

Alle guten Dinge sind 3



Strandhotel
Königstraße 1



SOLE MIO
SONNENSTUDIO
Mühlenstraße 5



PIZZERIA
FRANCO
Königstraße 1

Franco Di Costanzo
25932 Wyk auf Föhr · Postfach 1444 · Tel (04681) 5870-0 · Fax 587077
www.foehr-ferien.com

NEU! Jetzt ganz in ihrer Nähe!



Steuerberater Sozietät
Mohr, Erichsen, Feddersen & Partner

Beratungsstelle Wyk auf Föhr
Sandwall 14

Telefon: 04681/ 74 10-0
Telefax: 04681/ 74 1020
www.steuerberater-mef.de

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag und Donnerstag
von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern!



**Verkauf ab Hof,
Fehrstieg, Linge 7**

**Dienstag+Freitag
9:00-12:00 Uhr
17:00-19:00 Uhr**

MEISTER
Gemüse+Kartoffeln
produziert nach biol. Anbaumethoden



Wir auf Föhr
persönlich

Bekehrte und unbekannte
Autoren erzählen

Briefe, Erinnerungen
Erfahrungen, Dialoge
Gedichte

NiederMedia

Im Buchhandel

Nur Flaschen fahren betrunken

Biikezeit ist Feierzeit; und gefeiert wird beinahe aus der Tradition heraus auch mit Alkohol. Da kann es vorkommen, dass sich da so manch einer überschätzt und sich nach „nur ein oder zwei Bierchen“, klar, und dem beim Grünkohlessen üblichen „Durchspüler“, noch hinter das Steuer seines Wagens setzt, um nach Hause zu fahren.

Verwundert blickt er oder sie dann bei einer Kontrolle auf den beim Test ermittelten hohen Promillegehalt des Blutes. Der damit verbundene Ärger ist groß und eigentlich vermeidbar. Jörn Addix, Leiter der Polizeizentralstation Wyk, weist auf die Gefahren hin, die entstehen, wenn man an- oder gar betrunken fährt. Man gefährde durch die eingeschränkte Reaktionsfähigkeit schließlich nicht nur sich, sondern auch andere Verkehrsteilnehmer. „Wir werden auch in diesem Jahr wieder verstärkt kontrollieren“, kündigt Addix schon vorab an. Wer mit einem Promillegehalt von 0,5 bis 1,09 fährt, begeht eine Ordnungswidrigkeit, die mit 250 Euro Strafe und einmonatigem



Führerscheinenzug „belohnt“ wird. Wer mit mehr als 1,1 Promille erwischt wird, der macht sich gar einer Straftat schuldig, die streng geahndet wird: Mindestens ein Jahr ist der Lappen dann futsch und zusätzlich gibt's eine satte Geldstrafe. Das gilt im Übrigen auch, wenn man andere Drogen konsumiert hat oder betrunken auf Zweirädern, also auch dem Fahrrad, unterwegs ist.

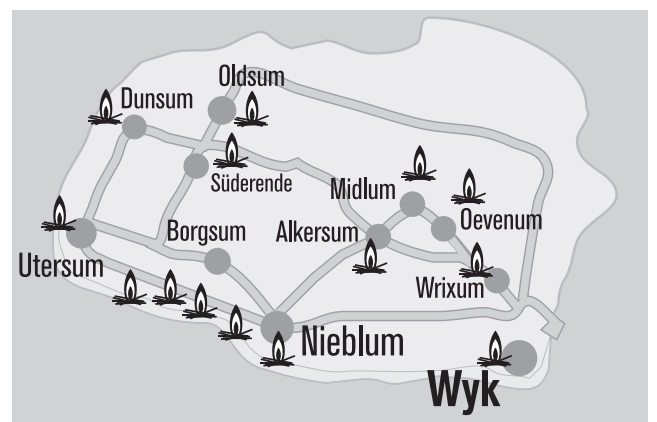
Am besten, man lässt die Finger ganz vom Alkohol, wenn man weiß, dass man fahren muss, oder man lässt das Auto gleich ganz zu Hause, geht zu Fuß, lässt sich von einem zuvor erkorenen nüchtern gebliebenen Fahrer oder einem Taxi chauffieren. Zurecht als „äußerst fragwürdig“ bezeichnet Jörn Addix die Tradition, Kinder beim Biiken sowohl an Alkohol als auch an die „erste Zigarette“ heran zu führen. Diese Tatsache würde von vielen Eltern nicht nur toleriert, sondern sogar noch gefördert, bedauert er doch. Er appelliert an das Verantwortungsbewusstsein der Eltern, denn beides schade der Gesundheit, gerade die der Kinder.

