

AMRUM

FREI

HOCH

DREI

INHALT

**03 RUBRIK
INSELMENSCHEN**

Jesses Kiosk in Steenodde

**05 RUBRIK
NATUR**

Erste Weinlese auf Amrum

**06 RUBRIK
WOHLFÜHLEN**

Foodtrucks auf der Insel der Freiheit

**07 RUBRIK
TYPISCH
ÖÖMRANG**

Roman "Amrum"

**08 SOCIAL MEDIA
PAGE**

**09 KONTAKT &
IMPRESSUM**



INSELMENSCHEN

JESSES KIOSK IN STEENODDE



@Foto: AmrumNews Ute Feddersen-Hansen

Es ist Sturm angesagt und im „Inselmarkt Parkum“, einer kleinen Butze mit Waren des täglichen Bedarfs, haben sich die Insulaner schon mit dem nötigsten eingedeckt. Als der bekannte Psychiater Viktor Larenz hier nach Reis fragt, ist der schon ausverkauft. Doch die Verkäuferin hat etwas ganz anderes für ihren Kunden: Eine Frau habe nach ihm gefragt, steckt sie ihm, und einen Hammer gekauft ...

„Die Therapie“ heißt der Sechsteiler nach dem gleichnamigen Roman von Sebastian Fitzek, für dessen Dreharbeiten der Kiosk als Kulisse an den Ortsrand von Steenodde gebaut wurde. Das war vor zwei Jahren. Inzwischen läuft die Serie (mit Stephan Kampwirth in der Hauptrolle) auf dem Streamingportal Amazon Prime Video – und der Film-Kiosk? Der ist jetzt auch im wahren Leben einer.

„Die Filmleute wollten die Bude abreißen und entsorgen“, erinnert sich Klaus Jessen, den auf der Insel alle nur Jesse nennen. Mehr als 30 Jahre lang hat er den Likedeeler betrieben, das beliebte Restaurant in Steenodde, und zuvor auf dem Festland Lehramt studiert. Statt der Filmfirma zu verraten, wo sie die Holzhütte am besten entsorgen können, brachte er sich selbst als neuen Besitzer ins Spiel. Auf einem Pappdeckel wurde das Vertragliche geregelt und der Kiosk war seiner. Doch es dauerte zwei Jahre, bis die Behörden Jesse erlaubten, ihn auch zu betreiben. Und zwar am Parkplatz an der Mole, gut fünfzig Meter weiter von seinem ursprünglichen Standort.

Als es endlich grünes Licht gab, wurde der Kiosk mit Hilfe eines Krans versetzt. Seit dem 11. Juni verkauft Jesse hier morgens Brötchen und am Nachmittag Eis, Getränke und manchmal auch Fischbrötchen. Geöffnet ist täglich bis auf Montag. Den Ruhetag verbringt er gern mit seinem 12-jährigen Sohn. Letztens habe er mit ihm zum Beispiel eine Wattwanderung mit Dark Blome mitgemacht – und dabei eine ganze Menge lernen können, was selbst für den gebürtigen Amrummer neu war.

Überhaupt ist Jesse gern in der Natur – und diese ist auch ein Grund dafür, warum er nach dem Studium auf dem Festland unbedingt wieder zurück auf die Insel wollte. Weitere Gründe sind die Überschaubarkeit, das Miteinander der Menschen und die Dörfer, die alle ihren eigenen Charakter bewahrten. Was Jesse auch an Amrum fasziniert: „Das ist ein kleiner Minikosmos mit einem ganz eigenen Lebensrhythmus, der von der Saison bestimmt wird“, erzählt er, „einen Teil des Jahres wird ganz viel gearbeitet, dann wieder Monate lang wenig.“ Jesse liegt das.

