

Wollepur

NATURWOLLE
UND -FELLE

Handgestrickte Socken, Pullover, Westen
Wolle von eigenen Schafen und vieles mehr ...

GABY BRANDT
TOFTUM 178 · 25938 Oldsum
Telefon (0 46 83) 588 · Fax (0 46 83) 96 36 86

Führer
Kerzenscheinne



Kerzen selber
herstellen...

...ein tolles
Erlebnis für
Jung & Alt

Nieblum · Poststraat 7
Telefon (04681) 501869

Das besondere Geschenk zu Weihnachten:

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

JUL ÜÜB FEER

Weihnachten auf der Insel Föhr • Ausgabe 5 • Dezember 2004 • Kostenlos zum Mitnehmen

**Austernpilzragout
mit Wildreis**

Weihnachtsgans, Rollbraten und Sauerfleisch „bevölkern“ an Weihnachten wieder früh genug so manch einen Mittagstisch. Wie wäre es bis dahin zur Abwechslung einmal mit etwas Vegetarischem? Unser exklusiver Vorschlag heute: „Austernpilze mit Wildreis“. Vegetarisch zu essen macht übrigens doppelt Freude, wenn die Zutaten aus ökologischem Anbau stammen. Alle Zutaten zu diesem Rezept sind selbstverständlich in den großen Supermärkten der Insel erhältlich. Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht die „Üüb Feer“-Redaktion.

Wasser schwimmen), in einem Sieb abtropfen lassen und je nach Größe vierteln oder dritteln.
Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl glasig braten. Dann die Pilze hinzugeben und einige Minuten scharf anbraten. Schmand, Brühe und Curry zu den Pilzen geben und vermengen. In einer kleinen Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen. Das Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen zu einer Mehlschwitze verquirlen, die in das Ragout eingemischt wird. Mit etwas Wasser die gewünschte Sämigkeit des Ragouts herstellen. Den Reis

- Zutaten (für 2 Personen):**
500g Austernpilze
250 Schmand
1 Tasse Naturreis
1 Esslöffel Wildreis
2 große Zwiebeln
1 Esslöffel Gemüsebrühe
Ein halber Teelöffel Curry
1 Esslöffel Vollkornmehl
1 Esslöffel Öl
Pfeffer
1 kleines Stück Butter



Austernpilze am Stamm

Den Reis abwaschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt kochen lassen. Die Austernpilze gut abwaschen (sie sollten jedoch nicht im

nach 30 bis 40 Minuten abtropfen lassen.
Zum Austernpilzragout passt hervorragend ein trockener Riesling.

**Weihnachtsmarkt
in der Mühle**



Nicht nur für Kinder ist sind Weihnachtsmärkte toll.

Zwei Wochen bevor sich der Weihnachtsmann auf den Weg macht, um Kinder und Erwachsene mit Geschenken zu erfreuen, wird in und um die Wrixumer Mühle ein großer Weihnachtsmarkt gefeiert.
Dazu haben die Veranstalter Führer Kunsthandwerker und Hobbybastler eingeladen, die die Ergebnisse ihres Könnens am Samstag und Sonntag, 11. und 12. Dezember, von 11 bis 16 Uhr in der Mühle, im Restaurant und auf dem Parkplatz präsentieren. Zusätzlich wird ein spannendes Rahmenprogramm geboten - insbesondere für Kinder, mit Ponyreiten und Karussell.
Aber auch Erwachsene können sich nach draußen trauen, um es sich am Imbisswagen und der Punschbude gemüt-

lich zu machen. Kundschaft erhoffen sich auch die Waidmänner der Insel, die das fleischgewordene Ergebnis ihrer jüngsten gemeinsamen Jagdzüge feil bieten.

