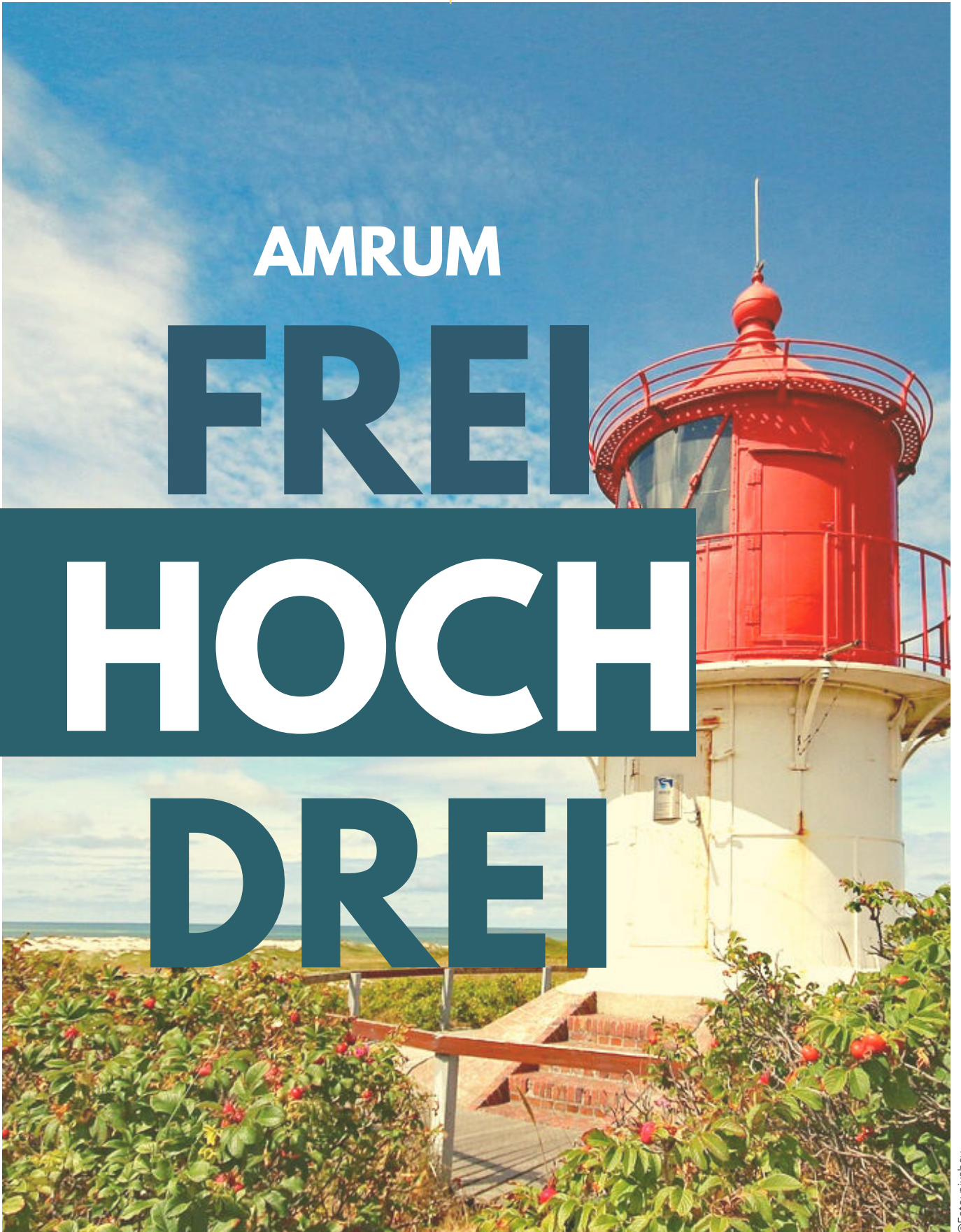


AMRUM

FREI

HOCH

DREI



# INHALT

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

Serie Aussichtspunkte:  
"Das Quermarkenfeuer"

**05 RUBRIK  
NATUR**

Pilzsaison auf Amrum

**06 RUBRIK  
WOHLFÜHLEN**

Österreichische Küche an  
der Nordsee

**07 RUBRIK  
TYPISCH  
ÖÖMRANG**

Friesisches Wort

**08 SOCIAL MEDIA  
PAGE**

**09 KONTAKT &  
IMPRESSUM**



# INSELGESCHICHTE(N)

## SERIE AUSSICHTSPUNKTE: DAS QUERMARKEN-FEUER

©Foto: O. Franke



Als hätte man von einem Leuchtturm das obere Stück gekappt und hier in die Landschaft gesetzt – Amrums nördlichstes Leuchtfeuer mit seinen gerade einmal acht Metern Höhe ist allein schon wegen seines Anblicks den Spaziergang wert. Seit 1906 markiert das Quermarkenfeuer einen speziellen Bereich im Fahrwasser und leuchtet so den Schiffen den Weg. Was dem kleinen Turm an Größe fehlt, macht die erhöhte Düne wett: Auf insgesamt 22 Meter bringen beide das leitende Licht.

