



## Themen

- Vom Alpenrand zum Nordseestrand
- Gustav Mennicke
- Kirchentermine
- Nachgefragt
- Flüchtling Jesus
- Teddy Brumm
- Apfelstrudel

### Jahres-Inspektion

für alle 4-Zyl.-Pkw bis Baujahr 2010 und älter inkl. Material, max. 5l  
**ARAL Longlife 5/30**  
inkl. Mobilitätsgarantie

# 119,-

Ihr zertifizierter Servicepartner  
**Direkt Express Höpner**

Wyk auf Föhr  
Boldixumer Str. 20-22  
Telefon (0 46 81) 58 71 0

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

### 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

## Vom Alpenland zum Nordseestrand



Das Ehepaar Dittrich hat sich wie so viele Zugezogene gut eingelebt auf Föhr

Vom Alpenland zum Nordseestrand – diesen großen Schritt hat das Ehepaar René und Daniela Dittrich in keiner Weise bereut. Die jungen „Wirtsleute“ betreiben seit 2011 sehr erfolgreich das renommierte Restaurant „Alt Wyk“ in der Großen Straße. Üüb Feer fühlten sich die Nicht-Insulaner von Beginn an heimisch und gut aufgehoben und von den Friesen und ihrer „Grünen Insel“ sehr herzlich aufgenommen. Das Traditions Haus „Alt Wyk“ hat unter der Dittrich-Regie 2012 einen Michelin-Stern auf die Insel geholt und seitdem „verteidigt“, doch damit wird von den Betreibern in der Großen Straße kein Aufheben gemacht, der Gast sucht die Auszeichnung vergeblich an der Eingangstür.

Küchenchef René wurde 1973 in der Nähe von Chemnitz geboren. Nach der Wende ging es über Lindau ins schweizerische Engadin. Gattin Daniela stammt aus der

Nähe von Stuttgart, sie ist Hotelfachfrau und für den innerbetrieblichen Service verantwortlich. Gemeinsam arbeitete das Paar im Hotelgewerbe in der Schweiz. Hier wurden unter maßgeblicher Mitwirkung des deutschen Küchenchefs zwei Michelin-Sterne erarbeitet.

Nach zehn erfolgreichen Aufenthaltsjahren dort begann für Dittrichs die Suche nach „etwas Eigenem“. Über eine Fachzeitschrift stieß man auf Objekte in Norddeutschland, was dann im Jahre 2011 zur Übernahme des Traditions Hauses in Wyk führte. Schnell und erfolgreich lebten sich die Wirtsleute auf Föhr ein, vom sogenannten „Inselkoller“ haben sie nichts gespürt. Seit zweieinhalb Jahren gehört Mathilda als urechtes Inselkind mit zur Familie. Sie genießt den Kindergarten üüb Feer. Von den Einheimischen fühlten sich die Neubürger gleich gut aufgenommen. „Die Insulaner sind uns sehr wohlgesonnen“, drückt es der bescheiden auftretende Küchenchef aus. Er liebt alles Bo-

denständige auf Föhr, das ländliche Umfeld und das städtische Flair. Sein Bestreben ist es weiterhin, dass das Publikum zu ihnen kommt, um gezielt zu genießen. Das kann bei einer Familienfeier unter Einheimischen sein, bei einem Empfang oder als Abendgast. Mit 40 Sitzplätzen ist „Alt Wyk“ ein eher kleines Gourmet-Restaurant und gehört damit nicht in die Reihe der Angebote des alljährlich stattfindenden „SH Gourmetfestivals“ bei dem für das leibliche Wohl ein Gastkoch sein Können zeigt. Auch für einen zusätzlichen Michelin-Stern ist das „Alt Wyk“ wegen der Restaurantgröße wohl nicht ausersehen.

Glückliche und zufriedene Gäste wünscht sich Ehepaar Dittrich auch weiterhin. Eine erfolgreiche Saison liegt hinter ihnen. Neben dem Restaurantbetrieb sind noch zwei Ferienwohnungen im Haus in der Großen Straße zu betreiben.

Weiter auf Seite 3

### Mila Becher Föhr

Limitierte Auflage · Nur bei uns!  
Jedes Jahr ein neues Motiv

9,95 €

Wyker Fußgängerzone  
Telefon (0 46 81) 51 05

Alle Ausgaben auch im Internet:  
[inselgrafik.com/projekte/ueueb-feer](http://inselgrafik.com/projekte/ueueb-feer)

### Perücken der Fachfrau geben Sicherheit

**Barbara Pohlmann**  
Wyk auf Föhr. Kostenlose unverbindliche Erstberatung.  
Telefon 01705514610  
Abrechnung mit allen Kassen.

