

GOURMETGESCHICHTEN

Sicher geankert



VON DIETER BRAATZ, KRITIKER DER ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“

Wer sich – wie ich – auf Sylt gern mit dem Rad von Westerland oder Kampen aus auf den Weg zum südlichsten Zipfel der Insel macht, braucht dort unten in Hörnum eine Stärkung für den Rückweg. Einen hervorragenden Platz für den Zwischenstopp bietet Thorsten Möller, der vor Jahren das Restaurant „Möller's Anker“ in der Straße Blankes Tälchen eröffnete. Der Chefkoch serviert hier Bodenständiges bis Deftiges in guter Qualität, aber auch feiner komponierte Gerichte.

Der „Anker“ bietet eine familienfreundliche Atmosphäre, das Interieur ist rustikal, gemütlich, farbenfroh und detailreich. Dagegen präsentiert sich die Speisekarte sehr übersichtlich. Sie wechselt nur hin und wieder, je nach saisonalem Angebot. Die „Anker-Klassiker“ sind immer noch Burger mit hausgemachter Soße (17,90 Euro), Kutterscholle mit Salat und Bratkartoffeln (19,90 Euro) und Uthlande Lammhaxe mit Speckbohnen (21,50 Euro). Aber Möller kann es auch kreativer, etwa bei den Fischgerichten: Dorschfilet mit zweierlei Currylinsen und Queller (23,90 Euro) oder Weißer Heilbutt aus Wildfang mit Quinoa-Couscous und Ingwerjus.

Besonders beliebt bei Einheimischen wie Urlaubern sind die Aktionstage: Mittwochs wird am Labskaus-Tag das nordische „Nationalgericht“ serviert (17,50 Euro), freitags gibt es Miesmuscheln aus der Nordsee mit Kräuter-Gemüse-Safransuppe und Schwarzbrot (19,90 Euro). Auf Vorbestellung bereitet Möller aber auch ein Fondue mit Fisch & Fleisch vor (39 Euro pro Person).

Bei unserem aktuellen Besuch an der Sylter Südspitze probierten wir zum Auftakt den frisch zusammengestellten bunten Salat mit gerösteten Kürbiskernen und Apfelchips (8,90 Euro). Fein zubereitet und abgeschmeckt waren alternativ Hummersuppe mit gebratenen Riesengambas (10,90 Euro) und Kohlrabisuppe mit Tempuragemüse (9,90 Euro). Eine Abteilung der Speisekarte preist schon seit Langem Vegetarisches und Veganes an: Sehr empfehlenswert sind zweierlei Currylinsen mit Mango im Reisblatt gebacken und dazu Kräutersaitlinge in Rahm (17,50 Euro).

Meinen Hauptgang hatte ich unter den Klassikern ausgewählt: den rustikalen Friesenteller mit Brathering, Matjesfilet, Graved Lachs aus Kräuterröhrei und Bratkartoffeln (16,90 Euro). Meine Begleiterinnen bestellten sowohl Fisch wie Fleisch: ein großes, perfekt gebratenes Filet vom Kabeljau auf Spitzkohl und Stampfkartoffeln (26,50 Euro) und ein gut gegart, weil im Fleisch noch zart rosé bewahrtes, ebenfalls großes Kotelett vom friesischen Schwein, serviert mit Wirsing und Kartoffeln (25,50 Euro).

Möller's Anker, Blankes Tälchen 8, Hörnum/Sylt, Tel.: 04651-88 10 50
Küchenzeiten: Di-So 12-22 Uhr
Sitzplätze: 50 Plätze im Restaurant, 50 Plätze auf der Terrasse
Service: hat mütterlichen Charme
Fazit: Thorsten Möllers „Anker“ serviert, sauber zubereitet, was Urlauber und Sylter gerne essen.

LIEBLINGE DER WOCHE

STÄNDIG ENTDECKEN WIR NEUE PRODUKTE, DIE WIR IHNEN NICHT VORENTHALTEN MÖCHTEN



Lass mal krachen: Vornehme Zurückhaltung geht anders. Umso schöner sind die Ringe vom Hamburger Juwelier Willer mit Rubellit oder Rhodolit (r.). Ab 5890 Euro (Rolfinckstraße 13)

Die Geschichte des Bentley-Fahrers erzählt Thomas Mähl immer wieder. Sein letzter Wunsch seien rote Ledersitze in seinem schwarzen Oldtimer gewesen: „Er hat geweint, als er sie gesehen hat, so schön sind sie geworden.“ Kurze Zeit später war der Bentley-Besitzer tot.

Das war ein Schlüsselerlebnis für Mähl, ein Grund, warum er seinen Neustart beschloss: die Rückkehr in den alten Beruf und genau genommen auch in ein bürgerliches Leben. Denn Thomas Mähl war viel zu lange dort, wo er nicht sein sollte. Er lebte auf der Straße.

VON ANDREA MÜLLER

In Ottensen kennen fast alle den Mann mit dem Mick-Jagger-Gesicht, der lange abends das Obdachlosenblatt „Hinz&Kunzt“ verkaufte und dabei mit so ziemlich jedem ins Gespräch kam, der ihm eine Zeitung abkaufte. Auch mit dem Bentley-Mann. Und so war es schließlich mit einem ehemaligen Journalisten, der Thomas Mähl eine eigene Werkstatt besorgte und ihn auch mit den richtigen Menschen verknüpfte: den Mitarbeitern des Altonaer Sozialprojektes „Das Geld hängt an den Bäumen“, die ihn zurück in die Spur begleiteten. In sein altes, vom Aussterben bedrohtes Handwerk als Sattler.

