



# PUASKÜÜB FEER

Osterzeit auf der Insel Föhr • Ausgabe 23 • März 2009 • Kostenlos zum Mitnehmen

## Themen

- Die Lämmer springen wieder
- Teddy Brumm
- Überbackener Fisch
- Die Warmbadeanstalt in Wyk
- Lobet den Herren

## Impressum

**Herausgeber:** Grafikbüro Bickel GbR  
 ©(0 46 81) 50 17 87 · Fax 501 797  
 25938 Wyk, Rungholtstraße 4  
 mail@inselgrafik.de  
**Redaktion:** Kirsten & Harald Bickel  
**Texte:** Karin Hansen, Walter Wickel, Heike Bornemann, K&H Bickel  
**Druck:** Vor Ort in Wyk gedruckt von der Druckerei Asmussen GmbH  
**Auflage:** ca. 5.000 Stück

## Die Lämmer springen wieder



Ein gewohntes Bild zu dieser Jahreszeit – Lämmer auf den Deichen

Im Osternest aus Moos, dem friesischen puaskneest, finden sich neben bunten puaskaier, den Ostereiern, heutzutage auch süße Osterüberraschungen in Gestalt von Hasen, Schmetterlingen, Glückskäfern oder Osterlämmern. In bunter Folie verpackt oder im schokoladenhaften Naturzustand erfreuen sie Groß und Klein am Ostermorgen. Beim Betrachten entfärbt es einem: „Wie süß!“, doch nach geraumer „Anstandszeit“ wird das niedliche Outfit zur Nebensache und der Heißhunger nach der verlockenden Süßigkeit gewinnt die Oberhand: der lustige Schokohase wird aus der Staniolhülle entkleidet und verspeist, dem niedlichen Osterlamm aus weißer Schokolade wird das wollig-krause Köpfchen abgebissen. Für Sentimentalitäten ist nunmehr der Zeitpunkt überschritten!

Nicht anders ergeht es den possierlichen „echt süßen“ Osterlämmern. Auf Föhr grasen an die 3.500 Schafe. Dazu lassen sich im Schnitt 1,3 bis

1,5 Lämmer je Mutterschaf rechnen. Drillinge und auch Quartette sind dabei keine Seltenheit. Und um die Oster-Frühlings-Wochen wimmelt es dann auf den Deichen, dem Vorland und den Fennen von weißen und auch schwarzen Wollknäueln. Auch sie sorgen beim Betrachter, der sie auf einer Deichwanderung, in den Inseldörfern oder einem der Aussiedlerhöfe beobachtet, für ein Lächeln. Die staksigen, schwanzwedelnden und vor Freude und Übermut herumspringenden Lämmer sind als Frühlingskinder und „Unschuldslämmer“ ein besonderer Hingucker. Werbebrochüren künden davon, in Fotowettbewerben vom NF-Tourismus wurden Bilder von „Lämmersprung“ zu Siegerfotos erklärt. In Vorgärten sieht man häufig Lämmerfiguren aus Gießkeramik, die die Gartenzwerge als Hingucker ersetzen.

Nicht nur der Gast, der zur Osterzeit auf die Insel kommt, kommt in den Genuss von

„Oster“-Lammspezialitäten. Auch im Winterhalbjahr kann man Föhrer Schafskäse, weiche Schaffelle, naturgefärbte Schafwolle und sogar frische „Föhrer Schafskötel, direkt vom Deich“ in 100g Tüten als Lakritzausführung auf der Insel kaufen. Auch als Sauerfleisch im Glas wird Lamm angeboten.

Tiere, die auf der Insel geboren, aufgewachsen und in der Nordseeluft auf grüner Wiese oder dem Deich gegrast haben, erhalten das Gütesiegel der „Uthlande-Region“. Vor allem die Lämmer werden mit besonderem Schwerpunkt als „Salzwiesenlamm“ vermarktet. 160.000 Schafe prägen das Landschaftsbild in Nordfriesland. Als Woll- und Fleischlieferant sind sie ein nicht unbeträchtlicher Wirtschaftsfaktor. Als „Deich-Stamper“ und Rasenmäher halten sie das Gras auf den Deichen kurz und sichern dadurch die Küstenlinien.

