

My iLANDS

DAS MAGAZIN FÜR SYLT UND MALLORCA



MALLORCA NACH DER WAHL
WEITER VORRANG FÜR DEN KLIMASCHUTZ
KOOPERATIONSPARTNER AUF SYLT
DEUTSCHLANDS GRÖSSTES INSEL-TV
WOLFGANG JOOP BEI VAN LAAK
UNTERWEGS ZWISCHEN KEITUM & IBIZA



INSEL-LIEBE [1] **MALLORCA-INSPIRIERT: NEUES PFLEGEPRODUKT**

In der inspirierenden Umgebung ihrer privaten Finca auf Mallorca entwickelte die Hautärztin Susanne von Schmiedeberg eine innovative Anti-Age-Serie. Dazu ein MyiLands-Interview mit Pflegetipps aus erster Hand.



INSEL-GESUNDHEIT **WENN URLAUBER ZU PATIENTEN WERDEN**

Nirgendwo finden deutsche Urlauber so viele Ärzte ohne Verständigungsprobleme wie auf Mallorca. Der medizinische Chef des ersten und größten Klinikverbundes deutscher Fachärzte auf der Insel beantwortet in MyiLands Gesundheitsfragen.



INSEL-LIEBE [2] **UMZUG NACH SYLT ALS HERZENS-ANGELEGENHEIT**

In der ARD-Dokuserie „Retter mit Herz“ berührt Tierärztin Stephanie Petersen aus Braderup die Zuschauer durch ihren ruhigen und zugewandten Umgang mit vierbeinigen oder gefiederten Patienten. Der Liebe wegen kam sie aus Hessen, nun liebt sie Sylt.

Vitra Lounge Chair Ultimativer Komfort und höchste Qualität



Lounge Chair & Ottoman | Design: Charles & Ray Eames, 1956

Charles und Ray Eames entwarfen den Lounge Chair in den 1950er-Jahren mit dem Ziel, einen eleganten Sessel mit ultimativem Komfort zu schaffen. Seither wird er bei Vitra im nahezu gleichen Verfahren gefertigt und ist zu einem der bedeutendsten Klassiker des Möbeldesigns im 20. Jahrhundert geworden. Mit dem passenden Ottoman ist der Lounge Chair in zwei Größen und in verschiedenen Kombinationen der Lederbezüge, Holzschalen und Untergestelle erhältlich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserer Ausstellung.

vitra.



ANTARKTIS

MEHR ALS EIS

Die Antwortkarte ist bereits weg? Kein Problem:
Rufen Sie uns an unter 0800 2255556 (gebührenfrei),
oder gehen Sie auf www.hl-cruises.de/NA1905024

DIE NEUE EXPEDITIONSKLASSE
Erleben Sie die Arktis und Antarktis
intensiv auf unseren kleinen Schiffen
für nur 199 Gäste. Mehr entdecken.
Mehr wissen. Mehr genießen.

www.hl-cruises.de/neue-schiffe



INHALT



30 TV mit Herz und rotem Sitzsack

Axel Link ist der Chef bei Deutschlands erfolgreichstem regionalem Fernsehsender mit bundesweiter Bedeutung. TV Sylt kooperiert ab sofort mit MyiLands.



32 Hot-Spots für Drinks & Dancing

Opulente alte Villen und hochmoderne Terrassen – wo sich Mallorcas Partyszene zwischen Palma und Cala Ratjada in diesem Herbst vergnügt.



42 Deutsche Ärzte auf Mallorca

Jetzt beginnt das gesündeste Ferienklima auf der Insel! Dazu Tipps und Informationen: So bleiben Sie gesund.



46 Ein Meer an Worten

Mitte November ist es wieder soweit: Beginnend im Hotel Budersand lockt das sechste „Lange Literaturwochenende“ der Privathotels auf Sylt. Florian Illies liest zum Auftakt.



06 KREATIV IM WEINGEBIET

Die Düsseldorfer Dermatologin Susanne von Schmiedeberg und ihre Familie haben sich in ihre Finca verliebt, die in Mallorcas Weingebiet liegt. Im Herzen der Insel schöpfen sie Kraft und Kreativität – auch für eine neue Pflegeserie.

12 UNIKATE AUS SYLTS OSTEN

In den östlichen Dörfern Keitum und Morsum entwickelt sich eine Sylter Attraktion. Begabte Kunsthandwerker zeigen hier begehrenswerten Einzelstücke in Töpferwerkstätten, bei der Bearbeitung von Fundstücken oder aus Goldschmiedehand.



16 JOOP MACHT HEMDEN

Modemacher Wolfgang Joop, häufig unterwegs zwischen Keitum und Ibiza, kann von der Mode nicht lassen. Als neuer Kreativ-Direktor bei van Laack in Mönchengladbach erfindet er das Bürohemd neu und bekennt: „Alle meine Kleider waren Variationen zu Oberhemden“.

24 INSEL-TIERÄRZTIN IN DER ARD

Der Liebe wegen blieb die Süddeutsche einst auf Sylt. Nun rührt Insel-Tierärztin Stephanie Petersen ARD-Zuschauer in einer Dokuserie mit ihrer unendlichen Tierliebe und ebensolcher Geduld. Zum Feierabend besucht sie große Tiere – ihre eigene Trakehnerzucht.



- 22 STEMBERGS GENUSS-INSEL
- 28 MODE: HERBSTLIEBLINGE
- 36 MALLORCA NEU GENIESSEN
- 40 INSELGFLÜSTER
- 44 ALLES VON HIER
- 48 BILDBAND ZU GEWINNEN
- 49 KALENDER MALLORCA
- 50 KALENDER SYLT

Insel-Highlights zum Herbstbeginn



Torsten Stiegemann
HERAUSGEBER

» **Die größte Sommerhitze ist abgeflaut. Nun kommt die beste Zeit fürs Reisen, besonders für alle, die nicht mehr ganz gesund sind und deshalb unter Hitze besonders leiden.**

Also genau der richtige Augenblick für ein Top-Thema dieser Ausgabe: Von einem führenden deutschen Mediziner auf Mallorca erfahren Sie alles, was man über die Gesundheitsversorgung auf dieser Lieblingsinsel wissen sollte. Vorab schon einmal dies: Besser geht es kaum. Auch auf diesem Sektor ist Mallorca Spitzenklasse! Natürlich auch beim Sundowner und bei der Party an milden Herbstabenden auf schicken Terrassen – wir nennen einige der schönsten Adressen. Zugleich fassen wir im Gespräch mit dem stellvertretenden Chefredakteur der Mallorca Zeitung zusammen, was man als Gast, vor allem aber auch als angehender oder bereits

angesiedelter Eigentümer einer Immobilie auf der größten Baleareninsel wissen sollte über die Inselepolitik der kommenden Jahre. Immerhin hat Mallorca im Mai seine neue politische Führung gewählt – es ist das Bündnis, das auch zuvor im Amt war. Dieses informative Gespräch ist ein weiteres Ergebnis der Kooperation, die MyiLands im Frühjahr mit der „Stimme der Deutschen“ auf Mallorca vereinbart hat. Nun können wir eine zweite Medienkooperation melden – vereinbart zwischen unserem Inselmagazin und dem Privatsender Sylt 1 TV: So stärken wir unsere regionale Kompetenz im Norden, und unsere Partner werden medial noch tiefer verankert in dem Bundesland, das die meisten Sylt-Gäste stellt. Das ist unser Nordrhein-Westfalen. Lesen Sie selbst, was der Chef des Senders in unserem Interview über die drei wichtigsten Gründe sagt, diese Insel auf jeden Fall endlich zu besuchen. Sylt und Mallorca sind und bleiben Seh-

suchtsorte für Genießer – wir berichten auch diesmal wieder über Top-Restaurants auf beiden Inseln. Shopping, Mode, exzellente Kosmetik – auch sie gehören zum Genussleben dazu.

Wir berichten über die Dermatologin Susanne von Schmiedeberg, die sich von Mallorcas entspanntem Flair inspirieren lässt, neue Anti-Age-Produkte zu entwickeln. Und ganz vorn im Blatt finden Sie Wolfgang Joop, einen berühmten Inselgast auf Sylt und Ibiza, der für die Marke van Laack gerade das Bürohemd neu erfindet.

Es lohnt sich also auch beim elften Mal wieder, unsere MyiLands per App zu besuchen oder in der Printversion zur Hand zu nehmen – und auf jeden Fall zu lesen! Bis zum nächsten Mal im November,

Herzlichst Ihr

Torsten Stiegemann

ANZEIGE

NICHT VERPASSEN!

Jede Ausgabe kostenlos als App verfügbar!
Offline immer auf dem Laufenden
bleiben auf Smartphone,
Tablet und PC



Machen Sie mit bei unserem Leser-Wettbewerb und gewinnen Sie je eines von zwei Buchbänden „Mar i Muntanya“ im Wert von je 98 €. Und so können Sie gewinnen: Per Smartphone oder Tablet einfach die MyiLands-App per QR-Code (oben) herunterladen, Kontaktformular ausfüllen und absenden – schon sind Sie im Rennen. Weitere Infos auf Seite 48!





IN EINEM KLEINEN DORF IM HERZEN VON MALLORCA HAT DIE DERMATOLOGIN **SUSANNE VON SCHMIEDEBERG** IHREN PERFEKTEN RÜCKZUGSORT ENTDECKT.



von DAGMAR HAAS-PILWAT

Mitten auf der Insel in einer Weinregion hat sie ihre Oase gefunden. Das Haus - in einem kleinen Dorf gelegen, umgeben von Weinreben und Mandelbäumen - stammt aus dem 18. Jahrhundert und war einst ein Weingutshaus. Inzwischen haben Susanne von Schmiedeberg und ihr Mann Sherko (beide sind Hautärzte mit Praxen in Düsseldorf und in der Schweiz) das alte Gemäuer in einen Zufluchtsort für spontane Auszeiten und Familien-Ferien mit den drei Kindern (zwei Söhne und Nesthäkchen Mara) verwandelt. „Wir leben dort, wo auch die Mallorquiner leben“, sagt Susanne von Schmiedeberg. Sie braucht keinen Rummel und weiß dafür umso mehr die „vielseitige, unaufdringliche Schönheit“ der Insel zu schätzen: „Das ist es, was ich liebe und nicht mehr missen möchte“.

ANKOMMEN AUF TANKEN AUFBLUHEN

**EIN LEBEN
HINTER HISTORISCHEN
STEINMAUERN**

»
Susanne von Schmiedeberg genießt die Insel zu jeder Jahreszeit.

»
Das Haus mitten auf dem Land.

FOTOS © SUSANNE VON SCHMIEDEBERG



”

NACH DEM ERSTEN VORSICHTIGEN KENNENLERNEN HABEN UNS AUSNAHMSLOS ALLE WARMHERZIG AUFGENOMMEN.“

SUSANNE VON SCHMIEDEBERG

Sie schwärmt von Mallorca und seinem besonderem Licht, den tollen Buchten mit türkisfarbenem Wasser und diesem eigenwilligen Duft, der von Monat zu Monat wechselt. Im Winter riecht es würzig nach Affodil (Liliengewächs), im Frühjahr süßlich nach dem Duft der Mandelblüte, im Sommer nach duftenden Blüten, Meer und Salz und im Herbst nach Zitronen und Orangenbäumen. „Wir leben ja in der Inselmitte“, so von Schmiedeberg - hier kommt noch der Duft der Weinreben und der besonderen Erde der Pla (Ebene) von Mallorca hinzu.“

Vor ein paar Jahren hat die Düsseldorferin das Steinhaus entdeckt und sofort gewusst, „dass ist das Haus, von dem wir gar nicht wussten, das es existiert. Es musste fast nichts am Haus geändert werden.“ Lediglich die Räume wurden neu interpretiert, einzelne Zimmer neu inszeniert und möbliert. Alte Holztische

Der alte Spanferkel-Ofen ist noch voll funktionstüchtig.



wurden mit modernen Design-Stühlen kombiniert, farbenfrohe Sitzkissen und ausgewählten Accessoires kombiniert. Dinge neu zu gestalten, Räume zu verändern, Möbel so zu arrangieren, dass es wie ein Kunstwerk oder eben wie schon immer so gewesen aussieht - das ist neben der Malerei eine der großen Leidenschaften von Susanne von Schmiedeberg.

Es war eher Zufall, dass die Familie sich in der Inselmitte niedergelassen hat. „Denn auf Suche nach einem Zuhause auf Mallorca, wussten wir nicht wirklich, was für ein Haus wir wollten und wo es stehen sollte“, erinnert sich die Anti-Aging-Expertin. „Aber eines war völlig klar, mit unserer großen Praxis und den drei Kindern, wollten wir es auf jeden Fall unkompliziert.“

Die von Schmiedebergs haben sich sofort in das alte Weingutshaus mit seinem so eigenen Charme verliebt – „es strahlt in voller Kraft seine Historie als damalige Hauptweinproduktion des Ortes aus“, sagen sie. „Und wenn wir anreisen, schließen wir einfach die alte Tür auf - und alles ist so wie wir es verlassen haben. „Am Anfang waren unsere Nachbarn distanziert, aber stets freundlich“, erzählt die Dermatologin. „Nach dem ersten vorsichtigen Kennenlernen, haben uns ausnahmslos alle warmherzig aufgenommen. Vom Barbesitzer bis zum Bürgermeister, von den Nachbarn bis zum Chef des familiengeführten kleinen Dorf-Supermarktes.“

Wichtig sei ihnen zudem der „wunderschöne Ort mit seiner intakten und super funktionierenden Dorfstruktur. „Selbst wenn ich mal spät anreise, egal welcher Tag im Jahr - ob Saison oder nicht - es hat immer eine Bar oder ein Lädchen geöffnet“, erzählt die Hausherrin. „Wenn wir Hilfe brauchen - hier ist jeder ansprechbar. So sprang einmal mein Auto nicht an, weil die Batterie leer war - innerhalb von fünf Minuten kam ein dicker Traktor, den ein Nachbar organisiert hatte und ich wurde angeschoben.“ Die Medizinerin genießt dieses unkomplizierte Leben und kann sich auf der Insel sofort entspannen: „Ich brauche nichts zu planen und an nichts zu denken, wenn ich nicht will.“



Tochter Mara mit dem Krokodil im Meer.



Esel Manut ist eines der Tiere in der Nachbarschaft.





”

**OHNE GEPÄCK,
OHNE WEITEREN
PLAN, NICHTS AUSSER
SONNE, STRAND
UND MEER, VÖLLIG
UNKOMPLIZIERT –
EINFACH AUFTANKEN.**

Das Haus auf Mallorca ist für die Familie ein Zuhause – „natürlich mit dem Vorteil hier den Urlaub zu verbringen“, sagt Susanne von Schmiedeberg. Während ihr alltägliches Leben streng durchgetaktet und vor allem auch die Arbeit in der Praxis zeitintensiv ist, kann sie schon im Anflug auf die Insel auf Erholung schalten: Ohne Gepäck, ohne weiteren Plan, nichts außer Sonne, Strand und Meer, völlig unkompliziert – einfach Auftanken.

Auf Mallorca meldet sich auch ihr „kreatives Ich“ zu Wort – so sind alle Bilder im Haus selbst gemalt. Mitten in der Natur oder am Strand (ringsum sind in wenigen Minuten mit dem Auto zahlreiche Buchten) brütet sie auch gern neue Ideen aus wie beispielsweise die Erforschung und Entwicklung einer neuartigen Gesichtspflege oder sie probiert neue Kochrezepte aus.

„Ich liebe die mallorquinische Küche und den mallorquinischen Wein. Das wäre auch eine Schande, wenn man in der Weinregion wohnt und was anderes sagt, oder?“, sie lacht. Und in der Tat ist der tägliche Blick auf die Weinreben der benachbarten Winzerfamilie für von Schmiedeberg absolut inspirierend. Aus der Inselmitte kommen übrigens einige der besten mallorquinischen Weine. Beispielsweise von Ferrer, Binigrau und Macià Batle. Letztere gehört mit einem Produktionsvolumen von gut einer Million Flaschen im Jahr zudem zu den ganz großen „local playern“ der

« **Der Patio im Haus gehört zu den Lieblingsplätzen.**



« **Ausflug auf die Terrasse des Hotel Hospes Maricel in San Augusto.**

hiesigen Weinszene. Die Wurzeln der Gründerfamilie reichen gut fünf Generationen bis ins Jahr 1856 zurück. Und natürlich sind die von Schmiedebergs beim Wein-ernte-Fest eingeladen und sitzen mit all den anderen aus dem Dorf an einer riesigen, langen Tafel – essen, trinken, quatschen.

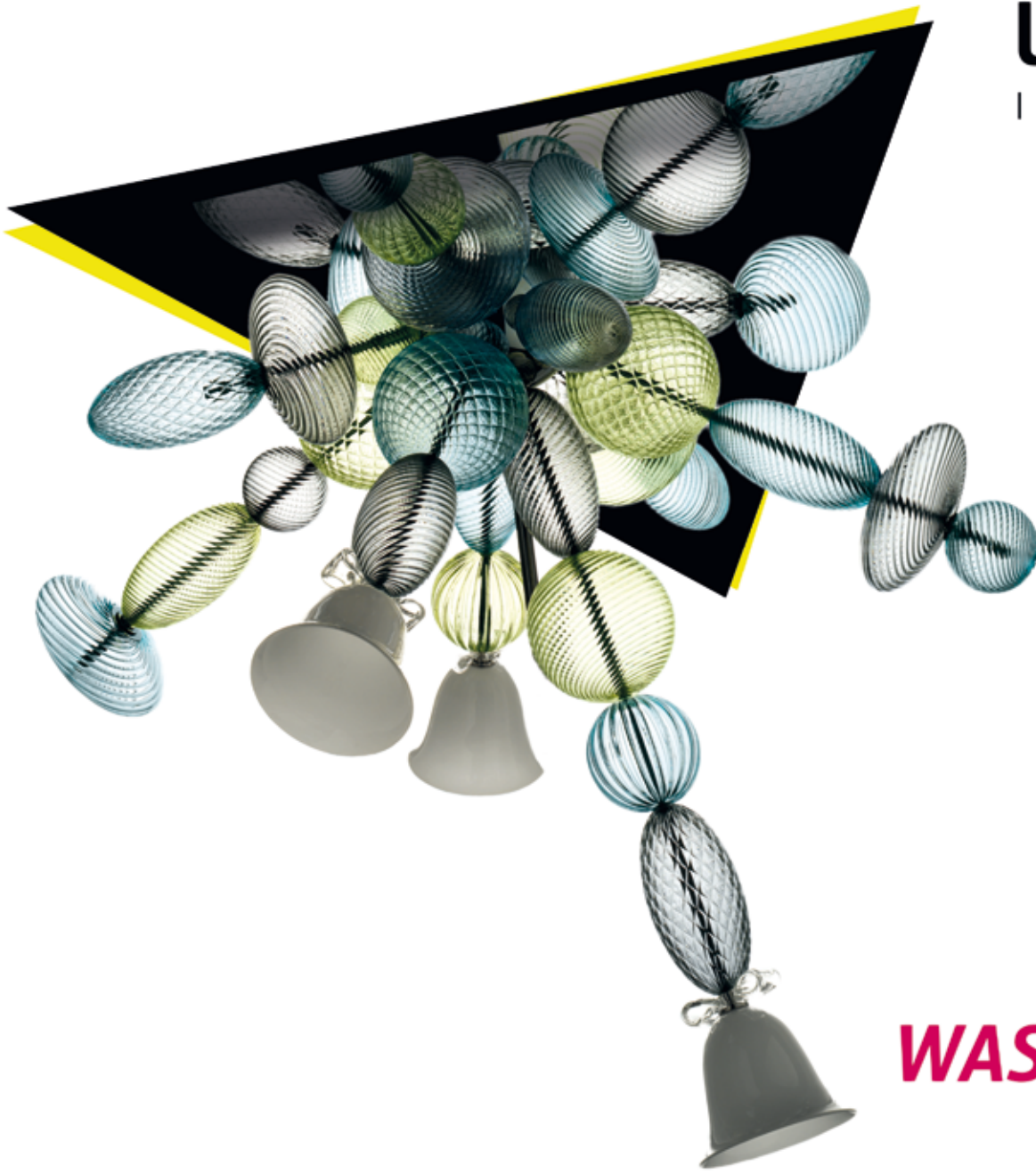
Einkaufen gehen die von Schmiedebergs samstags auf dem Wochenmarkt in ihrem Ort. Dort bekommen sie frisches Obst und Gemüse. Die Eier von freilaufenden Hühnern hat die Nachbarin. Jeden Donnerstag verkauft eine Fischverkäuferin im Dorf fangfrischen Fisch. „Und wenn alle keine Lust auf mein Selbstgekochtes haben, dann gehen wir essen“, sagt die Hausherrin. „Beispielsweise in den tollen Chiringuitos am Strand wie der Bar Esperanza in Des Covetes. Hier kann man den Strandtag ganz entspannt ausklingen lassen – noch mit Sand an den Füßen.“ Wenn's mal feiner und schicker sein soll, zählt das Santi Taura zum Lieblingsrestaurant der Familie. Bisher war das Spitzenlokal in Lloseta, nun hat es unter dem Namen „DINS Santi Taura“ in Palma eröffnet.

Überhaupt sei Palma immer wieder einen Ausflug wert. So vielfältig wie die Balerareninsel so abwechslungsreich sei auch die Hauptstadt. Shoppen, Schlendern, Sonnenuntergang bei einem Glas Wein im Porto Palma – das ist wie Balsam für die Seele, findet Susanne von Schmiedeberg und natürlich kennt sie noch etliche Orte abseits von den üblichen Touristen-Pfaden. „Aber die verrate ich natürlich nicht.“

« **Sonnenuntergang in Porto Palma.**



lomann[s]
INTERIOR DESIGNS



**WIR HABEN,
WAS SIE SUCHEN.**



lomann[s] interior designs - Grünstr. 15 40212 Düsseldorf
+49 211 868 135 11 - info@lomanns.de - lomanns.de

SUSANNE VON SCHMIEDEBERGS PFLEGE-TIPPS



MyiLands: Frau Dr. von Schmiedeberg, wie pflege ich meine Haut am besten nach dem heißen Sommer?

Dr. Susanne von Schmiedeberg: Die richtig gute Pflege beginnt idealerweise schon während des Sommers. Dies erreicht man am einfachsten, indem man auf die richtige Pflege - von innen und außen - achtet. Ich empfehle eine kohlenhydratarme Ernährung, dafür mit viel Flüssigkeit. Die Wassermelone beispielsweise enthält viel Wasser, wenig Fruchtzucker und ist erfrischend! Natürlich sollte man auch ausreichend Wasser oder ungesüßten Tee trinken. Ich aromatisiere das Wasser immer mit einer Zitrone oder Limette aus dem eigenen Garten und nehme u.a. als zusätzliches „Repairfood“ morgens Hyaluronsäure und L-Carnosine in Kapselform ein. Für die Haut ist die Pflege mit einer Creme unerlässlich! Im Sommer empfehle ich tagsüber leichtere Texturen z.B. auch Sensitive-Produkte ohne Duftstoffe und einen Sonnenschutz mit einem SPF von mind. 30. Inhaltsstoffe wie Retinol oder Vitamin C sollten möglichst nur abends aufgetragen werden.

