

2. AUSGABE | SOMMER/HERBST 2024 | PREIS 4,90€

Die Schillings Magazin für Rügen, Hiddensee und die Insel Öhe

Schatzinseln

Schillings Schätze: spannende Geschichten, nachhaltige Produkte, leckeres Essen



Familien-Bande

Auf der Privat-Insel Öhe leben und arbeiten drei Generationen der Familie Schilling Arm in Arm für die Region. Ihr Motto: „Wir wollen es nicht bequem!“ Eine Geschichte voller Geschichten.



9 772510 942002

ISSN 2510-9421

Lebens-Werk

Einst kämpfte Laurette Schilling mit Flinten und Finten für ihr Recht und gegen die Männer. Ein packendes Buch erzählt ihr rebellisches Leben.

Schlepper-Charme

Jeanette und René Kenzler lassen alte Trecker und Ackergeräte in neuem Glanz strahlen. Das begeistert nur Technik-Freaks? Vonwegen!

Küchen-Schätze

Die Kulinarikerin Cathrin Brandes über den Duft der Kindheit, die Zutaten des Lebens und ihre liebsten Rezepte.

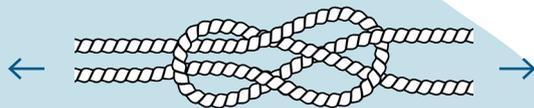


OHNE KNOTEN KEINE SEEFAHRT

Knotenspaß für alle*

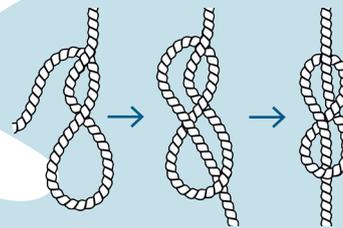
Ob Fischer oder Segler, Seenotretter oder Schiffer – ohne Knoten geht bei ihnen kaum etwas glatt. Auch im Alltag sind Palstek, Wunder- und Achterknoten wichtiger als manches Schulwissen. Wer gekonnt knoten will, braucht keine Knoten in Hirn oder Hand, sondern nur ein Stück Seil, etwas Geduld und unsere coole Knoten-Schule.

WUNDERKNOTEN



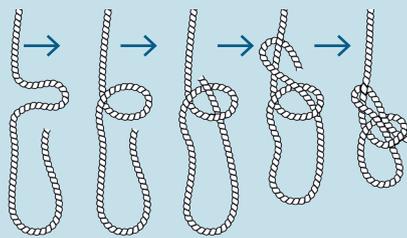
Mit dem Wunderknoten könnt Ihr Seilenden haltbar und fast unsichtbar verbinden. So geht's: Beide Seile einmal miteinander verschlungen vor Euch hinlegen. Beide Enden zeigen dabei zu ihrem Knäuel. Dann eines der Fadenenden von oben unter die beiden Enden des anderen Knäuels herum führen. Danach dieses Ende von unten über die beiden anderen Fäden führen, aber unter dem Faden des gleichen Knäuels zurück. Beide Fäden des gleichen Knäuels liegen jetzt wieder auf einer Seite und sind in der Mitte schon verknüpft. Die Fäden zieht Ihr nun fest auseinander, dann bildet sich in der Mitte der Knoten. Die Enden nach Bedarf kürzen.

ACHTERKNOTEN



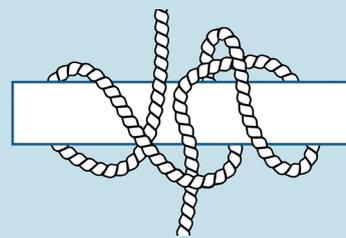
Ob in der Seefahrt oder beim Klettern, der Achterknoten bietet Halt. Als Stopperknoten verhindert er das Ausrutschen (Durchrutschen) der Schot (also der Leine zum Bedienen eines Segels) und das Fallen aus Ösen. Legt für den Achterknoten ein Auge mit dem losen Ende nach oben und haltet die Kreuzung der Leine mit Daumen und Zeigefinger fest. Mit der anderen Hand greift Ihr jetzt unter das feste Ende. Das lose Ende führt Ihr unter dem festen Ende durch. Dann das lose Ende durch das Auge und den Knoten festziehen.

PALSTEK



Der Palstek ist der König unter den Knoten. Mit ihm legen Seeleute eine feste Schlinge, die sich nicht weiter zuzieht. Das könnt Ihr auch: Legt ein Auge und zieht das lose Ende von unten durch das Auge. Je weiter Ihr das lose Ende durchzieht, desto kleiner wird die spätere Schlaufe. Jetzt das lose Ende unter dem festen Ende durchziehen und von oben durch das Auge stecken. Den Palstek zieht Ihr fest, indem Ihr am losen und am festen Ende zieht. Der Palstek ist ein typischer Festmacherknoten. Man verwendet ihn zum Beispiel, um ein Boot am Steg zu befestigen. Dazu legt man das Auge einfach über einen Poller.

STOPPERSTEK



Mit diesem Klemmknoten macht Ihr eine Leine an einer Schlepptrasse oder einem anderen dickeren Seil fest, so dass die Leine nicht rutscht. Der Stopperstek ist auch nützlich, wenn das Seil unter Spannung steht. Er zieht sich unter Belastung zu, lockert sich bei Entlastung wieder und kann so verschoben werden. Da er eine rutschfestere Version des Webleinsteks (Spitzname: Mastwurf) ist, probiert zuerst diesen einfacheren Knoten und macht dann für den Stopperstek einfach eine Wicklung mehr. Die Doppelwicklung in Zugrichtung machen, damit sich der Knoten nicht in diese Richtung bewegt.

**Du brauchst: ein 1 Stück Tauwerk zum Üben.*

Den perfekten Knotenspaß bekommt Ihr in der praktischen Knotenbox. Erhältlich im Konservenladen in Vitte und in der „Tante Hedwig“ in Stralsund oder online: www.insel-oehde.de · Die Knotenschule ist ein Projekt der



ZWISCHEN GESTERN UND MORGEN

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

das Heute ist das Gestern von morgen, heißt es. Im Gestern, nämlich vor knapp einem Jahr, haben wir Euch die erste Ausgabe unseres Magazins „Die Schatzinseln“ präsentiert. Analog auf Papier, schön gedruckt, mit spannenden Reportagen und Porträts über uns, unsere Partner und die Menschen der Region. Warum? Wir glauben an die Kraft wahrer Geschichten. Die Vergangenheit unserer Insel und die Gegenwart unseres Alltags sind Schätze, die wir gemeinsam mit Euch heben. Dass diese Suche glücklich macht, habt Ihr uns mit viel Lob und Schulterklopfen für die erste Ausgabe gezeigt. Dafür ein dickes Dankeschön!

Doch Glück heißt, das Erwartbare zu übertreffen. Deshalb ist diese zweite Ausgabe kein zweiter Aufguss. Statt Erwartbares zu liefern, wollen wir Euch und uns lieber überraschen: mit neuen Geschichten, verblüffenden Hintergründen, tollen Produkten, innovativen Ideen. Wusstet Ihr zum Beispiel, dass Möwen nicht nur gefräßig wie Kreuzfahrtpassagiere sind, sondern auch sehr musikalisch? Seit ich das Stück des Autors Holger Teschke, der viele Jahre selbst zur See fuhr, las (ab Seite 26), schaue ich anders auf die vermeintlichen Schreihälse. Dass die Kulinarikerin Cathrin Brandes, die ich seit vielen Jahren durch gemeinsame Arbeit an unseren Gastro-Konzepten kenne, ihre Abneigung gegen Tütensuppen und Tiefkühlkost ausgerechnet ihrem Opa Heinz verdankt (warum erfahrt Ihr ab Seite 30), war mir neu. Und der Start einer alten Schlepper-Schönheit ist auf dem Acker kaum zündender als in unserer Reportage ab Seite 20.

Von einer anderen zündenden Idee erzählen wir Euch ab Seite 12. Analog zu diesem „Schatzinseln“-Magazin ist nämlich ein Buch entstanden, das auf fesselnde Weise Licht in das rebellische Leben meiner Urgroßtante Laurette Schilling bringt. Sie kämpfte mit Finten und Flinten um ihr Recht – in einer Zeit, in der alle Feinde männlich waren. Von ähnlichen und doch ganz anderen Kämpfen in turbulenten Zeiten erzählt unsere Titel-Geschichte ab Seite 6. „Wir wollten es nie bequem“, sagt mein Vater Carsten Schilling darin – und lässt eine Familien-Geschichte aufleben, die auch ein Stück unglaublicher Zeit-Geschichte ist.



Der Blick auf das Gestern, auf die eigenen Wurzeln, hilft gegen Bequemlichkeit im Heute. Heute gehören neben der ökologischen Rinder-, Schaf- und Wasserbüffel-Zucht auf der Insel Öhe, wo unsere Familie seit 800 Jahren zuhause ist, sieben Betriebe und eine regionale Wertkette zwischen Öhe, Hiddensee, Rügen und Stralsund zu unseren Schätzen. Diese wollen wir mit Euch teilen – in diesem Magazin und in unseren Gastronomien und Hofläden in Vitte und Schaprode, in Neuendorf und Stralsund (einen Kompass findet Ihr auf Seite 4). Während Ihr hier oder dort genießt, legen wir nicht die Beine hoch. Sondern haben mit offenen Augen für Chancen und Mut zu Fehlern, mit Bewusstsein für nachhaltige regionale Produkte, mit Empathie für Kunden und Partner, aber auch mit einer Prise Unbequemlichkeit die Zukunft im Blick. Denn Ihr wisst ja – morgen ist das Heute gestern.

In diesem Sinn: bis morgen!
Euer/Ihr

IMPRESSUM

Herausgeber: Mathias Schilling GmbH & Co KG
Hafenweg 45 · 18569 Schaprode · www.insel-oehe.de

Konzeption, Redaktion, Text:
Lars Herde · Cathrin Brandes
Gestaltung: Lena Daetz · www.fraudaetz.de
Fotografie/Bildnachweise:
Florian Bolk · www.bolkfotografie.com
Tommy Hetzel · www.tommyhetzel.de

Produktion: Rügendruck gmbh putbus
Circus 13, 18581 Putbus · www.ruegen-druck.de

Redaktionsschluss: Mai 2024

ISSN 2510-9421
Vertrieb: Edition Pommern
www.edition-pommern.com



Stralsund

RASMUS® **RASMUS** Im traditionsreichen, von Henry Rasmus gegründeten Stralsunder Fischgeschäft wird von Hand filetiert, geräuchert, mariniert und verpackt.



HOFLADEN TANTE HEDWIG
Neben den Salamis von den Öhe-Rindern und Käse aus MV gibt es regionale Spezialitäten und eine Auswahl an Kuchen, Brot und Brötchen.

Hiddensee



HAFENKATER
Im Hafen von Vitte findet Ihr das Fischrestaurant Hafenkater. Der Hafenkater mag es lecker: Fischbrötchen, Backfisch, Fischplatten und saftige Burger stehen auf der Speisekarte.



BÆKKERI
In Vitte liegt das hübsche Schwedenhaus. Gastraum, Terrasse und die nordischen Backwaren und Snacks laden zum Verweilen ein.



SCHILLINGS HAFENAMT
Die reetgedeckte Gastwirtschaft begrüßt Sie im Hafen von Kloster. Neben Kaffee und Kuchen gibt es unkomplizierte Speisen, die zu jeder Tageszeit schmecken.



HIDDENSEER WEIDELAND
Auf den Hochlandweiden der Insel Hiddensee stehen Rinder der Rassen Angus und Limousin und wachsen dort langsam und mit ausgiebiger Bewegung heran.



TANTE HEDWIG
Zwischen Vitter Hafen und Strand liegt Tante Hedwigs Hofladen und Kaffeehaus. Neben Wurst von den Öhe-Rindern gibt es regionale Spezialitäten, leckere Kuchen und kleine Speisen.



KONSERVENLADEN
Handwerklich konservierter Hering in Dosen, von den Hiddenseer Kutterfischern nachhaltig gefangen. Dazu gibt es originelle Souvenirs – damit Sie garantiert an Ihren Hiddensee-Besuch zurückdenken.



STRANDDISTEL
Sommer, Sonne, Sand – Stranddistel! Leckere Strandküche und coole Drinks in nächster Nähe zur Ostsee in Neuendorf.



Hiddensee

Rügen

Schaprode



INSEL ÖHE
Wenige Ruderschläge vom Schaproder Hafen entfernt liegt die kleine, idyllische Insel Öhe. Hier nahm alles seinen Anfang.



SCHILLINGS GASTHOF
Der traditionsreiche Gasthof liegt am Hafen des ruhigen Fischerdorfes Schaprode. Rindfleisch von der Insel Öhe, Kutterfisch von Hiddensee und viele regionale Zutaten sorgen für Geschmack und Qualität.



SCHILLINGS FISCHHAUS
Im Schaproder Hafen gibt es die vielleicht leckersten Fischbrötchen der Insel. Zum Mitnehmen, für die Fähre oder als Proviant.



SCHILLINGS HOFLADEN
Neben Salami von den Öhe-Rindern und Käse aus MV gibt es regionale Spezialitäten und Kuchen, Brot und Brötchen.



SCHILLINGS GÄSTEHAUS
Gleich um die Ecke vom Gasthof begrüßt Sie das reetgedeckte Gästehaus mit Blick auf die Insel Öhe. Die hellen Zimmer sind freundlich eingerichtet. Willkommen!

INHALT

Die Schatzinseln

KNOTENSCHULE

Cooler Knoten zum Selber-Knüpfen 02

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Editorial und Impressum. 03

DIE SCHATZINSELN -

unsere Marken auf Hiddensee, Rügen
und dem Festland 04



„WIR WOLLTEN ES NIE BEQUEM!“

Wie Generationen der Familie Schilling Hand in
Hand für die Region arbeiten.
..... 06

„ERST WÄGEN, DANN WAGEN“

Ein fesselndes Buch erzählt das
rebellische Leben Laurette
Schillings.
..... 12



KÖSTLICHES AUS DEM HOFLADEN

Nicolle Schilling prä-
sentierte ihre liebsten
Produkte.
..... 14

VON DER KUH ZUM LOGO

Wie Grafikerin Lena Daetz Kühen und
Katzen ein unvergleichliches Gesicht gibt.
..... 16



GLÜHENDE LEIDENSCHAFT

Jeannette und René
Kenzler haben ein
Herz für alte Schlep-
per-Schönheiten.
..... 20

HERZENSORTE

Plätze zum Wohlfühlen, Träumen, Erinnern..... 24

„WEISS WIE GISCHT, VERFRESSEN WIE KREUZFAHRTPASSAGIERE“

Der Autor und Regisseur Holger
Teschke hat ein hinreißendes Buch
über Möwen geschrieben.
..... 26



„MÖWEN SIND MUSIKALISCH!“

Holger Teschke im Gespräch..... 28



„KOCHEN IST LEBEN“

Cathrin Brandes über
Lebens-Zutaten, Genuss-
kultur und Familien-Rezepte.
..... 30



CATHRINS REZEPTE

Baltische Fischsuppe, Quarkkringel mit Kirschen
..... 36

FUTTERN FÜR DIE ARTENVIELFALT

Wie Rinder auf Hiddensee dem Nationalpark
Vorpommersche Boddenlandschaft helfen 38



SANDBURGEN, SONNENHÜTE, STRENGE SITTEN -
so verrückt war einst das Bade-Leben
auf Hiddensee 40



CARSTEN & MATHIAS SCHILLING

“Wir wollten es
nie bequem!”



Die 75 Hektar große Insel Öhe, idyllisch zwischen Rügen und Hiddensee gelegen, ist seit 800 Jahren in Familienbesitz. Eine Schatzinsel zwischen alten Bäumen und flachem Bodden, reich an Geschichten, Abenteuern, Vergangenheit. Dass die Öhe Zukunft hat und Motor für eine ganze Region ist – daran arbeiten Generationen der Familie Schilling mit Mut und Wärme.

Kühe und Kormorane kennen keine Tabus. Während Fremden der Zutritt zur Insel Öhe seit Jahrhunderten verboten ist, machen es sich die Tiere am Ufer des schmalen Stroms, der die Öhe von Rügen trennt, gemütlich. Die Rinder nehmen ein fesseltiefes Fußbad im Flachwasser, die Vögel trocknen ihr Gefieder in den ersten warmen Sonnenstrahlen. Zwar werden unerwünschte Gäste heute nicht mehr wie einst mit Flinten in die Flucht geschlagen (dazu mehr ab Seite 12). Doch wer auf die Öhe will, braucht eine Einladung von Familie Schilling, der die Insel seit Jahrhunderten gehört, und ein Boot. Wir haben beides. Nicolle Schilling chauffiert mit kräftigen Schlägen über den rund 30 Meter breiten Strom, der Öhe von Schaprode und das Leben auf der Schatzinsel vom Rest der Welt trennt.

Die Öhe - Motor für eine ganze Region

Trotz aller Abgeschiedenheit ist die Öhe heute kein verwünschter Ort. Ihre Bewohner sind weder weltfremde Robinsons noch betuchte Müßiggänger. Im Gegenteil. Als Mathias Schilling 2006 die Öhe von seinen Eltern übernahm – sein Vater Carsten war 1965, zu DDR-Zeiten, mit seinem Faltboot über die Ostsee in den Westen geflüchtet, Großmutter Wera brachte die Insel durch die Strudel sozialistischer Politik – hatte er leere Taschen, aber ambitionierte Pläne. Er wollte nicht nur mit der eigenen Familie von den Schätzen der Insel – unberührte Natur, perfekte Lage zwischen Rügen, Hiddensee und dem Festland – leben, sondern beweisen, dass seine Insel mehr ist als ein privates Paradies. So begann ein abenteuerliches Doppelleben als Insel-Herr mit biologischer Landwirtschaft, als Gastwirt und preisgekrönter Unternehmer, als Familienvater und „Einheitsbotschafter von Mecklenburg-Vorpommern“. Heute, knapp 20 Jahre später, ist die Insel Öhe Kern einer weiter wachsenden regionalen Wertkette, die wir Ihnen in dieser „Schatzinsel“-Ausgabe präsentieren. Zu ihr gehören neben der Landwirtschaft Gastronomen und Hofläden auf Rügen, Hiddensee und in Stralsund (siehe Seite 4), aber auch Kooperationen etwa mit den Hiddenseer Kutterfischern – ein Magnet für Besucher aus der Region und der Welt.