Weiter auf der 1. Innenseite

## Föhrer Kerzenscheune...

Kerzenziehen und gestalten, ein Freizeitspass für groß und klein.



## ...und Teestube

erlesene Teesorten  
 hausgebackene Kuchen  
 Kaffee und Waffeln  
 Flammkuchenabende  
 ab 14 Uhr geöffnet

Nieblum · Poststraat 7 (gegenüber der Kurverwaltung)

Das Wahre für Ihre Haare statt rumzueiern lieber gleich nur zu:

FRISEUR **POHLMANN**

## Antike Kachelöfen mit bis zu 92% Wärmeausnutzung

Zu beheizen durch:

- Holz/Brikett
- elektrisch
- Warmwasser



## MYLIN®

ANTIKE KACHELÖFEN, FLIESEN & INTERIEUR

Wyk auf Föhr, Badestraße 106  
 Nieblum, Poststraat 7  
 Telefon 0 46 81 / 50 15 05  
 www.mylin.de

**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

Auto in Dagebüll! 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*  
 käuflich zu erwerben  
**Anfragen an Franco**  
**Telefon 3999**

Sie möchten auf den Inseln Föhr oder Amrum eine Immobilie erwerben oder finanzieren?  
**IMMOBILIEN**  
 Vermittlungen Finanzierungen  
 Wir haben Ihre Immobilie und die für Sie passende Finanzierung! Rufen Sie uns an!  
**ImmobilienCenter Föhr-Amrum:**  
 Georg Neisen  
 Telefon: (04681) 50 00 - 29  
 www.nospa-immobilien.de  
 Nord ≈ Ostsee Sparkasse

**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

**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!

**Das Pfannkuchen-Haus**  
im Prinzen-Hof®  
... einfach märchenhaft!

Täglich ab 12 Uhr durchgehend geöffnet

Landeslieger  
Café-Restaurant  
Schleswig-Holstein

**WUNNERLAND**  
SCHLESWIG-HOLSTEIN  
Große Ferien für kleine Leute

Wyk · Gmelinstraße 29  
Am Nordseekurpark  
Telefon 04681-766  
www.prinzen-hof.de

**Tante Renate's**  
Teddy Brumm

8,50 €

14,90 €

**Teddy Brumm gibt's auch im Buchhandel, gebunden oder als Taschenbuch**

**BUHMANN'S**  
INSELPIZZA

Wir machen alle satt! 04681  
580158

**Geburtstags Dauer Kalender** **NEU**  
mit Föhrmotiven

Erhältlich im Buchhandel und auf den Fahren.

Fortsetzung von Seite 1

Diverse Rassen sind in Nordfriesland vertreten.

Auf Föhr haben sich die Schafhalter vorrangig für das Texelschaf und das Weißkopfschaf entschieden. Lammfleisch ist mager, zudem sehr eiweiß- und vitaminreich. Es zeichnet sich aus durch seinen aromatisch-würzigen Geschmack. Schlachtreife haben die wolligen Sympathieträger bei 38 bis 45 kg Lebendgewicht. Maximal zwölf Monate alt ist das Fleisch, das als Lammfleisch angeboten wird.

So werden die allermeisten Lämmer den „puask üüb Feer“ überstehen und zur Freude der Inselwanderer in der Frühlingslandschaft herumtollen können. Einige Höfe machen an den Ostertagen für die Gäste einen „Tag der offenen Tür“, wo man eine Schafschur erleben kann, Hütehunde beim Arbeiten verfolgen darf und einige Lämmer zum Streicheln vorfindet. Zusehen kann man dann beim Wollespinnen und Filzen, den Schafskäse darf man probieren. Lämmer mit bunten Farblecksen zwecks Zugehörigkeit sind dabei auffäl-

lig. Lammvariationen anderer Art gibt es in den Inselrestaurants. Auch dank der ständigen Werbung erfreut sich das „Osterlamm“ als Festessen zunehmend größerer Beliebtheit. Früher galt das delikate Fleisch vor allem in Nordafrika und Südeuropa als leckere Mahlzeit. Heute finden sich auf den heimischen Speisekarten so klangvolle Menüvorschläge wie: Lammfilet mit Kräuterkruste oder Lammkoteletts mit Johanniseer-Balsamico-Soße.

