

AMRUM

FREI

HOCH

DREI

INHALT

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

Das Totenschiff vor dem
Hotel

**05 RUBRIK
NATUR**

Und das neue Jahresthema
des Nationalparks lautet ...

**06 RUBRIK
WOHLFÜHLEN**

Aber bitte mit Grünkohl!
Bald ist Biike-Brennen

**07 RUBRIK
TYPISCH
ÖÖMRANG**

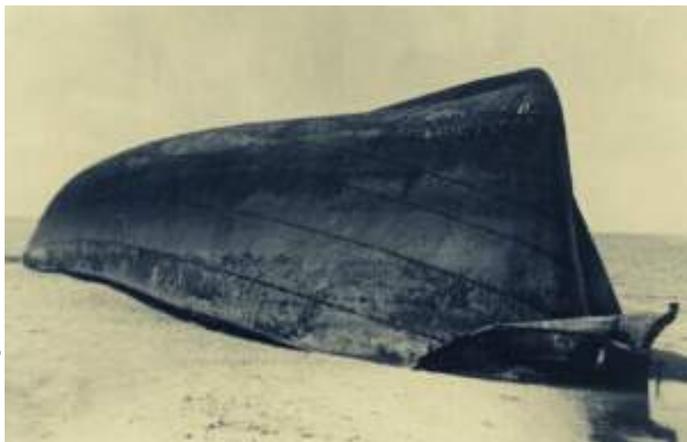
Friesisches Wort

**08 SOCIAL MEDIA
PAGE**

**09 KONTAKT &
IMPRESSUM**



©Foto: Georg Quedens



INSELGESCHICHTE(N)

DAS TOTENSCHIFF VOR DEM HOTEL

An keiner anderen Küste der deutschen Nordsee sind so viele Schiffe verunglückt wie vor Amrum, der "Insel der Strandungsfälle". Lange Zeit war das Bergen der Schiffe und ihrer Güter für viele Insulaner eine wichtige Einnahmequelle. Oft brach ein wahres Wettrennen um das Bergungsrecht aus. Wer zuerst am Unglücksort war, hatte den Job.

Um als erster mitzubekommen, wenn ein Schiff havarierte, hatte Hotelier und Strandvogt Carl Quedens seinerzeit in einer oberen Etage seines Hotels „Vierjahreszeiten“ in Wittdün eigens eine Stube eingerichtet. Mit Meerblick natürlich. Doch wenn der Hotelier dort auf die See schaute, hatte das mit Entspannung nichts zu tun – im Gegenteil.

An einem Tag im Februar 1924 musste er den Blick jedoch nicht weit schweifen lassen. Denn direkt vor seiner Nase, am Strand von Wittdün lag – kieloben – ein mächtiger Schiffskörper. Es war der Motorschoner „Hermina“, der im November 1923 auf der Sylter Südspitze Hörnum gestrandet war und beim letzten Sturm wieder auf- und weitergetrieben wurde. Über einen Zwischenstopp auf dem Kniepsand südwestlich des Leuchtturmes landete er schließlich vor den Hotels in Wittdün.

Carl Quedens ging sofort die Bergung an. Doch der Versuch, das Schiff durch Baggern der Schraube flott zu kriegen – Kosten: 3000 Mark – blieb ohne Erfolg. „Nun blieb anderes nicht übrig, als dass wir abwarten mussten bis ein orkanartiger Sturm aus S. W. kam“, vermerkte Quedens in seiner Familienchronik. Im Mai 1925 bildete sich durch die Strömung unter der Backbordseite ein Spalt. Durch den konnte Quedens ins Schiffsinere kriechen.

Seinen grausigen Fund beschrieb er wie folgt: „Ich kroch hinein und entdeckte zwischen Kiel und Flurplatten im Motorraum zwei Leichen, die nur noch aus Knochen bestanden. Dieselben habe ich herausgeholt und der Ortsbehörde übergeben zur Beerdigung.“ „Totenschiff“ wurde die „Hermina“ fortan nur genannt.

Und dieses lag fast zwei Jahre lang vor den Hotels in Wittdün – bis am ersten Weihnachtstag 1925 endlich der lang ersehnte orkanartige Sturm eintrat. Das gekenterte Schiff trieb auf und konnte zwei Tage später in den Wittdüner Hafen verlegt werden. Doch der Versuch, den Rumpf mit Hilfe von elektrischen Winden umzudrehen, schlug fehl.

Zwei große Hebekräne mussten ran – Taucher Beckedorf von Steinwerder/Hamburg, der Quedens den Rumpf für 7000 Mark abgekauft und mit zwei Schleppern nach Steinwärder transportiert hatte, gelang im Juni 1926 das Drehen und Löschen. Das Schiff wurde repariert und als Dreimastschoner „Niedersachsen“ wieder eingesetzt. Bis 1974 ist das Schiff dann noch gefahren, zuletzt unter dem Namen „Hedwig Pannbacker“.

Weitere Infos: <https://www.amrum-news.de/2022/10/13/das-totenschiff-auf-kniepsand/>

AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



NATUR

UND DAS NEUE JAHRESTHEMA DES NATIONALPARKS LAUTET ...



