



**NOTDIENST**  
365 Tage im Jahr  
Tag und Nacht

# Volkert Theis

Inh. Christian Petersen

Zentralheizungsbaumeister · Gas- u. Wasser-Installateurmeister

Ölheizungen · Gasheizungen · Schlüsseldienst  
Sanitäre Einrichtungen · Klempnerei

Wyk · Korharder Weg 3 · Telefon (04681) 3216 · Fax 4239

Ihre Hausverwaltung vor Ort

## Hausverwaltung PETERSEN

Wir betreuen Sie

**Dirk Petersen** 0171 - 9011347  
**Andreas Petersen** 0170 - 7004883  
**Detlef Petersen** 0171 - 4140273

25938 Wyk auf Föhr · Kohharder Weg 2 · Telefon (0 46 81) 58 00 52 · Fax 88 99  
[www.hausverwaltungpetersen.de](http://www.hausverwaltungpetersen.de)

## Grünkohllasagne

Biikezeit ist Grünkohlzeit, und für die meisten Genießer dieser ursprünglich aus Griechenland stammenden Kreuzblütler ist dies gleichbedeutend mit dem Verzehr von Gänseschmalz, Schweinebacke, Kassler, Kochwürste und weiteren Produkten tierischer Herkunft. So manch einer mag sogar behaupten, dass Grünkohl ohne Fleischbeilage nicht schmeckt.



Doch weit gefehlt! Es gibt tatsächlich auch Grünkohlgerichte die ganz und gar ohne Fleisch auskommen. Eines davon wollen wir Ihnen vorstellen. Unser Rezeptvorschlag heiß diesmal Grünkohllasagne. Viel Vergnügen beim Zubereiten und dem anschließenden Genießen dieser vegetarischen Köstlichkeit.

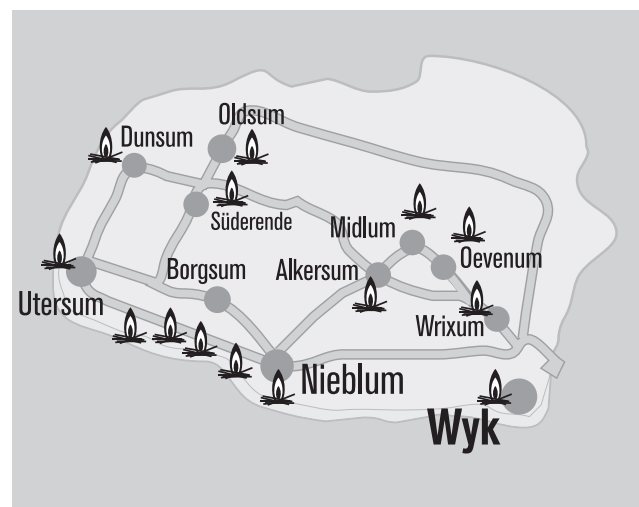
## Zutaten & Zubereitung

150 g Zwiebeln  
400 g Tomaten  
2 Esslöffel Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
2 Teelöffel Honig  
100 ml Schmand  
1 Teelöffel Basilikum  
1 Teelöffel Bohnenkraut  
3 Teelöffel Oregano  
1 Zehe Knoblauch  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
150 g Gouda, mittelalt, am Stück  
1 kg Grünkohl  
½ Teelöffel Kümmel  
½ Teelöffel gemahlene Nelken  
400 g Lasagneplatten, vorgegart

Zwiebeln schälen und klein würfeln, Tomaten waschen und vierteln. Einen Esslöffel Butter erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin andünsten. Tomaten hinzugeben und zehn Minuten mitdünsten. Tomaten und Zwiebeln pürieren. Gemüsebrühe, Honig, Schmand und die Kräuter und Gewürze dazugeben. Gouda reiben. Blattrippen des Grünkohls entfernen, Blätter gründlich waschen und klein schneiden. In einem heißen Topf ohne weitere Wasserzugabe zusammenfallen lassen. Grünkohl aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Butter zerlassen, andere Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Grünkohl, Nelken und Kümmel dazugeben

