

AMRUM

FREI

HOCH

DREI

INHALT

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

Markante Aussichtspunkte:
Der Esenhugh

**05 RUBRIK
NATUR**

Amrumer Heideblütenfest
und Heidepflege

**06 RUBRIK
WOHLFÜHLEN**

Schleswig-Holstein Gourmet
Festival im Seeblick

**07 RUBRIK
TYPISCH
ÖÖMRANG**

Fotowettbewerb
2023/2024

**08 SOCIAL MEDIA
PAGE**

**09 KONTAKT &
IMPRESSUM**



INSELGESCHICHTE(N)

MARKANTE AUSSICHTSPUNKTE: ESENHUGH



@Foto: AmrumTouristik

Es muss ein wichtiger Mensch gewesen sein, für den der Esenhugh einst angelegt wurde. Denn damals galt: Je größer das Hügelgrab, desto angesehener der Verstorbene. Höher als der Esenhugh, auch: „Eesenhuuch“, so viel steht fest, ist kein Grabhügel weit und breit. 27 Meter misst sein Durchmesser, fünf Meter ist er hoch.

Über eine angelegte Treppe geht es hinauf und wer oben ist, genießt einen weiten Blick über den Amrumer Geestrücken, nach Nebel, Norddorf und die Odde. Bei guter Sicht kann man auch den Leuchtturm auf Hörnum sehen. Dreht man sich um, blickt man über ein vorzeitliches Gräberfeld nach Steenodde und Wittdün. Von den einst 88 kleinen Grabhügeln der Wikinger sind heute noch 26 erhalten.

Der „Eesenhuuch“ ist viel älter: Er stammt aus der Bronzezeit, die in Mitteleuropa etwa den Zeitraum von 2200 bis 800 v. Chr. umfasste. In dieser Zeit hat der Mensch gelernt, Metallgegenstände wie Waffen, Gerätschaften und Schmuck aus Bronze herzustellen und zu gebrauchen. Viele dieser Gegenstände wurde den Verstorbenen in ihren Grabstätten beigelegt.

Doch die Zeit der Hügelgräber ist längst vorbei. In den letzten Jahrhunderten diente der Esenhugh vor allem als Aussichtsplattform – gern erklimmen übrigens von Künstlern. Paula Modersohn-Becker und Otto Modersohn, die 1903 auf Amrum Station machten, nutzten den Esenhugh als Hochsitz für kreative Momente mit Pinsel, Palette und Zeichenstift. Auf dem Bild „Ziegen auf Amrum“ sitzt ein Hütejunge vermutlich auf dem Esenhugh und bewacht von dort seine Herde. Der Hügel wurde aber auch jahrhundertlang für das alljährliche Biikefeuer genutzt, das in der Neuzeit aus Feuerschutzgründen dann aber verlegt wurde.

So geht es zum Esenhugh: Der Grabhügel liegt in Steenodde neben dem Friesendorf Nebel an der Ostküste. Von Süddorf direkt hinter dem Ortsschild von Steenodde den unbefestigten Fahrweg nach links nehmen und etwa 100 Meter entlanglaufen.

Weitere Infos [hier](#).

AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



NATUR

AMRUMER HEIDEBLÜTENFEST UND HEIDEPFLEGE



©: AmrumTouristik

Am letzten Samstag im August wurde das „1. Amrumer Heideblütenfest“ auf der Hüttmannwiese im Ortskern von Norddorf gefeiert – mit Treckerparade, Trachtentanz, Jonglage, Kinderschminken und einer Tombola, deren Erlöse der Heidepflege zu Gute kommt. Warum die Heide besondere Pflege braucht, welche unterschiedlichen Heidearten auf Amrum wachsen und in welchem Zustand die verschiedenen Heideflächen der Insel sind, erklärte die Naturschutzkoordinatorin Hanna Zimmermann auf ihren Führungen durch die blühende Heide.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts, so erfuhr man da zum Beispiel, wurde die Heide vom Menschen regelmäßig „abgeerntet“: Aus der Besenheide wurden Reetdächer, Heizmaterial oder, wie der Name schon sagt: Besen. Heute müssen die Heideflächen gepflegt werden, weil sie sonst einfach verschwinden würden. „Natürlich helfen“ heißen die regelmäßigen Aktionen, die sich mittlerweile fest in den Kalendern der verschiedenen Naturschutzorganisationen etabliert haben. Organisatoren sind der Öömrang ferian und die Naturschutzkoordination der AmrumTouristik.