Ab 2016 stellte Mähl in deren Geschäftsräumen als mietfreier Untermieter präzise genähte Ledersachen her. Und baute Schritt für Schritt eine eigene Sattlerei wieder auf. Zum ersten Mal selbstständig. Er passte gut in das Sozialprojekt, das der Hamburger Jan Schierhorn gründete, nachdem er durch einen Apfelbaum in seinem Garten auf die Idee gekommen war, Saft aus Früchten von verlassenen Bäumen zu produzieren. Für diesen Job stellte er ausschließlich kranke, behinderte oder lernbehinderte Menschen ein. Die Anfänge des Start-ups für den guten Zweck finanzierte er aus Spenden.

Bereits im zweiten Jahr machte das Projekt mit dem naturtrüben Apfelsaft über 200.000 Euro Umsatz. Im Fokus stehen nach wie vor Menschen, die es schwerer auf dem Arbeitsmarkt haben als andere: Menschen mit Behinderung oder solche, die aus unterschiedlichen Gründen vom „rechten“ Weg abgekommen sind. Wie eben Thomas Mähl.

„Die haben gemerkt, dass ich richtig Bock hatte, wieder durchzustarten. Dass es mir ernst war. Sie haben mir geholfen, Werkzeuge aus Geschäftsaufösungen aufzukaufen, vieles wurde mir auch durch die Bekanntmachung, dass es mich überhaupt gibt, geschenkt. Die sind super vernetzt. Beim Besorgen der nötigen Papiere haben sie mich auch unterstützt.“

Für Mähl lief der Kauf gebrauchter Werkzeuge und Nähmaschinen aus aufgelösten Werkstätten wie geschmiert. Jeden Cent investiert er in Nähmaschinen, Lederschärfmaschinen, Punzeisen, Stanzen, Ösen, Rundahnen, Kantenziehler, einige Teile sind über hundert Jahre alt, sehen wie aus dem Handwerksmuseum. Fast alles hat er mit den verkauften Zeitungen finanziert, etwa die gesamte Knopfsammlung aus mehreren Tausend Knöpfen von „Knopf-Dieter“ aus Altona. „Und als Renate und Paul Hundertmark ihr Ledergeschäft auf der Reeperbahn auflösten, haben sie mir alles geschenkt! Jetzt habe ich alles beisammen, um als Sattler zu arbeiten.“

Kürzlich hat er die Geschäftsräume der Harkortstraße verlassen und seine eigene Werkstatt bezogen: in einem Hinterhof an der Osdorfer Landstraße. „Dort muss ich Miete zahlen. Das hab ich lange nicht gemacht“, sagt er zufrieden, erste Aufträge trudeln ein. Diesmal will er es schaffen.

Die Euphorie, mit der der Handwerker über „sein“ Material redet, spricht für sich: Er schwärmt für eine Tasche



Alles vorhanden: Das Werkzeug für seine Sattlerei kaufte Thomas Mähl bei Werkstattauflösungen

Ein Leben in Zickzack-Stichen

Thomas Mähl war ein exzellenter Sattler, rutschte ab und landete auf der Straße. Heute hat er seine eigene Werkstatt und pflegt die Tradition

aus jagdgrünem Leder, die er seiner Mutter mit haargenauen Zickzack-Stichen genäht hat, für einen antiken Chesterfield-Sessel, den er oxsenblutrot bezogen hat. Oder von Knöpfen, die er mit verschiedenen Arten von Leder überzieht. Einmal stattete er sogar das Interieur eines antiken Segelbootes aus dem Wedeler Yachthafen mit Alcantara-Leder aus, sein Meisterstück seien jedoch immer noch die Ledersitze des Bentley, auf dessen Fahrer er immer wieder zu sprechen kommt. Auch weil der keine Zeit mehr hatte, seine Sitze so richtig zu genießen. „Jeder war zufrieden mit meiner Arbeit. Trotzdem hat es eigentlich nie gereicht, um davon zu leben. Ich kann ja nicht 1500 Euro für eine

Tasche nehmen. Ich bin ja nicht Louis Vuitton.“

Immer wieder fallen prominente Namen, wenn Thomas über Kunden



Thomas Mähl in seiner Garage in der Osdorfer Landstraße

spricht. So bezog er unlängst für Ina Müller die Tresenpolster in deren TV-Heimat, dem „Schellfischposten“, ursprünglich waren das alte Kirchenbänke. Auch das weiße Lederlenkrad von Helga Feddersens legendärem Mercedes-Cabrio stamme aus seiner Nadel.

Leder sei das Größte für ihn, für seine erste Lederjacke investierte er damals seinen ganzen Lehrlingslohn. Er zeigt Fotos von Taschen, Gürteln, antiken Sesseln, Dingen, die er seit letztem Jahr gemacht hat. „Natürlich gibt es bei mir nur Einzelstücke. Ich bin ja keine Maschine.“ Sein Markenzeichen: ein eingestanzter Notenschlüssel.

Die Geschichte vom Auf und Ab seines Lebens beginnt schon in der Kind-

heit, in den 70er-Jahren in Altona, wo er zusammen mit seinem großen Bruder und einer alleinerziehenden Mutter aufwuchs. Als Kind war er eine Art Fernsehstar: Der „kleine Böse“ aus der NDR-Serie „Treffpunkt Deutsch“ von Wolfgang Timpe, was ihm zwar Bekanntheit, aber wenig Glück brachte. Wochenlang war er vom Unterricht befreit, seine Familie brauchte die Gage, nachdem der Vater weg war. Trotz großer mathematischer und handwerklicher Begabung verließ er die Schule nach dem Realschulabschluss. Die Abschlussprüfung der Berufsschule bestand er als Bester, im Fach Technologie erreichte er 130 Prozent, „mehr, als man eigentlich schaffen kann“.

Seine Ausbildung zum Sattler absolvierte Mähl bei dem Sattler Willi Weimann, den er in Bahrenfeld auf der Trabrennbahn kennenlernte. „Er war für mich der Coolste. Auch wenn ich heute keine Sättel mehr nähe. Wer die einmal genäht hat, kann alles nähen. Sättel sind die Königsdisziplin!“ Warum er den Beruf, der für ihn doch Berufung ist, über zehn Jahre lang nur sporadisch ausübte, weiß er selbst nicht mehr so genau. Der Auslöser ist ein Verkehrsun-

ANZEIGE

„HÜTTENZAUBER“
 Original Almhütte!
 Die ideale Location für Ihre Weihnachtsfeier!