### Föhrer Kerzenschenke

Telefon 0152-33569295  
Kerzenziehen und gestalten, ein Freizeitspass für groß und klein

... und Teestube  
Telefon (04681) 580143  
erlesene Teesorten, Kaffee und Waffeln, hausgebackene Kuchen, Flammkuchenabende

Gleich nebenan können Sie auf 9 Rasenbahnen Golf spielen, das Erlebnis in Nieblum!

Telefon 0171-7631058  
oder (04681) 501869

Nieblum · Poststraat 7  
(gegenüber der Kurverwaltung)

Sie möchten auf den Nordseeinseln Föhr oder Amrum eine Immobilie erwerben oder verkaufen?

Unser Immobilienberater Claus Petersen berät Sie professionell und kompetent vor Ort.

Telefon 0171-5590955  
[www.nospa-immobilien.de](http://www.nospa-immobilien.de)

IMMOBILIEN  
Vermittlungen · Finanzierungen

## SONNTAGS FRISCHE BRÖTCHEN

Ab 7:00 Uhr in unseren Filialen in der Strandstraße, in Wrixum und Nieblum.

**ECHT. GUT.**

**BÄCKER HANSEN**  
Frisch föhrliedt.

## Weihnachten und Sylvester in den Kirchen

### Wyk

#### Ev. St. Nicolai-Kirche

24.12.: 15 Uhr Familiengottesdienst mit Krippenspiel;  
16 Uhr Christvesper,  
Jugendkapelle Süderstraße  
17 Uhr Christvesper mit Männergesangsverein;  
23 Uhr Gottesdienst zur Heiligen Nacht mit Kantorei  
25.12.: 10 Uhr Musikalischer Weihnachtsgottesdienst  
26.12.: 10:15 Uhr Weihnachtsliedergottesdienst (zentraler Inselgottesdienst)  
31.12.: 16 Uhr Andacht zum Jahresende, Jugendkapelle Süderstraße  
1.1.2016: 10:15 Uhr Inselgottesdienst zum Neuen Jahr

#### Kath. Kirche St. Marien

24.12.: 13.30 Uhr Krippenfeier;  
22 Uhr Christmette  
25.12.: 10 Uhr Hochamt  
26.12.: 10 Uhr Festtagsgottesdienst  
27.12.: 10 Uhr Hl. Messe  
31.12.: 17 Uhr Jahresschlussandacht  
1.1.2016: 17 Uhr Neujahrsgottesdienst

#### Neuap. Kirche Süderstr.

25.12.: 10 Uhr Weihnachtsgottesdienst  
27.12.: 9:30 Uhr Gottesdienst  
31.12.: 17 Uhr Jahresabschlussgottesdienst  
1.1.: 9:30 Uhr Neujahrsgottesdienst

### Nieblum

#### Ev. Kirche St. Johannis

24.12.: 14 Uhr Krippenspiel  
16 Uhr Christvesper mit Inselposaunenchor und Gemischtem Chor Nieblum  
23 Uhr Christnacht mit Inselposaunenchor & Mitgliedern des Singkreis St. Johannis  
25.12.: 10 Uhr Weihnachtsgottesdienst mit Abendmahl  
27.12.: 10:15 Uhr Weihnachtslieder-Gottesdienst  
31.12.: 16 Uhr Gottesdienst zum Jahreswechsel mit Tomke Castan, Oboe & Englisch Horn; Birgit Wildeman, Orgel & Klavier

### Süderende

#### Ev. Kirche St. Laurentii

24.12.: 14:30 Uhr Familiengottesdienst mit Krippenspiel;  
16 Uhr Christvesper mit Männergesangsverein Föhr-West  
25.12.: 10 Uhr Gottesdienst zum 1. Weihnachtstag mit Abendmahl & Gesang  
31.12.: 16 Uhr Besinnliche und musikalische Gedanken zum Altjahrsabend mit den Musikerinnen Birke Buchhorn-Licht und Diana Jeß



# Der Künstler Gustav Mennicke



Gustav Mennicke

Ausschnitte seines Werkes finden Sie in folgendem Buch:  
**Gustav Mennicke: Ölbilder und Grafik**  
Breklumer Verlag (März 1999) · ISBN-13: 978-3779369066

fessor Otto Gussmann und unterhielt hier bis 1930 ein eigenes Atelier, bis 1935 betätigte er sich als freischaffender Künstler in Dresden und Berlin.