Kinderfasching

Neben den Biikefeuern ist im Februar Fasching ein weiterer Höhepunkt, insbesondere für die Kinder. Im Boldixumer Erdbeerparadies findet am Sonnabend, 14. Februar, ein großes Faschingsfest für Kinder statt. Beginn des Spektakels, das unter dem Motto „Ein-Euro-Fasching“ steht, ist um 14.30 Uhr. Versorgt werden die Gäste mit allerlei Leckereien, alkoholfreien Getränken und Würstchen. Für fetzige Musik aus der Konserve ist ebenso gesorgt.

Die Rolle des Diskjockeys übernimmt dabei Torsten Johannsen, der Jugendfeuerwehrwart Boldixum. Die Jugendwehr ist auch Veranstalter und Ausrichter der Party. Sich über eine gute Verkleidung Gedanken zu machen, lohnt sich, denn die drei ausgefallensten Kostüme werden prämiert. Selbstverständlich dürfen auch die Eltern ihre Kids zur Party begleiten; gerne ebenfalls kostümiert. Das Ende der Party ist für 18 Uhr geplant.

Wo die Biikefeuer brennen



Wer die Wahl hat, hat bekanntlich die Qual. Ganze 14 Feuer werden am Sonnabend, 21. Februar, gegen 18.30 Uhr auf der Insel entzündet. Hier nun die Veranstaltungsorte im Überblick. Wyk: Am Fehrstieg, gegenüber der Jugendherberge, Wrixum: Ortsausgang Hargesweg, Oevenum: In der Marsch, Nähe Aussiedlerhof 2, Alkersum: Kirchweg Richtung Nieblum, Nieblum: An der Straße Richtung Badestrand, Utersum:

Nördlich der Kurverwaltung am Deich, Midlum: In der Marsch am Aussiedlerhof 9, Goting: Am Goting-Kliff Nähe Kliff-Café, Borgsum: Bei der alten Sandkuhle an der Traumstraße, Dunsum: Am Deichparkplatz, Witsum: An der Godelbrücke, Hedehusum: am Strand Nähe Poolstich, Oldsum: In der Nähe der Hauptstraße auf Höhe Toftum, Süderende: Zwischen Toftumer Heide und St.Laurentii-Kirche.



BIIKE ÜÜB FEER

Biikebrennen auf der Insel Föhr • Ausgabe 2 • Februar 2004 • Kostenlos zum Mitnehmen

Themen

- Wie die Jugendfeuerwehr mit Spaß Traditionen erhält
- Die Geschichte der Biikefeuer
- Fackelumzüge in Wyk und Utersum
- Grünkohl biologisch angebaut
- Grünkohlrezept vom Chefkoch Sternhagen
- Nur Flaschen fahren betrunken
- Kinderfasching im Erdbeerparadies
- Wo die Biikefeuer der Insel brennen

privat **évo**
leben & wohnen

sache
geniessen & coffeeshop

t. 04681-748566
www.privat-sache.de
info@privat-sache.de

Ose Carstensen & Michael Hanelt
süderstrasse 9 · 25938 wyk a. föhr

Impressum

Sonderausgabe „Biike üüb Feer“
Herausgeber Grafikbüro Bickel
25938 Wyk, Rungholtstraße 4
www.inselgrafik.de
Auflage: 5.000 Stück

Redaktion, Texte und Fotos:
Daniel Thomas Funda

Anzeigenannahme: Tel 58 06 85

Druck: Druckerei Asmussen GmbH

WIGGER'S
gut beraten

Ihr Laden für
Spiele • Spielzeug
Inliner • Drachen
Reiten

Grosse Str. 32 · Wyk · T: 57 01 74
bewigger-wyk@t-online.de

Mit brennendem Eifer dabei



Für die Jugendlichen ist's ein Mordsspaß auf den Hängern zum Biikeplatz zu fahren.