Für den 26. und 27. Juni 2009 sind „Lammtage“ am Wyker Binnenhafen unter der Regie der Gastronomie (Dehoga) angesetzt. Ein Besuch der Lammkönigin ist aber nicht vorgesehen, auch der Lämmerball findet nicht auf Föhr statt. Hier bleibt man beim traditionellen Schweineball!

Aber bis es soweit ist, lassen sich noch viele schöne Spaziergänge zu „Puask üüb Feer“ machen, auf denen die lebenslustigen Osterlämmer für freudvoll-lächelnde Gesichter bei Groß und Klein sorgen werden.

Walter Wickel

## Überbackener Fisch

Wie in jeder Ausgabe stellen wir Ihnen auch dieses mal ein Rezept der Ernährungsbildung Föhr Heike Bornemann vor.

Nicht „Osterlamm“ als Festtagsmenü, sondern „überbackenen Fisch“ – vielleicht genau das richtige für Karfreitag.

### Zutaten für 4 Personen:

- 1000g Seelachsfilet
- 1 Zitrone
- 150g frische Champignons
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 200g saure Sahne
- 400g Philadelphia balance
- Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer
- 50g ger. Emmentaler

### So wird's gemacht:

Den Fisch unter fließendem Wasser säubern, anschließend trocken tupfen. Die Zitrone auspressen und den Saft über das Fischfilet geben. Den Fisch ca. 15 Minuten darin marinieren. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die saure Sahne mit dem Frischkäse mischen. Die Champignons und die Zwiebeln unterheben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Den Fisch ca. 35 Minuten bei 200°C im Backofen garen lassen.

**Tipp: Dazu passen Reis oder Kartoffeln.**

Guten Appetit!



## Teddy Brumm und die Schafe

Teddy Brumm sitzt auf dem Deich und findet, dass sich der Ausflug hierher gelohnt hat. Die Nordsee im Blick, Frühlingsluft im Pelz und... Ja, was wohl? Schafe, Schafe, nichts als Schafe. Um ihn herum wird gegrast, geguckt und geblökt. Als Teddy Brumm vorhin am Deich ankam, liefen die Schafe davon, aber jetzt halten sie sich schon vorsichtig in seiner Nähe auf. Die Mutterschafe mit ihren Lämmern sind zwar zurückhaltender als die anderen, denn wie alle Mütter dieser Erde wägen sie erst einmal ab: Ist der Fremdling (nämlich Teddy Brumm) gut oder böse? Was will er? Sind meine Kinder in Gefahr? Teddy Brumm findet das Verhalten richtig, denn schließlich kennen sie ihn ja nicht. Käme der Schafbauer, würden sie sicher zutraulicher sein, weil er sich ja oft bei ihnen blicken lässt. Scham still verhält sich Teddy Brumm und beobachtet nur. Sehr klug von ihm, denn inzwischen haben die Schafe wohl gemerkt: Der ist OK! ‚Toll so ein Schaf‘, überlegt Teddy Brumm, ‚eine Kugel Wolle mit vier Beinen.‘ Die Lämmer sind zwar noch



nicht so rund, aber ein „Wollkleid“ haben sie auch schon an. Sie fressen auch noch kein Gras, nein sie trinken bei der Mutter die gute nahrhafte Schafsmilch. Teddy Brumm sieht, dass die meisten Mutterschafe ein Lamm haben, einige auch zwei, also Zwillinge, aber eine hat sogar Drillinge. Teddy Brumm muss an seine Mutter denken: ‚Wenn die drei von meiner Sorte auf einmal geboren hätte – na dann: halleluja!‘ Die Lämmer hopsen, springen, laufen, trinken und üben das „Mäh-sagen“. Die erwachsenen Schafe grasen ruhig vor sich hin. Nur ab und zu heben sie ihren Kopf und gucken ihren Kindern nach und blöken diese dann auch mal an. Vielleicht heißt das: Nicht so doll oder Vorsicht oder benehmt euch! Was wissen wir. Nach langer Zeit des Sitzens steht Teddy Brumm auf, um sich auf den Heimweg zu machen. Da sieht er ein Schaf auf dem Rücken liegen, bewegungslos und alle Viere in die Luft gestreckt. Natürlich geht er zu

