

**FARBEN · TAPETEN**  
**BODENBELÄGE**

**KÖSTER**

25938 Wyk auf Föhr · Kohharder Weg 2 · Tel (0 46 81) 39 80 · Fax 50451

**KOMMEN SIE MAL ÖFTER ZU KÖSTER**

**Föhrer Teppiche Gardinen**  
...und mehr GmbH

Ab März finden Sie uns in unseren neuen Verkaufsräumen in der Strandstrasse. Unsere Eröffnungsangebote laden zum Stöbern ein. Wir freuen uns auf Sie!

Neue Adresse:  
Strandstraße 41  
25938 Wyk auf Föhr

Ocke-Nerong-Strasse 7 · 25938 Boldixum · Fax: 58 02 93

**Zu Biike bieten wir an: Grünkohl mit allem drum und dran!**

**RISTORANTE - PIZZERIA FRANCO**  
Königsstraße 1  
Tel.: 04681 - 3999

Werben in üüb Feer: 0 46 83 - 96 34 34

**BUCH MACHT KLUG!**  
BÜCHER FÜR ALLE LESENLAGEN

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

**Volkert Heis**  
Inh. Christian Petersen

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

Zentralheizungs- und Lüftungsbaumeister  
Gas- u. Wasser-Installateurmeister

Ölheizungen · Gasheizungen  
Sanitäre Einrichtungen  
Schlüsseldienst · Klempnerei · Kernbohrungen  
Endoskopie von Hohlräumen  
Kondentrocknungen

Wyk · Kohharder Weg 3 · Tel. (04681) 3216 · Fax 4239

## Heizen auf Föhr



Die Winter hier im Norden sind lang und waren bis vor einigen Jahren nicht selten auch sehr kalt. Zwar sind sie in den letzten Jahren milder geworden, ungemütlich und lang sind sie jedoch noch immer. „Die Menschen auf Föhr haben sich seit jeher für die unterschiedlichsten Möglichkeiten der Beheizung ihrer Häuser interessiert“, erzählt Bernd Ewald, Schornsteinfegermeister aus Oevenum. Bereits in den 50er und 60er Jahren, in denen andernorts überwiegend mit Kohle geheizt wurde, habe es auf Föhr die ersten Ölheizungen gegeben, weiß der 60jährige, der seine Kindheit auf Föhr verbracht hat.

„Auf Föhr wird mit verschiedenen Brennstoffen in den unterschiedlichsten, oftmals hochmodernen Heizungssystemen geheizt“, berichtet der Fachmann. Als Brennstoffe werden auf der Insel vor allem Öl, Gas und Holz wie z.B. Pellets eingesetzt. Die verschiedenen Heizungssysteme arbeiten nicht alle gleich wirtschaftlich. So hat ein offener Kamin z.B. einen erheblich geringeren Wirkungsgrad als ein geschlossener Kaminofen. Noch effektiver arbeiten sogenannte Pelletsöfen. „Die Pellets an sich bestehen aus gepressten Holzspänen, einem Abfallprodukt der Holzverarbeitenden Industrie. Während des Verbrennungsvorgangs im Ofen wird über ein Gebläse Sauerstoff zugeführt, wodurch das Brennmaterial mit höherem Wirkungsgrad verbrennt. Dies