Anfangs wurde das Quermarkenfeuer mit einem Blaugas-Glühlicht betrieben. Der frühere Gasbunker liegt unterhalb des Quermarkenfeuers noch als Ruine in der Düne. Als 1936 der Amrumer Leuchtturm bei Wittdün elektrifiziert wurde, bekam auch das Quermarkenfeuer Norddorf einen Stromanschluss. Dafür wurde quer durch die Dünentäler ein Kabel vom Leuchtturm bis hierher gelegt. Noch heute kann man an einigen Stellen die Markierungen des Kabelverlaufs erkennen.

Doch bei aller Bedeutung für die Schifffahrt und die Geschichte der Insel – die meisten Menschen kommen hierher, um den Ausblick zu genießen. Von der Plattform am Turm bietet sich nämlich ein beeindruckender Rundumblick über Amrums schöne Natur. In Blickrichtung Süd-West und West schaut man über die Vordünen auf den Kniepsand und auf die offene See.

**IM NORDEN ERKENNT MAN DEN SÜDLICHEN TEIL DER INSEL SYLT MIT DEM LEUCHTTURM VON HÖRNUM. EINIGE DÄCHER VON NORDDORF SIEHT MAN HINTER DEM BREITEN DÜNENGÜRTEL IN RICHTUNG NORD-OST. UND IN BLICKRICHTUNG OST KANN MAN DEN VERLAUF DES BOHLENWEGS DURCH DIE DÜNENLANDSCHAFT BIS ZUR VOGELKOJE BESTAUNEN.**

Von der Vogelkoje gelangt man übrigens auch am einfachsten zum Quermarkenfeuer. Wer diesen Weg nicht direkt wieder zurückgehen mag, läuft den Bohlenweg weiter in westlicher Richtung. Nach wenigen Metern gelangt man über einen Treppenabstieg in die Vordünen und schließlich zum Kniepsand. Hier hat man erneut einen phantastischen Blick in westliche und nördliche Richtungen. Unten angelangt muss man sich aber entscheiden: Nach rechts am Dünenrand entlang zum Norddorfer Strand, nach links auf dem Kniepsand oder durch ein Düental in Richtung Nebel?

**Das Quermarkenfeuer befindet sich südwestlich von Norddorf am östlichen Rand des Kniepsandes – bei einem Spaziergang von der Vogelkoje in Richtung Kniepsand kann man es kaum verfehlen.**

Weitere Infos [hier](#).

# AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



# NATUR

## PILZE IN DEN DÜNEN/PILZSAISON AUF AMRUM



**Schon mal von "Hünjmots" gehört? So bezeichneten die Amrumer einst die Pilze, die sie in ihren Wäldern fanden – als „Hundemütze“. Egal ob Champignon oder Butterpilz – alles hieß Hünjmots. Daher kann man heute nicht genau sagen, welche Arten vor der Aufforstung auf Amrum sprossen. Und auch die Pilzsorten, die seitdem auf der Insel ins Körbchen wandern, wurden lange nicht gezählt. Erst durch zwei Kurgäste wurden vor etwa 40 Jahren auf Amrum rund 80 Arten ermittelt.**

Der Steinpilz ist eine davon. Auf der Insel wächst der schmackhafte Speisepilz gern in den Dünen, vor allem auf den charakteristischen Rundhügeln in den Tälern. Oft steht hier gleich ein halbes Dutzend beieinander. Bei den Amrumer Steinpilzen handelt es sich vermutlich um Einwanderer aus England: entstanden aus dem Porenstaub, der bei Westwindstürmen von dort herüberweht.

Pfifferlinge sind seit Anfang des Jahrtausends immer seltener geworden. Das könnte mit dem Anwachsen der Heringsmöwenkolonien zu tun haben. Denn der Kot und die eingeschleppten Seetiere haben die Bodenqualität und Pflanzenwelt verändert – so dass der Pfifferling keine geeigneten Bedingungen mehr vorfindet.

Auf Viehweiden wachsen Wiesenchampignons – und in diesem Jahr nach dem regenreichen Sommer vermutlich besonders viele. Seit einigen Jahren leuchten hier auch die bis esstellergroßen Hüte des Anis-Egerling (*Agaricus arvensis*). Er hat allerdings nicht den feinen Geschmack seines kleineren Verwandten.

Am vielfältigsten ist die Amrumer Pilzflora natürlich im Inselwald. Hier finden Pilzliebhaber viele Speisepilze wie Maronen, Birkenpilze, Rotkappen, Butterpilze und weitere essbare Röhrlinge. Bevor diese aber in der Pfanne landen, sollte man immer abklären, ob die Pilze tatsächlich genießbar und nicht etwa giftig sind.