und zehn Minuten dünsten. Backofen vorheizen (180 Grad Celsius). Eine (möglichst eckige) Auflaufform einfetten. Eine Schicht Grünkohl hineingeben. Eine Schicht Lasagneplatten darauf verteilen, mit Tomatensoße und Grünkohl bedecken. Etwas Gouda darüber streuen. Die nächste Schicht Lasagneplatten auflegen, wieder Tomaten, Grünkohl und Gouda darauf verteilen und so fortfahren, bis die Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht sollte Grünkohl sein. Gouda darüber streuen, und die Lasagne im Ofen auf unterer Schiene bei 180 Grad Celsius etwa 40 Minuten backen. Ein trockener Rotwein passt zu diesem deftig-feinen Gericht ebenso dazu wie ein kühles Bier.

## Biikefeuer auf Föhr



Die Biikehaufen werden überall auf der Insel gegen 18:30 Uhr angezündet und befinden sich in:

**Alkersum**, Kirchweg/Reitweg, Richtung Nieblum  
**Borgsum**, bei der alten Sandkuhle (Traumstraße) Richtung Strand  
**Dunsom**, am Deichparkplatz  
**Goting**, beim Goting-Kliff, Nähr Kliff-Café  
**Hedehusum**, am Strand (Poolstich)  
**Midlum**, in der Marsch, am Aussiedlungshof 9  
**Nieblum**, an der Straße Richtung Badestrand  
**Oevenum**, in der Marsch, Nähe Aussiedlungshof 2  
**Oldsum**, in der Nähe der Hauptstraße Höhe Toftum

**Süderende**, zwischen Toftumer Heide und St. Laurentii  
**Utersum**, nördlich der Kurverwaltung, am Deich  
**Witsum**, an der Godelbrücke Hardsesweg  
**Wyk** am Fehrstieg (gegenüber der Jugendherberge)

In einigen Gemeinden beginnt der Biikeabend mit einem Fackelumzug. In Wyk etwa wandert Wyker Feuerwehr mit dem Peter vom Veranstaltungszentrum bis zur Wyker Biike am Fehrstieg wo dann das Biikefeuer entfacht wird! Start ist um 18.00 Uhr. Auch in Utersum startet um 18.30 ein gemeinsamer Fackelumzug. Gestartet wird dort am Taarepsüh.



# BIIKE ÜÜB FEER

Biikebrennen auf der Insel Föhr • Ausgabe 6 • Februar 2005 • Kostenlos zum Mitnehmen

## Themen

- Mit Stroh und Altöl
- Rauchen am Biikefeuer?
- Das Feuer und unsere Alltagssprache
- Rezept: Grünkohllasagne
- Interview mit Föhr-Touristik Chef Oliver Melchert
- Achtung Igel!
- Biikefeuer auf Föhr
- Was bleibt ist Asche

## Impressum

6. Ausgabe: „Biike üüb Feer“  
Herausgeber Grafikbüro Bickel  
25938 Wyk, Rungholstraße 4  
[www.inselgrafik.de](http://www.inselgrafik.de)  
Auflage: ca. 5.000 Stück  
Redaktion, Texte und Fotos:  
Daniel Thomas Funda  
Anzeigenannahme: Telefon 58 06 85  
Druck: Druckerei Asmussen GmbH

INTERNATIONAL  
Genießen Sie unterschiedlichste Teesorten aus aller Welt im passenden Ambiente.

afrikanisch  
asiatisch  
japanisch  
englisch  
russisch  
arabisch  
friesisch

Tee  
Kaffee  
Torte  
Gebäck  
Frühstück  
Eisbecher  
Regionales

SALON DE THE  
**IMPALA**  
Mittelstraße 17 · Wyk auf Föhr

Das französische Restaurant auf der Insel Föhr

Menu  
Kunst  
Jazz  
Vernissage  
Lesebühne

**POMME**  
Wyk · Mittelstraße 17 · Tel. 74 86 00

GRAFIK-BÜRO  
4  
Wyk auf Föhr · Rungholstraße 4  
Telefon 50 17 87  
Bürozeiten: Mo - Fr 8-12 Uhr

**BICKEL**

## Mit Stroh und Altöl



Hoch auf dem Biikehaufen thront die Strohfigur.