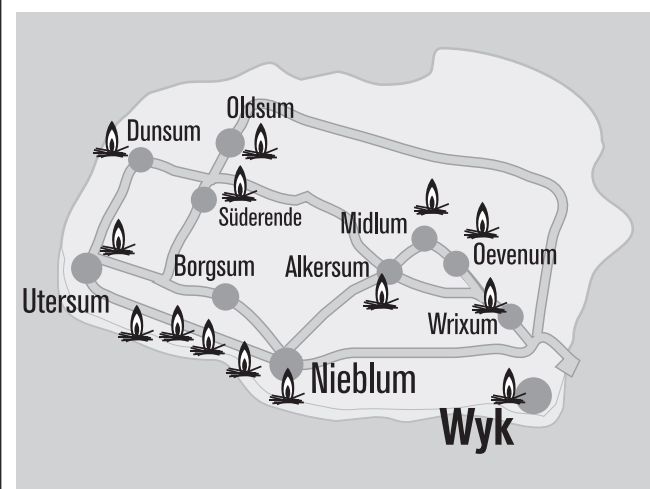
hat zur Folge, dass erheblich weniger Rohstoff eingesetzt werden muss, um ein Haus zu beheizen als wenn es zum Beispiel mit einem offenen Kamin beheizt würde“, erklärt der Schornsteinfegermeister und ergänzt: „Diese Öfen arbeiten sehr sauber, rohstoffsparend und effektiv.“

„Es gibt auf der Insel eine Reihe von modernen Brennwertfeuerstellen, die einen Wirkungsgrad von nahezu 100% erreichen“, erklärt Ewald. Dieses würde dadurch erreicht, dass die Abgase der Anlage über sogenannte Wärmetauscher geführt würden und so die Abwärme ins Heizungssystem zurückgeführt würde. Aufgrund der günstigeren Ausnutzung des Brennmaterials sinkt dann der Brennstoffverbrauch, natürliche Ressourcen werden weniger belastet, was letztendlich auch zu Kostenersparnissen führt. Heute gibt es auch Mög-

lichkeiten der umweltfreundlichen Wärmeenergiegewinnung. Beispiele hierfür stellen Solaranlagen und sogenannte Wärmepumpen dar. „Die Solaranlagen gewinnen die Wärmeenergie aus dem Sonnenlicht. Dadurch kommt es zu Energieeinsparungen von 15-30%. Dieser Anteil erhöht sich um weitere 15-30% bei guter Wärmeisolierung des Hauses,“ erklärt der 60ig-jährige.

Eine Wärmepumpe hingegen funktioniert im Prinzip umgekehrt wie ein Kühlschrank. Die Wärmepumpe entzieht je nach Art der Außenluft, dem Erdreich oder dem Grundwasser Wärme und „pumpt“ sie auf ein höheres Energieniveau, um sie für die Heizung und Warmwasserbereitung nutzbar zu machen. Im Unterschied zu konventionellen Heizsystemen vollzieht sich in der Wärmepumpe jedoch kein Verbrennungsprozess, sondern ein sogenannter thermodynamischer Kreisprozess. „Diese Art der Wärmeenergiegewinnung ist nicht nur sehr umweltverträglich, weil hier keine Treibhausgase wie CO<sub>2</sub> freigesetzt werden, sondern sie führt auch zu einer Kostenersparnis von etwa 50%“, weiß Bernd Ewald. Genau wie Solaranlagen würden auch Wärmepumpen staatlich gefördert. Soweit er es einschätzen könne, wären die Insulaner allen neuen Heizungssystemen gegenüber sehr aufgeschlossen und die Anlagen seien in der Regel auf dem neuesten Stand der Technik, schließt der erfahrene Schornsteinfeger.

## Auf einen Blick Hier brennen die Biikefeuer auf Föhr!



# BIIKE ÜÜB FEER

Biikebrennen auf der Insel Föhr • Ausgabe 18 • Februar 2008 • Kostenlos zum Mitnehmen

- ### Themen
- Gemüse mit Tradition
  - Inselmeierei wagt neuen Anlauf
  - Unliebsame Bewohner
  - Neues von Teddy Brumm
  - Termine und Veranstaltungstipps
  - Heizen auf Föhr
  - Biikefeuer im Überblick

### Impressum

Herausgeber & Anzeigen  
Grafikbüro Bickel GbR  
©(0 46 81) 501 787  
25938 Wyk, Rungholzstraße 4  
mail@inselgrafik.de · Fax 501 797  
Redaktion: Heike Bornemann  
Druck: Druckerei Assmusen GmbH  
Auflage: ca. 5.000 Stück

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

Nutzen Sie zum Probieren aktueller Spiele unseren **SPIELEVERLEH**

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

Richtig gutes Spielzeug!