Wem es nicht nach frisch geschossenen Tieren gelüftet, kann sich am Kuchenbüffet laben, oder sich in der Mühle bei Tee und angeregten Klönschnacks erwärmen. Und wer weiß, womöglich lässt sich ja auch der Weihnachtsmann in der Mühle blicken.
Auf die Beine gestellt hat das Spektakel Eike Held. Für die geborene Wrixumerin ist dies eine Premiere, denn sie und ihr Mann Jörg Althaus haben die Mühle erst seit Mai dieses Jahres gepachtet. Das historische Bauwerk kann selbstverständlich auch außerhalb der Weihnachtszeit besichtigt werden: Montag bis Mittwoch von 10 bis 12 Uhr, Donnerstag und Freitag von 16 bis 18 Uhr. Nach Absprache ist auch eine fachkundig Führung durch die Mühle möglich.

**Weihnachtskonzerte
in St. Nicolai**

Am Sonntag, 19. Dezember, beginnt um 16 Uhr das große Weihnachtskonzert in der St. Nicolai-Kirche in Boldixum. Dabei wirken der Kinder-, der Jugend- und der Gospelchor, die Kantorei St. Nicolai, die Flötengruppen der Kirchengemeinde und das Streicherensemble des Gymnasiums Insel Föhr mit.
Am Mittwoch, 29. Dezember, findet dann ab 20 Uhr

das Orgelkonzert zur Weihnachtszeit mit Thomas Dahl, Organist an der St. Petri-Kirche Hamburg, ebenfalls in der St. Nicolai-Kirche statt.
Am Freitag, 31. Dezember heißt's dann ab 23 Uhr „Heiter und besinnlich ins neue Jahr“ mit Texten und Musik zum Jahresübergang. Für Gitarrenklang sorgen Klaus und Regina Hempel, Jan Tenrich und Nadja Günther.

Themen

- Marzipan & Zeitungsleute
- Winterfütterung
- Kerzenziehen
- Rezept: Austernpilzragout
- Weihnachtsmarkt in der Mühle
- Die guten Vorsätze
- Weihnacht des Nordens
- Konzerte in St. Nicolai

Impressum

5. Ausgabe: „Jul üüb Feer“
Herausgeber Grafikbüro Bickel
25938 Wyk, Rungholzstraße 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

privat leben & wohnen

sache essen & coffeeshop

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

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

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

Richtig gutes Spielzeug!

Marzipan und Zeitungsleute



Die Leckerei aus Mandeln und Zucker wurde früher auch auf Föhr produziert

Marzipan lässt insbesondere zur Weihnachtszeit nicht nur Herausgebern von Zeitungen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Zum Glück können heutzutage alle Menschen - gleich ob sie Zeitungsverleger sind oder lediglich einfache Menschen wie etwa Redakteure - ohne Probleme an diese Köstlichkeiten gelangen.

Würden wir alle jedoch ein paar Jahrhunderte früher, etwa im Mittelalter leben, könnten wir diese Leckerei aber nur dann genießen, wenn ein Medicus sie uns verschrieben hätte. Der persische Arzt Rhazes (850-923 n.Chr.) empfahl Marzipan, weil es angeblich Rückenmark und Gehirn vermehrte. Felix Plattner aus Basel kurierte im 16. Jahrhundert Wöchnerinnen mit der Mandel-Zucker-Mischung.

Wer Marzipan nicht als Medikament verschrieben bekam, musste schon an einem Fürstenhof oder im Kloster leben, um in den Genuss der süßen Mandelmischung zu kommen. Denn Marzipan war für Bürger und Bauern