Es kommen immer mehr Seren und Masken auf den Markt, reicht nicht auch eine normale Creme?

Seren insbesondere solche mit Beauty-Power Inhaltsstoffen wie Retinol, Vitamin C, Grüntee, dem Botenstoff EGF, Niacin, Glutathion sind richtig toll für

Die Pflegeserie mit dem besonderen Wirkstoff L-Carnosine.
FOTO © DOUGLAS



SUSANNE VON SCHMIEDEBERG IST MEDIZINERIN AUS LEIDENSCHAFT. SEIT JAHREN BESCHÄFTIGT SIE SICH MIT ALLEM, WAS DIE SCHÖNHEIT UND GESUNDHEIT DES KÖRPERS UND DER HAUT ERHALTEN KANN. 2014 ERSCHIEN BEREITS DAS BUCH „ZUM JUNGBLEIBEN IST ES NIE ZU SPÄT“, INZWISCHEN IN DRITTER AUFLAGE. „ES WAR SCHON IMMER MEIN WUNSCH, EINE ANTI-AGE PFLEGE ZU ENTWICKELN, DIE WIRKLICH EFFEKTIV IST“, SAGT SIE. DIE ANTI-AGING EXPERTIN FAND HERAUS, DASS ZUCKER FÜR DIE HAUT EINER DER HAUPTGRÜNDE VON HAUTALTERUNG IST UND SOMIT DER BEAUTY KILLER NR. 1.

die Haut. Sie ziehen super schnell ein, versorgen die Haut mit Hyaluron und reparieren sie. Danach kann man eine Pflegecreme im „Layering“ über das Serum auftragen. Am besten eine Creme mit sogenanntem Target-Wirkstoff, wie z.B. mit L-Carnosine. Ich habe bei meiner Pflegeserie darauf geachtet, diese Wirkstoffe mit zielgerichteter Wirkweise in eine besondere Schutzhülle zu formulieren, um so besonders gute und stabile Effekte zu erreichen.

Sie haben bei Recherchen herausgefunden: Zucker macht Falten. Wieso ist Zucker eigentlich so schlecht für die Haut?

Bisher wusste man, dass Zucker einen nachteiligen Einfluss auf unsere Gesundheit hat; aber nicht, dass sich die Zuckermoleküle direkt in einem Glykationsprozess mit den Kollagen- und Elastinfasern unserer Haut zu sogenannten A.G.E.s (Advanced Glycation Endproducts) verbinden und diese damit nachhaltig schädigen. Sie verkleben insbesondere die Kollagenstrukturen der Haut, so dass diese an Spannkraft und Elastizität verliert und somit Falten entstehen können. Dies ist einer der Hauptfaktoren der Hautalterung, der bisher völlig unterschätzt wurde.

Was sind die besonderen Wirkstoffe der von Ihnen entwickelten Hauptpflegeserie?

Die Cremes enthalten den Wirkstoff L-Carnosine, der der Verzuckerung der Hautzellen und damit einem der Hauptfaktoren der Hautalterung entgegenwirken kann. Es ist der einzige mir bekannte Wirkstoff, der einen solchen Effekt erzielt und er ist zugleich ein hochpotentes Antioxidans. Die „Anti-Verzuckerungswirkung“ von L-Carnosine wurde inzwischen auch in wissenschaftlichen Studien nachgewiesen. Die Power Seren, die wie auch die Cremes exklusiv bei Douglas angeboten werden, bestehen aus niedrigmolekularer Hyaluronsäure und einem Wirkstoff, der gezielt auf unterschiedliche Hautbedürfnisse eingeht.



Dermatologin Susanne von Schmiedeberg.
FOTO © DOUGLAS

Online buchen. Entspannt parken.

P

Unser gesamtes Parkangebot, dauerhafte Wochenspecials und saisonale Angebote finden Sie unter: dus.com/parken

Parken am Airport - nichts liegt näher.

enjoy the Airport

Sylter Kunsthandwerker

MAGIE DER UNIKATE

FOTOS © SIMONE STEINHARDT



Sie stellen Unikate her, die ihre Besitzer oft ein Leben lang begleiten: Kunsthandwerker. Mit Entwicklung des Tourismus auf Sylt ließen sie sich zunehmend vor allem in den Ostdörfern Keitum und Morsum nieder. MyiLANDS hat einigen Kunsthandwerkern über die Schulter geschaut.



von SIMONE STEINHARDT

Kunsthandwerk – dieser Begriff steht für eine faszinierende Symbiose. Ohne das Handwerk zu beherrschen, kann kein Kunstwerk entstehen, ebenso wie die künstlerische Begabung unabdingbar ist. So unterschiedlich die verschiedenen Disziplinen sind, haben Kunsthandwerker doch eines gemeinsam: Ganz gleich mit welchem Werkstoff sie arbeiten, ob Glas, Silber, Stein oder Ton – unter ihren Händen entstehen einzigartige Schmuckstücke, aber auch Gebrauchsgegenstände, die der Wegwerfgesellschaft trotzen und die industriell hergestellter Massenware mit Charakter Paroli bieten. Unikate, die einen besonderen Platz im Leben ihrer Besitzer einnehmen, weil ihnen ein besonderer Zauber inne wohnt.

ANTJE OTTO

Feuer und Flamme für Glas

Mit konzentriertem Blick hinter der dunklen Schutzbrille hält Antje Otto ein Stück Glas in die zischende, 3000 Grad heiße Flamme. Später werden daraus zwei

Sekt-Kelche, deren Struktur an die weichen Linien im Sand des Wattenmeeres erinnert. Antje Otto wurde die Leidenschaft für die Arbeit mit Glas quasi in die Wiege gelegt: „Mein Vater ist Glasapparatebläser, mein Großvater Glasmalerlehrer. Wir haben eine Glaserei in Malente“, erzählt die sympathische Kunsthandwerkerin. Nach Keitum auf Sylt kommt sie das erste Mal 2004 – um ein Praktikum bei dem damaligen Glasbläser Jürgen Westphal zu absolvieren. „Bis dahin hatte ich noch nie an der Flamme gearbeitet“, erzählt sie schmunzelnd. Aus dem Praktikum werden fünf Jahre. Danach verlässt Antje Otto Sylt wieder, um sich in Malente selbstständig zu machen. Vor vier Jahren kehrt sie nach Sylt zurück und übernimmt die Glasbläser-Werkstatt von Jürgen Westphal direkt am Keitumer Bahnhof. In ihren Arbeiten verschmelzen verschiedene Techniken: Glasbläserei und -verschmelzung, Glasmalerei, Siebdrucktechniken. Gesichter und Reliefschalen, die sie mit einem aufwendigen Sandstrahlverfahren herstellt, sind Antje Ottos Handschrift. Aber auch Gläser mit besonderer Struktur und sanft geschwungenen Formen. Die Sylter Natur inspiriert Antje Otto. „Wind, Spuren im Watt, Möwen, das ist ja allgegenwärtig. Das spiegelt sich in meiner Arbeit wieder.“

Glaskunst Antje Otto

Im Bahnhof

25980 Keitum

www.glaskunst-antjeotto.de

TRADITIONSHANDWERK TÖPFERN

Das Töpfern hat Tradition auf Sylt. 1951 eröffneten Ulle Weber und Janne Reckert mit dem „Witthüs“ in Wenningstedt eine Töpferei sowie die erste Teestube auf der Insel. 1962 wurde das Geschäft aufgeteilt: Die Töpferei zog nach Keitum, wo Ulle Webers Tochter Anka Weber sie in einer Werkstattgemeinschaft mit Janne Reckerts Sohn weiterführte, die Teestube blieb in Wenningstedt. Die Keramikarbeiten waren damals sehr beliebt: „Wir hätten die Sachen heiß aus dem Ofen verkaufen können“, schmunzelt Anka Weber. So gab es mit der Töpferei Lehr gleich am Keitumer Ortseingang noch eine zweite Werkstatt in Keitum. Die Werkstattgemeinschaft von Anka Weber bestand bis zum Jahr 1990 – dann änderte sie ihr Konzept und präsentiert bis heute eine vielfältige Auswahl verschiedener Kunsthandwerker in ihrer Galerie. In den 1970-er Jahren machten sich auch die Töpferinnen Regine Skoluda und Till Bruttel selbstständig, die zuvor im Wenningstedter Witthüs zusammen gearbeitet hatten. Heute ist nur noch Till Bruttel als Töpferin aktiv – mit stolzen 81 Jahren.

TILL BRUTTEL Töpfern für den Alltag

„Es ist manchmal schon eine Überraschung, was aus dem Ofen kommt“,

beschreibt Till Bruttel die angespannte Freude, wenn sie ihre Tontöpfe aus dem Brennofen holt. Die ist noch immer da – auch nach nunmehr 45 Jahren Arbeit mit Ton. Nach Sylt kam die studierte Ethnologin zu Beginn der 1950er Jahre und arbeitete zunächst in der Töpferei im Witthüs in Wenningstedt. Dort wurde nicht nur getöpft: „Wir haben zusammen dort gelebt, gefeiert, diskutiert. Das war eine andere Lebensform“, erzählt sie.

Arbeiten wie anno dazumal

Durch eine niedrige, blumenumrankte Holztür betritt man die Werkstatt in einem verwunschenen Reetdachhaus. Dort scheint die Zeit stehengeblieben zu sein, von Alltagshektik keine Spur. In dieser ruhigen Atmosphäre gedeihen die unverwechselbaren Arbeiten der Töpferin: gepunktete Schalen, einige mit Deckel, Tassen, bauchige Teekannen, Teller. Fast die gesamte Farbe wird nach der Unterglasur und dem ersten Brand mit dem Pinsel aufgemalt und getupft – eine aufwändige Arbeit. „Bis ein Stück fertig ist nehmen wir es etwa 15, 20 mal in die Hand.“ Ihre Töpfereien sind auch aus dem Land der aufgehenden Sonne inspiriert: „Die Japaner haben die beste Art, mit Ton umzugehen. Wir bringen diese Einflüsse dann in Einklang mit unserer Lasur, Farben und Oberflächen. Das ist oft ein langer Prozess“, erzählt

”

WIND, SPUREN IM
WATT, MÖWEN,
DAS IST JA
ALLGEGENWÄRTIG.
DAS SPIEGELT SICH
IN MEINER ARBEIT
WIEDER.“

ANTJE OTTO

Till Bruttel. So schön anzuschauen das Geschirr ist: Für die Vitrine ist es nicht gemacht. „Ich möchte, dass alles benutzt wird, im Alltag Freude macht und Bestand hat.“

Till Bruttel
Gaaf 6
25980 Keitum

EDDA & JONAS RASPÉ Familientradition Goldschmiede

Es liegt Edda Raspé in den Genen: Schon ihr Vater war Goldschmied, genau wie ihr Großvater. Sohn Jonas folgte der Familientradition: Er ist ebenfalls Goldschmied und bildet zusammen mit



☞ GANZ OBEN: **Glaskopf von Antje Otto**
OBEN: **Heiße Angelegenheit: Antje Otto in der Schaffensphase**

☞ UNTEN LINKS: **Töpferarbeiten von Till Bruttel** // UNTEN: **Till Bruttel vor ihrem Atelier**





**Edda & Jonas Raspé
an der Werkbank**

seiner Mutter in der Werkstatt unter dem Dach eines idyllischen Reetdachhauses in Morsum ein kongeniales Team. Das Zusammenspiel von Mutter und Sohn entfaltet sich behutsam. „Als Jonas mit seiner Frau nach Sylt zurückkehrte, habe ich mich ein Jahr lang zurückgezogen. Ich wollte, dass er sich erst mal alleine zurechtfindet“, erzählt Edda Raspé. Deren Arbeiten sind Ende der 1960er Jahre innovativ: Bereits in ihrer Ausbildung entwarf sie den so genannten Doppelring. Er ist zwar in einem Stück gearbeitet, wird allerdings an zwei Fingern getragen. „Schmuck muss ganz selbstverständlich zu einem gehören, er darf beim Tragen nicht stören“, sagt Edda Raspé. Sie mag die leisen Töne: zarte, dezente Schmuckstücke, die Geschichten erzählen.

FUNDSTÜCKE VOM STRAND

Edda Raspé arbeitet mit Steinen, die sie am Strand findet. Vor allem mit Granit und Feuerstein – die sind am härtesten. Mit Sohn Jonas hat Edda Raspé eine gute Arbeitsteilung gefunden. „Meine Mutter sammelt die Steine und zieht sich dann tagelang für das Schleifen zurück. Ich verarbeite die Steine dann weiter“, sagt Jonas Raspé. Auf Hochglanz poliert glänzen die Steine fast wie Edelsteine. Ihre feine Marmorierung macht jedes Schmuckstück einzigartig.



SCHMUCK MUSS GANZ SELBSTVERSTÄNDLICH ZU EINEM GEHÖREN, ER DARF BEIM TRAGEN NICHT STÖREN.“

EDDA RASPÉ

Die beiden Goldschmiede kombinieren die Fundstücke vom Strand gerne mit Edelsteinen. So sehr sich Edda und Jonas Raspé mit großem Respekt für die Arbeit des anderen ergänzen, der Sohn den besonderen Stil seiner Mutter fortführt, hat Jonas Raspé mit eher großen Schmuckstücken auch seine eigene Nische gefunden.

Edda & Jonas Raspé

Terpstich 15

25980 Morsum

www.edda-raspe.de

momo Schmuckwerkstatt und Galerie

„Man arbeitet hier anders als in Berlin, weil die Kunden im Urlaub entspannter sind“, beschreibt Astrid Jahnke das Arbeiten auf Sylt. Die gebürtige

Berlinerin ist eigentlich Rechtsanwältin. Mit Schmuck beschäftigt sich die Wahl-Insulanerin schon seit 15 Jahren. „Ich habe mir nach Kursen bei Goldschmieden in Frankfurt und Spanien selbst beigebracht, was ich für diesen Beruf brauche.“ Zunächst verkaufte Astrid Jahnke ihren Schmuck in dem Modegeschäft „Momo“ ihrer Mutter. Dann wagt sie mit ihrer Schmuckwerkstatt den Sprung ins eigene Geschäft. In einem weißen Reetdachhaus am Keitumer Orteingang, arbeitet Astrid Jahnke vor allem mit ihrem Lieblingsmaterial Silber.

FEMININ UND FARBENFROH

Mit ihren Silberarbeiten hebt sich Astrid Jahnke von anderen Goldschmieden im Ort ab. „Ich mag Silber, es ist frischer, sportlicher als Gold und man kann es zu jeder Gelegenheit tragen.“ Ihre Arbeiten sind feminin und ein Spiegel der eindrucksvollen Strukturen und Farben der Insel: Ketten in Blätter- und Blütenformen, raue Oberflächen und Ringe mit Aquamarinen, Turmalinen, Mondsteinen, Labradoriten und Opalen. So entstehen Unikate, die sich von der Masse abheben und durch ein außergewöhnliches Design auszeichnen.

momo

Schmuckwerkstatt und Galerie

Gurtstig 12

25980 Sylt/Keitum

www.momo-sylt.de



ICH MAG SILBER, ES IST FRISCHER, SPORTLICHER ALS GOLD UND MAN KANN ES ZU JEDER GELEGENHEIT TRAGEN.“

ASTRID JAHNKE

WEITERE KUNSTHANDWERKER-ADRESSEN AUF SYLT

MANUFAKTUR LEDERWERKSTATT

Behrens & Ostermann
M.-T.-Buchholz Stich 9
25996 Braderup
www.manufaktur-sylt.de

Hier entstehen Kleidungsstücke wie Jacken, Westen, Hosen und Sandalen und Accessoires. Verarbeitet wird naturgegerbtes Leder aus Deutschland und Nordschweden.

WITHÜS KEITUM

Am Kliff 5a
25980 Keitum
www.witthues-keitum.de

Anka Weber präsentiert in ihrem Atelier am Keitumer Watt eine vielfältige Auswahl an Arbeiten von Kunsthandwerkern und Schmuckdesignern.

GOLDSCHMIEDIN BIRTE WIEDA

Gurtstig 26
25980 Keitum
www.goldschmiede-wieda.de

Besonderheit: die Wunschringe. Man notiert seinen Wunsch auf einer kleinen Pergamentrolle – Birte Wieda verpackt ihn in einer Messingdose, die in einen Silberring eingearbeitet ist.



ERLEBNISWELT WESCO

UPGRADE YOUR HOME

» In der VILLA WESCO findet man alles für das Leben im Freien: Garten- und Terrassenmöbel, Lounge-Garnituren, Sonnenliegen und Sonnenschirme sowie eine große Auswahl exklusiver Indoor- und Outdoor-Dekomarkenartikel. Küchenaccessoires und Outdoorküchen der Marke WESCO gehören ebenfalls zum Angebot. Im idyllischen Garten und auf der Dachterrasse der VILLA WESCO finden sich viele geschmackvolle Einrichtungsideen.

WESCO OUTDOORKÜCHEN

Im Sommer finden die besten Partys draußen statt! Praktisch, wenn die Küchenzeile im Freien steht und das Essen direkt im Garten oder auf der Terrasse zubereitet und genossen werden kann. Die Outdoorküchen von WESCO vereinen die Vorzüge einer perfekt ausgestatteten Küche mit dem gemütlichen Ambiente eines gemeinsamen Essens unter freiem Himmel. Ohne lange Wege zwischen Haus und Garten zurücklegen zu müssen, bleibt mehr Zeit für

gemütliches Beisammensein und Entspannung im Familien- und Freundeskreis. Ob Kühlschrank, Gas- oder Tepanyaki-Grill, klassisches Induktionsfeld oder einzelnes Induktions-WOK-Feld – eine Küche im Freien muss einer normalen Küche in keiner Weise nachzustehen und bietet abwechslungsreiche Komponenten für den kulinarischen Genuss. Und das Beste: Alle Outdoorküchen sind 100% Made in Germany!

SHOPPING-ERLEBNIS MALLORCA

Auch für den Innenbereich finden Sie in der VILLA WESCO viele exklusive Einrichtungs- und Deko-Anregungen. Das Lifestyle-Einrichtungshaus in der historischen Stadtvilla lädt Touristen und ortsansässige Insulaner zum Stöbern und Shoppen ein. Dabei spielt es keine Rolle, ob es das Mitbringsel für die lieben Daheimgebliebenen sein soll oder das neue Ferienhaus auf der Insel eingerichtet werden möchte – In der Villa Wesco ist für jeden was dabei! Nähere Infos unter: www.villa-wesco.com

Bei WESCO finden Sie alles, was Sie für eine hübsche Garten- und Terrasseneinrichtung brauchen.



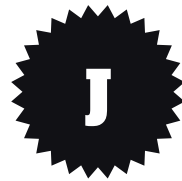
KONTAKT

Villa Wesco Mallorca
Calle Bernat de Santa Eugenia 28
Santa Maria del Camí
ES-07320 Mallorca
Tel. +34 871 805 608
mallorca@villa-wesco.com

Villa Wesco Sauerland
Bahnhofstraße 205
59759 Arnsberg/Hüsten
Tel. 02932 476-1010
info@villa-wesco.de



ALLES IST MODE NICHT NUR KLEIDUNG



von DAGMAR HAAS-PILWAT

Joops erste Erinnerung an die 1881 gegründete Textilfirma van Laack, die inzwischen im Besitz des Unternehmers Christian von Daniels ist, reicht zurück bis zu seiner Konfirmation. Damals Ende der 50er Wirtschaftswunder-Jahre zur Hoch-Zeit bügelfreier Hemden aus Nyltest, hat er sich geweigert, „solch ein schweißtreibendes Teil zu tragen, mit einem Kragen, der am Hals scheuerte und dünne Spinnfäden in meinem jugendlichen Bart hinterließ“. Also hat der legendäre Modeschöpfer seine Eltern überredet, ihm ein weißes Hemd aus dem Hause van Laack zu kaufen.

Nun 60 Jahre später feiert der Kreative aus Potsdam sein Comeback in der Modewelt als neuer Kreativ-Direktor für diese Firma, die mit ihren weißen Hemden weltberühmt wurde. Mit viel Mut zur Farbe, ausgefallenen Drucken, stilsicheren Karo-Interpretationen auf luxuriösen Stoffen ist Joops Debut für van Laack weit entfernt vom konservativen Business-Look.

Seine neue Aufgabe sei wie eine Wiederauferstehung („ich bin noch nicht eingeschlafen“), die ihn sehr dankbar macht. Christian von Daniels, Inhaber und Geschäftsführer von van Laack, hat ihn gefragt, ob er das klassische Bürohemd neu erfinden kann. Klar, Joop kann und erfindet das „Shirt-Life-Balance“ mit der Mode-Maxime: Entspannung und Überraschung

MODESCHÖPFER WOLFGANG JOOP MAG DAS LEBEN AM WASSER – AN SEINEM SEHNSUCHTSORT POTSDAM UND AUF SYLT IM SEVERIN'S RESORT & SPA“ (KEITUM), ODER MAN TRIFFT IHN AUF EINER DER BALEAREN- UND MITTELMEERINSELN. ER IST VIEL UNTERWEGS, SPRÜHT NUR SO VOR LAUTER IDEEN UND STARTET MIT 74 JAHREN NOCH EINMAL RICHTIG DURCH: ALS KREATIVDIREKTOR ENTWIRFT ER DIE SOGENANNT MEISTERWERK-KOLLEKTION FÜR DIE DEUTSCHE MODEMARKE VAN LAACK AUS MÖNCHENGLADBACH.

statt Biederkeit und überholter Etikette. Entstanden ist ein Hybrid-Hemd, das schlicht und formell aussieht. Zudem macht es dank elastischer Einsätze an den Seiten „schlank, ist bequem und fantastisch in der Bewegung“. Er sei schon immer „Shirtaffin“ gewesen, so Joop. „Alle meine Kleider waren Variationen von Oberhemden. Und so wurde aus dem Hemd eine komplette Linie. Die ersten Entwürfe für die Premium-Kollektion sind in Joops Finka auf Ibiza entstanden, wo man zusammen mehrere Tage gearbeitet hat, sagt der van Laack-Chef.