**Das Pfannkuchen-Haus**  
im Prinzencafé  
... einfach märchenhaft!

Ab 11 Uhr durchgehend geöffnet

Landeslegier Café-Restaurant 2007

Wyk · Gmelinstr. 29  
Am Nordseekurpark

Auch Außer-Haus-Verkauf

\* Telefon 046 81-766 \*  
www.prinzen-hof.de

## Zwischen Tradition und Tourismus



Die Biikefeuer brennen wieder ...

Am Abend des 21. Februars gegen 18.30 Uhr ist es wieder soweit: Die Biike-Feuer in den Orten der Insel werden gleichzeitig entfacht. Traditionell treffen sich an diesem Abend die Bewohner der Dörfer zum gemütlichen Klönschnack am großen Feuer, dass von außen wärmt. Für die innere Wärme sorgt indes der mitgebrachte Punsch, der nicht selten mit Rum, manchmal auch mit Früchten, verfeinert wird. Anschließend treffen sich Familie oder Freunde dann zum Grünkohllessen in gemütlicher Runde.

Das traditionelle Fest der Insulaner zieht in den letzten Jahren immer mehr Gäste an. Natürlich sind die Gäste auf der Insel gern gesehen. So wirbt denn auch die Föhr Tourismus GmbH um weitere Gäste mit einem speziellen Arrangement zu Biike. Schaut man in das Veranstaltungsprogramm, so finden sich rund um Biike zahlreiche unterhaltsame, kulturelle, kreative und informative Angebote. Gaststätten und Restau-

rants werben mit speziellen Grünkohlgerichten. So verändert sich an manchem Ort der Insel das ursprüngliche Fest der Bewohner. In Wyk und Utersum finden seit einigen Jahren Fackelumzüge zum Biike-Platz statt. Punsch- und Würstchenverkauf laden zum Verweilen ein.

„Sicherlich kommt es den Gästen entgegen, wenn Punschbuden aufgebaut werden, mit unserem ursprünglichen Klönschnack-Abend am gemütlichen Feuer hat das jedoch nichts mehr zu tun,“ weiß Hark Riewerts aus Oldsum. In Oldsum ist das Biike-Brennen noch immer ein ganz besonderer Abend vor allem für die Kinder und Jugendlichen, die den Abend schon lange zuvor vorbereitet haben. „Am 21. Februar dann kommt traditionell auch die Eltern dazu, jeder bringt seinen Punsch mit, man schnackt am Feuer und wenn das Feuer abgebrannt ist, geht man nach Hause,“ erzählt Riewerts. Gäste könnten sich gern dazugesellen, aber spezielle Ange-

bote für Gäste würde es nicht geben. „Es wäre sehr schade, wenn das Biike-Fest zur Touristenattraktion verkommen würde, ist es doch letztendlich auch ein wichtiger Dorfgemeinschaftsabend,“ so der gebürtige Föhrer.

„Ich finde es sehr schön, wie auf Föhr der traditionelle Brauch trotz steigender Gästezahlen, in einigen Orten bewahrt wird. Es ist und bleibt ein Fest der Insulaner, zu dem Gäste natürlich herzlich willkommen sind,“ meint Sandra Lessau, Marketingleiterin der Föhr Tourismus GmbH. Am Festland habe sie Biike als reine Touristenattraktion erlebt.

Auf Föhr würde das Fest traditionell gefeiert und um touristische Angebote erweitert und dass, ohne den ursprünglichen Charakter des Festes zu zerstören, berichtet die gebürtige Kleinflinbeckerin. „Genau das ist es, was unsere Gäste zu schätzen wissen und jährlich mehr Gäste nach Föhr reisen lässt“, schließt Lessau.