Auf Einladung der „Halligräfin“ von Reventlow-Criminil hielt er sich einige Zeit auf der Hallig Südfall und Nordstrand auf, hier lernte er die Landschaft Nordfrieslands kennen und schätzen.

Gustav Mennicke kam 1935 mit seiner Familie nach Föhr, wo er sich in Goting, abseits vom Dorf, in Ruhe und Abgeschiedenheit ein Haus baute, das heute durch den Baumbestand etwas Verwunschenes hat.

Ab Beginn der 1930er Jahre wurde es für Künstler, Maler, Bildhauer oder Schriftsteller schwierig, auch gefährlich, ihrer Arbeit nachzugehen, wenn ihre Werke nicht der Auffassung der damaligen Machthaber entsprachen. Viele Künstler verließen Deutschland und gingen ins Ausland, weil es ihnen verboten wurde ihre künstlerische Tätigkeit auszuüben. Besonders bekannt ist in Nord-

friesland das Schicksal des Malers Emil Nolde, welchem in dieser Zeit ein Malverbot erteilt wurde.

Um einem solchen Schicksal zu entgehen zog sich der Maler Gustav Mennicke auf die Insel Föhr zurück, denn auch sein Malstil entsprach nicht der damals gängigen Vorstellung. Auf der Insel Föhr fand der Künstler Motive in der Landschaft und den Menschen in großer Fülle.

Bilder in verschiedenen Techniken entstanden auf der Insel, unter anderem in Ölmalerei, Aquarelle, Holzschnitte, Linolschnitte und Radierungen. Besonders eindrucksvoll und aussagekräftig ist die 1940 entstandene Mappe „Ut mien Dörp“. Jede der einzelnen Federzeichnungen welche Szenen aus dem Dorfleben zeigen, hat der Künstler mit kleinen passenden Versen kommentiert.

In der Zeit bis 1945 lebte die Familie in schwierigen finanziellen Verhältnissen. Im zweiten Weltkrieg war das Interesse der Menschen sehr gering Kunst zu erwerben. Dazu kam

es, dass der eigenwillige Stil des Malers nicht immer den Geschmack der Föhrer traf. In dieser Zeit zeigen die Gemälde düstere, schwermütige Farben und es entstehen überwiegend Holz- und Linolschnitte sowie Zeichnungen. In dieser Zeit war es sehr schwierig das nötige Material wie Linoleum, Kupferplatten und Hirnholz für diese Arbeiten zu beschaffen.

Nach dem Krieg wurden die Werke des Künstlers wieder farbiger. Er kam in Kontakt mit Detlef Boysen, der 1947 eine Kunstausstellung in Kampen auf Sylt organisiert hatte und als Detlef Boysen ab 1963 die jährlich stattfindenden Kunstausstellungen in Wyk ins Leben rief, war selbstverständlich auch Gustav Mennicke unter den ausstellenden Künstlern. Jetzt wurde der Künstler auch über die Grenzen der Insel Föhr bekannter.

Als ich vor vielen Jahren den Künstler einmal in seinem Atelier besuchte, fiel mir das Gemälde von zwei Friesinnen auf, welches mir besonders gut gefiel. In der bedeutenden Ausstellung im Jahre 1980 im Schloss vor Husum in der eine große Anzahl seiner Werke zu sehen war, wurde dieses Bild besonders hervorgehoben.

Jetzt begannen auch Kunstliebhaber auf Föhr sich für die Bilder des Malers Gustav Mennicke zu interessieren und diese zu sammeln. Heute befinden sich die Bilder des Künstlers nicht nur im privaten Eigentum auf der Insel, viele Werke finden sich heute auch im Privatbesitz im Ausland. Ebenso sind die Werke Gustav Mennickes in den Sammlungen bedeutender Museen im In- und Ausland vertreten.

Gustav Mennicke verstarb 1988 in Goting auf der Insel Föhr.

Karin Hansen

## Thamsen

Am 21. Dezember muss man auf Föhr, und vor allem in Wyk, wieder alles „bewegliche“ Gut sicher verwahren. Denn Kinder und Jugendliche „thamsen“ wieder, wie jedes Jahr. Sie ziehen, meist in den Abendstunden, durch die Orte und entführen das eine oder andere und stellen es ein paar Häuser weiter wieder ab.