Was die Insel für Urlauber interessant macht, sei das „starke Inselgefühl“. Die Insel sei so weit weg vom Festland, dass man sich bewusst für sie entscheiden muss. „Da ist man nicht mal so schnell wie auf Sylt oder Föhr. Und die zweistündige Anreise per Schiff sorgt auch dafür, dass man direkt runterkommt.“



@Foto: AmrumNews Ute Feddersen-Hansen

Geöffnet ist der Kiosk „Bi strun“ am Parkplatz an der Mole in Steenodde Dienstag bis Sonntag von 7:45 bis 9:30 Uhr und von 14:30 bis 17:30 Uhr.

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

AMRUM DIE INSEL DER FREIHEIT #AMRUMFREIHOCHDREI



NATUR

ERSTE WEINLESE AUF AMRUM



©: Weingut Trenz

Amrum ist ja für vieles bekannt. Für Strandurlaub und Vogelschutz. Für Wattwandern und Fahrradfahren. Für Friesentorte und Fischbrötchen. Nicht jedoch für eigenen Wein. Doch das soll sich bald ändern: Im Oktober steht die erste Weinlese auf Amrum an.

Wein auf einer Nordsee-Insel – geht das überhaupt? Glaubt man Michael und Susanne Trenz vom Weingut & Gutsausschank Trenz aus dem Rheingau, sind die Bedingungen dafür gar nicht mal so schlecht. Im Mai 2021 setzen sie daher auf einem halben Hektar Land von Bauer Martinen in Süddorf 2500 Weinreben in die sandige Erde.

Wie sind diese in den letzten drei Jahren angewachsen? „Langsamer als erwartet“, berichtet Susanne, „der Regen versickert in dem sandigen Boden sehr schnell. Und wie wir beim Stickel drücken schon feststellten, müssen die Wurzeln erst durch eine sandige Schicht von etwa 40 Zentimetern, bis das sedimentierte Wattenmeer kommt, wo die Rebe dann auch gute Nährstoffe findet.“ Sind die Wurzeln aber erstmal durch die Sandschicht, so sind die Winzer überzeugt, „wird es zu einem normalen Wachstum kommen, wie wir ihn auch im Rheingau haben.“

Wenn die Reben ein Stämmchen entwickelt haben, also in sechs bis zehn Jahren, kommt dann das Hühnermobil von Oke Martinen zum Einsatz: Die Hühner dürfen frei zwischen den Reben scharren und picken – damit halten sie nicht nur das Unkraut niedrig, sondern lockern und düngen auch gleich noch den Boden.

In den letzten drei Jahren ist aber nicht nur der Wein gewachsen – sondern auch die Liebe der Winzer zur Nordseeinsel. Michael, den seine Partnerin für Amrum erwärmte, war inzwischen schon zehnmal auf Amrum. „Überall auf der Insel werden wir sehr nett empfangen und das Interesse an unserem Projekt, jetzt so kurz vor der Lese, wächst von Tag zu Tag“, schwärmt Susanne.

Viele wollen natürlich wissen, wie viel Wein die erste Lese bringen wird. „Im ersten Jahr werden wir froh sein, wenn wir etwa 1.000 Liter Wein haben“, antwortet Susanne dann. „Im Laufe der nächsten Jahre wird sich der Ertrag aber hoffentlich auf 3.000 Liter erhöhen, da die Reben dann tiefer im sedimentierten Wattenmeer verwurzelt sind.“

Und wie wird der Wein schmecken? Die Winzer wählten für Amrum die Sorte „Muscaris“, weil diese keinen Pflanzenschutz benötigt und sehr tolerant gegenüber Kälte ist, was auch die Winterhärte betrifft. „Somit ist es auf jeden Fall die passende Wahl“, so Susanne, „der Geschmack im nächsten Frühjahr wird uns dann hoffentlich restlos überzeugen.“ Gekeltert werden die Trauben übrigens – aufgrund des doch hohen technischen Aufwandes – im Rheingau.



