

# NATIONALPARK MAGASIN

84 sider om den unikke natur og de fantastiske oplevelser i Vadehavet  
*/ 84 Seiten über die einmalige Natur und phantastische Erlebnisse im Wattenmeer*

## GÅ PÅ "JAGT" I VADEHAVETS SPISEKAMMER

Sådan kan du sanke din egen, lækre mad til lands og på vaderne  
*/ Entdecke die Speisekammer  
des Wattenmeers*

## PÅ TOGT

med nationalparkskibet  
*/ Auf Tour mit dem Nationalparkschiff*

## DE ER VILDE MED VADEHAVET

De er henholdsvis 10, 27, 51 og 95 år  
– og de elsker alle naturen  
*/ Sie sind von Wattenmeer begeistert*

**I AKTION FOR DEN LILLE SORTTERNE** Kunstige redeøer hjælper den elegante og sjældne fugl  
*/ IN AKTION FÜR DIE KLEINE TRAUERSEESCHWALBE*

**VADEHAVET BLEV EN ÅBENBARING FOR HAM** Interview med digteren Jens Rosendal  
*/ DAS WATTENMEER VAR EINE OFFENBARUNG FÜR IHN*

**60 ÅR MED SOMMERHUS PÅ FANØ** En historie om dejlige ferier, traditioner og familiesammenhold  
*/ 60 JAHRE FERIENHAUS AUF FANØ*





DER ER ET STED –  
HVOR HIMMEL OG JORD MØDES

Photo: Deff Westerkamp



# VORES VERDENSARV VADEHAVET

Oplev et af naturens vidundere og bidrag til at bevare det  
[www.vadehavet-verdensarv.dk](http://www.vadehavet-verdensarv.dk)



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



The Wadden Sea  
World Heritage Site  
since 2009



VADEHAVET  
VERDENSARV



# Indhold

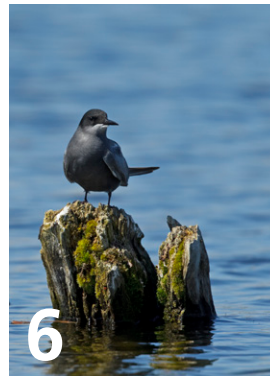
## / Inhalt



72



43



6



56



64



23



12



34

- 6 Sortterneren – en ferskvandsfugl i nationalparken  
*Die Trauerseeschwalbe – ein Süßwasservogel im Nationalpark*
- 12 60 års sommerhusliv på Fanø  
*60 Jahre Sommerhäuser auf Fanø*
- 23 Fotografens bedste vadehavs-skud  
*Die besten Wattenmeerbilder des Fotografen*
- 34 Ny og fremragende formidling  
*Neue Informationszentren*
- 38 På togt med nationalparkens eget skib  
*Unterwegs mit dem Schiff des Nationalparks*
- 43 Snæblen – Vadehavets tiger  
*Der Nordseeschnäpel – Tiger des Wattenmeers*
- 48 Den kostmæssige kulturarv ved Vadehavet  
*Kulinarisches Kulturerbe des Wattenmeers*
- 56 Vadehavets spisekammer  
*Das Wattenmeer als Speisekammer*
- 64 Vendelboen blev Vadehavets digter  
*Ein Nordjüte wurde Dichter des Wattenmeers*
- 72 Kreaturer holder "sommerferie" på Skallingen  
*„Sommerferien“ des Viehs auf Skallingen*
- 78 Sådan arbejder Nationalparken  
*So arbeitet der Nationalpark*
- 82 Følg, se og oplev Vadehavet  
*Folgen, sehen und erleben sie die Wattenmeer*

### NATIONALPARK MAGASIN udgives af

Nationalpark Vadehavet  
Havnebyvej 30  
DK-6792 Rømø  
tlf. +45 72 54 36 34

✉ vadehavet@danmarksnationalparker.dk

**Ansvarshavende redaktør** Jens L. Hansen, kommunikationskonsulent  
**Redaktionen er afsluttet** 13. juni 2017  
**Tak til** Vadehavets Formidlerforum og andre bidragsydere  
**Oversættelse** Easy Translate, København  
**Forsidefoto** Hans Christian Gabelgaard  
**Grafisk design** Kirk & Kløgt, Ribe  
**Tryk** Rosendahls, Esbjerg  
**ISBN** 978-87-93477-03-2 (EAN 9788793477032)

🌐 www.nationalparkvadehavet.dk





# Velkommen til Nationalpark Vadehavet og til UNESCO's Verdensarv Vadehavet

*/ Willkommen im Nationalpark Vadehavet und im UNESCO Weltkulturerbe Wattenmeer*



I Nationalpark Vadehavet kan du få indblik i naturens storhed. Vadehavet er uundværligt for flere end 12 millioner af verdens trækfugle, der hvert forår og efterår benytter Vadehavet som spisekammer på deres forunderlige rejse. Gennem titusinder af år har Vadehavet præget den måde, hvorpå vi mennesker har indrettet vores liv, i samspil med naturen. De mange herligheder kan du læse mere om i denne udgave af Nationalpark Magasin.

At Vadehavet er et dejligt sted at bo og besøge, vidner 60 års sommerhusliv på Fanø om. To nabobørns kærlighed og ægteskab er udgangspunktet for en historie om Fanø og sommerhuse, om familiesammenhold og -traditioner, som femte generation er klar til at videreføre. I beretningen om Vendelboen, der blev Vadehavets digter, fik højskolelærer Jens Rosendal sat Vadehavet på skolekemaet. Men hvordan gik det egentlig til, at Rosendal blev "Vadehavets digter"? Det rige dyreliv udfoldes i artiklen om den elegante sortterne – en ferskvandsfugl i nationalparken. Sortternen yngler blot tre steder i Danmark, og et af stederne er i Nationalpark Vadehavet. Men sortternen er truet, og derfor prøver vi at hjælpe denne art. I nationalparken lever også en fisk, der er så sjælden, at der er flere vilde tigre i verden end snæbler! I "Snæblen – Vadehavets tiger" kan du læse mere om snæblen, der er akut truet – ikke kun af menneskelige aktiviteter, men også af en fugl.

Vi stiller skarpt på den kostmæssige kulturarv ved Vadehavet, og Vadehavets spisekammer, hvor marsklam, østers, rømhøjer, fanøskinke, havtorngelé og kvellersalt blot er nogle af de fødevarer, der i dag sælges som lokale specialiteter fra vadehavsområdet. Den kostmæssige kulturarv kan være inspiration til at tage ud og sanke i Nationalpark Vadehavet. I artiklen nævnes nogle af de planter og skaldyr, der er lette at finde, og som er typiske for området.

I al korthed er vi vilde med Vadehavets mangfoldighed. Læs om nationalparkskibet, nyd fotografens bedste vadehavsbilleder, fortællingen om kreaturerne på Skallingen, og de to fantastiske nye formidlingssteder i nationalparken, Tirpitz og Vadehavscentret. Vadehavet er et universelt enestående, marsk-, gest- og tidevandsområde, med værdier i verdensklasse. Besøg Nationalpark Vadehavet med respekt, og lad dig inspirere af de mageløse kontraster og liv.

Im Nationalpark Vadehavet bekommen Sie einen Einblick in die Erhabenheit der Natur. Das Wattenmeer ist für mehr als 12 Millionen Zugvögel der Welt unentbehrlich, die in jedem Frühjahr und Herbst auf ihrer wundersamen Reise das Wattenmeer als Speisekammer nutzen. Jahrtausende lang hat das Wattenmeer die Art und Weise geprägt, wie wir Menschen unser Leben im Einklang mit der Natur eingerichtet haben. In dieser Ausgabe von Nationalpark Magazin lesen Sie mehr über die vielen schönen Aspekte.

60 Jahre Sommerhäuser auf Fanø bezeugen, dass es sich am Wattenmeer herrlich wohnen lässt und es zu wunderbaren Besuchen einlädt. Die Liebe und Ehe zweier Nachbarkinder sind der Auftakt zu einer Geschichte über Fanø und Sommerhäuser, den Zusammenhalt von Familien und Familientraditionen, die nun von der fünften Generation fortgeführt werden. In der Geschichte über den Nordjüten, der Dichter des Wattenmeeres wurde, ist es dem Volkshochschullehrer Jens Rosendal gelungen, das Wattenmeer auf den Lehrplan zu setzen. Aber wie wurde Rosendal eigentlich zum „Dichter des Wattenmeers“? Der Artikel über die elegante Trauerseeschwalbe – ein Süßwasservogel im Nationalpark berichtet über das reiche Tierleben. Insgesamt brüten 50-70 Trauerseeschwalben-Paare nur an drei Stellen in Dänemark, eine davon ist der Nationalpark Wattenmeer. Aber die Trauerseeschwalbe ist bedroht, weswegen wir versuchen, dieser Art zu helfen. Im Nationalpark Wattenmeer lebt auch ein Fisch, der so selten vorkommt, dass es weltweit mehr wilde Tiger als Nordseeschnäpel gibt. In Der Nordseeschnäpel – Tiger des Wattenmeers können Sie mehr über den akut bedrohten Nordseeschnäpel lesen. Der Fisch wird nicht nur durch menschliche Aktivitäten, sondern auch durch eine Vogelart bedroht.

Das Kulinarische Kulturerbe des Wattenmeers und das Wattenmeer als Speisekammer stehen ebenfalls im Fokus. Lamm von den Salzwiesen, Austern, Shrimps aus Rømø, Schinken aus Fanø, Sanddorngelée und Quellersalz sind nur einige der Nahrungsmittel, die heute als lokale Spezialitäten aus dem Wattenmeergebiet verkauft werden. Das kulinarische Kulturerbe kann dazu anregen, im Nationalpark Wattenmeer sammeln zu gehen. Der Artikel geht auf einige Pflanzen und Schalentiere ein, die leicht zu finden und typisch für das Gebiet sind.

Kurzum, wir sind Verrückt nach dem Wattenmeer in all seiner Vielfalt. Lesen Sie über das Boot des Nationalparks, genießen Sie Die besten Wattenmeerbilder des Fotografen, die Artikel über das Vieh auf Skallingen und zwei fantastische Neue Informationszentren im Nationalpark – Tirpitz und Vadehavscentret. Das Wattenmeer ist ein umfassendes, einmaliges Marsch-, Geest- und Gezeitengebiet mit Werten von Weltklasse. Besuchen Sie den Nationalpark Vadehavet und lassen Sie sich von den unvergleichlichen Kontrasten und dem Leben dort inspirieren.

*Janne J. Liburd*

Janne J. Liburd,

Formand / Vorsitzende, Nationalpark Vadehavet





◀ Siff Fogde Tvorup Christensen, skolelev, Rømø, 10 år

◀ Siff Fogde Tvorup Christensen, Schülerin, Rømø, 10 Jahre

TEKST OG FOTO  
/ TEXT UND FOTO:  
Jens L. Hansen  
Nationalpark Vadehavet

// *Det er sjovt. Man får fart på, og man skal lære at holde balancen*

*Das macht Spaß. Man kriegt richtig Tempo und muss lernen, das Gleichgewicht zu halten*

//

## SIFF FOGDE TVORUP CHRISTENSEN

# Vild med Vadehavet

## */ Begeistert von dem Wattenmeer*

Siff bor med sin familie – mor Sabina, far Torben, lillebror Storm og hundene Rasmus og Futte – i et hus i Havneby på Rømø. Om sommeren kan det være svært at træffe familien hjemme, for da benytter den sig nærmest hver dag af, at øen i Nationalpark Vadehavet er begunstiget med Nordeuropas bredeste og (efter manges mening) bedste strand. Hele familien elsker stranden og at være ved vandet.

Siff er da også en rigtig ”vandhund“, og far har for længst lært hende at svømme. Han er også godt i gang med at lære Siff og Storm at begå sig på et surfbræt.

”Det er sjovt. Man får fart på, og man skal lære at holde balancen“, forklarer Siff.

Til daglig går hun i skole i Skærbæk, og siden i fjor har hun gået til spejder på Rømø. Spejderne nyder godt af vadehavsoens righoldige natur med skove, klitter, strande og hav. Naturligvis udforsker de også Vadehavet. Sidste gang fandt de krabber på vadepladen, hvor de var ude for at hente slik – altså ikke det man spiser, men det sorte vadehavsmudder, der minder om ler. Og hjemme ved spejderhytten er det da også meningen, at slikken skal trilles til kugler, som så kan brændes over bål og blive til de fineste, sorte perler.

”Selv om jeg havde gummistøvler på, fik jeg våde fødder, for mens vi var derude, hvor leret er, blev det pludselig højvande“, siger Siff og griner. □

Siff wohnt zusammen mit ihrer Familie – der Mutter Sabina, dem Vater Torben, dem kleinen Bruder Storm und den Hunden Rasmus und Futte – in einem Haus in Havneby auf Rømø. Im Sommer ist die Familie kaum zu Hause, denn sie verbringt fast jede freie Minute an dem breitesten und (in den Augen Vieler) besten Strand Nordeuropas, der gerade auf dieser Insel im Nationalpark Wattenmeer zu finden ist. Die ganze Familie liebt den Strand und das Leben am Wasser.

Siff ist eine richtige „Wasserratte“ und hat von ihrem Vater vor Kurzem das Schwimmen gelernt. Außerdem ist der Vater fleißig dabei, Siff und Storm das Surfen beizubringen.

„Das macht Spaß. Man kriegt richtig Tempo und muss lernen, das Gleichgewicht zu halten“, erklärt Siff.

Zur Schule geht sie in Skærbæk und seit dem letzten Jahr ist sie auch bei den Pfadfindern auf Rømø. Die Pfadfinder nutzen die reiche Natur der Insel im Wattenmeer mit Wäldern, Dünen, Strand und Meer. Natürlich erforschen sie auch das Wattenmeer. Letztes Mal haben sie Krabben im Watt gefunden, als sie Schlick holen wollten – den schwarzen Schlamm des Wattenmeers, der an Ton erinnert. Zurück an der Pfadfinderhütte werden daraus Kugeln geformt, die dann über dem Lagerfeuer gebrannt und zu den schönsten schwarzen Perlen werden.

„Trotzdem ich Gummistiefel angezogen hatte, habe ich nasse Füße bekommen, denn während wir da draußen waren, wo man den Ton findet, kam plötzlich die Flut“, sagt Siff und grinst. □



# Sortternen – en ferskvandsfugl i nationalparken

## */ Die Trauerseeschwalbe – ein Süßwasservogel im Nationalpark*

Den er på størrelse med en solsort og træffes kun på vore breddegrader tre-fire måneder om året, men sortternen er en af de mest elegante fugle i den danske natur. Den yngler blot tre steder i Danmark med i alt 50-70 par, og et af stederne er i Nationalpark Vadehavet. Men sortternen er truet, og derfor prøver vi at hjælpe denne art – bl.a. ved at etablere flydende, kunstige redeøer.

Når talen går på Nationalpark Vadehavet, tænker de fleste utvivlsomt på de åbne vidder og vader ved det salte hav. Men rent faktisk indgår flere af de ferske marskområder, inddæmmede bag digerne, i nationalparken. Og herinde, beskyttet mod saltvand og i et vist omfang også i læ for vestenvinden, finder vi dyre- og plantearter af en helt anden karakter end for eksempel på vadehavsøerne.

I denne naturhistorie vil vi se nærmere på en sjælden og værdifuld naturskat, nemlig den lille sortterne og det miljø, den lever i.

I de dele af Tøndermarsken, som ligger længst fra vestkysten, cirka 12-15 kilometer inde i landet, finder vi udstrakte ferske eng- og sumpområder langs den dansk-tyske grænse ved Vidåen: Magisterkøgen, Ubjerg Kog og Hasberg Sø med videre. Her lever sortternen med en mindre, men fast bestand. En grænsegænger, som flyver frem og tilbage over grænsen mellem rede- og fødeområder.

### PÅ STØRRELSE MED EN SOLSORT

Sortternen er en lille terneart af familien af de særlige ferskvands-terner, som også omfatter arterne hvidvinget terne og hvidskægget terne. De to sidstnævnte optræder dog kun af og til som gæster i Danmark. Den er kropsmæssigt ikke meget større end en solsort, men har en helt anden fremtoning med bl.a. betydeligt længere vinger. Som navnet siger, er den sort – og grå – om sommeren, mens den opholder sig i Danmark. Det er kun tre-fire måneder fra maj til august. I vinterhalvåret, hvor den opholder sig i Afrika, er sortternen faktisk gråhvid med sorte pletter. Den skifter under trækket til henholdsvis sommer- og vinterdragt.

*Die Trauerseeschwalbe ist so groß wie eine Amsel und kann nur drei bis vier Monate im Jahr in unseren Breitengraden beobachtet werden, aber sie gehört zu den elegantesten Vögeln der dänischen Natur. Insgesamt 50-70 Paare brüten an nur drei Stellen in Dänemark, eine davon ist der Nationalpark Wattenmeer. Aber die Trauerseeschwalbe ist bedroht. Aus diesem Grund versuchen wir, dieser Art zu helfen – u. a. indem wir schwimmende, künstliche Nistinseln einrichten.*

Wenn man vom Nationalpark Wattenmeer spricht, denken die meisten sicherlich an die weiten Flächen und das Watt am salzhaltigen Meer. Tatsächlich aber gehören mehrere der eingedeichten Marschflächen auch dazu. Und dort, vor Salzwasser und zu einem gewissen Grad auch vor dem Westwind geschützt, findet man ganz andere Tier- und Pflanzenarten, als beispielsweise auf den Inseln im Wattenmeer.

Diese Naturbeschreibung befasst sich näher mit einem seltenen und wertvollen Schatz der Natur, der kleinen Trauerseeschwalbe und ihrem Lebensraum.

In den Teilen der Tøndermarsch, die ca. 12-15 Kilometer im Inland, am weitesten von der Westküste entfernt liegen, gibt es entlang

Sortternen er en meget elegant flyver. Her ses den i flugten med et bytte, en håret mosaikguldsmed.  
Foto: Biopix

*Die Trauerseeschwalbe ist ein sehr eleganter Flugvogel. Hier wird sie im Flug mit Beute, einem Frühen Schilfjäger, abgebildet. Foto: Biopix*





Sortternen yngler kun tre steder i Danmark: i Vejlerne ved Limfjorden, ved Husby Sø i Vestjylland og i Tøndermarsken med tilstødende sumpområder på den tyske side af grænsen. Den anses i både Danmark og Tyskland som en sjældenhed, i alt finder man tilsammen 50-70 par årligt på de tre danske ynglelokaliteter.

Sortternen ankommer hvert forår til de danske ynglepladser. Det sker ret fast i de første to uger af maj, og den er én af de fuglearter, som er meget traditionsbundne. Det vil sige, at fuglene kommer tilbage til de samme steder hvert år, og der er ikke eksempler fra de sidste 50 år på, at sortternen pludselig begynder at bosætte sig i nye områder. Selv om der gennem naturgenopretning med videre er (gen)skabt en lang række nye vådområder gennem de seneste årtier.



der Grenze zwischen Dänemark und Deutschland am Flüsschen Vidå große Süßwasserwiesen- und -sumpfgebiete: unter anderem Magisterkøgen, Ubjerg Kog und Hasberg Sø. Hier lebt ein kleinerer, aber fester Bestand an Trauerseeschwalben. Sie ist eine Grenzgängerin, die ständig über die Grenze zwischen Nist- und Futtergebieten wechselt.

### SO GROSS WIE EINE AMSEL

Die Trauerseeschwalbe ist eine kleine Seeschwalbenart aus der Gattung der Sumpfseeschwalben, zu der auch die Weißflügelseeschwalbe und die Weißbart-Seeschwalbe gehören. Die beiden letzteren kommen jedoch nur ab und zu als Gäste in Dänemark vor. Von der Körpergröße her ist sie kaum größer als eine Amsel, ihr Erscheinungsbild ist jedoch ein ganz anderes, denn sie hat unter anderem wesentlich längere Flügel. Wie ihr Name schon besagt, ist sie im Sommer, zwischen Mai und August, wenn sie sich in Dänemark aufhält, schwarz und grau. Im Winterhalbjahr hält sie sich in Afrika auf und hat dann ein grauweißes Gefieder mit schwarzen Flecken. Während des Vogelzugs wechselt sie jeweils zwischen Sommer- und Wintergefieder.

Die Trauerseeschwalbe nistet in Dänemark nur an drei Stellen: in Vejlerne am Limfjord, in Westjütland am Husby Sø und in der Tøndermarsch mit angrenzenden Sumpfbereichen auf der deutschen Seite der Grenze. Sie gilt in Dänemark, wie auch in Deutschland, als eine Seltenheit. Insgesamt kann man jährlich an den drei Niststellen in Dänemark 50-70 Paare zählen.

Die Trauerseeschwalbe sucht die dänischen Nistgebiete jedes Jahr im Frühjahr, ziemlich regelmäßig in den ersten beiden Wochen im Mai auf. Tatsächlich gehört sie zu den sehr traditionsgebundenen Vogelarten. Das bedeutet, dass die Vögel jedes Jahr die gleichen Stellen aufsuchen und es in den letzten 50 Jahren nicht vorgekommen ist, dass die Trauerseeschwalbe sich plötzlich an anderen Stellen niedergelassen hat, obwohl im Rahmen von Renaturierungsmaßnahmen usw. in den letzten Jahrzehnten viele neue Feuchtgebiete eingerichtet oder wiederhergestellt wurden.