Und so mancher ärgert sich dann am nächsten Tag, wenn er sich in der Nachbarschaft auf der Suche nach seinem Eigentum machen darf.

Aber Leute, bitte nicht übertreiben, Sachbeschädigung ist kein Spaß mehr ...



## Rummelpott

An Silvester in der Dämmerung ziehen auf Föhr jedes Jahr Kinder (oft in Begleitung ihrer Eltern) phantasievoll verkleidet von Haus zu Haus und singen das „Rummelpottlied“:

*Rummel, rummel, ruttje,  
Kriech ik noch en Futtje?  
Kriech ik een, blev ik stohn,  
Kriech ik twee, so will ik gohn.  
Kriech ik drie, so wünsch ik  
Glück, dat de Osche mit de  
Posche dūr de Schosteen flüch.  
Dat ole Johr, dat nie Johr,  
sind de Futtjes noch nicht gor,  
pros Niejohr, pros Niejohr!*

Oder man wünscht einfach einen „guten Rutsch“ mit einem kleinen Lied oder einem Gedicht und wird mit Süßigkeiten belohnt. Ein schöner Brauch, schade, wenn er auf Dauer durch „Halloween“ abgelöst werden sollte. Aber man kann ja auch beides machen ...

## Feuerwerk

Für viele gehört ein ordentliches Feuerwerk zum Jahreswechsel einfach dazu. Allerdings gibt es auf Föhr dabei zu beachten: Wegen einer erhöhten Brandgefahr für reetgedeckte Gebäude und andere brandgefährdete Objekte besteht ein Abbrennverbot für pyrotechnische Gegenstände der Klasse II (Kleinf Feuerwerk wie z.B. Raketen, Kanonenschläge, Knallfrösche, Schwärmer usw.) für die gesamte Insel Föhr mit Ausnahme der Strände und Deiche. Von der dort gelegenen Bebauung ist zusätzlich ein Sicherheitsabstand (Radius) von 200 m einzuhalten (Stand Dez 2013).

# Nachgefragt?!



Fortsetzung von Seite 1

Den Urlaub jetzt in der Vorweihnachtszeit verleben die Gastronomen geruhsam auf der Insel. Renovierungsarbeiten stehen an, eine neue Internetseite soll gestaltet werden. Zu den Festtagen erwarten die Gastronomen dann wieder erwartungsvolle Gäste, um sie nach besten Kräften zu verwöhnen. Zu ihrem „Alt Wyk“ Restaurantteam gehören ein weiterer Koch, Auszubildende im Service- und Küchenbereich sowie Tageshilfen.

Der Küchenchef verwendet bei seinen Kochkünsten als Inselprodukte gern Ziegenkäse und Wild, die Eier stammen natürlich auch von der Insel. Als Lieblingsgewürze nennt René spontan Estragon und Koriander und was am 21. Februar näch-

sten Jahres auf der Speisekarte vom „Alt Wyk“ Restaurant zu lesen sein wird, weiß René Dittrich bereits heute: Grünkohlmenü mit vier Gängen!

Gibt es neben dem Grünkohlabendessen zu Biike ein typisches Inselgericht? „Eigentlich nicht“ lautet die Antwort des Küchenmeisters. Die Friesen gelten ja als weltoffen und wissbegierig, auch bei Gaumenfreuden sind sie gern Neuem zugänglich. Selbst bei Getränken gibt man sich nicht mit „typischem“ Friesentee zufrieden sondern greift gern zum überseeischen „Manhattan“ und da wird wohl niemand übüb Feer eingestehen, dass vielleicht oorderklömpken (Buttermilchklöße) ein typisches Inselgericht ist.

Walter Wickel

In unserer Rubrik „Nachgefragt“ bitten wir in jeder Ausgabe einen Föhrer oder eine Föhrerin um Antworten.

In dieser Ausgabe:  
**Hanna Wichmann**  
Pastorin

## 1. Seid wann leben Sie auf Föhr?

Ich lebe seit mehr als 12 Jahren mit meiner Familie auf Föhr.