Übrigens: Manchmal stehen die Pilze nicht einfach in der Landschaft rum, sondern formen einen Kreis – den so genannten Hexenring oder Feenring, zuweilen mit einem Durchmesser von zehn Metern. Ein Hexenring kann viele Jahre alt werden und entsteht, wenn sich das unterirdische Myzel strahlenförmig in alle Richtungen ausbreitet. Sein Name geht auf den mittelalterlichen Volksglauben zurück, dass die kreisförmigen Gebilde Versammlungsorte von Hexen oder Feen seien. Weltweit sind etwa 60 Pilzarten bekannt, die zu Hexenringen heranwachsen können. Am häufigsten tut dies in unseren Breiten der „Mönchskopf“, oder – wie der Amrumer einst zu sagen pflegte – ein Hünjmots



**WEITERE INFOS HIER**

**UND HIER.**

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

# WOHLFÜHLEN

## UNTYPISCHE TIPPS FÜR AMRUM: ÖSTERREICHISCHE KÜCHE AN DER NORDSEE



@Foto: Stadl am Meer

„Gut bürgerliche Küche für jedermann. Frisch, ein bisschen regional, ein bisschen saisonal“, beschreibt Alexander Dvornik das Küchenkonzept. „So schmeckt Heimat – auf gut norddeutsche & österreichische Art“, schreiben die Inhaber auf ihrer Website. Ihre Facebookseite macht regelmäßig Appetit auf die Gerichte der Saison. Aktuell wird viel mit Kürbis und Wild gekocht.

Das „Stadl am Meer“ möchte übrigens nicht nur Urlaubsgästen ein ungewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten, sondern vor allem auch den Amrumern. Das Restaurant in Wittdün ist daher auch in den Wintermonaten geöffnet. „Bei uns kann man abends auch einfach nur mal bei einer Vesperplatte und einem guten Glaserl Wein zusammensitzen“, sagen die Wirtsleute. Klingt das nicht verlockend?

**Stadl sagt man in Bayern und Österreich zu einer Scheune oder einem Unterstand für Heu, Stroh, Trecker und Co. Aber oft heißen auch Wirtshäuser mit gut bürgerlichen Gerichten und einem entsprechenden Ambiente so. Das „Stadl am Meer“ kombiniert nun diese Tradition mit der norddeutschen. Wie das geht?**

Vor allem in einem freundlichen Nebeneinander einschlägiger Klassiker auf der Speisekarte. So stehen hier neben Tafelspitz, Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn norddeutsche Gerichte wie Labskaus, gebratene Heringe, Wolfsbarsch und Matjes-tartar. Manchmal findet sich beides auf dem Teller, wie beim Matjesfilet „Nordische Art“ im „Stadl Style“ mit fruchtiger Senfsauce, Nordseekrabben und Spiegelei.

2017 haben Sandra Ilian und Alexander Dvornik das Stadl am Meer eröffnet. Die beiden leben schon viele Jahre auf Amrum und haben sich hier in der Gastronomie kennengelernt. Sandra Ilian stammt ursprünglich aus Nordhessen, Alexander Dvornik, unüberhörbar, aus Wien. Die österreichische Küche hat er von der Pike auf gelernt, aber auch das Krabbenkochen bei Andreas Thaden, auf dessen Kutter er eine Saison mitfuhr.



@Foto: Stadl am Meer

**DAS STADL AM MEER  
IST TÄGLICH AB 17 UHR GEÖFFNET  
(MONTAG UND DIENSTAG RUHETAG).**

**ACHTERN STRAND 12  
25946 WITTDÜN  
TELEFON: 0 46 82 / 9 98 34 64  
E-MAIL: [INFO@STADL-AM-MEER.DE](mailto:INFO@STADL-AM-MEER.DE)**

**WEBSEITE: [HTTPS://WWW.STADL-AM-MEER.DE](https://www.stadl-am-meer.de)**

# TYPISCH ÖÖMRANG

”

**HÜNJMOTS  
(ÖÖMRANG)**

**HUNDEMÜTZE  
(HOCHDEUTSCH)**

“

**So bezeichneten die Amrumer einst die Pilze, die sie in ihren Wäldern fanden! Was genau dahinter steckt und welche Pilze es auf Amrum zu genießen gilt: lesen Sie in der Rubrik „NATUR“.**

**#amrumfreihochdrei  
#öömrang  
#amrum #amrumliebe**

# SOCIAL MEDIA PAGE



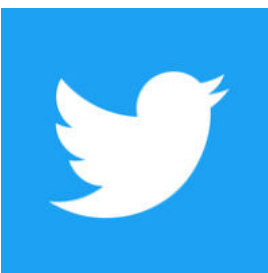
**<https://www.instagram.com/nordseeinselamrum>**



**<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](http://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](mailto:info@primo-pr.com) bitte mit. Wir werden Sie unverzüglich aus dem Verteiler löschen.**



[www.amrum.de](http://www.amrum.de)