In Mönchengladbach soll die neue, zeitlich unbefristete Allianz für frischen Wind im Familienunternehmen sorgen – und natürlich für ökonomischen Erfolg. „Wolfgang Joop und sein herausragendes Talent erschließen und binden der Marke neue Zielgruppen – von den young professionals bis zu den forever youngs“, betont von Daniels. Schließlich kennen seit seinem Auftritt als Juror bei Heidi Klums Show „Germany’s Next Topmodel“ auch die „Millenials“ den Modeschöpfer, Künstler und Querdenker. Warum jedoch mischt einer wie Joop – neben Karl Lagerfeld und Jil Sander der erfolgreichste deutsche Modedesigner – überhaupt noch im Mode-Zirkus mit. Er hat doch eigentlich alles erreicht. Mit dem Label „JOOP!“ hat er in den 1980er Jahren seinen Namen zu einem Markenzeichen für Mode und Parfüm gemacht. 1998 verkaufte er seine Firma, 2001 stieg er ganz aus. Dann das Comeback mit dem Luxus-Label „Wunderkind“ mit Sitz in der Villa Rumpff in Potsdam, später



**WER EINMAL MODE
GEMACHT HAT,
GEHÖRT ZU DEN
MODE-MENSCHEN,
WIR BRAUCHEN
DIESE ERREGUNG,
WIR BRAUCHEN DIES
GEFÜHL, AN DIESEM
STÜCK ZEIT
MITZUARBEITEN.**

WOLFGANG JOOP



Blusen sind Allrounder, von denen man nie genug haben kann.

FOTO © HENNING RAKETE, VAN LAACK



dann in Berlin. Seit 2017 hat er sein Label abgegeben, gleichzeitig Unternehmer und Kreativdirektor zu sein, hat wirtschaftlich nicht funktioniert. „Wer einmal Mode gemacht hat, gehört zu den Mode-Menschen, wir brauchen diese Erregung, wir brauchen dies Gefühl, an diesem Stück Zeit mitzuarbeiten. Denn Mode ist ja kein Kleidungsstück. Das verwechseln die Leute immer. Mode ist ein begrenzter Zeitabschnitt, in dem bestimmte Dinge passieren – sei es die Musik, unser Sexualverhalten oder das i-Phone und diese Art von Kommunikation – alles ist der Mode unterworfen“, so Joop. Außerdem wolle er immer wieder beweisen, dass man in diesem Lande bleiben und was bewegen kann. Der Mann ist in seinem Element, ihm gefällt „die Kombination aus Traditionsunternehmen und meinem revolutionären Geist“. Er braucht den Applaus so wie



BEI MIR KOMMT ALLES AUS EINER HAND SO WIE FRÜHER BEI DEN GROSSEN COUTURIERS. MIT KLEINEN TRICKS WOLLEN WIR DEN ALLTAG SCHÖNER MACHEN.“

WOLFGANG JOOP



Unverkennbar Joops Handschrift - bei seinen ikonischen Zeichnungen und den Entwürfen.

FOTO © HENNING RAKETE, VAN LAACK

seine Kreativität und will zeigen, was er kann, seine Handwerks- und wunderbaren Zeichenkünste. „Bei mir kommt alles aus einer Hand so wie früher bei den großen Couturiers. Mit kleinen Tricks wollen wir den Alltag schöner machen.“

In einer Zeit voller Überfluss („ich unterstütze den Protest der jungen Leute“) geht es ihm um Dinge, die man besitzen und pflegen will. Er nimmt Musterteile aus seinem Kleiderschrank – wie ein altes Cowboyhemd von Roberto Cavalli oder eine ersteigerte Lederjacke von Johnny Hallyday oder er verwendet extravagante Drucke, die an Wunderkind erinnern und macht daraus Neues.

Im Herbst wird der fünffache Großvater 75 Jahre alt. Joop - mit Armani und Ralph Lauren einer der letzten aus der alten Modeschöpfer-Garde - denkt nicht an Rückzug. Im Gegenteil, er sei wie eine Schildkröte. „Mit der neuen Kollektion beschreite ich meine dritte Karriere. Ich bin ein Beginner. Und wenn ich beginne, kann ich nicht abtreten.“ Er genießt das Bad in der Menge, macht mit jedem ein Selfie und lässt sich feiern. Die Arbeit beflügelt ihn, bewahrt das Kreativ-Genie vor Melancholie und Depression, „die einem Künstler vertraut sind“. Außerdem steht der nächste große Auftritt ins Haus: In wenigen Wochen kommt seine Autobiografie auf den Markt, die er Seite um Seite in seiner Villa in Potsdam-Bornstedt handgeschrieben hat. Das Buch sei keine Abrechnung, sondern ein buntes Kaleidoskop seiner Erinnerungen und garantiert nicht langweilig.



*NASCH' DICH
SCHÖN!*

**#INNERBEAUTY
COLLAGEN BEARS**

Weniger Falten
und straffere Haut

Mehr Hautfeuchtigkeit

Weniger Zucker*

NEU BEI
DOUGLAS



*als vergleichbare Produkte (ca. 60%)

Jetzt in allen Filialen und online erhältlich.

DOUGLAS

LEIDENSCHAFT. GEMEINSAM. ERLEBEN.

PORSCHE AUF SYLT ALS SEHNSUCHTSORT

» **Fahrfreude der Premiumklasse, Hingucker-Architektur mit Nordsee-Flair, dazu Events der Top-Kategorie: An der Keitumer Landstraße hat sich Porsche auf Sylt zum neuen Sehnsuchtsort der Insel entwickelt. Seit der Eröffnung der Markenrepräsentanz vor zwei Jahren hat sich unter Gästen wie Einheimischen herumgesprochen: Hier wird Besonderes geboten. Myilands hat bereits darüber berichtet. Nun gibt es weitere Einblicke in die Welt des Stuttgarter Sportwagenherstellers.**

Porsche auf Sylt – das ist in erster Linie eine neue Form von Showroom. Dieser bietet ein ganz besonderes Markenerlebnis auf der einzigartigen Nordseeinsel. Die Gestalt des Gebäudes spiegelt ein außergewöhnliches Lebensgefühl wider: Die Stampfbetonfassade erinnert an die Sylter Strände. Das

darüberliegende Staffelgeschoss aus fotochromatischem Glas verkörpert die Weite der Nordseeinsel. Und die edle Einrichtung sowie die hochwertigen Materialien laden zum Verweilen ein.

„Porsche auf Sylt ist ein Format, mit dem wir Kunden und Interessenten noch mehr für die Marke begeistern wollen“, sagt Katja Bock, Leiterin des Standorts. Als Gastgeber lädt Porsche auf Sylt Besitzer, Fahrer und Fans der Marke ein und bietet ihnen ein abwechslungsreiches Angebot. Im Laufe der zwei Jahre seit der Entstehung dieser einzigartigen Erlebnisstätte hat Porsche auf Sylt bereits über 25.000 Besucher empfangen.

Ein Teil der insgesamt 500 Quadratmeter großen Fläche ist für wechselnde kuratierte Inszenierungen vorgesehen. Im Rahmen der aktuellen Ausstellung

» **Das neue Cayenne Coupé ist neben weiteren Modellen über den Vermieterservice „Porsche Drive“ buchbar.**

» **Der Insel angepasst - die Außenansicht von Porsche auf Sylt.**





„The New 911 – Timeless Machine“ findet man als Highlight einen Porsche 911, der exklusiv von dem niederländischen Künstler Anton Corbijn bemalt wurde. Für den inspirierenden Porsche-Lifestyle abseits des Asphalt bietet der Standort eine kleine, feine Auswahl an Porsche Design und Porsche Driver's Selection Produkten – von Kleinlederwaren über Schlüsselanhänger bis zum Porsche Design Chronographen.

Mit dem Vermietangebot Porsche Drive können Insulaner sowie Urlauber Sylt auf die schönste Art und Weise erkunden. Ob Cabriolet oder SUV. Ob für einen Tag oder eine längere Autofahrt. Empfehlenswert ist außerdem der neue „Porsche auf Sylt Picknickkorb“, befüllt mit Leckereien und Getränken, den man zu seinem Fahrerlebnis hinzubuchen kann. Weitere Informationen finden Sie unter www.porsche-auf-sylt.de/drive.

Unterstützt werden auch neue Formate, wie das von zwei Insulanern ins Leben gerufene Petro Surf Festival. Hier trifft luftgekühlte Porsche-Kultur auf unerschrockene Wellenreiter. Ein Termin, den man sich für 2020 schon einmal vormerken sollte. Wer hingegen Interesse am Kauf eines Neuwagen hat, kann sich seinen Wunschsportwagen individuell konfigurieren. Bei einer konkreten Kaufabsicht übernimmt eines der deutschen Porsche Zentren am jeweiligen Heimatort die weitere Beratung und Betreuung.

Leidenschaft. Gemeinsam. Erleben. Das ist das Motto von Porsche auf Sylt. Interessierte sind herzlich dazu eingeladen, ihren ganz persönlichen Moment Autoglück mit anderen Fans unter dem Hashtag **#porscheaufsyltmoment** zu teilen.

Porsche auf Sylt – das ist eine Welt aus Erlebnissen.
www.porsche-auf-sylt.de

📍 **Kunst im Schauraum: Der neue 911er – gestaltet durch den niederländischen Künstler Anton Corbijn.**



Ziemlich lässig war auch die Fahrzeugausstellung des „Petro Surf“ Festivals beim Get Together BBQ bei Porsche auf Sylt. FOTOS © TED GUSHUE



KREIEREN SIE IHR GANZ PERSÖNLICHES PORSCHE AUF SYLT EVENT.

Porsche auf Sylt – die besondere Markenerlebnisstätte – lädt ab sofort dazu ein, das ganz persönliche Event rund um die Welt sportlicher Boliden selbst zu gestalten. Die Markenrepräsentanz an der Keitumer Landstraße bietet dafür den idealen Rahmen, Raum also für einmalige Momente. Mit Porsche auf Sylt finden Kreativität, Kultur, Ästhetik und Genuss ihren adäquaten Raum. Daraus wird Ihr persönlicher Sehnsuchtsort.

Die besondere Gebäudearchitektur, die edle Inneneinrichtung, hochwertige Materialien – all das macht Porsche auf Sylt zu einer einzigartigen und facettenreichen Location für ein individuell auf Sie und Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Event. Feiern Sie an einem der schönsten Plätze Deutschlands, hier auf unserer Lieblingsinsel. Ob entspannter Cocktailempfang auf der Dachterrasse oder geselliges BBQ im Innengarten, ob private Feier, Meetings oder Workshops – Porsche auf Sylt bietet Ihnen stets das perfekte Paket für Ihren Anlass. Kooperationspartner verwöhnen Ihre Sinne mit kreativer Kulinarik und herzlichem Service. Damit Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Anfragen richten Sie jederzeit per E-Mail an event@porsche-auf-sylt.de oder per Telefon unter +49 4651 88658-0. Überzeugen Sie sich selbst, erleben Sie Porsche auf Sylt als neuen Höhepunkt Ihres Sylt-Aufenthaltes.

KONTAKT

PORSCHE AUF SYLT

Keitumer Landstraße 14
25980 Sylt / Westerland
Tel. 04651 886 58-0
www.porsche-auf-sylt.de

WALTER STEMBERGS **GENUSS-INSEL**

Zwei Genusswelten auf den Point gebracht



von WALTER STEMBERG
und TORSTEN STIEGEMANN

Der Eine hat sich 2000 seinen ersten Stern im Veneto auf Sylt erkocht, 2003 hat er es wieder geschafft. In seinem jetzigen Gourmetrestaurant im Landhaus Stricker hat sich HOLGER BODENDORF mit seiner mediterran-südfranzösischen Küche nun einen weiteren Stern verdient. Der Andere kam vor drei Jahren auf die Insel und erfüllte sich seinen Traum von einer chlilligen Beachküche: Es ist der Österreicher SEPP REISENBERGER. Er hat eine Atmosphäre geschaffen, die an das ursprüngliche Sylt erinnert, wo man sich nach einer Wanderung, Radtour oder einem Strandbesuch niederlässt, seine Füße in den Sand steckt, die Seele baumeln und sich vom freundlichen Personal verwöhnen lässt. Direkt hinter der Düne zwischen Westerland und Wenningstedt befindet sich die kleine Oase namens S-Point, auf den ersten Blick gar nicht aufregend. Eine urige Hütte mit angebaute Außengastronomie wo man entweder direkt am Restaurant auf einer Bank sitzt, oder im Sand auf umfunktionierten Bierkästen oder auf Hochstühlen an runden Bistrotischen. Die Küche bietet regionale, gesunde und nachhaltige Speisen: Wir aßen einen perfekt gemachten Pulpo



**SYLT IST BERÜHMT FÜR
DIE VIELFALT DER**

**GENÜSSE, DIE HINTER DEN TÜREN
DER ZAHLREICHEN SPITZEN-
GASTRONOMEN GEBOTEN WIRD.
DIESMAL BERICHTE ICH VON ZWEI
KÖCHEN, DIE UNTERSCHIEDLICHER
NICHT SEIN KÖNNTEN**

mit Fenchel und Karottenbutter, eine Galloway Bratwurst mit Keitumer Kartoffelstampf auf einem Bett von Gemüse, Feigen und Zwiebel Chutney. Diese Bratwurst war mit Abstand die Beste, die ich auf der Insel bisher essen durfte. Die Speisekarte bietet sowohl Fleisch wie auch Fischgerichte, eine gute Wein- und erstklassige Ginauswahl. Die Gästeliste ist bunt, neben Tagesausflüglern finden sich auch die Sylter Geschäftsleute und Akteure der Gastronomieszene hier ein. Darunter auch Holger Bodendorf - hier schließt sich der Kreis. Bodendorfs Restaurant im Fünf-Sterne-Hotel Landhaus Stricker hat sicherlich nicht die exponierte Lage wie Reisenbergers S-Point, aber es brilliert mit seinen beiden Restaurants und der wundervollen Miles Bar. Das Sternerestaurant Bodendorfs serviert die kulinarische Reise in einem mediterran inspirierten

AUTOR WALTER STEMBERG, SEIT MEHR ALS 45 JAHREN BEGEISTERTER SYLT-WIEDERHOLER, GIBT GASTRO-RAT AUS ERFAHRUNG UND EIGENEM ERLEBEN. SEIN „HAUS STEMBERG“ IN VELBERT-NEVIGES IST EIN GOURMET-TIPP UND LAUT FACHBLATT „FALLSTAFF“ SOGAR DAS „EINS DER BESTEN GASTHÄUSER IN NORDRHEIN-WESTFALEN.“ STEMBERG HAT IN DEM SEIT 1864 BESTEHENDEN HAUS „ZWEI KÜCHEN UNTER EINEM DACH“ ETABLIERT – ZEITGEMÄSSE FEINE KÜCHE BIETET DIE KARTE EBENSO WIE TRADITIONELLE, FRISCH UND EINFALLSREICH SERVIERTE DEUTSCHE KOCHTRADITION. UND STEMBERGS WEINKELLER HAT KULTSTATUS. SEIT 2004 HAT PATRON WALTER DIE CHEFROLLE AM HERD AN SEINEN SOHN SASCHA ÜBERTRAGEN – UND DER ERFREUT SICH SEIT 6 JAHREN EINES MICHELIN-STERNS SOWIE 3 KOCHMÜTZEN UND 17 PUNKTEN IM GAULT MILLAU 2019. ZUR KÜCHENKOLUMNE VON WALTER STEMBERG GEHÖREN JEDES MAL BEISPIELHAFT REZEPTE (RECHTE SEITE) – DIESMAL WIEDER VON DER INSEL SYLT.

Holger Bodendorf // FOTO © LANDHAUS STRICKER



Ambiente. Das Sieben- und (wahlweise) fünf Gänge Menü ist sicherlich nicht für jedermanns Geldbeutel, aber die Investition lohnt sich. Kaninchenrücken, Tristan Languste, Jacobsmuscheln aus Norwegen, Imperial Wachtel mit Perigord Trüffel, US Prime Onglet, Rohmilchkäse von Maître Affineur Volker Waldmann und zum Abschluss den Toskanischen Erdmantel - jeder Gang müsste ob seiner Klasse hier einzeln beschrieben und noch einmal zelebriert werden. Es ist ein kulinarischer Hochgenuss! Neben an befindet sich das Restaurant Siebzehn84. Das ist kombiniert mit einer sehr schönen Terrasse und mit der Miles Bar.

Gönnen Sie sich einen Apéritif vor dem Essen. Die Kompetenz des Barchefs ist so herausragend wie die Küche. Auf der Speisekarte finden Sie Klassiker wie Zander oder Kabeljau, Lammrücken oder Maispoularde. Alles auf den Punkt zubereitet.

Der harmonische Abend kann dann bei einem Digestif an der Miles Bar ausklingen – mit dem Abschied beginnt die Sehnsucht nach dem Wiederkommen ...



Sepp Reisenberger // FOTO © S-POINT



S-Point // FOTO © MYILANDS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PORK
400 g Luma Pork Rücken
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Cote Bellota

OFENKARTOFFEL
200 g mehligkochende Kartoffeln, durch ein Sieb gestrichen
100 g Crème Fraîche
1 Stk Vollei
Meersalz, Muskatnuss, Cayenne
1 Tl gehackter Majoran
Sour Cream

MARINIERTER SPITZKOHL
80 g Spitzkrautblätter, in feine Streifen geschnitten
10 g Schalottenwürfel
1 Tl gehackte Petersilie
20 ml Weißweinessig
40 ml Pflanzenöl
Meersalz, Zucker
weißer Pfeffer aus der Mühle
gemahlener Kümmel

SAUERKRAUTSAFT
1 l Geflügelfond
100 ml Weißwein
200g Putenbrust, gewolft
100 g Kochschinken, gewolft
40 g Schalottenwürfel
40 g Sellerie, gewolft
40 g Apfel, gewolft
40 g Knoblauch, gewolft
200 g rohes Sauerkraut
100 ml Eiweiß
10 Stk Wacholderbeeren
2 Stk Lorbeerblätter

BBQ-CRÈME
100 g mehligkochende Kartoffeln, durchgedrückt
40 g Sahne
20 g Butter
10 g Tomatenmark
30 g BBQ Sauce
Meersalz
1 Tl Zitronensaft

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Ca. 1 kg reife Dosen-Tomaten, Würfel
Spritzer Worcestersauce
Ca. 2 Knoblauchzehen (gedrückt)
5cl. Sojasauce
1/2Tl. Kreuzkümmel
1El. Korianderpulver
1/2 Bund Koriander frisch gehackt (etwas zum Garnieren übrig lassen)
1/2 Tl. Ingwerpulver
1/2Tl. Sambal Olek



FOTO © MAGULSKI

Dry Aged Luma Pork, Ofenkartoffel, Mariniertes Spitzkohl, Sauerkrautfond

[HOLGER BODENDORF]

ZUBEREITUNG

Pork: Das Fleisch in 4 gleichgroße Medaillons schneiden. Die Fettschicht über Kreuz fein einritzen, mit Salz, Cote Bellota und Pfeffer würzen. In etwas Olivenöl auf der Fettschicht knusprig anbraten und Ofen medium garen. Vor dem Anrichten dünne Tranchen schneiden und mit etwas Meersalz nachwürzen.

Ofenkartoffel: Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Kleine Kartoffeln formen und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Nach dem frittieren die „Ofenkartoffel“ einschneiden und einen Klecks Sour Cream darauf geben und mit etwas Schnittlauch vollenden. Die fertige Kartoffel auf etwas Blattsilber setzen.

Marinierter Spitzkohl: Aus allen Zutaten einen Kraut Salat herstellen. Diesen dann mit Hilfe einer kleinen Pinzette zu kleinen Röllchen aufrollen. Beim Anrichten auf die Pork-Tranchen setzen.

Sauerkrautsaft: Alle Zutaten kalt vermischen und langsam unter ständigem Rühren aufkochen. Dann 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Tuch passieren und mit Salz abschmecken.

BBQ-Crème: Sahne und Butter aufkochen, die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Püree verrühren. Abschmecken.



Schakschuka

[S-POINT]

ZUBEREITUNG

Alles in einen Topf geben und ca. 1,5 - 2 Stunden köcheln lassen. Mit 80g Röstzwiebeln abbinden. Mit Abrieb einer Limettenschale verfeinern, Limette vorher heiß abspülen. Anschließend Eier nach Belieben einschlagen und im Ofen bei 180 Grad garen, bis das Eiweiß leicht stockt, aber noch wackelt. Mit etwas frischem Koriander und Babyspinat bestreuen. Auf dem Bild ist das Gericht zum Schluß noch mit Chimichurri (ein Kräuteröl) beträufelt.

INSEL-TIERÄRZTIN IST IMMER ERREICHBAR

Sylt-Visite bei Stephanie Petersen aus der ARD-Serie über „Retter mit Herz“



von SIMONE STEINHARDT

Ein schwarzer und ein brauner Labrador liegen im Wartezimmer der Tierarztpraxis, ein wuscheliger, kleiner Hund humpelt mit einem bunten Verband samt Frauchen nach draußen. Stephanie Petersen ist noch im OP. Sie muss einen Tumor bei einem herzkranken, 11 Jahre alten Mischling aus Rumänien entfernen. Die Tierarzhelferinnen wirbeln zwischen den einzelnen Behandlungszimmern hin und her und unterstützen Stephanie Petersen und deren Assistenz-Tierärztin: Ein ganz normaler Mittwoch-Vormittag in der Praxis auf „Gut Söl’ring“ in Braderup auf Sylt. Stephanie Petersen kommt aus dem OP und verabschiedet den frisch operierten Vierbeiner samt Frauchen.

„Heute ist ein ruhiger Vormittag“, konstatiert sie gelassen. Überhaupt scheint Gelassenheit der Schlüssel zum Erfolg in ihrer nunmehr 19-jährigen Zeit als Inseltierärztin mit eigener Praxis zu sein. Die Tage sind oft lang, hektisch und nicht planbar. Mittagspausen fallen aus, das Essen auch. „Das

KALBENDE KÜHE, HERZKRANKE HUNDE UND EIN MOLCH, DER FAST VON DER RÖNTGENPLATTE FLUSCHT – DER ALLTAG VON INSEL-TIERÄRZTIN DR. STEPHANIE PETERSEN AUF SYLT IST TURBULENT. SEIT MAI UND BIS ZU DEN SOMMERFERIEN KONNTE MAN DER VETERINÄRIN AUCH IM FERNSEHEN BEI DER ARBEIT ZUSEHEN: STEPHANIE PETERSEN IST EINE VON SIEBEN PROTAGONISTEN DER ARD DOKUSERIE „DIE TIERÄRZTE – RETTER MIT HERZ“. MYILANDS HAT DIE QUIRLIGE TIERÄRZTIN EINEN VORMITTAG LANG BEGLEITET.

muss man als positiven Stress empfinden. Sonst kann man den Beruf nicht machen“, sagt die Veterinärin.

VON HESSEN NACH SYLT

Blond und blauäugig geht Stephanie Petersen glatt als waschechte Sylterin durch. Sie stammt aber ursprünglich aus dem Frankfurter Raum und ist, wie nicht wenige Insulaner, ursprünglich der Liebe wegen auf der Insel gestrandet. Der Tierarzt-Beruf stand auf ihrer Wunschliste schon immer ganz oben. „Ich habe mich schon als



Wenn Welpen in die Praxis kommen, ist Stephanie Petersen auch nach vielen Jahren immer wieder entzückt.