## 2. Welche Vorteile hat für Sie das Leben auf der Insel?

Auf der Insel ist die Gemeinschaft überschaubar. Ich treffe bekannte Leute auf meinen täglichen Arbeitswegen. Das finde ich schön. Außerdem achten Nachbarn noch aufeinander und helfen sich meist gegenseitig aus bei Schwierigkeiten.

## 3. Welche Nachteile hat für Sie das Leben auf der Insel?

Es wird zu viel und zu schnell geredet und aus einer Mücke ein Elefant gemacht.

## 4. Welche gemeinnützige Einrichtung/Projekt auf Föhr schätzen Sie besonders?

Ich schätze besonders den Sperrgutbasar und natürlich die Kirchengemeinden mit ihren vielen Angeboten

## 5. Welche Musik hören Sie am liebsten?

Ich bin musikalisch nicht so festgelegt. In der Adventszeit höre ich z.B. gerne „Magnificat – The groovy version of OX“ (Christoph Schönherr).

## 6. Welches Buch haben Sie zuletzt gelesen?

„Nach Afghanistan kommt Gott nur noch zum Weinen“ von Sibba Shakib

## 7. Ihre liebste Freizeitbeschäftigung:

Barfuß am Strand spazieren gehen

## 8. Ihre Lieblingsperson aus der Geschichte und warum?

Etty Hillesum ist eine Frau aus den Niederlanden gewesen, die ich sehr schätze, weil sie in einer bedrohlichen, Angst einflößenden geschichtlichen Situation (NS-Zeit) den Mut und die innere Kraft besessen hat, gegen den Augenschein Hoffnung zu behalten und auch anderen zu schenken.

## 9. Welche Fähigkeit würden Sie gerne besitzen?

Ich würde gerne mindestens sieben Sprachen fließend sprechen können, z.B. Russisch, Farsi, Arabisch oder Suaheli! Verständigung ist das A und O unseres Zusammenlebens!

## 10. Ihr Wort zum Abschluss:

„Viele kleine Leute an vielen kleinen Orten, die viele kleine Schritte tun, können das Gesicht der Welt verändern.“ (afrikanisches Sprichwort)



## Flüchtling Jesus



Albrecht Dürer:  
Die Flucht nach Agypten

Das Thema „Flüchtlinge“ beherrscht nicht nur unsere Medienlandschaft, sondern kommt nach und nach auch in unserem Alltag an. Denn auch auf Föhr kommen Bürgerkriegsflüchtlinge aus Syrien und anderen

Ländern des Mittleren Ostens und Afrikas an.

Gerade zu Weihnachten sollte man sich manchmal bewusst machen, dass auch das „Kind in der Krippe“ laut Matthäusevangelium kurz nach der Geburt zum Flüchtling wurde. Denn nachdem die Weisen aus dem Morgenland abgereist waren, erschien Josef ein Engel im Traum. Dieser befahl ihm, mit Maria und Jesus nach Ägypten zu fliehen, da Herodes das Kind töten wolle. Dort sollte er weitere Nachrichten abwarten. Nach dem Tod des Herodes erschien der Engel wieder und befahl Josef zurückzukehren.

Natürlich kann man in jedem Flüchtling eine Gefahr sehen, aber auch ein Stück Hoffnung und Mitmenschlichkeit.

hb

## Konzert in St. Johannis, Nieblum



### Konzert zum Neuen Jahr

Fr. 1. Januar 2016, 17 Uhr  
Konzertprogramm:  
Johannes Brahms, „O Heiland, reiß die Himmel auf“,  
Johann Sebastian Bach, „Lobet den Herrn, alle Heiden“,  
Benjamin Britten aus „A Ceremony of Carols“, Bernard  
Andrés Algués aus 7 pièces.  
Mitwirkende:  
Singkreis St. Johannis  
Assia Cunego – Harfe,  
Tomke Castan – Oboe,  
Birgit Wildeman – Orgel & Leitung.  
Eintritt frei – Kollekte am Ausgang



## Advent als Fastenzeit

Kaum vorstellbar in Zeiten, in denen ab Anfang Oktober schon Lebkuchen, Christstollen und allerlei weihnachtliche Leckereien die Regale der Supermärkte füllen, Weihnachtseinkäufe und Adventsfeiern manchmal wenig Zeit für Besinnlichkeit lassen, war die Adventszeit doch ursprünglich eine Fastenzeit.