Sortternen var tidligere langt mere almindelig i Danmark, hvor man omkring 1950 kunne tælle cirka 700 ynglepar. I 1960'erne faldt tallet til cirka 400 par og i 1974 til cirka 200 par. I dag tæller den samlede danske bestand 50-70 ynglepar, som findes på blot tre lokaliteter. Foto: Biopix

Die Trauerseeschwalbe war früher in Dänemark wesentlich weiter verbreitet. Um 1950 gab es etwa 700 Brutpaare. In den 60er Jahren war ein Rückgang auf etwa 400 Paare, 1974 auf ca. 200 Paare zu verzeichnen. Heute besteht der gesamte Bestand in Dänemark aus 50-70 Brutpaaren, die nur noch an drei Stellen vorkommen. Foto: Biopix



## BYGGER REDE PÅ VUGGENDE VAND

Mens vore øvrige ternearter ligesom mågerne gerne vil have fast grund under fødderne, når de ruger, er sortternen anderledes vandlevende, nærmest akvatisk hele døgnet. Den anlægger nemlig fortrinsvis reden på flydende vandplanter, altså på selve vandoverfladen, hvor der er enten levende eller døde vandplanter at fæstne reden til. Disse skal altså være stærke nok til at bære en rede med en rugende fugl med æg, så den ikke synker. Reden er dog ofte kun få strå og plantedele – lige nok til at holde æggene tørre på den vuggende vandoverflade. Nogle gange ses ternerne dog anlægge reder på små mudderbanker, der kan opstå, når vandstanden synker hen i maj-juni.

Æggene lægges i anden halvdel af maj, og sker der ikke forstyrrelser, eller rederne bliver plyndret af rovdyr, vil ungerne være ude at flyve i første halvdel af juli. Ved tab af æg kan parret begynde forfra med en ny rede, måske flere kilometer væk på den anden side af grænsen, og har de held denne gang, kan ungerne først flyve i august. Der lægges tre æg, og hvis blot én unge per par bliver flyvefærdig, kan bestanden klare sig på lang sigt.

## ALSIDIGT FØDEVALG

Føden består mest af vandinsekter og småfisk, som sortterne fortrinsvis tager fra eller lige under vandoverfladen. Fuglene er dog fødemæssigt ret alsidige og tager også insekter i luften, fra planter og på jorden. Det vil sige, at de hen over sommeren, mens de opholder sig i Danmark, kan udnytte de forekomster af forskellige fødeemner, som aktuelt måtte være til rådighed i forhold til sæson, vind og vej.

Ved fødesøgningen kan de også flyve et stykke til fødeområderne. Fra yngleområderne i Hasberg Sø og Magisterkogen tager de tit af sted for at søge føde i nærliggende attraktive områder flere kilometer væk. Det kan være vandhuller og grøfter ude i markerne eller de større søer som Bremsbøl Sø og Ubjerg Nørresø. Det vil sige, at bestanden, der oftest er fordelt i mindst to-tre kolonier, kan udnytte et stort område i og ved Tøndermarsken, fra de ankommer, gennem selve ynglesæsonen og til perioden efter denne, hvor de flyver omkring med de store unger. Fra anden halvdel af juli til august trækker sortterne atter sydpå til deres vinterkvarter i Afrika

## VI HJÆLPER SORTTERNEN

Sortternens udsatte levevis med reder ude på vandet, hvor oversvømmelser, storme, regn og rovdyr truer eksistensen, kan give en så lav ungeproduktion, at bestanden går tilbage, da der ikke er unge fugle nok til at erstatte de gamle, som falder fra. Dette har været en hovedårsag til de generelt faldende bestande i både Danmark og vore nabolande.

I årene 2015-16 har en faggruppe med repræsentanter for Nationalpark Vadehavet, Tønder Kommune, Naturstyrelsen, Landesamt für Umwelt Schleswig-Holsten og konsulentfirmaet Ravnhøj Consult undersøgt artens yngleforhold og problemstillinger omkring bevarelsen af den i Tøndermarsken. Det viser sig bl.a., at redesteder i (for) lavt vand kan betyde, at ræve kan gå ud til rederne og æde æg og unger. Endvidere at der oftest mangler tilstrækkeligt med flydende vandplanter til at bygge reder på i maj, hvor æggene lægges, da for eksempel åkander først senere på sommeren er kraftige nok til at kunne bære rederne.

En hjælp til sortternens redeplads er at tilbyde den flydende kunstige redeøer i form af små flåder (se fotos), som kan følge stigende og faldende vandstande, og som kan lægges på så dybt vand, at eksempelvis ræve ikke kan nå derud. Denne hjælp til fuglene er faktisk det samme princip, som når man hænger en stærekasse op. De små flåder,

## NISTET AUF DEM WASSER

Während unsere anderen Seeschwalbenarten, wie auch die Möwe beim Brüten gerne festen Boden unter den Füßen haben, lebt die Trauerseeschwalbe anders mit dem Wasser und ist fast 24 Stunden am Tag aquatisch. Vorzugsweise baut sie ihr Nest auf schwimmenden Wasserpflanzen, also auf der Wasseroberfläche, wo es entweder lebende oder tote Wasserpflanzen gibt, an denen das Nest festgemacht werden kann. Das bedeutet, dass diese Wasserpflanzen kräftig genug sein müssen, um ein Nest mit einem Nistvogel und Eiern zu tragen, damit das Nest nicht unter Wasser sinkt. Aber häufig besteht das Nest nur aus wenig Halmen und Pflanzenteilen – gerade genug, um die Eier auf der wogenden Wasseroberfläche trocken zu halten. Manchmal kann man aber auch beobachten, wie die Trauerseeschwalbe Nester auf kleinen Schlickbänken anlegt, die entstehen können, wenn der Wasserstand im Mai-Juni sinkt.

Die Eier werden in der zweiten Maihälfte gelegt und wenn keine Störungen auftreten und die Nester auch nicht von Raubtieren geplündert werden, werden die Jungen in der ersten Julihälfte flügge. Bei einem Verlust der Eier kann das Paar von vorne anfangen und ein neues Nest bauen, manchmal in mehreren Kilometern Entfernung auf der anderen Seite der Grenze, und wenn sie dann Glück haben, sind die Jungen im August flügge. Trauerseeschwalben legen drei Eier und wenn pro Paar auch nur ein Junges flügge wird, kann der Bestand langfristig erhalten werden.

## VIEELSEITIGE NAHRUNG

Trauerseeschwalben ernähren sich meist von Wasserinsekten und kleinen Fischen, die sie von oder direkt unter der Wasseroberfläche fangen. Sie sind jedoch recht vielseitig in der Nahrungsaufnahme und ernähren sich auch von Insekten in der Luft, auf Pflanzen und auf dem Erdboden. Das bedeutet, dass sie im Laufe ihres Aufenthalts in Dänemark im Sommer das unterschiedliche Nahrungsangebot ausnutzen können, das gerade je nach Jahreszeit, Wind und Wetter zur Verfügung steht.

Bei der Suche nach Nahrung legen sie auch gewisse Strecken bis zu den Nahrungsgebieten zurück. Von den Nistgebieten bei Hasberg Sø und Magisterkogen fliegen sie auf der Nahrungssuche häufig in attraktive Gebiete in mehreren Kilometern Entfernung. Entweder suchen sie Wasserlöcher und Gräben in den Feldern auf oder aber die größeren Seen, wie Bremsbøl Sø und Ubjerg Nørresø. Das bedeutet, dass der meist auf mindestens zwei bis drei Kolonien verteilte Bestand ab der Ankunft, während der Brutzeit und in der Zeit danach, in der sie mit den großen Jungen durch die Gegend fliegen, ein großes Gebiet in und um die Tøndermarsch nutzen kann. Ab der zweiten Julihälfte bis August zieht die Trauerseeschwalbe wieder in Richtung Winterquartier in Afrika.

## WIR HELFEN DER TRAUERSEESCHWALBE

Die exponierte Lebensart der Trauerseeschwalbe mit Nestern auf dem Wasser, wo Überflutungen, Sturm, Regen und Raubtiere ihre Existenz bedrohen, kann zu einer so geringen Reproduktionsrate führen, dass der Bestand rückläufig ist, da es nicht genügend Jungvögel gibt, die die alten ersetzen können. Das ist die wichtigste Ursache für den allgemein, sowohl in Dänemark, als auch in unseren Nachbarländern, rückläufigen Bestand.

In 2015-2016 hat eine Fachgruppe bestehend aus Vertretern von Nationalpark Wattenmeer, der Gemeinde Tønder, der dänischen Naturbehörde Naturstyrelsen, dem Landesamt für Umwelt Schleswig-Holstein und dem Beratungsunternehmen Ravnhøj Consult das Nistverhalten der Art und Probleme beim Erhalt der Art in der Tøndermarsch untersucht. Es zeigt sich u. a., dass Nistplätze in (zu) niedrigem Wasser dazu führen können, dass Füchse die Nester aufsuchen und

►  
To små sortterneunger på en redeflåde i Magisterkogen. Foto: Jesper Tofft

►  
Zwei kleine Trauersee-  
schwabenjunge auf einem  
Nistfloß in Magisterkogen.  
Foto: Jesper Tofft

▼  
Nyudlagte redeflåder i Hasberg  
Sø klar til at blive indtaget af  
sortternepar. Foto: Jesper Tofft

▼  
Neu ausgelegte Nistflöße in  
Hasberg Sø, bereit für ein Trauersee-  
schwabenpärchen. Foto: Jesper Tofft



▼  
En redeflåde med tre æg i  
Magisterkogen. Foto: Jesper Tofft

▼  
Ein Nistfloß mit drei Eiern in  
Magisterkogen. Foto: Jesper Tofft



►  
To flyvefærdige sortterneunger.  
Foto: Jesper Tofft

►  
Zwei flügge Trauerseeschwabenjunge.  
Foto: Jesper Tofft



som har målene 40 × 40 cm, forankres med en sten bundet på en snor. Her lægger fuglene så deres æg og ruger, og ungerne kan sidenhen både sidde på flåderne og hoppe i vandet og svømme rundt. Undersøgelser i både Tyskland og Holland har vist, at sortterne, der yngler på sådanne redeflåder, får flere unger end fugle med reder i naturlige omgivelser som flydende plantemateriale, tuer og mudderbanker. Således kan brug af redeflåder hjælpe bestanden på kort sigt, mens der søges efter mere langsigtede løsninger uden hjælp fra mennesker.

Det aktuelle projekt i Tøndermarsken og tilstødende tyske vådområder har sat gang i et samarbejde på tværs af landegrænser og institutioner, og der er enighed om at fortsætte arbejdet for at hjælpe sortterne i de kommende år. Det sker ved fortsat udlægning af redeflåder på egnede lokaliteter i området, og desuden arbejdes der på begge sider af grænsen på at skabe flere gode yngle- og fødeområder. Resultaterne følges løbende.

Håbet er, at bestandens tilbagegang kan stoppes og afløses af en stabilisering og helst også fremgang, så vi også i mange år frem kan nyde synet af de meget elegante fugle fange insekter over vore ferske vande i grænseegnen. □

sowohl Eier als auch Junge fressen. Außerdem fehlt es häufig an ausreichend schwimmenden Wasserpflanzen für den Nistbau und die Eiablage im Mai, denn Teichrosen sind beispielsweise erst später im Sommer kräftig genug, um ein Nest zu tragen.

Eine Hilfe für die Nistplätze der Trauerseeschwaben kann darin bestehen, künstliche schwimmende Nistinseln in Form kleiner Flöße (s. Foto) anzubieten, die dem steigenden und fallenden Wasserstand folgen und in so tiefes Wasser gelegt werden können, dass sie beispielsweise für den Fuchs unerreichbar sind. Diese Art Hilfe für die Vögel kann beispielsweise mit dem Aufhängen von Starenkästen verglichen werden. Die kleinen, 40 × 40 cm großen Flöße werden mit einer Schnur mit einem Stein am Ende verankert. Hier können die Vögel ihre Eier legen und ausbrüten und später können die Jungvögel sowohl darauf sitzen, als auch ins Wasser hüpfen und schwimmen. Untersuchungen aus Deutschland und den Niederlanden haben gezeigt, dass Trauerseeschwaben, die auf derartigen Nistflößen brüten, mehr Junge bekommen als Vögel mit Nestern in natürlicher Umgebung, beispielsweise schwimmenden Pflanzen, Grasbüscheln und Schlickbänken. Somit können Nistflöße kurzfristig den Bestand unterstützen, bis man langfristige Lösungen ohne menschliches Eingreifen gefunden hat.

Das derzeit in der Tøndermarsch und angrenzenden deutschen Feuchtgebieten laufende Projekt hat zu grenzüberschreitender und behördenübergreifender Zusammenarbeit geführt und es besteht Einigkeit darüber, die Arbeit zur Unterstützung der Trauerseeschwabe in den kommenden Jahren fortzuführen. Zu diesem Zweck werden weiterhin Nistflöße an geeigneten Stellen im Gebiet ausgelegt, darüber hinaus wird beidseitig der Grenze daran gearbeitet, mehr geeignete Nist- und Futtergebiete zu schaffen. Die Ergebnisse werden laufend verfolgt.

Man hofft, den rückläufigen Trend des Bestandes zu stoppen, den Bestand zu stabilisieren und möglichst auch zu vergrößern, damit wir noch viele Jahre lang den Anblick des äußerst eleganten Vogels auf der Jagd nach Insekten über unseren Binnengewässern in der Grenzregion genießen können. □



TEKST / TEXT:  
Af Jesper Tofft,  
Ravnhøj Consult



# Sortternens eksklusive naboer

## */ Die exklusiven Nachbarn der Trauerseeschwalbe*

Vi kan godt betegne sortternen som en "eksklusiv fugleart", da den stiller store krav til levestedet, og kun findes ganske få steder. Det samme gælder en række af dens naboer, både blandt vandfugle og planter.

*Die Trauerseeschwalbe kann zu Recht als „exklusive Vogelart“ bezeichnet werden, denn sie stellt große Ansprüche an ihren Lebensraum und kommt nur an wenigen Stellen vor. Gleiches gilt für eine Reihe ihrer Nachbarn unter den Wasservögeln und Pflanzen.*

▲  
Atlingand er en karakterart for marsken.  
Foto: Biopix

▲  
Die Knäkente ist eine charakteristische Art der Marsch. Foto: Biopix





▶ **Et skeandepar.** Hannen er let at kende med sit grønne hoved og orange sider. Foto: Biopix

▶ *Ein Löffelentenpaar. Das Männchen ist leicht an seinem grünen Kopf und den orangefarbenen Seiten zu erkennen. Foto: Biopix*



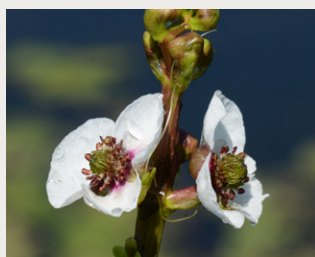
▼ **Brudelys** er en ret almindelig, men smuk sumpplante. Foto: Biopix

▼ *Die Schwanenblume ist eine recht häufig vorkommende, aber anmutige Sumpfpflanze. Foto: Biopix*



▲ **Gul frøstjerne** vokser på mere tør bund. Foto: Biopix

▲ *Die Gelbe Wiesenraute wächst eher auf trockenem Boden. Foto: Biopix*



▲ Den smukke **pilblad** gror ude i vandet. Foto: Biopix

▲ *Das schmucke Pfeilkraut wächst im Wasser. Foto: Biopix*



Ved sortternens yngleområder ved Hasberg Sø findes flere af vore meget smukke andearter, som også kun findes ynglende få steder. Det gælder for eksempel atlingand og skeand.

Den lille atlingand med det svagt rødlige bryst, som kun er en anelse større end krikanden, har gennem mange år været anset som en karakterart for marsken og lever sammen med sortterne i kolonien. Også skeanden med det store næb, hvor hannen med det grønne hoved og orange sider er let af kende, lever fredeligt sammen med ternerne. Det gælder til gengæld ikke for blishønen, som vist kan tage sortternens æg, så den bliver heftigt angrebet, hvis den kommer for tæt på redeerne.

Blandt vandplanterne finder vi også flere sjældne planter i sortternens område. Det gælder den smukke pilblad, der gror ude i vandet, og kendes – ja, på de pilformede blade. Inde i rørsumpen gror den langbladede ranunkel, og oppe på mere tør bund finder vi bl.a. gul frøstjerne. De er alle planter, som blandt botanikere anses for at være ganske særlige.

Om den også meget smukke, men i marsken almindelige sumpplante brudelys, skrev digteren Jeppe Åkjær bl.a., at den "...rækker højt de ranke skud, at solen må dem tænde". Men sine meget lange lyserøde blomster på over en meters højde, er brudelys en markant og synlig plante langs Vidåens bredder og i sumpe og grøfter i store dele af Tøndermarsken. □

Im den Nistgebieten der Trauerseeschwalbe bei Hasberg Sø kommen mehrere unserer schönen Entenarten vor, die auch nur an wenigen Stellen nisten. Das trifft beispielsweise für die Knäkente und die Löffelente zu.

Die kleine Knäkente mit der leicht rötlichen Brust, die nur wenig größer ist, als die Krickente, galt viele Jahre als charakteristisch für die Marsch und lebt zusammen mit der Trauerseeschwalbe in Kolonien. Auch die Löffelente mit ihrem großen Schnabel, deren Männchen mit dem grünen Kopf und orangefarbenen Seiten leicht zu erkennen ist, lebt friedlich mit den Seeschwalben zusammen. Das gilt jedoch nicht für das Blässhuhn, das die Eier der Trauerseeschwalbe rauben kann und somit heftig angegriffen wird, wenn es den Nestern zu nahe kommt.

Im Lebensraum der Trauerseeschwalbe gibt es auch mehrere seltene Wasserpflanzen. Das gilt für das schöne Pfeilkraut, das im Wasser wächst und an seinen pfeilförmigen Blättern zu erkennen ist. Im Röhricht wächst der Langblättrige Hahnenfuß und weiter oben, auf trockenerem Boden, ist unter anderem die Gelbe Wiesenraute zu finden. Bei Botanikern gelten alle diese Pflanzen als etwas Besonderes.

Über die auch sehr hübsche, in der Marsch aber häufig vorkommende Sumpfpflanze Schwanenblume schrieb der Dichter Jeppe Åkjær unter anderem, "...der schlanke Schößling ragt so hoch, dass die Sonne ihn anzündet". Mit ihren langen, hellroten Blüten in mehr als einem Meter Höhe ist die Schwanenblume eine markante, gut sichtbare Pflanze am Ufer der Vidå, wie auch in Sümpfen und Gräben eines Großteils der Tøndermarsch. □



# 60 års sommerhusliv på Fanø

*/ 60 Jahre Sommerhäuser auf Fanø*







TEKST / TEXT:  
Anne-Vibe Jensen

◀  
**Artiklens forfatter**, Anne-Vibe Jensen, foran det sommerhus, som hele hendes liv har været indbegrebet af ferie og familieidyl.  
Foto: Christer Holte

◀  
*Die Autorin des Artikels, Anne-Vibe Jensen, vor dem Sommerhaus, das ihr ganzes Leben lang der Inbegriff von Ferien und Familienidylle war.*  
Foto: Christer Holte

**To nabobørns kærlighed og ægteskab er udgangspunktet for en historie om den store betydning, som Fanø og sommerhuse har haft for to familier, henholdsvis familien Jensen og familien Johansen. Anne-Vibe Jensen, som er datter af de to nabobørn, har været en tur i sommerhusdagbøgerne og beretter om 60 år med dejlige ferier og fritid i familiernes Fanø-sommerhuse. Det er samtidig en historie om familiesammenhold og -traditioner, som femte generation nu er klar til at videreføre.**

*Die Liebe zweier Nachbarkinder und ihre Ehe sind der Anfang einer Geschichte über die große Bedeutung, die Fanø und die Sommerhäuser für zwei Familien, die Familie Jensen und die Familie Johansen, gehabt haben. Anne-Vibe Jensen, die Tochter der beiden Nachbarkinder hat ein wenig in den Tagebüchern der Sommerhäuser geschmökert und erzählt von 60 Jahren herrlichen Ferien und Freizeit in den Sommerhäusern der Familien auf Fanø. Gleichzeitig handelt die Geschichte von dem Zusammenhalt und den Traditionen einer Familie, welche jetzt in der fünften Generation fortgeführt werden.*



I påsken 2017 var efterkommere af de to familier Johansen og Jensen igen samlet i sommerhuset "Lunebo" i Rindby Strand på Fanø. Påske-sammenkomsten er en tradition oparbejdet gennem mange år, og denne gang deltog 25 medlemmer af de to familier, der nu gennem 60 år har delt deres ferieliv på vadehavsoen.

"Lunebo" fylder i år 50 år, og i den anledning er familien samlet til den traditionsfyldte påskefrokost med sild, frikadeller og frugt-salat, med påskeægssjagt for familiens børn og unge og en tur gennem klitterne til hav og strand.

### DET BEGYNDTE MED KÆRLIGHED

Alderspræsident er i dag min far, Øivin Jensen (82), der i 1957 blev gift med min mor, Henny Johansen. De var nabobørn og deres kærlighed og giftermål blev startskuddet til det fælles liv på Fanø, som vores familie stadig nyder.

Min farmor og farfar byggede i 1957 først huset "Firkløveret" med hjælp fra min morfar Johansen, der var tømrer. Derefter fulgte i 1967 "Lunebo" til min familie. Så måtte mormor og morfar Johansens også have hus på "øen". Arbejdstøjet blev fundet frem igen, og i 1969 blev "Viben" bygget. Den voksende familie medførte yderligere byggetrang, og i 1985 stod "Tuen" færdig på nabogrunden til "Lunebo".

Min morfar, farfar og far var henholdsvis "tømrermester", "arbejdsmand" og "tømrersvend" på alle byggerierne, og da "Tuen" blev bygget, var de to førstnævnte ældre herrer på henholdsvis 80 og 85 år.