Als diese Erfolgs-Geschichte 2006 begann, war Mathias Schilling 25 und hatte einen Satz seines Vaters im Ohr: „Von der Öhe konnte nie jemand leben“. Der Satz saß tief und weckte Trotz. Mathias: „Ich wollte meinem Vater und mir das Gegenteil beweisen.“ Auch die Verbundenheit mit der Vergangenheit der Familie, mit den eigenen Wurzeln war Motivation. „Jede Generation musste auf Öhe einen Neustart wagen und ihre eigenen Kämpfe kämpfen, mein Großvater, mein Vater, ich.“ 37 Lebensjahre und sehr

unterschiedliche Lebenserfahrungen liegen zwischen Vater und Sohn. Wir treffen beide an diesem grauen Frühlingstag auf Öhe. Ein Schneeglöckchen-Teppich spannt sich zwischen Allee, Garten und Gutshaus. Die Küche gibt mit großen Fenstern den Blick auf Garten, Wiesen und Frühling frei. Innen wärmen sich drei Schilling-Generationen am knisternden Holzfeuer und an gemeinsamen Erinnerungen.



„Von der Öhe konnte nie jemand leben“

„Der Satz stimmte – damals“, sagt Carsten Schilling heute. Tatsächlich war die Insel in den letzten Jahrhunderten ein Sehnsuchtsort für Fremde – Nobelpreisträger Gerhart Hauptmann hätte sie am liebsten gekauft, andere Autoren wie Hans Fallada und Günter Grass schrieben über sie. Aber ihre Besitzer, angefangen von den frühen Vorfahren wie Ritter Marquard von der Wisch und Curt von der Oehe (siehe Seite 11), machte sie nicht reich. Im Gegenteil. Carsten Schilling: „Als mein Vater seine Tante Ida das erste Mal auf Öhe besuchte, war er entsetzt. Das Haus war weitgehend eingefallen, durch's Dach konnte man in den Himmel gucken. Durch den jahrzehntelangen Kampf ihrer Schwester Laurette um ihr Recht“ – Laurettes gewagte Lebensgeschichte erzählen wir Ihnen ab Seite 12 – „waren die beiden Schwestern verarmt. Den von Ida servierten Kaffee goss mein Vater aus hygienischen Gründen heimlich in eine Dielenritze.“

Weg mit dem Kaffee – aber das Erbe ausschlagen? Als Tante Ida 1921 stirbt, ist ihr Neffe Wilhelm Heinrich August Schilling – Carstens Vater – gerade 22 geworden. Er hat 1917 in Schleswig Abitur gemacht, den Ersten Weltkrieg als Ordonnanz und Meldegänger in Frankreich überlebt, die einjährige englische Gefangenschaft überstanden, in Hamburg ein Theologie-Studium begonnen, er kann Griechisch und Hebräisch. Jetzt zieht der junge, durch den Krieg traumatisierte Schilling mit Mutter und Schwester kurzerhand auf die verfallene Öhe. Bequem haben sie es dort nicht. Doch „erst wagen, dann wagen“ – dieses Motto der 1903 verstorbenen Tante Laurette scheint für alle nachfolgenden Schil-

lings Gesetz zu sein. Das Wagnis war auch deshalb groß, „weil Ida und Laurette in ihrem Testament verfügt hatten, dass ihr Erbe nicht mehr Schulden aufnehmen dürfe, als die Höhe der Hypothekenlast“, so Carsten Schilling. Der Passus ist für Landwirt Wilhelm ein Klotz am Bein. Um den Neustart auf Öhe zu schaffen, setzt er sich über die Verfügung hinweg, womit er sich einen jahrelangen Erbstreit mit seinem Rostocker Onkel einhandelt, der selbst ein Auge auf die Insel geworfen hatte.

Neustart 1 - in rauher See

Trotzdem – und trotz Inflation und Weltwirtschaftskrise – packt Wilhelm mit aller Kraft zu. Carsten Schilling: „Mein Vater hat das Haus restauriert, Vieh und Maschinen angeschafft, eine Gärtnerei eröffnet.“ Eine Feldbahn wird gebaut, die das Gemüse und Getreide von den ausgeruhten Böden der Öhe direkt zum Fähranleger schafft. Die Erträge sind prächtig, die Öhe blüht auf. Doch der Absatz ist schleppend, die meisten Abnehmer sind dank Inflation klamm. Neben all der Schufferei auf dem Acker beginnt Wilhelm Schilling in Greifswald ein Medizin-Studium, um Arzt zu werden. In Greifswald lernt er seine spätere Frau Wera (geboren 1909), die selbst Medizin studiert, kennen – ausgerechnet beim Kleinkaliberschießen. Der Schuss geht nicht nach hinten los, die beiden heiraten im Dezember 1935. Hitler, von dem Wilhelm nichts hält, ist da seit knapp drei Jahren an der Macht. Die Öhe ist zu dieser Zeit verpachtet, die frisch Verheirateten eröffnen in Lindow/Mark eine Praxis. Zeit für Bequemlichkeiten bleibt nicht.

Carsten Schilling: „Damals startete mein Vater seine Karriere als Workaholic“ (eine Eigenschaft, die sich bei Schillings dominant zu vererben scheint). Zeitlebens ist Wilhelm bis spät in die Nacht für seine Patienten da, macht Hausbesuche, beeindruckt durch sein immenses medizinisches Wissen. Der Verdienst ist nicht mager, wird aber auf Öhe gebraucht. Und so hat Wilhelm stets nur eine „gute“ Hose, ein Paar Schuhe und einen alten Hut, macht nie Urlaub und reist nie. Einziger Luxus: Bücher und Zigarren. „Durch seine extreme Sparsamkeit war die Öhe beim Tod meines Vaters 1970 hypotheckenfrei“, so Carsten Schilling.

Doch zunächst beginnt wieder ein Weltkrieg. Wilhelm wird – wohl auch wegen seiner Unbequemlichkeit gegenüber den Nazis – sofort als Stabsarzt eingezogen. Wera und Wilhelm haben bei Kriegsbeginn 1939 zwei kleine Kinder, Detlev (geboren 1936) und Elke (geboren 1938); Sohn Carsten, der von allen Bino genannt wird, kommt 1944 zur Welt. Wilhelm ist als Arzt bei der Eroberung Frankreichs dabei und muss später vor Leningrad Tag und

Nacht Verwundete versorgen. Bei einem Artillerie-Angriff wird er verschüttet, schwer verletzt, aber lebend geborgen und in die Heimat geflogen. „Das war der einzige Flug seines Lebens“, so Carsten Schilling. Durch das erlittene Schädel-Hirn-Trauma verliert Wilhelm sein Gehör fast vollständig – ein gutes Ohr für seine Patienten hat er trotzdem zeitlebens.

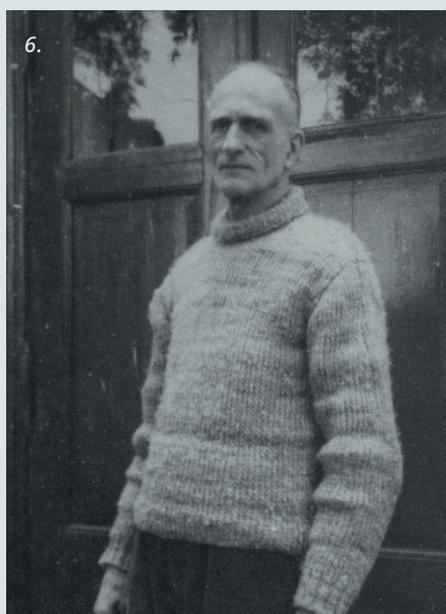
Kurz vor Kriegsende wird Wilhelm verhaftet, dann aus Lindow ausgewiesen. Wohin in all dem Chaos? Auf diese Frage gibt es bei Schillings nur eine Antwort: auf die Öhe! Die Familie flüchtet in den ersten Maitagen 1945 in einem von Mutter Wera zuvor versteckten Wanderer-Cabrio. Das kleine Auto ist vollgepackt mit Naturalien wie Zucker und Margarine. Elke und Detlev hocken eingeklemmt auf dem Rücksitz, Mutter Wera mit Baby Carsten auf dem Beifahrersitz. Im Chaos aus rückflutenden Soldaten, Tiefflieger-Angriffen und Flüchtlingen erreichen sie – der Rügendamm ist bereits gesprengt – Barhöft. Hundert Meter vor der Fähre ist der Sprit alle, der Wagen muss auf's Schiff geschoben werden. Schließlich landet die Familie in Schaprode, setzt über, zieht den Prahm auf der Öher Seite an Land und glaubt sich in Sicherheit. Stattdessen besetzen russische Soldaten mit ihren Geschützen am Morgen des 8. Mai 1945 die mit Flüchtlingen überfüllte Öhe. Es ist Frieden.

Neustart 2 - im Strudel des Sozialismus

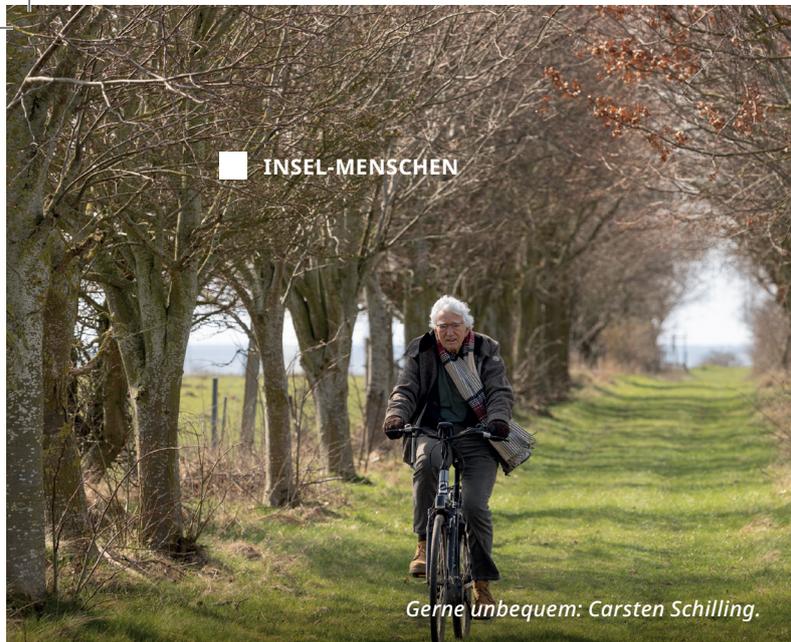
„Ich liebe Du, ich liebe dies, ich wer Sie nich vergessen!“ Den Satz spricht einer der russischen Offiziere, als er von Öhe abzieht. Wera Schilling hatte mit den Rotarmisten Deutsch gebüffelt. Ein russisches Wort mussten Schillings nicht erst lernen: „Wratsch“, also Arzt. Als „Wratsch“ beginnt Wilhelm Schilling sofort nach Kriegsende im Sassnitzer Krankenhaus. Ein Jahr später eröffnet er im Zubzower Schloss seine Landpraxis, die er fast zweieinhalb Jahrzehnte führt. Wer es nicht in die Praxis schafft, wird von ihm besucht, zunächst per Pferdewagen, später per Motorrad, Tag und Nacht, sommers wie winters.

Dass er es neben dem Beruf, der Berufung ist, schafft, mit seiner Familie die Öhe zu bewirtschaften, scheint unglaublich. Wilhelm Schilling schläft oft nur vier Stunden und verschwendet trotz deutscher Teilung keinen Gedanken an Enteignung und Kollektivierung. Bis 1956 wird mit Hilfe eines Wirtschafters, mit Arbeitskräften aus Schaprode und einem Lanz Bulldog intensiv geackert. Dabei macht der „Arbeiter- und Bauern-Staat“ Privat-Bauern zunehmend das Leben schwer. Er kappt die Dünger-Zuteilung, erhöht das Abgabesoll und macht nicht selten die Zeitung zum schwarzen Brett: „Großbauer Schilling

Blick ins Familien-Album: 1. Wera Schilling beim Melken. 2. Dieses Bild von Detlev, Elke und seiner Frau Wera hatte Wilhelm Schilling während des Zweiten Weltkrieges stets bei sich. 3. Wilhelm Schilling, bevor er in den Ersten Weltkrieg musste.



4. Wilhelm Schillings Mutter Johanna mit Gästen vor dem Gutshaus auf Öhe. Im Vordergrund sind die Schienen der Feldbahn zu sehen. 5. Wilhelms Schwester Hedwig – nach der die heutigen „Tante Hedwig“-Hofläden und Cafés benannt sind – in der Eichen-Allee auf Öhe. 6. Wilhelm Schilling in seiner stets knappen Freizeit. 7. West-Ware: Mutter Wera freut sich über zwei Rasenmäher, die Sohn Carsten aus dem Westen mitbrachte.



Gerne unbequem: Carsten Schilling.

hat noch keine Eier abgeliefert!“, posaut die Regional-Zeitung. 1956 müssen Schillings ihre landwirtschaftlichen Flächen an den Rat des Kreises Rügen zwangsverpachten, ihnen bleiben nur drei Hektar an der Südostecke der Insel. Carstens Bruder Detlev wird dort zwei Rinder halten. Der Rest wird ab jetzt vom nahen Gut Granskevitz bewirtschaftet.

Apropos Wirtschaft: Mutter Wera Schilling (1909-1996), aus bürgerlicher Berliner Familie, gebildet und studiert, muss auf Öhe zunächst mit ihrem Mann und den drei Kindern in einem einzigen Raum wirtschaften. Das ist denkbar unbequem: Es gibt keinen Ofen, dafür Mäuse und Ratten. Carsten Schilling: „Für eine Frau aus einem Haushalt mit zwei Dienstmädchen ein Kulturschock.“ Doch Wera Schilling lernt das Hausschlachten, macht Wurst, bändigt Aale, reitet, mäht mit der Sense, pflegt Park und Garten – und hat doch Sehnsucht nach Berlin. Als ihr Sohn Detlev 1961 bei einem Autounfall stirbt – sie sitzt mit im Wagen – verbittert sie. Das Leben auf der Insel und im Sozialismus, auch mit ihrem hart arbeitenden, schweigsamen Mann, wird ihr zur Last. Wera möchte weg. Doch nachdem Tochter Elke ab 1961 in West-Berlin studierte, Sohn Carsten 1965 in einer spektakulären nächtlichen Faltboot-Fahrt Richtung Dänemark flüchtete und Wilhelm 1970 starb, ist sie auf Öhe allein – und nun nicht wegzukriegen.

Carsten Schilling: „Mutter sagte oft: Ida und Laurette sehen aus dem Himmel auf uns herab.“ Wera fühlt sich dem Erbe verpflichtet. Allein auf Öhe, entwickelt sie einen Trotz, der auch Enkel Mathias (geboren 1981) nicht fremd ist. Mit Hartnäckigkeit, List und Sturheit bringt sie ihre Privat-Insel durch die Zumutungen des Kollektivstaats. Sie kümmert sich um den Erhalt von Booten und Gebäuden, züchtet Schafe, pflegt Kontakte zu Autoren wie Günter Grass und Malern wie Otto Niemeyer-Holstein – und muss jeden Einkauf, jede Flasche Wasser, jeden Sack Futter von Schaprode herübrudern. Als in den 1980er Jahren Weras Kräfte nachlassen, fällt die Öhe einmal mehr in einen Dornröschen-Schlaf – wie die gesamte DDR. Wieder wird es Zeit für einen Neuanfang.

Neustart 3 – zu neuen Ufern

1990 feiern die Deutschen Wiedervereinigung – und Carsten Schilling ist 46 Jahre alt. Nach dem Abi 1963 in Bergen auf Rügen wurde er Facharbeiter für Rinderzucht und begann ein Meliorations-Studium in Rostock. Eigentlich wollte er Tierarzt werden, doch das Erbe der Öhe war Ballast: Weil er kein „Arbeiterkind“ war, bekam er keinen Studienplatz. Also trainierte Carsten Schilling ein Jahr lang und riskierte dann alles: Am 15. September 1965 flüchtete er mit seinem Freund Dr. Ulrich Peters per Faltboot über die Ostsee.

„Es war ein Abschied von der Heimat, von der Öhe, von der Familie – womöglich für immer.“ Eine Nacht lang paddelten sie, nur einen guten Kompass im Gepäck, und auf der Hut vor den Grenztruppen. Als sie am nächsten Morgen auf der dänischen Insel Moen ankamen, landeten sie zunächst im Gefängnis, wurden dann in die BRD abgeschoben. Es dauerte Jahre, bis Carsten Schilling wieder auf die Öhe durfte. Selbst zur Beerdigung seines Vaters bekam er keine Genehmigung. In Göttingen und Kiel studierte Carsten Medizin, hatte ab 1980 in Jübek bei Schleswig eine Doppel-Praxis als Facharzt für Innere und Allgemeinmedizin. Das Vorbild seines Vaters vor Augen, der sich Tag und Nacht im Beruf aufopferte, dachte Carsten: „Es muss auch ein Leben daneben geben.“

Das Leben „daneben“ – das ist die Familie, die Kinder, der eigene Hof in Silberstedt – und natürlich die Öhe. „Wir wollten sie bewahren.“ Und so machen die Schillings in Schleswig keine bequemen Ferien, sondern kümmern sich auf Öhe jeden Sommer um Mutter Wera, flicken kaputte Dächer, reparieren Zäune. „Als dann 1990 viele Westler in den Osten gingen, dachten wir: Wir sind schon da.“ Carsten Schilling, seine zweite Frau Susanne und Mathias legen sofort los: Noch 1990 kommen die ersten Galloway-Rinder auf die Öhe, Heu wird gemäht, die Fähre repariert, ein Melkstand errichtet. Unzählige Hindernisse muss die Familie Hand in Hand in den nächsten 34 Jahren aus dem Weg räumen, manche Kämpfe ausfechten, manchen persönlichen Schlag einstecken, bis die Öhe zur Schatzinsel wird, die sie heute ist – und deren schönste Seiten Sie in dieser Ausgabe erleben.