FOTOS © SIMONE STEINHARDT

”

DEN STALLGERUCH
IN DER NASE UND
DAS GERÄUSCH DER
MÜMELNDEN PFERDE,
DAS IST EIN SCHÖNER
ABSCHLUSS DES TAGES!“

STEPHANIE PETERSEN



Einladend:
Tierarztpraxis von
Simone Petersen auf
„Gut Söl’ring“
in Braderup.





Kind mit dem Köfferchen in der Hand über die Wiese laufen und Tiere retten sehen“, erzählt sie lachend. Obwohl ihre Noten in der Schule, wie sie gerne zugibt, seinerzeit nicht für eine medizinische Laufbahn sprachen.

Nach dem Abitur flog Stephanie Petersen deshalb erst mal um die Welt: als Stewardess. „Aber täglich Fingernägel lackieren war nicht meins. Ich wollte etwas sinnvolles machen“. Stephanie Petersen studierte Tiermedizin in Leipzig. Das Pflichtpraktikum nach dem Studium absolvierte sie bei dem Sylter Tierarzt Dr. Wolfgang Häring. „Der hat mich ins kalte Wasser geschubst, was Großtiere angeht. Da habe ich viel gelernt.“ Nach Praktikumsende aber kehrte Stephanie Petersen zunächst nach Frankfurt zurück, bewirbt sich um einen Job am Chiemsee. Ein Anruf von Sylt kam dazwischen. Es war Wolfgang Häring. „Eine Kuh hatte ihm ins Gesicht getreten. Er brauchte dringend eine Vertretung für seine Praxis.“ Stephanie Petersen packte erneut die Koffer in Richtung Insel - dieses Mal, um zu bleiben. 2000 eröffnete sie ihre eigene Praxis.

BRUTUS: RASTLOS AUF DER RÖNTGENPLATTE

19 Jahre ist das nun her – und immer noch ist jeder Tag, jede Stunde anders. Heute, kurz nach unserer Ankunft, öffnet sich wieder einmal die Tür und der nächste Patient streckt die neugierige Nase herein: ein schwarz-weiß gefleckter, vier Monate alter Rüde. „Das ist Brutus!“, sagen seine vierbeinigen Begleiterinnen, Mutter und Tochter, und schon hat Stephanie Petersen das Fellbündel zur Untersuchung auf dem Arm.

Anders als sein gewaltiger Name vermuten lässt, handelt es sich bei Brutus um einen eher kleingewachsenen Bolonka. Und weil er

eben nicht der Größte ist, hat man ihn zuhause schlicht übersehen und ist ihm auf die Pfote getreten. Stephanie Petersen will sicher gehen, dass sich der Kleine nichts gebrochen hat und will den Junghund röntgen. Darauf hat Brutus gar keine Lust. Fiepend und empört bellend zappelt er auf der Röntgenplatte. Als das alles nichts nutzt, gräbt er seine kleinen Zähne kurzerhand in den Arm der Tierärztin. Die lässt sich nicht aus der Ruhe bringen.

MENSCHEN SIND OFT DIE SCHWIERIGEREN PATIENTEN

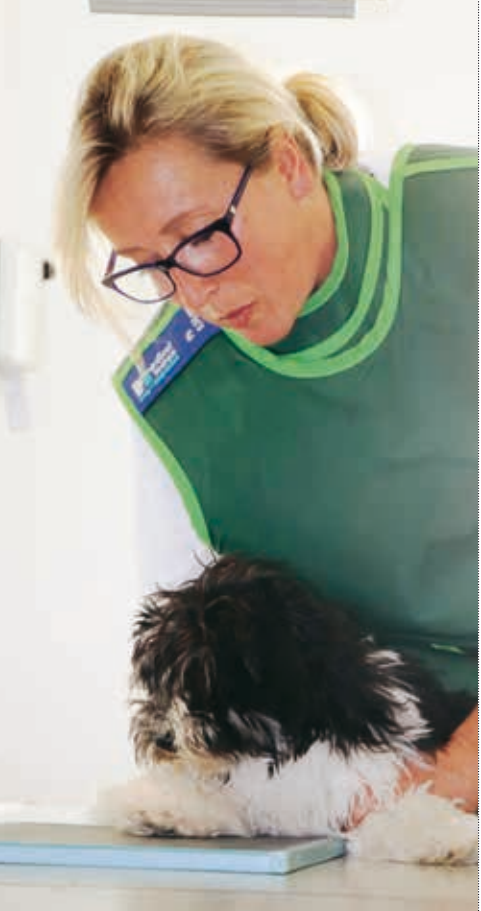
Ruhig und bestimmt bringt sie den kleinen Kerl zum Stillhalten und erläutert den beiden Frauchen kurz darauf das entstandene Röntgenbild. „Nichts gebrochen! Er hat eine kleine Fissur“ - und verordnet ein homöopathisches Medikament gegen die Schmerzen. Die Besitzer sind beruhigt. Auch das gehört zum Job. Typisch für einen Urlaubsort muss sich die Tierärztin ständig auf neue Charaktere und Tiere einstellen. Wobei die Tiere häufig einfacher zu handhaben sind als deren zweibeinige Begleiter. „Da ist schon Einfühlungsvermögen gefragt, wenn eine ganze Familie mit dem Hund kommt und dann weinend mit im OP steht.“ Diese Sensibilität müsse man sich in dem Beruf bewahren. „Du stehst einerseits im Regen und bei Sturm auf der Wiese und hilfst einer Kuh oder einem Pferd. Das ist ein handfester Beruf. Und dann musst Du ein aufgeregtes Frauchen oder Herrchen in der Praxis beruhigen.“

Stephanie Petersen bleibt auch bei nervösen und ängstlichen Tieren stets ruhig – das scheint sich automatisch auf deren Besitzer zu übertragen. Labrador Bine's Frauchen ist zumindest sehr zufrieden. „Sie ist eine tolle Tierärztin“, findet sie. Bine humpelt, ganz plötzlich sei das gekommen, erzählt ihr Frauchen. Stephanie Petersen vermutet eine Entzündung und verpasst der beigefarbenen Hündin eine Spritze. Ein ganz normaler

Retriever-Hündin Luna bei der Nachsorge. Die Hündin hatte erst tags zuvor eine komplizierte Milz-OP.

Das Team während einer Operation.





Fall – manchmal wird es aber auch kurios in der Praxis. Einmal muss die Tierärztin einen fast durchsichtigen Molch röntgen. „Der hatte seine Einstreu gefressen. Ich musste aufpassen, dass er mir nicht von der Röntgenplatte flutscht!“ Ein anderes Mal bringen ihr Besitzer einen viel zu mageren Labrador-Welpen. „Es stellte sich heraus, dass der Hund zwei Welpenhalsbänder gefressen hatte. Eins kam dann hinten, eins vorne raus. Ein Wunder! Heute ist das ein gesunder Hund.“

ARD FILMT DEN TIERARZT-ALLTAG

Dass unsere Reporterin der Tierärztin bei der Arbeit über die Schulter schaut, stört Stephanie Petersen überhaupt nicht – spätestens seit den Dreharbeiten für die ARD-Dokuserie „Die Tierärzte – Retter mit Herz“ ist sie das gewohnt. Selbst bei einer OP ist die Kamera mit dabei. „Das Team hat das sehr einfühlsam gemacht. Wenn es hektisch wurde, haben sie sich zurückgezogen.“ Ihre authentische Darstellung des Tierarzt-Alltags kommt bei den Zuschauern gut an – sogar von Kollegen gibt es Fanpost: „Ein großes Kompliment für die optimale Darstellung des Tierarztberufs, soll heißen wie er auszuüben sein sollte! (...)“, schrieb ein Veterinär. (...) „Mir geht das Herz auf wenn ich sehe, mit was für einer Leidenschaft Sie und Ihr Team sich um die Vierbeiner kümmern! (...), so das Feedback einer Zuschauerin.“

MITTAGSPAUSE FÄLLT AUS

Inzwischen ist es nach 12 Uhr – und die Praxis eigentlich geschlossen. Doch dann tappst eine besondere Patientin langsam in den Behandlungsraum: die 13-jährige Retriever-Hündin Luna. „Sie kam gestern in die Praxis, brach zusammen. Es stellte sich heraus,

dass sie Blut im Bauchraum und einen Milztumor hat.“ Stephanie Petersen operiert die Hündin – und freut sich, dass die Patientin einen Tag später schon wieder eigenständig in die Praxis läuft. „Das sind die schönen Momente in dem Beruf. Wenn so ein alter Hund es schafft.“ Da dürfe man auch nicht zu schnell aufgeben, findet Stephanie Petersen. „Ich hatte einmal einen alten Zwergpinscher mit einer tiefen Bisswunde im Kopf in der Praxis. Da war die Frage, einschläfern oder operieren? Ich habe mich für die OP entschieden. Dem Hund geht es heute gut. Und sein ebenfalls recht altes Frauchen ist froh, dass sie ihren Hund noch hat.“

PRIVATE ZEIT IST KNAPP

So sehr die Insel-Tierärztin für ihren Beruf brennt - sie kennt auch die Schattenseiten des Berufs. „Du hast ständig das Handy dabei, bist immer erreichbar.“ Tagsüber fällt das Essen oft aus, manchmal reicht die Zeit aber für ein Zehn-Minuten-Nickerchen. „Zum Essen komme ich oft erst abends. Und dann gönne ich mir gerne mal einen schönen Eisbecher.“ Und abends könne es durchaus auch mal sein, dass man schon für's Ausgehen gestylt ist und dann doch ein Anruf mit einem Notfall dazwischenkommt. „Da muss der Partner schon sehr tolerant und großzügig sein. Aber wenn wir feiern, dann richtig!“

Entspannen kann Stephanie Petersen nach der Praxis am besten in der Natur: auf dem Rad und mit ihren fünf Hunden im Schlepptau. Danach dreht sie gerne noch eine Runde durch den Pferdestall. Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten züchtet sie Trakehner. „Den Stallgeruch in der Nase und das Geräusch der mümmelnden Pferde, das ist ein schöner Abschluss des Tages!“

OBEN: Brutus muss geröntgt werden.

UNTEN: Eine Pferdeskulptur ziert den Eingang der Praxis.

PROGRAMMHINWEIS

Seit Samstag, den 31. August, wird in der ARD die erste Staffel „Die Tierärzte – Retter mit Herz“ nochmals ausgestrahlt. Die zweite Staffel soll voraussichtlich ab Ende Februar 2020 gezeigt werden.





360°

Lernen Sie uns vor
Ihrem Besuch kennen:
Interaktiv und mit
einem einmaligen
360-Grad-Erlebnis!

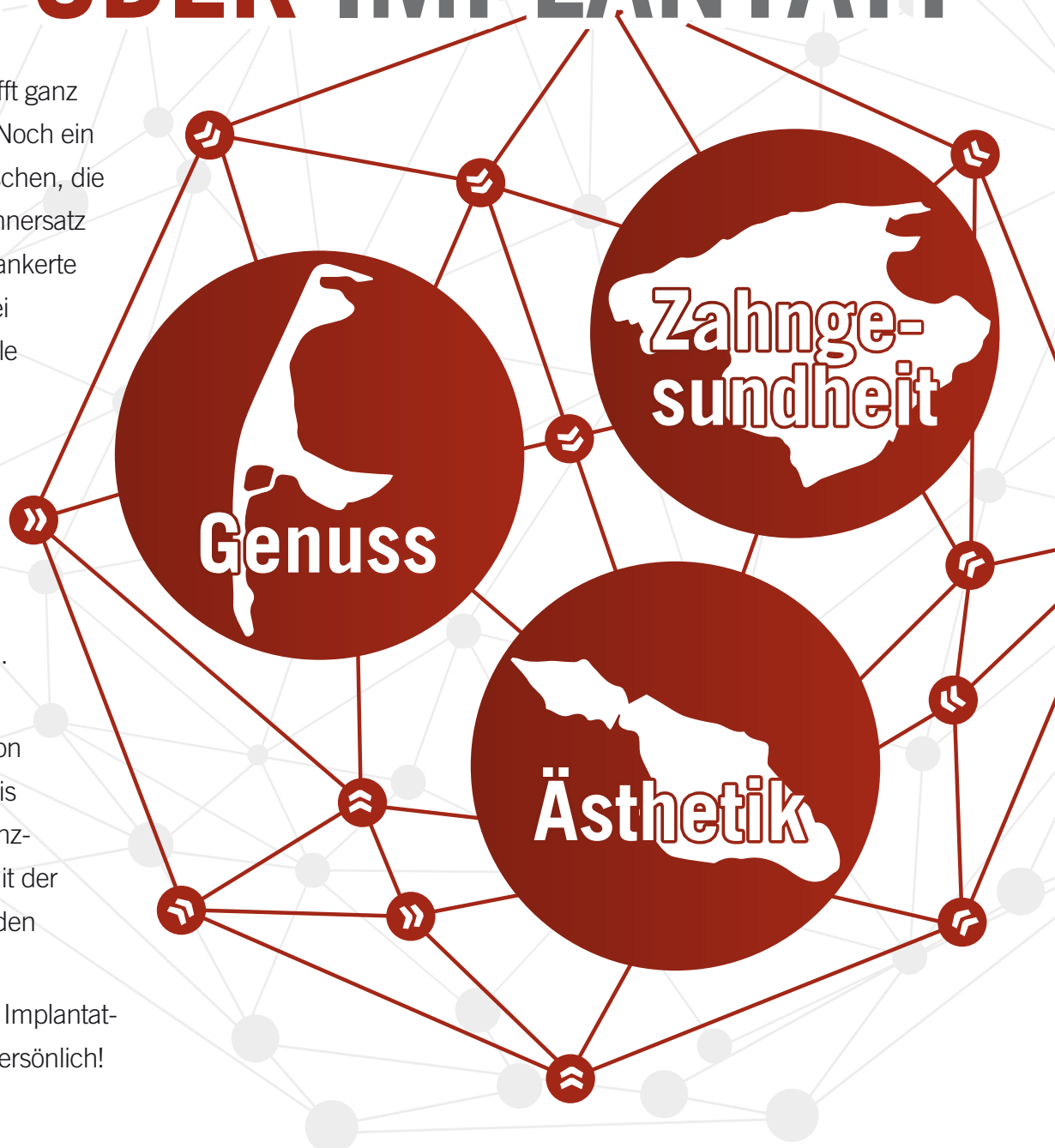
BALKON ODER INSEL? BRÜCKE ODER IMPLANTAT?

Keine Frage: So ein Inselurlaub schafft ganz besondere Zufriedenheitsmomente. Noch ein bisschen zufriedener sind viele Menschen, die schlecht sitzenden oder lockeren Zahnersatz eintauschen gegen fest im Kiefer verankerte Implantate. Denn damit gelingen zwei Dinge nahezu perfekt: das genussvolle Zubeißen – und natürlich wirkende Zähne ohne Störgefühle im Mund.

Zusätzlich können Sie von einer guten Zahngesundheit auch körperlich profitieren – vor allem, wenn Sie an chronischen Erkrankungen leiden.

Bei einer größeren Zahnbehandlung und bei Implantaten profitieren Sie von unserem vernetzten Wissen. Auf Basis Ihrer Wünsche denken wir für Sie ganzheitlich und sorgen dafür, dass Sie mit der gefundenen Lösung dauerhaft zufrieden sein können.

Gern beraten wir Sie dazu in unserer Implantat-Sprechstunde – unverbindlich und persönlich!



**Thierner
Heermann
Bochum**
Wir fördern Ihr Lächeln!

Zahnärzte in Bochum MVZ Thierner Heermann GmbH
Dr. Jörn Thierner, MSc, MSc, MS (USA) – Spezialist Implantologie –
Dr. Jan Heermann · Dr. Simone Thierner
Günnigfelder Str. 25 · 44866 Bochum · 023 27/2 39 73 · praxis@thierner.com



Team, Therapien & Patientenservice:
www.thierner.com

*Zum 3. Mal in Folge:
Unsere Praxis wird empfohlen!*





HERBST LIEBLINGE

von DAGMAR HAAS-PILWAT

Die gute Nachricht vorweg: Bei den Modetrends für Herbst/Winter 2019 ist für jeden Geschmack etwas dabei. Lederjacken und Stepp sind diese Saison als Trends auf dem Vormarsch, Patchwork-Prints trägt man jetzt von Kopf bis Fuß, bunte Animal-Muster bringen Raubkatzen-Feeling in jedes Winter-Outfit und XL-Capes ermöglichen uns einen dramatischen Layering-Look. Außerdem auf den Laufstegen der Fashion-Metropolen von New York bis Paris gesichtet: Modetrends wie Federn, Karos und sehr viel Strick. Für die Extraportion Frauenpower in der Mode sorgen stark akzentuierte Schultern.



© KONSTANTIN STARKE / IRIS VON ARNIM



© STEFFEN SCHRAUT



FOTO © OLSEN

Was bleibt, ist der Mix aus Sportivität und Klassik. Hoodies werden zu karierten Wollhosen kombiniert, Sneaker zu femininen Kleidern. Nachdem lange Zeit eine Lässigkeit der Mode den Ton angab, kehrt mit Blazern, Hosenanzügen und edlen Wollmänteln das Thema Tailoring zurück. Es wird angezogener, eleganter, aber in neuen, bequemen Schnitten. Wadenlange Röcke sind wieder angesagt und werden zu hohen Stiefeln kombiniert wie zuletzt in den 70ern. Es gibt eine Farbberuhigung hin zu Naturnuancen. Allen voran Camel, Braun und Cognactöne bis hin zu einem warmen Gelb. Neben Karos in allen Farben und Formen bleiben Leo- und Schlangenprints wichtig - in der klassischen Original-Farbkombi oder in kunterbunten Regenbogenfarben. Und Cord erlebt eine Renaissance. Die Beliebtheit von Animal-Prints ist ungebrochen: Vor allem in der Leo-, Tiger-, Schlangen- und Zebra-Variante sind die tierischen Muster im Herbst/Winter 2019 überall zu finden.



© IRIS VON ARNIM

ROT WECKT DIE LEBENSGEISTER

Kirschrot, Rosenrot, Flammenrot, Korallenrot, Ziegelrot oder Bordeaux: die feurige Farbe wirkt energiegeladener und stimulierend – also genau das richtige für herbstliche Tage und Abende. Rot signalisiert Selbstbewusstsein, Dynamik, Wärme, Leidenschaft und Lebensfreude, aber auch Drama und Gefahr. Auch in Restaurants ist die Farbe sehr beliebt, denn sie soll appetitanregend sein. Wer also Rot in Küche oder Esszimmer einsetzt, steigert neben einer gemütlichen Atmosphäre auch noch die Lust auf kulinarische Genüsse.



© YOMONDA





DUFTE SACHEN

Salvatore Ferragamo setzt bei seiner Dufneuheit Urban Feel auf eine frische Brise, gepaart mit zitronigen Noten und frischem Salbei. Neben Zedernholz runden Patchuli, Ambra und Weihrauch das Ganze ab.



Jimmy Choo präsentiert mit seinem neuen Herrenduft Urban Hero eine Ode an den geheimnisvollen und selbstbewussten Jimmy Choo-Mann. Als Gesicht und Botschafter für dieses neue Duft-Abenteuer wählte Jimmy Choo den französischen Street Art Künstler Jules Dedet – in der internationalen Szene bekannt als L'Atlas. Der wie ein Flachmann geformte, massive Glasflakon ist zur Hälfte in silberm schimmerndes Metall mit spiegelndem Chromeffekt gefasst.



Zusammenspiel der Schönheit von außen und innen: Douglas, eine der führenden Parfümerien Europas (3,3 Milliarden Umsatz), geht neue Wege - nicht nur digital, sondern auch mit sogenanntem „Beauty Food“.

„Wir halten ständig Ausschau nach neuen Marken und Innovationen, um für unsere Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis zu schaffen. Beim Thema Nahrungsergänzungsmittel sehen wir ein vielversprechendes Business-Potenzial, denn Gesundheit und Schönheit wachsen immer enger zusammen“, sagt CEO Tina Müller in der Düsseldorfer Konzernzentrale. Neu sind unter anderem die „Bears with benefits“. Die sogenannten Beauty Booster in Form von Gummibärchen enthalten hochdosierte Inhaltsstoffe beispielsweise für Haare, Haut und Nägel. www.douglas.de



So manche Labels widerstehen dem Mainstream und sie lancieren Kreationen, die Parfümkenner weltweit einfach faszinieren so wie das britische Label Atkinsons. In der Oud Collection ist nun „The other side of Oud“ auf den Markt gekommen. Der neue Duft ist inspiriert von einer Kreation, die einst Prinz Hussein Bin Ali – Sharif von Mekka, zu Beginn des 20. Jahrhunderts bei Atkinsons in Auftrag gab.



Die Magie edler Ylang-Ylang-Blüten ist bei der exklusiven Marke Van Cleef & Arpels in einer limitierten Edition erschienen und wird in einem eleganten schwarzen Luxus-Etui präsentiert.



Lachen ist der beste Schönmacher, meint Miranda Kerr, Supermodel, bald dreifache Mutter und erfolgreiche Unternehmerin. So hat sie mit ihrer eigenen Beauty-Marke Kora Organics Produkte geschaffen, die vegan und tierversuchsfrei sind sowie aus organischen und natürlichen Inhaltsstoffen gefertigt. Dazu zählen Hagebuttenöl, Sanddornöl und grüner Tee sowie Noni Extrakt, das der Pflanze Nonibaum entnommen wird. Das neueste Produkt in der Reihe ist Noni Bright Vitamin C Serum eine wahre Vitamin-C-Quelle für Ihre Haut. www.douglas.de



Vård bedeutet Pflege auf Schwedisch. Und weil die Winter in Skandinavien lang und kalt sein können, gibt es von Barnängen die Vård SOS Intensiv-Handcreme mit schützender Cold Cream und nordischer Baumwolle. Sie soll intensiven Schutz und Pflege für sehr trockene und rissige Hände bieten. www.henkel.de

Die schwedische Kosmetikmarke IsaDora hat neu im Programm die „Active All Day Wear Mascara“ – eine wischfeste und feuchtigkeitsspende Volumen-Wimperntusche, die von morgens bis abends mit einem aktiven Leben Schritt hält.