In den ersten Jahrhunderten der christlichen Kirchengeschichte wurde es üblich die Adventszeit zu feiern; sie variierte zwischen 4 und 6 Wochen. Die vierwöchige Adventszeit

wie wir sie heute kennen wurde von Papst Gregor dem Großen im 7. Jahrhundert festgelegt. Ähnlich der Passionszeit vor Ostern galt sie als Zeit der Besinnung und Einkehr. Wann das Adventsfasten an Bedeutung verlor ist nicht bekannt. Vom katholischen Kirchenrecht wird seit 1917 das Adventsfasten nicht mehr verlangt.

Heute ist es jedem selbst überlassen, wie er die Adventszeit begeht und ob und wie er sich vom vorweihnachtlichen Trubel anstecken lässt.

Wir wünschen  
allen unseren  
Kunden  
eine friedliche  
Weihnachtszeit  
und ein  
gutes neues Jahr.

GRAFIK-BÜRO BICKEL



## BACH WEIHNACHTS ORATORIUM

29. Dezember 2015 • 19 Uhr

Platzkarten im Vorverkauf:  
bubu, Sandwall 20, Telefon (04681) 675



## Föhr-Amrumer Bank eG

Sie möchten eine Immobilie auf Amrum oder Föhr kaufen oder verkaufen?



Thomas Kraus  
Immobilienberater  
Tel. Nr.: 04681/5003-60  
immo@fabank.de



## Ambulantes Pflage team

Wir wünschen unseren Kunden ein fröhliches Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2016

Die Kraft im Alltag

Ihr Ambulantes Pflage team

www.ambulantespflage team.de · Tel. (04681) 74 89 00

# ADVENTS TOMBOLA

in der Mittelstraße

30. November bis 23. Dezember 2015

Mo-So 17 Uhr

Auslosung täglich an FIETIS Punschütte  
Punschütte täglich von 16-20 Uhr

Tageslose erhalten Sie gratis beim Einkauf ab 10€ in allen teilnehmenden Geschäften.  
500 Gewinne warten auf Ihren Besitzer!

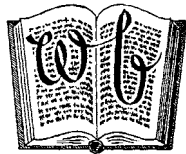
## Autohaus Föhr GmbH

Kfz Service An + Verkauf sämtlicher Fabrikate



auto reparatur

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



Wyker  
Buchhandlung



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

# ÜÜB FEER

Die nächst Ausgabe erscheint: KW 10/11  
Anzeigenschluss: 3.3.2016

Anzeigenpreise (zzgl. MwSt.)

Quadrat (95 x 95 mm)	125 €
Quer oder Hoch (95 x 45 mm)	75 €
Klein (45 x 45 mm)	50 €

Gleich alle 4 Ausgaben (Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter) buchen und 10% sparen!

Impressum

Herausgeber: Grafikbüro Bickel GbR · & (0 46 81) 50 17 87 · Fax 501 797  
Rungholtstraße 4 · 25938 Wyk auf Föhr · info@inselgrafik.de

Redaktion: Kirsten & Harald Bickel

Texte: Karin Hansen, Renate Sieck, Walter Wickel, K&H Bickel

Fotos: H. Bickel, W. Wickel, w.r.wagner/pixelio.de

Auflage: ca. 5.000 Stück

Buchung unter:  
☎ 50 17 87

# Teddy Brumm und die Babys von Föhr

„Mama, Mama, mein Freund Max wird ein großer Bruder, weil er einen kleinen Bruder bekommt!“ Mit dieser Aussage steht Teddy Brumm ganz aufgeregt in der Haustür. Mama Bär fegt gerade die Kellertreppe und sagt: „Toll, das freut mich für die Familie.“ Dann geht sie in die Küche und Teddy Brumm folgt ihr. Mit einem traurigen Gesichtsausdruck murmelt er: „Die Eltern und Max freuen sich auch, aber glücklich sind sie nicht.“ „Warum“, fragt Mama Bär nach, „ist etwas nicht in Ordnung?“ „Das kann man wohl sagen Mama, weißt du nämlich was? Ein Inselkind darf nicht mehr auf der Insel geboren werden. Stell' dir das mal vor!“ „Ach ja, richtig mein Sohn, darüber wurde schon oft in der Zeitung berichtet. Und jetzt ist es Wirklichkeit!? Schlimm, ganz schlimm.“ Mama Bär ist froh, dass sie ein Bär ist! Nach einer Weile meldet sich Teddy Brumm wieder zu Wort: „Du Mama, können die Ärzte und Krankenschwestern drüben auf dem Festland eigentlich alles besser als hier bei uns?“ „Nein, ganz bestimmt nicht“, erwidert