EVENTS MIT SCHWUNG!
 » Rustikales Barbecue
 » Aktives Golfprogramm
 » Nur 5 Minuten von der Alster

GOLA LOUNGE
 www.golalounge.de Fon 040-819 78 79-6

fall, bei dem seine Hüfte brach. Danach wanderte er nach Spanien aus, lernte seine spätere Frau kennen und lebte mit ihr ein paar Jahre in Benidorm, half im gastronomischen Betrieb ihrer Familie mit. Die meiste Zeit schraubte (und nähte) er an seinem alten Mercedes rum. „Mit getönten Scheiben und breiten Reifen – hatte meine Frau mir zum Geburtstag geschenkt. Ich hatte schon immer Bock auf Autos.“

Nach dem Tod seiner Frau ging er zurück nach Deutschland und fiel in ein Loch, ihm fehlten das Geld und die Kraft für einen Neustart. Die Zeit überbrückte er mit dem Verkauf von „Hinz&Kunzt“. Aus einem Jahr wurden zehn. Den Anschluss zur Sattlerei verlor er zwar nie ganz, immer wieder fertigte er Taschen oder Gürtel für Kunden, eben weil er kommunikativ und sympathisch ist. „Ich habe nie einen Straßenverkäufer erlebt, der ständig an Tische gebeten wird. Er ist eben ein Sympathieträger“, sagt eine Ottenser Wirtin.

Sobald sein Laden läuft, er sein Auskommen hat, will Thomas Mähl gern Lehrlinge ausbilden. Denn Sattlereien finden heute wie so viele traditionelle Handwerksberufe kaum noch Nachwuchs. Der Hamburger glaubt aber an das Material Leder und dessen Faszination, und er glaubt an Menschen, die seit Urzeiten wunderschöne Dinge daraus fertigen. Keine Maschine, sagt er, wird sie je ersetzen.

■ Kontakt: Autosattleraltona@gmail.com

TYPISCH HAMBURG



Der Bootschuh

VON OLIVER C. SCHILLING

Der ortsanässigen Spezies. Klassisch in der Form wirkt er modern und man fühlt sich dennoch nicht zu auffallend gekleidet. Man bedenke, dass bei aller England-Affinität in Hamburg bereits bunte Socken für Gesprächsstoff sorgen können.

Beim Bootschuh gibt es zwar auch Markenregeln, aber generell gilt: cool. Schon John F. Kennedy trug sie zur hochgekremelten Chino. Das ist dem Schiffsmakler, Rechtsanwalt oder IT-Manager gerade recht. Bootschuhe gehen im Sommer einfach immer, und in diesen letzten Tagen vor dem großen Matsch sind sie ein geradezu trotziges Muss. Sie sind die Pompom-Sandalette des Mannes.

Erfunden wurden sie 1935 vom amerikanischen Hobbysegler Paul Sperry. Der fand die damals üblichen Modelle mit

Krepp- oder Hanfsohle unpraktisch und machte sich an die Neuentwicklung. Bis heute besteht der Schaft aus robustem, Salzwasser abweisendem Festleder. Der in Mokassinart genähte Schuh hat bis zu sechs seitliche Ösen, durch die sich ein Lederriemen zieht. Dieser dient nicht nur als Schnürsenkel, sondern hat den Vorteil, dass er dem Träger individuellen Halt gibt. Der Schuh kann so der Breite des Fuß angepasst werden. Die weiße Sohle sorgt dafür, dass er auch auf den empfindlichen Holzböden der Yachten problemlos getragen werden kann.

Mittlerweile gibt es von vielen Marken Bootschuhe. Klassiker sind Blau-Weiß-Varianten. Der US-Marke Timberland gelang vor vielen Jahren damit ein grandioses Comeback. Aber auch Designmarken wie Hilfiger oder Sports-

wear-Brands bieten unterschiedliche Varianten an. Selbst Designhäuser wie Saint Laurent Paris verkaufen Modelle, wengleich mit weniger technischer Ausstattung, aber dafür zu wesentlich höheren Preisen. Junge Label setzen lediglich auf die Form und bieten Styles in knalligen Farben an.

Ob Ebbe oder Flut – neben Turnschuhen hat sich der Bootschuh als It-Modell längerer Typen durchgesetzt. Zur Chino oder Jeans sehen sie cool aus. Im Sommer sind sie um einiges stilvoller als Flip-Flops, die stilistisch grundsätzlich nicht in der Stadt erlaubt sind. Mit Bootschuhen kann man eigentlich überhaupt nichts falsch machen. Oder?

Doch. Niemals mit Socken tragen. Auch nicht, wenn es, wie in Hamburg im September nicht unüblich, schon etwas frischer wird. Ahoi!



„Wenn ich BOCK habe, explodiert eine Fabrik“

Knackige Dialoge, komische Szenen: Krimi-Autorin Simone Buchholz, die lebt, wo ihre Fälle spielen – in St. Pauli

Der Mond ist immer dabei, wenn der Staatsanwältin ein Verbrechen vor die Füße fällt. Es regnet, und es ist Nacht auf St. Pauli, aus der Ferne irlirlichtet die Hafenbeleuchtung mit dem Blaulicht der Streifenwagen um die Wette, denn ja, die von der Davidwache sind auch schon da. Eine Radfahrerin liegt leblos in einer Lache aus Blut und Regen, während die Protagonistin darüber sinniert, wie „der Tod sie langsam mitnimmt“, und „der liebe Gott mit geschäftigem Gesicht an seinem Beistift kaut und sich überlegt, mit wessen Leben er als Nächstes Fußball spielen kann“.