Das Biikefest ist ein Fest voller Traditionen. Doch im Laufe der Jahre wandelte sich dieses Fest der Nordfriesen vielerorts zur Touristenattraktion, teilweise mit Würstchenverkauf und Glühweinbuden. Damit veränderte sich auch die Organisation des Brennmaterial Wochen zuvor angeliefert und mit schwerem Gerät haushoch aufgestapelt.

Von je her war das Biiken jedoch ein Fest gewesen, bei dem die jeweilige Dorfjugend stets eine wichtige Rolle gespielt hat. Jens Pedersen, Bürgermeister in Oldsum, erinnert sich wie es in seiner Jugendzeit war mit der Organisation des Festes. Etwa das Besorgen des Brennmaterials war damals die Aufgabe der Konfirmanden des Ortes. Unterstützt wurde die dabei von den anderen älteren Jugendlichen. Und das war echte Knochenarbeit. „Wir haben dann zwei Tage vor dem Biiken gemeinsam einen großen Wagen durch den gesamten Ort geschoben und bei den Bauern um ein paar Ballen Stroh gebeten. Wenn wir dann mal zehn Stück auf einen Schlag bekamen, haben

wir uns mächtig gefreut“, erzählt der heute 57-Jährige. Und, was heute befremdend klingt, früher gängige Praxis war: auch Altöl aus den damals in Oldsum, Klintum und Toftum noch existierenden drei Schmieden wurde eingesammelt. „Damit brannte das Feuer dann richtig gut“, erinnert sich Pedersen, wohlweislich, dass dies heute undenkbar wäre. „Aber damals war das eben so“, hebt Pedersen die Schultern.

Baumschnitt und Gartenabfälle gab es zu Beginn der sechziger Jahre kaum. „Das kam erst dazu, nachdem die Windschutzbepflanzung im Zuge der Flurbereinigung auf der Insel einzig gehalten hatte“, so der Bürgermeister. Der Wagen mit dem kostbaren Brennmaterial wurde dann sicher in einer Scheune verstaut. Zum einen weil das Stroh nicht nass werden durfte, zum anderen aber auch, um zu verhindern, dass jemand aus dem Nachbarort das Feuer noch vor dem Biikeabend entfachen konnten. Pedersen: „Es herrschte nämlich Konkurrenz um das am längsten brennende Feuer, und das hatte nun mal der Ort mit dem meisten Brennmate-

rial. So wurde dann das Stroh am eigentlichen Biikeabend sehr gezielt und sparsam nach und nach ins Feuer geworfen, um es möglichst lange am Brennen zu halten.“

Noch am Vorabend des 21. Februars bastelten die Konfirmandinnen die Strohfür, die dann irgendwo im Ort versteckt und von den Jungs gefunden werden musste. Später dann wurde die Figur an einer Stange befestigt und verbrannt.

„Bevor wir dann losgegangen sind, bekamen wir Jungs von den Eltern ein paar Zigaretten in die Hand gedrückt“, weiß Pedersen noch.

Übrigens: Das sogenannte „Anschwärzen“, das Besmieren der Gesichter mit Ruß, war und ist in Oldsum von je her verpönt. Auch den üblichen Glühwein und der Punsch bringen die Besucher auch heute noch in Thermoskannen mit.

Auch wenn der Dorfjugend heute das Einsammeln des Brennmaterials mit einem Schlepper und Anhängern erleichtert wird, bleibt das Biikefest in Oldsum bis dato doch noch eines der ursprünglichsten Biikefeste der Insel.