Anastasia Soare, - eine rumänische Einwanderin - ist eine echte amerikanische Erfolgsgeschichte. In den letzten 20 Jahren hat sie ein Imperium aufgebaut und laut der aktuellen Forbes-Liste gehört sie zu den reichsten Frauen Amerikas. Von den 80 Frauen auf der Liste, zu denen Oprah Winfrey und die frühere CEO von eBay, Meg Whitman, gehören, haben zehn so wie Anastasia Soare ihr Geld in der Make-up- und Hautpflegeindustrie verdient. Inspiriert vom Prinzip

des Goldenen Schnitts kreiert die Beauty-Ikone luxuriöse Kosmetik, darunter die limitierte, schrill-pinke Alyssa Edwards Palette mit elf matten und drei metallischen, extravaganten Nuancen. www.douglas.de





DER MANN MIT DEM **ROTEN SITZSACK**

Niemand informiert mehr TV-Zuschauer über Deutschlands nördlichste Insel und deren Attraktionen als der Rheinländer Axel Link, Chef von TV Sylt1. Ein Interview zum Auftakt einer Kooperation seines Senders mit Myilands

➤ Axel Link startete einst bei RTL und leitet nun TV Sylt1



➤ Interview samt Sonne, Sand und Meer

FOTOS © TV SYLT1

Er nennt sich selbst einen klassischen Rheinländer, aufgewachsen und bis heute verwurzelt zwischen den Weinbergen in Oberwesel. Aber längst ist er auch mit ganzem Herzen Sylter: „Es gibt nicht viele vergleichbare Orte auf der Welt“, sagt Axel Link im Gespräch mit „Myilands“. Axel Link ist seit 2012 Gründer, Geschäftsführer und Chefredakteur von Sylt 1 TV, dem „größten Regionalsender mit bundesweiter Bedeutung“: 24 Stunden Programm, täglich rund 50.000 Zuschauer in etwa 1,2 Millionen digitalen Kabelhaushalten in Hamburg und Schleswig-Holstein, das Programm mit täglich frischen Sylter Nachrichten ist zusätzlich per Livestream empfangbar mobil und per Internet.



von PETER LAMPRECHT

Seit dem Erscheinungstag dieser Ausgabe ist Link mit seinem TV-Sender zugleich auch neuer Medienpartner von Myilands, dem Inselmagazin aus NRW, dem Bundesland mit dem größten Anteil an Sylt-Gästen und Sylt-Begeisterten. Wir gewinnen für unsere Leser zusätzliche Nachrichtenkompetenz, Sylt 1 TV gewinnt noch mehr Kontakte zu dem Land, das jedes Jahr stabil 26 Prozent der Sylter Gäste stellt.





📍 Axel Link an dem Strand, den er so beschreibt: „unglaublich schön, sehr weit und, wenn man will, sehr einsam“.

Der Senderchef Link macht Fernsehen mit Herz. Das war schon so, als er in der Frühzeit von RTL das erste Morgenmagazin auf deutschen Fernsehschirmen mit aus der Taufe hob. Es blieb so, als er mit seinem eigenen Kölner Unternehmen begann, Medienschaffende zu beraten und zu coachen, und ab 2016 auch als Geschäftsführer und Chefredakteur des jungen Spartensenders health tv. Den hat der Gründer der privaten Asklepios-Kliniken ins Leben gerufen. „Dr. Bernard Große Broermann ist selbst Sylt-Enthusiast, wir haben uns beim SYLT1-Interview kennengelernt“, berichtet Axel Link.

Myilands: In Oberwesel geboren, heute ständig pendelnd zwischen Köln und Westerland – Sie sind ein Rheinländer mit Inselbewusstsein. Wie oft treffen Sie eigentlich auf dem roten Interviewsessel Talkgäste aus NRW?

Axel Link: Der Anteil ist ein ziemlich genaues Spiegelbild der engen Verbindungen. Zuletzt war gerade der Top-Trompeter Till Brönner mein Gesprächspartner, der rote Sessel stand vor dem Gerippe der

Bühnenaufbauten für Brönners Festival KampenJazz.

Sie sind ständig auf Achse zwischen Coaching, HealthTV und Ihrem Sylter Steckenpferd. Wie managen Sie so viel Multitasking eigentlich?

Das sollten Sie mal den Siemens-Chef fragen, der ist für noch viel mehr Bereiche und noch sehr viel mehr Menschen verantwortlich. Aber ernsthaft: Wer seinen Weg auf das Wesentliche ausrichtet, kommt zurecht. Und ich lasse mir auch genug Freiraum, um spontan bleiben zu können.

Und wie sind Sie unterwegs nach Sylt – jetzt auch öfter per Flugzeug, seit Köln/Bonn nach Düsseldorf ein zusätzlicher Startplatz für Syltreisen geworden ist?

Ich fahre immer noch am liebsten mit dem Zug. Das dauert zwar sieben Stunden, aber in der Zeit kann ich arbeiten. Und Züge sind für Spontane wie mich meist besser verfügbar als jeder Flieger.

Für alle NRW-Leser, die immer noch nicht auf der Insel waren – weshalb

sollten die sich so bald wie möglich auf den Weg nach Sylt machen?

Es gibt auf der Welt nur wenige vergleichbare Orte. Erstens den Strand – unglaublich schön, sehr weit und, wenn man will, auch wirklich sehr einsam. Zweitens die Jahrhundertealte Verdichtung des gastronomischen Niveaus. Ich kenne keinen Platz, wo sonst auf engem Raum so viele erstklassige Köche und so einfallreiche Wirte zu finden sind. Drittens die Steilküste und das Licht: Den Unterschied macht die einmalige Sylter Brandung, die mit salzhaltigen Partikeln das Licht bricht, von dem Künstler wie Emil Nolde immer geschwärmt haben. Das hat auch keine Nachbarinsel so zu bieten.

www.sylt1.tv

”

DER SENDERCHEF LINK MACHT FERNSEHEN MIT HERZ. DAS WAR SCHON SO, ALS ER IN DER FRÜHZEIT VON RTL DAS ERSTE MORGENMAGAZIN AUF DEUTSCHEN FERNSEHSCHIRMEN MIT AUS DER TAUFE HOB.

📍 Axel Link im Gespräch mit Top-Trompeter Till Brönner vor Bühnenaufbau-Kulisse.



MALLORCA BEI NACHT

» Bereits seit 1923 eine Institution in Palma: Reges Treiben im legendären Club „Tito´s“

» Mit dem Club „Bolero“ unter einem Dach: die edle Bar „Angles“ an der Cala Ratjada

MILDE SEPTEMBER-ABENDE UNTER MEDITERRANEM MONDSCHN – ZUR SPRICHWÖRTLICHEN VIELFALT MALLORCAS GEHÖRT UNZWEIFELHAFT DAS BUNTE NACHTLEBEN DER BALEARENINSEL. WÄHREND IN ARENAL UND MAGALUF DIE PARTYSZENE BRODELT, GEHT ES IN DER HAUPTSTADT PALMA UND IN PUERTO PORTALS DEUTLICH GEDIEGENER ZU. VON DER GROSSRAUMDISCO BIS ZUM EDLEN STRANDCLUB FINDEN PARTYHUNGRIGE ÜBERALL AUF DER INSEL EINE VIELZAHL VON LOCATIONS MIT UNTERSCHIEDLICHEM ANGEBOT – VIELE DAVON KANN MAN OPEN AIR ERLEBEN, MIT EINEM COCKTAIL IN DER HAND DAS TANZBEIN SCHWINGEN. MYILANDS HAT TIPPS FÜR UNTERNEHMUNGSLUSTIGE NACHTSCHWÄRMER.

I

von KATRIN LAMPRECHT

In der Inselhauptstadt Palma beginnt der Abend häufig mit einem Abstecher in eine der zahlreichen Tapas-Bars und Bars – vor allem in den engen Gassen der Altstadt. Das Altstadtviertel La Lonja ist gleichermaßen beliebt wegen seiner katalonischen Gotik-Architektur und seiner lebendigen Kneipenszene: ein Labyrinth aus Gassen und gemütlichen, kleinen Bars, wie z.B. dem winzigen „Jazz Voyeur Club“ (Eintritt kostenlos), wo man Live-Musik und eine tolle Atmosphäre genießen kann und wo der Brandy sehr großzügig ausgeschenkt wird ...

Ein auch optisch üppiges Erlebnis verspricht ein Besuch der faszinierenden **ABACO COCKTAIL BAR** nebenan, die in einem Palast aus dem 16. Jahrhundert untergebracht ist. Vollgepackt mit antiken Möbeln und Marmorstatuen, mit Obst- und Blumengedecken geschmückt, bietet sie als ist eines der Highlights einen prächtigen Blütenregen, der immer freitags um Mitternacht stattfindet. Die außergewöhnliche Atmosphäre, kombiniert mit klassischer Musik, lässt viele Besucher getrost über die höheren Cocktailpreise hinwegsehen. Das historische Stadtviertel Santa Catalina überrascht durch die Atmosphäre eines lebendigen Dorfes und ist vollgepackt mit einer kosmopolitischen Mischung von Restaurants und Bars. Hier findet man alles - von amerikanischen Diners über Irish Pubs bis hin zu dunklen Rock & Roll Bars oder schicken Clubs mit Housemusik.



Der relativ neue **BROOKLYN CLUB** erstreckt sich über zwei Etagen. Hier legen das ganze Jahr lang sowohl eigene als auch Gast-DJs auf, die den Tanzwütigen eine bunte Musikmischung bieten. Wenn Sie eher ein Freund von klassischen Hits sind, ist das **KAE LUM** auf der Avenida Argentina die richtige Adresse. Nur ein paar Schritte entfernt wartet das **HOTEL HOSTAL CUBA**, wo sich Einheimische gerne zum Plaudern bei Cocktails treffen. Die Dachterrasse ist ein idealer Platz, um zu beobachten, wer da so alles vorbeischlendert.

MUSIK FÜR (FAST) JEDEN GESCHMACK

Ein gehobenes Flair bieten die zahlreichen Bars am **PASSEIG MARITIM**, der von Palmen gesäumten Uferpromenade von Palma. Hier tönen südländische Rhythmen, Elektro-Musik, Pop und Rock durch die lauen Septembernächte. Im **EL GARITO** bei Can Barbara am westlichsten Ende kann man zu Elektro-Musik das Tanzbein schwingen. Livemusik und Coverbands gibt es in der Irish Bar **SHAMROCK**, die bis 5 Uhr morgens geöffnet hat. Der Eintritt ist bei den meisten Bars kostenlos, daher kann man nach Gutdünken kommen und gehen und überall einmal reinschauen.

Eine Institution in Palmas Nachtleben ist der legen-



däre Club **TITO'S**, der am **PASSEIG MARITIM** bereits seit 1923 seine Pforten für Feierwütige öffnet. Der Club lockt seine Gäste mit Electro-Musik, angesagten DJs, House-Sessions und einem Panorama-Aufzug, der einen spektakulären Ausblick über den Hafen bietet. **TITO'S** gehört zu den beliebtesten und größten Discoteken an der Promenade.

VOLLMONDPARTIES MIT BUCHT-BLICK

Auf einer kleinen Halbinsel der Cala Estancia unweit der Playa de Palma liegt mit 180-Grad-Meerblick der **PURO BEACH CLUB PALMA**. Ganz in Weiß gehalten – mit Pool und Liegebereichen, Lounge, hochwertiger Küche, Wellnessanwendungen und Vollmondparties -

verfolgt man dort ein einzigartiges Lifestylekonzept. Hier können Gäste in exklusiver Atmosphäre von früh bis spät die Seele baumeln lassen und bei DJ-Musik den Blick auf die Bucht von Palma genießen.

Vor den Toren von Palma, zwischen Can Pastilla und S'Arenal, findet sich bekanntlich die bewegteste Partymeile von Mallorca. Die Playa de Palma wird hier unterteilt in 15 Balnearios, von denen der Balneario 6, zu Deutsch: **BALLERMANN 6**, der bekannteste ist. **Megapark**, **Bierkönig** und **Oberbayern** sind die bekanntesten Protagonisten der Szene. Das **RIU PALACE** am Balneario 7 bietet ebenfalls viel: Vier Bars, eine riesige Tanzfläche und eine kleinere Soul Suite für Hip-Hop-Fans gehören dazu. Neben den regelmäßigen Auftrit-

ANZEIGE

Die besten Küchen verdienen Seeblick



Phoenixseestraße 14 in Dortmund · 0231 286 988 44 · phoenixsee.bulthaup.de

Am Phoenixsee haben wir auf 240 Quadratmetern einen einzigartigen Lebensraum Küche verwirklicht und laden Sie herzlich ein, sich inspirieren zu lassen. Außerdem freuen wir uns, Sie auch weiterhin in unserem Partnershowroom im Herzen von Münster – bulthaup am Tibusplatz – willkommen zu heißen.

@bulthauptdortmund @bulthauptdortmund

bulthaup
am Phoenixsee



➤ Spektakulärer Ausblick von der Sky Bar des OD Hotels

➤ Magaluf ist eines der Hauptziele für überwiegend britische Touristen während der Sommersaison auf Mallorca. FOTO © CLARA MARGAIS/DPA



ten von Schlagerstars und -sternen können Partyhungrige zu Dancefloor, Techno-, Chartsmusik das Tanzbein schwingen. Lautstarke Musik unter freiem Himmel bietet der britisch dominierte Party-Ort **MAGALUF** an der Südwestküste der Insel. Hier legen DJ-Stars der Elektro-Music auf der Open-Air-Bühne im Garten des BH Hotel in Magaluf auf. Wer es etwas gediegener mag, kann im **OCEANS BEACH CLUB** tagsüber auf üppigen Sonnenliegen und Bali-Betten chillen und abends bei guten Drinks das Tanzbein schwingen.

PARTYNÄCHTE IM NORDOSTEN

Im Nordosten Mallorcas lockt der lebendige, besonders bei deutschen Gästen beliebte Küstenort Cala Ratjada mit einer abwechslungsreichen Kneipenszene und einer malerischen Hafenspazierpromenade. Sie ist der ideale Ausgangspunkt für eine Party-Nacht. Neben zahlreichen spanischen Restaurants in direkter Hafenlage, die mit frischen Meeresfrüchten und Paella locken, reihen sich zwischen Hafen und Son Moll Bucht unzählige Bistros, Bars und Szene-Treffs aneinander.

Das im Sommer 2019 neu eröffnete **COCO BEACH HOUSE** in der Son Moll Bucht bietet den ganzen Tag über eine lounge Atmosphäre in direkter Strandlage. Hier lässt sich bei einem Sundowner oder einem leckeren Imbiss auch herrlich entspannt in den Abend starten. Etwas weiter in Richtung Hafen öffnet an der Strandpromenade jeden Abend ab 20 Uhr das **CAFE 3** seine Pforten. Im geräumigen Innen- und Außenbereich ist hier bis spät in die Nacht – freitags auch mit Live-Musik – ein beliebter Treffpunkt, bevor das Partyvolk weiter ins Stadttinnere in Richtung der drei Diskotheken **KEOPS**, **PHYSICAL** und **BOLERO** zieht, die alle in unmittelbarer Nachbarschaft zueinander liegen.

Wer vor dem Discobesuch noch einen weiteren Drink einnehmen möchte, macht auf dem Weg vom Hafen noch einen Zwischenstopp im Palmengarten des **CHOCOLATE** oder in der edlen Bar **ANGELS**, die sich mit dem **BOLERO** ein Gebäude teilt.

Der älteste Club Cala Ratjadas begeistert das Publikum mittleren Alters bereits seit Jahrzehnten mit Evergreens und Livemusik und verfügt seit einigen Jahren auch über eine Chillout-Lounge auf dem Dach. Hoch hinaus geht es auch im stylischen **COOEE HOTEL** am Pinienplatz in der Ortsmitte. Auf der loungeigen Dachterrasse mit weißen Paletten-Sofas finden dreimal die Woche ausgelassene Rooftop-Partys mit angesagten DJs und elektronischer Musik statt.

GLAMOUR-HOTSPOT IN DER PALMA-BUCHT

Rooftop-Clubbing mit Blick auf den Yachthafen mit seinen glänzenden Motoryachten, mondänen Luxusboutiquen und schicken Restaurants können Partyhungrige auch im Glamour-Hotspot Puerto Portals, einem der exklusivsten Orte der Baleareninsel, genießen. In der spektakulären **SKYBAR DES OD HOTELS** finden in der Zeit von Juli und August regelmäßig Events und Partys statt. Auch das **RITZI** bietet mit seinem Restaurant und einer Lounge plus Bar mit Musik ein absolutes Rundum-Paket. Man kann den Abend mit einem Dinner in dem mediterran eingerichteten Restaurant beginnen und danach in der oberen Etage einen Cocktail trinken und flott tanzen. Auch diese Location liegt unmittelbar am Wasser und verspricht fantastische Ausblicke.

Wenn es in das exklusive Port Andratx zieht, der sollte unbedingt einen Besuch im **MITJ & MITJ** einplanen. Auf der Terrasse direkt am Wasser kann man von morgens bis spät in die Nacht die Seele baumeln lassen und das Treiben beobachten. Auch ein Sundowner auf der Terrasse des **TIM'S** ist lohnenswert. Wer besonders lange Party-Nächte liebt, kann sich bis 6 Uhr morgens auf der Tanzfläche des **MONKEY MIND** austoben. Der Club mit einem Publikum „20 plus“ zieht auch immer mehr junge Spanier aus Palma in den Hafen im Südwesten.

MALLORCAS VIELFALT – BEI NACHT IST SIE SO BUNT WIE ÜBER TAG.

Kennen Sie erfolgreiche Menschen mit schlechten Zähnen?

WIR NICHT.



Dr. Abramowski, M. Sc.

Dr. Gerckens, M. Sc.

Dr. Langer, M. Sc.

Dr. Günther, Oralchirurg

GASTRONOMISCHE HÖHEPUNKTE

Mallorca (neu) geniessen

fera Palma – Küchenerlebnis im Altstadtpalast

FOTOS © FERA PALMA



von **TORSTEN STIEGEMANN**

Mitten in Palma, in der Carrer de la Concepcio unweit der rummeligen Einkaufsmeile Jaime III, befindet sich das fera. Inhaber Javier Aguilar und Executiv-Chef Simon Petutschnig haben hier ein außergewöhnliches Restaurant geschaffen.

Simon Petutschnig hatte seine Visitenkarte schon im Quadrat, Hotel San Francesc, abgegeben. Küchenchef Simon entwickelte das Quadrat innerhalb kürzester Zeit zu einem der Hot Spots in der Inselmetropole.

Das fera befindet sich in einem denkmalgeschützten Gebäude, ein Haus voller Tradition und (Koch)Kunst. Der älteste und angesehenste Gesellschaftsclub der Insel hat dort seinen Sitz. Das Fera befindet sich im Erdgeschoss dieses traumhaften Altstadtpalastes. Dort wird man von zeitgenössischer Kunst empfangen. Die Galerie Aba Art Lab kuratiert die Gemälde, Fotografien und Skulpturen im Restaurant. Kleinere Gesellschaften finden in der Bibliothek eine private und sehr intime Atmosphäre.

Im modern gestalteten Restaurant können Sie mittags zwischen einem drei Gänge Menü oder

Genüssen a la carte wählen. Für nur € 22,90 mittags und € 49,- /69,- für das fünf/siebengängige Abendmenü erhalten Sie regionale Bioprodukte von mallorquinischen Betrieben – so zum Beispiel Fisch von Josep Arrom, einem der weltweit renommiertesten Fischhändler. Resultat der sorgfältigen Warenauswahl ist eine Küche, die sich auf Sternenniveau bewegt!

Aus über 65 verschiedenen Weinsorten wählt der Sommelier Ihre dazu passende Weinreise, oder Sie wählen ganz individuell.

Wir hatten die Möglichkeit, Simon Petutschnig in seinem Restaurant zu befragen:

MyiLands: Was bedeutet für Dich gute Küche?

Simon Petutschnig: Natürlich an erster Stelle steht für mich ganz oben ob es gut schmeckt so blöd das auch klingen mag. Eine gute Küche



braucht Qualitätsprodukte, Kreativität ist mir auch sehr wichtig und vor allem Liebe beim kochen und das schmeckt man auch.

Wer das fera betritt spürt, dass es mehr ist als ein Restaurant. Beschreibe bitte mal das Konzept ...

Fera ist ein Ort für alle Sinne. Denn es bietet

WOLFSBARSCH AN FENCHEL-ORANGEN-SALAT UND FENCHEL-PÜREE

Zutaten
(für 4 Personen):

Für den Fenchelsalat:
1 Knolle Fenchel
mit Grün
Salz, Pfeffer
Oliveneröl
1 Orange

Für das Püree:
250 g Fenchel mit Grün
1/2 Frühlingzwiebel
Oliveneröl
Schuss Weißwein
Salz, Pfeffer
50 g Butter
4 Wolfsbarsch-Filets
(mit Haut) à 150-180 g
Salz, Pfeffer
Oliveneröl

Zur Deko:
Dill oder
Fenchel-Blättchen

ZUBEREITUNG:

WIR BEGINNEN MIT DEM SALAT: Knolle waschen, grüne Triebe und Kraut abschneiden, für das grüne Püree zur Seite stellen. Knolle in der Mitte längs teilen. Mit einer Mandoline (Reibe) dünn aufreiben, in einer Schüssel mit Wasser samt Eiswürfeln in den Kühlschrank stellen. Von der Orange die Böden wegschneiden, Frucht schälen. Zwischen den Segmenten die Filets heraus-schneiden, dritteln. Den Rest der Orange für das Salatdressing mit der Hand ausdrücken. Für das Püree Fenchel-Grün ebenfalls abschneiden, zur Seite stellen. Den Rest klein schnippeln, weiße Fenchel-„Reste“ vom Salat ebenfalls klein schneiden. Zwiebel hacken, mit dem Fenchel in Olivenöl anschwitzen. Gemüse darf keine Farbe bekommen. Mit Wein ablöschen, Topf abdecken, köcheln lassen, bis der Fenchel weich ist. Bei zu wenig Flüssigkeit kann man eventuell etwas Gemüsefond dazugeben. Anschließend mit einem Mixer cremig pürieren. Salzen, pfeffern. Hälfte in einen Topf geben, grüne Fenchelteile dazugeben. Wieder pürieren. Butter in kleine Würfel schneiden. Unmittelbar vor dem Servieren 25g in das weiße Fenchel-Püree und 25 g in das grüne Fenchel-Püree einrühren.

FISCH: Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen, Filets mit Öl einreiben, auf beiden Seiten salzen, pfeffern. Filets zunächst mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen, anbraten, bis die Haut knusprig ist. Die letzten 2 min auf der Fleischseite anbraten.

SALAT: Gehobelten Fenchel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, salzen, pfeffern, Olivenöl, O-Saft, Orangenstückchen dazugeben, vorsichtig umrühren. Evtl. noch mit Dill oder Fenchel-Blättchen anrichten.



