



MARKELS ÜÜB FEER

Jahrmarkt auf der Insel Föhr • Ausgabe 4 • Oktober 2004 • Kostenlos zum Mitnehmen

VIER FÜR FÖHR

Unsere Serie ist komplett, die vierte Ausgabe von ...üüb Feer ist raus!

Bedanken wollen wir uns dafür besonders bei unserm Redakteur Daniel Thomas Funda, bei der Druckerei Asmussen und bei den vielen Anzeigen-Inserenten, die das Erscheinen erst möglich gemacht haben.

Und weil es uns viel Spaß gemacht hat und unsere kleine Zeitung bei den Föhrern so gut angekommen ist, machen wir natürlich weiter. Es wird dabei bei diesen 4 Ausgaben pro Jahr bleiben, also zu Weihnachten, Biike, Ostern und zum Jahrmarkt.

Diese Anzeigengröße kostet übrigens € 275
Kleine Anzeigen gibt es ab € 35,50
Rufen Sie uns an: (0 46 81) 58 06 85

Alljährlich findet der Jahrmarkt mit dem Feuerwerk am Sonntag seinen Höhepunkt. Doch was für die Zuschauer stets ein faszinierendes Erlebnis ist, bedeutet für die Organisatoren eine sorgfältigen Vorbereitung. Hinter diesem farbenprächtigen und beeindruckenden Spektakel auf Föhr steht Siegfried Sylla. Der 67-Jährige Pyrotechniker aus Hamburg kennt die Gegebenheiten auf der Insel, veranstaltet er das Feuerwerk doch schon seit mehr als zehn Jahren hier. Und dennoch inspiziert er natürlich jedes Jahr aufs Neue die Voraussetzungen, gibt es doch eine Reihe von Vorschriften, die es zu beachten gilt. So darf ein Feuerwerk dieser Kategorie nicht näher als 75 Meter vom Publikum gezündet werden. Darüber hinaus muss Sylla den Wind mit seiner Stärke und seiner Richtung stets mit berechnen, damit die Überreste des Feuerwerks auch wirklich dort landen wo sie sollen.

Etwa zwei Stunden vor Beginn ist die fünf mal zehn

Sonntag-Feuerwerk



Punkt 20 Uhr startet wieder das Jahrmarkts-Feuerwerk

Meter große Anlage bestehend aus einer Vielzahl von Abschussgestängen aufgebaut. Geschossen wird aus Papprohren mit der Kaliber 60 bis 125 Millimeter. Ist die Anlage erst einmal aufgebaut, weicht Sylla oder einer seiner Mitarbeiter nicht mehr von der Stelle, aus Sicherheitsgründen, um zu verhindern, dass dort etwas Unvorhergesehenes geschieht.

Um Punkt 20 Uhr ist es dann soweit, das Feuerwerk (offiziell ist es eines der mittleren Kategorie) nimmt seinen Lauf. Sylla entwickelt für jeden Standort ein eigenes Konzept mit speziellen Figuren und Reihenfolgen. Dabei plant er mehrere Steigerungen und Höhepunkte ein. So werden am Jahrmarkts-sonntag etwa nach dem Einleitungsböller „Chrysanthensträuße“,

„Silberweiden“, „Sternenhimmelblinker“, „Trauerweiden“ und viele weitere Figuren am Himmel zu sehen sein.

Die Feuerwerke sind nicht mit denen zu vergleichen, die man als Privatperson an Sylvestertag etwa abfeuert. Syllas bekommt man nur mit einer speziellen Lizenz, die lediglich ausgebildete Pyrotechniker bekommen. „Man muss sich das wie beim Abschuss einer Kanonenkugel vorstellen“, beschreibt der erfahrene Pyrotechniker. Zehn Minuten wird das Vergnügen dauern, dann erklingt der Abschlussböller und rund 500 Schuss haben sich dann farbenprächtig in Luft aufgelöst.