**APM AGENTUR**  
Appartements- und Büro-Reinigungsservice  
Telefon: 0 46 81/74 17 97

**Betreuung**  
• Ferienwohnungen  
• Rund um Haus und Garten



**Reinigung**  
• Appartements  
• Ferienwohnungen  
• Grobreinigung nach Bauabschluß  
• Feinreinigung nach Renovierung  
• Büros

**SCHAUKELPFERD**  
Der Laden mit dem tollen Holzspielzeug!

Nutzen Sie zum Probieren aktueller Spiele unseren  
**SPIELVERLEIH**  
**SCHAUKELPFERD**  
Große Straße 6  
25938 Wyk auf Föhr  
Tel (04681) 5105  
[www.schaukelpferd-wyk.de](http://www.schaukelpferd-wyk.de)

Richtig gutes Spielzeug!

## Föhrer Kerzenscheune



**Kerzen selber herstellen...**

...ein tolles Erlebnis für Jung & Alt

Nieblum · Poststraat 7  
Telefon (04681) 501869

**FLIESEN JACOBS**

Fliesenleger-Meisterbetrieb · große Flisenausstellung

Restposten von Fliesen und Badmöbeln zu knallharten Sonderpreisen!

Wyk · Strandstraße 41 · Telefon (0 46 81) 29 53

Daniel Thomas Funda  
**Feuerstürme**

Überall im Buchhandel  
Der Schleswig-Holstein Roman

Insel Föhr  
**5348**  
**STEFAN ROSSOL**  
Service rund um Haus & Garten

**Wieso alles selber machen?**  
Rufen Sie an, ich beschneide Ihre Bäume und Büsche, entsorge Gartenabfälle, setze Zäune, lege Wege an, streue im Winter, repariere was anfällt und entrümpel sogar Ihren Keller!  
Nicht Schwarz aber günstig!

Sie möchten auf der Insel Föhr oder Insel Amrum eine Immobilie erwerben?  
Wir haben Ihre Wunschimmobilie.  
Rufen Sie uns an.

ImmobilienCenter · Region Amrum / Föhr  
Georg Neisen · Große Str. 5, 25938 Wyk  
Tel. (04681) 50 00 - 29 · Mobil: 0 171 / 8 91 58 17

**IMMOBILIEN**  
Vermittlungen Finanzierungen

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



Wer erinnert sich nicht an die erste heimlich auf der Schultollette oder an einem düsteren Ort gepaffte Zigarette? Der größte Reiz daran war zweifelsohne, dass es streng verboten war und man sich die Standpauke der Eltern lieber nicht vorstellen mochte. Zumeist war diese erste Erfahrung mit dem Geschmack, der angeblichen der der großen weiten Welt sein sollte, eher unangenehm, und das Rauchen wurde bereits vor dem Zuendepaffen der ersten Fluppe wieder aufgegeben.

Viele Kids auf Föhr können auf solche Heimlichtueren verzichten, denn ein Ritual am Biikeabend ist es auch heute noch, dass insbesondere Jungs am Biikeabend ihre ersten Zigaretten rauchen dürfen – ganz offiziell. Nicht selten, erhalten die Kids von ihren Eltern sogar einige Fluppen in die Kinderhände gedrückt. War dieses Ritual früher wohl als ein Zeichen für werdende Männlichkeit gewertet, weiß man heute zum Glück, dass das Rauchen nichts mit Erwachsenwerden zu tun hat. Auch ist bekannt, wie schädlich das Rauchen ist – und ganz besonders für Kinder.

Cornelia C. Kaufmann ist die Chefarztin der Klinik

## Rauchen am Biikefeuer?



Rauchen ist für Kinder ganz besonders gefährlich.

Sonneneck. Sie weiß, welche Folgen das Rauchen für Kinder (und Erwachsene) haben kann. „Rauchen erhöht die Gefahr an Lungenkrebs zu erkranken“, so die Ärztin. Und als wäre diese Tatsache nicht schon schlimm genug, sollten Eltern wissen, dass die giftigen Inhaltsstoffe der Zigaretten auch Kehlkopf-, Lymphdrüsen- und Speiseröhrenkrebs, Hals-, Nasen- und Rachenkrebs auslösen kann.