Von diesen 34 Jahren – ein andermal mehr. Das Holzfeuer im Gutshaus ist heruntergebrannt, Susanne Schilling verstaut die alten Alben in Schubladen, das Gestern hat Pause. Im Heute klingelt ein Telefon, Bestellungen müssen aufgegeben werden, Mathias wird im Stall gebraucht, Nicolle muss zurück in den Schaproder Hofladen – und schließlich muss diese Geschichte rechtzeitig in den Druck. Eiliger Aufbruch. „Wir wollten es nie bequem“, sagt Carsten augenzwinkernd zum Abschied. Und drei Schilling-Generationen nicken.



Öhe - kleine Insel mit großer Geschichte

1165-1175 Der erste Ahne der Familie Schilling-von der Öhe-von der Wisch wird geboren. Spitzname: „der Syrer“. Grund: Er hatte am Kreuzzug 1196 nach Syrien teilgenommen.

1253 Der Sohn des „Syrers“, Ritter Marquard von der Wisch, entdeckt erstmals die Insel Öhe und staunt über die 1190 gebaute Schaproder Kirche mit ihrem romanischen Chor.

ab 1254 Ritter Marquard von der Wisch zieht auf die Öhe und wird dabei von seinem Freund Heinrich von Trent begleitet.

1318 Erstmals wird der Familiennamen von der Öhe urkundlich erwähnt.

1470-1490 Mit Curt von der Oehe beginnt die Stammreihe der Öhe-Besitzer, denen über die Jahrhunderte bis heute die Insel gehört.

1808 Der letzte von der Öhe wird geboren, Gottlieb Friedrich Bogislav von der Öhe.

1818-1819 Der erste Schilling kommt auf die Öhe: Dr. h.c. Wilhelm Schilling.

1822 Wilhelm Schilling heiratet Friederike von der Öhe.

1868 Gottlieb von der Öhe stirbt. Damit erlischt das Geschlecht der von der Öhes.

1876 Die Öhe geht in den Besitz von Adelaide (Ida) und Laurette Schilling über und ist damit fest in Frauenhand. Die beiden Damen sind die Kinder des Naturforschers Wilhelm Schilling und seiner Frau Friederike von der Öhe – und die wohl sagenumwobensten Bewohner der Insel.

ab 1876 Ida und Laurette legen auf der Insel einen Park nach englischem Vorbild an. Bis heute stammt fast der gesamte Baumbestand samt Allee vom Fähranleger bis zum Herrenhaus von den beiden. In ihrem Testament verfügen sie, dass auf der Insel kein Baum gefällt werden darf. Der heutige Besitzer Mathias Schilling hält sich daran.

1881 Die Öhe wird berühmt – leider durch einen heftigen Rechtsstreit der Schwestern mit dem Nachbargut Streu, bei dem es unter anderem um die Anlegerechte der Öhe-Fähre geht.

1921 Wilhelm Heinrich Schilling erbt die Öhe von seiner Tante Ida. Er modernisiert die Landwirtschaft auf der Insel, installiert eine Feldbahn für den Transport von Gemüse zum Fähranleger und ein Drainagesystem.

1956 Das erste Badezimmer wird im Haupthaus auf der Öhe installiert.



1990 Carsten Schilling, Vater von Mathias Schilling beginnt mit einer Mutterkuhhaltung auf der Öhe.

1996 Carsten Schilling erbt die Öhe von seiner Mutter Wera.

2006 Übergabe der Insel Öhe von Carsten Schilling an Mathias Schilling.

2009 Gründung eines landwirtschaftlichen Betriebs/Rinderzucht auf der Insel Öhe durch Carsten und Mathias Schilling.

2010 Einführung der Marke Insel Öhe für hochwertiges Fleisch/Wurst durch Mathias Schilling.



2011 Übernahme des Gasthofs in Schaprode/Rügen.

2012 Eröffnung Schillings Hofladen in Schaprode.

2013 Eröffnung Schillings Gästehaus.



2016 Eröffnung Schillings Fischhaus & Einführung der Marke Hiddenseer Kutterfisch.

2017 Eröffnung Schillings Hafenamt und Konservenladen auf Hiddensee.

2018 Eröffnung Kaffeehaus und Hofladen Tante Hedwig & Fischhaus Hafenkater auf Hiddensee.

2018 Mathias Schilling wird „Unternehmer des Jahres“ in Vorpommern.

2019 Eröffnung Das Rote Haus auf der Insel Hiddensee.

2021 Übernahme des Fischhandels Rasmus/Stralsund.

2022 Eröffnung Hofladen Tante Hedwig in Stralsund.

2024 Eröffnung von Bækkeri in Vitte und Stranddistel in Neuendorf.



*Alle an Bord:
Bei neuen Projekten –
hier die Eröffnung der
Bækkeri in Vitte –
arbeiten Familie,
Freunde und Team
Hand in Hand.*





KAMPF UM DIE SCHATZINSEL

Ein gewagtes Leben

Das war vor 130 Jahren ein handfester Skandal: Laurette Schilling – Herrin der Insel Öhe – lieferte sich einen fast 20 Jahre dauernden Kampf mit Richtern und Staatsanwälten, Fischern und Nachbarn. In diesem „Kesseltreiben“ geht es um Schüsse und Schiffe, um Finten und Flinten, um Leben und Tod, aber auch darum: Bekommt eine Frau gegen Männer Recht? Die Antwort finden Sie in einem Buch, das Laurette Schilling selbst zu Wort kommen lässt. Es ist die fesselnde Chronik eines gewagten, rebellischen Lebens.



„Ein Kesseltreiben, bei dem ich die Stelle des gehetzten Wildes vertrat“ – so kommentiert Laurette Schilling kopfschüttelnd den jahrelangen, zermürbenden Kampf um ihr Recht. Das neue, 20. Jahrhundert hat gerade begonnen, in Deutschland regiert der Kaiser mit harter Hand, die wenigsten Menschen kennen Telefon, Strom und Kino. Frauen tragen bodenlange Kleider, straffe Korsetts, üppige Hüte und die Verantwortung für Kinder und Haushalt. Bis sie im November 1918 erstmals einen Wahlzettel zu einem Wahllokal tragen dürfen, werden noch fast 20 Jahre vergehen.

Laurette Schilling (1837 bis 1903) ist ihrer Zeit voraus. Sie pfeift auf Konventionen, trägt lieber praktische Hosen statt züchtiger Röcke. Statt um Mann und Kinder (die sie nicht hat) kümmert sie sich um ihre idyllisch gelegene Insel, die seit Jahrhunderten im Besitz der Familie ist. Dieses Kümmern ist harter Kampf gegen Männer, die glauben, mit den beiden

„Fräulein“ auf Öhe – Laurette lebt dort gemeinsam mit ihrer älteren Schwester Ida – leichtes Spiel zu haben. Doch sie verrechnen sich: Laurette nimmt den Kampf um ihr Recht auf.

Sie kämpft ihn mit Mut und Entschlossenheit, mit harten Bandagen – und „männlichem Sinn“ (wie es in einem vom Gericht angeforderten Gutachten über sie heißt). Dieser Kampf wird sie immer wieder ins Gefängnis, ins „Irrenhaus“ und in Verruf bringen – aber nicht ins Wanken. Zum Schluss ist Laurette finanziell und gesundheitlich ruiniert, aber nicht am Ende. Sie kämpft mit Worten weiter, die sie – die am liebsten englische Dichter, Kant und Hegel liest – mit schwungvoller Schrift in ihre Kladde schreibt.

Kurz vor ihrem Tod 1903 wird sie ihr Manuskript im Selbstverlag unter dem etwas sperrigen Titel „Der Kampf ums Recht des Fräuleins von der Öhe“ veröffentlicht.

Der schmale Band ist schnell vergessen, nicht aber Laquettes Legende. Sie beflügelt nach ihrem Tod Dichter wie Hans Fallada und Fedor Sommer; Gerhart Hauptmann will gar die Öhe kaufen und Nobelpreisträger Günter Grass trinkt Jahrzehnte später gern ein Glas Rotwein mit Laquettes Nachkommen. Das Netz männlicher Fiktionen – in dem Laurette nicht immer gute Figur macht, gar zur „verhexten Hexe“ (Fallada) wird – liegt längst wie ein schillerner Schleier über den Fakten. Doch wie war Laurette wirklich? Und wie wurde sie zu der, die sie war?

Mathias Schilling, Urgroßneffe Laquettes und heutiger Besitzer der Insel Öhe, findet in dem von ihm



Laurette Schillings Kampf
um die Schatzinsel
Erst wägen, dann wagen



Mathias Schilling
Lars Herde
Collagen: Lena Daetz

„Erst wägen, dann wagen“

Laurette Schillings Kampf um die Schatzinsel

Laurette Schillings berührender Kampf gegen eine Welt, in der Richter, Gutsbesitzer, Fischer und Gefängnisdirektoren das Sagen haben – bis sie sich an Laquettes Wagemut die Zähne ausbeißen. Von Mathias Schilling, Lars Herde und Lena Daetz. Erscheint im Mai 2024 · 110 Seiten · ISBN 978-3-939680-83-3 · Preis: 16,90€

herausgegebenen Band „Erst wägen, dann wagen. Laurette Schillings Kampf um die Schatzinsel“ überraschende Antworten. Besonders verblüffend: Laurette ist selbst eine Erzählerin. Die Kapitel ihres Kampfes lesen sich spannend wie ein Krimi und fesselnd wie eine Chronik. Sie sind aber auch – was Laurette sicher nicht beabsichtigte – die Charak-

terstudie einer emanzipierten Frau, die sich gegen alle Widerstände durchsetzen möchte und dabei in einer patriarchalen Welt mit dem Kopf durch die Wand muss.

Heutige Leserinnen und Leser werden über die Kapriolen ihres Kampfes gelegentlich den Kopf schütteln, langweilen werden sie sich nicht. Denn Laurette schreibt mit Herzblut und Eleganz – und die fantasievollen Collagen der Hamburger Grafikerin Lena Daetz schreiben Laquettes Text mit Augenzwinkern fort. Das Buch macht sich auch auf eine fast kriminalistische Suche nach Laquettes Wurzeln – und findet eine Frau, die aus jedem Rahmen fiel und in keine Schublade passte, die damals verwirrte – und heute fasziniert.



Text: Lars Herde; Collagen: Lena Daetz

KÖSTLICHES AUS DEM HOFLADEN

Meine Lieblingsprodukte

Nicolle Schilling sucht regionale Spezialitäten für die Hofläden persönlich aus. Als vielbeschäftigte Allrounderin in Büro, Haus und Hof freut sie sich selbst über die neuen Produkte im Regal.



Im Stralsunder Hofladen „Tante Hedwig“ hat Nicolle Schilling viel Platz für ihre Lieblingsprodukte.

Als ich meinen Mann Mathias vor über 15 Jahren auf einer Party in Berlin kennenlernte, hat er gekellert, um sich sein Studium der Landwirtschaft zu finanzieren. Ich bin gelernte Bankkauffrau und habe meinen Beruf im Investmentbanking geliebt. Bei unserer ersten Verabredung ahnte ich noch nicht, dass ich einmal mit ihm auf einer kleinen Insel mitten im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft zusammen mit 150 Rindern und 100 Schafen leben

würde. Mit der Zeit sind zwei lebhaftere Mädchen, vier Gastwirtschaften, drei Hofläden, ein Gästehaus, zwei Fischhäuser und ein Konservenladen dazugekommen. Schon ein bisschen verrückt, wie schnell das alles entstanden ist. Mit Investitionen habe ich im weitesten Sinne immer noch zu tun, aber auch mit Buchhaltung, Personalfragen, mit der Landwirtschaft und eigentlich generell allem, was in den Betrieben an Verwaltung anfällt. Zur Arbeit rudere ich über

den Schaproder Strom statt mit der BVG zu fahren und Kostüme trage ich nur noch selten. Gummistiefel sind irgendwie angesagter. Besonders gerne suche ich für unsere Hofläden nach guten regionalen Produkten. Das macht mir auch das Leben leichter, denn Zeit, um einkaufen zu fahren, habe ich ganz selten. Für euch habe ich eine Auswahl unserer Lieblingsprodukte zusammengestellt. Einige davon kann man auch in unserem Online-Shop kaufen.



Lachs Rosé - Weingut Schilling

Mit dem Weingut Schilling sind wir nicht verwandt und nicht verschwägert. Wegen der lustigen Namensgleichheit kam die Winzerfamilie auf uns zu. Weil uns die Weine gut geschmeckt haben, keltert man jetzt im Rheingau eine eigene Weinkollektion für uns. Hübsch etikettiert und mit dem Namen von Ostseefischen benannt, sind sie eine Zierde auf jedem Tisch. Der Rosé ist mein absoluter Favorit.



Geschirrtuch aus Leinen

Produkte mit langer Tradition und einer tollen Qualität habe ich am liebsten. Da weiß man, was man hat. Die Leinenfabrik in Steinhude verwebt seit ihrer Gründung im Jahr 1965 ausschließlich Baumwoll- und Leinengarne. Das Geschirrtuch ist griffig und saugstark. Das frohe Gelb ist meine Lieblingsfarbe.



Honig vom Bienenkönig

Der Bienenkönig von Rügen heißt Sebastian Pahl und arbeitet eigentlich als Lehrer an einer Grundschule. Seine Leidenschaft gilt aber seinen 70 Bienenvölkern, die an idyllisch gelegenen, bienengerechten Standorten auf der Insel Rügen verteilt sind. Das begünstigt die Gesundheit der Bienen und die Qualität des Honigs. Wir frühstücken am liebsten mit dem duftigen Sommerwiesen-Honig.



Hiddenseer Schafsköttel

Diese leckeren Lakritzkugeln haben mit den echten Schafskötteln, die ich auf unseren Wiesen finde, natürlich nichts zu tun. Mit der von Lena Daetz entworfenen niedlichen Verpackung sind sie ein tolles Mitbringsel für die Daheimgebliebenen.



Gulasch vom Hiddenseer Weiderind

Dieses gut gewürzte Gulasch wird für uns in der Stahlbroder NaturGut Metzgerei aus dem Fleisch unserer Hiddenseer Rinder gekocht. Es hat mich schon an so manchen Tagen gerettet, wenn ich einfach nicht zum Kochen gekommen bin.



Hafenkater Mützen

Das sympathische Logo von unserem Restaurant Hafenkater ist sehr beliebt. Die Hafenkater Mützen gibt es in vielen schönen Farben und mit unterschiedlichen Logovariationen. Unsere Mädchen und ich haben natürlich alle Farben zu Hause und wechseln uns je nach Lust und Laune beim Tragen ab.

Von der Kuh zum Logo

Das Geheimnis guter Gestaltung – wie die Hamburger Grafikdesignerin Lena Daetz dem Schatzinsel-Kosmos ein markantes Gesicht gibt.

Kaum hat Mathias Schilling ein neues Projekt in Planung, hat er drei Frauen im Kopf: seine Frau Nicolle, mich (Cathrin Brandes) als Projektleiterin und Lena Daetz als Grafikerin. Lena ist seit fast 10 Jahren mit an Bord und hat das visuelle Erscheinungsbild von Mathias Schillings Unternehmungen kreiert und weiterentwickelt. Egal, ob der Inselbauer und Gastronom eine Erweiterung seiner Restaurant-Familie plant oder eine neue Wurstsorte, einen zeitgemäßen Internetauftritt, ein spannendes Buch über das rebellische Leben seiner Urgroßtante Laurette an den Start bringt, die Wahl-Hamburgerin Lena Daetz gibt Mathias' Unternehmungen ein analoges wie digitales Gesicht.

Apropos digital: Um unsere langjährige Kooperation für diesen Artikel ins Licht zu rücken, treffen Lena und ich uns im Netz. Sehr modern: Lena sitzt in ihrem Hamburger Studio am Schreibtisch, ich im

Homeoffice im spanischen Madrid. Ein kosmopolitischer Kontrast zur urbanen Insel Öhe, auf der unser gemeinsamer Auftraggeber Mathias Schilling mit seiner Familie lebt und arbeitet.

Kennengelernt haben Lena und ich uns vor 10 Jahren in Berlin, bei der Kooperation zu meinem zweiten Kochbuch „Berlin – die Stadt nascht“ über Berlins Schokoladenseiten. Sie jettete damals für das Projekt zwischen Hamburg und Berlin hin und her, immer ihre kleine Mischlings-Hündin Jule, heute 16, im Schlepptau. Lena brachte nicht nur ihren Hund, sondern viel Geduld und Optimismus mit, um ein manchmal überbordendes und sehr buntes Buch-Konzept ideal zu verpacken. Als mich rund ein Jahr später mein damals noch neuer Auftraggeber Mathias Schilling mit der Betreuung eines geförderten Projekts zur Markteinführung regionaler Fischkonserven beauftragte, benötigten wir ein starkes Ver-

packungsdesign. Da fiel mir die geduldige, kreative und kompetente junge Grafikerin aus Hamburg wieder ein – und schon schrieben wir gemeinsam Geschichte. Diese Geschichte ist es Wert, erzählt



Nicht nur bei den Fischkonserven funktioniert das Logo der Hiddenseer Kutterfischer. Mit den Einnahmen des Aquavits wird der Verein Hiddenseer Kutterfischer e.V. unterstützt.

zu werden, denn längst hat die langjährige Zusammenarbeit aufsehenerregende Spuren hinterlassen: eine vielfältige, doch sichtlich verwandte Logo-Familie, ein nachhaltiges Verpackungsdesign für tolle Produkte und einen eigenen visuellen Stil bei Print- und Webdesign.

Lenas Weg zur Grafikdesignerin mit Sitz in Hamburg, mit viel Erfahrung und immer neuen kreativen Ideen hatte Kurven. 1984 im niedersächsischen Dorf Groß Brunsrode als Tochter einer Zahnärztin und eines Ingenieurs geboren („mein Vater kann prima zeichnen“), malte und bastelte sie schon als Kind viel. Ein erster Umzug nach Braunschweig brachte nach dem Abitur noch nicht die erhofften Auf- und Anregungen. Eine Tischlerlehre in Berlin machte Spaß, das Handwerkliche lag Lena, doch sie vermisste kreativ Herausforderndes. Und war die Großstadt Berlin nach Groß Brunsrode nicht doch ein bisschen zu aufregend? Lena zog weiter nach Wien, um dort Theater-, Film- und Medienwissenschaft zu studieren. Wien fand sie zunächst wunderschön, auf den zweiten Blick aber stockkonservativ. Das Studium war trocken und theoretisch. Bei einem neuen Anlauf – Kommunikationsdesign in Hamburg – machte es dann Klick. Lena bewarb sich mit einer Mappe, war erfolgreich, verliebte sich ins quirlige St. Pauli und entdeckte an der Uni ihre Passion für Typografie.