### RAV, OLIE OG DRIVTØMMER

Gennem årene er familiens Fanø-liv blevet dokumenteret i sommerhusenes gæstebøger og dagbøger. I de første bøger fra årene 1957-1970 kan man læse om ferielivets første og største lidenskab: Ravjagt. Da stranden på dette tidspunkt var ret forurenet af spildolie fra skibe, måtte de ivrige ravsamlere iføre sig plastikposer uden på skoene fastgjort med elastikker for at undgå oliepletter på farmors nybonede gulve. En tidlig tur til stranden efter rav blev afsluttet med en tur forbi købmand "Siggers" efter rundstykker. I dagbogen blev hver dags ravfangst omhyggeligt opgjort. Dengang var der også rigeligt med drivtømmer på stranden, og i mange år blev alt brændet til husets kamin indsamlet på stranden.

Ostern 2017 waren die Nachfahren der beiden Familien Johansen und Jensen wieder im Sommerhaus „Lunebo“ in Rindby Strand auf Fanø vereint. Das Ostertreffen ist eine jahrelange Tradition. Dieses Jahr waren 25 Mitglieder beider Familien dabei, die seit nunmehr 60 Jahren ihre Ferien auf der Insel im Wattenmeer gemeinsam verbringen.

„Lunebo“ wird dieses Jahr 50 Jahre alt. Aus diesem Anlass ist die Familie zum traditionellen Osteressen mit Hering, Frikadellen und Obstsalat, Ostereiersuche für die Kinder und Jugendlichen der Familie und einer Wanderung durch die Dünen zum Meer und an den Strand zusammengekommen.

### AM ANFANG STAND DIE LIEBE

Der Alterspräsident ist heute mein Vater, Øivin Jensen (82), der 1957 meine Mutter, Henny Johansen geheiratet hat. Sie waren Nachbarskinder und ihre Liebe und Hochzeit waren der Auftakt zu ihrem gemeinsamen Leben auf Fanø, das unsere Familie nach wie vor genießt.

Meine Großeltern väterlicherseits bauten 1957 mit Hilfe meines Großvaters mütterlicherseits, Johansen, der Zimmermann war, zunächst das Haus „Firkløveret“. Anschließend folgte 1967 „Lunebo“ für meine Familie. Aber dann brauchten auch die Großeltern Johansen ein Haus auf der Insel. Also wurden die Arbeitsklamotten wieder herausgeholt und „Viben“ 1969 gebaut. Da die Familie sich weiter vergrößerte, stellte sich weiterer Baubedarf ein und 1985 stand „Tuen“ fertig auf dem Nachbargrundstück zu „Lunebo“.

Zum Glück waren meine Großväter mütterlicher- und väterlicherseits und mein Vater Zimmermeister, „ungelernter Arbeiter“ und Zimmergeselle bei allen Bauvorhaben und als „Tuen“ gebaut wurde, waren die beiden erstgenannten ältere Herren 80 bzw. 85 Jahre alt.

### BERNSTEIN, ÖL UND TREIBHOLZ

Das Leben der Familie auf Fanø wurde im Laufe der Jahre in den Gästebüchern und Tagebüchern der Sommerhäuser dokumentiert. Die ersten Bücher aus den Jahren 1957-1970 erzählen von der ersten und größten Leidenschaft in den Ferien: Dem Bernsteinsammeln. Da der Stand damals ziemlich mit Öl verunreinigt war, mussten die eifrigen Bernsteinsammler sich mit Gummibändern Plastiktüten um die Schuhe binden, um Ölflecken auf Großmutterns frisch gebohnertem Boden zu vermeiden. Wer morgens früh am Strand nach Bernstein suchte, ging anschließend bei Kaufmann „Siggers“ vorbei, um Brötchen zu holen. Die Bernsteinausbeute wurde jedes Mal genau im Tagebuch festgehalten. Seinerzeit gab es auch viel Treibholz am Strand und viele Jahre lang wurde das gesamte Brennholz für den Kamin zu Hause am Strand gesammelt.

**//** *Alderspræsident er i dag min far, Øivin Jensen (82), der i 1957 blev gift med min mor, Henny Johansen. De var nabobørn og deres kærlighed og giftermål blev startskuddet til det fælles liv på Fanø, som vores familie stadig nyder.*

*Der Alterspräsident ist heute mein Vater, Øivin Jensen (82), der 1957 meine Mutter, Henny Johansen geheiratet hat. Sie waren Nachbarskinder und ihre Liebe und Hochzeit waren der Auftakt zu ihrem gemeinsamen Leben auf Fanø, das unsere Familie nach wie vor genießt.*

**//**

▶ **Fanø** har fantastiske strande, som lokker på alle tider af året.  
Foto: Christer Holte

▶ **Fanø** hat herrliche Strände, die zu jeder Jahreszeit locken.  
Foto: Christer Holte



// Sommeren kom om tirsdagen.

I vandet 2 gange. Ah!! Nu ved aftenstid er det hygge om hjørnet, hvor der er læ for østenvinden.

De store kugler fra forleden er blevet malet og hængt op.

Der Sommer kam an einem Dienstag.

Zweimal im Wasser. Ah!! Am Abend macht man es sich um die Ecke, geschützt vor dem Ostwind gemütlich.

Die großen Kugeln von neulich wurden bemalt und aufgehängt. //







### „HU-HEJ“ OG ANDRE DRAGER

Familiens første drage var den hjemmebyggede „Hu-Hej“, som min farfar og kusine Jette byggede selv og brugte en del tid på at få i luften. Til stor fortrydelse for min farmor, der mente, at min farfar brugte for meget tid på dragen.

Den største drage, vi selv har bygget, var en gave til min far på hans 60 års fødselsdag. Den bestod af en række sammenbyggede drager – en for hvert barnebarn. Der skulle også fire-fem personer til for at få den i luften.

### „HU-HEJ“ UND ANDERE DRACHEN

Der erste Drachen der Familie war der selbstgemachte „Hu-Hej“, den mein Großvater und meine Cousine Jette gebaut haben und der erst nach einiger Zeit in die Lüfte steigen wollte. Zum großen Verdruss meiner Großmutter, die fand, dass mein Großvater zu viel Zeit auf den Drachen verwendete.

Den größten Drachen, den wir selbst gebaut haben, haben wir meinem Vater zu seinem 60. Geburtstag geschenkt. Er war aus vielen Drachen zusammengebaut – einem für jedes Enkelkind. Es brauchte dann auch vier oder fünf Personen, um ihn in die Lüfte steigen zu lassen.



◀  
Man bliver aldrig for gammel til at sætte drager op. Foto: Christer Holte

◀  
Man ist nie zu alt, um Drachen steigen zu lassen. Foto: Christer Holte

## POSTEN

I de tidlige Fanø-år var posten den eneste forbindelse med omverdenen. Uden telefon, tv, internet eller netaviser var postens ankomst med breve, postkort og aviser et af dagens højdepunkter. Et par år i 1960'erne blev min møster og hendes veninder lidt røde i kinderne, når den unge studenter-post kom med dagbladet Information til min far. Senere blev knallertposten en helt for mig og mine søskende, når vi på skift fik en tur bag på knallerten. Min mormor var dog ikke begejstret for, at vores nussede bare tær blev stukket ned i posttaskerne til andre folks breve.

## STRANDLIV FOR VIDEREKOMMENDE

Da mine forældre var lærere, tilbragte vi i min tidlige barndom seks- syv uger på Fanø i sommerferien. En tradition, jeg særlig husker, er de varme sommerdage, hvor vi kunne "bo på stranden". Så blev bilen pakket med drømmesenge, læsejl, grill, mad og drikkevarer samt et stort udvalg af svømmevinger, baderinge, korkbælter mm.

Så slog vi lejr på stranden hele dagen gerne sammen med kusinerne i "Viben" eller den tyske familie i nabohuset. Drikkevarerne blev gravet ned i et hul i vandkanten for at holde dem kolde, og selv om det kunne knase lidt af sand mellem tænderne, var de grillede pølser med brød et højdepunkt på den lange dag. Og så var badeuren altid bedst, når der var store bølger.

## DIE POST

In den ersten Jahren auf Fanø war die Post die einzige Verbindung mit der Außenwelt. Es gab weder Telefon, noch Fernsehen, Internet oder Online-Zeitungen, so dass die Auslieferung der Briefe, Postkarten und Zeitungen mit der Post zu den Höhepunkten des Tages gehörte. Mitte der 60er Jahren erröteten meine Tante und ihre Freundinnen leicht, wenn junge Studenten-Briefträger meinem Vater die Tageszeitung brachten. In späteren Jahren war der Briefträger auf dem Moped mein Held und der meiner Geschwister, denn wir durften abwechselnd eine Runde auf dem Moped mit ihm drehen. Aber meine Großmutter konnte sich nicht wirklich dafür begeistern, dass unsere schmutzigen, nackten Füße zusammen mit den Briefen für andere Leute in die Posttasche gesteckt wurden.

## STRANDLEBEN FÜR FORTGESCHRITTENE

Da meine Eltern Lehrer waren, haben wir in meiner frühen Kindheit in den Sommerferien sechs bis sieben Wochen auf Fanø verbracht. Die Tradition, an die ich mich ganz besonders erinnere, sind die warmen Sommertage, an denen wir „am Strand wohnen konnten“. Dann wurden Sonnenliegen, Windschutz, Grill, Essen und Getränke zusammen mit unzähligen Schwimmflügeln, Schwimmringen, Korkgürteln usw. ins Auto gepackt.

Und wir haben den ganzen Tag am Strand verbracht, häufig mit den Cousinen aus „Viben“ oder der deutschen Familie aus dem Nachbarhaus. Um sie kühl zu halten, wurden die Getränke in ein Loch an der Strandlinie eingegraben und auch, wenn der Sand manchmal zwischen den Zähnen knirschte, gehörten die gegrillten Würstchen mit Brot zum Höhepunkt des langen Tages. Und das Baden war bei großen Wellen am schönsten.

▶  
Klitterne er et herligt sted for børn at lege.  
Foto: Christer Holte

▶  
In den Dünen können die Kinder herrlich spielen.  
Foto: Christer Holte





DAGBOG

// 26. april. Igen en ravidag!

*Fars + 57 mindre stykker, mors + 10 mindre stykker, Lillins + 14 mindre stykker, Anitas + 18 mindre stykker, Mathews + 5 mindre stykker, Anne-Vibes, Kirstens + 1 mindre stykke.*

*Altså i alt 112 stykker, mon vi kan blive ved med at være så heldige?*

*26. April. Wieder ein Bernsteintag!*

*Papas + 57 kleinere Stücke, Mamas + 10 kleinere Stücke, Lillins + 14 kleinere Stücke, Anitas + 18 kleinere Stücke, Mathews + 5 kleinere Stücke, Anne-Vibe, Kirstens + 1 kleineres Stück.*

*Insgesamt also 112 Stücke, ob wir wohl weiterhin so viel Glück haben werden?* //

**SØREN JESSENS SAND**

Som fireårig var jeg med min far og tre søstre på vores første tur over den store sandbanke nord for Fanø Bad. Vi skulle ud til sejleren og se Englandsfærgen sejle forbi. Dengang var Søren Jessens Sand adskilt fra Fanø med en vandrende, der ved højvande var op til to meter dyb. Vi startede turen ved lavvande, men inden vi nåede hjem, var vandstanden steget, og min far ridsede situationen op: ”Vil I vente seks timer og dø af sult, eller svømme over og komme hjem til mor?” Vi valgte selvfølgelig svømmeturen – min lillesøster og jeg hang dog ved min fars arme over det dybeste sted. De kommende år var Søren Jessens Sand et fast udflugtsmål, men vi lærte at få mere styr på højvandstiderne.

**KOM OG KØB I MIN BUTIK**

Sammen med min yngre søster og mine to kusiner fra ”Viben“ havde vi i flere år en lille bod eller butik. Vi fik flere dage til at gå med at male sten, lave dyr og billeder med strandskaller og ravstumper og binde blomsterbuketter og kranse. De sidste par år var det ret flotting, vi havde til salg i boden, men vores generthed bevirkede, at vi kun turde sælge til forældre og bedsteforældre. Når der var udsolgt, gik bodens overskud ubeskåret til indkøb af slik og kager, der blev fortæret ved en lille fest.

**VENINDER, KÆRESTER OG NYBYGGERI**

Som teenager var ”Lunebo“ et oplagt sted til at invitere veninder med på ferie uden voksne til at blande sig. Et år havde min søster og jeg fem fælles veninder med på ferie. Snakken gik til ud på natten, og der blev skrålet med på ”Se Venedig og dø“. Også de første ture med kæresten gik til Fanø, og den årlige påskefrokost blev det sted, hvor nye kærester blev præsenteret for familien. I sommerferien 1983 var der igen byggestemning i ”Lunebo“, da ”Tuen“ blev bygget på nabogrunden. Min lillesøster og jeg havde tjansen som ”køkkenpiger“ og tilbragte seks ugers sommerferie med madlavning og opvask til byggefolkene.

**SANDKASSEN OG SKOVLEGEPLADSEN**

Da mine søskende og jeg fik børn, kom sandkassen igen i brug, ligesom de gamle børnebøger, fiskenet, drager og petankugler igen blev fundet frem fra gemmerne. Grillaffinerne med kusinerne fra ”Viben“

**SØREN JESSENS SAND**

Als ich vier Jahre alt war, habe ich meinen Vater und meine drei Schwestern auf der ersten Wanderung zur großen Sandbank nördlich von Fanø Bad begleitet. Wir wollten zur Fahrinne und die Fähre nach England vorbeifahren sehen. Damals war Søren Jessens Sand durch eine Wasserrinne von Fanø getrennt, die bei Flut bis zu zwei Meter tief wurde. Unser Ausflug hatte bei Ebbe begonnen, aber bevor wir es bis nach Hause schafften, war der Wasserstand gestiegen und mein Vater machte uns die Situation kurz klar: „Wollen wir sechs Stunden warten und vor Hunger sterben oder rüberschwimmen und zu Mutter nach Hause gehen?“ Wir haben uns natürlich für das Schwimmen entschieden – aber an der tiefsten Stelle hingen meine jüngste Schwester und ich doch an den Armen meines Vaters. In den nächsten Jahren gehörte Søren Jessens Sand zu den festen Ausflugszielen, aber wir haben gelernt, besser auf die Gezeiten zu achten.

**KOMM, KAUF IN MEINEM LADEN**

Zusammen mit meiner jüngeren Schwester und meinen beiden Cousins aus „Viben“ haben wir mehrere Jahre lang einen kleinen Verkaufsstand oder ein kleines Geschäft geführt. Einige Tage verbrachten wir damit, Steine anzumalen, Tiere und Bilder aus Muscheln und Bernsteinstücken herzustellen, Blumensträuße und -kränze zu binden. In den letzten paar Jahren haben wir in unserem Verkaufsstand ziemlich schöne Sachen angeboten, aber da wir so schüchtern waren, trauten wir uns nur, unseren Eltern und Großeltern etwas zu verkaufen. Wenn alles verkauft war, wurden von dem Überschuss unbegrenzt Süßigkeiten und Kekse gekauft, die wir bei einem kleinen Fest gegessen haben.

**FREUNDINNEN, LIEBSTE UND NEUBAUTEN**

Als wir Teenager waren, war „Lunebo“ optimal, um Freundinnen in die Ferien einzuladen, ohne dass die Erwachsenen sich einmischten. In einem Jahr haben meine Schwester und ich fünf gemeinsame Freundinnen mit in die Ferien genommen. Es wurde bis spät in die Nacht gequatscht und bei „Venedig sehen und sterben“ aus vollem Hals mitgesungen. Auch die ersten Ausflüge mit dem Liebsten führten nach Fanø und das alljährliche Osteressen wurde zu der Gelegenheit, bei der man die neuen Freunde der Familie vorstellte. Im Sommer 1983 herrschte in „Lunebo“ wieder Baustimmung, denn auf dem Nachbargrundstück wurde „Tuen“ gebaut. Meine kleine Schwester und ich fungierten als



blev nu udvidet med deres mænd og børn, og nu var det granfætre og kusiner, der legede ”hjørnekigger“ omkring huset og gik på fælles fisketur efter haletudser og salamandre i områdets vandhuller. Skovlegepladsen blev børnenes foretrukne udflugtsmål, og i al slags vejr blev der grillet pølser i bålhytten, klatret i træer og leget på gynger og forhindringsbanen.

▼ **Familiehygge** på tværs af generationer foran ”Lunebo”. Foto: Christer Holte

▼ *Gemütliches Beisammensein aller Generationen vor „Lunebo“.*  
Foto: Christer Holte

„Küchenhilfe“ und haben sechs Wochen lang in den Sommerferien für die Bauleute gekocht und abgewaschen.

#### SANDKISTE UND WALDSPIELPLATZ

Als meine Geschwister und ich Kinder bekamen, wurde der Sandkasten wieder benutzt, genauso wie die alten Kinderbücher, Fischernetze, Drachen und Boule-Spiele wieder aus ihren Verstecken hervorgeholt wurden. An den Grillabenden mit den Cousinen aus „Viben“ nahmen nun auch ihre Ehemänner und Kinder teil und jetzt waren es die Großcousins und -cousinen, die „Eckengucker“ um das Haus spielten und gemeinsam in den Tümpeln der Gegend Kaulquappen und Salamander fischten. Der Waldspielplatz entwickelte sich zu dem bevorzugten Ausflugsziel der Kinder und Würstchen wurden in der Grillhütte bei jedem Wetter gegrillt, es wurde in den Bäumen geklettert, geschaukelt und auf der Hindernisbahn gespielt.





## FAMILIEFESTER OG PÅSKEFROKOST

De første gæster i min farmor og farfars sommerhus var bryllups-gæster fra mine forældres bryllup. Gennem årene har familiesommerhusene på Tovtvej også dannet rammen om mange familiefester, ligesom utallige fødselsdage er blevet holdt i husene. Min fødselsdag i marts falder ofte sammen med påsken, og som barn var det altid noget særligt at holde fødselsdag på Fanø.

Vores sommerhusliv på Fanø med de mange fælles oplevelser har haft afgørende betydning for familiernes tætte relationer. Selv om familien vokser, og i dag er spredt over hele landet, er den årlige påskefrokost stadig det sted, hvor efterkommere af de to nabofamilier Jensen og Johansen mødes. Og i år vil en ny, femte generation holde sommerferie på Fanø og genopdage stranden, vandet og klit-terne og skabe deres egne fanøtraditioner. □

## FAMILIENFESTE UND OSTERESSEN

Die ersten Gäste im Sommerhaus meiner Großeltern väterlicherseits waren Hochzeitsgäste bei der Hochzeit meiner Eltern. Im Laufe der Jahre sind auch viele Familienfeste und unzählige Geburtstage in den Sommerhäusern der Familie im Tovtvej gefeiert worden. Mein Geburtstag im März fällt häufig mit Ostern zusammen und als wir Kinder waren, war es immer etwas Besonderes, den Geburtstag auf Fanø zu feiern.

Unser Leben in den Sommerhäusern auf Fanø und die vielen gemeinsamen Erlebnisse sind ausschlaggebend für die enge Bindung unserer Familien. Und auch wenn die Familie weiter wächst und heute über das ganze Land verteilt ist, ist das jährliche Osteressen immer noch der Anlass, zu dem die Nachfahren der beiden Nachbarsfamilien Jensen und Johansen zusammenkommen. Und dieses Jahr verbringt eine neue, fünfte Generation die Ferien auf Fanø und wird den Strand, das Wasser und die Dünen wieder entdecken und für eigene Fanø-Traditionen sorgen. □



◀ "Lunebo", Tovtvej 29 bygget 1966-1967. Privatfoto

◀ „Lunebo“, Tovtvej 29 1966-1967 gebaut. Privatfoto

▶ Vi spiser pølser på stranden 1969. Privatfoto

▶ Wir essen Würstchen am Strand 1969. Privatfoto



▶ "Viben" Tovtvej 21 bygges i 1969. Privatfoto

▶ „Viben“, Tovtvej 21 1969 gebaut. Privatfoto



▶ Leg i vandkanten 1969. Privatfoto

▶ Spielen am Wasser 1969. Privatfoto

▶ De store "Skummer" 1978. Privatfoto

▶ Großes „Abschäumen“ 1978. Privatfoto







◀ På ravjagt 1990.  
Privatfoto

◀ Auf Bernsteinsuche 1990.  
Privatfoto



▼ På fisketur i sumpen 2007.  
Privatfoto

▼ Auf Angeltour im Sumpf, 2007.  
Privatfoto



◀ Drager på stranden.  
Privatfoto

◀ Drachen am Strand.  
Privatfoto

▲ På vej til Søren Jessens sand 1969. Privatfoto

▲ Auf dem Weg zu Søren Jessens Sandbank, 1969. Privatfoto

▶ "Mester", "Arbejdsmand" og "Svend" i gang med det fjerde sommerhus 1983. Privatfoto

▶ „Meister“, „ungelernter Arbeiter“ und „Geselle“ beim Bau des vierten Sommerhauses 1983. Privatfoto







◀ Kent Ager, boligsocial medarbejder, Varde, 51 år

◀ Kent Ager, Sozialarbeiter in Wohnprojekten, Varde, 51 Jahre

TEKST OG FOTO  
/ TEXT UND FOTO:  
Jens L. Hansen  
Nationalpark Vadehavet

KENT AGER

# Vild med Vadehavet

*/ Begeistert von dem Wattenmeer*

**//** *Jeg tror ikke, der findes en bæk i området her, som jeg ikke har fisket i*

*Ich glaube nicht, dass es hier in der Gegend auch nur einen Bach gibt, in dem ich nicht geangelt habe* **//**

Varde Å, en af vadehavsområdets store åer, har altid været en del af Kent Agers liv. Han voksede op tæt på åen, hans far var (og er) inkarneret lystfisker, og som otteårig begyndte Kent selv at tage ud med fiskestangen. Dengang var det med orm på krogen, en prop og fangster i form af skaller og små bækørreder. Af og til endda en havørred.

Snart begyndte Kent også at cykle rundt og opsøge Varde Ås sidevandløb:

”Jeg tror ikke, der findes en bæk i området her, som jeg ikke har fisket i, fortæller han.”