**Jahres-Inspektion**  
für alle 4-Zyl.-Pkw bis Bj. 2000 und älter - inkl. Material, z.B. ARAL LL 10/40 -inkl. Mobilitäts-garantie

**99,-**  
Ihr zertifizierter Servicepartner

**AHH HÖPNER**  
Boldixumer Str. 20-22 · Wyk / Föhr  
Telefon (0 46 81) 58 71 0

... jede Gelegenheit ist eine besondere

Gestaltungen - Klebe-schenken und gestalten

Genuss für Gaumen und Sinne

Hochwertige Produkte direkt vom Hersteller, keine Massenware.

Ausgefallene Geschenke und geschmackvolle Mitbringsel

Vieles kann probiert werden.

Wilhelmstr. 8, Wyk  
täglich ab 10<sup>00</sup> Uhr  
durchgehend geöffnet!

**FRISEUR POHLMANN**

**Alles was die Haare schöner macht ...**

www.inselfriseur.de

Sie möchten auf der Insel Föhr oder Insel Amrum eine Immobilie erwerben?

Wir haben Ihre Wunschimmobilie. Rufen Sie uns an.

**IMMOBILIEN**  
Vermittlungen Finanzierungen

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

www.nospa.de

**Barella Service**

Gartenarbeiten · Hausmeisterservice · Tapezieren  
Fußbodenverlegung · Streichen · Kunststoffversiegelung  
Teppichbodenreinigung · Grund- und Endreinigung

Dörpstrat 54 · 25938 Oevenum

(0 46 81) 52 91 17 o. (01 76) 22 28 51 30 Fax: (0 46 81) 74 85 51

## Gemüse mit Tradition

Schleswig-Holstein und insbesondere der Landkreis Dithmarschen sind über die Landesgrenzen hinweg berühmt für den großflächigen Anbau von Kohl aller Sorten und Arten. Vor allem Weißkohl, Rotkohl, Spitzkohl und Blumenkohl, aber auch Grünkohl finden im Marschland günstige Wachstumsbedingungen. Seit jeher hat Kohl insbesondere im Norden Deutschlands eine ganz besondere Bedeutung. Früher ein „Muss“ in der Küche, war Kohl doch ein preiswertes Essen, dass im Winter die Familie vor dem Hungern bewahrte, ist er heute wohl eher „Genuss“, mauserte er sich doch in den letzten Jahren zu einer Spezialität, die auch in der feinen Küche nicht fehlen darf.

Parallel dazu entwickelten sich hier oben im Norden allerlei Traditionen rund um das wohlgeschmeckende Gemüse. Während auf den nordfriesischen Inseln und Halligen traditionell zu Bi-

ike Grünkohl in den verschiedensten Variationen serviert wird, in Ostfriesland im Winter Kohlfahrten und -wanderungen unternommen werden, findet sich im Landkreis Dithmarschen ein ganz anderer Brauch.

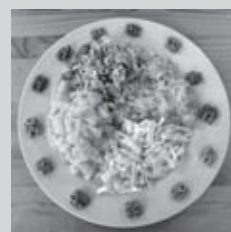
Im größten geschlossenen Kohlanbaugebiet Europas werden alljährlich die „Dithmarscher Kohltage“ feierlich begangen. Rund 80 Millionen Kohlköpfe werden hier jährlich geerntet. Grund genug, im September eines jeden Jahres ein großes Fest zu feiern, dass Gäste aus der ganzen Region und sogar bundesweit anlockt. Nach dem offiziellen „Kohlanschnitt“ durch namhafte Persönlichkeiten der Region, feiert der Landkreis sechs Tage lang mit allerlei Unterhaltungen, Informativem, Kulturellem, aber vor allem auch mit leckerem Essen. Begleitet werden die diesjährigen „Kohltage“ (16.-21. September 2008), von Sonja I., Ineke I. und Urte I., den drei Regentinnen, die im Jahr

2008 als Werbeträgerinnen das gesunde Gemüse auch außerhalb der Region bekannt machen sollen.