Diese Passion treibt sie bis heute an. Warum? „Typografie ist mehr als die Suche nach der passenden Schrift für jeden Auftrag. Eine Botschaft so zu gestalten und zu arrangieren, dass sie gut verständlich und einfach lesbar ist und in Erinnerung bleibt, begeistert mich“, sagt Lena. Nach dem Studium kommt aber zunächst eine weitere Kurve: Lena packt die Abenteuerlust und die Liebe zum Wein. Weinanbau und Weinproduktion fesseln sie so, dass sie bis nach Georgien reist, das Land, das als Wiege des Weinbaus gilt. Lena: „Wein ist genauso vielfältig wie Menschen und wie die Länder, aus denen er kommt. Anbau, Verarbeitung und das Zusammenspiel von gutem Wein und gutem Essen finde ich faszinierend.“ Diese Faszination kann Lena ausleben, als sie ein Pop-up Restaurant in einem alten Kontorhaus im Hamburger Hafen leitet. Als dieses Abenteuer endet, bleibt ihre Affinität zum Wein und zur Gastronomie.

Bis heute hat Lena viele Kunden aus der Gastronomie und entdeckt Parallelen zwischen Gestalten und Bewirten. „Beides ist Dienstleistung, beides ist Kunst.“ Beide Branchen befinden sich durch die Digitalisierung im rasanten Wandel, „leider nicht immer zum Guten“. Die mittlerweile Vierzigjähri-



Für die Wein-Etiketten hat Lena zu Stift und Pinsel gegriffen.



Insel Öhe 2019: Bei Nicolle Schilling und Lena Daetz darf Arbeit auch Spaß machen.

ge hatte im Studium viel über klassische Printmedien gelernt. Sie liebt die Haptik von Papier, den Geruch druckfrischer Magazine, das Gefühl, Selbstgestaltetes in der Hand zu halten. Gerade diese Passion kann Lena Daetz in der Kooperation mit Mathias Schilling ausleben. Die zweite Ausgabe unseres Schatzinsel-Magazins ist im Layout, das Buch „Erst wägen, dann wagen“ (siehe Seite 12), das die Lebensgeschichte von Mathias Schillings Urgroßtante Laurette erzählt, hat Lena mit aufregenden Collagen versehen und gerade in die Druckerei geschickt. Typografie, Papierauswahl, Illustrationen – Lena hatte freie Hand. „Mathias hat mir vertraut, dass ich das richtige Gefühl transportieren werde. So viel Spielraum bekommt man selten.“ Neben der Freiheit schätzt sie auch die Arbeit im Team. „Bei Mathias bin ich von Anfang an in die Prozesse eingebunden. Wir entwickeln die Marken zusammen, von der Idee bis zum fertigen Schild mit dem Logo.“

Mathias Schilling wiederum freut sich, wenn seine Gäste ihm sagen, dass sie das neueste Restaurant auf Hiddensee aufgrund des schönen Logos sofort mit ihm in Verbindung gebracht haben. Dann weiß er, dass sich die Investition in ein gutes Markenbild und Vertrauen ausgezahlt haben. Wie aber funktioniert die Kreation eines neuen Logos? Erst gilt es herauszufinden, was der Kunde will. Nicht jeder Auftraggeber hat so klare Vorstellungen

Von der Idee zum Logo - wie entstand der Hafenkater?



Der Schriftzug steht – doch wie sieht der Kater aus? Dieser ist uns zu sportlich und der Fisch lenkt ab.



Er wird dicker, aber uns fehlen Schnurrhaare und der grimmige „Kater-Blick“.



HAFENKATER

Da ist er! Sympathisch, eigen und trotzdem ein bisschen „kratzbürstig“. Das Logo ist fertig.



Jedes Unternehmen bekommt sein eigenes Kleid



wie Mathias Schilling, nicht jeder Ansprechpartner ist erfahren in der Kooperation mit Grafikdesignern. Viele Fragen müssen gestellt werden: Wer ist die Zielgruppe? Soll das Logo seriös, modern oder frech wirken? Reicht ein Schriftzug oder wird eine Wortbildmarke mit einer Grafik gewünscht? Sobald klar ist, was der Kunde braucht, macht sich die Grafikerin ans Werk, das in Programmen wie InDesign entsteht. Natürlich fängt Lena am liebsten mit der Schrift an. Sie denkt über Rundungen nach, die Vertrauen bilden, über ausgefallene Buchstaben, die das Besondere vermitteln und über Häkchen, an denen der Blick hängen bleibt. Erst wenn Lena mit zwei oder drei Schriftvorschlägen glücklich ist, denkt sie über die passende Grafik für eine Wortbildmarke nach. Ganz zum Schluß kommen die Farben. Dann folgen ein, zwei, drei Abstimmungsrunden mit dem Auftraggeber. All dies funktioniert nicht ohne gutes Zeitmanagement, zumal Lena nicht nur Grafikerin, sondern auch Mutter ist. „Zwei Monate nach der Geburt meines Sohnes Kaspar habe ich wieder gearbeitet. Meine Kunden hätten mir keine zwei Jahre Elternzeit erlaubt. Dank der Hilfe meines Partners bekomme ich unter einen Hut, was nicht immer leicht unter einen Hut zu bekommen ist.“

Gestaltete Erzeugnisse nennt Lena Daetz ihre Kreationen. Sie versteht sich als Dienstleister im kreativen Prozess. Natürlich ist ihr der künstlerische Aspekt wichtig. „Aber wichtiger ist, dass der Kunde genau das Design bekommt, was er bewusst oder unbewusst wollte.“ Muss sie dabei gelegentlich von eigenen Vorstellungen abrücken? „Ja. Aber ohne Ego funktioniert Design besser.“



Auch wenn Lena lieber „old school“ arbeitet – Websites gestaltet sie natürlich auch.

Der Start eines Ursus C 45 ist geheimnisvoll und aufregend wie eine Papstwahl. Jeannette und René Kenzler haben nicht nur ein Herz für Schlepper-Schönheiten mit Glühkopf-Motoren wie ihren Ursus. Sie sind selbst Motoren im oft turbulenten Schatzinsel-Alltag.

Glühende Leidenschaft

Ein paar schnelle Handgriffe. Geheimnisvolles Murmeln. Steigende Spannung. Schließlich eine dünne Fahne weißen Rauches. Dann ein donnernder Klang. Erleichterung.

Nein, hier ist von keiner Papstwahl, keinem Konklave die Rede. Dieses findet bekanntlich in der Sixtinischen Kapelle des Vatikans statt. Wir aber sind auf einem Hof in Zubzow auf Rügen, nur ein paar Kilometer von der Schatzinsel Öhe entfernt. Was wir gerade erlebt haben, war der rund 10 Minuten dauernde Start eines Ursus C 45. Das sagt Ihnen nichts? Bitte, hier die Erklärung: Nach dem Lanz Bulldog gilt der Ursus Experten als Papst unter antiken Traktoren, ein höheres Wesen auf vier Rädern, das Bewunderung fordert und Ehrfurcht weckt. René Kenzler

ist ein solcher Experte. Gerade hat er gemeinsam mit seiner Frau Jeannette und Sohn Oliver seinen Ursus 45, 1 Zylinder, 45 PS, aus dem Winterschlaf geweckt.

Vorglühen ganz ohne Alkohol

Da die eiserne Eminenz ein Traktor mit Glühkopfzündung ist, hat sein Start etwas fast Rituelles. Wir verschonen Sie an dieser Stelle mit den faszinierenden Finessen eines Glühkopf-Motors, der, anders als moderne Antriebe, ein Allesfresser ist und als sogenannter Vielstoff-Motor mit Diesel, Schwer- oder Pflanzenöl, Tran oder Paraffin gefüttert werden kann. Nur so viel: Um den Einzylinder-





Start-Ritual: Bevor der Ursus in die Gänge kommt, muss vorgeglüht, gedreht und geduldig gewartet werden.

Zweitakt-Motor der 76 Jahre alten Schönheit in Gang zu bringen, muss der Glühkopf an der Glühnase mit einer Lötlampe vorgeglüht werden (ein Begriff, den Jüngere allenfalls von Partys kennen), bis wie bei der Papstwahl weißer Rauch aufsteigt. Während Kardinäle mitunter Tage brauchen, reichen René Kenzler 5 bis 10 Minuten. Zeit genug, um mit ihm einen kurzen Trip in die Traktor- und Zeitgeschichte zu machen. Bei der René so packend erzählt, dass selbst Trecker-Muffel sofort anspringen.

„Guck mal!“, sagt René und deutet mit einer Mischung aus Witz und Stolz auf das blinkende Typenschild des Ursus. „1575“ steht da (die Fahrgestell-Nummer) und: „1948“ – das ist nicht der Hubraum, sondern das Baujahr. Gebaut wurde Kenzlers Ursus also 1948 in Polen. In dem 1893 im Warschauer Stadtteil Ursus gegründeten Werk fertigten Fachleute schon seit 1922 Schlepper in Serie. Im Zweiten Weltkrieg weitgehend zerstört, wurde das Werk nach 1945 als moderne Traktoren-Schmiede wieder aufgebaut – wobei Zufall, Tragik und Nachwirkungen des Krieges halfen. René: „Die deutsche Firma Lanz hatte vor dem Krieg kräftig nach Russland und Polen exportiert. Nach dem Krieg wurden Teile ihrer Unterlagen in Polen beschlagnahmt und alle möglichen Ersatzteile gesammelt.“ So machten die Ursus-Werker aus der Not eine Tugend und bauten ab 1947 den kompletten Lanz D 9506 als Ursus C 45 nach – lizenzfrei und so perfekt, dass Teile von Lanz und Ursus problemlos untereinander getauscht werden konnten.

Der Nachbau war ein robuster Renner, der auf östlichen Äckern und Wegen unermüdlich Pflüge, Eggen und Wagen schleppte und fast nie schlapp machte. Bis 1965 sollen vom Ursus C 45 und seinem Nachfolger C 451 rund 60.000 Exemplare gebaut worden sein. Nur im „Westen“ war der Ursus nicht zu haben, Teile wurden allenfalls „auf dunklen Wegen“ geschmuggelt, so René Kenzler. Doch bevor eine Nachfrage Licht in dieses Dunkel bringen kann, verkündet weißer Rauch: Der Ursus ist startbereit. Jeannette und Sohn Oliver sitzen bereits hinterm Lenkrad, bereit für einen Ausflug durch die Allee, Richtung Acker. Denn bei Kenzlers ist Trecker-Leidenschaft Familien-Glück.

„Er hat ein Schrauber-Herz“

Dieses Glück begann 1998 ausgerechnet in einer Kneipe. Jeannette, 1977 in Greifswald geboren, in Stralsund aufgewachsen, gelernte Bürokauffrau, kellnerte damals im Treter „Albatros“, wo René gelegentlich einkehrte. Vorglühen mussten die beiden nicht lange, beim samstäglichen Tanz drehte sich schnell alles um alte Technik. Jeannette: „Mir war gleich klar: Der hat ein Schrauber-Herz.“ Der Satz bringt Renés Persönlichkeit perfekt auf den Punkt. 1979 auf Rügen geboren, lernt er zunächst Maurer und arbeitet viele Jahre, u.a. in Holland, in diesem Beruf. Doch Motoren fesseln ihn mehr als Mörtel. So schraubt und schweißt er schon als Jugendlicher an Mopeds – seine Eltern haben keinen Auto-Führerschein – und Traktoren, nimmt Getriebe auseinander, bringt alte Ackergeräte auf Vordermann – bis heute. Große Worte macht er dabei nicht, aber wer mit ihm über seinen Zetor, den Belarus, den alten Leiterpflug oder die Dekawo NZ (ein während des Zweiten Weltkrieges im sächsischen Zschopau gebautes Zweitakter-Motorrad, das er gerade restauriert) ins Gespräch kommt, erlebt einen Mann, für den alte Technik nicht Zeitvertreib, sondern Leidenschaft ist.

Der Reiz dieser Leidenschaft liegt im Restaurieren, nicht im Besitz. Nie würde sich René Kenzler ein fertig restauriertes Schmuckstück auf den Hof holen, um damit zu glänzen. Nicht nur, weil solche alten Schätzchen so üppige Preise haben wie neue Mittelklasse-Wagen. René möchte lieber ein Stück eiserner Zeitgeschichte in die Hände bekommen und mit Geduld, Geschick und Wissen zu neuem Leben erwecken. Dabei darf das Restaurations-Objekt gern Ruine sein. Jeannette: „Der Ursus war ein Häufchen Elend, als er zu uns kam.“ Fündig werden Kenzlers in Scheunen, bei Bekannten und gelegentlich im Internet – genauer werden die beiden an dieser Stelle nicht. „Man kennt sich untereinander, vieles ist Mundpropaganda“, sagt René, der oft viele Monate schraubt, schrubbt und schweißt, bis ein solches Fundstück in möglichst originalem



Hoch-Glanz: Neben alter Landtechnik bringt René auch Motorräder auf Vordermann. Hier strahlt er mit einer Awo um die Wette.

Glanz strahlt. Die Freude an diesem Prozess teilt René nicht nur mit seiner Frau und den Söhnen Oliver (6) und Phillip (24), sondern auch mit Verwandten, Nachbarn, Freunden.

Der Verein lässt es krachen

Gemeinsam haben sie den Verein Alttechnik-Trent e.V. gegründet (Motto: "Wenn's auf dem Acker knattert und kracht, hat jemand den Oldtimer angemacht.") Im Herbst jeden Jahres treffen sich die Mitglieder mit ihren Familien, mit Freunden und Nachbarn zum Alttraktoren-Pflügen auf Rügen. Dann zeigen die alten Deutz, Zetor, Belarus, Pioneer, McCormick und natürlich der Ursus, was in ihnen steckt – und wie einst Landwirtschaft funktionierte. Sie hinterlassen mit ihren historischen Ein-, Zwei- und Dreischar-Pflügen nicht nur schnurgerade Furchen auf dem Acker, sondern auch glückliche Gesichter bei

den Besuchern. Die Alten nicken: „Ja, so war das!“ und die Jungen wundern sich: „So war das?“ Alle erleben im nostalgischen Geknatter der alten Motoren (nicht nur beim jährlichen Alttraktoren-Pflügen, auch bei gemeinsamen Ausfahrten oder Auftritten etwa beim jährlichen Fisch- und Wollmarkt) ein Stück Technik- und Zeitgeschichte. Es verbindet nicht nur die rund zehn Mitglieder des Vereins, sondern mehrere Generationen einer ganzen Region.

Mit lockerer Handbremse durchs Leben

Dass das Thema Technik auch Jeannette und René zusammenschweißt, verblüfft. Die beiden arbeiten Hand in Hand. Auch wenn vor allem René in der Werkstatt steht, Jeannette wünscht sich längst einen eigenen Trecker. Oder wenigstens einen Barkas B 1000, einen ab

1961 in der DDR gebauten Kleintransporter, für Familienausflüge. Warum? Jeannette: „Das Tolle an der alten Technik ist, dass wir alles selbst reparieren können.“ Hochgezogene Augenbrauen über die vielen einsamen Schrauber-Stunden in der Werkstatt? Fehlanzeige. Auch wenn Jeannette mit leisem Stöhnen sagt: „René hat mir schon vor zehn Jahren versprochen, dass keine neuen Trecker auf den Hof kommen. Aber nix da.“ – die beiden sind ein eingespieltes Team, das nicht mit angezogener Handbremse durchs Leben fährt.

Leicht war das nicht immer – etwa nachdem sie im Frühjahr 2000 in Zubzow ein uraltes, mit Salpeter verseuchtes Haus gekauft und bezogen hatten, das sie fast ein Jahrzehnt lang kernsanierten. Während René in Holland auf Montage schuftete und nur an den Wochenenden zuhause zupacken konnte, stand



Rauch-Zeichen: Mathias und René glühen vor und warten auf weißen Rauch, Jeannette ist längst startklar.

Jeannette wochentags mit Haus und Hof, dem kleinen Sohn, ihrem Job in einem Versicherungsbüro und aller Arbeit allein da. René gibt zu: „Das war hart.“ Trockener Kommentar von Jean-

nette: „Hat uns aber noch mehr zusammengeschweißt.“ Wenn man die beiden fragt, was für sie Glück ist, kommt eine ebenso knappe wie überraschende Antwort, in der Hubräume, Drehzahlen, Kurbelwellen keinen Platz haben: „Glück? Das ist Kinderlachen.“

Teil des Schatzinsel-Teams

Dass Jeannettes und René's jüngster Sohn gelegentlich gemeinsam mit den Kindern von Nicolle und Mathias Schilling lacht, ist kein nachbarschaftlicher Zufall. Seit rund zehn Jahren sind Jeannette und René Teil des Schatzinsel-Teams. Ohne Menschen wie sie, ohne ihr Engagement und ihre Leidenschaft, würden die Räder eines so innovativen und vielseitigen Familien-Unternehmens kaum rund laufen. Die Arbeitsteilung ist klar: Sie drinnen, er draußen. Während René's Arbeitstage zwischen Stall und Weide, zwischen Zaunbau und Verladen, zwischen Baustellen und Werkstatt morgens um 7 beginnen und prall gefüllt sind, laufen in Jeannettes Büro ab 8 Uhr zahllose Fäden zusammen.

Hier stapeln sich Bestellungen, Statistiken, Buchungs-Anfragen und Abrechnungen, Handysummen, Rechner brummen.