dem Schaf um es aufzuseuchen, aber es liegt in einer kleinen Senke und guckt nur verschreckt. Da weiß Teddy Brumm, was er tun muss! Ab zum Hof hinter dem Deich zu den Bauern um Hilfe zu holen. Ein Glück, der Bauer ist im Haus und als Teddy Brumm ihm erzählt, was er gesehen hat, flitzen beide zu dem verunglückten Schaf. Ganz ruhig und gekonnt fasst der Bauer dem Schaf in die Wolle und wupps... das Schaf steht wieder auf seinen vier Beinen, guckt ein bisschen verdutzt und mischt sich dann wieder unter die Herde. ‚Vielen Dank Teddy Brumm, dass du mir Bescheid gegeben hast. Wenn nämlich so ein Schaf zu lange auf dem Rücken liegt, kann es sterben,‘ sagt der Bauer und schlägt seine Hand in Teddy Brumm's Tatze. Dann setzen sich beide mitten in die Herde und Teddy Brumm meint: ‚Wenn ich groß bin, möchte ich auch Schafe haben. Ich brauche ja nur eine Weide, Zaun rundherum und fertig.‘ Der Bauer guckt ihn an: ‚Ja, wenn das

so einfach wäre: Ich muss jeden Tag zu meinen Schafen gehen, um zu sehen, ob alles in Ordnung ist. Du hast ja gerade erlebt, was passieren kann. Vielleicht hat sich ein Schaf verletzt oder eines ist ausgebrochen! Vielleicht ist der Zaun kaputt oder Spaziergängen haben die Pforte nicht wieder geschlossen! Vielleicht ist auch der Wassertrog leer! Wenn es dann Juni ist werden alle Altschafe geschoren denn schließlich wollen wir die Wolle ja verkaufen. Und nicht zu vergessen: Ungefähr im Januar werden die meisten Lämmer geboren und dann müssen Mutter und Kind abends in den Stall getrieben werden, weil im Winter die Nächte einfach zu kalt sind. Früher war das nicht nötig, da in der Osterzeit gelammt wurde. Außerdem ist im Winter das Gras nicht nahrhaft genug und ich bringe ihnen zusätzlich Trockenfutter. Auch kann es geschehen, das eine Schafmutter ihr Lamm nicht annimmt und ich es dann mit der Flasche großziehen muss. Und so weiter, und so weiter. Alles klar Teddy Brumm?‘

„Man in 'ne Tünn,“ antwortet Teddy Brumm, „und ich dachte, Schafe machen kaum Arbeit. Vielen Dank, jetzt weiß ich's besser!“

Tante Renate

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es in Wyk einen schweren wirtschaftlichen Tiefpunkt, der den Menschen im Flecken nach der Blütezeit während der Walfang- und Handelschiffahrt, Armut und Not brachte. Grund war einmal der dänisch-englische Krieg, 1807-1814, welcher eine allgemeine Geldentwertung mit sich brachte und dazu eine hohe Steuerlast, besonders aber die von Napoleon verhängte „Kontinentalsperre“.

Die meisten Männer waren Seefahrer, sie brachten von ihren Reisen „Luxusgüter“ auf die Insel, wie Textilien, Gewürze, Einrichtungsgegenstände oder Schmuck, welche sie zollfrei einführen konnten, es war ein gewisser Wohlstand vorhanden. Jetzt konnten sie nicht mehr ihrem Beruf als Seeleute auf großer Fahrt nachgehen. Viele waren ohne Verdienst, konnten für die Familien nicht sorgen und da es nicht genügend Arbeit für alle am Land gab, wanderten etliche Familien in ihre Herkunftsorte auf das Festland zurück. Dazu kam, dass der alte Wyker Hafen versandete und für die Küstenschiffahrt nicht mehr genutzt werden konnte, man musste einen neuen Hafen bauen. Auf dem Flecken lag deshalb eine hohe Schuldenlast. Man musste versuchen eine andere Einnahmequelle zu erschließen.