Darüber hinaus steigt auch die Wahrscheinlichkeit einen Herzinfarkt oder Schlaganfall zu erleiden. „Kinderlungen reagieren besonders sensibel auf die eingeatmeten Giftstoffe“, so die Fachfrau. Und: „Kinder lernen am Modell“, erklärt die Ärztin, soll heißen, dass das, was die Eltern vormachen und vorleben, vor allem die jüngeren Kinder automatisch als richtig deuten. Rauchen also die Eltern oder

ein Elternteil, ist für die Kids klar, dass Rauchen nichts schlimmes sein kann, und die Hemmschwelle, selbst früh damit anzufangen, ist deutlich geringer, als bei Kindern von verantwortungsbewussten nichtrauchenden Eltern.

Nach den jüngsten Erhebungen der Weltgesundheitsbehörde (WHO) liegt das Eintrittsalter der Kinder derzeit bei erschreckenden 10 bis 11 Jahren.

Zwar mache das Paffen der ersten Zigarette nicht unbedingt gleich nikotinabhängig, allerdings bestünde die Gefahr, dass die Kids das Rauchen mit etwas Schönerem, Feierlichem wie dem Biikebrennen in Verbindung bringen und das Rauchen eben dadurch auch einen besonderen Status erhält, erklärt die Chefarztin.

Dass es auch bei einer solchen historischen Tradition wie dem Biiken Veränderungen und Modernisierungen geben kann ohne, dass es der Freude am eigentliche Fest einen Abbruch tut, zeigt die Tatsache, dass ein ordentliches Biikefeuer noch vor 40 Jahren mit großen Mengen Altöl am Leben erhalten wurde. Heute brennen die Feuer genauso schön und lange, und das auch ohne umweltschädlichem Altöl.

## The day after: Was bleibt ist Asche

Damit das Biikefeuer in Wyk immer möglichst prächtig brennt, darum kümmern sich alljährlich viele fleißige Hände in mühevoller Arbeit. Und wenn das Feuer erst einmal richtig entfacht ist, wissen alle, dass sich die Plackerei gelohnt hat.

Weniger spektakulär ist hingegen das, was sich bereits am nächsten, spätestens aber am übernächsten Morgen am Biikeplatz am Fehrstieg abspielt. Während nämlich die Biikefeier noch in tiefen Träumen liegen (oder schon wieder am Arbeitsplatz und der Schule sind – Biike liegt ja diesmal an einem Montag) scharen sich die Arbeiter der Stadt längst um den einst so prächtigen Haufen, um deren klägliche Reste fortzuräumen.

Abgekippt wird das, was vom Abend übrig blieb, dann an der ehemaligen Bauschuttedeponie hinter der Wyker Kläranlage.

## Aufgepasst: Igel!

Während ein Biikefeuer in früheren Tagen beinahe ausschließlich mit Stroh genährt wurde, werden heute Baumschnitt- und Gartenabfälle in großem Stil und bereits Wochen zuvor gesammelt und an den Biikeplätzen aufgestapelt. Doch die dabei oftmals praktizierte Ordnungswut der Gartenfreunde hat für die Nutzer aufgestapelter Asthaufen oftmals schlimme Folgen. Die Rede ist hier von den vielen Igel, die ruhige Laub- und Asthaufen nutzen, um dort eingerollt ihren Winterschlaf zu verbringen.

Angela Bruchwitz von der Wyker Igelstation weiß um die Problematik der stacheligen Vierbeiner. Jedes Jahr landen eine Menge Igel, die Opfer der Räumaktionen im Januar und Februar geworden sind, in ihrer Station Am Grünstreifen.

Derzeit verleben etwa 30 Igel ihren Winterschlaf in der Station. Angela Bruchwitz hat für jedes Tier geschützte trockene Lager aus Papierschnipseln hergerichtet. Regelmäßig kontrolliert sie die Behälter, ob die Tiere auch wirklich schlafen.



Dieser kleine Igel wurde in einem Garten gefunden. Nun wird er seinen Winterschlaf in der Igelstation in Wyk verbringen, bis er im Frühling wieder in sein Revier zurückgebracht wird.