*Jeannette Kenzler:
"Langweilige Routine
und das Wort Nein
gibt es bei uns nicht."*

Versagt irgendwo das Internet, macht ein Drucker schlapp, müssen Speisekarten geschrieben, Produkte ins Kassensystem eingepflegt, Ferienwohnungen gereinigt, Lieferanten kontaktiert oder neue Projekte an den Start gebracht werden – Jeannette, die auch ein Buchhalter-Fernstudium absolvierte, kümmert sich. Je kniffliger die Aufgaben, desto größer ihr Spaß – und fällt im Gasthof eine Bedienung aus, springt Jeannette ohne langes

Vorglühen ein. Vor allem mit Nicolle Schilling arbeitet sie täglich Hand in Hand, was auch deshalb gut klappt, weil bei Schillings die Hierarchien so flach sind wie die Wiesen der Insel Öhe. „Nur zwei Dinge gibt es bei uns nicht“, sagt Jeannette, „langweilige Routine – und das Wort Nein.“

Text: Lars Herde; Bilder: Florian Bolk

Tolle Technik in Trent

Kontakt und Termine:
Alttechnik Trent e.V.
René Kenzler
Tel. 0176/20 45 90 07
alttechnik-trent@freenet.de



Herzensorte auf Hiddensee

Hiddensee ist Lieblingsziel, Wunschheimat, Urlaubsparadies und Sehnsuchtsort. Jede Jahreszeit verwandelt die Schönheit der Insel auf eigene Weise. Gäste genießen sie im Strandkorb, auf Fahrrad oder Pferd, beim Sonnenuntergang an der Steilküste im Norden oder bei Fischbrötchen mit Boddenblick im Süden. Hier verraten Freunde, Partner und Mitarbeitende ihre Hiddenseer Herzensorte und Lieblingsdinge.

Susanne Sultan

BUCHHANDLUNG „KORALLE“

Ich bin Buchhändlerin in Berlin, komme aber seit 20 Jahren jedes Jahr auf die Insel. Die kleine Buchhandlung „Koralle“ in dem niedlichen reetgedeckten Häuschen mitten in Vitte hatte es mir sofort angetan. Als sich 2023 die Gelegenheit zur Übernahme bot, griff ich ohne großes Nachdenken sofort zu. Ein Traum wurde wahr. Jetzt betreibe ich die „Koralle“ als Saisonbuchhandlung mit einem schönen inselbezogenen Sortiment. In den Regalen findet Ihr Strandlektüre, Vorlesebücher, Lesespaß und Wissenswertes rund um die Region für Groß und Klein. Schaut vorbei!



Sabine Dirschke

TEAM SCHILLING

Vor zwei Jahren zog ich von Thüringen nach Hiddensee, weil ich einen Tapetenwechsel brauchte und gerne mal am Meer wohnen wollte. Dafür ist die Insel natürlich perfekt. Ich finde es zauberschön hier und



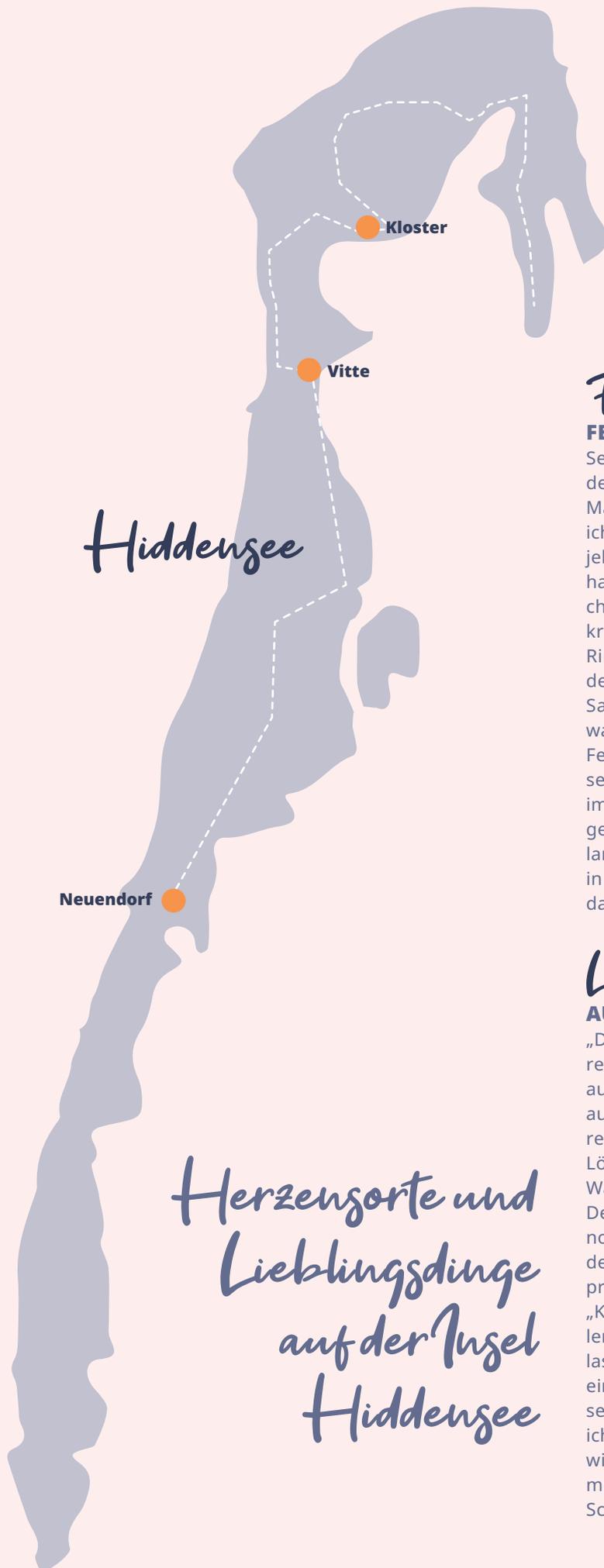
bin sehr froh über meine Entscheidung. Ich kann mich nicht entscheiden, ob ich lieber den Sonnenaufgang am Bodden oder den Sonnenuntergang am Strand beobachte. Es gibt da diese eine Bank mit Boddenblick am Ortsausgang von Vitte. Dort frühmorgens zu sitzen und einen besonders schönen Sonnenaufgang zu erwischen, ist ein Erlebnis.

Thomas Helm

BIERVERLAG HELM

Unser Familienbetrieb beliefert Gastronomien auf Hiddensee und Rügen mit Getränken. Natürlich sind wir eng mit der Region verbunden und kennen die Insel Hiddensee wie unsere Westentasche. In meiner Familie ist das Bernsteinsuchen am Strand Tradition und Lieblingsbeschäftigung. Wir springen auch bei Unwetter in die Wellen, wenn dort etwas Gelbes aufblitzt. Über die Jahre hat sich ein schöner Bernsteinfundus angesammelt. Als wir einen neuen Gin für unser Geschäft entwickelt haben, war uns der Bezug zu unserer Heimat wichtig. Neben den Hiddenseer Wacholderbeeren kommt jetzt unser Familienschatz zum Einsatz: Der Gin wird durch die vielen großen und kleinen Bernsteine gefiltert, die wir dem Meer abgerungen haben. Probiert, ob Ihr es schmeckt!





Hiddensee

Neuendorf

Herzensorte und
Lieblingsdinge
auf der Insel
Hiddensee

Felicitas Then

FERNSEHKÖCHIN

Seit meine Freundin Cathrin Brandes so oft auf Hiddensee arbeitet, zieht es mich auch auf die Insel. Mit Mathias Schilling und seiner Frau Nicolle verstehe ich mich super, wir haben bei verschiedenen Projekten kooperiert. Für den Hiddenseer Kutterfisch habe ich ein Fischbrötchen „Happy Matjes“ kreiert und mit dem Rindfleisch vom Hiddenseer Weideland die Sanddornbratwurst. Die war neulich sogar im Fernsehen. Auf Hiddensee ist mein Lieblingsort immer dort, wo Cathrin gerade kocht. Also bislang „Das rote Haus“, in Zukunft die „Stranddistel“ in Neuendorf. Ooops, darf ich das schon verraten?



Lars Herde

AUTOR & JOURNALIST

„Du hast wohl keine Tisch-Manieren!“, fauchte unsere Lehrerin. Es war Mitte der 80er Jahre, wir waren auf einem Schulausflug im Restaurant „Klausner“ auf dem Dornbusch eingekehrt. Keine Tisch-Manieren? Vor dem Hauptgang (Eintopf) hatte ich meinen Löffel in den Nachtisch (Stachelbeeren) getaucht. Was die Klassenlehrerin fast vom Stuhl kippen ließ. Den „Klausner“ gibt es noch immer, hier spielt der 2014 erschienene preisgekrönte Roman „Kruso“ von Lutz Seiler. Als ich das Buch las, musste ich an den einstigen Zoff ums Dessert denken. Heute halte ich mich in Restaurants wie in meinen Texten meist an die richtige Reihenfolge. Man lernt in der Schule halt doch etwas für's Leben.





Giovanni Segantini (1858 - 1899)
 Meerjungfrau mit Möwen (um 1890)
 Hat der Schweizer Symbolist hier die Erfindung
 des Gull-Surfing festgehalten?

Weiß wie Gischt, verfressen wie Kreuzfahrt- passagiere

Der Autor und Regisseur Holger Teschke hat nach seinem hinreißenden Porträt des Herings – das wir Ihnen in der ersten Ausgabe des „Schatzinsel“-Magazins präsentierten – ein bezauberndes Buch über Möwen geschrieben. Es wird Ihre Vorurteile im Flug zunichte machen – denn Möwen können mehr als mit schrillum Geschrei Fischbrötchen zu jagen. Doch lesen Sie selbst...

„In jeder Möwe haust die Seele eines toten Seemanns.“, sagte mein Maschinist Konny Rux und nahm mir die schwere Sechskantmutter aus der Hand, mit der ich nach der Silbermöwe werfen wollte, die sich krakeelend auf unserer Räuchertonne niedergelassen hatte. Wir waren mit dem 26,5 Meter-Fischkutter SAS Vikingbank des Fischkombinats Sassnitz auf Heimreise aus der Nordsee und räucherten in einem aufgefishchten Ölfass Aale und Lachse, die an Schweißdraht über Buchenholzrauch hingen. Konny Rux war ein ebenso umsichtiger wie erfahrener Maschinist und was ich auf dieser Fangreise über den Kutter, die Maschine und die Fischerei gelernt hatte, das verdankte ich ihm. Im Rostocker Fischkombinat war ich für große Frosttrawler ausgebildet worden und hatte weder von den Maschinen eines Sechszwanzigers noch von seinem Fischereigeschirr die leiseste Ahnung. Konny hatte mir beigebracht, wie man auf die Geräusche des alten Buckau-Wolf-Diesels hören musste, wie man eine Netzwinde fuhr und einen vollen Steert an Deck hievte, wie man Dorsche und Makrelen schlachte-

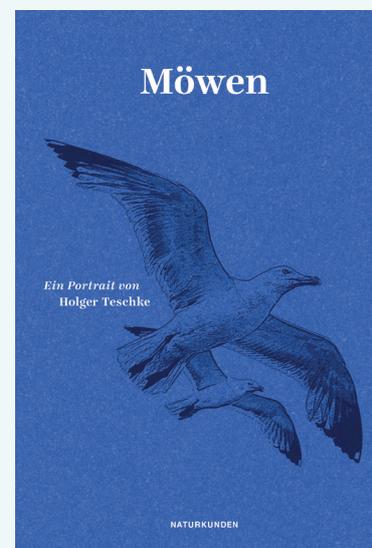
te und in das Eis des Fischbunkers staute. Dass er aber auch Seemannsaberglauben anhing, wunderte mich. Nachdem er unter Deck in den Maschinenraum gegangen war, bezog ich meinen Posten an der Räuchertonne mit einem Decksschrubber. Denn wenn eine Seemannsseele in dieser Möwe hauste, dann wusste sie, wie Räucheraal schmeckt und würde sich nicht von ein bisschen Geschrei verjagen lassen. Die Heimreise im Herbst 1978 gehörte zum Schönsten, was ich an Bord der Vikingbank erlebt habe. Wir hatten den Kutter in der Nordsee in drei Wochen vollgefischt, einen Sturm vor Norwegen abgewettert und waren von keinem Übernahmeschiff um unseren Fang erleichtert worden. Das hätte weitere drei Wochen auf See in Fisch und Eis bedeutet und schlechte Laune bei der ganzen Besatzung. Vor uns lagen Freizeit und Fangprämie, ein Wiedersehen mit Frauen und Freundinnen, Tanz und Schnaps im Sassnitzer Seemannsheim und die Freude, die der Räucherfisch bei unseren Familien auslösen würde. Mit dieser Aussicht konnte ich mir den Luxus leisten, bei einem Kaffee auf dem Brückendeck

über Konnys merkwürdigen Satz nachzudenken. Diese Stunde, in der ich mit Blick achteraus auf die ruhige See und die Möwen, die unserem Kutter folgten, an Deck saß und über Seelenwanderung grübelte, ist mir heute noch so gegenwärtig wie vor fünfundvierzig Jahren. Es war meine erste Meditation, ohne dass ich damals etwas über Buddhismus gelesen hatte. Aber das Gefühl, plötzlich eins mit der See und der sich nähernden Küste, mit den Möwen und Fischen, ja selbst mit dem alten Kutter und seiner wortkargen Besatzung zu sein, ist mir unvergesslich geblieben. Heute erinnert es mich an den Begriff der Versenkung, der auf See nicht ohne Doppeldeutigkeit ist. Mich hatte die Lust gepackt, dieser Sache auf den Grund zu gehen, und erst Jahre später las ich bei Walter Benjamin über die Doppeldeutigkeit auch dieses Begriffs. „Zugrunde zu gehen heißt hier immer: auf den Grund der Dinge gelangen.“, schreibt Benjamin in seinem Kommentar zu Brechts Fatzer-Fragment. Auf dem Meeresgrund, so ein anderer seemännischer Aberglauben, stehen die Ertrunkenen aufrecht. Vielleicht kommt daher der Wunsch, dass ihre Seelen sich aus diesem nassen Grab erheben und mit den Möwen in den Himmel über der See aufsteigen können.

Seeleute sind seit Anbeginn der Seefahrtsgeschichte abergläubisch gewesen. Auch auf Rügen war Spökenkiekerelei zu meiner Fahrzeit trotz aller Lehrgänge über historischen Materialismus und wissenschaftlichen Sozialismus weit verbreitet. Während ich über die Worte meines Maschinisten nachdachte, fiel mir eine Spukgeschichte ein, die mir meine Großtante eines Abends in Buddenhagen erzählt hatte. Eine Sassnitzer Seemannsfrau war mitten in der Nacht von Möwenschreien wach geworden. Kurz darauf hörte sie ein Pochen und Rütteln an der Haustür. Dann schlurften schwere Schritte durch den Flur und die Treppen herauf. Die Tür zur Schlafkammer öffnete sich und ein Seemann in nassem Ölzeug trat an das Fußende ihres Bettes. Starr vor Schreck konnte sie kein Wort herausbringen. Die dunkle Gestalt verharrte eine Weile schweigend und stampfte dann wieder die Treppen hinab. Als die Haustür sich öffnete, waren noch einmal die schrillen Schreie der Möwen zu hören. Als die Frau am anderen Morgen erwachte, hielt sie die Erscheinung für einen Traum. Doch zu ihrem Erschrecken fand sie beim Aufstehen nasse Stiefelspuren auf der Treppe und im Flur. Wenig später kam die Nachricht, dass das Boot ihres Mannes im Sturm vor Rügen gesunken und alle Männer der Besatzung ertrunken waren. Diese Geschichte, an die ich lange Zeit nicht mehr gedacht hatte, schien mir eine sagenhafte Bestätigung von Konny Rux' Bemerkung über die Wanderung von Seemannsseen zu sein. Die Schreie der Möwen über Sturm und Brandung waren vielleicht das Letzte gewesen, was die ertrinkenden Seeleute gehört hatten. Was war zuerst da, der Schrei der Möwe oder die Seele, erdacht am kalten Morgen als sie schrie? fragt der irische Dichter Seamus Heaney. Auch an den Küsten Irlands galten die Möwen seit Jahrhunderten als Seevögel mit Seemanns-Seelen. Wenn

in der Silbermöwe auf der Räuchertonne die Seele eines toten Seemanns hauste – krakeelte sie dann deshalb so höhnisch, weil sie wusste, dass auch meine Seele eines Tages Zuflucht in einer ihrer Artgenossinnen suchen würde? Würde ich mit ihr zu jenen Häfen und Küsten fliegen, von denen ich jetzt nur träumen konnte – nach London und New York, nach Rio de Janeiro und Valparaiso, nach Neuseeland und zu den Inselwelten Ozeaniens ? Was würde ich dann von einem gedankenlosen Maschinisten halten, der mich mit einer Mutter erschlagen wollte, nur weil ich meinen Anteil vom Fang verlangte ? Und was würde aus meiner Seemannsseele, wenn die Möwe eines Tages sterben sollte? Solche Gedanken gingen mir durch den Kopf, während ich mit meinem Kaffee an der warmen Räuchertonne lehnte, Buchenscheite nachlegte und darauf wartete, dass Kap Arkona in Sicht kam. In meinem Heimathafen Sassnitz auf Rügen bin ich mit Möwen aufgewachsen. Sie gehörten zur Stadt wie andernorts Tauben und Krähen. Schon am frühen Morgen weckten mich ihre lärmenden Rufe vom Dach meines Elternhauses. Tagsüber sah ich sie an den Fenstern unserer Schule vorbei über den Himmel und die See jagen. Sie lauerten im Hafen und an der Mole auf heimkehrende Fischer und ahnungslose Urlauber. Sie begleiteten die Fischereikutter ebenso wie Ausflugsdampfer und Fähren, die nach Hiddensee oder Schweden fuhren. Wir schauten den Möwen und den Schiffen nach und wussten, dass auch wir eines Tages zur See und an jene Küsten fahren würden, zu denen die Möwen ungehindert zogen. Nun war ich Seemann geworden und dachte bei Kaffee und Cabinet über Seelenwanderung nach. Hausten nur die Seelen jener Seeleute in den Möwen, die auf See geblieben waren und kein Begräbnis an Land bekommen hatten ?

Oder gab es für alle Seeleute ein letztes Logis in einer Möwe? Hatte ich noch Anspruch darauf, wenn ich von der Vikingbank abgemustert und wieder zur Landratte geworden war? Leider habe ich Konny all diese Fragen nicht gefragt. Heute kann ich es nicht mehr, denn er ruht inzwischen längst auf dem alten Sassnitzer Friedhof. Aber ich muss immer an ihn denken, wenn ich irgendwo auf der Welt Möwen sehe.