Ihnen ist kein Baum zu schwer oder zu stachelig. Die vielen kleinen und größeren Feuerwehrmänner und -frauen der Jugendfeuerwehren Wyk und Boldixum sammeln bei Wind und Wetter alljährlich die ausgedienten Weihnachtsbäume ein und fahren sie zum Biikeplatz am Fehrstieg.

Damit sorgen sie durch ihren unermüdeten Einsatz dafür, dass das Biikefeuer in Wyk jedes Jahr in seiner vollen Pracht brennen kann. Morgens um acht treffen sie sich zur Lagebesprechung. Thorsten Johannsen, der Boldixumer Jugendfeuerwehrwart und seine beiden Vertreter Franziska Funck-Johannsen und Niels Twardziok teilen die rund 40 Kinder und Jugendlichen in sechs Gruppen ein. Die Stadt Wyk und einige Landwirte haben den Freiwilligen Fahrzeuge und Anhänger zur Verfügung gestellt.

Mit denen fahren sie durch die Straßen von Wyk und Boldixum, hieven die

einst prächtig geschmückten Weihnachtsbäume hinauf, auf die hohen Anhänger. Hier ist echte Teamarbeit gefragt, denn so manch eine Tanne wehrt sich nach Kräften heftig nadelnd und pieksend gegen die Verladung.

Ist der Anhänger voll, geht's zum Biikeplatz. Schnell abladen, vielleicht noch einen kurzen Klönschnack mit den Freunden aus der anderen Gruppe halten, die auch ge-



Beim Aufladen der pieksenden Tannenbäume ist Teamarbeit gefragt.

rade auf den Platz gefahren sind, und schon geht's weiter. Gegen Mittag ist's dann geschafft. Müde, durchgefroren aber doch zufrieden treffen sich die Kinder und Jugendlichen im Feuerwehrgerätehaus, wo es bereits nach Bratwurst duftet.

Wenn sie wieder zu Kräften gekommen sind, wird ordentlich gefachsimpelt, und jede Gruppe ist sich sicher, dass sie die meisten Bäume eingesammelt haben. Für die Kids ist es trotz der Anstrengung stets ein Riesenspaß, und ohne, dass es ihnen dabei vielleicht bewusst ist, sorgen sie mit ihrem Einsatz für die Fortführung einer Tradition, deren Ursprünge viele hundert Jahre zurückliegen.

Um das Aufschichten des Haufens kümmern sich schließlich die Mitarbeiter des Ordnungsamtes der Stadt. Ist der Klamp erst einmal fertig, haben die Jugendlichen der Feuerwehr stets ein Auge darauf, damit der Haufen auch wirklich erst am Abend des 21. Februars abbrennt.

Spezialitäten

nicht nur zum Grünkohl



FLEISCHEREI FRIEDRICHS

Fußgängerzone · Mittelstraße 14
Telefon 2540 Fax 593555

Speisen des Adels zu Preisen des Bürgers.

3-Gänge Menu
17 Euro

4-Gänge Menu
23 Euro

Rotwein ab 1,50 Euro

POMME

Offen von 11-14 Uhr und 17-? Uhr
Wyk · Mittelstraße 17
Tel. 74 86 00 · www.pomme.biz
Wir reservieren für Sie.

Daniel Thomas Funda
Feuerstürme

Demnächst im Buchhandel
- Der Schleswig-Holstein Roman -

SCHAUKELPFERD

Der Laden mit dem tollen Holzspielzeug!

Nutzen Sie zum Probespielen aktueller Spiele unseren

SPIELEVERLEIH

SCHAUKELPFERD
Große Straße 6
25938 Wyk auf Föhr
Tel (04681) 5105
www.schaukelpferd-wyk.de

Richtig gutes Spielzeug!