Und während die faszinierten Menschen zurück zum Jahrmarkt gehen, um sich beim Punsch wieder aufzuwärmen, baut Siegfried Sylla seine aufwendige Anlage wieder ab, bis zum nächsten Jahr.

Weitere Informationen zum Feuerwerk von Siegfried Sylla im Internet unter www.sylla-feuerwerke.de.

Markels

Neben dem Jahrmarkt hat Föhr eine Reihe weiterer Märkte, meist während der Saison zu bieten. Jeden Sonntag bis zum 10. Oktober findet in Wyk der Fischmarkt statt, auch wenn der seinem Namen eher indirekt gerecht wird. Noch bis zum 30. Oktober jeden Mittwoch und Samstag findet auf dem Rathausplatz in Wyk der Föhrer Bauernmarkt statt.

Bereits vor 14 Jahren wurde der Oevenumer Dorfmarkt gegründet. Bis zum 14. Oktober gibt es hier Handgearbeitetes und Hausgemachtes ebenso wie Trödel, Flohmarkt...

An den Samstagen in der Hauptsaison zeigen die Handwerker auf dem Oevenumer Markt der Handwerker was und wie sie ihre Produkte herstellen oder bearbeiten.

Dann gibt es noch diverse Kleider- und Kunsthandwerk-Märkte. Der Weihnachtsmarkt am Friesenmuseum fällt dieses Jahr leider aus, wegen Umbauarbeiten im Museum.

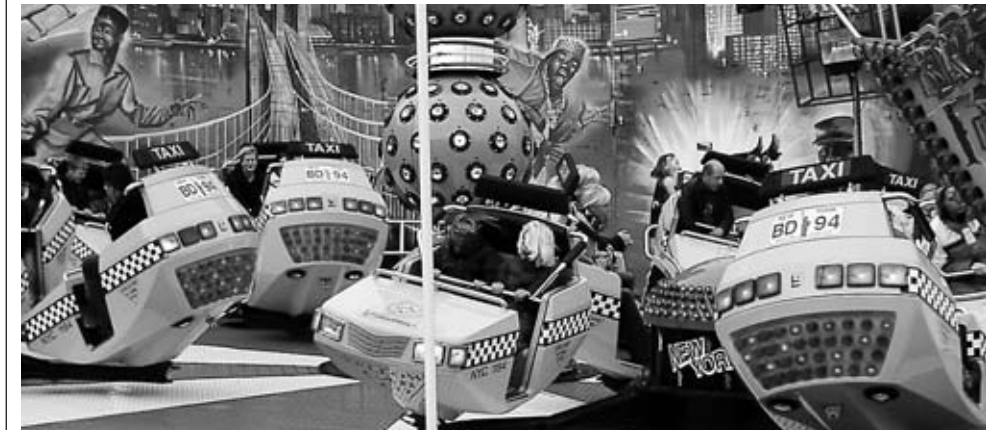
Themen

- Wiedersehensparty
- Neues beim Jahrmarkt
- Nationalpark
- Rezept: Bratpfel
- Ausflugstipp: Hallig Hooge
- Sonntag-Feuerwerk
- Markels

Impressum

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

Der Jahrmarkt: Eine große Wiedersehensparty



Rasant wie immer: Break-Dance.

Der Jahrmarkt in Wyk ist bei weitem nicht nur ein Ort, an dem man Karussell fahren, an Schießbuden sein Können beweisen, an Losbuden sein Glück herausfordern oder sich mit allerlei Leckereien verwöhnen kann. Für sehr viele Menschen ist der Jahrmarkt auch ein Ort des Wiedersehens. So auch für Jan Niebuhr. Der 33-jährige gebürtige Föhrer hat vor rund elf Jahren die Insel aus beruflichen Gründen verlassen und in Hamburg seine Zelte aufgeschlagen. Auch ein Großteil seines Freundeskreises, seiner Clique von einst, hat es nach der gemeinsamen Schulzeit aufs Festland getrieben und sie in der gesamten Bundesrepublik verstreut. Einige leben oder wohnen zwischenzeitlich im Ausland, etwa in England oder Österreich. Doch gleich wohin es sie verschlagen hat, eines haben sie gemeinsam: Zum Jahrmarkt kommen sie auf Föhr alle wieder zusammen. Dann verbringen sie

wieder wie in alten Zeiten so manch (feuchtfrohliche) gemeinsame Stunde. Doch beschränkt sich bei Jan Niebuhrs Freundeskreis das Wiedersehen nicht einzig darauf, an Essens- oder Trinkständen zu verweilen.