I dag er Kent et af cirka 500 medlemmer af Varde Sportsfiskerforening, hvor han desuden er aktiv i bestyrelsen.

Laksefiskeriet i Varde Å regnes i dag for et af landets bedste og har naturligvis også grebet Kent.

”Men jeg har aldrig været den, der har fanget de fleste og de største fisk. For mig handler det mere om at fange den ’rigtige’ fisk“, siger Kent og tilføjer, at det sociale samvær i sportsfiskerforeningen betyder meget for ham.

Ved selve fiskeriet nyder han især spændingen. Turene med fiskestangen giver også en enestående fornemmelse for naturens gang:

”Når man har været ude at fiske i januar, hvor der ikke er et eneste blad på træerne, så er det jo fuldstændig fantastisk at komme ud i maj, når det hele står i fuldt flor. Og efteråret med alle de mange farver er jo bare så smukt“, lyder det fra Kent. □

Der Varde Å, einer der größeren Flüsse des Wattenmeergebiets, hat schon immer zu Kent Agers Leben gehört. Er ist ganz in der Nähe aufgewachsen, sein Vater war (und ist) ein begeisterter Hobbyangler und im Alter von acht Jahren fing Kent selbst mit dem Angeln an. Seinerzeit angelte er mit Würmern am Haken, einem Korken und fing Rotaugen und kleine Bachforellen. Ab und zu auch mal eine Meerforelle.

Schon bald suchte Kent mit dem Rad auch die Nebengewässer des Varde Å auf:

„Ich glaube nicht, dass es hier in der Gegend auch nur einen Bach gibt, in dem ich nicht geangelt habe“, sagt er.

Heute gehört Kent zu den etwa 500 Mitgliedern des Sportanglervereins Varde Sportsfiskerforening und ist aktiv im Vereinsvorstand.


Derzeit gilt der Varde Å als einer der besten Lachsflüsse im Land und das Angeln auf Lachs hat auch Kent in seinen Bann gezogen.

„Aber ich habe nie zu denen gehört, die die meisten und größten Fische fange. Ich lege eher Wert darauf, den ’richtigen’ Fisch zu fangen“, sagt Kent und fügt hinzu, dass der soziale Faktor im Sportanglerverein ihm sehr wichtig ist.

Beim Angeln als Solches genießt er insbesondere das Spannungsmoment. Beim Angeln bekommt man auch ein hervorragendes Gefühl für den Lauf der Natur:

„Wenn man im Januar geangelt hat, wenn die Bäume kahl, ohne ein einziges Blatt sind, dann ist es ganz besonders herrlich, im Mai herzukommen, wenn alles in voller Blüte steht. Und der Herbst mit seinen vielen Farben ist ja nun auch besonders schön“, sagt Kent. □





TEKST / TEXT:  
Tekst: Jens L. Hansen  
Nationalpark Vadehavet

# Fotografens bedste vadehavs-skud

*/ Die besten Wattenmeerbilder des Fotografen*





**FAKTA**

**FLERE FOTOS**

Du kan se flere af Hans Christian Gabelgaards billeder på [facebook.com/hc.gabelgaard](https://facebook.com/hc.gabelgaard) eller på [instagram.com/hcgabelgaard](https://instagram.com/hcgabelgaard).  
Foto: John Frikke

**MEHR FOTOS**

Weitere Aufnahmen von Hans Christian Gabelgaard gibt es auf [facebook.com/hc.gabelgaard](https://facebook.com/hc.gabelgaard) oder [instagram.com/hcgabelgaard](https://instagram.com/hcgabelgaard).  
Foto: John Frikke

Hans Christian Gabelgaard har i 40 år arbejdet som pressefotograf i Syd- og Sønderjylland. Blandt sine tusindvis af fotojobs gennem alle årene har opgaver, hvor han har skullet skildre livet og naturen i vadehavsområdet, været blandt hans favoritter. Ikke mindst holder han meget af både at komme og fotografere i Tøndermarsken.

Interessen og fascinationen er ikke kun begrænset til hans professionelle liv. Når han har fridag fra jobbet på dagbladet JydskeVestkysten, tager Hans Christian Gabelgaard ganske ofte på tur sammen med fru Lone fra hjemmet i Bylderup-Bov og vestpå til marsken og vadehavskysten. Og selv om han har fri, har han naturligvis også kameraet med. Man kan jo aldrig vide, om man møder en havørn eller et smukt naturmotiv...

Hvis ikke billederne ender i JydskeVestkysten eller på [jv.dk](https://www.jv.dk), kan man som regel nyde dem på fotografens Facebookside og/eller hans Instagram-profil. Ofte ledsaget af korte bemærkninger som: "Lige lidt billeder fra vores lille tur til Vadehavet i aftes" eller "Så havde vi igen, igen en fantastisk formiddag i vores fantastiske marskland".

Hans Christian Gabelgaard har været en tur i sit fotoarkiv for at finde billeder frem, og Nationalpark Magasin har fået lov til at vise et lille udsnit af hans bedste vadehavs-skud.

Hans Christian Gabelgaard arbeitet seit 40 Jahren als Pressefotograf in Südjütland und Nordschleswig. Von den vielen tausend Aufträgen im Laufe der Jahre gehörten diejenigen, bei denen er das Leben und die Natur im Wattenmeergebiet schildern sollte, zu seinen liebsten. Insbesondere sucht er die Marsch bei Tønder gerne auf und fotografiert dort gerne.

Das Interesse und die Faszination für dieses Gebiet beschränken sich aber nicht auf seine Berufstätigkeit. An freien Tagen, wenn er nicht für die Tageszeitung JydskeVestkysten arbeitet, fahren Hans Christian Gabelgaard und seine Frau Lone gerne von Bylderup-Bov, wo sie wohnen, in Richtung Westen, in die Marsch und an die Wattenmeerküste. Auch wenn er frei hat, ist die Kamera natürlich immer dabei. Man kann ja nie wissen, ob man nicht einen Seeadler entdeckt oder sich ein schönes Naturmotiv bietet...

Wenn die Bilder nicht in JydskeVestkysten oder auf [jv.dk](https://www.jv.dk) landen, kann man sie normalerweise auf der Facebook-Seite des Fotografen und/oder seinem Instagram-Profil sehen. Häufig gibt es einen kurzen Kommentar dazu, wie: „Hier einige Eindrücke von unserem heutigen kleinen Abendausflug ans Wattenmeer“ oder „Und wieder einmal haben wir einen herrlichen Vormittag in unserer fantastischen Marsch verbracht“.

Hans Christian Gabelgaard hat in seinem Fotoarchiv gestöbert und Nationalpark Magasin kann mit seiner Genehmigung einen kleinen Teil seiner besten Wattenmeer-Bilder abbilden.





I maj 2016 stod en af områdets naturvejledere i samarbejde med en lokal restauratør bag en meget anderledes og yderst eksklusiv gallamiddag. Den fandt sted på Vadehavets bund ved Højer. Ud over den kulinariske oplevelse fik gæsterne et nært indblik i begrebet tidevand.



*Im Mai 2016 hat einer der Naturführer aus dem Gebiet zusammen mit einem Gastwirt vor Ort ein andersartiges und äußerst exklusives Gala-Essen organisiert. Es fand am Boden des Wattenmeers bei Højer statt. Abgesehen von den kulinarischen Leckerbissen bekamen die Gäste einen unmittelbaren Einblick in den Begriff der Gezeiten.*







▲  
Sort sol, stæreflokkenes ballet på aftenhimlen, er et yndet motiv for mange fotografer. Men det er sjældent, at de – som Gabelgaard her – også får nogle af de mange mennesker med, som er ude i naturen for at opleve dette natursceneri. Billedet er taget nær Kongeåens udløb i Vadehavet.

▲  
*Eine schwarze Sonne, der Tanz der Stare am Abendhimmel – ein beliebtes Motiv vieler Fotografen. Es kommt aber nur selten vor, dass es ihnen dabei – wie hier Gabelgaard – gelingt, auch einige der vielen Menschen einzufangen, die dieses Naturschauspiel in der freien Natur erleben möchten. Das Bild wurde in der Nähe der Mündung des Kongeåen ins Wattenmeer aufgenommen.*

►  
Ballum Sluse og diget fotograferet gennem et vindue på Ballum Slusekro.

►  
*Die Schleuse bei Ballum und der Deich, durch ein Fenster des Restaurants Ballum Slusekro fotografiert.*







◀ Fårefamilieidyl  
i marsken.

◀ *Idylle einer Schafsfamilie  
in der Marsch.*

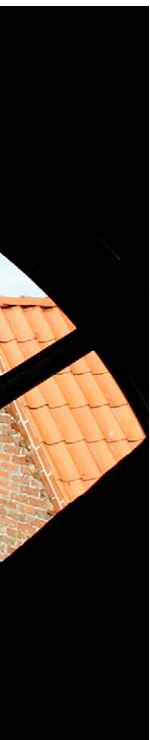
▼ Gravvænder i luften og  
Rømø-Sylt-færgen på vandet.

▼ *Brandgänse in der Luft und die Fähre von  
Rømø nach Sylt auf dem Wasser.*



▼ En fiskehejre i ensom  
majestæt.

▼ *Majestätischer Graureiher.*





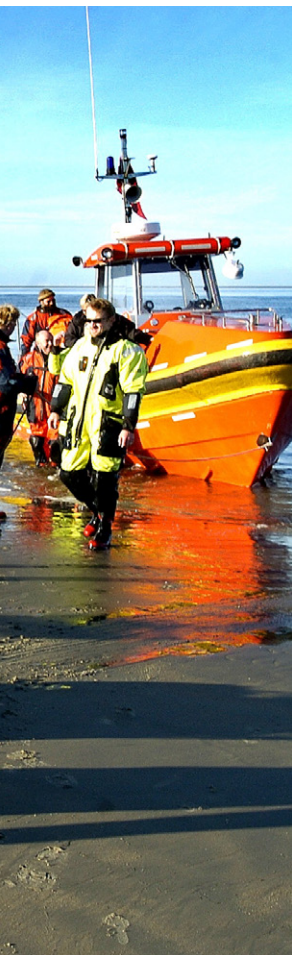


I 1990'erne gennemførte biologer et projekt med satellitsporing af sæler i Vadehavet. Formålet var at få kortlagt sælernes færden til havs. Hvor svømmede de hen, hvor hentede de deres føde og så videre. Teknologien var ikke så avanceret dengang, men sælerne så faktisk ret sjove ud, når de svømmede rundt med en antenne på hovedet. Senderen blev simpelthen limet fast på sælens hoved, hvor den så kunne sidde indtil næste gang, dyret skiftede pels. Forsøget gav biologerne mange oplysninger, som de kunne bruge i forbindelse med forvaltningen af sælbestanden i Vadehavet, fortæller Svend Tougaard, der som tidligere ansat på Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg var en af biologerne bag projektet.

*In den 90er Jahren haben Biologen ein Projekt durchgeführt, in dessen Rahmen Seehunde im Wattenmeer per Satellit verfolgt wurden. Das Ziel war, die Bewegungen der Seehunde im Meer zu kartieren. Wohin schwimmen sie, wo suchen sie ihr Futter, und so weiter. Damals war die Technologie noch nicht so weit fortgeschritten, und die umherschwimmenden Seehunde mit einer Antenne auf dem Kopf sahen tatsächlich ziemlich lustig aus. Der Sender wurde damals einfach auf dem Kopf des Seehunds festgeklebt und blieb dort bis zum nächsten Fellwechsel des Tiers. Bei diesem Projekt haben die Biologen viele Informationen sammeln können, die sie in Verbindung mit dem Management des Seehundbestandes im Wattenmeer haben nutzen können, erzählt Svend Tougaard, der als früherer Angestellter im Museum für Fischerei und Seefahrt in Esbjerg einer der Biologen des Projektes war.*











▲  
Isskruninger i Vadehavet med Ballum Kirke og Vesterende Ballum i baggrunden.

▲  
*Eisstau im Wattenmeer mit der Ballum Kirche und Vesterende Ballum im Hintergrund.*

▶  
Det gik voldsomt for sig ved stormfloden den 3. januar 1976. Billedet her er fra havnen i Havneby på Rømø. Længere sydpå truede et digebrud, og myndighederne valgte at evakuere indbyggerne i Tønder.

▶  
*Die Sturmflut am 3. Januar 1976 war heftig. Dieses Bild zeigt den Hafen Havneby auf Rømø. Weiter südlich drohte ein Deichbruch und die Behörden beschlossen, die Bevölkerung von Tønder zu evakuieren.*







◀ Man skal tage sig i agt, når stormen suser – men derfor kan det jo godt være sjovt.

◀ *Wenn es stürmt, soll man sich in Acht nehmen – aber der Sturm kann trotzdem Spaß machen.*

▼ En dejlig sensommeraften med får i modlys på diget ved Kammerlusen ved Ribe.

▼ *Ein herrlicher Sommerabend mit Schafen im Gegenlicht auf dem Deich an der Schleuse Kammerluse bei Ribe.*



▼ For enden af regnbuen... går fårene på et af digerne i Tøndermarsken.

▼ *Am Ende des Regenbogens ... laufen die Schafe über einen der Deiche in der Tøndermarsch.*





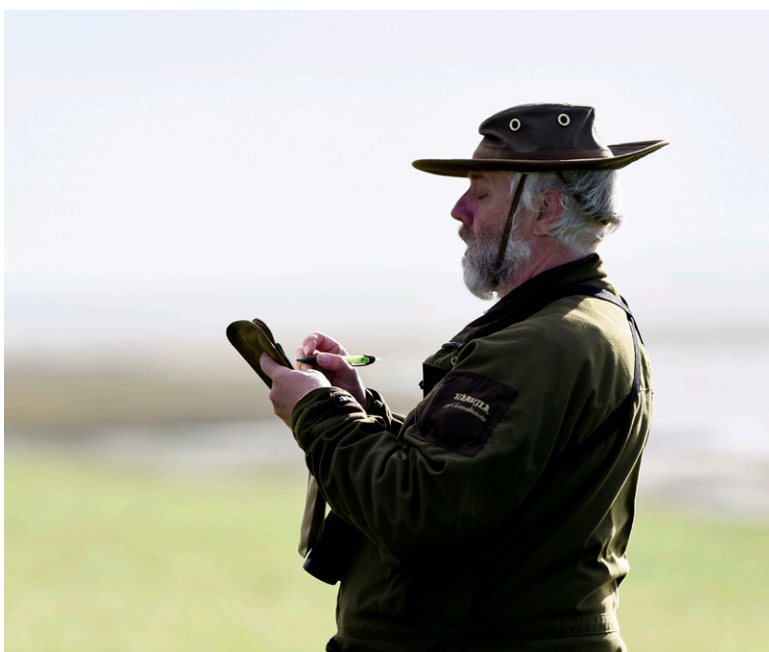


▲ Tidligere var **Rudbøl** i den allersydligste del af Nationalpark Vadehavet (og Danmark) kendt for at have et af landets mest stabile storkepar. I mange år tog Fritz Nielsen, også kaldet storke-Fritz, sig kærligt af storkeparret, idet han fangede fisk i Rudbøl Sø og gav til storkene. Det resulterede bl.a. i, at parret i 1978 fik hele seks storkeunger på vingerne. Billedet her er fra 1980'erne.

▲ *Jahrelang var **Rudbøl** im südlichsten Teil des Nationalparks Wattenmeer (und Dänemarks) bekannt für eines der stabilsten Storchenpaare im Land. Viele Jahre lang hat Fritz Nielsen, auch unter dem Namen Storchen-Fritz bekannt, sich liebevoll um das Storchenpaar gekümmert und im Rudbøl Sø Fisch für die Störche gefangen. Das Ergebnis war, dass das Storchenpaar 1978 ganze sechs Junge bekam, die alle flügge wurden. Dieses Bild stammt aus den 80er Jahren.*

► En svensk ornitolog noterer sine observationer.

► *Ein schwedischer Ornithologe notiert seine Beobachtungen.*





## KONKURRENCE:

# Hvem kan tage det bedste vadehavsfoto?

## / WETTBEWERB:

## Wer macht das schönste Wattenmeer-Foto?

Vadehavet vrimler med fantastiske fotomotiver. Det kan man nærmest dagligt konstatere, hvis man klikker sig ind på Nationalpark Vadehavets sider på Facebook og Instagram. Mange af vore følgere er rigtig flinke til at bidrage med flotte billeder fra vadehavsområdet.

Nu udfordrer vi følgerne – og alle andre, som tager billeder fra Nationalpark Vadehavet: Hvem kan tage det bedste vadehavsfoto?

Frem til 1. marts 2018 gennemfører vi en fotokonkurrence. Alle kan deltage – og med lige så mange fotos, som man ønsker. Motiverne kan være landskaber, natur, dyr, fugle, kultur, kulturarv, mennesker eller... Men under alle omstændigheder skal billedet være taget inden for Nationalpark Vadehavets afgrænsning.

Fotografen bag det bedste vadehavsfoto vinder en eksklusiv sejltur i Vadehavet for op til otte personer med Nationalpark Vadehavets skib "Vadehavet". Turen vil blive gennemført i løbet af foråret 2018.

Som 2. og 3. præmie er der adgangsbilletter for seks personer til Tirpitz ved Blåvand og til Vadehavscentret i Vester Vedsted – de to nye formidlingstilbud i nationalparken.

Konkurrencens dommerkomité udgøres af: pressefotograf Hans Christian Gabelgaard, Nationalpark Vadehavets formand, Janne J. Liburd, og kommunikationskonsulent Jens L. Hansen, Nationalpark Vadehavet.

## KONKURRENCE-REGLER

Kun fotos taget i Nationalpark Vadehavet kan deltage i konkurrencen. Fotos skal være taget af indsenderen, der skal have ophavsret til fotoet. Der skal opgives navn og mailadresse ved indsendelse af fotos.

Konkurrencen løber til 1. marts 2018. Indtil da kan fotos indsendes til konkurrencen per mail på [vadehavet@danmarksnationalparker.dk](mailto:vadehavet@danmarksnationalparker.dk) (skriv vadehavsfoto i mailens emnefelt).

Vinderne bliver offentliggjort på Nationalpark Vadehavets hjemmeside ([www.nationalparkvadehavet.dk](http://www.nationalparkvadehavet.dk)), på vores Instagram-profil (@vadehavet) og i 2018-udgaven af Nationalpark Magasin. Vinderne får desuden direkte besked.

Nationalpark Vadehavet kan gengive indsendte fotos, fx på internettet, i tidsskrifter, pressemeddelelser, breve, mails.

Hvis en eller flere personer kan genkendes på et foto, og hvis fotoet viser person(er) tæt på, skal den eller disse personer have givet accept af, at fotoet indsendes til konkurrencen. □

▼  
Slusetårnet ved Vidåslusen og diget fotograferet i modlys. Foto: Hans Christian Gabelgaard

▼  
Schleusenturm bei der Vidå-Schleuse mit Deich im Gegenlicht. Foto: Hans Christian Gabelgaard

Im und am Wattenmeer wimmelt es nur so von herrlichen Motiven. Wenn man die Seiten von Nationalpark Vadehavet auf Facebook und Instagram anklickt, kann man das fast täglich feststellen. Viele unserer Follower unterstützen uns mit wunderschönen Bildern aus dem Wattenmeergebiet.

Und jetzt möchten wir sie herausfordern – und alle anderen auch, die im Nationalpark Vadehavet fotografieren: Wer macht das schönste Wattenmeer-Foto?

Unser Foto-Wettbewerb läuft bis zum 1. März 2018. Alle können teilnehmen – und mit so vielen Fotos, wie sie möchten. Die Motive können Landschaften, Natur, Tiere, Vögel, Kultur, Kulturerbe, Menschen und Vieles mehr sein – auf jeden Fall müssen die Fotos jedoch innerhalb des Nationalpark Vadehavet gemacht werden.

Der Fotograf des besten Wattenmeer-Fotos gewinnt eine exklusive Rundfahrt im Wattenmeer für bis zu acht Personen mit dem Nationalparkschiff „Vadehavet“. Die Fahrt findet im Laufe des Frühjahrs 2018 statt.

Der 2. und der 3. Preis sind jeweils Eintrittskarten für sechs Personen zum Tirpitz-Museum bei Blåvand und zum Vadehavscentret in Vester Vedsted – den beiden neuen Informationsangeboten im Nationalpark.

Die Jury des Wettbewerbs setzt sich zusammen aus dem Pressefotografen Hans Christian Gabelgaard, der Leiterin des Nationalpark Vadehavet, Janne J. Liburd und dem Kommunikationsberater Jens L. Hansen, Nationalpark Vadehavet.

## WETTBEWERBSREGELN

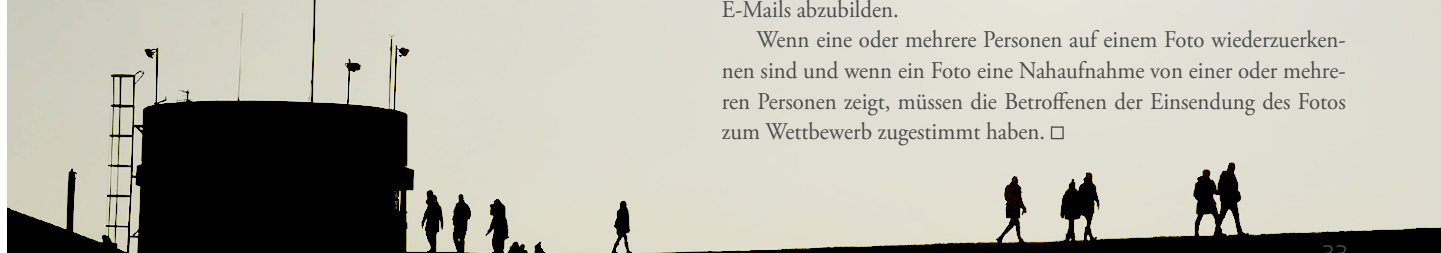
Zu dem Wettbewerb werden nur Fotos zugelassen, die im Nationalpark Vadehavet aufgenommen wurden. Die Fotos müssen von dem Einsender stammen, der auch über das Copyright verfügen muss. Bei Einsendung von Fotos sind Name und E-Mail-Adresse anzugeben.