S Nord Ostsee Sparkasse

www.nospa.de
Immobilien zwischen Nord- und Ostsee

S IMMOBILIEN
Vermittlungen Finanzierungen

Schleswig Husum Flensburg Telefon: 0 46 81 / 50 00 29 Telefax: 0 46 81 / 50 00 31

Die Geschichte des „Nationalfestes“



Das Biikebrennen gilt heute als friesisches Nationalfest.

Das Biikebrennen auf den Inseln und den Halligen der nordfriesischen Uthlande wird heute am 21. Februar, dem Abend vor Petritag (Petri Stuhlfeier) gefeiert. Das friesische Wort Biike bedeutet Zeichen, Seezeichen (Bake) oder Feuermal.

Das Biikebrennen gilt als nordfriesisches „Nationalfest“. Es hat seinen Ursprung wahrscheinlich schon in heidnischer Zeit und sollte die bösen Geister vertreiben und die neue Saat schützen. Nach der Christianisierung wurde es als Fastnachtsbrauch weitergeführt. Weil es ein fröhliches Fest war, musste es vor die Fastenzeit fallen. Das Feuer brannte zunächst an langen, bakenähnlichen Stangen. So ist es für 1740 überliefert, und noch 100 Jahre später wurde sie als brennende, mit Teer und

Stroh gefüllte Tonne auf einer Stange beschrieben. Die heute üblichen großen Feuerstöße sind wahrscheinlich erst nach der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden. Sie setzten sich auch durch, weil seit Ende des 19. Jahrhunderts auch in den Peseln (guten Stuben) der Nordfriesen Tannenbäume aufgestellt wurden. Sie bilden bis heute einen wesentlichen Anteil des Biikematerials. Der Keitumer Chronist Henning Rinke berichtete, das vor 1760 sich alljährlich am 22. Februar in Keitum auf Sylt die Seeleute versammelten, um ihre Abfahrt zu den Walfanghäfen zu besprechen, und Heuerverträge für die kommende Fangsaison abzuschließen.

Aus dieser einfachen Tatsache entwickelte um 1830 der Keitumer Lehrer C.P. Hansen die „alte Tradition“, dass die

Walfänger auf den Inseln mit einem großen Feuer verabschiedet wurden. Diese Legende hält sich - wie viele andere im 19. Jahrhundert erfundene historische Mythen - zäh bis auf den heutigen Tag. Sie ist allein deshalb schlecht erfunden, weil die Seefahrt erst aufgenommen werden konnte, wenn die Häfen eisfrei waren. C.P.Hansens Erzählkunst ist auch die Deutung zu verdanken, die Biike sei ein Opferfeuer für den germanischen Gott Wodan. Ursprünglich lag der Termin des Biikefestes nicht fest, er wurde örtlich an verschiedenen Tagen begangen, jedoch stets vor Beginn der Fastenzeit. Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde das „nordfriesische Nationalfest“ fest auf den Abend des 21. Februar, dem Abend vor Petri Stuhlfeier terminiert.

In der Zeit des Nationalsozialismus wurde der friesische Volksbrauch für Propagandazwecke missbraucht. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde er nur noch in den Uthlanden begangen. Erst nachdem der Landkreis Nordfriesland entstanden war, wurde auch vor dem Hintergrund des wiedererwachten nordfriesischen Regionalbewusstseins 1972 zum ersten Mal wieder auf dem Festland eine Biike entzündet. Heute brennen die Feuer am 21. Februar wieder in mehr als 60 Gemeinden des Landkreises. (Quelle: www.geschichte.schleswig-holstein.de)

Fackelumzüge leiten Biikefeuer ein

Die „Vorspiele“ des Biikebrennens sind die Fackelumzüge, die in Wyk und Utersum stattfinden. Dabei wird der „Peter“, die Strohfigur, zu seinem Scheiterhaufen getragen. Treffpunkt in Wyk ist um 18 Uhr das Veranstal-

tungszentrum am Sandwall. Der Umzug dauert etwa eine halbe Stunde, bis dann nach Ankunft am Fehrstieg gemeinsam der Haufen entzündet wird. Weitere Infos bei der Tourismus GmbH im Rathaus unter 04681/300.