So hat die fröhliche elfköpfige Clique vor zwei Jahren sogar am Tag des Jahrmarktsbeginn einen Verein gegründet, den „Föhrer Max-Club“. Das außergewöhnliche daran: Im FMC wird mit drei statt mit sonst üblichen zwei Würfeln gespielt. Mehr Infos zum Verein und den ausgeklügelten Regeln im Internet unter



Jahrmarktspokal 2003. Von links: Jan Niebuhr, Christer Halvorsen und der Gewinner Daniel Plump

www.foehrermaxclub.de. Jedes Jahr soll nun ein echter „Jahrmarktspokal“ ausgeteilt werden. Selbstverständlich auch in diesem Jahr wieder, am Samstag, 16. Oktober. Austragungsort ist dabei die Wyker Gaststätte „Glaube Liebe Hoffnung“.

„Viele der einstigen Föhrer rufen schon zu Jahresbeginn beim Ordnungsamt in Wyk an und erkundigen sich nach dem genauen Termin des Jahrmarkts, damit sie ihre Urlaubspläne danach richten können“, weiß der 33-jährige Unternehmensberater.

„Das muss schon wirklich einen sehr sehr wichtigen Grund haben, wenn einer es nicht schafft“, so Niebuhr weiter. So wird einer aus der Clique in diesem Jahr tatsächlich fehlen. Er muss aus beruflichen Gründen ausrechnen zur Jahrmarktszeit „leider“ nach Kalifornien.

Alle anderen werden wieder hier sein und ihr Wiedersehen sicher sehr ausgiebig feiern.

Der Laden mit dem tollen Holzspielzeug!

Nutzen Sie zum Probespielen aktueller Spiele unseren SPIELVERLEIH

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

Richtig gutes Spielzeug!

Das französische Restaurant auf der Insel Föhr

Menu Vernissage Jazz Lesebühne Kunst

POMME

Wyk Mittelstraße 17
Tel. 74 86 00
www.pomme.biz

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

Betreuung

- Ferienwohnungen
- Rund um Haus und Garten

IMMOBILIEN
Vermittlungen Finanzierungen

www.nospa.de

Reinigung

- Appartements
- Ferienwohnungen
- Grobreinigung nach Bauabschluß
- Feinreinigung nach Renovierung
- Büros

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

BICKEL

Dekoration • Hobby • Freizeit

MARINK

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9:30-18:00 Uhr • Sa 9:30-16:00 Uhr
25938 Oldsum auf Föhr • Haus 37a
Tel. & Fax (0 46 83) 96 20 40

FLIESEN JACOBS

Fliesenleger-Meisterbetrieb • große Fliesenausstellung

Restposten von Fliesen und Badmöbeln zu knallharten Sonderpreisen!

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

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

IMMOBILIEN
Vermittlungen Finanzierungen

www.nospa.de

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

**Führer
Kerzenscheune**



**Kerzen selber
herstellen...**

...ein tolles
Erlebnis für
Jung & Alt

Nieblum · Poststraat 7
Telefon (04681) 501869

Nun ist es wieder so weit, es beginnt auf der Insel ein Spektakel, auf das viele Führer mit Sehnsucht gewartet haben: Der Jahrmarkt! Am Freitag, 15. Oktober, um 14 Uhr wird Wyks Bürgermeister Heinz-Georg Roth die offizielle Eröffnungszeremonie vornehmen.