Petrus Sax schrieb bereits 1637: „Auf dieser Insel ist eine frische und gesunde Luft und wegen der Geest und der Marsch eine feine, temperirte aeris konstitution, dass es daher zu allen Zeiten gute gesunde Leiber hat gegeben“.

Bei der Begutachtung des Hafengeländes 1704 und bei dem Besuch wegen der Verleihung der Fleckengerechtigkeit 1705, erwähnt der Amtmann von Königstein ausdrücklich die gute Luft des Fleckens, das schöne Wasser und die unvergleichliche Situation des Ortes.

Der Kreisphysikus Friedlieb hatte die Idee in Wyk ein Seebad einzurichten, der Wyker Apotheker Becker er-

## Die Warmbadeanstalt in Wyk

stellte 1817 und 1819 eine Seewasseranalyse und der Land- und Gerichtsvogt von Colditz legte das Gutachten mit Kostenvoranschlag für eine Warmbadeanstalt den wohlhabenden Wyker Bürgern vor. Bereits am nächsten Tag waren so viele Aktien à 50 Mark Courant gezeichnet, dass man ein Haus für die „Warmbadeanstalt“ erwerben konnte. Das Seebad Wyk auf Föhr wurde gegründet. Später wurden von den „Interessenten der Warm-

Die Gäste konnten „warme Seebäder“ in der „Warmbadeanstalt“, aber auch kalte Seebäder in der Nordsee nehmen. Dafür hatte man Badekutschen anfertigen lassen, welche von einem Pferd ins Wasser gezogen wurden, dann konnte das Badevergnügen beginnen. Damit der Badesee nicht beobachtet werden konnte, wurde eine Jalousie wie eine Haube heruntergelassen. War das Bad beendet, zog man eine rote Fahne hoch, das

den trugen. Für die warmen Seebäder wurde das Wasser aus dem Meer per Armkraft, später mit einem Göpelwerk mit Pferdekraft, in die Badeanstalt gepumpt, im Badesee erwärmt, sodass man in der Kabine das warme Seebad genießen konnte.

Durch die politischen Unruhen kamen weniger Gäste in das Seebad, man geriet in wirtschaftliche Schwierigkeiten, deshalb wurde das Anwesen 1851 in öffentlicher Auk-

G. C. Weigelt das Anwesen an eine Aktiengesellschaft in Kopenhagen, da aber die Aktionäre fast die gleichen waren wie vorher und auch Weigelt weiterhin Direktor der Warmbadeanstalt blieb, kann man annehmen, dass es sich bei dieser Transaktion lediglich um eine Kapitalverschiebung gehandelt hat. Die Gesellschaft zahlte an Weigelt 31.500 Reichsthaler und übernahm die Schulden von 31.500 Reichsthalern.

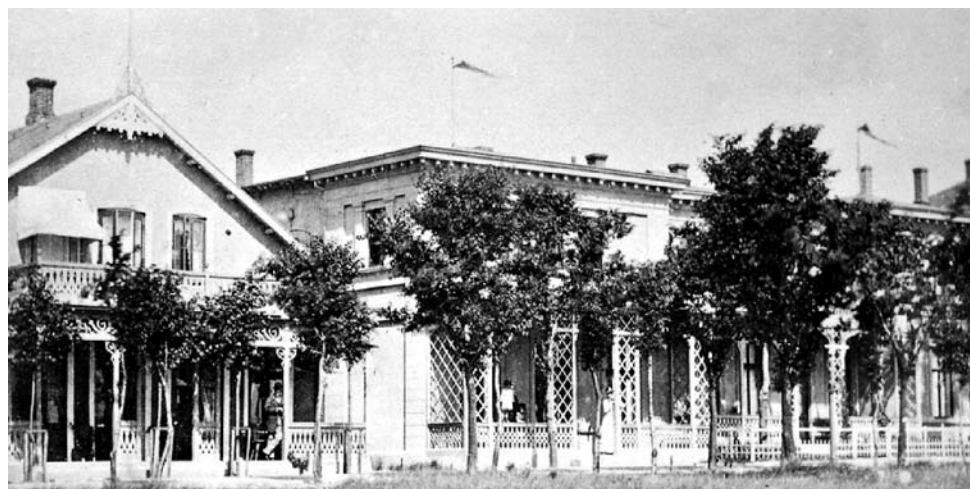
Die Aktiengesellschaft verkaufte am 10.8.1865 für 8.390,30 Mark Courant das Anwesen zurück an Weigelt, mit der Maßgabe, „dass, wenn die Insel Föhr wieder der Herrschaft seiner Majestät des Königs unterlegt werde, aber nicht länger als 10 Jahre, die Gesellschaft das Anwesen zurückkaufen könne“. Georg Christian Weigelt war jetzt wieder Eigentümer der Warmbadeanstalt. Ein Modell der Warmbadeanstalt befindet sich heute im Carl Haebler-Friesenmuseum.