Genauso vielfältig wie die Bräuche, die sich um den Kohl entwickelt haben, sind auch die Möglichkeiten seiner Zubereitung. Das folgende Rezept verbindet die klassische Weißkohlröhkost mit frischem Sauerkraut und süßer Ananas zu einem wahren Vitamincocktail. Neben großen Mengen an Vitamin C, das die Abwehrkräfte stärkt, nervenstärkendem Vitamin B, Kalium, Kalzium, Natrium und sogar blutbildendem Eisen, finden sich in unserem Rezept zahlreiche Ballaststoffe, die auf natürliche Weise helfen den Blut-Cholesterin-Spiegel zu senken.

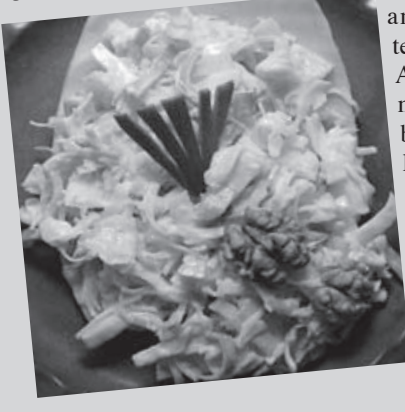
Wer sich bei der Zubereitung für Saure Sahne anstelle von Schmand entscheidet, zaubert ganz schnell und einfach einen gesunden kalorienarmen Salat, der zum Genießen einlädt. Wir wünschen Guten Appetit.

## Sauerkraut-Weißkohlsalat mit Ananas



### Zutaten:

150g Schmand oder saure Sahne  
200g frische Ananas  
1 Msp gem. Kümmel  
100g Lauch  
200g Sauerkraut  
8 Walnushälften  
200g Weißkohl



**Tipp:** Diese Frischkost schmeckt auch mit anderen Obstsorten sehr lecker z. B. Apfel, Birne, Banane oder Weintrauben. Statt Weißkohl können Sie auch Rotkohl verwenden.

Wir wünschen Guten Appetit!

Rattenfotografie © Oleg Kozlov - Fotohila.com

## Unliebsame Bewohner

Bis zum Jahr 2004 waren sie offiziell auf Föhr nie gesehen worden. Niemand glaubte daran, dass es auf dieser Insel, 6 km entfernt vom Festland, Bewohner geben könnte, die hier gänzlich unerwünscht sind. Normalerweise leben die ungeliebten Tiere irgendwo mehr oder weniger im Verborgenen, scheuen den Menschen und lassen sich im wahrsten Sinne des Wortes nicht blicken. Die Spuren, die sie auf ihren Wegen hinterlassen, werden häufig nicht ernst genommen, Rattenlöcher nicht selten mit Kaninchenlöchern verwechselt. Erst, wenn die Population der Tiere sehr groß geworden ist, erst dann sieht man die lichtscheuen Tiere bei Tageslicht.

Die Rede ist hier von den Wanderratten (rattus norvegicus), die sich, wenn sie erst einmal einen Platz in einem Getreidespeicher, in einem der vielen Ställe oder gar in der Kanalisation gefunden haben, explosionsartig vermehren können. „Ein einziges Rattenpärchen und seine Nachkommen kann pro Jahr bis zu 1000 Ratten erzeugen“, informiert Jörg Michelsen, Mitarbeiter des Ordnungsamtes Föhr-Amrum. „Ratten können einen unglaublichen Schaden anrichten, wenn man sie nicht, wie es übrigens auch das Gesetz vorschreibt, ordnungsgemäß bekämpft“, erzählt Michelsen. Auch heute noch gelten Ratten als Hauptüberträger der Pest. „Aus dem Mittelalter sind uns verheerende Pestepidemien überliefert, deren Ursache vor allem die

Überträger der Krankheitserreger beteiligt sind. „Genauso wie es utopisch ist, die Wanderratte gänzlich auszurotten, ist es aber unabdingbar, dass konsequent Maßnahmen durchgeführt werden, die die Anzahl der Tiere in einem überschaubarem Rahmen hält.“