Der Wettbewerb läuft bis zum 1. März 2018. Bis zu diesem Zeitpunkt können Fotos per E-Mail an [vadehavet@danmarksnationalparker.dk](mailto:vadehavet@danmarksnationalparker.dk) (Betreff: vadehavsfoto) eingereicht werden.

Die Gewinner werden auf der Homepage von Nationalpark Vadehavet ([www.nationalparkvadehavet.dk](http://www.nationalparkvadehavet.dk)), in unserem Instagram-Profil (@vadehavet) und im Nationalpark Magasin 2018 bekanntgegeben. Außerdem werden die Gewinner direkt benachrichtigt.

Nationalpark Vadehavet hat das Recht, die eingesandten Fotos beispielsweise im Internet, in Zeitschriften, Pressemitteilungen, Briefen, E-Mails abzubilden.

Wenn eine oder mehrere Personen auf einem Foto wiederzuerkennen sind und wenn ein Foto eine Nahaufnahme von einer oder mehreren Personen zeigt, müssen die Betroffenen der Einsendung des Fotos zum Wettbewerb zugestimmt haben. □





# Ny og fremragende formidling

## / Neue Informationszentren

TEKST / TEXT:

Jens L. Hansen,  
Nationalpark Vadehavet



Der er i forvejen mange muligheder, hvis man før eller efter en tur til Vadehavet ønsker at blive klogere på natur- og kulturværdierne i nationalparken. Men i 2017 beriges vi med to fantastiske projekter, som på hver sin måde giver et kæmpe løft af den samlede formidling af vadehavsområdet. Det drejer sig dels om en omfattende om- og tilbygning af Vadehavscentret i Vester Vedsted og dels om et nyt, stort museumscenter, Tirpitz, ved Blåvand.

*Es gibt schon viele Möglichkeiten, wenn man sich vor oder nach einem Ausflug ans Wattenmeer über die Natur- und Kulturwerte im Nationalpark informieren möchte. In 2017 werden wir um zwei fantastische Projekte reicher, die jedes auf seine Art der gesamten Informationsvermittlung um das Wattenmeer einen enormen Schub verleihen. Es handelt sich einerseits um einen umfassenden Um- und Ausbau des Wattenmeerzentrums „Vadehavscentret“ in Vester Vedsted und andererseits um das neue, große Tirpitz-Museum bei Blåvand.*



◀ Arkitekturen på Vadehavscentret er tænkt som en oplevelse i sig selv. Arkitekt Dorte Mandrup har fundet inspiration i områdets lokale bygningskultur og historie. Derudfra har hun skabt et ultramoderne bygningsværk, som i pagt med naturen og landskabet nærmest vokser op af jorden. For første gang er et moderne byggeri opført med strå på både facade og tag, og bygningen, der skaber læ i det åbne landskab, tegner en blød, lang profil mod den store horisont. Foto: Adam Mørk

◀ *Schon die Architektur des Vadehavscentret an sich ist als ein Erlebnis gedacht. Die Architektin Dorte Mandrup hat sich von der lokalen Baukultur und Geschichte inspirieren lassen. Vor diesem Hintergrund hat sie ein ultramodernes Gebäude geschaffen, das sich in einem Bündnis mit der Natur und der Landschaft aus dem Boden erhebt. Zum ersten Mal wurde ein modernes Gebäude mit Stroh sowohl an der Fassade, wie auch auf dem Dach gebaut. In der offenen Landschaft bietet es Windschatten und hebt sich mit seinem weichen, langen Profil vor dem unendlichen Horizont ab. Foto: Adam Mørk*



▲ **Det nye Vadehavscentret**, der åbnede i februar 2017, har allerede fået stor opmærksomhed og anerkendelse både i Danmark og internationalt. Og gæsterne strømmer til. Foto: Adam Mørk

▲ *Das neue Vadehavscentret, das im Februar 2017 eröffnet wurde, ist im In- und tAusland bereits auf große Aufmerksamkeit und Anerkennung gestoßen. Der Besucherstrom reißt nicht ab.*  
Foto: Adam Mørk

Det nye Vadehavscentret, der åbnede i februar 2017, har allerede fået stor opmærksomhed og anerkendelse både i Danmark og internationalt. Og gæsterne strømmer til. I en meget smuk udstilling er trækfuglene omdrejningspunktet. Udstillingen har fundet sit udtryk mellem formidling og æstetik og er i særklasse inden for sit felt. Bag den står udstillingsarkitekt Johan Carlsson fra JAC Studios i samarbejde med No Parking og Jason Bruges. Dygtige kunsthåndværkere og brugen af moderne teknologi har skabt en udstilling, hvor man både kan opleve at være midt i flokken af fugle på trækk og samtidig helt fysisk komme tæt på fuglene og de dyr, de lever af.

Vadehavscentret formidler desuden indgående om Verdensarv Vadehavet, og et særligt rum er dedikeret til Nationalpark Vadehavet, som også er blandt de mange bidragydere til det 64 millioner kroner dyre byggeri.

#### FAKTA

Vadehavscentret, Okholmvej 5, Vester Vedsted, 6760 Ribe, er åbent alle dage kl. 10-17. Centret har fire naturvejledere ansat og gennemfører normalt cirka 500 arrangementer årligt. Se mere på [www.vadehavscentret.dk](http://www.vadehavscentret.dk)

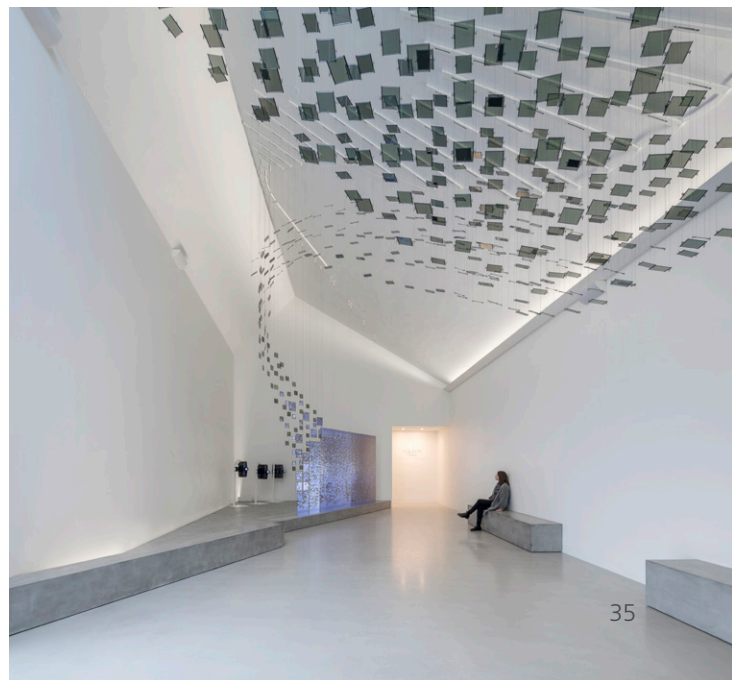
Vadehavscentret, Okholmvej 5, Vester Vedsted, 6760 Ribe, täglich geöffnet von 10.00-17.00 Uhr. Im Zentrum arbeiten vier Naturführer, die jährlich etwa 500 Veranstaltungen organisieren. Mehr dazu unter [www.vadehavscentret.dk](http://www.vadehavscentret.dk)

Das neue Vadehavscentret, das im Februar 2017 eröffnet wurde, ist im In- und Ausland bereits auf große Aufmerksamkeit und Anerkennung gestoßen. Der Besucherstrom reißt nicht ab. Zugvögel sind der Dreh- und Angelpunkt einer sehr schönen Ausstellung. Die Ausstellung vereint Information und Ästhetik und ist in ihrem Bereich eine Klasse für sich. Das Konzept stammt von dem Ausstellungsarchitekten Johan Carlsson von JAC Studios in Zusammenarbeit mit No Parking und Jason Bruges. Fähige Kunsthandwerker und der Einsatz moderner Technik haben eine Ausstellung geschaffen, bei der man erleben kann, wie es mitten in einer Zugvogelschar auf dem Vogelzug ist und gleichzeitig den Vögeln und Tieren, von denen sie leben, physisch ganz nah kommen.

Das Vadehavscentret stellt außerdem die Wissensvermittlung rund um das Weltkulturerbe Wattenmeer in den Mittelpunkt und ein Raum ist nur dem Nationalpark Wattenmeer gewidmet, der zu den vielen Sponsoren des 64 Mio. DKK teuren Um- und Ausbaus gehört.

▼ I **"Afrejsen"** kommer de besøgende tæt på Vadehavets store trækfuglesværme i installationen "Den digitale ornitologi". Foto: Adam Mørk

▼ In **„Abflug“** kommt der Besucher in der Installation **„Digitale Ornithologie“** ganz nah an die großen Zugvogelschwärme des Wattenmeers heran. Foto: Adam Mørk





En times kørsel fra Vadehavscentret, i det smukke klitlandskab syd for Blåvand finder man en ny attraktion, Tirpitz, som byder på lærerige oplevelser og arkitektur i verdensklasse.

Tirpitz var navnet på en af Atlantvoldens største kanonstillinger, der skulle have ligget ved Blåvand. Imidlertid sluttede verdenskrigen, før bunkeren stod færdig, og denne bunkerruin har gennem to årtier fungeret som museum. Nu er den afløst af en splinterny bygning med fire store gallerier med hver sin udstilling – tre faste samt en særudstilling.

”Den skjulte Vestkyst“ fortæller 20.000 års vestkysthistorie gennem 14 overraskende, dramatiske, interessante, gribende og uhyggelige fortællinger.

I ”Rav – havets guld“ kan man opleve et fantastisk skatkammer med rav – midt i ravskoven.

I ”En hær af beton“ møder man de mennesker, der byggede eller arbejdede i de mange bunkers på vestkysten i 1945. Og endelig kan man selv gå på jagt med lygte og lydguide efter de gode historier, der gemmer sig i betonen i den gamle bunker. □

Eine Autostunde vom Vadehavscentret entfernt liegt in der schönen Dünenlandschaft südlich von Blåvand das Tirpitz-Museum, eine neue Attraktion mit interessanten Erlebnissen und Architektur von Weltklasse.

Tirpitz war der Name einer der größten Kanonenstellungen des Atlantikwalls und hätte bei Blåvand liegen sollen. Jedoch endete der Zweite Weltkrieg, bevor die Bunkeranlage fertiggestellt wurde und genau diese Bunkerruine ist jahrzehntelang ein Museum gewesen. Jetzt ist sie von einem ganz neuen Gebäude mit vier großen Galerien abgelöst worden, die jeweils eine eigene Ausstellung zeigen – drei feste Ausstellungen und eine Sonderausstellung.

„Die verborgene Westküste“ erzählt in 14 überraschenden, dramatischen, interessanten, ergreifenden und unheimlichen Erzählungen die Geschichte von 20.000 Jahren dänische Westküste.

In der Ausstellung „Bernstein – das Gold des Meeres“ erlebt man eine fantastische Schatzkammer voller Bernstein – mitten im Bernsteinwald.

In „Ein Betonheer“ trifft man auf die Menschen, die 1945 die vielen Bunker an der Westküste gebaut oder dort gearbeitet haben. Und schließlich kann man mit Taschenlampe und Audio-Guide selbst auf die Suche nach den vielen Geschichten gehen, die sich im Beton des alten Bunkers verstecken. □

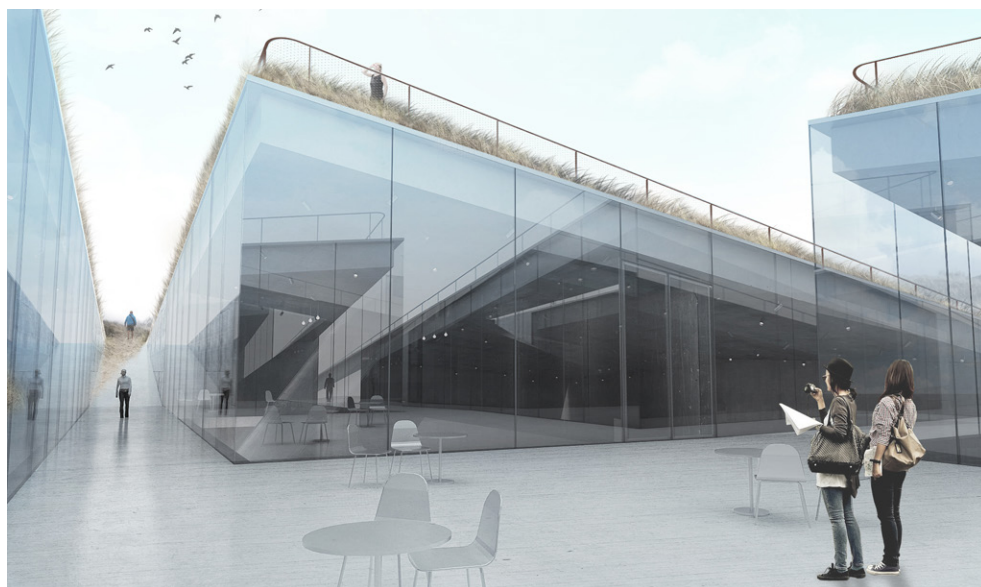


◀ Den skjulte Vestkyst tager de besøgende med på en tidsrejse, hvor de præsenteres for de bedste Vestkysthistorier gennem mere end 20.000 år. Bl.a. kan man høre fortællinger om mammuter i Vesterhavet. Udstillingerne i det nye Tirpitz er skabt af det hollandske firma Tinker Imagineers, der er kendt for at skabe oplevelser frem for udstilling. Illustration: Tinker Imagineers

◀ Die verborgene Westküste nimmt die Besucher mit auf eine Zeitreise, auf der sie die besten Geschichten der Westküste aus mehr als 20.000 Jahren erleben. Unter anderem kann man sich Erzählungen über Mammuts in der Nordsee anhören. Die Ausstellungen im neuen Tirpitz-Museum wurden von der niederländischen Firma Tinker Imagineers konzipiert, die dafür bekannt ist, das Erleben in der Ausstellung in den Vordergrund zu rücken. Abbildung: Tinker Imagineers

▶ Tirpitz er en splinterny bygning med fire store gallerier med hver sin udstilling – tre faste samt en særudstilling. Illustration: Tinker Imagineers

▶ Tirpitz ist ein nagelneues Gebäude mit vier großen Galerien, die jeweils eine eigene Ausstellung zeigen – drei ständige Ausstellungen und eine Sonderausstellung. Illustration: Tinker Imagineers





#### FAKTA

Tirpitz, Tirpitzvej 1, 6857 Blåvand, åbner 30. juni 2017. Der er åbent alle dage kl. 10-17. Den første store særudstilling bliver om mine-rydningen efter Anden Verdenskrig. Hertil har museet indkøbt rekvissitter og kulisser fra storfilmene "Under Sandet", der er optaget ved Blåvand og blev nomineret til en Oscar.

Tirpitz, Tirpitzvej 1, 6857 Blåvand wird am 30. Juni 2017 eröffnet. Das Museum ist täglich von 10.00-17.00 Uhr geöffnet. Die erste Sonderausstellung befasst sich mit dem Minenräumen nach dem Zweiten Weltkrieg. Dazu hat das Museum Requisiten und Kulissen des großen Films „Unter dem Sand“ erworben, der bei Blåvand gedreht und für einen Oscar nominiert wurde.



▲ Tirpitz er tegnet af Bjarke Ingels Group. Materialerne til det nye hus er beton, stål og glas. Betonen er støbt på stedet ligesom den gamle kanonbunker. Taget på det nye hus er beplantet med marehalm som en del af klitlandskabet, mens de bærende konstruktioner ligger skjult under sandet. Arkitekturen gør, at museet integreres i det smukke klitlandskab mellem Blåvand og Ho. Illustration: Bjarke Ingels Group

▲ Das Tirpitz-Museum wurde von der Bjarke Ingels Group entworfen. Das neue Museum besteht aus Beton, Stahl und Glas. Genau wie der alte Bunker wurde der Beton vor Ort gegossen. Das Dach des neuen Hauses ist mit Strandhafer bepflanzt, der zur Dünenlandschaft gehört, während die tragenden Teile der Konstruktion unter dem Sand versteckt sind. Architektonisch fügt das Museum sich in die schöne Dünenlandschaft zwischen Blåvand und Ho ein. Abbildung: Bjarke Ingels Group



TEKST / TEXT:

Jens L. Hansen,  
Nationalpark Vadehavet

# På togt med nationalparkens eget skib

## *Unterwegs mit dem Schiff des Nationalparks*

**I september 2016 blev Nationalpark Vadehavets skib indviet, og siden har de i alt 15 frivillige besætningsmedlemmer øvet sig på at sejle skibet. Nationalpark Magasin var med på den sidste øvelsessejlad, inden "Vadehavet" for alvor stævnedes ud som nationalparkens sejlene ambassadør ved arrangementer og events.**

Et skydække skjuler himlen, da ni besætningsmedlemmer og fire passagerer klokken 8 mødes ved Kammerslusen. Skyerne er dog af den rare slags, som hverken indeholder regn eller andet ondt. Der er næsten ingen vind, og da de forsamlede går ombord på Nationalpark Vadehavets skib, "Vadehavet", kan de kun lige akkurat høre den sagte lyd af vandet i Ribe Å, som klukker mod skibsskroget.

Det er ganske enkelt bare en dejlig morgenstund lige dér, hvor Ribe Å munder ud i Vadehavet.

Endnu er det for tidligt at sejle. Sejlad i Vadehavet kræver både planlægning og timing, og på dagens tur til Esbjerg betyder det, at vi skal sørge for at passere vandskellet mellem Knudedybs og Grådybs tidevandsområder meget præcist ved højvande. Ellers risikerer vi, at "Vadehavet" – selv om det blot stikker 80 cm – går på grund.

Inden afgang samles besætningen i skibets såkaldte flexrum. Her enes man om, at Børge Nielsen, der med 56 år til søs er en af de mest rutinerede sejlere, denne dag skal have tjansen som skibsfører. Dermed får han ansvar for, at alt foregår efter reglerne – og efter de detaljerede tjeklister, som er udarbejdet for sejlad med nationalparks skibet.

To mand bliver sendt under dæk for at gennemgå maskinen, andre skal prøve ankerspillet af, og en får til opgave at kontrollere, at indholdet i medicikisten er i orden.

Da disse procedurer er gennemført, kaldes alle ombordværende til mønstring i skibets agterende til en gennemgang af procedurene

*Das Schiff des Nationalpark Vadehavet wurde im September 2016 in Dienst gestellt, seither haben die 15 ehrenamtlichen Besatzungsmitglieder das Führen des Schiffes geübt. Das Nationalpark Magasin war bei der letzten Übungstour an Bord, bevor es ernst wird und die „Vadehavet“ als Botschafter des Nationalparks zu Veranstaltungen und Events aufbricht.*

Der Himmel ist bedeckt, als neun Besatzungsmitglieder und vier Passagiere sich um 8 Uhr morgens an der Schleuse Kammersluse treffen. Aber diese Wolken bringen keinen Regen und sind auch sonst nicht bedrohlich. Es geht fast kein Wind, und als die kleine Schar an Bord des Schiffes des Nationalpark Vadehavet geht, ist das leise Glucksen der Ribe Å gegen die Schiffswand kaum zu hören.

Es ist ganz einfach ein herrlicher Morgen dort, wo die Ribe Å ins Wattenmeer fließt.

Es ist noch etwas zu früh, um aufzubrechen. Schiffsfahrten im Wattenmeer wollen – auch zeitlich – genau geplant werden. Für die heutige Tour nach Esbjerg bedeutet das, dass wir die Wasserscheide zwischen den Gezeitengebieten von Knudedyb und Grådyb exakt bei Flut passieren müssen. Ansonsten laufen wir Gefahr, dass die „Vadehavet“ auch bei einem Tiefgang von nur 80 cm auf Grund läuft.

Vor Abfahrt kommt die Besatzung in dem sogenannten „Flex-Raum“ zusammen. Man einigt sich darauf, dass Børge Nielsen, der mit 56 Jahren zur See zu den erfahrensten Seeleuten gehört, die Führung des Schiffes übernehmen soll. Damit ist er dafür verantwortlich, dass alles vorschriftsmäßig und gemäß den detaillierten Checklisten für Fahrten mit dem Schiff des Nationalparks erfolgt.

Zwei Mann werden unter Deck beordert, um die Maschine zu prüfen, andere testen das Ankerspillet und einer wird beauftragt, den Inhalt des Erste-Hilfe-Kastens auf Vollständigkeit zu prüfen.

Nach Abschluss dieser einleitenden Arbeiten werden alle an Bord auf





De yderste sluseporte er åbnet, og "Vadehavet" er på vej ud i Vadehavet. Foto: John Frikke

Das äußerste Schleusentor ist geöffnet und die „Vadehavet“ ist auf dem Weg ins Wattenmeer. Foto: John Frikke

Inden afgang samles besætningen i "Vadehavets" flexrum under dækket, hvor dagens sejlads bliver gennemgået og rollerne fordelt. Fra venstre ses Steffan Brandt, Lars Knudsen, Erik Stage, Steffen Steffensen, Johnny Blaabjerg, Børge Nielsen, Svend Tougaard og (næsten skjult) Helen Stubkjær Nielsen. Foto: John Frikke

Vor Abfahrt des Schiffes versammelt die Mannschaft sich unter Deck im Flexi-Raum der „Vadehavet“, wo die anstehende Tour besprochen und die Rollen verteilt werden. Von links: Steffan Brandt, Lars Knudsen, Erik Stage, Steffen Steffensen, Johnny Blaabjerg, Børge Nielsen, Svend Tougaard und (fast verdeckt) Helen Stubkjær Nielsen. Foto: John Frikke





for, hvad man skal gøre ved: brand, mand over bord og abandon ship (forlad skibet).