UNSER KULINARISCHER EXPERTE

Dr. Jörn Thiemer

KULINARISCHE VITA
Semiprofessioneller Hobbykoch

Gewinner „Das perfekte
Dinner im Ruhrgebiet“, VOX, 2010

Mehrmonatige Mitarbeit beim

Koch des Jahres (Saas-Fee, Schweiz)

Markus Neff (1 Michelin-Stern, 18 GM-Punkte)

Weitere Praktikumsstationen:

Restaurant **Haerlin** (Hamburg / 2**)

Restaurant **Esszimmer** (München / 2**)

Restaurant **Vendome** (Bergisch Gladbach / 3***)

Restaurant **Benü** (San Francisco / 3***)

Als Gast fast alle 3-Sterne-Restaurants weltweit besucht





neben den Gaumenfreuden auch jede Menge Augenschmaus – durch eine beeindruckende Kunstsammlung mit Skulpturen, Fotografien, Gemälden und speziell auf die Räumlichkeiten abgestimmten Installationen.

Wer einmal das fera mit seinem typisch mallorquinischen, kunstvoll dekorierten Patio betreten hat, tafelt in dem großen, einladenden Speiseraum oder wählt für ein Zusammentreffen im kleinen Kreis die in Weiß- und Brauntönen gehaltene „Bibliothek“. Dort finden bis zu 16 Personen

Platz – die ideale Location also für eine private Dinner-Party oder ein exklusives Abendessen.

Die Bar schließlich mit den Original-Steinbögen, den großen, balinesischen Kronleuchtern und dem Blick auf den romantischen Garten ist der beste Ort, um sich auf ein genussvolles Abendessen einzustimmen – oder es stilvoll ausklingen zu lassen.

Der Küchenstil ist grenzenlos mediterran, und das ist durchaus wörtlich gemeint. Ich möchte frei sein in meinen Kreationen und mich nicht in

kulinarischen Zwängen gefangen fühlen.

Hast Du einen kulinarischen Traum?

Wenn wir schon vom Träumen sprechen, dass das fera auf der the world's 50 best Restaurants Liste steht.

Wo möchtest du in 10 Jahren stehen?

Ich möchte immer noch Spass und Freude an meiner Arbeit haben, neue Sachen auszuprobieren und unsere Gäste damit glücklich machen.

ANZEIGE



Minotti
ALEXANDER

Inspiziert von rationalistischen, zeitgemäßen Konzepten, bietet Alexander von Minotti ein Sitzprogramm mit verschiedenen Morphologien, die untereinander kombiniert werden können. In derselben Komposition können eckige und gebogene Elemente verwendet werden, um gemütliche, stimmungsvolle Zonen zu schaffen.

DESIGN: RODOLFO DORDONI

125
JAHRE

bücker

DAS EINRICHTUNGSHAUS seit 1892

Westenhellweg 110 · 44137 Dortmund
Tel 0231-14 30 31 · Fax 0231 - 16 27 21
info@einrichtungshaus-buecker
www.einrichtungshaus-buecker.de

WAS NUN, HERR FELDMEIER?

MALLORCA HAT GEWÄHLT

Wie die neuen Autoritäten auf der Lieblingsinsel der Deutschen regieren werden, erläutert Frank Feldmeier, stellvertretender Chefredakteur der Mallorca Zeitung im Interview

Im Frühjahr haben Spaniens Regionen nicht nur an der Europawahl teilgenommen, die Wähler stimmten zugleich über ihre regionalen und lokalen Autoritäten ab. Für Mallorca und die Balearen lautete die Frage: Wird die bisherige links-grüne Führung bestätigt oder abgelöst? Es gab eine Bestätigung der bisherigen Verhältnisse. Wie geht es also weiter mit der Lieblingsinsel der Deutschen? Steigt die Tourismussteuer, werden Flüge und Kreuzfahrten eingeschränkt, gibt es eine Mietpreisbremse? Spannend, was Frank Feldmeier, Politikchef und stellvertretender Chefredakteur unseres Medienpartners Mallorca Zeitung, im Interview über die Perspektiven berichtet.



von PETER LAMPRECHT

MYILANDS: Zum besseren Verständnis zuerst diese Frage: Welche Institutionen genau wurden eigentlich gewählt, wie sehen nun die Mehrheiten aus?

FRANK FELDMEIER: Die Balearen-Bewohner konnten sogar vier Stimmzettel abgeben – für Kommunal-, Inselrats-, Landesparlaments- und EU-Wahlen. Sowohl im Balearen-Parlament, als auch im Inselrat und im Rathaus von Palma wurde die Linksregierung bestätigt, wobei die Sozialisten dazugewannen und die beiden Juniorpartner – die linksökologische Regionalpartei Més und die Protestpartei Podemos – Stimmen verloren. Das hatte zur Folge, dass die Sozialisten bei den Koalitionsverhandlungen weniger freizügig waren und weniger Ressorts oder Ämter abgetreten haben.

Und wer sind die entscheidenden Persönlichkeiten?

Unangefochtene Siegerin der Wahlen ist die bisherige und neue Ministerpräsidentin Francina Armengol von den Sozialisten – erstmals kann eine Linksregierung auf den Balearen eine zweite

Amtszeit antreten. Auch die Spitzenämter in Inselrat und Rathaus Palma stellen jetzt die Sozialisten, mit der bisherigen Finanzministerin Catalina Cladera als Inselratspräsidentin und José Hila als Bürgermeister in Palma. Podemos hatte zwar schon bislang die Linksregierung auf Balearen-Ebene mitgetragen, jetzt gibt es eine echte Koalitionsregierung aller drei Parteien, Més und Podemos stellen jeweils zwei Minister der Landesregierung. Stärkste Oppositionspartei bleibt trotz Verlusten die konservative Volkspartei (PP), die rechtsliberalen Ciudadanos konnten sie nicht überholen. Weitere Oppositionsparteien sind die konservative Regionalpartei El Pi sowie die Rechtspartei Vox, die erstmals in den Inselinstitutionen vertreten ist.

In den vergangenen Jahren ist zusätzliches Geld durch die Bettensteuer in die Kassen geflossen. Wurde das Versprechen eingehalten, damit neue Umwelt-, Klimaschutz- und Kulturprojekte zu finanzieren?

Man ist auf gutem Weg. Die Vergabe der Gelder folgt einem strengen Vergabeverfahren durch eine Kommission, in der eine Reihe gesellschaftlicher Vertreter mitentscheiden, die Mehrheit der Stimmen aber bei den politischen Institutionen liegt. Viele der knapp 300 finanzierten Projekte sind noch nicht sehr weit gediehen oder wurden noch nicht begonnen, inzwischen gibt es aber eine gute Website der Landesregierung, die über Pro-

**IM ZENTRUM
STEHT DAS
BEMÜHEN, EIN
GLEICHGEWICHT
ZU FINDEN UND
DEN TOURISMUS
IN NACHHALTIGE
BAHNEN ZU
LENKEN.**

FRANK FELDMEIER,
stellvertretender Chefredakteur
der Mallorca Zeitung
FOTO © NELE BENDGENS



jekte und Fortschritte ausführlich informiert: www.nachhaltigeinseln.travel/de/its. Vorzeigeprojekt ist der Kauf des Landguts Es Canons in der Gemeinde Artà durch die öffentliche Hand mit dem Ziel, es unter Schutz zu stellen und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Geht das so weiter – und was wird aus der Verkehrs- Infrastruktur, gibt es auch Geld für neue Straßenprojekte, für Busse oder Bahnen?

Zwar fließt die Touristensteuer auch in die Förderung des öffentlichen Nahverkehrs, aber das ist nur ein geringer Teil. Die Finanzierung erfolgt durch allgemeine Steuermittel oder auch oft durch Finanzierungsabkommen mit der Zentralregierung. Derzeit wird

die Verlängerung der Metro in Palma geplant, neue Strecken sollen zum Unternehmerpark Parçbit und bis zum Landeskrankenhaus Son Espases führen. Das Schienennetz zwischen Palma und Manacor sowie Sa Pobla wurde in der vergangenen Legislaturperiode vollständig elektrifiziert, die Dieselloks wurden ausrangiert. Ein Ausbau des Streckennetzes ist zwar prinzipiell geplant, es gibt aber noch kein konkretes Projekt. Der Straßenbau, für den die Zuständigkeit beim Inselrat liegt, soll auf ein Minimum beschränkt werden. Derzeit läuft der Ausbau der Landstraße Lluçmajor-Campos zur Schnellstraße. Einen weiteren Ausbau des zweiten Palma-Rings zwischen Inca-Autobahn und Son Espases soll es nicht geben.

Palma, konnten wir daheim lesen, will eine Art Mietpreisbremse einführen – mit welchen Folgen für Touristen und Residenten?

Das Ziel wurde klar ausgegeben, es ist aber noch völlig unklar, wie das geschehen soll. Da wird die Landesregierung erstmal die rechtlichen Möglichkeiten prüfen, auch im Hinblick auf den Handlungsspielraum durch die spanienweite Gesetzgebung.

Einschränkungen gab es bereits für die Vermietung, und generell scheinen die Planungs- und Bauvorschriften verschärft worden zu sein. Bleibt es dabei?

Auflagen für die Vermietung betreffen vor allem Ferienwohnungen, hier soll ein komplexes Regelwerk für Ordnung sorgen. Allerdings hat die Landesregierung Probleme, diese Regeln auch effektiv zu kontrollieren. Bei den Bauvorschriften hat sich vor allem eine härtere Vorgehensweise gegen Schwarzbauten gezeigt, der Inselrat hat eine große Zahl abreißen lassen – soweit die Verstöße nicht verjährt sind – und saftige Strafen verhängt. Diesen strikten Kurs, gerade bei den Bauvorschriften auf dem Land, wird die Linksregierung ohne Zweifel fortsetzen.



Noch wuchernde Natur samt Ruinen, demnächst Touristenattraktion – das Landgut Es Canons bei Artà misst 1,7 Millionen Quadratmeter

FOTO © SEBASTIÁN TERRASSA / MALLORCA ZEITUNG

In einem Interview haben Sie bereits vor zwei Jahren von einer zunehmenden Turismofobia gesprochen, einer quasi allergischen Reaktion bestimmter Kreise auf den nach wie vor blühenden Tourismus auf der Insel. Gilt die Diagnose weiter, treten die Symptome verschärft auf? Oder bleibt Gastfreundlichkeit am Ende doch die Hauptmelodie auf Mallorca? Tourismusfeindliche Aktionen sind weiterhin die große Ausnahme, Urlauber können sich willkommen fühlen. Es gibt aber eine große gesellschaftliche Debatte über die Folgen des Tourismus, gerade hinsichtlich der zunehmenden Zahl der Kreuzfahrttouristen oder der Ferienvermietung, die mit für die Wohnungsnot verantwortlich gemacht wird. Umweltorganisationen wie Terraferida prangern überlaufene Buchten, die Zerstörung des Poseidongrases oder die Überlastung der Kläranlagen an. Im Zentrum steht das Bemühen, ein Gleichgewicht zu finden und den Tourismus in nachhaltige Bahnen zu lenken.



Ministerpräsidentin Francina Armengol vor einem Wahlkampfplakat

FOTO © SEBASTIÁN TERRASSA





TREFFPUNKT DER GESELLSCHAFT

Auch in diesem Sommer war Sylt wieder der Treffpunkt der Gesellschaft. Besonders begehrt waren die Einladungen der Hamburgerin Irene Schulte-Hillen, Präsidentin der Deutschen Stiftung Musikleben, zum Sommerkonzert in der St. Severin-Kirche zu Keitum. Unter den rund 350 Gästen war erneut auch Bundestagspräsident Wolfgang Schäuble. Die Gastgeber aus Leidenschaft. Die Hamburger Katharina und Manfred Baumann haben bereits zum 42. Mal zu ihrem legendären Krebsessen in das Kaamp-Hüüs geladen. Moderatorin Sabine Christiansen und Sängerin Vicky Leandros waren dabei, Hamburgs Altbürgermeister Ole von Beust, der seit Jahrzehnten ein großer Sylt-Fan ist, und Hapag-Lloyd-Aufsichtsratschef Michael Behrendt.

VON KNORRIGEN KIEFERN UND SELTENEN ROBINIEN

Sylter Wälder – kleine Baumoasen. Sylt wird geliebt für seine 40 Kilometer Sandstrand. Naturfreunde haben darüber hinaus die Dünen-, Heide- und Wiesenlandschaften für erholsame Urlaubstage entdeckt. Endlose Weite und ursprüngliche Kargheit prägen das touristische Bild der Nordseeinsel. Kein Wunder also, dass bislang nur Insider die Insel-Wäldchen kennen und erkundet haben. Schließlich umfasst der gesamte Waldbestand gerade einmal 180 Hektar, also weniger als zwei Prozent der Inselfläche. Bis 1767 die ersten planmäßigen Anpflanzungen für die Vogelkoje bei Kampen erfolgten, war Sylt tatsächlich jahrhundertlang nahezu baumlos. 53 Jahre später erwuchs in Keitum als erster Sylter Forst der Lornsenhain, benannt nach dem Kapitän Jürgen Lens Lornsen, der von seinen Reisen Samen verschiedener Laub- und Nadelbäume mitgebracht und eingepflanzt hatte. Später folgten gezielte Aufforstungen in Kampen, Westerland, Rantum, Hörnum und List sowie in den späten 1920er-Jahren das Morsumer Wäldchen. Heute finden sich auf Sylt insgesamt zwölf Insel-Wäldchen mit mehr als drei Dutzend Gehölzen. Neben knorrigen Kiefern und Lärchen wachsen dort etwa Birken, Eichen und Silberpappeln oder die eher seltenen Robinien.

FOTO © DEPPE

FOTO © SYLT TOURISMUS



FUNDGRUBE FÜR WILDE KRÄUTER UND BLUMEN

Da auf Sylt die Beschaffenheit der Böden sehr viel nährstoffärmer ist als auf dem Festland, gedeihen hier viele Kräuter. „Durch das Klima schießen die Pflanzen zudem nicht so schnell und so hoch, werden dadurch nicht so oft gemäht und vermehren damit ihre Chancen, zur Blüte zu kommen“, sagt die Gärtnerin und Agrarökologin Angela Neumann. Sie befasst sich mit der Sylter Botanik, aber auch damit in der Arche-Gärtnerei der Stiftung Naturschutz im Kreis Flensburg-Schleswig den Bestand alter Blumen- und Kräuterpflanzen zu sichern und dafür zu sorgen, dass diese Arten wieder ihren festen Platz in der Landschaft, in den Gärten, Küchen und Apothekerschrank Norddeutschlands finden. Im Garten das anzupflanzen, was wirklich heimisch ist und dazu noch nutzbar, ist so einfach und macht den größten Spaß“, sagt die Expertin. Für Sylter Hauseigentümer hieße das zum Beispiel, in Zukunft wilde Wiesenkräuter und -blumen zu säen, Heide und heimische Obstbäume zu pflanzen statt exotischer Gewächse. Die Sylter Naturschutzverbände versuchen die Lobby der heimischen Pflanzen zu stärken. Bienen, Schmetterlinge, Käfer und andere Viecher wären dankbar. // www.sylt-tourismus.de

AUSSICHTEN FÜR INSEL-EINSTEIGER

Eine herrliche Aussicht mit weitem Meerblick genießt man von den Erhebungen der Nordseeinsel wie den legendären Uwe Düne, dem Roten Kliff und dem Morsum Kliff. Gut im Familienalbum machen sich Fotos von den Leuchttürmen. Vor allem dann, wenn die Sonne am Horizont untergeht und die Szenerie in ein romantisches Licht taucht. Kulturinteressierte flanieren im geschichtsträchtigen Kapitänsdorf Keitum entlang farbenfroher, bunt geschmückter Reetdachhäuser. Und sie begeben sich obendrein in den Museen vor Ort auf eine spannende Zeitreise in die Vergangenheit.

BUS-RUNDFAHRT ÜBER DIE INSEL

Nach einem ausgiebigen Frühstück ist ein kleiner Spaziergang oft genau das Richtige und am besten geht man schnurstracks zum Treffpunkt für eine Sylter Inselrundfahrt im komfortablen Luxusreisebus. Eine schnellere Möglichkeit, die Insel kennen zu lernen und sich einen Überblick über die verschiedenen Ortschaften von Westerland über Wenningstedt, Kampen, das Wanderdünengebiet und den Königshafen bis nach List zu verschaffen, gibt es nicht. Die Kleine Rundfahrt über Sylt startet zwischen April und Oktober täglich um 11 Uhr ab Bahnhof Westerland (ZOB). Nach einer Pause in List, dem nördlichsten Teil der Insel, geht es im Reisebus bis etwa 13 Uhr über Braderup, Munkmarsch, Keitum und Tinnum zurück nach Westerland. // www.svg-busreisen.de

VOGUE LOVES KAMPEN

Strick von Iris von Arnim ist auf der ganzen Welt bekannt, in Kampen ist die Designerin eine Institution. Ende der siebziger Jahre hat sie dort mit dem Verkauf ihrer Kollektionen begonnen, seit zwanzig Jahren führt sie ihr eigenes Geschäft. Ihre Erfolgsgeschichte begann mit Pullovern. Weshalb von Arnim anlässlich des Events „Vogue loves Kampen“ mit Chefredakteurin Christiana Arp einen Pullover in limitierter Stückzahl entworfen hat: mit altem „Vogue“-Schriftzug und in Sonnengelb oder dunklem Meeresblau.



FOTO © ELGIN GRÖNINGEN



FOTO © BARTOMEU SASTRE - LA NIT DE L'ART

KUNSTVOLLER STREIFZUG

Am Samstag, 21. September, ab 19 Uhr laden 14 Galerien, Museen und Kulturzentren zur Nit de l'Art in Mallorcas Hauptstadt ein. Zu sehen sind Werke spanischer sowie internationaler Künstler, darunter Bárbara Juan, Tamina Amadyar und Adam Cruces. Zahlreiche Bars, Restaurants und Cafés in der Altstadt präsentieren ihre eigene Interpretation der „Nacht der Kunst“ – mit Konzerten, Ausstellungen oder anderen kreativen Darbietungen. Bereits an den Vortagen, 19. und 20. September, erwarten Kunstliebhaber interessante Vorträge sowie geführte Rundgänge (Infos und Anmeldung unter artpalmasecretaria@kewenig.com). Mehr als 30 000 Besucher zieht es jährlich zur Kunstnacht.

TAPAS AM TRESEN



FOTO © DAGMAR HAAS-PILWAT

Was passiert, wenn sich zwei Briten zusammentun und eine Tapas Bar in der Altstadt von Palma eröffnen? Eddie Hart und Samuel Gough zeigen es mit ihrem Lokal El Camino. Die Gäste essen auf Lederhockern an der Bar, reservieren kann man nicht - mit Ausnahme eines einzigen Tisches für acht Personen. Gough ist eigentlich Singer/Songwriter. Und Eddie Hart ist einer der beiden Besitzer der legendären Tapas Bar Barrafinna in Englands Metropole. Nun sind Tapas Restaurants in Spanien an sich nichts Besonderes. Das El Camino allerdings serviert seine Speisen ausschließlich am marmornen Tresen, der direkt gegenüber der offenen Küche stehen. Hier bereiten die Köche das

Essen direkt vor den Augen der Gäste zu. Diese wählen ihren Lunch oder das Dinner von den Platzdeckchen aus Papier, die gleichzeitig als Speisekarte dienen. Unter dem Motto „Celebrating Simplicity“ sind es im Grunde einfache Gerichte, die auf den Tellern landen. Zur Besonderheit werden sie durch ihr kunstvolles Arrangement und den oft unerwarteten Twist. Sie sind ideal zum Teilen und werden aus frischen Zutaten von der Insel zubereitet. Schon die Inneneinrichtung ist bemerkenswert, es stammt aus dem Studio von Elsa Olivera. Sie hat ein Restaurant entworfen, indem sie einen zeitlosen und eleganten Bistro-Stil mit einem warmen, zeitgenössischen Touch kombiniert. www.elcaminopalma.es

ENTSPANNUNG AUF HOHEM NIVEAU

Im Nordosten Mallorcas, weitab vom Massentourismus und nahe des romantischen Städtchens Artà, „thront“ auf einem der sanften Hügel der Levanten der herrschaftliche Landsitz „Carrossa“ – mit Blick in die umliegenden Buchten von Alcúdia bis Cala Millor. Das 350 Hektar große Resort ist reich an uralten Olivenbäumen, Oleander und Lavendel und der Duft von Sommer, Sonne, Blüten und Kräutern liegt in der Luft. Rund um das



sorgfältig restaurierte Herrenhaus, umgeben von mediterranen Gärten, bietet das Luxushotel 75 Zimmer und Suiten mit allem erdenklichen Komfort sowie vier elegante Villas mit eigenem Pool. Der „Carrossa SPA“ auf über 1.500 Quadratmetern zählt zu den imposantesten Wellness-Oasen der Insel und wartet mit Infinity-Pool, Hallenbad, Saunalandschaft, Beauty- und Massage-Angebot und Fitness-Center auf. Auch kulinarisch wird einiges geboten: Neben der leichten Küche im Bistro „Badia“ verwöhnt im Fine Dining Restaurant „Carrossa“ Küchenchef Ramon Garcia mit einer Palette raffinierter Zubereitungen aus der variantenreichen Mittelmeerküche. Ein Saisonhighlight sind Bootsausflüge mit der hoteleigenen Luxus-Yacht: Ein professioneller Skipper steuert die Hotelgäste mit der „Greenline Neo Hard Top“ entlang der Küste in die schönsten Buchten zu versteckt liegenden Stränden – vom Wasser aus gelangt man in Regionen, die sich ihre unberührte Natur bewahrt haben. www.carrossa.com

STRAND UND SAND FÜR KINDER

Wer einen Strandurlaub mit Kindern plant, muss Einiges beachten: viel Sand zum Buddeln, Sonnenschirme oder Bäume, die genügend Schatten spenden, flaches Wasser zum Planschen und eine unkomplizierte Anreise. Im Nordosten der Balerareninsel befindet sich die Bucht von Alcúdia – über 25 Kilometer lang und weit geschwungen. Der sechs Kilometer lange Sandstrand Playa de Muro mit seinem feinsandigen weißen Strand und das saubere eichte Wasser sind perfekt für Familien mit Kleinkindern.