Naturkunden
bei Matthes & Seitz
Berlin

HOLGER TESCHKE IM GESPRÄCH

„Möwen sind musikalisch!“



Holger Teschke und seine Freundin – die Möwe.

Warum kommt nach Ihrem großartigen Herings-Buch ausgerechnet ein Buch über Möwen? Dorsche und Zaunkönige sind doch auch nette Tiere.

Möwen und Heringe gehören für mich seit meiner Kindheit zusammen. Mein Vater brachte Heringe von See nach Hause und ich musste lernen, sie auszunehmen und zu filetieren. Meine Mutter fluchte auf die Möwen, wenn sie Wäsche auf der Leine hatte. Statt eines Hahns weckte mich oft eine Möwe auf unserem Schornstein. Aber ich habe ihre Eleganz und Frechheit schon früh bewundert. Später haben sie mir überall auf der Welt das Gefühl gegeben, zu Hause zu sein.

Apropos „Welt“: Stellen wir uns einen Leser auf einer fernen Schatzinsel vor, der keine Möwen kennt. Wie füllen Sie seine Wissenslücke?

Auf welcher Insel soll es bitte keine Möwen geben? Ich habe noch keine gefunden, die Möwen sind da, sobald sich eine Sandbank aus der See hebt. Aber sollte jemand noch nie eine Möwe gesehen haben, würde ich ihm oder ihr sagen: Möwen sind die klügsten und kühnsten und schönsten und schnellsten Vögel der Küsten und der Meere. Weiß wie die Gischt der Brandung, laut wie der Sturmwind, verfressen wie Kreuzfahrtpassagiere.

Das klingt nach Liebeserklärung...

Mit den Möwen verbindet mich ihre Liebe zum Meer und zu den Fischen. Mich fasziniert die Eleganz ihres Fluges, ihre Fähigkeit, allen Widrigkeiten von Wind und Wetter zu widerstehen, ihre Respektlosigkeit und ihre Schlauheit. Ich habe sie auf fast allen Kontinenten gern beobachtet, am liebsten auf der

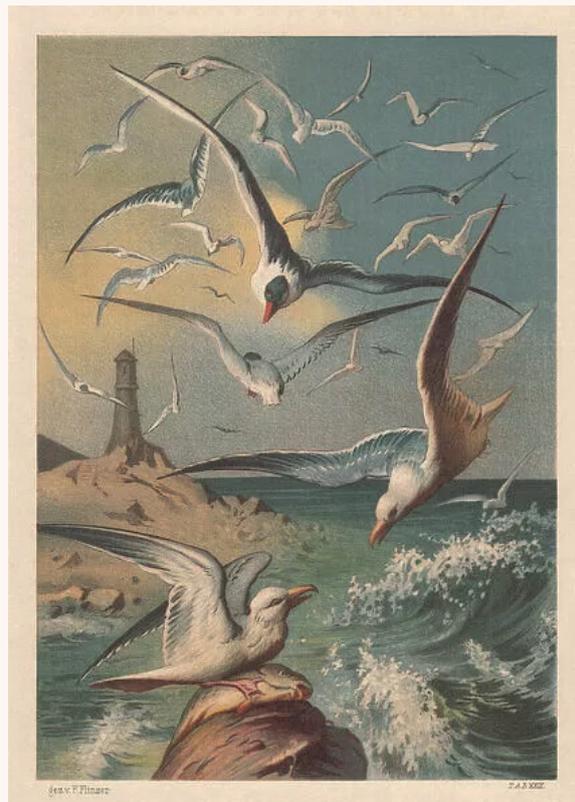
Sassnitzer Mole als Kind, auf Ost- und Nordsee als Kutter-Maschinist, und auf Atlantik und Pazifik bei Walbeobachtungen.

Konnte Sie da bei der Arbeit am Buch noch etwas überraschen?

Was ich zu Beginn meiner Recherche nicht wusste und was mich am meisten überraschte, war und ist, wie musikalisch Möwen sind. Für die meisten Menschen ist ihr Geschrei nur schrill und nervend, aber das haben unsere Eltern ja auch über die Beatles und die Rolling Stones gesagt. Dabei verfügen sie über eine musikalische Bandbreite, die spielend mit John Lennon und Mick Jagger mithalten kann.

Große Namen. Aber Christian Morgenstern meinte in einem Gedicht: „Die Möwen sehen alle aus als ob sie Emma heißen“. Hat der Mann recht?

Das ist einer der dümmsten Verse über Möwen, wahrscheinlich wird er deshalb so gern zitiert. Möwen brauchen keine Menschennamen, dafür gibt es wunderbare Möwennamen: Silbermöwe, Sturmmöwe,



Möwenschwarm an der Nordseeküste. Diese Zeichnung von Paul Plinzer hätte auch ins Storyboard von Alfred Hitchcocks Thriller „Die Vögel“ gepasst.

Elfenbeinmöwe, Korallenmöwe, Eismöwe, Polarmöwe – schon mal gehört oder gesehen?

Nein, aber ich werde auf der Sassnitzer Mole Ausschau halten. Schließlich wuchs ich wie Sie in Sassnitz auf. Die nahe Insel Öhe kannte ich aber als Kind nicht. Und Sie?

Auf die Öhe habe ich als Kind geschaut, wenn wir bei Eier-Keil saßen und auf die Fähre nach Hiddensee warteten. Und später als Student, weil wir immer zu Silvester nach Vitte gefahren sind. Da gabs ein Zimmer unterm Dach der Sparkasse, das nur zu Silvester frei war. Als ich 2004 an meinem Buch „Inselzeiten“ schrieb, habe ich mich im Stralsunder Stadtarchiv mit der Geschichte der Insel Öhe und der Familie Schilling beschäftigt. Matthias lernte ich kennen, als er gerade den Gasthof übernommen hatte. Ich kam von Hiddensee und der Bus war weg. Da hat er mich in seinem alten Volvo mitgenommen, wir haben zu erzählen angefangen – und haben uns heute immer noch zu erzählen.

Lesen Sie mehr:

Holger Teschke: Möwen. Ein Portrait. Naturkunden bei Matthes & Seitz Berlin, hg. von Judith Schalansky, 150 Seiten, gebunden, 22 Euro

Holger Teschke: Heringe. Ein Portrait. Naturkunden bei Matthes & Seitz Berlin, hg. von Judith Schalansky, 119 Seiten, 20 Euro



„Kochen ist Leben“

Gastronomie-Beraterin? Food-Stylistin? Kochbuch-Autorin? Cathrin Brandes mag keine Etiketten. Tatsächlich ist sie viel zu kreativ, offen und vielseitig, um in staubige Schubladen zu passen. Treu bleibt sich Cathrin trotz all ihrer Vielseitigkeit: Seit Jahrzehnten serviert Sie Gästen „sinnvollen Genuss“. Bloß: Was ist das? Und: Wie macht man das?

Pause. Wer sie besucht, muss auf Pausen hoffen. Denn Cathrin Brandes, eine von Deutschlands bekanntesten Kulinarikerinnen, hat alle Hände voll zu tun. Die frisch gewaschenen Schürzen müssen auf die Leine und in die Sonne. Pause. Der Getränke-lieferant braucht ein paar aufmunternde Worte. Pause. Einer neuen Mitarbeiterin muss verklickert werden, warum leichte Baumwoll-Shirts in der Küche besser sind als dicke Woll-Pullover. Pause. Der frische Sauerteig muss geknetet werden. Danach braucht auch er eine Pause.

Vielleicht erzählen die Pausen fast ebenso viel wie Cathrin Brandes' Worte. Denn obwohl in gut zwei Stunden die ersten Gäste vor ihrer Tür stehen und Schnitzelchen vom Öhe-Lamm, sommerliches Graupenrisotto, Dorschkroketten oder Steaks vom Wasserbüffel bestellen werden, ist Cathrin weder aus der Ruhe noch aus der Fassung zu bringen. Sie nimmt sich Zeit für Schürzen, Mitarbeiter, Sauerteig – und für Pausen, um zu den eigenen Wurzeln zu reisen und über Wünsche, Träume und Überzeugungen zu sprechen. Dabei ist sie wach, witzig und wunderbar nachdenklich.

Dass Cathrin Brandes heute scheinbar pausenlos zwischen Berlin und Hiddensee, zwischen Küche und Computer, zwischen Plänen und Projekten pendelt, überrascht sie selbst. Denn eigentlich hätte sie ein Leben der kurzen Wege leben können. Geboren wird Cathrin im baden-württembergischen Konstanz, mit dem Bodensee vor der Tür und der Schweiz vor Augen. Doch bevor sie hier Geschmack an typischen regionalen Spezialitäten mit kuriosen Namen wie Kässpätzle und Knöpfle (also Teigwaren aus Alpenmilch), Schäufele (langsam gegarte Schweineschulter), Kretzer-Fisch und Felchen-Filet finden kann, zieht die Familie ins spanische Madrid. Cathrins Vater ist als Mühlenbau-Ingenieur, dessen eigener Vater noch als Müller schuftete (Cathrin: „Den Hang zur Müllerei, die Liebe zu Korn und Mehl hat er mir offenbar vererbt.“), ein vielbeschäftigter und weit gereister Mann. Die Mutter ist als Reisekauffrau in aller Welt zuhause, aber nicht unbedingt gern am heimischen Herd.

„Es waren die 1970er Jahre. In West-Deutschland gingen viele Frauen mit der Frauenbewegung für Selbstbestimmung auf die Straße. Selbstbestimmung – das hieß auch: Wir lassen den Löffel fallen! Nach dem Krieg, wo Frauen in vielen Bereichen Männer ersetzt hatten, mussten sie mit dem westdeutschen Wirtschaftswunder zurück zwischen Töpfe und Pfannen und der Familie das Essen auf den Tisch zaubern. Damit sollte nach 1968 Schluss sein. Viele Frauen wollten arbeiten, studieren, die Welt entdecken statt Karriere in der Küche zu machen. Die Lebensmittel-Industrie hat diesen Trend

entdeckt und brachte mit riesigen Marketingbudgets Fertiggerichte, Tütensuppen und Tiefkühlkost auf den Markt. Essen wurde Nebensache, die Essgewohnheiten änderten sich. Dies war, wenn gleich aus anderen Gründen, in Ost-Deutschland ähnlich. Hier waren rund 90 Prozent der Frauen berufstätig, aßen wie ihre Männer meist in den Betriebskantinen, während die Kinder durch Schulspeisung satt wurden. Gekocht wurde oft nur am Wochenende. So jedenfalls wurde es mir erzählt.“

Pause. Cathrin sieht nach dem Sauerteig, pflückt die mittlerweile in der Sonne getrockneten Schürzen mit schnellem Griff von der Leine, läuft vom Garten in die Küche und kehrt schließlich zu ihren Erinnerungen zurück. Spanien ist für sie als Kind der Sprung in eine Genuss-Welt, die sie bislang nicht kannte: Essen als soziales Event, als Anlass zur Kommunikation, als Möglichkeit, mit allen Sinnen zu genießen. Ein gutes Essen mit Freunden ist wichtiger als ein Mercedes vor der Tür. Über den Wert des Genusses in verschiedenen Kulturen denkt Cathrin bis heute nach. War West-Deutschland mit seinem Trend zu Tütensuppen nur flinker auf dem Weg in die Moderne als das bis 1975 noch recht abgeschottete Franco-Spanien?

„Nein, das ist komplexer. Esskultur und Genuss waren immer von Moden und lange von Regionalität geprägt. In Deutschland orientierte man sich kulinarisch bis ins 19. Jahrhundert tendenziell am Süden und Westen. Man blickte auf die französische und



*Einfach Hering drauf?
Vonwegen. Für Mathias Schillings
Schaproder Fischhaus kreierte Cathrin
besondere Fischbrötchen-Rezepte.*

INSEL-MENSCHEN



Cathrin als 5-Jährige mit ihren Eltern, Opa Heinz und Oma Käthe in einem spanischen Hotel. Das Frühstück war lecker, aber Instant-Kaffee würde ihr heute nicht mehr auf den Tisch kommen.



Als 4-Jährige verzückten sie die bunten Ostereier, 20 Jahre später Salat und Wein (oben).



spanische Küche mit einer Prise Neid, manchmal auch mit einem Kopfschütteln. Frankreich hatte mit Ludwig XIV. einen Sonnenkönig. In Preußen herrschte – wenn auch zu anderer Zeit – mit Friedrich Wilhelm I. einen Soldatenkönig. An den beiden Titeln merkt man die Prioritäten. Andererseits macht man es sich zu einfach, wenn man deutsche Küche auf Kartoffeln reduziert, die Friedrich Wilhelms Sohn Friedrich der Große seinem Volk 1756 per Kartoffelbefehl verordnete.“

Die deutsche Küche? Gab und gibt es diese überhaupt? Ist nicht Essen und Trinken viel stärker an Regionalität gebunden, an das, was Felder, Wälder und Gewässer direkt vor der Haustür hergeben? Und an das, was innerhalb einer Region von Generation zu Generation an Vorlieben, Rezepten und Traditionen weitergegeben wird? Cathrin Brandes' Gesicht strafft sich, Schürzen, Sauerteig und-

Gesprächspausen sind für Minuten vergessen, wenn sie über kulinarische Regionalität spricht. Denn natürlich wurde in Bayern und Baden- Württemberg traditionell anders gekocht als an der Küste, in katholischen Regionen standen andere Zutaten und Gewürze in der Speisekammer als in protestantischen Gegenden, im Süden kam eher Wein auf den Tisch (schlicht weil er dort wuchs und gekeltert wurde), im Norden eher Bier.

Für feine regionale Unterschiede hat Cathrin früh sensible Antennen. Als sie in den Schulferien, die sie oft in Deutschland verbringt, mit Opa Heinz, dem Vater ihrer Mutter, über die Dörfer fährt, weckt er ihre Leidenschaft für differenziert guten Geschmack. Opa Heinz ist gelernter Metzger und arbeitet in einer Firma für Konditoreizutaten. Mit ihm fährt Cathrin kreuz und quer durchs Land, fühlt sich in Backstuben zu Hause, lernt Skat und weiß schon

bald, wo es die besten Schnitzel, die leckersten Spätzle, den frischesten Gurkensalat und das krosseste Brot gibt. Auf Märkten fahndet sie nach regionalen Spezialitäten, in den Speisekarten nach unvertrauten Gerichten. Sie jobbt in Restaurants und Bäckereien. Dann möchte sie, wohl inspiriert durch Opa Heinz, Konditorin werden. Warum wird sie es nicht?

Cathrins Eltern sind, wie Eltern eben sind: Sie meinen es gut, aber schütteln den Kopf. Leidenschaft für einen Beruf – gut und schön, aber ein Studium wäre vernünftiger. Also entscheidet sich Cathrin gegen die Leidenschaft für die Vernunft, studiert in Freiburg erfolgreich Jura und arbeitet anschließend in Berlin für die Treuhand und verschiedene Anwaltskanzleien. „Aber man kocht so selten als Anwältin“, wird sie Jahre später in einer

Sendung ihrer Freundin, der Fernseh-Köchin Felicitas Then, sagen, während sie lachend vor laufender Kamera den „perfekten Cheeseburger“ zubereitet. Die Leidenschaft für's Kochen bleibt und wird so stark, dass Cathrin den Bruch riskiert: Sie möchte, nach Jahren als Juristin, Köchin werden. Sie organisiert sich einen Ausbildungsplatz und ein Praktikum bei Starkoch Martin „Bobby“ Bräuer. Doch beim Blick ins Portemonnaie bekommt sie kalte Füße: „Ich war wohl schon zu alt, um für ein Mäusegehalt in einen neuen Job zu wechseln“. Könnte es nicht einen anderen Weg geben?

Cathrin wählt den „klassischen Weg der Quereinsteiger“: Sie hospitiert, assistiert, vor allem aber probiert sie – Rezepte und sich selbst aus. Ab 2002 beginnt sie, sich mit selbst gemachter

Feinkost unter dem Label „Feinkost Brandes“ einen Namen zu machen. Sie fertigt alles, worauf sie Lust hat: Chutneys und Marmeladen, Brioche und Muffins – und verkauft sie samt spanischen Käsespezialitäten auf Märkten, an Feinkostgeschäfte und direkt an Kunden. Lange bevor Magazine wie „Landlust“ das Landleben für Städter romantisieren und damit kräftig Auflage machen, bringt Cathrin Stadtmenschen auf den Geschmack von kulinarischer Bodenständigkeit, mit regionalen Zutaten und handwerklich hergestellten Produkten. Sie initiiert das Pop-Up-Restaurant „Speisenklub Neuköln“ – wo sie auch selbst kocht – und engagiert sich bei „Slow Food“, einer Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fast Food, die für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und den Erhalt der regio-



„Sweet Berlin“ ist nur eines von Cathrins mittlerweile acht Kochbüchern.

nen Küchen mit heimischen Produkten und deren lokale Produktion kämpft. „Slow Food“-Gründer Carlo Petrini, ein italienischer Soziologe und Publizist, brachte seinen Anspruch an die „neue Gastronomie“ auf die schlichte Formel „buono, pulito,



Gemeinsam mit Freundin und Fernseh-Köchin Felicitas Then bei der Präsentation von Cathrins Buch über Fermentation.

INSEL-MENSCHEN

giusto“ (gut, sauber, fair). Das kann Cathrin nicht nur unterschreiben, es deckt sich auch mit ihren Empfindungen und Erfahrungen.