## UD GENNEM SLUSEN

Henad klokken 10 er det endelig tid at kaste fortøjningen, men inden man for alvor kan begive sig afsted, skal "Vadehavet" sluses fra Ribe Å og ud i Vadehavet gennem Kammerslusen. Vel gennem slusen går det snart med kursen stik vest gennem først Ribe Løb og dernæst Ribe Strøm.

Efterhånden får solen magten og spreder skyerne, og med blå himmel og næsten blikstille vand får alle en fantastisk sejltur gennem Vadehavet. Alting opleves helt anderledes fra søsiden, og undervejs ser vi masser af fugle, bl.a. mudderklirer, ænder og flokke af små kobbersnepper, som er ved at tanke op til den sidste store etape af deres forårstræk mod de arktiske egne. Fra toppen af en kost, som afmærker sejlrenden, sidder en havterne og tager sig et hvil, og lidt senere er der en sæl, som nysgerrigt holder øje med os, mens den svømmer rundt med hovedet oven vande.

## SARLETTE BLEV REDDET

Timing af sejladsen har været helt perfekt, og stort set præcis ved absolut højvande klokken 12.40 passerer det kritiske sted ved vandskellet med cirka 50 cm under kølen. Herefter er der ikke de store udfordringer forbundet med selve sejladsen, hvorfor besætningen vælger at gennemføre en redningsøvelse for "mand over bord". Der er kun tale om en dukke, men selv om "Sarlette", som dukken kaldes, havde været af kød og blod, ville hun have klaret den: Blot fire et halvt minut tog det, fra der blev slået alarm, til dukken var reddet ombord på skibet igen. Børge Nielsen, som har dirigeret redningsøvelsen, er meget tilfreds og der er ros til hele besætningen.

Henad klokken 13.30 nås Esbjerg havn, og efter at skibet er lagt til og behørigt fortøjet, er det tid til, at alle igen samles i skibets flexrum: En dejlig dag rundes af med frokost. Den bliver også hyggelig!

das Achterdeck zur Musterung und zu einer Besprechung der Verfahren bei Brand, Mann über Bord und Abandon Ship (Schiff verlassen) gerufen.

## DURCH DIE SCHLEUSE

Gegen 10 Uhr können die Taue endlich gelöst werden, aber bevor es wirklich los geht, muss die „Vadehavet“ von der Ribe Å durch die Kammersluse ins Wattenmeer geführt werden. Nachdem die Schleuse erfolgreich hinter uns liegt, fahren wir mit Kurs gen Westen, zunächst durch Ribe Løb und anschließend durch Ribe Strøm.

Nach und nach kommt die Sonne durch, löst die Wolken auf, der Himmel ist strahlend blau, es ist fast windstill und vor uns liegt eine herrliche Tour durch das Wattenmeer. Von der Seeseite wirkt alles ganz anders. Unterwegs sehen wir viele Vögel, unter anderem Flussuferläufer, Enten, Scharen kleiner Uferschnepfen, die für die letzte große Etappe ihres Vogelzugs im Frühjahr in arktische Gebiete hier noch einmal auftanken. Auf einem Besenstiel, der die Fahrinne markiert, ruht eine Küstenseeschwalbe sich aus, ein wenig später werden wir von einem neugierigen Seehund beäugt, der mit dem Kopf über Wasser um uns herumschwimmt.

## SARLETTE WURDE GERETTET

Die zeitliche Planung der Tour war absolut perfekt und genau als die Flut um 12.40 Uhr ihren höchsten Stand erreicht, passieren wir die kritische Stelle an der Wasserscheide mit etwa 50 cm Wasser unter dem Kiel. In der Folge bietet die Tour an sich keine größeren Herausforderungen und die Mannschaft beschließt, eine Rettungsübung bei „Mann über Bord“ durchzuführen. Es geht nur um eine Puppe namens „Sarlette“ – aber auch, wenn sie aus Fleisch und Blut gewesen wäre, hätte sie überlebt: Zwischen dem Alarm und der Rettung der Puppe zurück an Bord sind nur viereinhalb Minuten vergangen. Børge Nielsen, der die Rettungsübung geleitet hat, ist sehr zufrieden und lobt die ganze Besatzung.

Gegen 13.30 Uhr erreichen wir den Hafen von Esbjerg. Nach dem Anlegen und Vertäuen sammeln sich alle wieder im Flexi-Raum des Schiffes: Zum Abschluss eines wundervollen Tages wird zusammen gegessen. Auch das ist ein netter Moment!



◀ Blikstille vand i Vadehavet, hvor en havterne tager sig et hvil i toppen af en kost. Foto: John Frikke

▶ Besætningen gør klar til at få "Vadehavet" sluset gennem Kammerslusen. Foto: John Frikke

◀ Völlige Windstille im Wattenmeer, wo eine Küstenseeschwalbe sich auf einem Besenstiel ausruht. Foto: John Frikke

▶ Die Besatzung bereitet sich auf den Schleusengang der „Vadehavet“ durch die Kammersluse vor. Foto: John Frikke





▲ Steffen Steffensen, der er yachtskipper, og Erik Stage, der har en baggrund som maskinmester, under dæk i motorrummet, hvor de kontrollerer, at alt er i orden inden afgang. Foto: John Frikke

▲ Steffen Steffensen, der Yachtskipper, und Erik Stage, der früher Maschinist war, unter Deck im Maschinenraum, wo vor dem Ablegen kontrolliert wird, dass alles in Ordnung ist. Foto: John Frikke



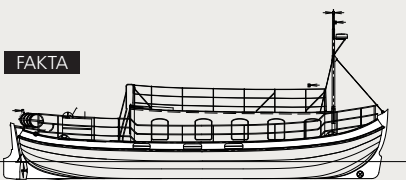
▲ Nationalparkskibet "Vadehavet" er blevet sluset gennem Kammerlusen og er nu på vej gennem Ribe Løb og ud i selve Vadehavet. Foto: John Frikke

▲ Die „Vadehavet“, das Schiff des Nationalparks, ist durch die Kammerluse geschleust worden und fährt nun über den Ribe Løb hinaus ins Wattenmeer. Foto: John Frikke



▲ "Mand overbord"! I Når råbet har lydt, kender besætningsmedlemmerne alle deres opgaver. For Steffan Brandt og Kalle Pedersen gælder det om hele tiden at holde visuel kontakt med den person, som af faldet af skibet og i vandet. Samtidig skal de hele tiden vise skibsføreren, i hvilken retning, den personen befinder sig. Foto: John Frikke

▲ „Mann über Bord“! Wenn dieser Ruf erschallt, wissen alle Besatzungsmitglieder genau, was zu tun ist. Steffan Brand und Kalle Pedersen müssen die ganze Zeit Sichtkontakt mit der Person halten, die über Bord gefallen ist. Gleichzeitig müssen sie die ganze Zeit dem Schiffsführer zeigen, in welcher Richtung die Person sich befindet. Foto: John Frikke



FAKTA

## Nationalparkskibet

"Vadehavet" har tilladelse til at sejle med 12 passagerer og kan sejles af to til fire besætningsmedlemmer. Det har sine faste pladser dels ved Kammerlusen (i sommerhalvåret) og ved Skibbroen i Ribe (i vinterhalvåret).

"Vadehavet" kan benyttes af forskere og studerende, som skal udforske Vadehavet, og det skal fungere som nationalparkens ansigt udadtil ved arrangementer rundt om i området. Den funktion er der for alvor taget hul på i 2017, hvor skibet bl.a. medvirkede ved fejringen af Nationalparkdagen den 21. maj i Ho. Ved den lejlighed blev skibet sejlet helt tæt på land, så det ved lavvande stod på Vadehavets bund og kunne nås til fods fra land. Ombord kunne de besøgende bese skibet og få information om Nationalpark Vadehavet.

## Das Schiff des Nationalparks

Die „Vadehavet“ ist für 12 Passagiere zugelassen und kann von zwei bis vier Besatzungsmitgliedern geführt werden. Das Schiff hat seine festen Anleger: es liegt (im Sommerhalbjahr) an der Kammerluse und (im Winterhalbjahr) an der Schiffsbrücke in Ribe.

Die „Vadehavet“ steht Forschern und Studenten zur Verfügung, die das Wattenmeer erforschen und soll bei diversen Veranstaltungen in der Gegend das Gesicht des Nationalparks nach außen sein. Diese Funktion wurde im Jahr 2017 zuerst ernsthaft erfüllt, als das Schiff unter anderem an den Feierlichkeiten zum Tag des Nationalparks am 21. Mai in Ho teilgenommen hat. Bei dieser Gelegenheit wurde das Schiff ganz nah an Land gefahren, so dass es bei Ebbe auf dem Grund des Wattenmeers lag und von Land aus zu Fuß erreichbar war. Die Besucher hatten Gelegenheit, das Schiff zu besichtigen und sich über den Nationalpark Vadehavet zu informieren.





◀ **Steffan Brandt**, sømand,  
Esbjerg, 27 år

◀ *Steffan Brandt, Seemann,*  
Esbjerg, 27 Jahre

TEKST OG FOTO  
/ TEXT UND FOTO:  
Jens L. Hansen  
Nationalpark Vadehavet

## STEFFAN BRANDT

# Vild med Vadehavet

## */ Begeistert von dem Wattenmeer*

Som fireårig oplevede Steffan Brandt Tall Ships Race. De flotte sejlskibe gjorde et stort indtryk på den lille purk, og lige siden har han haft saltvand i blodet. Kulturfilmene ”SS Martha“ blev hans yndlingsfilm, og som 17-årig kom Steffan på togt med Skoleskibet Danmark. Samme år indledte han sin sømandskarriere som ubefaren skibsassistent.

I dag er Steffan befaren skibsassistent og har siden 2014 arbejdet for offshore-rederiet Esvagt. Blandt kunderne er havvindmølleparker i Nordsøen, som Steffan er med til at servicere.

Han er til søs en måned ad gangen, for derefter at have fri en måned. Men Steffan kan slet ikke få nok af at sejle: Han er med i bestyrelsen for Everten Rebekka fra Fanø, og i sine frimåneder stiller han op som frivilligt besætningsmedlem på Nationalpark Vadehavets skib, ”Vadehavet“. Han er suverænt den yngste i flokken af skibsfrivillige, men har alligevel fået overdraget ansvaret for skibets vedligehold. Og så suger han til sig af de ældre søulkes erfaringer.

”Flere af de ’ældre herrer’ kan noget, som er ved at gå tabt i den søfart, som jeg sejler i til daglig“, siger Steffan.

Frivilligtjansen har også fået Steffans øjne op for nye sider af Vadehavet og givet ham et tilhørsforhold til området.

”Jeg er blevet klogere på, hvad der har været med til at forme mig som person“, fastslår han. □

Als Vierjähriger hat Steffan Brandt die Tall Ships Race-Regatta miterlebt. Die herrlichen Großsegler haben großen Eindruck auf den kleinen Kerl gemacht, der seither das Meer im Blut hat. Der Kulturfilm „SS Martha“ wurde sein Lieblingsfilm und als 17-jähriger ging Steffan an Bord des Schulschiffs Danmark. Im gleichen Jahr begann er seine Karriere zur See als Schiffsjunge.

Heute ist Steffan Matrose und arbeitet seit 2014 für die Offshore Reederei Esvagt. Zu den Kunden gehören die Windparks in der Nordsee, an deren Wartung auch Steffan mitarbeitet.

Er fährt einen Monat zur See und hat anschließend einen Monat frei. Aber Steffan kann von der Seefahrt nicht genug bekommen: Er sitzt im Vorstand des Ewers Rebekka aus Fanø und in den Monaten, in denen er nicht arbeitet, ist er freiwilliges Mannschaftsmitglied auf dem Schiff „Vadehavet“, das dem dänischen Nationalpark Wattenmeer gehört. Trotzdem er bei weitem der jüngste der Freiwilligen auf dem Schiff ist, wurde ihm die Verantwortung für die Instandhaltung des Schiffes übertragen. Und ganz nebenbei profitiert er von den Erfahrungen der älteren Seebären.

„Einige der „älteren Herren“ können etwas, das in meiner täglichen Seefahrt allmählich verloren geht“, sagt Steffan.

Die freiwillige Arbeit hat Steffan auch die Augen für neue Aspekte des Wattenmeers geöffnet und in ihm das Gefühl der Zugehörigkeit zu diesem Gebiet geweckt.

„Ich habe etwas darüber gelernt, was dazu beigetragen hat, mich als Person zu prägen“, stellt er fest. □

” Flere af de ”ældre herrer“ kan noget, som er ved at gå tabt i den søfart, som jeg sejler i til daglig

Einige der „älteren Herren“ können etwas, das in meiner täglichen Seefahrt allmählich verloren geht

”



I dag er der kun få tusinde snæbler tilbage i Danmark og dermed i Verden. Derfor er snæblen totalfredet, og fanger man den ved et uheld, skal den straks sættes tilbage i vandet. EU har sat snæblen på listen over de dyrearter, hvis bevaring kræver streng beskyttelse – det betyder, at Danmark har pligt til at forbedre forholdene for bestanden.  
Foto: N. Sloth/Biopix

Heute gibt es in Dänemark und somit weltweit nur noch wenige Tausend Nordseeschnäpel. Daher ist der Nordseeschnäpel ganzjährig geschützt und muss sofort zurückgesetzt werden, sollte man ihn zufälligerweise fangen. Die EU hat den Nordseeschnäpel auf die Liste der streng zu schützenden Tierarten gesetzt – das bedeutet, dass Dänemark verpflichtet ist, die Bedingungen für den Bestand zu verbessern.  
Foto: N. Sloth/Biopix



# Snæblen – Vadehavets tiger

## / Der Nordseeschnäpel – Tiger des Wattenmeers

TEKST / TEXT:  
Niels Jepsen,  
DTU Aqua

I Nationalpark Vadehavet lever en fisk, der er så sjælden, at der er flere vilde tigre i verden end snæbler. Snæblen er desuden den eneste dyreart, der udelukkende findes i Vadehavet. Trods store anstrengelser for at beskytte snæblen, er den akut truet – ikke af menneskelige aktiviteter, men af en fugl.

Im Nationalpark Wattenmeer lebt ein Fisch, der so selten vorkommt, dass es weltweit mehr wilde Tiger als Nordseeschnäpel gibt. Außerdem ist der Nordseeschnäpel die einzige Tierart, die es nur im Wattenmeer gibt. Trotz der großen Bemühungen um den Schutz des Nordseeschnäpels ist dieser akut bedroht – nicht durch menschliche Einwirkung, sondern durch einen Vogel.





◀ Elfiskeri efter snæbel foregår fra båd i de nederste dele af vandløbet. Foto: Henrik Baktoft

◀ Die Elektrofischung des Nordseeschnäpels erfolgt im Unterlauf des Fließgewässers vom Boot aus. Foto: Henrik Baktoft

Snæblen er en laksefisk, som ligner og er nært beslægtet med den almindelige helt, som findes i mange jyske fjorde og søer. Den mest iøjnefaldende forskel på snæbel og helt er, at snæblen har en spids snude, mens heltens er mere butsnudet. Snæblens skæl er sølvglinsende og betydeligt større end hos laks og ørred. Snæblen lever længe og opnår en længde på cirka 60 cm ved en alder på 7-12 år.

Snæblen var engang udbredt i hele Vadehavet og ynglede i de fleste af de mange (hollandske, tyske og danske) vandløb, der munder ud i Vadehavet. Efterhånden blev snæblen udryddet i de fleste åer på grund af forurening og især de mange opstemninger, der blev etableret i åerne, og i 1980'erne var der kun snæbler tilbage i Vidåen i Sønderjylland. Ved hjælp af udsætninger blev der etableret bestande i Ribe og Varde åer, men situationen er nu, at der igen kun findes én relativt sund og reproducerende bestand i Vidåen. Den totale bestand af snæbel er sandsynligvis et sted mellem 2500 og 5000 individer, og heraf findes langt de fleste i Vidåen.

## BIOLOGI

Snæblen er som laksen anadrom, hvilket vil sige, at den findes i både fersk- og saltvand, idet den gyder i ferske vandløb og efterfølgende vokser op i saltvand. I modsætning til helt kan snæblens yngel tåle

Der Nordseeschnäpel gehört zur Familie der Salmoniden und ist eng verwandt mit dem Blaufelchen, das in vielen Fjorden und Seen Jütlands verbreitet ist. Der deutlichste Unterschied zwischen Nordseeschnäpel und Blaufelchen ist das spitze Maul des Nordseeschnäpels, während das Maul der Blaufelchen runder geformt ist. Die Schuppen des Nordseeschnäpels glänzen silbern und sind wesentlich größer, als die von Lachs und Forelle. Der Nordseeschnäpel wird relativ alt und erreicht in einem Alter von 7-12 Jahren eine Länge von etwa 60 cm.

Früher war der Nordseeschnäpel im gesamten Wattenmeer verbreitet und stieg zum Laichen in die meisten der vielen (niederländischen, deutschen und dänischen) Fließgewässer auf, die in das Wattenmeer münden. Nach und nach wurde der Nordseeschnäpel aus den meisten Fließgewässern aufgrund der Verunreinigung und insbesondere der vielen Wehre und Talsperren verdrängt, die im Laufe der Jahre eingerichtet wurden und kam in den 80er Jahren nur noch in der Vidå in Südjütland vor. Mittels Besatzmaßnahmen wurden Bestände in der Ribe Å und der Varde Å wiederhergestellt, aber heute ist die Situation die, dass es wieder nur einen relativ gesunden und sich fortpflanzenden Bestand in der Vidå gibt. Vermutlich liegt der Gesamtbestand an Nordseeschnäpeln irgendwo zwischen 2.500 und 5.000 Individuen, von denen die überwiegende Mehrzahl in der Vidå vorkommt.



meget salt vand og er således tilpasset et liv i Vadehavet. Snæblen lever af plankton, småfisk og forskellige bunddyr.

Hos snæblen bliver hannerne kønsmodne som treårige og hunnerne efter cirka fire år. Om efteråret søger snæblen op i større sydvestjyske vandløb for at gyde. Den søger langt op i åerne for at finde strækninger med god strøm og fast bund. Gydningsstrækningen strækker sig over tre uger. En snæbelhun lægger 20.000-30.000 æg per kilo kropsvægt, mens en ørred til sammenligning kun lægger 2000-3000 æg. Æggene gydes frit i vandet, hvor de hurtigt hæfter sig fast til vandplanter, sten og grus. Efter gydningen søger de voksne snæbler igen ned i de nedre dele af vandløbene for senere at trække tilbage ud i Vadehavet. Kønsmodne snæbler gyder hver vinter i resten af deres levetid.

Æggene klækker i februar-marts. De nyklækkede larver måler kun omkring 10 millimeter og kan først tåle skiftet fra fersk- til saltvand, når de er omkring 30-40 millimeter lange. Derfor er det et problem, hvis snæblens yngel alt for hurtigt driver langt nedstrøms fra gydepladserne kort tid efter klækningen. Dette sker, hvis vandløbet er blevet udrettet, eller hvis der er opstemninger, der forhindrer de voksne fisk i at komme langt op i åen.

*“ Snæblen er som laksen anadrom, hvilket vil sige, at den findes i både fersk- og saltvand, idet den gyder i ferske vandløb og efterfølgende vokser op i saltvand.*

*Genau wie der Lachs ist der Nordseeschnäpel ein anadromer Wanderfisch. Das bedeutet, dass er sowohl im Süß- als auch im Salzwasser vorkommt, denn er laicht in Fließgewässern ab und wächst anschließend im Meer heran.*



## BIOLOGIE

Genau wie der Lachs ist der Nordseeschnäpel ein anadromer Wanderfisch. Das bedeutet, dass er sowohl im Süß- als auch im Salzwasser vorkommt, denn er laicht in Fließgewässern ab und wächst anschließend im Meer heran. Im Gegensatz zum Blaufelchen verträgt die Brut des Nordseeschnäpels viel Salzwasser und ist somit an ein Leben im Wattenmeer angepasst. Der Nordseeschnäpel ernährt sich von Plankton, kleinen Fischen und unterschiedlichen, am Boden lebenden Tieren.

Das Männchen des Nordseeschnäpels ist im Alter von etwa drei Jahren geschlechtsreif, das Weibchen nach etwa vier Jahren. Im Herbst steigt der Nordseeschnäpel in die größeren Fließgewässer im Südwesten Jütlands zum Laichen auf. Er wandert weit flussaufwärts, um Gewässerabschnitte mit viel Strömung und festem Boden zu finden. Das Laichen erstreckt sich auf drei Wochen. Das Weibchen des Nordseeschnäpels legt pro Kilo Körpergewicht 20.000-30.000 Eier, während eine Forelle zum Vergleich nur 2.000-3.000 Eier ablegt. Das Ablaichen erfolgt frei im Strom und die Eier haften schnell an Wasserpflanzen, Steinen und Kies. Nach dem Laichen wandern die adulten Nordseeschnäpel wieder in die Unterläufe der Fließgewässer und später wieder in das Wattenmeer. Geschlechtsreife Nordseeschnäpel pflanzen sich während ihres Lebens in jedem Winter fort.

Die Larven schlüpfen im Februar-März. Die frisch geschlüpften Larven sind nur etwa 10 Millimeter groß und sind erst bei einer Körperlänge von etwa 30-40 Millimeter in der Lage, vom Süßwasser ins Meerwasser zu wechseln. Daher ist es problematisch, wenn die Larven der Nordseeschnäpel kurz nach dem Schlüpfen zu schnell von den Laichplätzen stromabwärts getrieben werden. Das kommt bei begradigten Wasserläufen oder im Falle von Wehren vor, die verhindern, dass die adulten Tiere weit stromaufwärts in die Fließgewässer wandern.