- und hätte es Verleger und Redakteure schon gegeben, hätte dies für sie ebenfalls gegolten - unbezahlbar. Das lag an den kostbaren Zutaten. Der Zucker wurde aus Indien, später auch aus Ägypten, Spanien und Amerika importiert. Die Mandeln kamen aus den Mittelmeerländern.
Das Rezept brachten vermutlich Kreuzritter und Kaufmänner aus dem Vorden Orient nach Europa. In der Hansestadt Lübeck gab es spätestens im 16. Jahrhundert Marzipan. Das geht zumindest aus Urkunden des Stadtarchivs hervor. Dort heißt es, dass die Krämer kein Marzipan oder anderes Konfekt verkaufen dürfen, sondern lediglich die Zutaten

und Gewürze, wie zum Beispiel Mandeln. Das Privileg, Marzipan herzustellen und zu verkaufen, hatte nur die Apothekerzunft.
Das änderte sich erst im 19. Jahrhundert. In dieser Zeit setzte in Lübeck ein wahrer Marzipan-Boom ein. 1806 - als sich der Firmengründer Johann Georg Niederregger selbständig macht - gab es in der Stadt lediglich vier Konditoren. In den darauffolgenden 100 Jahren versuchen 135 Konditoren mit Marzipan Geld zu verdienen. Ursache für den Aufschwung war vor allem ein neues Verfahren zur Zuckergewinnung. Anfang des 19. Jahrhunderts gelang es dem Chemiker Franz Karl Achard Zucker aus Zuckerrüben herzustellen, und die wuchsen quasi vor der Haustür. Marzipan wurde damit auch für den Normalbürger - und somit auch für Herausgeber und Redakteure - erschwinglich.

Gleichzeitig revolutionierte die Industrialisierung auch das Konditorenhandwerk.
Lesen Sie weiter auf Seite 2...



Mandelblüte

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

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

"Über 100 Jahre -
Erinnerungen
an das alte Wyk
und den Südrand"
Fester Einband,
160 S. 15,- € auch schön
zum verschenken!



FLIESEN JACOBS

Fliesenleger-Meisterbetrieb · große Fliesenausstellung

Restposten von Fliesen und Badmöbeln
zu knallharten Sonderpreisen!

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

GRAFIK-BÜRO

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

BICKEL

REETDACHDECKEREI

P P

PAUL PETERSEN
Inhaber Paul Vollert

Reparatur- und Neueindeckung von Weichdächern
25938 Midlum · Am Thingstieg 5 · Tel (0 46 81) 50 15 15 · Handy 01 75-2 06 07 60

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

Bücher & Mehr
Mittelstr. 8 - Wyk

Weihnachtsmarkt im Forst

Bereits am Sonntag, den 5. Dezember, findet im Forst am Wyker Flugplatz ab 10 Uhr der Weihnachtsbaum- und Wildverkauf statt. Auch die Jagdhornbläser geben dort ihr Stelldichein.

Zur Stärkung gibt es Bratwurst und Punsch. Gegen 14 Uhr wird sogar der Besuch des Weihnachtsmanns erwartet, worüber sich insbesondere die Kleinen freuen dürften.

Nur wenn's schneit und frostig wird

Mit dem Winter und der einsetzenden Kälte erwacht der Pflegetrieb des Menschen. Dann wird es Zeit, an die vermeintlich hungerleidenden Singvögel zu denken. Vogelhäuschen werden aus dem Keller gekramt, und Meisenringe und Körnermischungen ergänzen die Listen für den nächsten Einkauf.

Zugegeben: Wirklich notwendig ist die Fütterung der Singvögel sicher nicht, denn selten wird es in unseren Breiten so anhaltend frostig, und beinahe nie überdeckt eine dicke Schneeschicht über einen längeren Zeitraum den Boden, als dass die Vögel nicht doch noch irgendwo etwas zu fressen finden.

Jedoch bieten Vogelhäuschen eine einzigartige Möglichkeit, die Vertreter der verschiedenen Vogelarten zu beobachten. Mit einem kleinen Fernglas und einem Bestimmungsbuch in der Hand, können auch nicht so versierte Ornithologen oder Kinder Blau- und Kohlmeisen, Amseln, Rotkehlchen, Haussperlinge, Stare und viele weitere Vogelarten beobachten.