Neue Erfahrungen sammelt sie pausenlos, sei es in der Küche, beim Schreiben ihres Blogs „Berlin Tidbits“, in dem sie auf neueste Food-Trends Appetit macht, auf vielen Reisen – am liebsten an die Küsten Südamerikas im Sattel eines Motorrads – und beim Schreiben ihrer Bücher, die aufregende Titel haben: „Berlin brodeln“, „Die Stadt nascht“, „Fermentieren ganz einfach selbst gemacht“. Welches ihrer Bücher ihr besonders nah ist? Cathrin braucht keine Denk-Pause für die Antwort: „Wir haben einfach gekocht“. Das Projekt mit dem schönen doppeldeutigen Titel entsteht nicht zwischen heimischem Herd und Schreibtisch, sondern in Senioren- und Pflegeheimen verschiedener Regionen. Cathrin besucht zusammen mit dem Autorenteam die Bewohnerinnen und Bewohner, lernt von ihnen, kocht mit ihnen, sammelt mit ihnen Kräuter auf den Wiesen. Vor allem aber hört sie zu. „Die Arbeit an ‚Wir haben einfach gekocht‘ war besonders und hat auch meinen Horizont geweitet. Wenn ich mit an Demenz Erkrankten kochte, die manchmal nicht mehr die Namen ihrer Angehörigen erinnern konnten, aber plötzlich alle Details eines Rezeptes parat hatten, wurde klar, dass Kochen und Essen in dieser Generation viel mehr war als Pflicht und Sattwerden. Es war Leben, an das sie sich erinnerten. Gleichzeitig hat diese Generation buchstäblich einfach gekocht. Nicht aus Übersättigung durch Überfluss, sondern aus Mangel; Mangel an Geld, an exotischen Zutaten und an Zeit für aufwändige Küche. Es gab aber niemals Mangel an Qualität, denn Qualität gab es in der Natur, vor der Haustür und beim Kaufmann

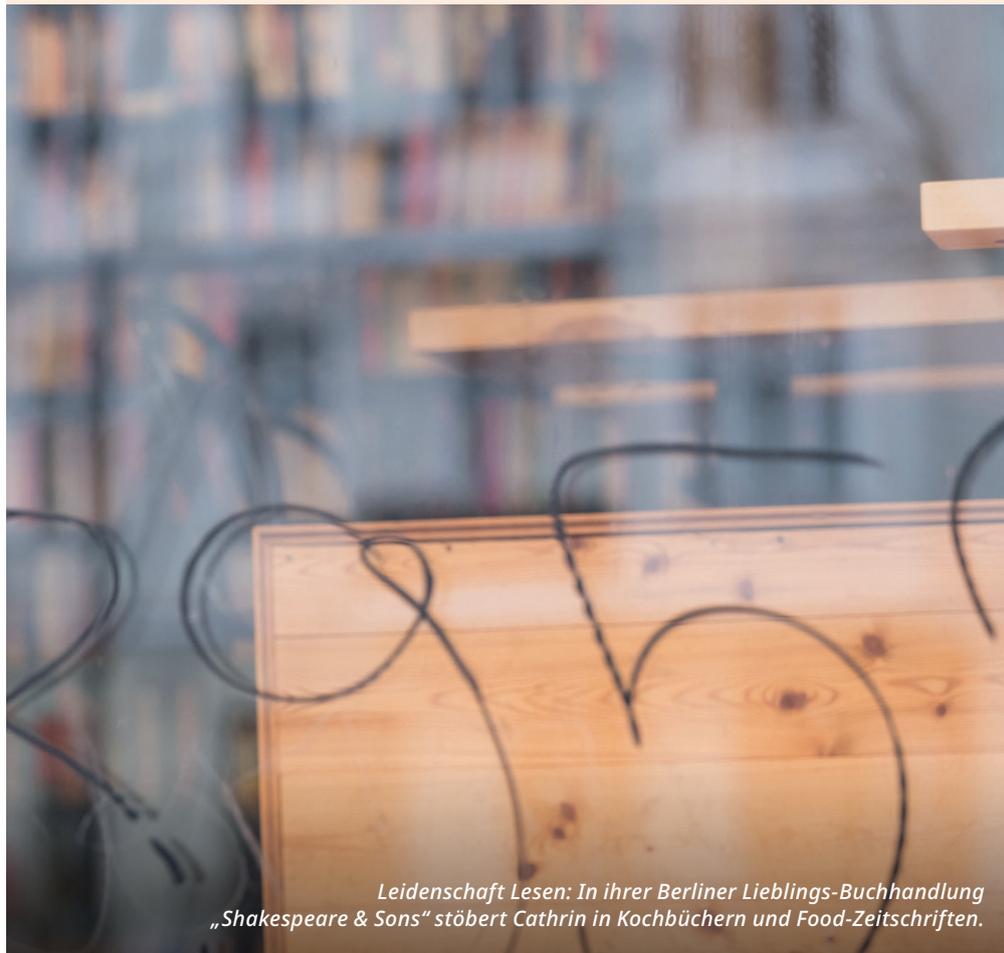


oder Metzger um die Ecke. Und nichts in dieser Küche kam aus der Tüte, nichts wurde weggeworfen, alles war Handwerk. Das traf sich mit meinen Ideen und Ansprüchen an Nachhaltigkeit und Wertschätzung, die mir bei der Arbeit an diesem Buch und mit diesen Menschen nochmal bewusster wurden.“

Pause. Der Sauerteig ist fertig, die Schürzen sind trocken, die Kräuter im Hochbeet gegossen, in einer halben Stunde werden die ersten Gäste im Garten des „Roten Hauses“* in Vitte auf Hiddensee die Speisekarte aufklappen und dort Gerichte finden, wie sie Cathrin liebt: handwerklich zubereitet, frisch, ohne Schnickschnack, mit Bio-Zutaten aus der Region. Dass Cathrin sie auf Hiddensee serviert, hat mit einer Begegnung zu tun, die Cathrin im Rückblick kaum für Zufall hält: Vor über

zehn Jahren lernte sie Mathias Schilling kennen, Besitzer der 75 Hektar großen Insel Öhe zwischen Rügen und Hiddensee, Unternehmer, Abenteurer, Landwirt mit einer Vision für die Region. Gesucht und gefunden, Topf und Deckel – bei solchen Klischees winkt Cathrin lachend ab, aber: Es passte.

Cathrin entwickelte zunächst ein Marketing-Konzept für den traditionsreichen Gasthof am Hafen von Schaprode, den Mathias 2011 mit seiner Frau Nicolle übernommen hatte („Schillings Gasthof“), wo er oft selbst in der Küche stand, bevor er nachts nach Küchenschluss auf die Öhe zurück ruderte. Beide, Cathrin und Mathias, waren begeistert von der Idee, hier auf den Tisch und zu den Gästen zu bringen, was die Insel Öhe bot: Fleisch und Wurst von Schillings Bio-Rindern, frische Kräuter und Zutaten.



Leidenschaft Lesen: In ihrer Berliner Lieblings-Buchhandlung „Shakespeare & Sons“ stöbert Cathrin in Kochbüchern und Food-Zeitschriften.

Mathias' mutige Visionen und Cathrins kluge Pläne verbinden sich schnell zur Erfolgsgeschichte: 2016 wird die Marke „Hidden-seer Kutterfisch“ eingeführt, 2017 eröffnet „Schillings Hafentamt“ und der Konservenladen auf Hiddensee, 2018 der „Hafenkater“ und „Tante Hedwig“. Cathrin ist mit Ideen, Kreativität und durchdachten Konzepten, mit Humor und handfester Hilfe stets mit an Bord – mitunter aus der Ferne. Als aber 2019 die ehemalige „Hiddenseeklausur“ in Vitte, ein 1925 gebautes Holzhaus im Schwedenstil zum Verkauf steht, übernimmt Mathias sie – und lockt damit Cathrin nach Hiddensee. Schwer ist das nicht, denn Cathrin liebt Haus und Meer und eröffnet nach Rekord-Umbauzeit von drei Monaten „Das Rote Haus“ mit einem maßgeschneiderten Konzept. Hier hat sie die Freiheit umzusetzen, was ihr am Herzen liegt:

eine regionale Küche, inspiriert von der Ostsee, mit Rezepten aus Mecklenburg-Vorpommern, Dänemark, Schweden, dem Baltikum und Zutaten aus der Region. Statt importiertem Balsamico steht heimischer Apfelessig in der Küche, statt Reis kommen Graupen auf die Teller – und natürlich das gute Fleisch der Öhr-Rinder. Nur eines gibt es in der Küche nirgends: einen Dosenöffner.

Eine Genuss-Küche braucht Zeit – und die hat Cathrin nun nicht mehr. Die letzte Frage beantwortet sie beim eiligen Gang in die Küche: Ist sie am Ziel? Nein, denn in ihrem Verständnis ist Kochen wie Leben: voller Überraschungen, Abenteuer, Umwege, Rückschläge und Aufbrüche. Nur Pausen gibt es – anders als in diesem Text – kaum.

Willkommen in der Stranddistel

Nach fünf Jahren im Roten Haus von Vitte zieht es mich jetzt weiter. Noch nie habe ich ein Gastronomie-Projekt so lange betreut. Gewöhnlich kümmerge ich mich um die Eröffnungsphase und übergebe dann an das neue Team. Aber in das hübsche Schwedenhaus – und natürlich den Strand – hatte ich mich sofort verliebt. Mathias Schilling vertraute mir, und ich kochte, was ich mochte. Das liebten zum Glück auch unsere Gäste. Doch es war klar, dass ich irgendwann zu neuen Ufern aufbrechen werde. Weit weg musste ich dafür nicht. Mein neues Projekt steht in Neuendorf.



Historisches Bild der „Stranddistel“

Dort hat Mathias die „Stranddistel“ übernommen. Ich freue mich sehr darauf, dieses tolle Haus nach dem Umbau zu eröffnen. Die riesige Terrasse und der nahe Strand sind ideal, um ein sommerliches, unkompliziertes, ein bisschen freches Gastronomie-Konzept umzusetzen. Sommer, Sonne, Strand, gute Laune, tolles Essen und Sie. Willkommen!

Eure Cathrin Brandes



Zutaten

600 ml Fischfond
400 g Dorschfilet (oder Kabeljau)
200 g gekochte Rote Bete
400 g mehligkochende Kartoffeln

2 dicke große Gewürzgurken
1 dicke lange Stange Lauch
150 g Sahne
100 g Crème fraîche
1 EL Butter
1 Bund Dill
Salz & Pfeffer

Schwierigkeit: leicht
Menge: 4 Personen

Zeit: 30 Minuten



mit Rote Bete

Baltische Fischsuppe

1. Dill zupfen und hacken.

In einer Schüssel beiseite stellen.
Dorschfilet in ca 2-3cm große Stücke würfeln.
Fischfond in einem großen Topf erhitzen.
Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.
In kochendem Fischfond ca. 6-8 Minuten bissfest kochen. Topf kurz vom Herd nehmen.

2. Lauch putzen und in recht feine Ringe schneiden.
In einer Pfanne in der Butter ca. 5 min. leicht glasig dünsten.
Gewürzgurke in Scheiben schneiden, Rote Bete wie Kartoffeln würfeln.

3. Sahne und Crème fraîche in den warmen Fischfond rühren. Suppentopf wieder auf den Herd stellen und Dorschwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten gar ziehen lassen. Nicht kochen lassen, sonst zerfallen sie.

4. Gurken, Lauch und Rote Bete vorsichtig in die sehr heiße Suppe unterheben, kurz warm werden lassen ohne zu Kochen! Suppe auf vier Teller verteilen und großzügig mit Dill bestreuen.

Guten Appetit!

Zutaten

1 Glas Sauerkischen 650 g
200 g weißer Zucker
1/2 Tonkabohne
500 g Magerquark

2 kleine Eier
75 g Rohrohrzucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 gehäufter TL Backpulver
200 g Weizenmehl Typ 405
ca. 1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Garnieren

Schwierigkeit: mittel
Menge: 6-8 Personen

Zeit: 45 Minuten
und 1 Stunde Ruhezeit

Quarkkringel mit Kirschen



1. Das Glas Sauerkischen abgießen und dabei den Saft auffangen und abmessen.

250 g Saft mit 200 g weißem Zucker und der halben Tonkabohne in einem passenden Topf solange einkochen lassen, bis die Kirschsauce eine sirupartige Konsistenz annimmt. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Tonkabohne entfernen. Kirschen bis zum Einsatz im Glas aufbewahren.

2. In einer Schüssel den Magerquark mit den Eiern, dem Rohrohrzucker, dem Vanillezucker und der fein geriebenen Tonkabohne verrühren. Am besten mit dem Handrührgerät.

Das Weizenmehl und das Backpulver unterrühren und Teig im Kühlschrank 1 Stunde oder länger quellen lassen. Das ist wichtig.

3. Das Frittieröl in einem Topf mit hohem Rand erhitzen. Den Topf nicht zu groß wählen, das Öl sollte ca. 5-6 cm in dem Topf hochstehen, damit die Kringel schön schwimmen. Das Öl ist heiß genug, wenn sich an einem Test-Teigkugeln Bläschen bilden.

Mit bemehlten Händen aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen und in die Mitte ein Loch drücken. Die Kringel sofort in das heiße Öl geben und goldgelb ausbacken. Dabei portionsweise vorgehen und den Topf nicht zu voll machen, die Kringel gehen auf.

4. Aus dem Öl nehmen und immer 3 Kringel zusammen auf einen kleinen Teller legen.

Sofort mit reichlich Puderzucker bestreuen und mit den Kirschen und der Kirschsauce garnieren. Heiß servieren.

Futtern für die Artenvielfalt

Rund um den romantischen Inselblick im Norden Hiddensees hat der Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft einen ambitionierten Plan: Auf den Flächen sollen seltene und bedrohte Arten wie Ampfer-Grünwidderchen, Großes Ochsenauge und Berg-Sandglöckchen wieder eine Heimat finden. Damit das klappt, dürfen sich 20 Rinder die Bäume vollschlagen – und so Mutter Natur auf die Sprünge helfen.

Rückblick, Herbst 2023: Am idyllischen Inselblick rund um den Leuchtturm im Norden Hiddensees fährt schweres Gerät auf. Die knatternden Maschinen rücken einem hübschen, aber für die Artenvielfalt heimtückischen Gegner auf den Leib: dem Ginster. Die bis zu drei Meter hohen Schmetterlingsblütler sind mit ihren von Mai bis Juni sonnen-gelb leuchtenden Blüten Hingucker für Touristen und Einheimische. Den Experten vom Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft sind sie aber auf dieser rund 25 Hektar großen Fläche ein Dorn im Auge. Warum? Der dicht verzweigte, nach Luft und Nährstoffen gierige Ginster lässt den eigentlich hier heimischen Kalktrockenrasen-Arten kaum Platz. Untersuchungen des Nationalparks aus dem Jahr 2022 belegen, dass der Ginster auf Hiddensee nur 27 Pflanzen-Arten (davon 4, die auf der Roten Liste stehen) neben sich duldet. Auf von Ginster freien, gepflegten Flächen wachsen hingegen 81 Arten, davon 17 Rote-Liste-Arten. Damit diese sich hier in Zukunft wohlfühlen, müssen nicht nur die Ginster-Büsche weg, sondern auch 20 Rinder mit gesundem Appetit her. Stephanie Puffpaff vom Nationalpark-Amt und Öhe-Landwirt Mathias Schilling erklären, wie der Kohldampf der Kühe dem Kalktrockenrasen nützt.

Frau Puffpaff, auch wenn der Ginster die Artenvielfalt stört – pfuschen Sie mit seiner Rodung nicht der Natur ins Handwerk?

Stephanie Puffpaff: Nein, die besagte Fläche liegt nicht in Schutzzone I des Nationalparks, wo die natürliche Entwicklung Vorrang hat, sondern in der Schutzzone II, der Pflege- und Entwicklungszone. Eingriffe aus Gründen des Artenschutzes sind hier in ausgewählten Bereichen nicht nur möglich, sondern auch nötig. Auf den Flächen rund um den Inselblick haben wir einen Kalktrockenrasen, auf dem bis vor einigen Jahren beweidet, noch früher sogar geackert wurde. Seit dem Ende der Beweidung hat

sich der Ginster breitgemacht. Er nahm nicht nur die romantische Sicht Richtung Stralsund, sondern vor allem den seltenen und zum Teil gefährdeten Trockenrasen-Arten den Platz.

Welchen Arten denn?

Stephanie Puffpaff: Zum Beispiel Sand-Strohblume, Sand-Grasnelke, Leimkraut, Heide-Nelke, Berg-Sandglöckchen...

Nette Namen, aber unter uns: Wer braucht die?

Stephanie Puffpaff: Unter uns: Sie vielleicht nicht, aber Vögel wie die Feldlerche, Insekten wie Bienen und Hummeln und Schmetterlinge wie das Große Ochsenauge und das Ampfer-Grünwidderchen brauchen die halboffene Landschaft des Kalktrockenra-



Insel-Welten: Stephanie Puffpaff und Mathias Schilling auf Rügen, die Öhe im Rücken und Hiddensee im Blick.

sens. Hätten wir den Ginster weiter sprießen lassen, wäre aus der Fläche perspektivisch ein Wald geworden – in dem diese seltenen Arten keine Chance hätten.

Verstehe, dafür ging es dem Ginster an den Kragen. Aber jetzt dürfen auf der Fläche die Öhe-Rinder weiden...

Mathias Schilling: ...und würzen sich dabei selbst...

Berg und Tal: Das Hiddenseer Hochland ist idyllische Endmoränen-Landschaft, romantisches Foto-Motiv und Zuhause für seltene Pflanzen und Tiere.



Natürliche Verbündete: Naturschützerin und Landwirt verbindet mehr als ein strahlendes Lächeln.

Sehr witzig. Frau Puffpaff, Sie sind dran.

Stephanie Puffpaff: Herr Schilling scherzt nur halb: Auf einem Kalktrockenrasen wachsen zum Teil andere Gräser und Kräuter als auf den Salzwiesen der Öhe. Das mag Einfluss auf das Aroma des Fleisches haben. Als Nationalpark geht es uns natürlich um anderes. Wir möchten, dass der Ginster nicht nachwächst und die Fläche offen gehalten wird. Deshalb haben wir dieses Projekt, das mit Geldern aus dem Europäischen Landwirtschaftsfond zur Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) gefördert wird, gestartet. Es ist auf 12 Jahre angelegt, an strenge Förder-Richtlinien gebunden und durch engmaschiges Monitoring begleitet. Mathias Schilling kenne ich seit über zehn Jahren. Sein Unternehmen ist Partnerbetrieb des Nationalparks. Die Ergebnisse, die die Beweidung durch seine Rinder auf anderen Hiddenseer Flächen bringt, stellen mich sehr zufrieden.

Sie als Landwirt auch, Herr Schilling?