Angela Bruchwitz bedauert, dass in vielen Gärten kein Platz mehr für kontrollierte Unordnung und somit für die Igel bleibt.

Wer seinen Laub- oder Asthaufen nun zu Biike unbedingt aus seinem Garten räumen muss, sollte dabei sehr behutsam und, um Verletzungen der schlafenden Tiere zu verhindern, ohne den Einsatz von Mistgabel vorgehen. Stellt sich dann heraus, dass

sich tatsächlich ein Igel dort sein Winterlager eingerichtet hat, sollte man das Tier weich in einen Karton betten und am besten direkt zur Igelstation nach Wyk bringen. Dort werden den Tiere die entsprechenden Winterlager zur Verfügung gestellt.

Da Igel sehr ortstreu sind, sollte der Fundort der Tiere bekannt sein, damit die Igel im Frühling wieder in ihre Revieren zurückgebracht werden können. Warum es überhaupt notwendig ist, ist sich um die Wildtiere zu kümmern und so streng genommen einen Eingriff in die natürliche Bestandregulierung wagt, erklärt Angela Bruchwitz so: „Dadurch, dass die Gärten heutzutage insgesamt sehr aufgeräumt sind, finden Igel schwerer Nahrung, sie müssen mehr und öfter unterwegs sein und dadurch werden so viele Igel auf den Straßen überfahren, dass es einen merklichen Einfluss auf den Gesamtbestand hat.“

Weitere Informationen über Igel und Termine für eine Besichtigung der Igelstation unter der Telefonnummer (04681) 741571.

**Vor unseren Galgen fürchtet sich nur die Konkurrenz.**

Vor welchem Haus unser Schild auch hängt, der Besitzer des Hauses dahinter kann sich freuen. Denn dank über 140 Büros und einem internationalen Netzwerk haben wir einen Kundenkreis, der von Schleswig-Holstein bis Südafrika reicht. Und da findet sich immer jemand, der besonders schöne Häuser auch besonders zu schätzen weiß. Das spricht für unser Engagement oder gegen das der Konkurrenz – auf jeden Fall für Sie. Grund genug, unseren Galgen anzufordern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Mittelstraße 6 in Wyk auf Föhr!

Der Immobilienmakler mit dem internationalen Netzwerk: [www.engelvoelkers.com](http://www.engelvoelkers.com)  
Büro Föhr/Amrum · Telefon 04681-74 86 90 · Foehr@engelvoelkers.com

**ENGEL & VÖLKERS®**

## Haben Sie etwas Zeit übrig?

Die Firma „Die Grüne Insel®“ entwickelt und vertreibt seit einigen Jahren auf Föhr, Amrum und dem nahen Festland die Produkte der Serie „Friesenminze“ und die „Friesische Teetonne“. Die Produkte sind im örtlichen Handel eingeführt und erhältlich. Da wir uns aus diesem Geschäftsbereich zurückziehen wollen, suchen wir einen Lizenznehmer, der die Produkte selbstständig (z.B. Ich-AG, Gewerbe) ordert und vertreibt. Startkapital ist nicht notwendig. Bei entsprechenden Angeboten ist auch ein Verkauf der gesamten Produktlinie möglich. Infos unter ☎ 50 17 87

Wie sehr uns Feuer und seine Symbolik beschäftigt, zeigt allein die Tatsache, dass unsere Alltagssprache voll ist von Bildern, die um das Feuer kreisen: Wenn wir „Feuer gefangen“ haben und „in Liebe entbrennen“, sind wir „Feuer und Flamme“. Wir „sprühen vor Lebensfreude“, haben „Feuer im Blut“, gehen mit „Feuereifer“ an eine Sache heran oder fühlen uns wie „ausgebrannt“. Wir können jemanden „anfeuern“, sie aber auch „feuern“, für sie „die Kastanien aus dem Feuer holen“, für sie „die Hand ins Feuer legen“, für sie „durchs Feuer gehen“ oder „feurige Kohlen auf ihr Haupt laden“. Es ist faszinierend, „mit dem Feuer zu spielen“. Wir „febern“, wenn wir erregt oder in „glühender“ Erwartung