◀ Et flot eksemplar. Snæblen er en laksefisk i nær familie med helt, men kan kendes på sin spidse snude. Foto: Niels Jepsen

◀ Ein wunderbares Exemplar. Der Nordseeschnäpel gehört zur Familie der Salmoniden und ist nah mit dem Blaufelchen verwandt, lässt sich aber an seinem spitzen Maul erkennen. Foto: Niels Jepsen

▲ En snæbel med et tydeligt bidmærke fra skarv. I de senere år er skarver begyndt at søge føde i vandløbene, og en undersøgelse med elektroniske mærkede snæbler viste, at mange blev ædt af skarver inden for kort tid. Foto: Michael Deacon

▲ Nordseeschnäpel mit deutlichen, durch Kormorane verursachten Bisschäden. In den letzten Jahren haben Kormorane begonnen, in den Fließgewässern nach Nahrung zu suchen und eine Untersuchung elektronisch markierter Nordseeschnäpel hat ergeben, dass viele nach kurzer Zeit von Kormoranen gefressen worden waren. Foto: Michael Deacon



## HJÆLP TIL YNGLEN

Snæblen er en meget sjælden fiskeart og er derfor totalfredet. Der bliver meget sjældent fanget snæbel som bifangst, hverken i åen eller havet. De daværende Sønderjyllands og Ribe amter og Skov- og Naturstyrelsen udarbejdede i 2003 en national forvaltningsplan for snæblen. Sammen med planen blev der søgt om et EU-Life projekt med det formål at forbedre levevilkårene for snæblen og sørge for, at bestanden kunne gå frem.

Dette skulle gøres ved at fjerne de vandrings-hindringer, der var for snæblerne på vej til gydepladser i åerne. Selv et lille betonstyre eller anden opstemning stopper snæblers vandring, og fisketrapper hjælper ikke. Gennem projektet blev der investeret store summer i at opkøbe og nedlægge opstemninger, vandkraftværk og dambrug. Desuden blev en del af de udrettede å-løb ført tilbage til et snoet forløb. Disse tiltag skulle sikre, at snæbler kunne komme langt op i åerne og gyde, og at ynglen derfor skulle tage længere tid om at nå saltvand og derfor igen have bedre chancer for at overleve.

## BEDRE FORHOLD, MEN BESTANDEN FALDER

Projektet blev udført mellem 2005 og 2013 og skabte langt bedre forhold for snæbel og andre vandrefisk især i Varde og Ribe åer. Desværre er antallet af snæbler faldet støt siden, og der findes nu kun meget få snæbler i Varde og Ribe. Desuden har der også været forsøg på at genetablere en bestand af snæbel i Holland, og der fanges nu jævnligt snæbel i IJsselmeer, en stor sø med forbindelse til Vadehavet, men om der er tale om en egentlig bestand af ”rigtige“ snæbler ved man ikke.

Der kan være flere forskellige samvirkende grunde til, at snæblen klarer sig dårligt trods den store hjælp fra projektet, der kostede over 100 millioner kroner. Der er dog meget, der tyder på, at en øget prædation fra skarv, der i de seneste år er begyndt at søge føde i vandløbene, kan være hovedårsagen. Således har mange af de voksne, store snæbler tydelige bidmærker fra skarv, og en undersøgelse, hvor snæbler blev mærket med elektroniske mærker, viste, at mange blev ædt af skarver inden for kort tid.

Det er nu vigtigt at beskytte de få tilbageværende snæbler mod skarver, hvis Vadehavets eneste endemiske art (= begrænset til en bestemt egn) skal være at finde i nationalparken fremover.

## SÆT IND MOD SKARVERNE

I den seneste forvaltningsplan for skarv, er der givet ret vide muligheder for, at man kan give tilladelse til at regulere skarver i vandløb, hvor der findes snæbler. Det er dog meget vanskeligt at holde skarverne væk fra åen, hvor de om vinteren kan gøre stor skade på fiskebestandene. Den biologiske rådgivning for at beskytte snæblen er derfor at gøre en målrettet indsats på at holde skarverne væk eller at mindske skarvbestanden betydeligt.



◀ En voksen hun-snæbel registreres.  
Foto: Michael Deacon

◀ Registrering eines adulten Nordseeschnäpelweibchens.  
Foto: Michael Deacon

## HILFE FÜR DIE LARVEN

Der Nordseeschnäpel ist eine sehr seltene Fischart und steht somit ganzjährig unter Schutz. Es kommt nur sehr selten vor, dass Nordseeschnäpel als Beifang in den Fließgewässern oder im Meer gefangen werden. Die ehemaligen Landkreise Südjütland und Ribe, sowie das [dänische] Amt für Forsten und Naturschutz haben in 2003 einen nationalen Managementplan für den Nordseeschnäpel erstellt. Gleichzeitig wurde ein EU-Life-Projekt beantragt, um die Lebensbedingungen für den Nordseeschnäpel zu verbessern und eine weitere Entwicklung des Bestandes zu unterstützen.

Dazu sollten Wanderhindernisse auf dem Weg der Nordseeschnäpel zu den Laichplätzen in den Bächen entfernt werden. Sogar eine kleine Betonschwelle oder andere Wehre stoppen die Wanderung der Nordseeschnäpel und auch Fischtreppen sind keine Hilfe. Im Zuge dieses Projektes wurden erhebliche Summen in den Kauf und die Beseitigung von Wehren, Wasserkraftwerken und Fischzuchten investiert. Außerdem wurden die Begradigungen einiger Bachläufe rückgängig gemacht und der ursprüngliche Verlauf wiederhergestellt. Mit diesen Maßnahmen sollte sichergestellt werden, dass die Nordseeschnäpel zum Laichen wieder weit in die Oberläufe der Fließgewässer aufsteigen können, damit die Larven anschließend länger brauchen, bis sie ins Meerwasser gelangen und somit bessere Überlebenschancen haben.

## BESSERE BEDINGUNGEN, ABER ABNEHMENDER BESTAND

Das Projekt wurde im Zeitraum 2005-2013 umgesetzt und führte zu weit besseren Bedingungen für den Nordseeschnäpel und andere Wanderfische, insbesondere in der Varde und der Ribe Å. Leider hat der Bestand der Nordseeschnäpel seither beständig abgenommen und heute findet man nur noch wenige Exemplare in Varde und Ribe, während es nach wie vor einen Bestand in der Vidå gibt, der jedoch nur wenige Tausend Individuen zählt. Außerdem hat man versucht, einen Nordseeschnäpelbestand in den Niederlanden wiederherzustellen. Heute werden regelmäßig Nordseeschnäpel im IJsselmeer, einem großen See mit Verbindung zum Wattenmeer, gefangen, aber man weiß nicht, ob es sich dabei um einen eigentlichen Bestand „richtiger“ Nordseeschnäpel handelt.

Möglicherweise sind die Schwierigkeiten des Nordseeschnäpels trotz der umfassenden Förderung des Projektes mit mehr als 100 Mio. DKK Aufwand auf mehrere, zusammenwirkende Gründe zurückzuführen. Vieles deutet jedoch darauf hin, dass zunehmende Prädation durch Kormorane, die in den letzten Jahren begonnen haben, Nahrung in den Fließgewässern zu suchen, die Hauptursache sein kann. Unter anderem weisen viele der ausgewachsenen, großen Nordseeschnäpel deutliche Bisswunden von Kormoranen auf und eine Untersuchung, bei der Nordseeschnäpel elektronisch markiert wurden zeigt, dass viele Exemplare innerhalb kurzer Zeit von Kormoranen gefressen wurden.

Heute ist es wichtig, die wenigen noch überlebenden Nordseeschnäpel vor Kormoranen zu schützen, wenn die einzige endemische (= auf einen bestimmten Bereich begrenzte) Art auch weiterhin im Nationalpark vorkommen soll.

## EINSATZ GEGEN KORMORANE

Der jüngste Kormoran-Managementplan eröffnet relativ viele Möglichkeiten für Genehmigungen zur Regulierung der Kormorane in Fließgewässern, in denen Nordseeschnäpel vorkommen. Es erweist sich jedoch als verhältnismäßig schwierig, die Kormorane von dem Fluss fernzuhalten, in dem sie die Fischbestände im Winter schwer schädigen können. Der Rat der Biologen für den Schutz der Nordseeschnäpel ist daher, Kormorane gezielt fernzuhalten oder den Kormoranbestand erheblich zu reduzieren.



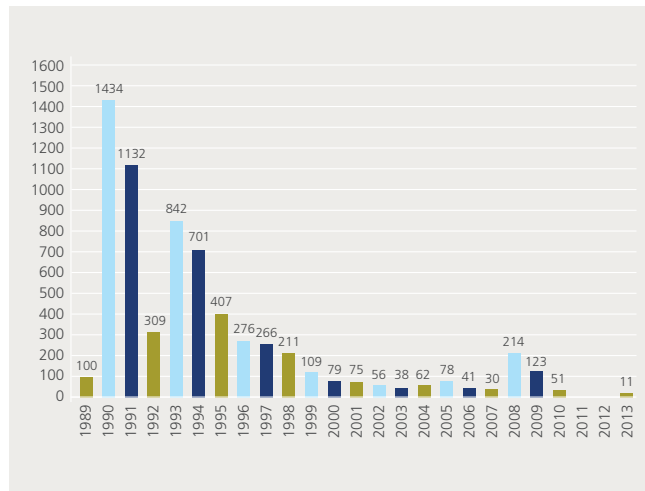


◀ Vandløb hvor snæbelen har været udbredt.

◀ Fließgewässer, in denen der Nordseeschnäpel verbreitet war

▼ Udviklingen af bestanden af snæbel i Ribe Å, undersøgt ved årligt el-fiskeri og prøvegarnfiskeri.

▼ Entwicklung des Nordseeschnäpelbestandes in der Ribe Å, Untersuchung durch jährliche Elektrofischerei und Probefischerei mit Netz.



# Hvis du vil vide mere

*/ Wenn Sie mehr erfahren wollen*

Man kan læse mere om snæbel og andre ferskvandsfisk på:  
[www.fiskepleje.dk/fiskebiologi](http://www.fiskepleje.dk/fiskebiologi)

Man kan læse nærmere om snæbelprojektet på: <http://naturstyrelsen.dk/naturbeskyttelse/naturprojekter/snaebel/>

På [www.fiskepleje.dk](http://www.fiskepleje.dk) kan man også finde en rapport, hvor skarvernes prædation på snæbler er nærmere belyst. Rapporten har titlen ”Betydningen af prædation på danske ferskvandsfiskebestande – en oversigt med fokus på skarv“, og den findes nemmest ved at bruge sitets søgefunktion. Skriv følgende i søgefeltet: ”prædation på danske ferskvandsfiskebestande“. □

Mehr über den Nordseeschnäpel und andere Süßwasserfische ist nachzulesen unter: [www.fiskepleje.dk/fiskebiologi](http://www.fiskepleje.dk/fiskebiologi)

Mehr über das Nordseeschnäpel-Projekt ist nachzulesen unter: <http://naturstyrelsen.dk/naturbeskyttelse/naturprojekter/snaebel/>

Unter [www.fiskepleje.dk](http://www.fiskepleje.dk) gibt es auch einen Bericht, der näher auf die Prädation der Nordseeschnäpel durch Kormorane eingeht. Der Bericht trägt den Titel „Betydningen af prædation på danske ferskvandsfiskebestande – en oversigt med fokus på skarv“ [dt.: „Bedeutung der Prädation für Bestände dänischer Süßwasserfische – ein Überblick mit Fokus auf den Kormoran“] und ist leicht über die Suchfunktion der Website zu finden. Schreiben Sie dazu Folgendes in das Suchfeld: ”prædation på danske ferskvandsfiskebestande“. □



TEKST / TEXT:

Anne Marie Overgaard  
Museum Sønderjylland

►  
Baskuld var tidligere basiskost i hele vadehavsregionen. I dag forbindes den med Esbjerg og Fanø. Foto: Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg.

►  
*Früher gehörte die geräucherte Kliesche in der gesamten Wattenmeerregion zu den Grundnahrungsmitteln. Heute wird sie mit Esbjerg und Fanø in Verbindung gebracht. Foto: Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg.*

# Den kostmæssige kulturarv ved Vadehavet

## */ Kulinarisches Kulturerbe des Wattenmeers*

**Marsklam, østers, rømmøjer, fanøskinke, havtorngelé og kvellersalt er blot nogle af de fødevarer, der i dag sælges som lokale specialiteter fra vadehavsområdet. Oprettelsen af Nationalpark Vadehavet i 2010 har yderligere skærpet interessen for udvikling af vadehavsprodukter baseret på lokale råvarer. Men der findes også i vadehavsregionen en kostmæssig kulturarv, som denne artikel vil beskrive.**

Dette fælles kulturgods inden for madkultur tager sit udgangspunkt i to ting: et fælles naturgrundlag og en fælles kulturhistorie. Øerne har, om end lidt forskudt, en lang historie for søfart med kontakt til både friserne, Hamborg og Holland. Fra slutningen af 1800-tallet blev især Fanø og Rømø til gengæld rejsemål for sommergæster og badeturister.

Søfart og fiskeri har også spillet en rolle på fastlandet, hvor især fiskeriet udgjorde et vigtigt bierhverv til landbruget. I det 20. århundrede bliver landbruget det dominerende erhverv, bl.a. som følge af marskens inddigning fra Ballum til Esbjerg i perioden fra 1915 til 1929.

*Lamm von den Salzwiesen, Austern, Shrimps aus Rømø, Schinken aus Fanø, Sanddorngelée und Quellersalz sind nur einige der Nahrungsmittel, die heute als lokale Spezialitäten aus dem Wattenmeergebiet verkauft werden. Die Einrichtung des Nationalparks Wattenmeer im Jahr 2010 hat das Interesse für die Entwicklung von Wattenmeerprodukten auf Basis lokaler Rohstoffe noch verstärkt. In der Wattenmeerregion gibt es aber auch ein kulinarisches Kulturerbe, das in diesem Artikel vorgestellt wird.*

Das gemeinsame Kulturgut in der Essenskultur basiert auf zweierlei: zum einen auf der gemeinsamen Grundlage in der Natur und zum anderen auf einer gemeinsamen Kulturgeschichte. Die Inseln haben, wenn auch leicht zeitversetzt, eine lange Geschichte in der Seefahrt mit Kontakt sowohl nach Friesland, als auch nach Hamburg und den Niederlanden. Ab dem Ende des 19. Jhd. sind insbesondere Fanø und Rømø Reiseziele für Sommer- und Badegäste geworden.

Die Seefahrt, wie auch die Fischerei haben auch auf dem Festland ihre Bedeutung gehabt und insbesondere die Fischerei war ein wichtiger Nebenerwerb für Landwirte. Im 20. Jhd. hat die Landwirtschaft sich zum dominanten Erwerbszweig entwickelt, was unter anderem darauf zurückzuführen ist, dass die Marsch von Esbjerg bis Ballum zwischen 1915 und 1929 eingedeicht wurde.









◀ **Strandvejbred** vokser i små tuer på forlandet ved Vadehavet. Planten var tidligere så udbredt en spise, at høst af planten med salg for øje var en biindtægt til en families økonomi. Foto: Vadehavets Formidlerforum.

◀ *Strand-Wegerich* wächst in kleinen Büscheln auf den Vorländern am Wattenmeer. Früher war die Pflanze ein so weit verbreitetes Nahrungsmittel, dass die Ernte der Pflanze zum Verkauf einen Nebenverdienst für die Familien darstellte. Foto: Vadehavets Formidlerforum.

## BAKSKULD

Fisk har ikke overraskende fyldt meget i kosten i vadehavsregionen. Fiskerigdommen i havet, åer og vandløb gjorde fisk til en helt naturlig basiskost.

Men er der en fisk, man i dag særligt forbinder med Vadehavet – og Fanø og Esbjerg i særdeleshed – så er det baksuld: en saltet, tørret og røget ising. Det lidt sært klingende navn synes oprindeligt at betegne den måde, fisken blev fanget på, nemlig en flynder fanget på fiskebakke. ”Skulder“ var tidligere den sydvestjyske betegnelse for fladfisk. Først senere kom ordet til at betegne en særlig måde at tilberede ising på.

Baksuld nævnes som basiskost i hele regionen, men i 1930’erne synes den at blive forbundet med den nordlige del af Vadehavet. Lokalhistorikeren Kromann priser i 1930’erne den ”ægte Fanø-baksuld“, og Thade Petersen betegner omtrent samtidig fisken som sjælden omkring Rømø. Fremgangsmåden med at skære eller klippe fisken i strimler og spise den med de små ben i går igen i hele regionen. I 1950’erne og 1960’erne kunne man fra Rudbøl til Ho stadig opleve at få tørret og saltet fisk serveret som morgenmåltid sammen med rugbrød.

## GERÄUCHERTE KLIESCHE

Es überrascht nicht, dass Fisch einen bedeutenden Teil der Ernährung in der Wattenmeerregion ausmachte. Aufgrund des Fischreichtums im Meer, in Bächen und Fließgewässern war Fisch ein ganz natürliches Grundnahrungsmittel.

Aber einen Fisch verbindet man heute ganz besonders mit dem Wattenmeer – und vor allem mit Fanø und Esbjerg: die gesalzene, getrocknete und geräucherte Kliesche, welche die Dänen „Baksuld“ nennen. Der etwas eigenartig klingende Name hat ursprünglich wohl die Art und Weise bezeichnet, wie der Fisch gefangen wurde: eine Flunder, die auf einem Blech gefangen wurde. „Skulder“ war früher in Südwestjütland die Bezeichnung für einen Plattfisch. Dieser Begriff wurde erst später für eine besondere Art der Zubereitung der Kliesche benutzt.

Die geräucherte Kliesche wird in der gesamten Region als Grundnahrungsmittel erwähnt, scheint in den 30er Jahren jedoch mit dem nördlichen Teil des Wattenmeers in Verbindung gebracht zu werden. 1930 preist der Lokalhistoriker Kromann die „echte Fanø-Kliesche“ und in etwa zum gleichen Zeitpunkt bezeichnet Thade Petersen den Fisch rund um Rømø als selten. Die Art des Verzehrs, bei der der Fisch in Streifen geschnitten und mit den kleinen Gräten gegessen wird, findet sich in der



// *Planten kunne tilberedes på flere måder: kogt, stuvet, som salat eller i tilberedninger, der mindede om grønlangkål eller sammen med grønlangkål.*

*Die Pflanze konnte auf mehrere Arten zubereitet werden: man konnte sie kochen, in einer Milchsoße kochen oder als Salat zubereiten oder in Zubereitungen verwenden, die an gekochten Grünkohl erinnern oder sie zusammen mit gekochtem Grünkohl zubereiten.*

//

Fisk og baksuld har i dag udspillet sin rolle som basiskost i regionen, men baksulden er stadig en yndet spise i mange lokale familier i den nordlige del af Vadehavet, og så har den fået nyt liv som turistattraktion på menukortene i lokale restauranter. For kan man overhovedet besøge Fanø uden at have spist baksuld?

#### FUGLEFANGST OG ÆGSAMLING

Jagt på fuglevildt har tidligere suppleret kosten. Særlige net opstillet på stranden var langt tilbage i tiden en traditionel fangstmetode. Den store forekomst af trækfugle var baggrunden for, at man i 1800-tallet opstillede fuglekøjer på Fanø efter forbillede fra de fri-siske øer Før, Amrum og Sild.

Indsamling af fugleæg på øerne var oprindeligt et supplement til en ellers ensidig kost. Det gjaldt indsamling af æg fra ænder, måger, edderfugle, strandskader m.v. Halligen Jordsand, der ligger ud for den sønderjyske kyst, blev et yndet ægsamlersted pga. de mange ynglefugle netop dér. Som følge af ægsamlingens negative konsekvenser for fuglebestanden blev det i 1922 forbudt at indsamle æg på Jordsand, hvor fuglelivet siden 1907 har været fredet.

Men ægsamling var en kulturel praksis, det var svært at få bugt med. Og i 1970'erne var ægsamling stadig udbredt. Jagt på fuglevildt tjener i dag ikke nødvendigheden, men har mere rekreativ karakter. Indsamling af æg er i dag underlagt forbud og spiller derfor ikke længere nogen rolle i kosten.

#### STRANDVEJBRED

Smalbladet strandvejbred (også kaldet "sorre", "sukke" eller "søje") blev tidligere indsamlet på forlandet fra maj til juli og anvendt som køkkenplante i det meste af regionen om foråret.

Planten kunne tilberedes på flere måder: kogt, stuvet, som salat eller i tilberedninger, der mindede om grønlangkål eller sammen med grønlangkål.

Strandvejbred var for udenforstående en ret fremmedartet spise, og fra Astrup-Søndernæs (nær Skærbæk) fortælles det, hvordan en karl kom til enen og fik serveret strandvejbred og forundret spurgte: "Når vi får græs nu, skal vi så have hø til vinter?"

Strandvejbred spises stadigvæk i et vist omfang ved vadehavskysten, men tilsyneladende ikke på øerne. Den er et godt eksempel på en ret udsprunget af de naturgivne omstændigheder: den åbne saltmarsk. Inddigningen af marsken har imidlertid haft stor betydning for rettens beskedne udbredelse i dag, fordi afstanden til vækststederne er blevet længere. I Højer var strandvejbred en udbredt spise frem til etableringen af Det fremskudte Dige i 1980-81, hvorved forlandet, hvor planten vokser, for en årrække forsvandt.

gesamten Region. In den 50er und 60er Jahren konnte es von Rudbøl bis Ho nach wie vor vorkommen, dass getrockneter und gesalzener Fisch zusammen mit Roggenbrot zum Frühstück serviert wurde.