DIE GASTRO-STARS VON SANTANYI



Drei Freunde, ein cool-inarischer Hotspot im Südosten der Insel. Hinter den Mauern eines urigen Stadthauses betreiben Christian Marcus, Stefan Track und Marichal Navarro das Restaurant Goli mit feiner mediterraner Küche in geschmackvollem Interieur. Ob zu Mittag, an Markttagen oder zum Dinner bei Kerzenlicht, die Mischung aus Einheimischen, Urlaubern, Stars und Sternchen, gepaart mit frischer Gourmetküche garantieren ein besonderes Erlebnis. www.goli-santanyi.com

DREIKAMPF BEI MILDEN TEMPERATUREN

Am 19. Oktober 2019 stürzen sich Dreikämpfer bei der Challenge Peguera-Mallorca an der Playa de Torà in die Fluten. Auf schmalen Reifen radeln sie anschließend durch die Berge im Südwesten der Insel und Küstengemeinden wie Santa Ponça und Costa de la Calma. Im letzten Teil laufen die Teilnehmer vier Runden über den „Bulevar“ und die Uferpromenade von Peguera. Zur Veranstaltung gehört ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Pasta-Party, Rockkonzert und der Feuernacht Nit de Foc, bei der Funken sprühende Teufel durch die Straßen ziehen. www.challenge-mallorca.com

AUF WANDERSCHAFT IN ABGELEGENEN ECKEN

Frank Mittelbach, der gebürtige Rheinländer kennt jede Ecke auf der Insel. Seit 28 Jahren lebt der Wanderführer auf Mallorca, wo er ständig auf der Suche nach neuen, nicht überlaufenden Routen ist. Sein genereller Tipp, um vor zu vielen Touristen zu fliehen: „Versuchen Sie, den spanischen Tagesrhythmus und deren Essenszeiten zu übernehmen“, sagt Mittelbach. „Gehen Sie wie die Mallorquiner erst am späten Nachmittag an den Strand. Dann sind nicht nur die Temperaturen viel angenehmer, sondern auch die meisten Pauschalurlauber weg.“ Zu den kurzen Wanderungen, die er anbietet, gehört der steile Steinpfad hinauf zur Burgruine von Alaró. Während der eineinhalbstündigen Wanderung zwischen Pinien und Olivenhainen sieht man mehr Ziegen als Touristen. Mittelbach kennt auch viele Wanderrouten direkt an der Küste, wo eine frische Meeresbrise herrscht und Pinien Schatten spenden. Schräg gegenüber von Sant Elm zum Beispiel, wo im äußersten Südwesten zwei kleine Passagierboote Gäste zur vorgelagerten Insel La Dragonera bringen. Auf den drei möglichen Wanderwegen gibt es viel zu sehen: alte Wachtürme, Kanonen, Leuchttürme, zigtausende Eidechsen, riesige Falkenkolonien. www.camiguide.com



„ Die
Gesundheitsversorgung
auf der Insel ist exzellent.“



DR. ANDREAS LEONHARD

Internist und Notfallmediziner

FOTO © DEUTSCHES FACHARZT-ZENTRUM DFZ

PIONIER ARBEIT

„
Jetzt beginnt die gesündeste Zeit
für Mallorca-Reisende. Ein Pionier
der deutschen Mediziner-Gemeinde gibt
Rat und Auskunft. Dr. Andreas Leonhard
leitet heute den erstmals ersten
Klinikverbund deutscher Mediziner.“



von PETER LAMPRECHT

Die größten Hitzewellen liegen hinter uns. Auf Mallorca beginnt jetzt der deutlich „gesündere Teil“ des Jahres. Vor allem Menschen mit erhöhtem Blutdruck und Herz-Kreislaufproblemen können aufatmen und sich sorgloser über die Insel bewegen. Und auch Gesunde empfinden Herbst, Winter und Frühjahr auf den Balearen als angenehmer. „Zwischen September und Mai gehe ich seit über 30 Jahren am liebsten auf die Insel. Man schwitzt weniger und schläft besser“, sagt beispielsweise Klaus Herting aus Mülheim. Der Heilpraktiker mit Medizinstudium und Klinik erfahrung, der einige Jahre bei seinem großen Vorbild Dr. Manfred Köhnlechner gearbeitet hat,



Untersuchung in der Augenklinik Santa Ponsa, die seit 2016 zum Klinikverbund gehört . FOTO © DEUTSCHES FACHARZT-ZENTRUM DFZ

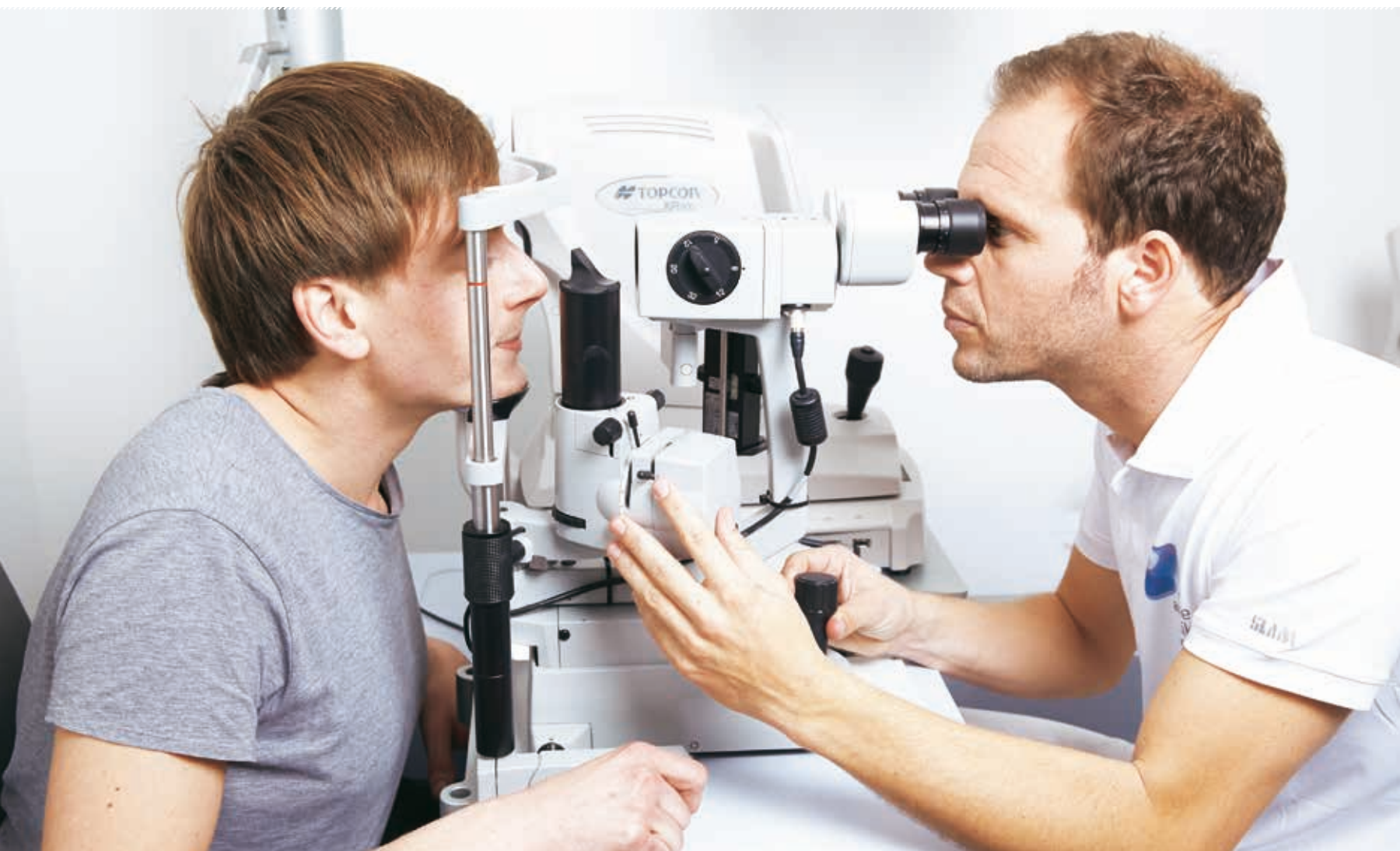




FOTO © TERRASSA MALLORCA ZEITUNG



FOTO © SON ESPASES

OBEN: Kindgerechte Umgebung – so empfängt man kleine Patienten.
OBEN RECHTS: Das moderne Krankenhaus Son Espases in Palma ist Mallorcas Universitätsklinikum und verfügt über mehr als 1000 Betten.

genießt seit gut 40 Jahren das Vertrauen zahlreicher namhafter Patienten an Rhein und Ruhr. Sein Netzwerk in der Ärzteschaft des Rhein-Ruhrgebietes ist legendär. Und auch auf Mallorca kennt er sich aus im Gesundheitswesen. „In keinem Urlaubsland auf der Welt finden Sie auf so engem Raum so viele und so gute deutsche Ärzte wie auf Mallorca“, versichert Herting gegenüber Myilands.

Und tatsächlich: Ein Blick ins Internet genügt schon, um herauszufinden, dass wohl an die 80 Praxen und private Kliniken von deutschen Ärzten und Zahnärzten geführt werden – ein Vorteil für alle Deutschen auf der Insel, die Spanisch nicht und Englisch nur unzureichend beherrschen. Die Erfolgsgeschichte der deutschen Mediziner begann 1988. Da eröffnete Dr. Rainer Büngeler als erster deutscher Allgemeinmediziner das Deutsche Facharztzentrum in Paguera, 1999 folgte das Facharztzentrum in Santa Ponsa. Ziel war eine maximale

ambulante Versorgung der Patienten, Mediziner der wichtigsten Fachgebiete kamen hinzu, und die Zusammenarbeit mit den übrigen lokalen Fachärzten und Kliniken wurde ausgebaut. 2001 wurden zusätzlich Physiotherapiezentren an beiden Orten eröffnet, auch Personal-Training-Programme werden dort angeboten.

Pionier Dr. Büngeler starb 2004, seine Frau Birgit übernahm gemeinsam mit dem Internisten Dr. Andreas Leonhard die Geschäftsführung der Kliniken. Seit 2012 führt Dr. Leonhard die Erfolgsgeschichte im Sinne des Gründers weiter, nun gemeinsam mit Geschäftsführer Ulrich Esser. Jüngstes „Kind“ der Gruppe ist die zusätzliche Augenklinik, die 2016 neben der internistischen Praxis in Santa Ponsa etabliert wurde. Der Internist und Notfallmediziner Andreas Leonhard gilt heute als führender deutscher Kenner der Medizinszene auf Mallorca – auch, weil er auf 23 eigene Praxisjahre vor Ort und zugleich auf die längste Praxisgeschichte zurückgreifen kann. www.dfz.es

Praxishelferin und Patient beim EKG in der Praxisklinik Paguera.
 FOTO © DEUTSCHES FACHARZT-ZENTRUM DFZ



5 FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM THEMA GESUNDHEIT AUF MALLORCA:

Die günstigsten Jahreszeiten?

Dr. Andreas Leonhard: „Auf Mallorca sind praktisch alle Jahreszeiten sehr angenehm und gesund – mit einer Ausnahme von zwei Monaten. Das sind die beiden Monate, die auf Mallorca am meisten bereist werden – und die am teuersten sind. Also Juli und August, Monate, in denen die Hitze durchaus den Kreislauf belasten kann. Teilzeitresidenten meiden diese Monate deshalb häufig, halten sich dann in der deutschen Heimat an Nord- und Ostsee auf oder machen Bergurlaub etwa in Österreich, Bayern oder der Schweiz. Aber wenn man sich vernünftig verhält, kann man auf Mallorca auch in den heißesten Monaten gut über die Runden kommen. Dabei helfen können nachts der Einsatz einer Klimaanlage und tagsüber das Meiden der Sonne zwischen 11 und 16 Uhr. Bei den übrigen zehn Monaten haben wir ein verträgliches gemäßigtes Klima, wobei die Mallorca-Temperaturen im Schnitt jeweils um zehn Grad über denen in Deutschland liegen.“

Seltene Krankheitsbilder?

Kalter, feuchter Nebel, problematisch bei Asthma und chronischer Bronchitis, kommt hier selten bis nie vor. Feinstaubbelastung und allergische Belastung im Sinne von Heuschnupfen oder Baumpollen sind ebenfalls nur in geringem Grad ausgebildet.

Die häufigsten Erkrankungen?

» Magen-Darm-Erkrankungen mit Übelkeit und Erbrechen kommen am häufigsten vor, zumeist nach Restaurantbesuchen, durch ungewohntes Essen oder Street Food. Dies ist natürlich auch der Hitze geschuldet, da Nahrungsmittel dann schneller verderben, Viren und Bakterien sich schneller vermehren.
 » Ebenfalls häufiger treten Bronchitis-Fälle auf, entweder bereits aus Deutschland mitgebracht oder durch Temperaturkontraste zwischen Außenhitze und

kalten Klimaanlage provoziert.

» Ohreninfektionen, vor allem das Bade-Ohr, werden provoziert durch Pool- oder Meerwasser. Mittelohrinfektionen bzw. Tubenkatarrh entstehen infolge Schnupfen oder Erkältung, oft auch verschlechtert durch Druckunterschiede beim Fliegen.

» Herzrhythmusstörungen kommen vorwiegend bei älteren Patienten vor.

» Gerade in Herbst, Winter und Frühjahr haben es die Mediziner häufig mit Verletzungen nach Fahrradtouren und Golf zu tun.

Gäste gut versorgt?

Die Gesundheitsversorgung auf den Balearen ist exzellent, sowohl das staatliche Gesundheitssystem (Seguridad social), als auch die Versorgung durch Privatärzte und Privatkliniken. Bei Mallorcas großen öffentlichen Krankenhaus ‚Son Espases‘ in Palma handelt es sich um eine Universitätsklinik mit über 1000 Betten. Dort, aber besonders auch bei den Privatkliniken sind Krankenschwestern auch als Übersetzerinnen vom Spanischen ins Deutsche und Englische oder umgekehrt im Einsatz. Die meisten Ärzte sind des Englischen, viele auch der deutschen Sprache mächtig.

Beste Versicherung ?

Reisende mit gesetzlicher Krankenversicherung sollten unbedingt eine Auslandsrankenversicherung abschließen, welche den Zeitraum des Auslandsaufenthalts komplett abdeckt. In der Regel gilt eine solche Versicherung 42 Tage. Es gibt aber auch Spezialversicherer, die auch bis zu drei Monaten oder gar ein halbes Jahr abdecken, mit entsprechenden Zusatzkosten. Keinesfalls sollte man ohne eine solche Versicherung verreisen. Denn sowohl eine privatärztliche Behandlung, als auch ein eventuell notwendiger Rücktransport müssten dann aus eigener Tasche bezahlt werden.“



MALLORQUINISCHE DELIKATESSEN

Der Feinkostladen von Javier Mulet ist eines der ältesten Geschäfte Palmas und wird bereits in der fünften Familiengeneration geführt. Seit fast 150 Jahren schmückt die rote Fassade die Altstadt. Früher kamen die Mallorquiner hierher, um neue Köstlichkeiten aus fernen Ländern zu entdecken. Inzwischen stehen lokale Produkte im Mittelpunkt. Im zweiseitigen Laden wird hinter der einen Tür Herzhaftes wie Wurst, Käse und Wein angeboten. Hinter der anderen Tür locken süße Versuchungen. Köstlich sind Hausgemachtes wie die Geflügelwurst mit Trüffel oder die feinen Pralinen. Hier kauft auch die spanische Königsfamilie ein, wenn sie zu Besuch auf der Insel ist. www.lapajarita1872.com

BACKWAREN NACH ALTEN INSELREZEPTEN

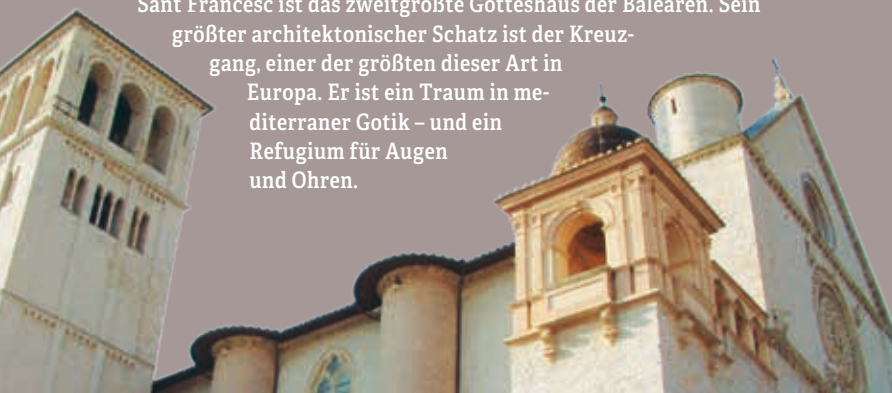


Im vergangenen Jahr renovierten Tomeu Arbona, eigentlich ist er Psychologe und Sozialpädagoge, und seine Frau Maria die wohl bekannteste Bäckerei Mallorcas, den „Forn des Teatre“, mit der oft fotografierten Jugendstilfassade gegenüber dem Gran Hotel aus dem 19. Jahrhundert. Beim Umbau wollte das Paar unbedingt Historisches, Überliefertes erhalten – und das auch

beim Backen. Tagtäglich backt Arbona, der auch als „kulinarischer Archäologe“ bezeichnet wird, bis zu fünf verschiedene Arten Brot mit uralten mallorquinischen Mehlsorten. Sein Ensaimadas-Teig darf 24 Stunden gehen, die Kuchenkreationen folgen althergebrachten Rezepten. In der exquisiten Bäckerei mit dem neuen Namen „Fornet de la soca“ man so besondere Spezialitäten wie empanadas, gefüllt mit Meeräsche, Thunfisch, llampuga (Goldmakrele) oder Kabeljau und Gemüse, oder die Ensaimada-Varianten, beispielsweise die Kartoffel-Ensaimada. Was die Bäckerei am Teatre Principal architektonisch auszeichnet, ist ihre denkmalgeschützte Fassade nach Art des Modernismo, einer spanischen Spielart des Jugendstil. Sie war im Jahre 1916 an dem Stadthaus aus dem 19. Jahrhundert angebracht worden. Neben den seine Schwingen ausbreitenden Drachen über der Eingangstüre ist das Schaufenster der Konditorei über und über mit floralen Ornamenten verziert. www.fornetdelasoca.com

BASILICA DE SANT FRANCESC – ANDÄCHTIGE STILLE

Ein direktes Gegenstück zum Ballermann ist der Kreuzgang des Franziskaner-Klosters mitten im pulsierenden Herzen von Palma de Mallorca. Dort herrscht völlige Stille – und das schon seit über 700 Jahren. Die Basilica de Sant Francesc ist das zweitgrößte Gotteshaus der Balearen. Sein größter architektonischer Schatz ist der Kreuzgang, einer der größten dieser Art in Europa. Er ist ein Traum in mediterraner Gotik – und ein Refugium für Augen und Ohren.



SPIELWAREN – GANZ TRADITIONELL

Auch in der Altstadt – nur ein paar Schritte vom La Pajarita entfernt – befindet sich der im Jahr 1828 gegründete, älteste traditionelle Spielwarenladen von Palma: Juguetes la Industrial. In den Anfangsjahren gab es hier nur Haushaltswaren. Später konzentrierte sich die Inhabersfamilie auf Holzspielzeug und vor allem auf Puppen aller Art.

DREI KLASSIKER AUS DER MALLORCA-KÜCHE

Die **SOBRASADA** ist eine Streichwurst aus Schweinefleisch und Gewürzen, die mindestens 30 Tage lang reift. Sie schmeckt besonders lecker auf getoastetem Brot. **PANADES** sind Teigtaschen, die mit Lammfleisch, Erbsen oder Thunfisch gefüllt werden. Bei Mallorquinern gelten sie als beliebte Snacks. Mit **ENSAIMADA** – den berühmten Blätterteigtaschen – beginnen die Insulaner seit dem 17. Jahrhundert den Tag – dazu trinken sie Kaffee.

ANGELA 1685



KURZWAREN IN HÜLLE UND FÜLLE

Definitiv aus einer anderen Zeit stammt der in der elften Generation geführte Kurzwarenladen „Ca Donya Angela“ aus dem Jahre 1685 und damit der älteste der Stadt. Hier werden Nähseiden in allen Farben, Knöpfe in allen Größen und Formen verkauft. Ja, sogar die in der Nachkriegszeit so berühmten Burda-Schnittmuster haben hier überlebt und werden von Miguel Aguiló, der den Kurzwarenladen zusammen mit seiner Frau führt, verkauft. Man hat ihm schon viel Geld geboten, damit er sein Geschäft aufgibt, doch er will die Tradition fortführen.



GUTBÜRGERLICHES TRIFFT EUROASIATISCHES

Mit ihrem Westerländer Restaurant „Tellerrand“ hat sich das Duo Tim Högy und Küchenchef Jan Ole Sander unter Feinschmeckern einen Namen gemacht. Sander gelingt der Spagat aus gut bürgerlicher und regional-norddeutscher Küche mit euroasiatischen Einflüssen. Seine Ceviche aus Jakobsmuschel und Garnele ist so köstlich wie die Ochsenbäckchen an Trüffelpüree und das Centercut Tuna. Sander hat sich nach Stationen in Friesland, im Hamburger Steigenberger Hotel Treudelberg, in der Bank Brasserie und im Restaurant Rauchfang in Kampen zusammen mit Högy in Westerland niedergelassen. www.tellerrand-sylt.de



EIN LEBEN FÜR DIE KUNST

Bevor Kampen Ende der 60er Jahre zum luxuriösesten Urlaubsdorf Deutschlands wurde, war es ein Rückzugsort für Künstler und Freigeister. Das kann Cosmea Sprotte nur bestätigen. Sie hat 1956 ihren Mann, den Maler Siegwald Sprotte, auf Sylt kennengelernt. 1961 bauten die Sprottes in Kampens Mitte einen Pferdestall zum Atelierhaus um. Über die Jahre fanden die abstrakten Landschaftsbilder von Sprotte Sammler auf der ganzen Welt, und mittlerweile haben Museen in San Francisco, Moskau, Lissabon und Shanghai sie in ihre Sammlungen aufgenommen. Seit dem Todes ihres Mannes 2004 verwaltet Cosmea Sprotte dessen Werk gemeinsam mit ihrem Sohn Armin. Gegenüber dem alten Atelierhaus beherbergen sie in der Galerie Falkenstern Fine Art viele seiner Bilder, aber auch solche von anderen Künstlern. 2008 ermöglichte Cosmea Sprotte mit der Versteigerung einiger Sprotte-Bilder den „Kampener Kunstpfad“, ein Spazierweg vorbei an 32 Informationsstelen, die über die künstlerische Geschichte des Dorfs Auskunft geben. Führungen bietet beispielsweise der Künstler Thomas Landt an am 22. und 29. Oktober sowie am 17. Dezember.

BOGENSCHIESSEN ODER VORTRÄGE ÜBER BAUHAUS

Einfachheit wird groß geschrieben in der Akademie am Meer Klappholtal. Die Hütten liegen verstreut in einem 7,5 Hektar großen Dünengebiet zwischen List und Kampen. Sie gehören zur Akademie, die in diesem Jahr ihr 100-jähriges Bestehen feiert. 1919 wurde sie als „Nordseelager Klappholtal“ gegründet, ein Ferienlager der Wandervogelbewegung. Heute kommen Besucher aus ganz Deutschland, aus den Niederlanden, aus Dänemark, der Schweiz. Die Kombination aus Natur und einem großen kulturellen Angebot reizt die Gäste. Und sie versetzt die Bildungsstätte in die Lage, ohne staatliche Unterstützung auskommen zu können. Angeboten werden meditatives Tanzen, Bogenschießen, Konzerte, Vorträge über Bauhaus und Jugendstil, philosophische Gesprächsreigen und Wattwanderungen.