Die Rede ist hier von den Wanderratten (rattus norvegicus), die sich, wenn sie erst einmal einen Platz in einem Getreidespeicher, in einem der vielen Ställe oder gar in der Kanalisation gefunden haben, explosionsartig vermehren können. „Ein einziges Rattenpärchen und seine Nachkommen kann pro Jahr bis zu 1000 Ratten erzeugen“, informiert Jörg Michelsen, Mitarbeiter des Ordnungsamtes Föhr-Amrum. „Ratten können einen unglaublichen Schaden anrichten, wenn man sie nicht, wie es übrigens auch das Gesetz vorschreibt, ordnungsgemäß bekämpft“, erzählt Michelsen. Auch heute noch gelten Ratten als Hauptüberträger der Pest. „Aus dem Mittelalter sind uns verheerende Pestepidemien überliefert, deren Ursache vor allem die

Überträgerkette Ratte - Rattenfloh - Mensch war. Die Pest ist aus Europa verschwunden“, weiß der Mitarbeiter des Ordnungsamtes. Dennoch übertragen die gefürchteten Tiere auch heute noch verschiedene gefährliche Infektionen wie z.B. Salmonellen (Durchfall-erkrankungen), Leptospiiren (Weilsche Krankheit) und Toxoplasmen (Toxoplasmose). Zudem gehen Fachleute davon aus, dass Ratten an der Ausbreitung von Tierseuchen (Schweinepest, Maul- und Klauenseuche) häufig als

Überträger der Krankheitserreger beteiligt sind.

„Genauso wie es utopisch ist, die Wanderratte gänzlich auszurotten, ist es aber unabdingbar, dass konsequent Maßnahmen durchgeführt werden, die die Anzahl der Tiere in einem überschaubarem Rahmen hält.“

„Ob dies mit unsachgemäßer Rattenbekämpfung in Zusammenhang gebracht werden kann, lässt sich nicht mit abschließender Sicherheit sagen, legt jedoch die starke Vermutung nahe“, erzählt Janine Bahr. Sie beobachtet häufiger, dass weiße giftgefüllte angefressene Beutel für jedermann zugänglich in der Nähe der Häuser herumliegen. Insbesondere kleine Kinder, aber auch Hunde, Katzen und auch Igel seien akut gefährdet, berichtet die Tierärztin.

„Ob dies mit unsachgemäßer Rattenbekämpfung in Zusammenhang gebracht werden kann, lässt sich nicht mit abschließender Sicherheit sagen, legt jedoch die starke Vermutung nahe“, erzählt Janine Bahr. Sie beobachtet häufiger, dass weiße giftgefüllte angefressene Beutel für jedermann zugänglich in der Nähe der Häuser herumliegen. Insbesondere kleine Kinder, aber auch Hunde, Katzen und auch Igel seien akut gefährdet, berichtet die Tierärztin.

Wenn erst einmal Ratten aufgetreten sind, bleibt darüber hinaus nur deren konsequente sachgemäße Bekämpfung. Es gibt verschiedene Möglichkeiten der Rattenbe-

kämpfung, wie das Aufstellen von Köderkästen oder das Ausbringen von Gift in die Rattenlöcher

Es ist ganz wichtig, dass die verschiedenen Maßnahmen sehr sorgfältig durchgeführt werden. Nur dann sei weitestgehend auszuschließen, dass andere Kleintiere wie zum Beispiel Igel, Schaden nehmen.