@Foto: Dirk Müller

Was haben die Salzwiesen, die Unterwasserwelt sowie Muscheln und Schnecken gemeinsam? All diesen Vertretern von Flora und Fauna wurde im Nationalpark Wattenmeer bereits ein ganzes Themenjahr gewidmet. Und im letzten Jahr ging es zwölf Monate lang um den Vogelzug im Wattenmeer – mit spannenden Veranstaltungen im und am Nationalpark, der Westküsten-Vogelkiek im Herbst inklusive.

In diesem Jahr lässt sich das Thema nicht so einfach mit dem Fernglas fokussieren, geht es doch um das große Ganze – und die Zukunft gleich mit: „Biosphäre Wattenmeer – heute das Morgen gestalten“ lautet das Thema, das nachhaltiges Leben und Wirtschaften in den Mittelpunkt stellt. Denn die UNESCO-Biosphärenreservate, zu denen das Wattenmeer seit 1990 gehört, sind Modellregionen, die eine solche nachhaltige Entwicklung mit Naturschutz verknüpfen.

1970 wurde das internationale Programm „Der Mensch und die Biosphäre“ (engl. „Man and the Biosphere“) von der UNESCO ins Leben gerufen. In Modellregionen sollen Wissen und Erfahrungen gesammelt werden, die eine wirtschaftliche und soziale Entwicklung der Gesellschaft ermöglichen und gleichermaßen die natürlichen Ressourcen, Lebensräume und Arten schützen.

Diese UNESCO-Biosphärenreservate sind für gewöhnlich in drei Zonen gegliedert: Während in der Kern- und Pflegezone der Schutz der Natur im Vordergrund steht, liegt der Schwerpunkt in der Entwicklungszone auf einer ressourcenschonenden und zukunftsorientierten Lebens- und Arbeitswelt der Menschen.

Im Schleswig-Holsteinischen Wattenmeer umfasst die Entwicklungszone seit 2004 die fünf großen Halligen Langeness, Hooqe, Oland, Gröde und Nordstrandischmoor und (voraussichtlich ab Mitte 2023) die Insel Pellworm. Für die Bewohner der Halligen war der Entschluss, Entwicklungszone zu werden, verbunden mit dem Wunsch nach einer Perspektive für die Zukunft in der Region: Sie wollen ihren einzigartigen Lebensraum so erhalten und entwickeln, dass er für sie und kommende Generationen sicher und lebenswert ist.

Das Themenjahr 2023 möchte die Biosphäre Wattenmeer für alle erlebbar machen. Bestehende Projekte werden vorgestellt und Ideen für eine nachhaltige Zukunft entwickelt. Ein gutes Beispiel für nachhaltiges Leben und Wirtschaften im Einklang mit der Natur sind etwa die Uthlande-Produkte, die auf den Inseln oder Halligen hergestellt werden und in den Amrumer Supermärkten erworben werden können.

Weitere Infos [hier](#)

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

WOHLFÜHLEN

ABER BITTE MIT GRÜNKOHL! BALD IST BIIKE-BRENNEN

©Foto: Kai Quedens



Drei Jahre mussten die Amrumer warten. Am 21. Februar ist es endlich so weit: Beim Biike-Brennen darf wieder fröhlich der Winter vertrieben werden – und alle bösen Geister gleich mit. Die Freiwilligen Feuerwehren von Amrum sorgen dabei nicht nur für das sichere Entzünden der Biikehaufen und den Brandschutz vor Ort, sondern auch für heiße Getränke in kalten Händen.

Für viele wird der späte Marsch zum Feuer auch ein willkommener Verdauungsspaziergang sein. Denn am Tag des Biike-Brennens steht traditionell Grünkohl auf den Speisekarten der Restaurants – und auch auf vielen Esstischen in den Stuben der Insulaner. Denn das mit allerlei Fleisch servierte Wintergemüse gehört zum Biike-Brauch wie das Feuer, der Schnaps und der Piader – die mit Stroh gefüllte Opferpuppe, die unter dem Jubel der Zuschauer in Flammen aufgeht.

Wie man den Grünkohl am einfachsten zubereitet? Mit folgendem Rezept zum Beispiel:

Einfaches Grünkohlrezept

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Schweineschmalz
- 1,5 kg Grünkohl, gehackt
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g durchwachsener Speck
- 300 g Kasseler
- 2 Kartoffeln
- 4 Kochwürste
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 3 EL Senf
- 40 g Haferflocken

Die Zwiebeln schälen und würfeln und mit etwas Schweineschmalz in einem Topf anschwitzen. Den gehackten Grünkohl dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Kurz zum Kochen bringen und bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Speck und Kasseler dazugeben und weitere 30 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Würfe sowie zwei Kochwürste dazugeben und weitere 30 Minuten garen.

Danach das Fleisch aus dem Grünkohl entfernen und den Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken. Haferflocken einrühren. Den Grünkohl mit Kasseler und Kochwürsten servieren. Guten Appetit!

Weitere Infos zum Grünkohl: [hier](#).

TYPISCH ÖÖMRANG

”

**„RIAN SKAAP MAGE“
ÖÖMRANG**

**„KLAR SCHIFF MACHEN“
DEUTSCH**

**[1] Seemannssprache: das Schiff
säubern/aufräumen**

**[2] etwas in Ordnung bringen,
säubern/aufräumen**

[3] eine Angelegenheit klären

**#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