VON ANDREA MÜLLER

Mit der Einstiegsszene skizziert Simone Buchholz das Leben ihrer Heldin, einer ziemlich unkonventionellen Staatsanwältin mit dem amerikanischen Namen Chastity Riley, die nachts durch Kiezkeipen irrt, wie es normalerweise eher Männer tun, und dabei durch Zufall direkt in den nächsten Fall stolpert. Der Mond begleitet die Heldin durch die raue Nacht, leuchtet ihr den Weg, wenn das Rotlicht auf St. Pauli erlischt. „Der Mond sieht aus, als wäre ihm schlecht.“ So endet das erste Kapitel. So klingt der Sound der Geschichte, der Sound der Autorin Simone Buchholz, 45, deren Heldin an vielen Stellen ihre eigenen Gedanken zusammenfasst. Wenn sie sich etwa fragt: „Wie manche Leute so ein Leben überhaupt aus-

Simone Buchholz hat es mit Fällen, die in St. Pauli spielen, in die erste Liga der deutschen Krimiautoren geschafft. Nun erscheint ihr neues Buch „Beton Rouge“

halten, in dem nie, aber auch wirklich niemals über den Rand gemalt werden darf.“ Simone Buchholz wollte eine Protagonistin, die außerhalb des Randes malt. Ihre Chastity Riley erinnert ein wenig an Schimanski, den Duisburger „Tatort“-Kommissar, mit dem Unterschied, dass 30 Jahre später der Cowboy eine Frau ist – im Gegensatz zu fast allen anderen relevanten deutschsprachigen Krimihelden. Die Heldin raucht, säuft, hat keine Familie, sondern schnellen Sex mit Unbekannten. „Es geht fast so schnell, wie wir getrunken haben, Klamotten aus wäre wirklich ein übertriebener Aufwand gewesen.“

Ihre Ermittlungen führt sie oft trinkenderweise: „Andere Leute haben Tanzpartner. Ich habe Trinkpartner.“ Sie hat eine lockere Liaison mit dem ehemals kriminellen Kneipenbesitzer der „Blauen Nacht“. Außer einem gro-

ßen Herzen für Verlierer erfüllt Riley kein weibliches Klischee. Da sie aber nicht Bardame ist, sondern Staatsanwältin, ist die nur bedingt salonfähige Frauenfigur, die sich selbst als „anarchistisch veranlagte Offizierstochter“ beschreibt, vor allem eine verdammte coole Socke.

Logisch, dass die Autorin sofort die Frage nach den autobiografischen Überschneidungen mit ihrer Heldin beantworten muss. „Außer dass wir beide auf St. Pauli zu Hause sind, gibt es nicht mehr so richtig viele“, lacht Buchholz. Sie hat in einem ihrer gastronomischen „Wohnzimmer“ zum Gespräch gebeten, im „Brachmanns Galaron“, wo natürlich all jene Gestalten herumlungern, bei denen es keinen Unterschied macht, ob sie real oder fiktiv in den Bars auf St. Pauli existieren. Man kann nur das schreiben, wovon man Ahnung hat. Ihre Geschichten sind zwar üppig mit Fantasie garniert, liegen aber vor ihrer Haustür. Für ihre Recherchen sucht sie gerne das LKA 44 auf, eine Sondereinheit für Raubüberfälle und Erpressung.

Simone Buchholz befürchtet, selbst nicht ganz so „rough und tough“ zu wirken wie ihre Staatsanwältin. Sie trägt Bleistiftrock, eine Bluse mit Pünktchen, so ein typisch szenig-urbanes Outfit mit Goldjacke und Riemenschuhen, wie man es eben trägt, wenn man lange genug für Frauenzeitschriften gearbeitet hat. Sie ist blond, hat Kastanienaugen, Knutschmund und im Gegensatz zu ihrer Romanheldin einen Ehemann, einen 9-jährigen Sohn und „Zugriff auf ihre Gefühle. Denn das fehlt meiner Staats-

anwältin ja vollkommen“, sagt Buchholz, die mit Chas Riley eher zufällig eine Frauenfigur kreiert hat, die bisweilen an die unbeholfene Hauptkommissarin Sorga aus der dänischen Netflix-Serie „Die Brücke“ erinnert, die wie ein Kind völlig undiplomatisch immer die Wahrheit sagt. Buchholz beherrscht die Kunst des Small Talks und den Spaß, den ihr das Erfinden von Geschichten macht: „Wenn ich Bock habe, lasse ich halt 'ne Fabrik explodieren.“

Nicht ohne Stolz erzählt sie, wie dankbar sie ist, es als freie Journalistin, Absolutin der Henri-Nannen-Schule, in die Runde der erfolgreichsten deutschen Kriminalchriftsteller geschafft zu haben: Jakob Arjouni, Friedrich Ani, Frank Schätzing, Jörg Juretzka. Sie mag den Sound von Raymond Chandler und Hemingway, vor mehr als zehn Jahren, als sie ihren ersten Arjouni las, wusste sie, dass sie „anders schreiben wollte als in den Frauenzeitschriften“. Ihr sechstes Buch „Blaue Nacht“ wurde erstmals bei Suhrkamp verlegt, es erhielt den deutschen Krimipreis 2017 und war laut einhelligen Kritiken das „bislang beste“.

Der siebte Fall von Riley, „Beton Rouge“, der morgen erscheint, ist wieder eine lokalkoloritgetränkte Hommage auf Hamburg, immer lakonisch, nie kitschig, und falls es das zu werden droht, meldet sich eben wieder der Mond zu Wort: „Der Mond ist riesig und rot, er spricht von Nähe und Entfernung zugleich, und er scheint mit aller Kraft auf diesen Fußboden, auf dem ich noch nie lag und vermutlich nie wieder liegen werde. Der Mond zieht mich zu sich hoch, und ich

ziehe den Mann zu mir runter.“ Eine bessere Krimistadt als Hamburg mit all seinen Gegensätzen kann es für Buchholz auch kaum geben; die Villen an der Elbchausee einerseits, andererseits St. Pauli, wo sich der korrupte Bodensatz mit der feinen Gesellschaft und den sympathischen Verlierern auf besondere, oft fatale Weise vermischt. Doch ihre Geschichte ist natürlich viel mehr als nur ein Hamburg-Krimi vor dem pittoresken Bühnenbild eines abgerockt-romantischen Rotlichtviertels, das immer Hipster-kompatibler wird.