Um zu verhindern, dass die ansonsten so süße Nachbarskatze den Vögeln



Häufiger Besucher von Futterstellen: Der Star

auflauert, sollten die Meisenringe und Vogelhäuschen so platziert werden, dass Miese keine Möglichkeit hat, sich die kleinen Federbündel zu schnappen.

Bestückt werden sollten die Futterhäuschen nur mit trockenem, handelsüblichen Körnerfutter.



Futterstellen sollten für Katzen unerschwingbar angebracht werden.

Nicht geeignet sind Brotreste. Das Futterhäuschen muss regelmäßig gesäubert werden, denn altes Futter und Kotreste bieten krankmachenden Schimmelpilzen Nährboden.

Übrigens: Sie können die Futterangebote auch selbst herstellen. Dazu erhitzen Sie Palmfett in einem Topf, mengen Sie eine Körnermischung darunter. Anschließend gießen Sie den Brei in einen Ton-Blumentopf (nicht vergessen, die kleine Öffnung im Boden zuerst zu verschließen) und lassen sie das ganze abkühlen. Später können die Töpfe kopfüber an einen sicheren Ast im Garten gehängt werden.

So hart es klingen mag, aber der Winter stellt eigentlich einen natürlichen Auslesefaktor für die Singvögel dar. Nur die gesündesten Tiere überstehen den Winter und sorgen dann im anschließenden Frühling für kräftigen Nachwuchs. Wer auf die Fütterung dennoch nicht verzichten möchte, sollte den Vögeln erst Futter anbieten, wenn eine geschlossene Schneedecke die Landschaft überzieht oder strenger Bodenfrost den Tieren die Nahrungssuche erschwert.

Fortsetzung von Seite 1

Während zuvor die Marzipanherstellung mit harter körperlicher Arbeit verbunden war, übernahmen seit Mitte des 19. Jahrhunderts nach und nach Maschinen das Knacken, Enthülsen, Zerstampfen und Zerreiben der Mandeln.

Übrigens gab es auch auf Föhr einmal eine Marzipanfabrik. Schauen Sie sich doch einmal in der Milchbar am

Sandwall um, da gibt es noch Relikte derselben zu bewundern! Heute produzieren noch einige Bäcker auf der Insel eigene Marzipanbrote, doch kommt hier eher vorgefertigte Marzipanrohmasse zum Einsatz.

Was ist nun eigentlich drin in dieser geschichtsträchtigen Köstlichkeit? Die Marzipanrohmasse besteht zu zwei Dritteln aus Mandeln und zu einem Drittel aus Zucker. Was in Deutschland als „Marzipan“ in den Handel kommt, darf ein Mischverhältnis von 50% dieser Rohmasse und zu 50% Zucker haben. Da die Rohmasse schon Zucker enthält, ist dieses Endprodukt also eher eine Zucker- als eine Mandelmischung. Beim „Lübecker Marzipan“ hingegen

kommen mindestens 70% Rohmasse ins Endprodukt. Das „Lübecker Edelmarzipan“ hat ein Mischverhältnis von 90% Rohmasse zu 10% Zucker. Das Niederegger Marzipan besteht sogar zu 100% aus Rohmasse.

Und hier noch ein Tipp für Marzipanliebhaber: Marzipankartoffeln kann man ganz einfach selbst machen. Dazu werden 250 Gramm Mandeln in kochendem Wasser kurz blanchiert, abgeschreckt, gepellt und trocken getupft. Dann werden die Mandeln sehr fein gemahlen und mit etwas Rosenwasser und 125 Gramm Honig verknetet. Aus dem Marzipan werden schließlich kleine Kugeln geformt und in Kakao gewälzt.

Kerzenziehen auf Föhr



In der Kerzenscheune in Nieblum ist alles vorhanden, um Kerzen aller Art selbst herzustellen. Foto: Privat

Zum Weihnachtsfest gehören Kerzen einfach dazu. Ob als Weihnachtsbaumbelichtung, Zimmer- oder Fensterschmuck: Kerzen erleuchten die Feiertage. Nun kann man natürlich die Kerzen einfach im Laden kaufen, an Auswahl der verschiedensten Formen und Farben mangelt es sicher nicht. Und doch ist es auch bei Kerzen wie mit einem guten Essen: Selbstgemacht kommt es doch am besten an.