Am 19. April 1879 brach in der Warmbadeanstalt ein Feuer aus, welches nicht nur dieses Gebäude vernichtete, sondern auch die nach Süden angrenzenden vier Häuser. Im Jahr davor war die Freiwillige Feuerwehr gegründet worden, sodass dieser Brand begrenzt werden konnte. Das Gebäude wurde wieder aufgebaut, jetzt nicht wieder mit einem Reetdach. Der kleine Gang, heute „Reimers Weg“ befand sich vor dem Brand zwischen dem heutigen „Kurhaus“ und der „Warmbadeanstalt“, er wurde nach Süden verlegt, so wie wir ihn heute vorfinden.

1957 kaufte der Wyker Apotheker Dr. Heinrich Wisser das Anwesen von den Erben. Heute befindet sich im Erdgeschoß die Kurapotheke, die Milchbar und das Andenkengeschäft von Preuß.

Wir haben heute am Stockmanns-Weg in Wyk das Kurmittelhaus für die Erholung suchenden Gäste und für das Vergnügen das Wellenbad, sodass man nicht nur bei kaltem Wetter, sondern auch im Winter ein Seebad genießen kann.

Karin Hansen



Die Warmbadeanstalt und Haus Reimers um 1900

Foto: Archiv Ingwersen

badeanstalt“ noch weitere Grundstücke hinzugekauft.

Der Hauptanteil der Grundstücke bestand aus dem ehemaligen Eigentum des früheren Werfteigentümers vor dem Sandwall, Jacob Roluf Swart, bzw. dessen Schwiegervater Janne Duycken, Commandeur und Fleckensdeputierter.

Auch der dänische König zeichnete Anleihen und schenkte dem neuen Badeort junge Ulmen, welche in vierer Reihe auf dem Sandwall angepflanzt wurden. In den Jahren danach wurden weitere Aktien gekauft u. a. von Jens Jacob Eschels aus Altona, welcher durch die „Lebensbeschreibung eines alten Seemanns“ uns auch heute noch bekannt ist. Man machte Reklame für das Seebad, warb mit billigen Preisen, die Gäste wurden in Privatquartieren untergebracht und der Apotheker Becker unterhielt eine Tafel für den Mittags- und Abendtisch.

Signal für den Badekutscher mit seinem Pferd die Kutsche an Land zu holen. Das Gebiet für die „kalten Seebäder“ befand sich zwischen dem heu-



Warmbadeanstalt um 1860

Foto: Caroline Hammer

tigen „Schloss am Meer“ und dem „Leuchtturm“, hier gab es getrennt von einander ein „Damenbad“, ein „Familienbad“ und ein „Herrenbad“. Zeitweise hatte man Esel, welche die Damen zu deren Bequemlichkeit zu den Bä-

tion verkauft an Anton Edlef Sophus Clausen, er war Eigentümer der Salzfabrik und der Ziegelei. Er verkaufte aus diesem Grund sein Anwesen an der Westseite des Hafens (heute Zollamt und anliegende Gebäude).