Natürlich geht es in „Beton Rouge“, dem neuen Fall, wieder um die großen Themen, um Freundschaft, Liebe und Betrug, es geht um alte Seilschaften und deren miese Geheimnisse aus tiefster Vergangenheit. Im Fokus steht die Krise der Medienbranche, die Verdorbenheit der Führungsebene, die Verlagsmitarbeiter und Journalisten seit Jahren aus Rationalisierungsgründen entlässt und verpöppelt, während sie selbst weiter Boni kassiert.

Buchholz' Intention beim Schreiben ist es, die Gesellschaft abzubilden, bunt, vielfältig, die Grautöne der menschlichen Psyche, dort wo man gut und schlecht nicht mehr richtig unterscheiden kann. Dabei liebt sie die Sprache der Straße, literarisch abgemischt. Die Dialoge sind knackig, schnoddrig und oft sehr komisch. Und am Ende ist man als Leser fast sauer, dass der Fall gelöst und die Bösen geschnappt sind.

„Beton Rouge“ von Simone Buchholz, Suhrkamp TB, 14,95 Euro

WAS SOLL DAS?

Urlaub im Internet

Gerade schrieb ein Freund, der zwei reizende, frühpubertierende Töchter hat, auf Facebook einen Satz von schlichter, ein wenig resignativ klingender Schönheit: „Ich mache Urlaub in Griechenland. Die Kinder machen Urlaub im Internet.“

Er hat damit einen Nerv getroffen, der in Ferienzeiten bei so ziemlich jedem noch nicht total abgestumpften Erziehungsberechtigten schmerzt (was nicht heißt, dass diese sich tatsächlich besser verhielten). Die Kommentare zu diesem Post waren entsprechend eindeutig, sie reichten von „So geht authentischer Urlaub mit Halbwüchsigen“ bis zu „Woher kenn ich das bloß? Das Erste was unsere Kinder gesucht haben, war der Router. Als ich sagte, dass es keinen gibt, hat der Erste zu weinen angefangen. Der Zweite sagte mir schon fünf Mal, dass er Deutschland mag und fragte, wann es endlich zurück geht.“ Dazu passt, dass kürzlich selbst einer der Entwickler des iPhones erzählte, er habe sich schon gewundert, wie sein eigenes Kind reagiert habe, als er ihm einmal das Smartphone wegnahm: wie jemand, dem man ein lebenswichtiges Organ herausgeschnitten habe.

Ich habe mich längst daran gewöhnt, dass in der U-Bahn morgens exakt niemand mehr in ein Buch oder eine Zeitung starrt, sondern alle auf ihre Smartphones oder ihren E-Reader (ich selbst tue es ja auch); ich kann mir auch kaum vorstellen, nur einen Tag ohne dieses Gar-nicht-mehr-so-kleine-Gerät in der Hosentasche herumzulaufen, ohne das mein Leben sehr viel anstrengender und ehrlich gesagt kaum noch zu organisieren wäre.

Dennoch: Es versetzt mir jedes Mal einen Stich, wenn ich sehe, dass auch die letzte Auszeit des Jahres von der Digitalisierung selbstverständlich aufge-saugt wird. Die Zeit, in der Eltern noch leicht verschämt schauen, weil sie ihre Kinder beim Essen im Restaurant an der Strandpromenade daddeln lassen, um sich mal endlich wieder in aller Ruhe anschweigen zu können, die ist vorbei. Und vier Smartphones am Tisch (in Betrieb) sind auch kein Zeichen mehr dafür, dass da eine Familie die Kontrolle über ihr Leben verloren hat.

Die Digitalisierung führt nebenbei zu ganz neuen Konflikten im Urlaub. In dem Haus von Freunden in Kroatien, mit denen wir immer die Sommerferien verbringen, gibt es – weil es sich für das ganze Jahr nicht lohnte – WLAN über ein buchbares Tageskontingent, dessen Größe Jahr für Jahr wächst, aber nie reicht. Spätestens um 14 Uhr, wenn die Tochter unserer Freunde, 18, aus ihrer Höhle kriecht, den ersten Film längst gestreamt und die ersten Alben heruntergeladen hat, wenn auch ihr jüngerer Bruder noch ein wenig gespielt haben sollte, ist das Kontingent alle und das Geschrei groß. Irgendwann aber wird es wieder still. Dann kann endlich der Urlaub beginnen.

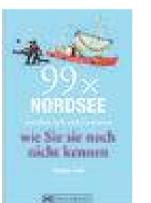
VOLKER CORSTEN

LIEBLINGE DER WOCHE

STÄNDIG ENTDECKEN WIR NEUE PRODUKTE, DIE WIR INHIN NATURLICH NICHT VORENTHALTEN MÖCHTEN



Butter bei die Fische? Nö, Salz. Alessi hat für uns Norddeutsche die Besteckserie Colombina um ein schickes Salztöpfchen in Fischform erweitert. Um 50 Euro



Öfter was Neues: Eine Krabbenpul-Anleitung gibt's in diesem Reiseführer inklusive: In „99 x Nordsee wie Sie sie noch nicht kennen“ erklärt Autorin Christine Lendi alles rund um die Nordseeküste. Nicht nur was für Touris ... Um 14 Euro (Bruckmann Verlag)

War heute bei Matthias, dem Friseur in Westerland, dem wir schon immer vertrauen. Brauche leider wieder Stadthaare. Also Strähnen und geföhnt. Das Styling aus Wind, Salz und irgendwie festgeklemmt ist leider nur hier oben richtig. So richtig wie der Bart vom Urlauber Jauch, und so richtig, dass es als Argument taugt, wenn man sich fragt, warum sich eine bestimmte Jet-Set-Klientel nicht auf diese Insel verirrt. Der Wind sagt, wo es langgeht. Auch der Friseur.