©: Carolline Korinmann

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

WOHLFÜHLEN

FOODTRUCKS AUF DER INSEL DER FREIHEIT

@Foto: AmrumNews Anna Kienitz



Weltweit sind Foodtrucks auf dem Vormarsch. Denn die mobilen Restaurants bringen das gute Essen überall dorthin, wo es besonders schön ist – oder gerade gebraucht wird. Vorläufer waren die so genannten Chuck Wagons im Wilden Westen, die Holzfäller und Kuhhüter mit Essen versorgten. In Deutschland werden seit 2008 immer mehr Speisen aus einem Truck verkauft. Und auch auf Amrum nimmt der Trend Fahrt auf: Gleich zwei Foodtrucks rollen in diesem Sommer erstmals über die Insel.

Da ist zum einen der Foodtruck vom Seeblick Genuss und Spa Resort. „Struat iidjen“ heißt der, was aus dem Amrumer Friesischen kommt und übersetzt Streetfood bedeutet. Der mobile Genussanhänger steht hauptsächlich am Hotel Seeblick in Norddorf direkt in der Fußgängerzone, für Events bewegt er sich zum Veranstaltungsort. So etwa am 31. August zum Heideblütenfest in Norddorf.

Wer das Hotel Seeblick kennt, ahnt, dass hier die Snacks mit einer besonderen Note daher kommen. Feinheimisch eben, wie der Slogan im Restaurant. So sind die vegetarischen Grillkäsebrötchen mit einem Fallobst-Chutney fruchtig in Szene gesetzt. Für das Lachsbrötchen wurde der Fisch nicht nur selbst geräuchert, sondern auch eine köstliche süßlich-scharfe Honig-Meerrettich-Senf-Soße angerührt, die viele Gäste schon nach dem Rezept fragen ließ. Die VIP Pommes kommen mit Trüffelmayo und Amrumer Käse daher. Und zu den Dorffesten der Insel werden passend zum Motto der Festlichkeit Bowls kreiert.

Auch der Hof Martinen hat jetzt einen Food Trailer. „Futtertrog“ wird der genannt, passend zum landwirtschaftlichen Süddorfer Betrieb. „Es fehlte ein Gastro-Angebot in Süddorf“, so Oke Martinen zur Idee, „das haben wir von Gästen und Einheimischen immer wieder gehört.“ Es sollte etwas „Schnelles, auf die Hand sein“, also ein Imbiss, vor allem auch zur Mittagszeit. „Das haben wir umgesetzt. Und heute ergänzt unser Futtertrog perfekt unser Gesamtkonzept der regionalen eigenen Vermarktung unserer Produkte auf der Insel.“

Ob Bratwurst vom Rind oder Leicomaschwein, Currywurst oder „La Flute“, die Fleischprodukte stammen vom Hof Martinen. Auch vegane Varianten sind mit Falafel oder Hirtenkäse im Angebot, Pommes – in verschiedenen Varianten – sowieso. Es gibt einen Mittagstisch mit täglich wechselnden Gerichten zum Festpreis.

Aktuell ist der Food Trailer mittwochs bis sonntags von 12 bis 18 Uhr im Bereich des Hofladens im Hark-Olufs-Wai in Süddorf geöffnet, am Dienstag steht er während der Saison ab 10 Uhr am Föhrer Bauernmarkt am Sportplatz in Nebel. Nach den ersten Wochen zeigt sich Oke Martinen zufrieden: „Vernünftige Portionen zu moderaten Preisen, sagen unsere Gäste – und dass es gut schmeckt.“ Eindeutiger Bestseller: Die Currywurst! Die gibt es hier übrigens in zwei Varianten: mild oder scharf.



@Foto: AmrumNews Peter Totzauer

TYPISCH ÖÖMRANG

”

ROMAN "AMRUM": HARK BOHMS HOMMAGE AN EINE INSEL

“

Das Buch des Amrumer Autors Hark Bohm genießt aktuell hohe mediale Aufmerksamkeit – national und international. In verschiedene Bestsellerlisten hat das Werk bereits Einzug gehalten und ist gerade vom NDR verfilmt worden. Verfügbar ist das Buch im insularen Fachhandel oder unter Bestellnummer 978-3-550-20269-8 über die gängigen Buchportale.

*Weitere Infos und Podcast [hier](#)
[und hier](#)*

**#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