In Utersum geht's eine halbe Stunde später los. Dort startet der Fackelumzug um 18.30 Uhr vom Taarephüs. Wer sich hierzu weiter informieren möchte, kann dies bei der Kurverwaltung Utersum unter 04683/346 tun.

GRAFIK-BÜRO

BICKEL
 Wyk auf Föhr · Rungholtsstraße 4
 Telefon 50 17 87
 Bürozeiten: Mo - Fr 8-12 Uhr


Wyker
Buchhandlung

BUCH MACHT KLUG!
 BÜCHER FÜR ALLE LESENSLAGEN
 MITTELSTRASSE 18 · 25938 WYK AUF FÖHR
 TELEFON 0 46 81-45 05 · FAX 0 46 81-81 93

 **Ihr OPEL-Partner auf Föhr** 
Autohaus Koller
 25938 Alkersum auf Föhr, Gewerbegebiet
 Telefon (0 46 81) 35 10 · Fax 38 18
Kfz-Reparaturen aller Fabrikate!

Landhaus Laura
 Hotel—Restaurant—Café

 Regionale Küche mit täglich wechselnden Hausgerichten
 Montag: Fischbuffet · Freitag Menütag · Voranmeldung erbeten
 Gemütliche Gastlichkeit in exklusiven Zimmern
 Café und Restaurant mit romantischem Innenhofgarten
 Ganzjährig geöffnet.
 25938 Oevenum auf Föhr · Buurnstrat 49 · Telefon (0 46 81) 5 97 90
 www.landhaus-laura-foehr.de

Jetzt Hausprospekte drucken
 Vollfarbig, mit Gestaltung

 Schnell, zuverlässig, vor Ort...
 ...zu überraschend günstigen Preisen!

Druckerei Asmussen GmbH
 25938 Wyk auf Föhr
 Große Straße 16
 Telefon (0 46 81) 27 37
 Fax (0 46 81) 43 35

Überall auf Föhr: Wir liefern Kostenlos!

WYK SÜDSTRAND	L. SCHMIDT, Osterstraße 3 Tel. (0 46 81) 58 01 21
WYK	GEBR. STAMMER, Königstraße Tel. (0 46 81) 22 80
OEVENUM	SPAR-MARKT PAULSEN GmbH Tel. (0 46 81) 25 10
NIEBLUM	H. HÜCKSTÄDT Tel. (0 46 81) 35 66
OLDSUM	B. R. RICKMERS Tel. (0 46 83) 3 38
UTERSUM	C. NISSEN Tel. (0 46 83) 4 99

 Obst und Gemüse Täglich frisch
 Weine für jede Gelegenheit
 Woche für Woche: Tolle Angebote
Ihr guter Nachbar SPAR 

Grünkohl biologisch angebaut

Zwar kann man das Grünkohllessen zum Biiken nicht als Tradition bezeichnen, doch ist es inzwischen beinahe zur festen Einrichtung geworden, nach dem Feuer irgendwo gemütlich zum Grünkohllessen einzukehren.

Der Geschmack der Gerichte hängt zum einen natürlich von den Fähigkeiten und der Erfahrung des Kochs oder der Köchin ab; zum anderen spielt es aber auch eine Rolle, unter welchen Bedingungen der so wichtige „Rohstoff“, die Pflanze also, gewachsen ist. Landwirt und Spezialist für den biologischen Anbau von Grünkohl, Otto Meister, verrät, wie die Kreuzblütler auch ohne Einsatz von chemischen Dünge- oder Spitzmitteln gedeihen.