Ich gehe gern zu Matthias, er ist nicht nur als Friseur ein Guter. Er ist auch einer der Konstanten wie das Sansibar, wie HB Jensen wie Gemüse Decker. No Show, no Schmu. Heute war ich trotzdem nicht gern dort, denn „Strähnen“ heißt, die Zeit nähert sich schon wieder dem Ende. Okay, es gibt noch Wochenend-Möglichkeiten, aber nichts macht zuversichtlicher als eine Strecke Sylt vor sich. Das Wort Sommerwochen hat einen ganz anderen Klang als Sommerwochenenden. Dieses Mal werde ich in jedem Fall die Strandtasche gänzlich unausgeräumt hängen lassen. Zum

SYLTER MOMENTE

Das Salz in der Urlaubssuppe



VON INGA GRIESSE

einen geht das Handtuch wirklich noch, allzu strapaziert wurde es dieses Jahr nicht. Außerdem habe ich einen neuen Satz im Fundus: „Warum sollte man im Urlaub etwas schaffen?“ Doch, man muss oft Wünsche aufgeben. Aber nicht die Freiheit. Und sei es die eine Tasche in Kampen hinter der Tür.

Ein jeder nach seiner Façon. Man muss nur mal am Strand gucken, alles an einem Tag: nackt mit Wollpulli oder Rucksack; Badehose pur oder mit Hoody, wahlweise Wollmütze; Wanderpaare mit hohen Gummistiefeln und Friesen-

nerz; Frauen posend in Glitzerpullis oder entspannt mit abgerockten Kaschmirweatern; frisch aus der Welle oder volles Make-up, Steppweste über Bikini oder über zehnfädig; Barbourjacken in jedem Zustand, auch zu nackten Beinen, mit Hund, mit Kind, mit Markentasche. In jedem Alter. Oder, huch, der Internatsschüler in vollem Outfit am Grand Plage? Nur Bademantel trägt komischerweise niemand. Und die Kapitänsmütze ist Moritz, dem Strandkorbwärter, vorbehalten. Aber ihm steht sie.

Selbstverständlich habe ich beim Friseur in „Gala“ und „Bunte“ geblättert. Hab all die schönen Menschen studiert, die leicht bekleidet am Mittelmeer urlauben, während wir nur zu gut verstehen, warum Iris von Arnim, Heartbreaker und andere Kaschmirexperten hier oben so schöne Geschäfte haben. Ich bin auch schon total auf den modischen Hingucker im Herbst eingestellt: Mäntel sind das große Ding. Mein Lenor-Ich erhob sich also von unserem Platz vorm Spiegel und fragte streng: „Bist du sicher, dass du nicht auch viel lieber auf Mykonos wärst?“ Für einen Moment

wurde ich schwach. Allein die Vorstellung, im Meer einfach rumzuliegen statt zu straffen, im Garten nicht ständig auf- und abzupolstern, am Strand zu schwitzen, hätte etwas von sommerlicher Leichtigkeit. Andererseits, wenn ich mir die gesunde Farbe der Gäste so ansehe, und ganz besonders unseren satten Garten, ist auch etwas in der kühlen, feuchten Luft. Und was die Wärme am



Sehnsuchthimmel über Kampen

Tag nicht hergibt, macht der Himmel spätestens am Abend wett. Was man aus Wolken und Licht alles bauen kann! Zum Besoffen-Gucken. Also, Lenor-Ich, setz dich wieder und entspann dich. Sabine Christiansen schickt gerade ein Thermometer-Foto aus ihrem Garten auf Mallorca. 42 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit. Wir bleiben hier.

Worauf wir alle allerdings verzichten könnten, ist das Chaos auf dem Bahndamm. Okay, die Sperrung des Betriebs bedingt durch die französische Familie konnten wir verstehen. Die war stur ihrem Navi gefolgt und hatte sich nur gewundert, warum sie an einer Stelle am Deich die Fahrräder über einen Zaun heben mussten, um am Wasser entlang über den Hindenburgdamm zu radeln. Sont droles, les Allemandes. Aber sonst? Entweder brennt eine Hecke, eine Weiche ist kaputt, ein Übergang blockiert, irgendwas ist immer und es wird sehr, sehr viel gewartet auf der sehr frequentierten Strecke. Ist die Air-Berlin-Krankheit womöglich ansteckend?

Egal. Ich muss jetzt in die Brandung. Kopfüber.

BÄUERIN in 14. Generation

Teresa-Marie Pelka leitet den Cassenshof in der Nähe von Buchholz. Sogar der Spargel wird bei ihr jetzt biologisch angebaut



Idyll: Teresa-Marie Pelka, die (schwängere) Chefin auf dem Cassenshof

G

Gegen 5.30 Uhr, es graut der Morgen, kommt langsam Bewegung ins ländliche Stilleben auf dem Hof in der Heide. Angeregt vom ersten Tageslicht, regen sich die rund 25.000 Freiland-Hennen und Tausend immer noch flauschig-gelbe Gänsekinder erwachen aus ihren Gänse-Träumen. Und ein paar Pferde rapplern sich in ihren Boxen auf die stakstigen Beine.

Auch für Teresa-Marie Pelka heißt es dann: raus aus den Federn, raus ins Freie. „Man muss sich hier als Teil der Natur fühlen, nach ihren Regeln leben“, sagt die 30-jährige Neuchefin des Cassenshofes. Sie wurde da hineingeboren, in das an ein Gemälde erinnernde En-

VON ANDREA MÜLLER

semble aus rotem Backstein zwischen tausend Grüntönen, 213 Hektar Weideland in Inzmühlen in der Nordheide, wo man durchaus eine halbe Stunde zu Fuß bis zum nächsten Nachbar unterwegs ist. Doch hinter der pittoresken Idylle verbirgt sich harte Arbeit, dazu eine Verpflichtung: der Fortbestand des landwirtschaftlichen Betriebs, der in vierzehnter Generation in der Familie ist. Für Teresa-Marie kam nie etwas anderes infrage.