Allerdings, ganz so einfach ist die Herstellung von Ker-

zen nicht; und ungefährlich ebenso wenig.

Hanne Pergande von der Kerzenscheune in Nieblum weiß, worauf es ankommt. „Die Temperatur des Wachses muss exakt bei 70 bis 72 Grad Celsius liegen. Ist die Temperatur zu hoch, hält das Wachs nicht am Docht, und ist das Wachs zu kühl, werden die Kerzen nicht so schön glatt und gleichmäßig“, erklärt sie.

Doch die Temperaturen konstant zu halten, ist eine

kleine Kunst für sich. Am besten bietet sich ein Topf im Wasserbad an. Doch Vorsicht! Niemals mit offenen Flammen das Wasserbad erhitzen, denn gelangt das heiße Wachs in die Flamme, kommt es zu einer explosionsartigen Verbrennung.

Hanne Pergande hat sich für ihre Kerzenscheune ein ausgeklügeltes und absolut sicheres Verfahren entwickelt lassen, um das Wachs auf konstanter Temperatur zu halten. Ist das Wachs vorbereitet, kann man mit dem eigentlichen Ziehen beginnen. Immer gleichmäßig muss der Docht in das Wachs getaucht werden; und dann stets eine Minute abkühlen, bevor der nächste Tauchgang starten kann. Die Herstellung einer Kerze dauert je nach Dicke etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde.

Es bietet sich an, zum Kerzenziehen nach Nieblum zu fahren. Dort ist alles vorhanden: Wachs in allen Farben und Ausführungen, Döchte, Gussformen gibt's in Hülle und Fülle; Anregung und Beratung von Fachleuten ebenfalls. Am besten, man packt gleich die ganze Familie ins Auto, denn Kerzenziehen ist längst nicht nur für Kinder ein Spaß. Geöffnet ist die Kerzenscheune donnerstags, freitags und samstags von 15 bis 18 Uhr.

Weihnacht des Nordens

Richard Eickstädt lädt zu einem offenen Singen traditioneller norddeutscher Weihnachtslieder am Montag, 27. Dezember, in den Kurgartensaal des Wyker Veranstaltungszentrums am Sandwall ein.

Der Oldsumer Sänger und Kabarettist wird zwischen



Richard Eickstädt

dem Gesang heitere überlieferte und eigene Einlagen zum Teil auf Plattdeutsch zum Besten geben.

Beginn der Veranstaltung ist um 20 Uhr. Eintrittskarten zu diesem weihnachtlichen Spektakel sind bei der Tourismus GmbH Wyk im Rathaus und an der Abendkasse erhältlich. Ein Taxitransfer zur und von der Veranstaltung ist möglich.

Singen Sie mit!



Seventenener Backstube

Versüßen Sie sich die Weihnachtszeit mit unseren Marzipan- und Stollenspezialitäten

Alles aus eigener Herstellung

Oevenum · Dörpstrat 55
Wyk · Waldstraße 10
Wyk · Große Straße 34
Alkersum · Hauptstraße
Oldsum · SparMarkt Rickmers

Wir wünschen Ihnen eine frohe Weihnachtszeit



Wo siffst dat "gooden Tee?"



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

Urlaub zum Genießen...

Freie Termine in der Vor- und Nachsaison z.B. Nieblum im Winter - ein Traum! Friesenhaus von 1714 · Ferienwhg. 2-4 Pers. Spielplatz, Liegewiese, Strandkörbe Ganzjährig geöffnet

Ferienhaus Wolltoft

Familienbetrieb im Herzen des alten Dorfkerns von Nieblum.