Mama Bär, „aber die neuen Vorschriften auf einer Entbindungsstation können hier nicht erfüllt werden.“ Teddy Brumm hört noch etwas von Blutkonserven, Kinderarzt von fehlendem Geld und das wir Föhrer für eine Babystation kämpfen müssen. Ganz schön kompliziert das alles, geht es Teddy Brumm durch den Kopf und geht aus der Küche. Auf einmal dreht er sich um und sagt: „Und was ist mit unseren Ammen, die die Kinder aus dem Bauch heben?“ „Du meinst unsere beiden Hebammen auf der Insel? Ja, natürlich haben wir sie noch und beide haben schon 'zig Jahre den Müttern geholfen, ihr Kind auf die Welt zu bringen und toll ihre Arbeit gemeistert“, erklärt Mama Bär.

Als Familie Brumm am Abend-

brottisch sitzt und Teddy Brumm sein Vollkornbrot mit Käse belegt, erzählt er, wie gerne er mit Freund Max auf dem Flur des Krankenhauses gewartet hätte auf den ersten Babyschrei. „Daraus wird ja nun nichts!“ stellt er fest, „schade, sehr schade.“ Nach einiger Zeit Ruhe guckt Vater Bär seinen Sohn an und fragt: „Na mein kleiner Denker, noch Fragen?“ „Ja Papa, meistern kommt doch von Meister, nicht?“ Es gibt Malermeister, Bäckermeister, Schulmeister, Maurermeister und und.“ Vater Bär hat genau zugehört und ergänzt: „Genau Teddy Brumm Meister sind Vorbilder in ihrem Beruf oder in ihrem Tun und sie haben auch 'ne Menge zu sagen. Jeder kann ein Meister werden, wenn er sich anstrengt.“ „Gut“, überlegt Teddy Brumm laut, „wenn ich groß bin, will ich auch Meister werden und zwar Bürgermeister. Dann werde ich zusammen mit meinen Bürgern kämpfen, dass unsere Babys wieder auf unserer Insel geboren werden können! Mist, dass das Großwerden so lange dauert!“

Tante Renate

## Apfelstrudel

warm mit Vanilleeis, sehr lecker



### Zutaten für den Strudelteig

250 g Mehl  
2 EL zerlassene Butter  
1 Ei  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 Prise Salz

### Zutaten für die Füllung

1 kg Äpfel (fest, säuerlich)  
2 EL Zitronensaft  
3 EL gehackte Mandeln  
70 g Zucker  
1/2 TL Zimt  
100 g Rosinen (in Wasser einweichen)  
Semmelbrösel

### So wird's gemacht:

Mehl auf die Arbeitsplatte häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und Butter, Ei und Salz hineingeben. Die Zutaten unter langsamer Zugabe von ca. 100 ml lauwarmen Wassers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Teighugel formen, mit Öl bepinseln und abgedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in schmale Scheiben schneiden.

Mit Zitronensaft, Zimt, Zucker, Mandeln und den abgetropften Rosinen mischen.

Um den Teig dünn auszurollen, ein Bogen Backpapier mit Mehl bestäuben.

Die Teighugel darauf platt dücken und dann mit dem Nudelholz ganz dünn ausrollen (man kann dann durch den Teig das

Backpapier sehen). Wahlweise kann man mit den Händen den Teig weiter ziehen und dehnen.

Die Teigplatte dann dünn mit Butter bepinseln und mit Semmelbröseln bestreuen. Darauf dann die Apfelmischung gleichmäßig verteilen, wobei an den kurzen Seiten und einer langen Seite ein ca. 3 cm breiter Rand freigelassen wird. Die schmalen Seiten bis zur Füllung einschlagen und dann von der Seite, an der die Füllung bis zum Rand geht alles aufrollen. Dabei am besten das unter dem Teig liegende Backpapier zur Hilfe nehmen. Mit Hilfe des Backpapiers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben, die Nahtstelle des Strudels nach unten. Die Oberfläche des Strudels mit zerlassener Butter dick einpinseln und bei 200°C ca. 1 Stunde backen. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und dann mit einer Kugel Eis oder Vanillesoße genießen.

Tipp: Den Strudelteig und die Füllung halbieren und zwei Strudel formen, lässt sich einfacher aufrollen ...

Guten Appetit!