## Feuer und unsere Alltagssprache

sind, „brennen auf etwas“, das wir unbedingt tun oder haben müssen. „Es brennt uns auf den Nägeln“ oder wir „sitzen auf glühenden Kohlen“, wenn wir ungeduldig sind. Ganz plötzlich kann uns „etwas siedend heiß einfallen“ oder „wie der Blitz treffen“. Wir „kochen vor Wut“, „verzehren uns“ vor Sehnsucht, Sorge, Angst oder Begierde, leiden unter „brennenden seelischen Schmerzen“ oder in der Krankheit unter „Fieber“ oder einer „Entzündung“ im Körper. Kritisch wird es, wenn wir „zwischen zwei Feuer geraten“ und peinlich, wenn wir uns „die Zunge oder die Finger verbrannt haben“.

Wir können „Öl ins Feuer gießen“, uns „anheizen“ oder „auf Sparflamme kochen“. Immer haben wir es mit psychischen Energien zu tun, die in uns wie Feuer wirken oder die wir benutzen. Auch die Lichtsymbolik des Feuers findet in unserer Sprache ihren Ausdruck, wenn „uns ein Licht aufgeht“, wir „einen Geistesblitz“ oder einen „lichten Augenblick“ haben. Wir können unser „Licht unter den Scheffel stellen“, jemanden „hinteres Licht führen“ oder „in ein falsches Licht setzen“. Beglückend erleben wir in uns ein „Freudenfeuer“, ein „Feuer der Begeisterung“, einen „brennenden Drang“ nach Erkenntnis, eine plötzliche „Erleuchtung“ oder die „Flamme der Hoffnung“. In der Mystik wird „die brennende Liebe zu Gott“, ja das Göttliche selbst, mit dem Feuer verglichen, das ewig brennt und sich nicht verzehrt. Im Neuen Testament lässt sich zu Pfingsten der Heilige Geist in Gestalt von feurigen Zungen

bemerken und diesem Signal folgen, kommen wir zu einem verborgenen Feuerherd, zu einer einladenden Wärmequelle oder dorthin, wo ein verzehrendes Feuer am Werke ist. Das kann Unheil, den Feuertod bedeuten. Im Mittelalter wurden Brandstifter, Hexen und Ketzer auf dem Scheiterhaufen verbrannt als Strafe für ihren begangenen Frevel und um das „Unreine“ und „Sündhafte“ in ihnen auszubrennen und zu vernichten. Das verzehrende Feuer kann aber auch Reinigung, Entsöhnung und Verwandlung bewirken wie in der christlichen Vorstellung vom Fegefeuer, in dem die Seelen nach ihrem Tode geläutert werden, während im Höllenfeuer die Verdammten auf ewig schmachten müssen.

bemerken und diesem Signal folgen, kommen wir zu einem verborgenen Feuerherd, zu einer einladenden Wärmequelle oder dorthin, wo ein verzehrendes Feuer am Werke ist. Das kann Unheil, den Feuertod bedeuten. Im Mittelalter wurden Brandstifter, Hexen und Ketzer auf dem Scheiterhaufen verbrannt als Strafe für ihren begangenen Frevel und um das „Unreine“ und „Sündhafte“ in ihnen auszubrennen und zu vernichten. Das verzehrende Feuer kann aber auch Reinigung, Entsöhnung und Verwandlung bewirken wie in der christlichen Vorstellung vom Fegefeuer, in dem die Seelen nach ihrem Tode geläutert werden, während im Höllenfeuer die Verdammten auf ewig schmachten müssen.

## Das Interview: Oliver Melchert

Das Biikefest hat sich im Laufe der vergangenen Jahrhunderte eine stetigen Wandlung unterziehen müssen. Inzwischen ist es vielerorts auch für Inselgäste zu einer echten Attraktion geworden. Doch kann dieses Traditionsfest der Friesen auch für die Touristikbranche interessant werden und ist dies von den Einheimischen überhaupt gewünscht? Föhr-Touristik Chef Oliver Melchert gibt in einem Interview mit „üüb Feer“ Antworten.