Mathias Schilling: Ja. Wir betreiben auf der Öhe, die ja auch Teil des Nationalparks ist, eine extensive Landwirtschaft. Unser Betrieb steht für regionale Wertschöpfung und natürliche Kreisläufe. Der Job als Landschaftspfleger ist für Rinder der Rassen Angus und Limousine nicht neu. Auf den Flächen am

Dornbusch und Bessin füttern sie schon seit längerem Tag und Nacht für die Artenvielfalt. Das ist für die typische offene Landschaft und die Pflege der Magerrasen, Salzwiesen und Dünenheiden wichtig und für die Rinder toll. Sie wachsen dort langsam, artgerecht und bei viel Bewegung in bester Ostsee-Luft auf. Dies und die hofnahe, handwerkliche Verarbeitung garantieren erstklassiges Fleisch, das wir unter dem Label „Hiddenseer Weideland“ vermarkten und in unseren Gastronomien auf Hiddensee und Rügen servieren. Damit beweisen wir auch: Natürliche und nachhaltige Landwirtschaft und Naturschutz können und sollten Hand in Hand gehen.

So weit, so gut. Aber wie können Sie garantieren, dass eine Kuh mit Kohldampf nicht auch an seltenen Kräutern knabbert?

Mathias Schilling: Das ist eine Frage guten Weidemanagements. Wir starten auf der neuen Fläche zunächst mit 20 Tieren, deren Bestand von uns täglich kontrolliert wird. Bei Bedarf können wir jederzeit nachjustieren. Ziel ist, dass die Tiere möglichst ohne Zufütterung satt werden, ohne die Fläche kahl zu fressen. Gleichzeitig wollen wir garantieren: Der Ginster ist auf dieser Fläche Geschichte!

Nationalpark-Partner

Mathias Schilling ist mit seinem Unternehmen und der Marke „Hiddenseer Weideland“ seit Jahren Partner des Nationalparks Vorpommersche Boddenlandschaft. Dieser wurde 1990 ausgewiesen und ist mit 786 km² der größte Nationalpark Mecklenburg-Vorpommerns und der drittgrößte in Deutschland. Wichtigstes Ziel: der „Erhalt der natürlichen Dynamik der Landschaft“ – ein Ziel, das Mathias Schilling als biologisch wirtschaftender Landwirt unterstützt.



Nationalpark
Vorpommersche
Boddenlandschaft





*Vor der Erfindung der Sonnencreme:
Diese anonyme Strandschönheit schützt
ihre Haut mit einem Schirm vor der Sonne.*

Der lange Weg zum FKK

Splitternackte Menschen, die am Strand von Hiddensee Sandburgen bauen und lachend in die Wellen springen? Noch vor hundert Jahren wäre das den meisten Menschen so unerhört vorgekommen wie eine Landung auf dem Mond. Warum eigentlich?

Bis ins späte 18. Jahrhundert hinein waren die meisten Menschen wasserscheu wie Katzen. Statt auf Wasser, Seife oder Bad im Meer setzte, wer es sich leisten konnte, lieber auf Parfüm und Puder. Ein Wellenbad im Meer wäre allein schon wegen mangelnder Schwimmkenntnisse lebensgefährlich gewesen. Auch Sonnenbäder waren verpönt. Mit Hüten und Schirmen schützte die wohlhabende Oberschicht ihre vornehme Blässe, braungebrannt waren allein Arbeiter, Bauern, Seefahrer.

Nur langsam brachten Aufklärung und Wissenschaft ein neues Verständnis von Hygiene, Gesundheit und Wohlbefinden. Der britische Arzt Richard Russel veröffentlichte 1750 eine Studie über die Heilkräfte des Meerwassers bei Drüsenerkrankungen und sorgte damit international für Aufsehen. Fortan kurierte der Adel Schwermet und Langeweile am liebsten mit einem Aufenthalt am Meer. Ein Bad im kalten Salzwasser verhalf sogar den trübsinnigsten Melancholikern zu neuem Schwung und galt bald als Allheilmittel gegen echte oder eingebildete Krankheiten der Oberschicht wie Hysterie, Rheumatismus, Gicht und Fettleibigkeit. Eine neue Art Kur-Urlaub war geboren und mit ihm der moderne Tourismus. In Großbritannien entwickelten sich Ende des 18. und Anfang des 19. Jahr-

hunderts viele Küstenorte in rasant kurzer Zeit von armen Fischerdörfern zu beliebten Touristenorten. In einem verrückten Bauboom entstanden prachtvolle Kurhäuser, Badeanstalten, Aquarien, Kasinos und Hotels. In dieser schicken Umgebung sprang man natürlich nicht schnöde ins Meer. Streng getrennt nach Männlein und Weiblein wurde man per Badekarren ins ufernahe Wasser chauffiert. In eleganten Badekostümen,

die jeden Zentimeter Haut verdeckten, glitt man kurz ins kühle Nass. Dreimal eintauchen und fix wieder in den Badekarren klettern, das war lange Zeit die goldene Baderegel.

Deutschland schwamm der neuen Bade-Welle zunächst hinterher. Das

erste Ostseebad entstand auf Initiative des Arztes Prof. Samuel Gottlieb Vogel 1793 in Heiligendamm. Vogel verordnete Friedrich Franz I., Herzog von Mecklenburg-Schwerin, ein heilendes Bad am »Heiligen Damm« in der Ostsee. Nach englischem Vorbild ließ der Herzog daraufhin die ersten Badehäuser bauen, 1816 folgte das klassizistische Kurhaus mit 250 m² großem Ballsaal. Der erste Kurort an der Ostsee war entstanden. Kamen in den Anfangsjahren nur wenige Tausend betuchte Badegäste, setzte im Lauf des 19. Jahrhunderts an der ganzen Ostseeküste ein sprunghafter Aufschwung ein.

Auch auf der Insel Öhe wandelt sich die Bademode mit der Zeit.



INSEL-GESCHICHTEN

Fürst Wilhelm Malte I. zu Putbus brachte den neuen Badetrend nach Rügen. Im Badehaus Goor leiteten Bedienstete das Meerwasser zunächst nur in marmorne Wannen, doch schon bald sah man auch am Binzer Sandstrand die ersten Badekarren ins Meer fahren. Eine Strandpromenade entstand, dazu eine Badeanstalt, Kurhotels, eine Kleinbahn und prachtvolle Villen im neuen Bäderstil. Aus dem Fischerdorf Byntze wurde Binz, das erste Ostseebad auf Rügen.

Doch auf Hiddensee war an Tourismus noch nicht zu denken. Allein die Anreise war zugleich Abenteuer und Zumutung, denn einen Hafen mit Anlegestelle gab es nicht. Vom Tourenschiff Stralsund-Wittow rief man für Reisende mit Ziel Hiddensee über ein Signal den Fährmann. Diese kletterten über Bord auf sein Ruderboot und wurden an das flache Ufer der Fährinsel gebracht, auf der nur zwei kleine Fischerkaten standen. Je nach Lust und Laune trug der Fährmann dann die weiblichen Gäste über den schmalen Wasserweg, der die Fährinsel von Hiddensee trennte. Den Herren blieb nichts anderes übrig, als hindurch zu waten.

Die wenigen Reisenden, die die abgeschiedene Insel erreichten, hatten nicht viel Verlockendes zu berichten. So durchwanderte der Anklamer Autor und Pädagoge Karl Nernst um 1800 Rügen und kam auch nach Hiddensee. Zu jener Zeit zählte die Insel rund 500 Einwohner, die meisten von ihnen arme Leibeigene und Fischer. In seinem Buch „Karl Nernst's Wanderungen durch Rügen“ berichtete der Autor eindringlich von Elend und Armut der Bevölkerung und



Im selben Hause befindet sich mein neuzeitlich eingerichteter

Damen- und Herren-Frisier-Salon

mit Verkaufsraum für Parfümerien und Toiletteartikel

Sämtliche Waren werden ohne Bade-Aufschlag zu den vorgeschriebenen Richtpreisen d. Markenschutzverbandes verkauft

„VILLA GERTRUD“ Max Kottke
Friseurmeister

BESITZER: MAX KOTTKE, FRIEBERG N.M., FÜRSTENSTR. 4
Modernes Landhaus, erbaut 1925. Vornehm eingerichtete Fremdenzimmer mit guten Betten. Schöne Aussicht auf Ostsee und Dampferanlage

Aus der einstigen Villa Gertrud mit Friseursalon und Fremdenzimmern ist „Das rote Haus“ geworden.

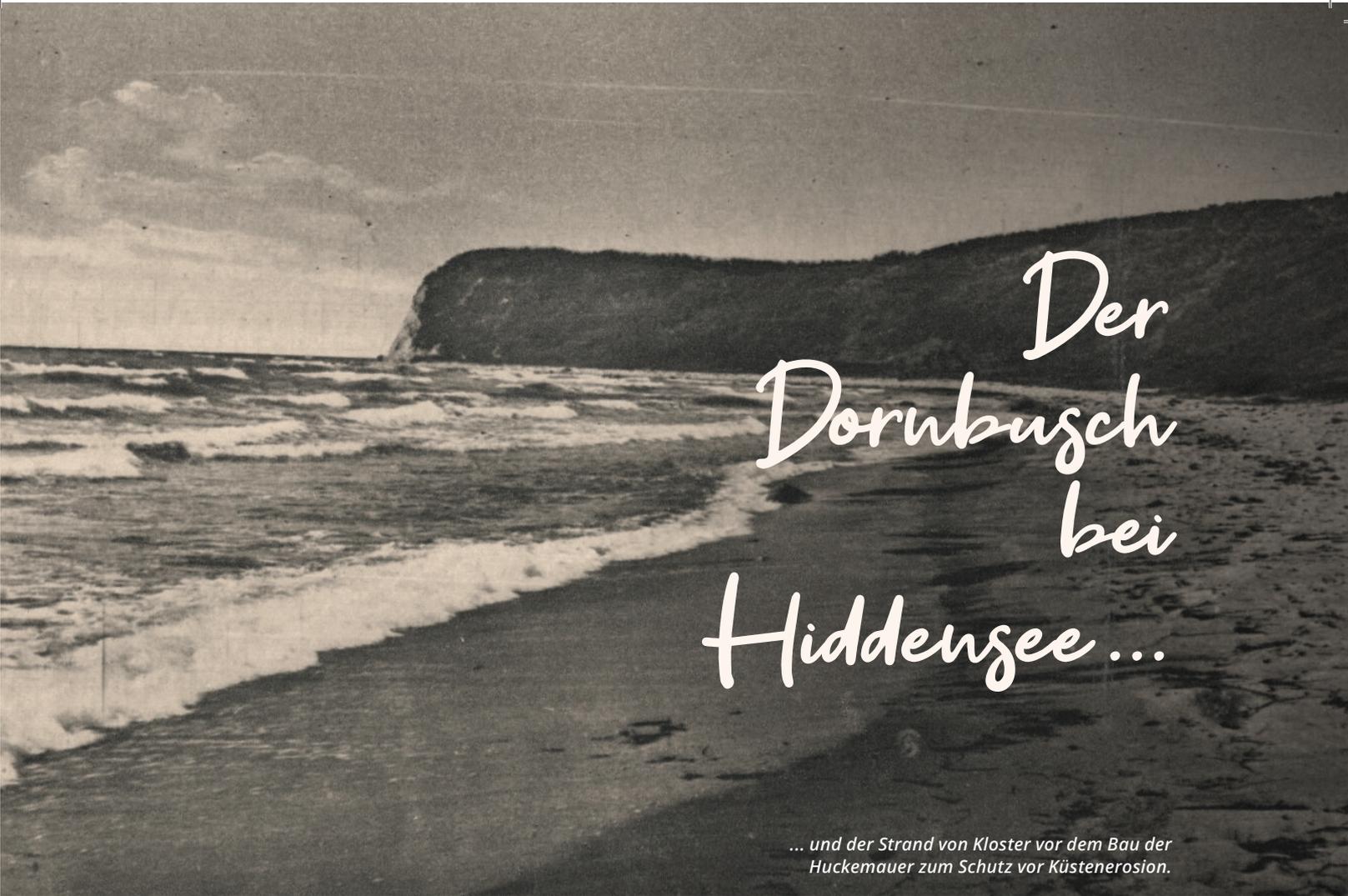
dem Hunger der zerlumpten Kinder. Im Jahre 1872 wurden die meisten der baufälligen Räucherkatzen der Hiddenseer bei der großen Sturmflut zerstört.

Nach dem Wiederaufbau ging es langsam aufwärts. Besonders durch drei Ereignisse machte Hiddensee von sich reden: Auf seiner Hochzeitsreise 1885 besuchte der damals noch kaum bekannte Dichter, der spätere Literatur-Nobelpreisträger Gerhart Hauptmann die Insel zum ersten Mal. Jahre später wurde er zum Stammgast. Als er 1930 das „Haus Seedorf“ erwarb, lagen schon viele Hiddensee-Aufenthalte hinter ihm und die Insel hatte längst einen Ruf als Künstlerkolonie.

Mindestens genauso wichtig wie Hauptmanns Hiddensee-Liebe war am 17. Juli 1887 die Ankunft des

Gruppenbild mit Boot: Badespaß am Strand von Vitte.





Der Dornbusch bei Hiddensee ...

... und der Strand von Kloster vor dem Bau der Huckemauer zum Schutz vor Küstenerosion.

Dampfers „Germania“ in Kloster, das ab Juli 1892 regelmäßig vom Salon- und Postdampfer „Caprivi“ angesteuert wurde. Die unbequeme Anreise mit dem Fährmann war nun Geschichte.

Ein weiteres Highlight der Geschichte Hiddensees war 1888 der Bau des ersten Leuchtfeuers mit Lichtapparat auf dem Dornbusch. Der hohe Turm ist bis heute das Wahrzeichen der Insel.

Nach 1900 entstanden auf Hiddensee die ersten echten Hotels. Das Hitthim, das Hotel zum Dornbusch, die Pension Wieseneck und das Bergwaldhotel Zum Klausner boten ihren Gästen meist nur bescheidenen Komfort. In den unbeheizten Zimmern gab es zunächst weder Strom noch fließend Wasser. Der Tourismus wuchs zwar, blieb aber bescheiden. Um ihn anzukurbeln, erschienen Anfang des 20. Jahrhunderts gleich zwei Hiddensee-Reiseführer mit bombastisch klingenden Titeln. 1905 schrieb der schrullige Schauspieler und eher glücklose Gastronom Alexander Ettenburg einen ersten Hiddensee-Reiseführer über „das Ostseebad der Zukunft“. 1914 erschien ein weiteres Büchlein mit dem klangvollen Titel „Hiddensee, das Capri von Pommern“. Verfasst wurde es vom Historiker Arved Jürgensohn, der auf der Insel in einem Sommerhäuschen Betten vermietete. Beide Bücher beschreiben die Zeit, als Hiddensee zum Sehnsuchtsort von Künstlern, Lebensreformern, Schwärmern aller Art wurde und

Geschäftsleute die Insel für ihre Unternehmungen entdeckten. Dennoch blieb es im Vergleich zu anderen Badeorten sehr ruhig auf der Insel. Hier entstanden weder Kurhäuser noch Kasinos, weder Promenaden noch Tennisplätze. Sogar das Benutzen von Motorfahrzeugen wurde untersagt.

Gerade wegen ihres unverbauten, naturnahen, vielleicht ein wenig rauhen Charmes gilt die Insel Hiddensee bis heute als Geheimtipp für Naturliebhaber, Strandläufer, Bernstein- und Glückssucher.



Historische Aufnahme der berühmten Gaststätte „Zum Klausner“.

HIDDENSEER WEIDELAND



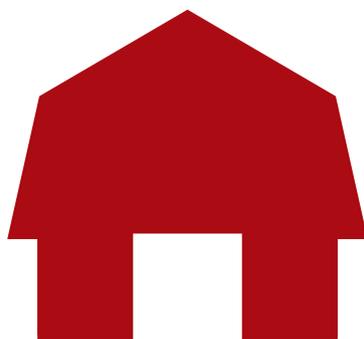
DE-ÖKO-034

A black and white photograph of a misty Highland landscape. In the foreground, several cows are grazing on a grassy hillside. The middle ground shows a valley with a few buildings and more cows. In the background, a large body of water, likely a lake or sea loch, is visible under a hazy sky. The overall atmosphere is serene and rural.

Geschmackvolles Premium Rindfleisch

aus den Highlands von Hiddensee

WILLKOMMEN
IN DER



BÆKKERI

Kennt Ihr „Das rote Haus“ in Vitte auf der Insel Hiddensee? In dem nostalgischen Holzhaus im Schwedenstil haben wir die BÆKKERI eröffnet: ein hyggeliger Laden nebst Café mit dem Besten aus Norddeutschland, Dänemark und Schweden: Brot & Backwaren, Lakritz & Schokolade, Kunst & Design.





#smørrebrødvomfeinsten



#bækkeriundcafe



#dersommerkannkommen



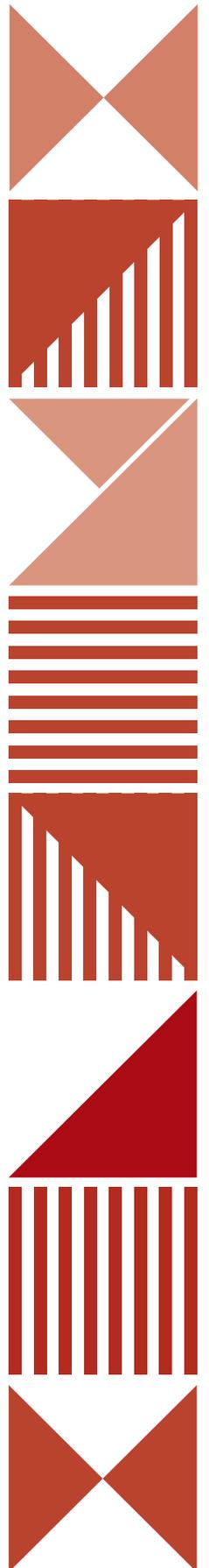
#knusprigebrötchen



#leckerlakritz



#hyggeligaufhiddensee



MIT DIR WIRD'S HIER RICHTIG GUT!

SERVICE | KÜCHE | VERKAUF

DAS KRIEGST DU GARANTIERT:

- Wellenrauschen
- Ostseeluft
- Wasserblick

WAS BIETEN WIR SONST NOCH?

Werde Teil unserer Schilling-Familie,
wir kümmern uns um den Rest.

BEWERBUNGEN AN:

bewerbung@insel-oehe.de



RASMUS®