Sie braucht keine Großstadt und nicht die weite Welt. Pelka studierte Agrarwissenschaften in Kiel, absolvierte anschließend ein Traineeprogramm bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Seit zwei Jahren unterliegen ihr auf dem elterlichen Hof nun Marketing und betriebswirtschaftliche Entscheidungen.

„Auf dem Cassenshof ist es Tradition, dass jede Generation etwas anders macht. Wir müssen am Puls der Zeit sein“, so Pelka, deren jüngste Innovation der Bio-Spargel ist, der bei ihr noch bis Ende Juni Saison hat.

Stolz präsentiert sie frisch gestochene Spargelstangen in Grün und Weiß, sie sind optisch erstaunlich perfekt – fast wie gemalt. „Bio heißt immer klein und schrumpelig.“ Bei Spargel, erklärt die Landwirtin, sei es aber umgekehrt. Schön sei auch gut. Auf dem Cassenshof wird das Lieblingsfrühjahrgemüse der Deutschen ausschließlich mit organischem Dünger bearbeitet, der aus Trockenkot der Freiland-Hühner besteht (die wiederum hochwertiges Futter fressen). Unkraut auf dem Spargelacker wird von Hand gerupft, Insektizide und Herbizide sind tabu, gegen die Spargelfliege wird aufwendig Teebaumöl geträufelt.

Alles geht hier von Hand: „Es läuft im Prinzip genau wie vor 100 Jahren. Schwere körperliche Arbeit, nur häufeln und hacken, nichts mit spritzen. Jeder Spargel wird einzeln gestochen“, so Pelka, die in diesem Jahr 32 saisonale Arbeitskräfte eingestellt hat, junge, kräftige Männer, fast alle aus Polen und Rumänien. Eine Arbeit, für die sich kaum deutsche Arbeitskräfte gewinnen lassen. In den Feldern vom Cassenshof wird nur mit erlaubten „Tricks“ geackert: Ist das Wetter zu warm, wird eine weiße Folie über den Spargel gebreitet, um die Sonne auszubremsen. Ist es so kalt wie im Mai, erzeugt eine schwarze Folie Wärme und beschleunigt das Wachstum. „Anfang Mai in der Hauptsaison war es für uns wirklich hart, es war viel zu kalt“, so Pelka. Am Ende der

Spargelzeit werden sie „wegen präziser Handarbeit“ trotz des Wetters auf eine ertragreiche Saison zurückblicken. Dank des hauseigenen Gemüses, das wenig Bitterstoffe enthält, was am sandigen Heideboden und dem biologischen Landbau liegt.

Die Umstellung auf „Bio“ am Cassenshof begann vor zehn Jahren – zunächst bei den Kartoffeln, den Legehennen, später dann auch beim Spargel. Nicht nur Entscheidung des Herzens, sondern auch des Überlebens. Klar ist Bio teurer und aufwendiger. Doch ist das Ergebnis auf dem Teller auch so viel besser als der „konventionelle Gemüse-Müll“, wie ein Mitarbeiter des Hofladens in Inzmühlen schimpft. „Das Zeug im Discounter entwertet unsere

Deutschland, 1960 waren es mehr als fünfmal so viele. Damals waren fünf bis zehn Kühe pro Hof üblich, heute könnten Bauernhöfe mit zehn Kühen nicht mehr existieren. Fast alle wurden von Großkonzernen der Agrarindustrie geschluckt. Betriebe wie Agro Bördegrün bei Magdeburg haben 4300 Hektar Ackerland und erwirtschaften über zwölf Millionen Jahresumsatz. Wer nachhaltig arbeiten will, der bleibt klein und macht Bio. Die gute Nachricht: In den letzten 20 Jahren hat sich die ökologisch bebaute Fläche von Biobauern vervielfacht, der Trend zur Qualität hält an.

Auf dem Cassenshof hält man sich – ähnlich den strengen Vorgaben bei Demeter – beim Ackerbau an die sogenannte Fruchtfolge: „Für langfristig gute Erträge galt früher die Dreifelderwirtschaft als einfachste Form der Fruchtfolge: zwei Anbaujahre, ein Brachjahr. Nur so kann der Boden alle möglichen Nährstoffe entwickeln. In vielen Dingen geht es zurück zur ursprünglichen Landwirtschaft, wie vor Hunderten Jahren“, so Pelka. Der Hof blickt auf eine langjährige Tradition zurück. 1904 waren Milchkühe Schafe und Schweine Hauptgeschäft der Familie Voß, bis Pelkas Urgroßvater beschloss, Öd- und Heideboden in Ackerland umzuwandeln.

„Als meine Großeltern 1961 den Hof übernahmen, wurden die Milchkühe und Schafherden endgültig abgeschafft. Meine Eltern waren 1990 am Zug. Das war der Anfang der Direktvermarktung. Wir haben als Familie Kartoffeln, Honig und Wurstspezialitäten aus einer Kartoffelkiste an der Straße verkauft. Die Kartoffelkiste – das ist heute unser Hofladen.“ Bis heute ist die ganze Familie ins Hofleben eingebunden. Teresa-Marie Pelkas Vater Carsten Voß kümmert sich um die Hühner, Bruder Friedrich ist Gänse- und Ackerbau-Beauftragter. Er fährt die Tiere auch kurz vor Weihnachten zum Schlachter.