In diesem Jahr gibt es neben Bewährtem sogar ein Fahrgeschäft, das bisher noch nicht auf dem Jahrmarkt Station gemacht hat. Zumindest nicht in den vergangenen 30 Jahren. Die sogenannte „Hollywoodschaukel“ ist nämlich streng genommen gar nicht so neu, denn dieses Fahrgeschäft ist ein Revival aus den 60er und 70er Jahren. Dabei handelt es sich um eine Art Schiffschaukel, in der man allein oder zu zweit in einem Gitterkäfig steht und sich mit dem nötigen Schwung paternosterartig überschlagen kann. Jung geliebte

Neues beim Jahrmarkt



Spannung bei den Losbuden: Was gibt's als Hauptgewinn?

Kirmes- und Jahrmarktsgänger mögen sich noch daran erinnern.

Ansonsten wird alles beim alten bleiben. Durchaus gewollt, denn schließlich sollen sich die Besucher auf dem Traditionsmarkt wie Zuhause

fühlen. Und in seinen eigenen vier Wänden räumt man ja schließlich auch nicht ständig um. So dürfen sich Besucher wieder auf diverse Stände freuen, an denen es feste und flüssige Nahrung in Hülle und Fülle geben wird. Ein Auto-

scooter ist ebenso Pflicht wie der rasante Break-Dance, das Pferdederby, Pfeilwurf- und Losbuden und und und.

Nicht nur für die Führer und Inselgäste ist der Jahrmarkt ein echtes Highlight des Jahres. Auch die Schausteller kommen gern, einige schon seit vielen Jahren hierher. Natürlich auch wegen des sicher guten Geschäfts, kaum ein Führer lässt sich hier lumpen, sondern auch, weil es für die Buden- und Fahrgeschäftsbesitzer stets ein Abenteuer ist, denn das gesamte Equipment muss zum Beispiel mit einer Extrafähre zur Insel transportiert werden.

Und dass die Schausteller die Tage auf der Insel genießen, gar mit einem Kurzurlaub verbinden, zeigt die Tatsache, dass einige von ihnen schon viele Tage bevor der eigentliche Markt startet bereits auf der Insel sind.

Der Nationalpark

gehören. Der Nationalpark beginnt nämlich erst 150 Meter vom Strand oder Deich entfernt und reicht dann bis etwa zwei Seemeilen ins Meer hinein. Einzige Ausnahme in Schleswig-Holstein ist die Nordsee vor Sylt. Dort ist die Grenze des Nationalparks zum Schutz der Schweinswale bei zwölf Meilen.

Da ist zunächst die Schutzstation Wattenmeer. Die haben hier auf Föhr ihren Sitz künftig am Südstrand im Gebäude der einstigen Kurverwaltung. Darüber hinaus ist während der Sommermonate am Oldsumer Deich ein Wohnwagen positioniert. Insbesondere Zivildienstleistende und Praktikanten übernehmen die Aufgaben, die unter anderem aus Wattführungen, Vorträgen und Vogelzählungen bestehen.

Die Aufgaben des NationalparkService (NPS) sind vielfältig. Zunächst sei da die neue in diesem Jahr wiedereröffnete Ausstellung im Nationalparkzentrum im

Obergeschoss des Wyker Rathauses genannt, wo Besucher mit Erlebnisspielen eine Menge Wissenswertes rund um das Wattenmeer und seine Bewohner erfahren.

Die zwei hauptamtlichen Ranger des NPS übernehmen



Nationalparkranger und W.D.R.-Wattführer bei einer gemeinsamen Begehung des Watts.

unter anderem verschiedenste naturkundliche Führungen, Vogelzählung, Spülsaumonitoring, und sie repräsentieren den Nationalpark zum Beispiel bei allen Institutionen und Kommunen.

Eine weitere Institution, die sich für den Nationalpark

engagiert ist der BUND, indirekt mit dem Spülmobil und dem Sperrgutbasar durch eine Verringerung des Müllaufkommens, direkt durch die beiden jungen Frauen, die beim BUND ihr Freiwilliges Ökologisches Jahr absolvieren und regelmäßig als Betreuerinnen der Nationalparkausstellung tätig sind.