In der konventionellen Landwirtschaft, aber auch im eigenen Garten, wird Grünkohl in der Regel als sogenannte Zweitfrucht angebaut. Das heißt, dass auf dem gleichen Stück Land zunächst Frühkartoffeln gewachsen sind und der Kohl nach deren Ernte eingesät oder gepflanzt wird. Bei Otto Meister bildet der Grünkohl die Hauptfrucht. Wichtig dabei ist, dass der Boden dafür speziell vorbereitet werden muss. Da Meister auf den Einsatz von chemischen Unkrautvernichtern vollständig verzichtet, bearbeitet er den Acker mechanisch. Zweimal im Laufe der Monate zuvor hackt er maschinell das Beikraut, wie es im Bioanbau bezeichnet wird, mit einem Striegel, einer feinen Egge. „Damit entferne ich etwas 80 Prozent des Krauts“, erklärt der Landwirt, der Ende der 70er Jahre begann, seinen Betrieb auf ökologischen Landbau umzustellen.

Mitte Juni pflanzt Meister dann die ersten zarten Pflänzchen. Die sind aus ungebeiztem Saatgut hervorgegangen. Im konventionellen Anbau wird das Saatgut gebeizt. Das bedeutet, dass es mit einer Chemikalie behandelt wird, die bis in die später Vegeta-



Schon die Römer bauten vor 2400 Jahren Grünkohl an.

tionsphase hinein die Pflanze vor Schädlinge schützen soll. Für die jungen Pflänzchen beginnt nun eine sehr wichtige Zeit, denn Ringeltauben, Kaninchen und auch ein paar Hasen freuen sich schon auf das zarte Grün. Dabei kommt den Pflänzchen zugute, dass die Tiere sich zunächst auf andere weniger herb schmeckende Kohlsorten stürzen. Und wenn sie beim Grünkohl angelangt sind, ist der zumeist schon kräftig genug, so dass sie das Anknabbern einigermaßen verkraften.

Doch es gibt weitere Tierchen, die den Pflanzen und schließlich auch dem Landwirt das Leben schwer machen können. Zum Beispiel die Kohlflyge. „Wenn ich Pech habe, kann der Befall mit den Larven der Fliege den Totalverlust bedeuten. Aber meistens pendelt sich der Verlust bei etwa 20 Prozent ein“, so der Landwirt. Otto Meister baut auf etwa 2000 Quadratmetern Grünkohl an. Dabei wachsen etwa vier Pflanzen pro Quadratmeter. „In diesem Jahr steht er besonders gut“, schwärmt er. Geerntet wird ab November.

Seinen Ursprung hat der Grünkohl übrigens in Griechenland. Dort wurde er etwa ab 400 v. Chr. von den Römern angebaut. Nun, in Griechenland würde man, abgesehen von einigen fruchtbaren Hochlagen, sicher vergebens auf den für den Geschmack des Kohls angeblich so unabdingbaren Frost warten. Und in der Tat spielt der Frost eher eine geringe Rolle für die Geschmacksentfaltung.

Otto Meister glaubt zu wissen, wie dieser Glaube zustande kam. „Der Grünkohl hat eine sehr lange Vegetationszeit, und die richtige Reife bekommt er eben erst ab November“, erklärt er. Und ab dieser Zeit gibt es nun mal in unseren Breiten die ersten Fröste.

In wärmeren Ländern schmeckt der Grünkohl auch ohne den zuvor „genossenen“ Frost.

Otto Meister baut neben Grünkohl und Kartoffeln noch etwa 25 weitere Gemüse- und neun Salatsorten an. Dabei verzichtet er auch hier auf den Einsatz von chemischen Dünge- und Spritzmitteln.

Rezept für Grünkohl

Jörn Sternhagen ist Inhaber und Chefkoch vom Landhaus Laura in Oevenum. Er hat kürzlich mit dem Team Uthlande beim „Internationalen WaddenSea Gastronomy Award 2003“ einen sehr guten vierten Platz belegt. Er freut sich stets auf die Grünkohlzeit. Die Zutaten für seine exquisiten Gerichte bezieht er größtenteils von der Insel. Geöffnet ist das Gasthaus Laura Freitags bis Sonntags ab 14 Uhr (nur kleine Küche) und ab 18 Uhr mit der großen

Karte. Ab dem 15. März ist das Gasthaus wieder täglich außer Dienstags geöffnet. Wer von den Kochkünsten Jörn Sternhagens profitieren möchte, sollte sich zuvor telefonisch im Gasthaus Laura unter 04681/59790 anmelden. Für diejenigen, die sich zur Grünkohlzeit am heimischen Herd versuchen möchten, hat Jörn Sternhagen eine besondere Empfehlung sie heißt: Grünkohl mit Schweinebacke, Kassler Nacken, Kochwurst und Risoleé-Kartoffeln.