Am 5.5.1856 verkaufte er die Warmbadeanstalt weiter an Georg Christian Weigelt aus Altona. Die gesamte Grundstücksfläche betrug nun 204 Ruthen mit dem darauf stehenden Conversationshaus, der Wagenremise und dem darüber befindlichen Kornboden, das Wohnhaus mit dem Flügel als Badehaus und ein kleines Wohnhaus nebst Garten und Eiskeller, samt allem was in den Gebäuden erd-, wand-, niet- und nagelfest ist, sowie sämtliche Effecten. Der Kaufpreis betrug 19.000 Reichsbankthaler, wovon 10.000 Rbthl. sofort gezahlt wurden.

Am 24.9.1861 verkaufte

**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

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

**WYK**  
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

# Gepflegter Alltag

- Behandlungspflege
- Hausnotrufgerät
- Hilfsmittelverleih
- Menüservice

und gepflegter  
Urlaub, wir in-  
formieren Sie!



Hägermann & Moll GmbH  
**Ambulantes Pflegeteam**

www.ambulantespfegeteam.de · Tel. (04681) 74 89 00

## Führer Teppiche Gardinen ...und mehr GmbH

Strandstraße 41

25938 Wyk auf Föhr

Telefon (0 46 81) 58 02 92

Fax 58 02 93

## Sie wollen Ihre Internetseite selbst aktuell halten?

Nicht erst warten, bis der Internetmensch mal Zeit hat, endlich die neuen Bilder hochzuladen? Oder mal eben ein Osterangebot ins Internet stellen? Oder überhaupt mal 'ne anständige Seite haben?

Wir machen das. Internetseiten mit TYPO3.  
Ganz einfach selbst ändern. Schon ab 500 Euro\*

### inselgrafik.de

\*einmalig für Einrichtung & Gestaltung, Serverkosten 30 Euro/Jahr, zuzügl. MwSt.



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

## Volkert Theis

Inh. Christian Petersen

Zentralheizungs- und Lüftungsbaumeister  
Gas- u. Wasser-Installateurmeister

- Ölheizungen
- Gasheizungen
- Sanitäre Einrichtungen
- Schlüssel-Notdienst
- Abfluss-Notdienst
- Klempnerei
- Kernbohrungen
- Endoskopie von Hohlräumen
- Kondensstrochnungen

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

## Lobet den Herren

Am Ostersonntag, 12.4., dem „puasksondai“, findet in der St. Nicolai-Kirche Wyk-Boldixum, ein feierliches Chorkonzert des Gospelchors statt. Vordem wird das Karfreitagsgeschehen musikalisch mit der Matthäus-Passion von Heinrich Schütz am Karfreitagnachmittag, 10.4. um 16:30 Uhr, aufgeführt. Am Himmelfahrtstag wird ein Orgelkonzert die Besucher in St. Nicolai erfreuen und erbauen. Weitere kirchenmusikalische Höhepunkte folgen darauf jeweils an den Donnerstagen und Samstagen während der laufenden Saison. Auf ein vielversprechendes, stimmungsvolles und abwechslungsreiches Musikprogramm können sich die Insulaner und Feriengäste auch wieder in diesem Jahr freuen. Kantor und Organist Martin Bruchwitz hat sowohl „altgediente“ und begehrte Kirchenmusiker zu einem Gastauftritt in seine St. Nicolai eingeladen als auch jungen Musikern ein Forum verschafft, im Rahmen der Führer Kirchenmusik zu brillieren. Passionsmusik, Chor- und Orgelkonzerte, Blechbläserquintett, Violinen- und Flötensolisten, Gospelsinger und Gesangssolisten, Gitarrenvirtuosen und Akkordeonspieler finden sich im St. Nicolai Kirchenmusikprogramm 2009. Namhafte Interpreten und Werke nahezu aller „klassischen“ Kirchenmusikkomponisten werden in St. Nicolai für stimmungsvolle Hörerlebnisse sorgen. Auf zwei besondere Aufführungstermine weist M. Bruchwitz gezielt hin. So gastieren am Pfingstsonntag, 31.5., die Studenten des Bethel Choirs aus Minnesota, USA, mit einem Benefizkonzert erstmalig auf Föhr. Aus Anlass des 250. Todestages von G. F. Händel wird am 29.12. in der Nicolai-Kirche das Oratorium „Der Messias“ aufgeführt. Zu dieser „großen“ Veranstaltung werden auch wieder Gäste mit Vorkenntnissen mitwirken können. „Es gibt Urlauber, die sehr gezielt nach unserem Veranstaltungsprogramm anreisen“, betont Martin Bruch-