Um regionale Vermarktung im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer kümmert sich „feering natüür“, mit Sitz im Wyker Rathaus. Die bisherigen Projekte bilden dabei zumeist eine Brücke, wie etwa das „Trinkkühlenprojekt“: auf der Landfläche angelegt, bilden sie doch Anlauf- bzw. Anflugpunkt für zahlreiche Vögel die sonst etwas Zeit zum Durchatmen. Weil ein Teil des Veranstaltungsangebots für Inselgäste aber – wenn auch eingeschränkt – noch bis weit in den Oktober hinein aufrechterhalten bleibt, bietet es sich für die Einheimischen doch an, das ein oder andere Ausflugsangebot selbst wieder einmal anzunehmen. Mal Hand aufs Herz, wann waren Sie das letzte Mal auf

Wieder mal nach Hooge... den Halligen Hooge oder Langeneß? Noch bis zum 20. Oktober kann man mit der „Seedler“ Tagesausflüge am besten gleich mit der ganzen Familie unternehmen. Jeweils um 12 Uhr startet die „Seedler“ von der Alten Mole in Wyk. Etwa am Mittwoch,

Und jetzt ein' Bratapfel



Das Auge ißt mit, nehmen Sie sich Zeit zum Garnieren.

Barbara und Bernard Gloy sind seit zehn Jahren die Inhaber des „Apfelgartens“ in Oldsum. Sie empfehlen, sich die stürmische und kühle Herbstzeit mit einer ganz besonderen kulinarischen Kostlichkeit zu versüßen. Für „Markels üüb Feer“ verraten sie das Rezept für ihren gefüllten Bratapfel.

Rezept für 6 Äpfel:

6 große Äpfel
100g Butter
150g Zucker
Eine Prise Salz
Etwas Karamellzucker
Ein Schuss Milch
200g Wallnuss/
Mandelblätter Mischung

Die Zubereitung:

Zunächst werden die Äpfel gewaschen und vom Blüthen her mit einem kleinen Teelöffel vorsichtig ausgehöhlt. Boskop-Äpfel eignen sich nach den Erfahrungen der Gloys am besten dafür.

Die Zutaten für die Füllung in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen und unter Rühren karamellisieren lassen. Anschließend die heiße Masse vorsichtig in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Damit die Kostlichkeiten während der Backzeit nicht platzen, rät Barbara Gloy die Äpfel rundherum mit einem dünnen Schaschlikspieß oder ähnlichem anzustechen,

damit der im Backverlauf bildende Druck in den Früchten entweichen kann.

Die Äpfel werden nun bei 180°C bis 200°C etwa 45 Minuten im Ofen gebacken. Barbara und Bernhard Gloy raten, stets ein wachsames Auge auf das Backgut zu werfen, um den richtigen Moment abzapfen. Die Äpfel sind fertig, wenn die Füllung goldbraun ist, die Äpfel aber noch nicht zu platzen drohen.

Serviert werden die heißen Äpfel auf kleinen Tellern an Schlagsahne und je einer Kugel Vanilleeis. Für erwachsene Genießer wird noch ein Schuss Mandellikör darauf gegeben. Kinder genießen den Bratapfel selbstverständlich ohne den Likör.

Ebenfalls für die „Großen“ sind dazu passend ein frisch aufgebühter Erntetee, etwa mit Sonnenblumen und Kornblumen. Aber auch ein „Pharisäer“ oder eine „Tote Tante“ kann dazu gereicht werden.