Zutaten für vier Personen:

2 kg frischer Grünkohl (nach dem ersten Frost) oder 600 g fertig blanchierter (aus der Tiefkühltruhe),
2 Teelöffel grobes Meersalz, 2 Teelöffel Koriandersaat,
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, etwas Schinkenschwarte,
100 g Gänseschmalz, eine große Küchenzwiebel,
400 ml klare Brühe, Zitronenzyste (abgeriebene Zitronenschale von einer halben Zitrone),
1 gehäufte Eschleffel brauner (oder weißer) Zucker
1 Eschleffel brauner (dunkler) Imkerhonig
2 Eschleffel Haferflocken (oder Kartoffelpüreepulver)
250 g Schweinebacke, 500 g Kassler Nacken (noch besser Kasslerücken), 4 Kochwürste (Kohlwurst, Mettenden)
Nach Bedarf Röstkartoffel oder Salzkartoffeln

Zubereitung:

Den Grünkohl vom Strauch schneiden oder rupfen, mehrmals in kaltem Wasser gründlich waschen und grob zerhacken. Reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Grünkohl hinein geben und nur kurz darin aufwallen lassen, dann abgießen und die Blätter kalt abspülen (blanchieren). Der Kohl ist nun bissfest. Wer ihn weich bevorzugt, sollte den Vorgang nochmals wiederholen. Das Salz, die Koriandersaat und den Pfeffer zusammen in einem Mörser fein zerstoßen. Schwarte und Schmalz im Topf auslassen und die zuvor fein zerhackte Zwiebel darin glasig braten. Den Grünkohl hinzugeben, anschmoren, würzen und mit klarer Brühe aufgießen. Bei Bedarf einen Schuss Korn hinzugeben (nicht, wenn Kinder davon essen!). Gut verrühren, Zitronenzyste, Zucker, Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze (180 Grad, Stufe 2-3) etwa 45 Minuten zugedeckt

kochen lassen. Zwischen durch das Umrühren nicht vergessen. Risoleé-Kartoffeln: Kleine Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Nach dem Pellen in etwas Fett und Zucker karamellisieren lassen. Schweinebacke und Kassler in Fett kurz rundherum anbraten. Nachdem der Kohl eine halbe Stunde gekocht hat, die Schwarte heraus nehmen, das Fleisch in den Grünkohl geben und etwa 15 Minuten zusammen kochen lassen. Währenddessen die Kochwürste waschen, im Ganzen ebenfalls in den Kohl geben und 10 Minuten darin ziehen lassen. Dann das Fleisch heraus nehmen und warm stellen. Den Grünkohl erneut mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wenn er zu flüssig geraten sein sollte, mit Haferflocken oder Püreepulver eindicken und dann abgetropft auf die Teller geben. Mit dem warmgehaltenen Fleisch, den Würsten und dazu Salz- oder Risoleé-Kartoffeln servieren. Jörn Sternhagen weiß, dass sowohl Zucker als auch mittelscharfer Senf zum Grünkohl passt. Beides sollte auf dem Tisch stehen. Und noch ein Tipp „von Oma“: Am besten schmeckt der Grünkohl, wenn er im Topf bei Minusgraden eine Nacht abgedeckt draußen gestanden hat und am nächsten Tag wieder aufgewärmt wird.

TAXI KING
Vorwahl 04681
22 42
82 27
TAG & NACHT Koogskuhl 5 · Wyk/Föhr

Autohaus Föhr GmbH
Kfz Service An + Verkauf sämtlicher Fabrikate
Meisterhaft **auto reparatur**
Koogskuhl 12
25938 Wyk auf Föhr
Tel. 0 46 81 - 58 63 60
Fax 0 46 81 - 58 63 63