In den letzten Jahren ist die Anzahl der Igel, die in der Igelstation der Insel bei Angela Bruchwitz abgegeben wurden, stark zurückgegangen. „In der Vergangenheit waren es pro Jahr ca. 140 Tiere, im Jahr 2005 waren es 80 Tiere, im Jahr 2006 trotz kaltem Winter gerade mal 45 Tiere und im letzten Jahr waren es 65 Tiere, die in der Igelstation versorgt wurden“, weiß Janine Bahr, die als Tierärztin in Wrixum praktiziert. „Ob dies mit unsachgemäßer Rattenbekämpfung in Zusammenhang gebracht werden kann, lässt sich nicht mit abschließender Sicherheit sagen, legt jedoch die starke Vermutung nahe.“

erklärt Michelsen. „Schon vorbeugend kann eine Menge getan werden. So sollte es heute selbstverständlich sein, dass Essensreste nicht in die Toilette gehören, sondern in den Restmüll. Auch auf den Kompost gehören keine Speisereste“, informiert der Fachmann.

Wenn erst einmal Ratten aufgetreten sind, bleibt darüber hinaus nur deren konsequente sachgemäße Bekämpfung. Es gibt verschiedene Möglichkeiten der Rattenbe-



## Inselmeierei wagt neuen Anlauf



Wer kennt sie nicht, die schönen weinroten Milchverpackungen von „eiluun Moolk“, der Molkerei der Insel, die im Sommer letzten Jahres ihren Betrieb aufnahm. Zuvor hatten sich drei Landwirte der Insel zusammengeschlossen, Pläne geschmiedet, auf einem der Höfe ein Gebäude zur Meie-

rei umgebaut, Maschinen gekauft und Personal eingestellt. Die Produktion lief an, der Verkauf im Hofladen und in den Supermärkten der Insel boomte. Ende letzten Jahres dann waren die schon fast vertrauten Milchverpackungen, Joghurt- und Quarkbecher plötzlich wieder aus den Regalen verschwunden. Perso-

nalprobleme und dadurch bedingte Produktionsprobleme hatten die junge Meierei auf dem Hofgelände von Jan Hinrichsen in Dunsun in Liefer-schwierigkeiten gebracht.

„Wir kommen wieder, keine Frage...“ konnten die Kunden der Supermärkte der Insel seitdem auf Infoblättern in den leeren Kühlregalen lesen. Diese Versprechen soll nun eingelöst werden. Vor einigen Wochen nahm Andreas König als Meiereifachwirt seine Arbeit bei „eiluun moolk“ auf. „Andreas fährt im Augenblick Testproduktionen“, berichtet Jan Hinrichsen. Schon bald könne wieder einwandfrei produziert werden, informiert Hinrichsen. Neben Milch, Joghurt, Quark und Käse zu informieren. „Nach und nach soll auch das Informationsangebot erweitert werden. Zusätzlich zu den Führungen wird es Broschüren, Plakate und Infotafeln geben. Sogar ein Film, der die Produktion anschaulich erklärt, ist in Planung“, berichtet der engagierte Landwirt.

Unter fachkundiger Führung von Hans-Jürgen Fischer bewegt sich am Do. 21.02., 18.30 Uhr der Fackelumzug in Utersum vom Taarepshüs zum Biikeplatz am Hoofstich neben dem Klärwerk. Info: Kurverwaltung Utersum, Tel: 04683/346

Meierei derzeit einen erfahrenen Molkereimeister. Schon bald wird auch der angeschlossene Hofladen wieder seine Pforten öffnen. Hier kann man nicht nur Milch- und Milchprodukte käuflich erwerben, sondern auch einige andere ausgefallene Gaumenschmeichler.

All diejenigen, die wissen möchten, wie die leckeren Molkereiprodukte hergestellt werden, haben bei einer der Meiereiführungen Gelegenheit sich ausführlich über die Herstellungs- und Abfüllverfahren von Milch, Joghurt, Quark und Käse zu informieren. „Nach und nach soll auch das Informationsangebot erweitert werden. Zusätzlich zu den Führungen wird es Broschüren, Plakate und Infotafeln geben. Sogar ein Film, der die Produktion anschaulich erklärt, ist in Planung“, berichtet der engagierte Landwirt.

