist der Bohlenweg gesperrt und darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr betreten werden. Neben dem gut 1.200 Meter langen Weg werden auch die Plattform an einer archäologischen Grabstätte, die Treppe zum Quermarkenfeuer sowie die Treppe am Ende des Bohlenweges zum Strand erneuert. Drei Monate sollen die Arbeiten insgesamt dauern.

Der Bohlenweg von der Vogelkoje zum Quermarkenfeuer ist einer der beliebtesten Bohlenwegstrecken auf Amrum und besonders schön, wenn die Heide blüht. Er führt zunächst

zum Archäologischen Areal mit dem Nachbau eines Eisenzeitlichen Haus. Von dort geht es durch leicht hügelige Heidelandschaft weiter westlich durch die Dünen. Bänke laden zum Verweilen ein.

Am Quermarkenfeuer führt eine steile Holzterrasse zum Turm (diese wird erneuert). Nebenan liegt eine kleine Aussichtsplattform mit Holzbänken und einer Informationstafel. Hier kann man erfahren, wie ein Quermarkenfeuer funktioniert und die herrliche Rundum-Sicht genießen. Weit schweift der Blick über die Dünen mit der Heide und über den Kniepsand bis nach Hörnum an der Südspitze von Sylt.

Vom Quermarkenfeuer geht es auf dem Bohlenweg noch ein kleines Stück weiter, bis eine Holzterrasse hinunter zum Kniepsand führt (auch diese wird erneuert). Von dort kann man dann bald wieder weiter Richtung Norden zum Badestrand bei Norddorf oder Richtung Süden zwischen den Vordünen über den Kniepsand bis zum Badestrand bei Nebel laufen.



@Foto: Matthias Rose

[Quelle](#)

TYPISCH ÖÖMRANG

”

**AMREER
(ÖÖMRANG)**

**UMRÜHREN
(HOCHDEUTSCH)**

“

***Umrühren sollte man den Pharisäer
auf keinen Fall – sonst droht eine
Lokalrunde! Wie es dazu kam?
Lesen Sie die Geschichte in unserer
Rubrik „Inselgeschichte(n)“!***

**#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