Wem nun der Mund wässrig geworden ist, sich diesen kulinarischen Genuss aber lieber im gemütlich Ambiente servieren lassen möchte, der ist im Oldsumer „Apfelgarten“ an der richtigen Adresse. Der „Apfelgarten“, im alten Dorfkern gelegen, ist noch bis zum 30. Oktober, und vom 26. Dezember bis zum 6. Januar in der Zeit 11.30 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Der Ausflugstipp: Hallig Hooge für Insulaner

Die Hauptsaison ist vorüber, und bis Mitte Oktober in Nordrhein Westfalen die Herbstferien beginnen und noch einmal ein kleiner Gästeansturm beginnt, bleibt für viele etwas Zeit zum Durchatmen. Weil ein Teil des Veranstaltungsangebots für Inselgäste aber – wenn auch eingeschränkt – noch bis weit in den Oktober hinein aufrechterhalten bleibt, bietet es sich für die Einheimischen doch an, das ein oder andere Ausflugsangebot selbst wieder einmal anzunehmen. Mal Hand aufs Herz, wann waren Sie das letzte Mal auf



Wieder mal nach Hooge...

den Halligen Hooge oder Langeneß? Noch bis zum 20. Oktober kann man mit der „Seedler“ Tagesausflüge am besten gleich mit der ganzen Familie unternehmen. Jeweils um 12 Uhr startet die „Seedler“ von der Alten Mole in Wyk. Etwa am Mittwoch,

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

Steuerberater-Sozialität
MEF & Partner
Busch Johannsen-Straße 6, 25899 Niebüll
Telefon 04661 9660-0
Telefax 04661 9660-90

Beratungsstelle Wyk auf Föhr
Sandwall 14, 25938 Wyk auf Föhr
Telefon 04681 7410-0
Telefax 04681 7410-40

www.steuerberater-mef.de
info@steuerberater-mef.de



Polsterei • Fensterdekoration
Sonnenschutz • Antikes
Accessoires




Andrea Gmelin & Frauke Pedersen
Wyk Gewerbegebiet - Ziegeleiweg 11
Tel. (0 46 81) 5 04 78 - Fax 74 76 56

**Zeeladen
Föhr**

Wo gibt dat "gooden Tee?"

Ich wet een: "Garantiert bi Zeeladen Föhr!"



Mittelstr.: 23, 25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 04681/4704
Fax: 04681/8667
Inh. Horst Mitzarek

SOLE MIO
Mühlenstraße 5

Strandhotel
Königstraße 1

LA COLOMBA
Die Gastesstätte mit Pfl!
Königstraße 5

Franco Di Costanzo - Wyk - Tel (0 46 81) 58 70 - 0 - www.foehr-ferien.com

LOMI LOMI NUI
Ein Fest für die Sinne


Die ganzheitliche Massage mit viel Öl lockert verspannte Muskeln und spricht den ganzen Menschen an, indem sie Verspannungen und Blockaden in seinem Innern und Äußeren auflöst und die Psyche auf natürliche und sanfte Weise mitbehandelt. Genießen Sie eine LOMI eingehüllt in Hawaiianische Klänge.

Ein wirklich besonderes Erlebnis
Entfliehen Sie dem Alltag und genießen Sie zwei Stunden einzigartiges Wohlbefinden.



**PRAXIS FÜR PHYSIOTHERAPIE
NANA HINZ**
TELEFON 0 46 81 / 50 19 16

Daniel Thomas Funda
Feuerstürme



Überall im Buchhandel
Der Schleswig-Holstein Roman

Mit Sicherheit freie Auswahl!

**MALER meister
brodersen**
Süderende
Telefon (0 46 83) 96 39 00 · Fax 96 39 01

**KUR-
APOTHEKE**

Jürgen Stritzke, e. K.
Sandwall 42 (neben dem Kino)
25938 Wyk auf Föhr
Telefon (04681)58600 · Fax 4707
email:kur.apo.wyk-foehr@pharma-online.de



**Ihr Garten-
eine wachsende Freude**

...soll unser besonderes Anliegen sein.
Nutzen Sie deshalb den Vorteil des direkten Einkaufs von
**Rosen, Blumen, Zier-
& Baumschulenpflanzen**

Wir haben ein großes, auf das hiesige Klima abgestimmtes Sortiment.

Führer Baum- u. Rosen-Schulen
Inh. Erk Riewerts · 25938 Süderende
Telefon (0 46 83) 8 74

M

**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