*üüb Feer: Welche Rolle spielt Biike und die Tage um das Fest herum für den Tourismus auf Föhr?*

Oliver Melchert: Eine wachsende Rolle auch in der Vermarktung der Veranstaltung. Im Marketing wird es beworben, Presseartikel werden versendet. Es ist uns aber auch klar, dass Biike ein Fest

der Insulaner ist und auch bleiben soll.

*Seit wann ist Biike eigentlich eine Touristenattraktion?*

Es gab Zeiten in denen die Insulaner eine Werbung für Biike nicht gewünscht haben und sie zu Biike unter sich sein wollten. Das hat sich in den letzten Jahren geändert, seit den vergangenen drei Jahren ist der Zulauf an Touristen größer geworden. Die Beteiligung der Touristen ist aber auch stark davon abhängig wie der Biike-Termin liegt.

*Was macht dieses urfriesische Fest eigentlich so interessant für Gäste?*

Es ist die authentische, gelebte Tradition.

*Haben Biikefeuer wie das in Wyk mit Würstchen- und Glühweinbuden überhaupt*

*noch etwas von der Ursprünglichkeit des Festes?*

Solange die Einwohner es in dieser Form für sich akzeptieren denke ich schon.

*Welche Möglichkeiten haben Gäste auf Föhr, die nicht mit der Biike-Historie vertraut sind, sich über diese Tradition zu informieren?*

Fragen in der Tourist Information: diese hält eine Beschreibung über Biike parat.

*Wie hoch ist die Akzeptanz bei den Insulanern, die beobachten, wie „Ihr“ Biike zur Touristenattraktion erklärt wird?*

Es ist nach wie vor keine Touristenattraktion. Alles was auf der Insel für Biike gemacht wird, wird für die Insulaner in erster Linie gemacht.

**Kaufen, wo die Profis kaufen!**

**Bauzentrum i&m Christiansen**

Bahnhofstr. 32 · 25899 Niebüll  
Telefon (0 46 61) 9 66 60  
Telefax (0 46 61) 96 66 55  
mailto@Bauzentrum-Christiansen.de · www.Bauzentrum-Christiansen.de

Boldixumer Str. 18a · 25938 Wyk/Föhr  
Telefon (0 46 81) 7 41 15  
Telefax (0 46 81) 74 11 66

Auto in Dagebüll!

ab 30 € pro Tag!

**Autovermietung-Föhr**

Karl-Werner Simonis 25938 Wyk auf Föhr  
Gartenstrasse 19 Tel:04681 - 58 00 72  
[www.Autovermietung-Foehr.de](http://www.Autovermietung-Foehr.de)

**Aufgrund geänderter Prüfungsmethoden der Finanzverwaltung im Zusammenhang mit der Kassenbuchführung drohen Ihnen zukünftig erhebliche Hinzuschätzungen.**

**MEF PARTNER**  
STEUERBERATER

**Steuerberatersozietät**

Mohr • Erichsen • Feddersen • Dührsen • Lüttschwager

- Partnerschaft -

25899 Niebüll · Busch Johannsen-Str. 6 Tel. 04681 9660-0 · Fax 9660-90  
25938 Wyk auf Föhr · Sandwall 14 Tel. 04681 7410-0 · Fax 7410-20  
E-Mail: [info@steuerberater-mef.de](mailto:info@steuerberater-mef.de) Internet: [www.steuerberater-mef.de](http://www.steuerberater-mef.de)

**Vermeiden Sie Fehler - lassen Sie sich beraten -**

**Autohaus Föhr GmbH**  
Kfz Service An + Verkauf sämtlicher Fabrikate

Meister-hof auto reparatur

Koogskuhl 12  
25938 Wyk auf Föhr  
Tel. 0 46 81 - 58 63 60  
Fax 0 46 81 - 58 63 63