„Er ist für die Gänse Bezugsperson. Er achtet darauf, dass sie ein schönes Leben haben, bis zur letzten Minute“, sagt Pelka, die es zu schätzen weiß, dass ihr Bruder den letzten Watschelgang der Tiere begleitet, ehe die als Festtagsbraten auf norddeutschen Weihnachtstischen landen. „Wenn sie keinen Stress hatten, wirkt sich das positiv auf die Fleischqualität aus.“

Für Verkauf und Kundenkontakt sorgt ihre Mutter Marion, Opa Günter pflegt seine Leidenschaft, die Rotwildjagd, oder er sortiert Kartoffeln. Oma Erika packt im Haushalt und Hofladen mit an. Das familiäre Landleben läuft.

Als Vertriebschefin hat Pelka mit ihrem Gatten Niels 2012 einen zweiten Hofladen in der Hamburger Waitzstraße gegründet. Vor zehn Jahren traf sie ihn, ebenfalls Landwirt, im Studium. Sein Hof bei Braunschweig erlaubt dem Paar nur eine Fernbeziehung. „Wir versuchen trotzdem, Synergieeffekte zu schaffen.“ Wie allerdings zwei Höfe, die rund 200 Kilometer trennen, eines Ta-

ges zu einer Einheit werden können, ist beiden noch nicht wirklich klar.

Ein Hoffnungsschimmer flackert aber in der 15. Generation: Ende Juli kommt das Baby von Niels und Teresa-

Marie Pelka zur Welt. Geschlecht: noch nicht bekannt. Beim Beruf hingegen gebe es eine gewisse Wahrscheinlichkeit.

■ Info: cassenshofladen.de

WAS SOLL DAS?

Fidget Spinner

Allein der Name! Als es bei uns vor etwa drei Wochen losging mit dem Gebettel, da klang das, was unser älterer, mit der englischen Aussprache noch kämpfender Sohn haben wollte, nach dem Ton, der vermutlich dabei herauskommt, wenn man einer Kröte den Hals umdreht. Vielleicht liegt es auch an einer Form von Demenz, die bei mir einsetzt, wenn einer unserer Söhne etwas entdeckt, ohne dessen Besitz das Weiterleben unmöglich scheint, dass ich mir den Namen nicht merken konnte. Als ich sagte, ich habe mit Wörtern wie „Kreisel“ und „Kinder“ bei Google nichts gefunden, war ich in seinen Augen reif für die Seniorenresidenz.

Zurzeit herrscht „Fidget Spinner“-Mania. Alles kreist um die kleinen Propeller, die sich zwischen und auf den Fingern (oder auf Stirn oder Nase) rasend drehen lassen – nicht nur an Hamburger Schulen. In Berlin wagte eine Freundin sich diese Woche kaum mehr nach Hause, nachdem sie in drei Geschäften vergeblich versuchte, eines dieser rasch drehenden Teile zu ergattern, die es in Silber, Gold und verschiedenen anderen Farben gibt. In Wiesbaden auf dem Familienfest hatte vergangenes Wochenende jedes der anwesenden Kinder mindestens zwei. Eine Kollegin erzählte, sie sei gerade ohne die Kinder in Kroatien gewesen. Dort seien ihr überall die Kreisel angeboten worden, mit dem Hinweis, die seien auch gut gegen ADHS. Als sie stattdessen mit kroatischen Süßigkeiten nach Hause kam, merkte sie rasch, wie falsch ihre Wahl war.

Es ist mir ein Rätsel, wie aus dem Nichts ein Kontinent geflutet werden kann von einem Tsunami der Kinderbegehrlichkeit (der davor: „Loom“-Bänder). Das Beruhigende: Der Schaden hält sich in Grenzen. 7 Euro für die Variante in Silber. VOLKER CORSTEN

ANZEIGE

Jetzt die letzten Kabinen sichern!

FASZINATION arktischer Polarsommer – ISLAND & GRÖNLAND

Kreuzfahrt mit MS ASTOR • 16. Juli bis 8. August 2017 • 24 Tage • Ab & bis Bremerhaven



SCHON AB € 3.989*

* Pro Person in der 2-Bett-Glückskabine innen. Limitiertes Kontingent!

Grönland in allen Himmelsrichtungen unter kundiger Führung unseres EXPERTENTEAMS um Dr. Klemens Pütz erfahren! Erste Begegnung mit der Kultur der Inuit im erst vor 130 Jahren 'entdeckten' Osten. Mit der Mitternachtssonne hoch über den Polarkreis nach Norden, ins bilderbuchschöne Uummannaq mit roten Holzhäusern rund um den doppelgipfligen Herzberg. Zwei Tage Zeit für Ilulissat und mittendrin im blauweißen Formenrausch des Eisfjordes. Der Melodie des Eises lauschen und Gletscher beim Kalben beobachten. Weiter in den Westen, nach Kangerlussuaq ins Reich der Wale und Moschusochsen. Das 'Grünland' der Wikinger erleben Sie im Süden, dazu gelbe Blumenteppeiche in fantastisch farbenreicher Landschaft. Die Kap Farvel Passage bringt Sie rüber nach Reykjavik. Erkunden Sie die schönsten Naturwunder im Südwesten Islands, bevor Sie über die Färöer Inseln wieder zurück nach Bremerhaven gelangen.



GEO SAISON

gewährt aus TOP KREUZFART-LINIE TransOcean Kreuzfahrten

Kategorie: Expeditionskreuzfahrt

Reise: 11/2016
Ergebnis: 12/2016




TransOcean Kreuzfahrten

Service-Team: +49 (0) 69 800 871 650 • www.transocean.de

Es gelten die Reisebedingungen von TransOcean Kreuzfahrten • Rathenaustr. 33 • D-63067 Offenbach • Eine Marke der South Quay Travel & Leisure Ltd • Purfleet, Essex, UK

ANZEIGE



SKY-FRAME

LANTZ Fenster-Türen Wintergärten

Sicherheitsfenster RC2-RC3 direkt vom Hersteller

Hamburger Straße 80 • 22946 Trittau
Tel. 0415/484 30-0 • www.lantz.de
Standorte: Hamburg, Sylt, Binz und Trittau