KEIN INSEL-HERBST OHNE STOCKBROT-PARTY

Das Rösten eines Stockbrots macht ein prasselndes Lagerfeuer erst zu einem echten Erlebnis. Die Herstellung des Teigs für diese Spezialität, die in manchen Gegenden auch „Knüppelkuchen“ oder „Knüppelknifte“ genannt wird, verlangt etwas Übung, damit der Teig beim Braten über dem Feuer nicht gleich vom Stock rutscht. In Wenningstedt im Lismeer können Kinder im Oktober (7., 14., 21. und 28.) an offenen Feuertischen grillen: In geselliger Runde sitzt man am offenen Feuer und kann Knüppelknifte mit verschiedensten Füllungen und Dips selber backen. Dabei stellt man Teig und Füllung ganz nach Geschmack herzhaft oder süß zusammen.

SYLT ALS QUELLE DER INSPIRATION

„Ich werde Dir jetzt überhaupt lieber täglich mitteilen, wer nicht da ist“, schrieb Siegfried Jacobsohn in den 1920er Jahren an seinen Freund Kurt Tucholsky „denn das ist die Minorität.“ Mit diesem Zitat ist die Bedeutung der Insel als Treffpunkt für Schriftsteller, Tänzer, Schauspieler und Sänger, Verleger, Dichter, Bildhauer und Maler umfassend beschrieben. In dieser Tradition stehen auch heute noch die kulturellen Einrichtungen der Insel, die etablierten Künstlern Raum für Auftritte, jungen Kreativen Förderung und internationalen Kulturschaffenden eine Begegnungsstätte bieten. Dass zwischen den Meeren keine trockenen Veranstaltungen entstehen, sondern frischer Ideenreichtum dem Publikum zu Gute kommt, ist sicherlich auch der Atmosphäre der Insel geschuldet: Weltoffenheit und Individualität, Rückzugsraum und Naturschauspiel, Sylt als Quelle der Inspiration. Auch heute noch.



Eine Insel der Kultur, ein Meer an Worten

STARS DER BUCHSZENE HAUTNAH BEIM LANGEN **LITERATURWOCHENENDE**
DER PRIVATHOTELS SYLT VOM **12. BIS 17. NOVEMBER**



von **DAGMAR HAAS-PILWAT**

» Sylt im November – für die einen un-
wirtlich und rau, für andere die ge-
mütlichste Jahreszeit. Gerade außerhalb der
Saison bietet Deutschlands nördlichste In-
sel eine reizvolle Mischung aus Ruhe an ein-
samem Stränden sowie kulinarischen eben-
so wie kulturellen Erlebnissen.

Ein Ereignis hat sich als wiederkehrendes Highlight
etabliert: Das „Lange Literaturwochenende der
Privathotels Sylt“, das vom 12. bis 17. November
bereits zum sechsten Mal stattfindet und internati-
onal bekannte Autoren präsentiert – in exklusivem
Rahmen in kleiner, feiner Runde und zum Greifen
nah.

Zum Auftakt liest Florian Illies, langjähriger Leiter
des Feuilletons bei der „Zeit“ und heute Verleger
des Rowohlt Verlages, zum Auftakt aus seinem
Bestseller „1913 – Was ich unbedingt noch erzählen
wollte“. Der bekannte Kritiker Denis Scheck erklärt
wortgewandt und einfallsreich, was unbedingt auf
die „To Do“-Liste jedes Literaturliebhabers gehört
– von Ovid über Shakespeare und Simone de Beau-

voir bis J. K. Rowling. Voller Hingabe und Neugier
erzählt Karen Köhler in „Miroloi“ von einer jungen
Frau, die als Findelkind in einer abgeschirmten Ge-
sellschaft aufwächst und sich auflehnt; gegen die
Strukturen ihrer Welt und für die Freiheit. Brigitte
Glaser aus Köln führt im Roman „Rheinblick“ nach
Bonn in das Jahr 1972 und wagt einen faszinieren-
den Blick in eine Zeit der Übergänge und Revolten.
Die Weltreisende Meike Winnemuth erzählt in ih-
rem Tagebuch „Bin im Garten“ von ihrem neuesten
Abenteuer - vom Träumen und Planen, Schuften
und Graben, Säen, Pflanzen und Ernten in ihrem
ersten eigenen Garten.

Das diesjährige Programm umfasst insgesamt elf
Events, die als 11-Uhr-Matinée oder Abendveran-
staltung ab 17.30 Uhr angeboten werden. Premiere
ist diesmal die Kinderlesung: Mit dem Gedanken,
junge Menschen abseits von Smartphone und Tab-
let-PC wieder stärker für echte Bücher zu begeistern,
präsentiert Stefanie Taschinski ihre Reihe „Familie
Flickenteppich“.

Alle Details zum „Sechsten langen Literaturwochen-
ende“ inklusive Programm sind abrufbar unter
www.budersand.de/de/kultur/literaturfestival

» **Brigitte Glaser wagt einen Blick zurück**
ins Jahr 1972. FOTO © WERNER MEYER ORIGINALS



» **Meike Winnemuth erzählt**
von ihrem ersten eigenen Garten FOTO © CR



» **Im privat geführten Hotels Budersand**
wird das Lange Literaturwochenende
eröffnet. FOTO © PRIVATHOTELS SYLT



» **Florian Illies liest zum Auftakt**
FOTO © PATRICK BIENERT



» **Denis Scheck verrät seine**
Literatur-Hitliste. FOTO © CR

» **Karen Köhler und die Geschichte**
vom Findelkind. FOTO © CR



Transparent & seriös

Goldankauf von Gold Funke


Gold ist derzeit so viel Wert wie schon lange nicht mehr. Ein Verkauf unmoderner Schmuckstücke oder alter Münzen lohnt sich deshalb – aber viele scheuen noch davor zurück, ihr Altgold zu Geld zu machen.

Seit 70 Jahren handelt Gold Funke mit dem Edelmetall und ist auf den Ankauf von Gold spezialisiert. Damit gehört er zu den ältesten Goldankauffirmen in Deutschland. „Fair und ehrlich zu unseren Kunden zu sein, ist bei uns oberstes Gebot. Wir wollen, dass unsere Kunden bei uns zufrieden wieder rausgehen. Und natürlich sind unsere Preise gut.“ Wer sein Altgold zu Geld machen will, sollte deshalb auf die jahrelange Erfahrung der Experten vertrauen. „Wir raten unseren Kunden eindringlich, ihre Stücke Zuhause nicht vorzusortieren,“ sagt Thomas Fun-

ke. Denn echtes Gold kann über die Jahre schon mal anlaufen. „Dann sehen die Stücke häufig schmutzlig aus.“ Laien können die Wertigkeit eines Rings oder einer Kette an ihrer Optik kaum erkennen. „Oft sieht Modeschmuck nach ein paar Jahren immer noch super aus, während die Stücke aus Gold optisch erst mal nicht mehr toll sind.“ Der Ankaufpreis für die alten Schmuckstücke wird bei Gold Funke immer auf Grundlage des aktuellsten Goldpreises berechnet. Natürlich hängt der Erlös auch von der Qualität des Goldes ab. Diese wird direkt vor den Augen des Kunden geprüft. „Um den Feingoldanteil in den Schmuckstücken zu bestimmen, gibt es unterschiedliche Verfahren,“ erklärt Thomas Funke, und fordert von seinen Kunden: „Haben Sie keine Hemmungen. Stellen Sie uns Fragen und prüfen Sie uns!“

Ist der Goldanteil bestimmt, wird dem Kunden ein Angebot erstellt – und die Summe sofort in bar ausgezahlt. Angekauft werden sowohl Schmuck als auch Münzen und sogar Zahngold. Bei diesem sind die Hemmungen vieler Kunden besonders hoch. Aber Thomas Funke beruhigt: „Selbst wenn sich noch Zahnreste an dem Gold befinden, ist das für uns kein Problem. Beim Wiegen wird der Zahnanteil natürlich exakt herausgerechnet.“

Gerade jetzt lohnt es sich für alle Kunden, alte Goldstücke aus ihren dunklen Verstecken in Kisten, Schachteln und Schränken zu holen. Denn der Goldpreis liegt nach wie vor auf einem Drei-Jahres-Hoch. „Wir wissen natürlich nicht, was die Zukunft bringt,“ sagt Inhaber Thomas Funke, „aber sicherlich ist jetzt ein guter Zeitpunkt, um sein altes Gold zu verkaufen.“



Goldankauf
und Juweliertradition
seit über 60 Jahren

**GOLD
FUNKE**

44137 DORTMUND
Wißstraße 11

47501 DUISBURG
Sonnenwall 27

44787 BOCHUM
Huestraße 32
(ggü. Kortumkarree)

45127 ESSEN
Kettwiger Str. 35
(neben P&C)

44532 LÜNEN
Lange Str. 4

Machen Sie mit bei unserem Leser-Wettbewerb und gewinnen Sie eines von zwei Exemplaren von „Mar i Muntanya“. Die Rede ist vom opulentesten Buch-Kunstwerk über Mallorca, das wir bislang sehen durften.



FOTOS © FEIG FOTODESIGN



MAR I MUNTANYA

Der Bildband über die Insel der Mallorquiner für 98 €, jetzt überall, wo es Bücher gibt.
24,5 x 30,5 x 3 cm, 264 Seiten,
183 Fotografien, Hardcover, Leineneinband
in Handarbeit mit Siebdruck veredelt.
Erschienen im Büro Wilhelm Verlag
www.buero-wilhelm.de/verlag

DAS MEER UND DER BERG

SIE SUCHEN EIN GESCHENK, EIN WERTVOLLES ERINNERUNGSBUCH, VIELLEICHT EINFACH AUCH NUR FÜR DEN EIGENBEDARF EINEN DESIGN-GENUSS MIT SAMMLERWERT? WIR HÄTTEN DA ETWAS BESONDERES FÜR SIE, ENTDECKT AUF MALLORCA!



von **PETER LAMPRECHT**

264 großformatige Seiten bilden in atemberaubend anmutenden Bildern, in punktgenau treffenden informativen wie poetischen Texten und nicht zuletzt in Appetit anregenden mallorquinischen Rezepten jene Facetten der Sehnsuchtsinsel ab, die im flüchtigen Vorbeischaun oft verloren gehen.

„Ein Buch, weniger über Mallorca als vielmehr über die Insel der Mallorquiner“, nennen es die Autoren. Das sind Antonia und Alexander Feig aus der Porzellanstadt Selb, hauptberuflich Fotografen und von Herzen Mallorca-Begeisterte, beide seit 1998. Sie und ihr Co-Herausgeber Jürgen Frischmann wurden für gemeinsame Food-Kalenderprojekte in den Jahren 2015 und 2018 mit dem „German Design Award“ in der Kategorie „Books and Calendars“ ausgezeichnet.

Das dekorative Coffee-Table-Book bringt maritimen Lifestyle ins Zuhause. Das hochwertig und kunstvoll gestaltete Buch mit dem sonnengelben Lesezeichen ist ein wertiges Geschenk für alle Freunde der mediterranen Lebensart. Schwarze Fadenheftung korrespondiert mit der edlen Typografie. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist

das matt gestrichene Papier des Innenteils in 150g/qm sowie der echte Leineneinband mit weißer Siebdruckveredelung. Puristische Foodstills, episch anmutende Landschaftsaufnahmen, zeitgemäße Streetfotografie und Charakterportraits von inselprägenden Mallorquiner füllen das Buch.

Der Untertitel „Bilder | Gedanken | Rezepte“ verweist auf erzählende Textpassagen zu Lebensart und Esskultur. Minimalistische Wort-Bild-Poesie gibt dem Leser Impulse zum Weiterdenken. Zehn Rezepte laden zum Nachkochen inseltypischer Gerichte ein.

Eigens für dieses Buch hat die Grafikerin Sandra Kubitzka eine Landkarte Mallorcas von Hand illustriert. Zahlreiche Bauwerke und Naturschönheiten kann der Leser wie in einer Bildergeschichte entdecken und in seiner eigenen Phantasie bereisen.



Ihr Weg zum Buchgenuss:

(Einsendeschluss ist Samstag, der 7. September, bis 23 Uhr)

» Per Smartphone oder Tablet: Einfach MyiLands-App per QR-Code (oben) herunterladen, Kontaktformular ausfüllen und absenden – schon sind Sie im Rennen.

Die Namen der beiden Gewinner finden Sie ab **Mittwoch, 11. September 2019, unter der App und auf der Homepage www.myilands.de.**

Martin Valenske & Henning Ruwe – Wir haben genug**15. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Zeit für Kabarett zur Lage der Nation. Die Kabarettisten Henning Ruwe und Martin Valenske begeben sich auf eine etwas andere Reise durch Deutschland. Dabei entdecken sie die 30 schönsten Wanderwege durchs Hartz IV, spielen russisch Roulette in deutschen Altenheimen und genießen im sächsischen Freital zur Happy Hour einen Molotowcocktail. Mit viel Witz und Selbstironie gelingt es den beiden, scheinbar mühelos auch schwierige Themen auf die Bühne zu heben. Valenske und Ruwe legen den Finger in die Wunde und salzen bei Bedarf nochmal nach. Klassisches Kabarett trifft auf modernen Stand-Up.

Joel Havea Trio**16. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Joel Havea ist ein Mann vieler Talente: Ein bewandertes Songwriter, authentischer Sänger, großartiger Gitarrist und faszinierender Performer, dessen Songs von vielfältigen musikalischen und kulturellen Einflüssen geprägt sind. Mit Leo Lazar (Drums) und Arnd Geise (Bass) aus Hamburg hat er die perfekte musikalische Konstellation gefunden. Als Joel Havea Trio haben sie 2017 ihr erstes Album „Setting Sail“ veröffentlicht. Es folgten über 50 oft ausverkaufte Konzerte und zwei erfolgreiche Touren durch Europa. Das Album hat große Radioprominenz auf unterschiedlichen deutschen Radiosendern erhalten. Die Chemie der drei Jungs auf der Bühne mitzuerleben, ist ein Muss für jeden Musikliebhaber.

Alexander Merk - Hinters Licht geführt**17. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Mit Humor und Emotion, Illusion, Täuschung und seiner ganz eigenen Art der Magie zaubert sich Alexander Merk in die Herzen seines Publikums. Seien Sie mal wieder so richtig verblüfft, wenn Alexander Merk mit einem unsichtbaren Mann zaubert oder ein kleines Wunder direkt in der Hand eines Zuschauers vollbringt. Der Berliner Zauberer erzählt magische, fantasievolle Geschichten und ermöglicht seinem Publikum etwas, das in unserer schnelllebigen Gesellschaft oft zu kurz kommt: das Staunen!

Bruno Günna Knust - Klare Kante**18. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Seit nunmehr 30 Jahren ist Bruno „Günna“ Knust als Ruhrpott-Botschafter, Phänomen-Erklärer, aufmerksamer Beobachter und Kommentator des Zeitge-

schehens in seinem Dortmunder Theater „Olpketal“ als universell einsetzbare Allzweckwaffe beheimatet. Im aktuellen Tournee-Programm sinniert er bundesweit über Lieblingsthemen und Zeitgeschehen. Dabei zelebriert er mit frischem Wind und deutlichen Worten ein umfassendes Training für die Lachmuskeln, denn wenn Günna „Klare Kante“ redet, geschieht das offen und unverblümt - frei von der Leber weg, ohne Blatt vor dem Mund, jedoch immer respektvoll im Umgang mit dem Publikum.

Tim Becker - Puppenvirus**22. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Bauchredner Tim Becker ist infiziert! Das Puppenvirus hat in seinem Hirn Einzug gehalten, aber statt im Wartezimmer zu sitzen, steht er lieber auf der Bühne und lässt das Publikum daran teilhaben. Lachen ist angesagt, wenn Tim Beckers Synapsen famosere Charaktere entstehen lassen, Erinnerungen eine ganz eigene Form verleihen und allerlei skurrile und lustige Fantasien lebendig werden.

Christoph Reuter - Doppelstunde Musik**23. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Christoph Reuter verspricht vergnügliche und spannende Aha-Erlebnisse rund um das Thema Musik. Er wandert mit seinem Publikum durch 500 Jahre Musikgeschichte und wird seine Methode zum Komponieren von Hits vorstellen sowie die Frage beantworten, wo Ohrwürmer sich aufhalten, wenn sie sich nicht gerade in unserem Ohr befinden. Er wechselt wild zwischen Pop, Jazz und Klassik, singt Lieder, erzählt von der Macht Musik und er macht Musik. Erleben Sie die vergnüglichsste und kürzeste Musikstunde Ihres Lebens!

Das Dschungelbuch - Das Musical für die ganze Familie**24. Oktober 2019 15:00 Uhr Rathaus Westerland, Alter Kursaal**

Spätestens seit der gelungenen Verfilmung von Walt Disney ist Sir Rudyard Kiplings Dschungelbuch aus keinem Kinderzimmer wegzudenken. In seiner fantastischen Version erzählt das Theater Lichtermeer die abenteuerliche Geschichte des kleinen Mogli, der als Menschenkind von Wölfen im indischen Dschungel großgezogen wurde. Als der Tiger Shir Khan zurück in den Dschungel kommt, wird Mogli zur Gefahr für das ganze Wolfsrudel und soll deshalb zurück zu Seinesgleichen, ins Dorf der Menschen gebracht werden. Es beginnt eine spannende Reise durch den Dschungel und Mogli begegnet all den liebenswürdigen, gefährlichen, hinterlistigen, skurrilen Bewohnern des Dschungels. Begleiten Sie das Musical-Ensemble des Theaters Lichtermeer auf eine abenteuerliche Reise! Empfohlen für kleine und große Zuschauer ab 4 Jahren.

Die Schönen Mannheims - Entfaltung**25. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Das dritte musikalisch-szenische Abenteuer des Künstlerinnen-Quartetts mit dem kultigen Namen ist die bislang persönlichste Show der Schönen Mannheims. „Entfaltung“ besticht durch gnadenlose Ehrlichkeit und die Einsicht: Ein Leben ohne Macken und Phobien ist möglich, aber sinnlos. Und weit weniger lustig

Sybille Bullatschek - Pflege lieber ungewöhnlich**29. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Die fröhliche Altenpflegerin Sybille Bullatschek ist wieder da! Nach ihrem Erfolgsprogramm „Volle Pflegekraft voraus!“ begeistert die sympathische Schwäbin nun erneut mit skurrilen Geschichten und lustigen Gags rund um den „Pflege“-Kosmos. „Es möchte doch jeder gern eine „Pflege-Kraft“ sein“, sagt sie überzeugt. Kommen Sie mit auf einen erfrischend kurzweiligen Ausflug ins Haus Sonnenuntergang! Ihre Pflegerin der Herzen freut sich auf Sie und hat außer vielen Pointen und originellen Songs auch wieder den einen oder anderen nachdenklichen Moment im Gepäck.

Fäulein Toni & Er - Mondäne Musik aus goldener Zeit**30. Oktober 2019 20:15 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

Flotte Rhythmen und freche Texte, Lieder von der großen Liebe und dem kleinen Spaß zwischendurch – das sind „Fäulein Toni & Er“ mit Musik um die wilde und goldene Zeit der 20er bis 40er Jahre. Mit Klavier und Gesang fangen sie das mondäne Lebensgefühl dieser Zeit ein und präsentieren es mit einer Brise Meer.

STONE - Rolling Stones Pur!**01. November 2019 20:00 Uhr kursaal®, Wenningstedt**

STONE rollt mit klarem Ziel: Satisfaction und Stones-Feeling - pur! Die Musiker schöpfen aus dem schier unerschöpflichen Repertoire der Rolling Stones und spielen neben allen Klassikern der letzten vier Jahrzehnte auch neue Titel und diverse Specials, also knallharten Rock'n'Roll, erdigen Rhythm and Blues, kraftvollen Rock und samtweiche Balladen.

**GRUSS DES BÜRGERMEISTERS VON DER INSEL SYLT**

WIE SYLT IM HERBST ENTSCHLEUNIGT

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Herbst steht vor der Tür mit seinen herrlichen Farbenspielen, den Herbststürmen und einer ganz besonderen Jahreszeit auf Sylt. „Sylt ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert!“ haben Sie sicher schon oft gehört - und so wahr ist es auch.

Sylt entschleunigt im Herbst – es kehrt Ruhe ein.

Es ist einfach herrlich, bei tollen Spaziergängen oder Fahrradtouren das herbstliche Sylt zu entdecken. Auch ein Strandspaziergang ist natürlich unschlagbar, wie auch entlang der Deiche oder am Rantum Becken. Wer das Morsum Kliff oder die Braderuper Heide noch nicht kennt, sollte das unbedingt auch in dieser Jahreszeit nachholen. Vielleicht gibt es auch schon den ersten Herbststurm mit beeindruckender Brandung?

Der Herbst ist aber auch die Jahreszeit der Gemütlichkeit.

Hyggelig einkehren auf einen herrlichen Tee, einem frisch gerösteten Kaffee, einem leckeren Stück Friesentorte. Sich aufwärmen und genießen. Auf Sylt finden Sie für jede Mahlzeit tolle, einheimische Angebote und Leckereien – genießen Sie Sylt mit allen Sinnen.

Dazu gehören natürlich auch unsere romantischen Sonnenuntergänge – dieser Moment, in dem die Sonne das Meer zärtlich küsst und dann ins Meer eintaucht, ist ganz zauberhaft – das muss man einfach gesehen haben, gemütlich in einem Strandkorb sitzend.

Verlieren Sie bei den Geräuschen der Brandung einfach das Zeitgefühl, entspannen Sie bei einem auf Sylt spielenden Roman. Nichts ist schöner, als

Wind und Wellen zu genießen und ganz nach dem Motto „Rüm hart, klaar kiming“ zu sich selbst zu finden.

Nun wird auf Grund der DB-Investitions-offensive die Insel Sylt im November mit der Bahn nur sehr eingeschränkt erreichbar sein - bitte informieren Sie sich für eine stressfreie Anreise vorher bei der Bahn oder den guten Alternativen wie die Sylt-Fähren oder den Flugplatz Sylt.

Sylt ist gerade auch im Herbst eine gemütliche und entspannende Reise wert – lassen Sie Ihren Alltag hinter sich und genießen Sie Sylt mit allen Sinnen.

Beste Sylt-Grüße sendet Ihnen

Ihr Nikolas Häckel

Bürgermeister

**Romantik pur: Sonnenuntergang und einsame Strandkörbe**

FOTO © PICTURE ALLIANCE / WESTEND61



BRUNO MANETTI
CASHMERE



BRUNO MANETTI
CASHMERE

friendly hunting

Braderuper Weg 1 · 25999 Kampen/Sylt
Telefon +49 (0) 46 51- 446 33 27



Ambiente
Weidemannweg/Ecke Alter Kirchenweg
25980 Sylt/Keitum
Telefon +49 (0) 46 51- 2 63 40