Bei „Natürlich helfen“ wird händisch, ohne großen Einsatz von Maschinen, gearbeitet. Das erlaubt eine besonders detaillierte und schonende Pflege der Flächen. Vor allem die kleinen Keimlinge von Traubenkirsche & Co. können so entdeckt und entfernt werden. Traubenkirschen sind sehr schnell wachsende Gehölze, die durch ihren Schattenwurf das Wachstum der Heide hemmen. Neben der Besenheide gibt es auf Amrum noch Glockenheide und Krähenbeeren.

Die nächsten Termine und Treffpunkte für „Natürlich helfen“:

Am 12. September geht es von der Bushaltestelle „Klööwenhuuch“ in die Heideflächen Westerheide.

Am 26. September treffen sich Heidepfleger am Kiosk Vogelkoje und kümmern sich um die anliegende Heiden.

Am 4. Oktober ist die Bushaltestelle Klööwenhuuch die Sammelstelle für alle, die sich den Heideflächen Westerheide widmen möchten.

Und am 14. Oktober geht es vom Tanenwai (WC-Häuschen) in die anliegenden Heiden.



©: AmrumTouristik

[WEITERE INFOS HIER](#)

WOHLFÜHLEN

SCHLESWIG-HOLSTEIN GOURMET FESTIVAL IM SEEBLICK



@Foto: KAI3

Die Fusion scheinbarer Gegensätze sowie unterschiedlicher Küchenstile und internationaler Einflüsse inspirieren die KAI3-Küche. Herzstück ist die ‚Nordic Fusion‘ von Felix Gabel und seinem internationalen Team. Gerichte mit Geschichte, Produkte aus Norddeutschland und Skandinavien vereinen sich zu überraschenden Kombinationen und neuen geschmacklichen Daseinsformen. Man darf gespannt sein, was Felix Gabel im Rahmen des 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival in der modernen Palux-Küche des Seeblick zaubert! Am besten jetzt schon Reservierung anfragen unter mail@seeblicker.de. Termine: 3. und 4. November (bereits ausgebucht), Beginn 19 Uhr, Menü 190 Euro.

Übrigens: In der Rubrik Geheimtipps landete das Schleswig-Holstein Gourmet Festival auf einer kürzlich von der Tourismus Agentur Schleswig-Holstein durchgeführten Erhebung mit beachtlichen 18 Prozent auf Platz 3.

Weitere Events auf der Internetseite des Gourmetfestivals in Schleswig-Holstein. Neben interessanten Informationen zu den Gastköchen, Mitgliedern, Events und Partnern finden sich hier auch Verlinkungen zu den Podcast-Episoden, in denen übrigens auch die Seeblicker zu Wort kommen (Folge 11).

Im September ist es wieder so weit: Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival beginnt und bittet landesweit bis April an 40 Eventtagen zu Tisch. Ausrichter ist seit 1987 die Kooperation Gastliches Wikingland e.V., die sich in diesem Jahr in Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. umbenannt hat. Auf 26 Michelin-Sterne bringen es die 20 geladenen Gastköch:innen. Acht von ihnen geben in dieser Saison ihr Festival Debüt – und einer von ihnen ist auf Amrum im Seeblick Genuss und Spa Resort zu erleben: Felix Gabel kommt und kocht!

Geboren 1988 in Bad Honnef, wuchs Felix Gabel in Linz am Rhein auf. Nach der Kochausbildung ging der passionierte Surfer nach Australien sowie Kuba und landete im Brentwood Bay Resort auf Vancouver Island. Die Top-Gastronomie lernte er im Hotel Walther in Pontresina (Schweiz) kennen. Es folgten Stationen im Delmonico's (New York), im COI (San Francisco) und Gaggan (Bankok), wo er die verschiedenen Küchenkulturen und Techniken für seine Fusion-Küche erlernte. Kurz wirkte Gabel als Sous-Chef von Jens Rittmeyer im Budersand Hotel auf Sylt, dann übernahm er 2017 den Chefposten im Restaurant KAI3.



@Foto: KAI3

WWW.GOURMETFESTIVAL.DE

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

TYPISCH ÖÖMRANG

”

FOTOWETTBEWERB 2023/2024

“

Alle Motive sind erlaubt – Machen Sie mit beim beliebten
Amrum-Fotowettbewerb:

Thema: Amrum in Schwarz-Weiß

Teilnahmeschluss ist am 15.10.2023

Hier geht es zu weiteren Infos und zum Upload:

<https://www.amrum.de/fotowettbewerb>

Tolle Gewinne winken: Beispielsweise ein Amrum
Überraschungspaket über 100 Euro oder die
kostenfreie Teilnahme an einem Fotoworkshop
unter der Leitung von Sven Sturm, einem mehrfach
ausgezeichneter Naturfotograf, inklusive
Übernachtung auf Amrum.

**#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