witz mit berechtigtem Stolz. „Es gibt Musikbegeisterte, die bestimmte Leute aus unserer Programmreihe hören wollen und dazu auf die Insel kommen!“ Mit seinem Chor, der Kantorei St. Nicolai, gestaltet der Wyker Kantor zahlreiche Gottesdienste. Die Passionsmusik am Karfreitag oder das Weihnachtskonzert sind jedoch die jährlichen Höhepunkte. Besonders intensiv ist



die Arbeitsstunden für Martin Bruchwitz bereits ausgefüllt. Neben den abrufbereiten Kirchenereignissen wie Gottesdienst, Trauung, Beerdigung ist der Organist und Chorleiter seit 1971 auch für den Männerchor Concordia 1868 und seit 1984 für den AWO-Singkreis leitend aktiv.

Bis 2005 war Martin Bruchwitz neben seiner Kantortätigkeit als Musik- und Religionslehrer an der Wyker Grundschule in Amt und Würden. An der PH in Flensburg hatte er das Lehramt studiert, vorher bereits erfolgreich in Lübeck an der Musikakademie das Kirchenmusikstudium abgeschlossen. Orgel, Klavier und Orchesterdirigieren waren weitere Studien-

schwerpunkte.

Bis 1967 war M. Bruchwitz Kantor und Organist an der Bodelschwingh-Kirche in Lübeck. Der berufliche Werdegang sollte eigentlich im nordfriesischen Leck weitergeführt werden, aber „die Obrigkeit“ versetzte den Musikpädagogen nach Wyk, wo er seit 1970 „den Ton angibt“. „Wir haben es nicht bereut!“, versichert der 1941 in Vorpommern geborene Musiker und bezieht im „wir“ auch seine Gattin Angela mit ein, die als Lehrerin tätig war und auch musikalisch erzieherisch wirkte und noch wirkt sowie den leidgeprüften Insel-Igeln eine Vollpension anbietet. Wem die Wartezeit bis zum Beginn der Kirchenmusiktage in St. Nicolai zu lange erscheint, kann sich per CD auf die Kirchenklänge einstellen. „Spuren des Wortes“, heißt die CD, auf der Martin Bruchwitz an der Orgel sowie mit seiner Kantorei der St. Nicolai-Kirche, Wyk auf Föhr, und Curt Timm als Sprecher, zu erleben sind.

Walter Wickel

die Zusammenarbeit des Wyker Kirchenmusikers mit dem aus Nordfriesland stammenden Kirchenmusikdirektor Thomas Dahl und der Kantorei St. Petri in Hamburg.

Es finden auch musikalische Beiträge im Rahmen des Schleswig-Holstein Musik Festivals statt, in diesem Jahr am 28.8. mit Bach-Variationen. Ab dem Pfingstmontag und dann jeweils an den Montagen bis zum 21. September stellt der Organist seine Kirche und sein Orgelinstrument ab 17.00 Uhr den interessierten Besuchern vor. Von Juni bis Ende September verrät Andreas Reincke den Besucher-Kindern mittwochs von 10-11 Uhr „Das Geheimnis der Orgel“.

Das Sommerprogramm der St. Nicolai Kirche ist gefüllt, gern würde Musicus Bruchwitz weitere eigene Aktivitäten anbieten und dann Orgelkonzerte mit Werken seiner norddeutschen „Lieblings“-meister Bach und Buxtehude geben. Aber als „tragender Pfeiler“ der musikalischen Früh- und Späterziehung der Wyker Inselbevölkerung sind

## Unterkünfte gesucht!

Für die jungen Gäste des Bethel Choirs aus Minnesota werden zu Pfingsten noch Unterkünfte in Gastfamilien gesucht. Wer zwei oder mehr Studenten bei sich aufnehmen möchte, kann sich Mo-Fr von 9:00-12:00 Uhr bei Frau Gaffron im Kirchenbüro unter (04681) 3650 melden.