## Fackelumzug zum Wyker Biikefeuer

Traditionell wandert am Do. 21.02., 17.45 Uhr die Wyker Feuerwehr mit dem „Peter“ sowie Bewohnern und Gästen der Insel gemeinsam vom Veranstaltungszentrum bis zur Wyker Biike am Fehrstieg. Das Feuer wird dort gegen 18.30 Uhr gemeinsam entfacht. Fackeln können vor Ort erworben werden. Info: Tourist-Informationen auf Föhr, Tel: 04681/300

## Utersumer Fackelumzug

Unter fachkundiger Führung von Hans-Jürgen Fischer bewegt sich am Do. 21.02., 18.30 Uhr der Fackelumzug in Utersum vom Taarepshüs zum Biikeplatz am Hoofstich neben dem Klärwerk. Info: Kurverwaltung Utersum, Tel: 04683/346

## Ökumenische Exerzitien im Alltag

Unter dem diesjährigen Motto „Gepflanzt an den Wasserbächen“ treffen sich ab Mo 18.02., jeweils um 20.00 Uhr Frauen und Männer, die die Fastenzeit bewusst zum Innehalten und „neu Massnehmen“ unter fachlicher Begleitung von Gemeindefereferent In Kaltenbach und Pastorin Wichmann begehen möchten. Weitere Termine: 25.02., 03.03., 10.03.2008

## Neues von Teddy Brumm

Teddy Brumm – Welcher regelmäßige üüb Feer-Leser kennt ihn nicht, den liebenswerten, manchmal auch recht eigenwilligen kleinen Bären. Die Teddy Brumm-Geschichten von Renate Sieck haben viele unserer Ausgaben bereichert. Im Laufe der Jahre sind so zehn Geschichten immer passend zur jeweiligen Jahreszeit entstanden.

Nachdem die Autoin vor zwei Jahren ein, von Ihrer Tochter Stefanie Sieck schön illustriertes, Buch herausgegeben hat, ist sie immer wieder auf ein weiteres Buch mit Bären-Geschichten angesprochen worden.

Mit der Zeit ist die Idee entstanden alle Teddy Brumm-Geschichten, die in der üüb Feer erschienen sind als ein Taschenbuch herauszugeben.

So ist ein Buch mit insgesamt zehn Biike-, Oster-, Jahrmarkt- und Weihnachtsgeschichten entstanden. Zusätzlich hat Renate Sieck für diese Taschenbuchausgabe noch eine neue noch nie veröffentlichte Sommergeschichte geschrieben.

Das Buch „Teddy Brumm üüb Feer – Jahreszeitliche Bären-Geschichten“, wird noch in diesem Frühjahr erscheinen.

Erleben Sie dieses Jahr eine Gruppenreise mit

## Hurtigruten

8. bis 21. Oktober 2008  
ab 1915,00 Euro; zzgl. RRV

Föhr-Amrumer Reisebüro  
Wyk auf Föhr · Mittelstraße 3  
Telefon (0 46 81) 31 29

Auto in Tagebill! ab 30€ pro Tag!

**Autovermietung-Föhr**

Karl-Werner Simonis  
Wyk auf Föhr · Gartenstraße 19  
Telefon (0 46 81) 58 00 72  
www.Autovermietung-Foehr.de

**Eigentumswohnungen in Föhr's erster Reihe**

im Strand Hotel Königstraße

**Ausverkauft**

Anfragen unter: 04681/7777  
unser Ansprechpartner: Franco

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

Meisterhof auto reparatur

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

Insel Föhr  
5348  
STEFAN ROSSOL  
Handy 01 51 - 11 54 63 66  
Service rund um Haus & Garten

## Üüs Winkel

Genuss und Lifestyle

- Kerzenhalter
- Teezubehör
- Teeversand
- ausgesuchte Teesorten
- Duftkerzen
- Föhrer Souvenirs

Haus 215 - 25938 Toftum/Föhr - Tel. 0 46 83/96 21 01 - Fax 96 38 70