Amanda Petersen · Kertelhein-Allee 8 · 25938 Nieblum
Tel. (04681) 2037 oder (04681) 2935 · Fax (04681) 934
Auch im Internet: www.Ferien-im-Haus-Wolltoft.de



Malermeister John-Ingwer Nickelsen

25938 Midlum Röhrdenstieg 10
Tel 04681/5155 Fax 741866

Kaufen, wo die Profis kaufen!



Bahnhofstr. 32 · 25899 Niebüll
Telefon (0 46 61) 9 66 60
Telefax (0 46 61) 96 66 55

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

mailto@Bauzentrum-Christiansen.de · www.Bauzentrum-Christiansen.de

Steuerberatersozietät 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 7410-20

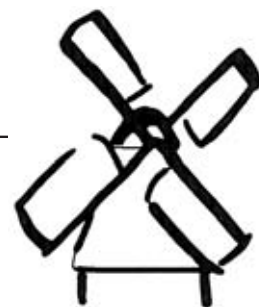
www.steuerberater-mef.de
info@steuerberater-mef.de

Relaxen pur ... von Anfang an!

Ferienwohnungen in traumhaften Lagen zu Preisen, die man sich leisten kann!!



Reservieren Sie Ihre Ferienwohnung online unter www.clausens-vermietung.de oder telefonisch unter (0 46 81) 15 92 Einfacher geht es nicht!



Wrixumer Mühle Anno 1851

Weihnachtsdeko
Geschenkideen
Mühlenbesichtigung

Winteröffnungszeiten:
Mo, Di, Mi 10 - 16 Uhr
Do, Fr 16 - 18 Uhr
oder nach Vereinbarung unter
Telefon (0 46 81) 74 83 88

Auto in Dogebüll!

ab 30 € pro Tag!

Autovermietung-Föhr
Karl-Werner Simonis 25938 Wyk auf Föhr
Gartenstrasse 19 Tel:04681 - 58 00 72
www.Autovermietung-Foehr.de

Die guten Vorsätze

Nun nähert sich das neue Jahr mit großen Schritten. So manch einer überlegt schon jetzt, mit welchen guten Vorsätzen er das neue Jahr beginnen möchte.

Wie wäre es da, mit den guten Vorsätzen für das neue Jahr, bereits im alten Jahr zu beginnen. Zum Beispiel, in dem man das viele schöne Geld, dass für Böller und Raketen im wahrsten Sinne verpulvert wird, einmal ganz anders verwendet?

Kinder müssen in vielen Teilen der Erde hungern, Tie-



für ein menschliches Miteinander

re werden gequält - beinahe überall, und die Umwelt wird gar global vernachlässigt. Aber zum Glück engagieren sich zahlreiche Institutionen, Vereine und Verbände in all' den Bereichen, wo Hilfe dringend von Nöten ist. Wie wäre es also, wenn man in diesem Jahr auf die Knallerei verzichtet oder sie wenigstens einschränkt und das Geld lieber einer gemeinnützigen

Einrichtung zukommen ließe? Sie könnten das alte Jahr so mit der Gewissheit etwas Gutes getan zu haben gleich viel beruhigter verabschieden und das neue ebenso begrüßen.

Für diejenigen, die dennoch auf Knallen nicht verzichten möchten, gilt auch in diesem Jahr wieder auf Föhr das Gebot, Raketen lediglich am Ortsrand, in der Marsch oder am Strand in Wyk abzufeuern. An letzterer Stelle stehen Feuerwehrleute bereit, um eventuelle Querschläger schnell zu löschen.

Wyker Buchhandlung

BUCH MACHT KLUG!

BÜCHER FÜR ALLE LESESLAGEN

MITTELSTRASSE 18 · 25938 WYK AUF FÖHR
TELEFON 0 46 81-45 05 · FAX 0 46 81-81 93

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

Daniel Thomas Funda
Feuerstürme

Überall im Buchhandel - Der Schleswig-Holstein Roman