Heute gelten Fisch und geräucherte Kliesche in der Region nicht mehr als Grundnahrungsmittel, aber bei den lokal ansässigen Familien im nördlichen Wattenmeer ist die geräucherte Kliesche nach wie vor ein beliebtes Gericht. So ist sie als Attraktion für Touristen auf den Speisekarten lokaler Restaurants zu neuem Leben erweckt worden. Denn kann man überhaupt auf Fanø gewesen sein, ohne diese geräucherte Kliesche gegessen zu haben?

#### VOGELFANG UND EIERSAMMELN

Früher wurde die Kost durch die Jagd auf Wildvögel ergänzt. In früheren Zeiten waren insbesondere am Strand aufgestellte Netze eine traditionelle Fangmethode. Das große Zugvogelvorkommen war der Grund, warum man im 19. Jahrhundert auf Fanø nach dem Vorbild der friesischen Inseln Föhr, Amrum und Sylt Vogelkojen aufgestellt hat.

Ursprünglich wurden auf den Inseln Eier als Ergänzung zu einer ansonsten einseitigen Kost gesammelt. Gesammelt wurden Eier von Enten, Möwen, Eiderenten, Austernfischern usw. Die bei Brutvögeln besonders beliebte Hallig Jordsand vor der Küste von Südjütland entwickelte sich zu einem bevorzugten Ort der Eiersammler. Aufgrund der negativen Konsequenzen, die das Eiersammeln für den Vogelbestand hatte, wurde es auf Jordsand 1922 verboten, nachdem das Vogelleben dort bereits seit 1907 unter Schutz stand.

Aber das Eiersammeln war zu einem Teil der Kultur geworden und ihm war somit schwer beizukommen. Noch in den 70er Jahren war es eine häufige Praxis. Die Jagd auf Wildvögel entspricht heute keiner Notwendigkeit mehr, sondern hat Freizeitcharakter. Heute ist das Eiersammeln mit Bußgeld belegt und spielt daher keine Rolle mehr in der Kost.

#### STRAND-WEGERICH

Der schmalblättrige Strand-Wegerich wurde früher von Mai bis Juli auf den Vorländern gesammelt und im größten Teil der Region im Frühjahr als Küchenkraut verwendet.

Die Pflanze konnte auf mehrere Arten zubereitet werden: man konnte sie kochen, in einer Milchsoße kochen oder als Salat zubereiten oder in Zubereitungen verwenden, die an gekochten Grünkohl erinnern oder sie zusammen mit gekochtem Grünkohl zubereiten.

Für Außenstehende war der Strand-Wegerich eine fremdartige Kost und so erzählt man aus Astrup-Søndernæs (in der Nähe von Skærbæk), dass einem Mann, der in die Gegend kam, Strand-Wegerich serviert wurde und dieser verwundert fragte: „Wenn uns heute Gras serviert wird, essen wir dann im Winter Heu?“



## MELBUDDING: "SAKKUK", "PORRING" OG "BJESTBUDDING"

Melbudding var tidligere en meget udbredt spise i hele regionen, særligt inden kartofflen vandt indpas. Melbudding hørte sammen med andre melspiser som ovnkage, pandekager og æbleskiver til hverdagens middagsretter. Melbudding er melgrød oprindeligt kogt i en lærredspose, og retten var særlig udbredt ved den frisiske og tyske vestkyst og generelt til søs. Poserne blev med tiden afløst af buddingeforme i metal. Smagsmæssigt blev melspiserne ofte tilført noget salt (typisk flæsk eller skinke) og sødt (ofte sirup eller saftsovs) gennem tilbehøret.

Retten kaldes noget forskelligt afhængig af, hvor i Vadehavet man befinder sig. På Fanø går retten under den noget fremmedartede betegnelse "sakkuk", ved Ribe og Varde kendes den som "sakkuk", på Rømø kendes den som "porring", i Ballum som "bjestbudding", og mere generelt på Tønderegnen som "melbyttel" ("byttel" betyder pose).

Flæsketerninger og sirup indgår næsten altid. Flere steder også kartofler. Saftsovs bruges ofte i stedet for sirup i den sønderjyske del af Vadehavet. Men retten er mest voluminøs på Fanø, hvor der udover flæsk også serveres sprængt svinekam eller lam og medisterpølse til.

Her lever den også et mere udadvendt liv, fx til "Smagens Dag" i Sønderho, hvor udefra kommende har mulighed for at lære retten at kende. Med bevarelsen af sakkuk holder man på Fanø ikke blot fast i en ret, men også i øens identitet som søfartssamfund med hollandske forbindelser. Derfor er retten heller ikke længere hverdagsmad, men en festret med hvilken Fanøboerne fejrer og over for omverdenen demonstrerer vilje og overskud til at holde fast i deres historiske rødder.

Dette står i skarp kontrast til resten af Vadehavet, hvor melbudding spises en gang imellem i private rammer for hyggens skyld.

An der Wattenmeerküste isst man den Strand-Wegerich noch heute in einem gewissen Umfang, aber nicht auf den Inseln. Das ist ein gutes Beispiel für ein Gericht, das sich aus den Naturgegebenheiten ergeben hat: der offenen Salzmarsch. Die Eindeichung der Marsch war jedoch von großer Bedeutung für die heutige bescheidene Verbreitung des Gerichts, denn die Wuchsgebiete liegen heute weiter weg. In Højer war der Strand-Wegerich als Nahrungsmittel weit verbreitet, bis in den Jahren 1980/81 die Deiche vorgeschoben wurde und die Vorländer, auf denen die Pflanze wächst, über Jahre verschwanden.

## MEHLPUDDING: „SAKKUK“, „PORRING“ UND „BJESTBUDDING“

Früher gehörte Mehlpudding zu den in der Region weit verbreiteten Gerichten. Das gilt insbesondere für die Zeit, bevor die Kartoffel ihren Einzug hielt. Zusammen mit anderen Mehlspeisen, beispielsweise dem sog. „Ovnskage“ (Ofenkuchen), Pfannkuchen und „Æbleskiver“ (Krapfen) gehörte der Mehlpudding zu den alltäglichen Abendessen. Unter Mehlpudding versteht man eine Mehlgürtze, die ursprünglich in einem Leinenbeutel gekocht wurde und besonders an der friesischen und deutschen Westküste und ganz allgemein auf See weit verbreitet war. Im Laufe der Zeit wurden die Beutel von Puddingformen aus Metall abgelöst. In geschmacklicher Hinsicht wurde den Mehlspeisen oft Salzhaltiges (normalerweise Speck oder Schinken) und Süßes (häufig Sirup oder Saftsaucen) über die Zutaten zugeführt.

Je nachdem, wo im Wattenmeer man sich befindet, hat das Gericht einen anderen Namen. Auf Fanø kennt man es unter der einigermaßen fremdartigen Bezeichnung „Sakkuk“, in der Gegend von Ribe und Varde heißt es „Sakkuk“, auf Rømø „Porring“, in Ballum „Bjestsbudding“ und in der Gegend von Tønder ist es allgemeiner unter der Bezeichnung „Melbyttel“ (Mehlbeutel) bekannt.

Speckwürfel und Sirup gehören fast immer zu den Zutaten. Vielerorts auch Kartoffeln. Im südjütländischen Teil des Wattenmeers wird häufig Saftsaucen anstatt von Sirup verwendet. Am gehaltvollsten ist das Gericht jedoch auf Fanø, wo nicht nur Speck, sondern auch Schweinekamm oder Lamm und Bratwurst dazu gerichtet werden.

Hier ist das Gericht eher auch nach außen orientiert, beispielsweise haben Außenstehende in Sønderho die Möglichkeit, das Gericht am „Smagens Dag“, dem „Tag des Geschmacks“, kennenzulernen. Wenn man auf Fanø an Sakkuk festhält, so ist damit nicht nur ein Gericht, sondern auch die Identität der Insel als Seefahrgemeinde mit Verbindungen in die Niederlande verbunden. Und aus diesem Grund ist das Gericht auch kein Alltagsgericht mehr, sondern ein Festessen, bei dem die Einwohner von Fanø feiern und der Umwelt gegenüber den Willen und die Kraft demonstrieren, an ihren historischen Wurzeln festzuhalten.

Das steht in scharfem Kontrast zum Rest des Wattenmeers, wo der Mehlpudding von Zeit zu Zeit noch privat für ein Essen in gemütlicher Runde zubereitet wird.



◀ **Fanøsmørrebrød** fra Nordby med æg og ost, rullepølse og saltkød, tunge og oksefilet. I Sønderho-varianten er tunge og oksefilet erstattet med frikadelle og flæsksteg. Foto: Søren Lauridsen

◀ **Fanøsmørrebrød** aus Nordby mit Eiern und Käse, Presswurst und gepökelttem Fleisch, Zunge und Rinderfilet. Bei der Sønderho-Variante werden Zunge und Rinderfilet durch Frikadelle und Schweinebraten ersetzt. Foto: Søren Lauridsen





◀ **Fanøkringle** er i familie med de søde hvedebrød af kringledej med rosiner og sukate, der blev almindelige i hele Danmark i løbet af 1800-tallet. Navnet knytter kringlen særligt til Fanø. Foto: Søren Lauridsen

◀ *Der Fanøkringle ist mit dem süßen Hefegebäck aus Kringelteig mit Rosinen und Sukkade verwandt, das sich im 19. Jahrhundert in ganz Dänemark verbreitet hat. Der Name verbindet den Kringel ganz besonders mit Fanø. Foto: Søren Lauridsen*

▶ **Kagestempler** brugt i forbindelse med fremstilling af knæpkager. Brugen af disse hører den sønderjyske del af Vadehavet til og bruges i nogle familier fortsat. Foto: Museum Sønderjylland – Kulturhistorie Tønder

▶ *Kuchenstempel, die bei der Herstellung von Keksen verwendet wurde. Diese wurden im südjütländischen Teil des Wattenmeers verwendet, einige Familien nutzen sie nach wie vor. Foto: Museum Sønderjylland – Kulturhistorie Tønder*



## FRA BELAGT SMØRREBRØD TIL FANØ-SMØRREBRØD

I løbet af 1800-tallet blev det almindeligt ved festlige lejligheder at servere brød smurt med smør og belagt med tynde pålæg såsom rullepølse, skinke eller saltmad.

På vadehavsøerne udviklede man en særlig festlig form for smørrebrød, som fx blev serveret i forbindelse med bryllupsfester.

I 1950 fortælles på Rømø om, hvordan det tidligere var skik, at nabokonerne i forbindelse med bryllup dagen før forberedte smørrebrødet: ”Brødet blev skåret ud i trekantede stykker, så de kunne fylde en tallerken helt ud, når der blev sat seks stykker på den. Som pålæg brugte man æg, kød, pølse, skinke, ost, fårerullepølse og speget fårelår. Der blev i gammel tid kun brugt rugbrød hertil, senere begyndte man dog at bruge ’kage’ til ost, sommetider sat på samme fad som rugbrødet eller sat på et særligt fad. Der blev sat fire-fem lag brød med pålæg oven på hinanden, og i hver stabel måtte der være en slags pålæg.” Informanterne understregede desuden vigtigheden af, at få smør og pålæg godt ud til kanten. Overgangen fra rugbrød til hvedebrød i løbet af 1800-tallet viser en øget tilgængelighed af hvede, men understreger også rettens festkarakter.

## VON DEM BELEGTEN BROT ZUM FANØ-SMØRREBRØD

Im Laufe des 19. Jahrhunderts bürgerte sich die Gewohnheit ein, bei festlichen Anlässen Brot mit Butter und dünn geschnittenem Aufschnitt, beispielsweise Presswurst, Schinken oder Gepökelttem zu reichen.

Auf den Inseln im Wattenmeer hat sich eine besonders festliche Form des Smørrebrød entwickelt, die beispielsweise bei Hochzeiten gereicht wurde.

Auf Rømø wird um 1950 erzählt, wie die Frauen aus der Nachbarschaft in Verbindung mit Hochzeiten das Smørrebrød vorbereiteten: „Das Brot wurde so in Dreiecke geschnitten, dass diese einen Teller ganz füllten, wenn sechs Stück darauf gelegt wurden. Als Aufschnitt wurden Eier, Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Lammpresswurst und gepökelte Lammkeule verwendet. In früheren Zeiten verwendete man dazu nur Roggenbrot, aber später wurde auch „Kuchen“ zum Käse gereicht, der manchmal auf dem gleichen Teller lag, wie das Roggenbrot, manchmal auch auf einem extra Teller. Es wurden vier bis fünf Schichten Brot mit Aufschnitt gestapelt und jeder Stapel durfte nur eine Art Aufschnitt aufweisen.“ Außerdem war es sehr wichtig, dass Butter und Aufschnitt ganz bis zur Rinde reichten. Der Übergang von Roggen- zu Weizenbrot



Allerede i 1950 var retten forsvundet fra Rømø, men den lever stadig i bedste velgående på Fanø. I begyndelsen af 1900-tallet blev retten af øens sommergæster døbt ”Fanø-smørrebrød“, og det navn har hængt ved.

Fanøpølse og fanøkringle er eksempler på andre retter, der gennem navnet i det 20. århundrede er blevet knyttet særligt til Fanø, men som oprindeligt hører hjemme i en bredere madmæssig kontekst.

## TURISMENS FASTHOLDELSE AF KOSTTRADITIONER PÅ FANØ

Det er tydeligt, at kosttraditionerne på Fanø spiller en helt særlig rolle sammenlignet med andre steder i regionen. Sammen med den fortsatte brug af fanødragt ved festlige lejligheder er maden med til at markere fannikers og sønderhoningers tilhørsforhold til øen. Den traditionelle kost har her fået en identitetsbevarende funktion.

Det, der adskiller Fanø fra resten af vadehavsområdet, er i mindre grad kostens særegenhed i regionen, som det er den opmærksomhed, den har fået. Det hænger sammen med det fokus på Fanø kultur, der begyndte efter 1877, hvor maleren Julius Exner afbildede ”det gamle Fanø“.

I kølvandet på Exner fulgte andre kunstnere og kulturpersonligheder som Holger Drachmann og Julius Bomholt og med anlæggelsen af Fanø Nordsøbad i 1891 begyndte turister også i stigende omfang at besøge øen.

Med kunstnerne og turisterne fulgte en interesse for det lokale, der var med til at gøre disse synlige. Især Sønderho oplevede i begyndelsen af 1900-tallet søfartens nedgang og fraflytning. Det har uden tvivl være med til at forstærke ønsket om at fastholde de lokale traditioner, hvilket manifesterede sig i grundlæggelsen af Fanø Museum i Nordby i 1918 samt stiftelsen af Fonden Gamle Sønderho i 1928, som fortsat har til formål at værne om Fanøs kultur og miljø, især Sønderho.

Denne udvikling står i stærk kontrast til resten af vadehavsregionen, hvor kystens eller øernes kultur og herunder kostkultur slet ikke er blevet gjort synlige for omverdenen i samme omfang, og hvor der heller ikke har været store kulturpersonligheder til at bære dette igennem.

## ØSTERS

Et meget aktuelt eksempel på, hvordan man med mad kan brande et område gennem fødevarer er østers. Den oprindelige nordsø-østers forsvandt fra Vadehavet omkring 1920. Omkring 1990 dukkede stillehavsøstersen op i den danske del af Vadehavet, som resultatet af forsøg med udsættelse af disse i Holland tre årtier tidligere.

Nutidens østers i Vadehavet er altså en invasiv art og blev gennem flere år anset for at være et problem. Derfor forsøgte man at bekæmpe dens udbredelse, men helt uden held.

I takt med at Vadehavet også er blevet et oplevelseslandskab, er der bygget en ny fortælling op omkring østers i Vadehavet. De store mængder af østers har givet grobund for guidede ture, hvor turister tager på ”østerssafari“ og samler østers i Vadehavet. Betegnelser som ”vadehavsfrugter“, ”en af verdens mest eksklusive spiser“ samt ”en havfrisk delikatesse“ knytter sig nu til østersen, hvilket er med til at understøtte fortællingen om Vadehavet som et unikt naturområde, hvor ikke bare fugle, men også mennesker i bogstaveligste forstand kan hente delikatesser ind fra havet og kysten. □

im Laufe des 19. Jhd. weist auf die größere Verfügbarkeit von Weizen hin, unterstreicht jedoch auch den festlichen Charakter des Gerichts.

Schon 1950 gab es das Gericht auf Rømø nicht mehr, während es sich auf Fanø noch größter Beliebtheit erfreut. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts haben Sommergäste der Insel das Gericht „Fanø-Smørrebrød“ getauft und der Name ist hängengeblieben.

Die Fanø-Wurst und der Fanø-Kringel sind Beispiele weiterer Gerichte, die aufgrund des Namens im 20. Jhd. insbesondere mit Fanø in Verbindung gebracht werden, ursprünglich aber zu den weiter verbreiteten Essgewohnheiten gehörten.

## TOURISMUS FESTIGT ESSENSTRADITIONEN AUF FANØ

Klar ist, dass die Essenstraditionen auf Fanø verglichen mit anderen Orten in der Region eine ganz besondere Rolle spielen. Zusammen mit dem weiteren Gebrauch der Fanø-Tracht bei festlichen Gelegenheiten gehört das Essen dazu, wenn die Einwohner von Fanø und Sønderho ihre Zugehörigkeit zur Insel demonstrieren wollen. Traditionelles Essen hat eine identitätsbewahrende Funktion übernommen.

Was Fanø vom Rest des Wattenmeergebiets unterscheidet, ist weniger die Eigenart des Essens in der Region, als die Aufmerksamkeit, die man ihm schenkt. Das hängt damit zusammen, dass die Kultur von Fanø nach 1877, als der Maler Julius Exner „das alte Fanø“ darstellte, in den Mittelpunkt des Interesses rückte.

Ihm folgten andere Künstler und Kulturpersönlichkeiten, beispielsweise Holger Drachmann und Julius Bomholt. Mit der Einrichtung des Fanø Nordseebads 1891 nahm auch der Strom der Touristen zur Insel zu.

Mit den Künstlern und Touristen folgte ein Interesse für das Lokalkolorit, das dieses sichtbar machte. Mit dem Niedergang der Seefahrt zu Beginn des 19. Jhd. wurde insbesondere Sønderho von der Bevölkerung verlassen. Das hat zweifelsohne dazu beigetragen, den Wunsch nach der Bewahrung lokaler Traditionen zu stärken, der sich in der Gründung des Museums in Nordby auf Fanø im Jahre 1918 zeigte, wie auch in der Einrichtung des Fonds Gamle Sønderho 1928, dessen Zweck weiterhin ist, die Kultur und Umwelt von Fanø und insbesondere Sønderho zu bewahren.

Diese Entwicklung steht in starkem Kontrast zum Rest der Wattenmeerregion, wo die Kultur, u. a. auch die Essenskultur, der Küsten oder Inseln für die Umwelt bei Weitem nicht im gleichen Umfang sichtbar gemacht wurde und es auch keine großen Persönlichkeiten des kulturellen Lebens gegeben hat, die dafür sorgen konnten.

## AUSTERN

Ein ganz aktuelles Beispiel dafür, wie man einem Gebiet durch Nahrungsmittel ein Markenzeichen verleihen kann, sind die Austern. Die ursprüngliche Nordsee-Auster ist um 1920 aus dem Wattenmeer verschwunden. Um 1990 ist die Pazifische Felsenauster im dänischen Teil des Wattenmeers aufgetaucht, nachdem versucht worden war, diese drei Jahrzehnte zuvor in den Niederlanden auszusetzen.

Somit gehört der heutige Austernbestand im Wattenmeer zu einer invasiven Art und wurde mehrere Jahre lang als problematisch angesehen. Daher wurde – völlig erfolglos – versucht, sie zu bekämpfen.

Gleichzeitig mit der Entwicklung des Wattenmeers zu einer Erlebnislandschaft hat man auch eine neue Geschichte rund um die Auster im Wattenmeer geschaffen. Die großen Austernmengen bilden die Grundlage für geführte Touren, bei denen die Touristen auf „Austersafari“ gehen und im Wattenmeer Austern sammeln. Bezeichnungen wie „Frucht des Wattenmeers“, „eine der exklusivsten Speisen der Welt“





Efter årtier uden østers i Vadehavet, gjorde stillehavsøstersen omkring 1990 sin entre. Det har bl.a. givet grobund for "østerssafarier".  
Foto: Museum Sønderjylland.

Nachdem die Auster jahrzehntelang aus dem Wattenmeer verschwunden war, ist die Pazifische Felsenauster hier um 1990 aufgetaucht. Sie hat unter anderem zur Einführung von „Austersafaris“ geführt.  
Foto: Museum Sønderjylland.

und „Delikatesse frisch aus dem Meer“ sind heute mit der Auster verknüpft, was dazu beiträgt, das Bild des Wattenmeeres als ein einmaliges Naturgebiet zu verstärken, in dem sich nicht nur Vögel, sondern auch Menschen Delikatessen buchstäblich aus dem Meer und von der Küste holen können. □



TEKST / TEXT:

Tanja Rahbek

naturvejleder / Naturführerin



# Vadehavets spisekammer

*/ Das Wattenmeer als  
Speisekammer*

Denne artikel er tænkt som inspiration til at tage ud og sanke i Nationalpark Vadehavet. Den berører blot et lille hjørne af et emne, der absolut er stort, men som man ikke behøver være nervøs for at give sig i kast med. I artiklen her er nævnt nogle af de planter og skaldyr, der er lette at finde, er typiske for vadehavsområdet, som oftest forekommer i rigt mål, og som ikke umiddelbart lader sig forveksle med andre ikke-spiselige arter.

*Dieser Artikel soll dazu anregen, im Nationalpark Wattenmeer sammeln zu gehen. Man sollte keine Angst haben, dies zu tun, auch wenn der Artikel nur einen Bruchteil eines sehr umfangreichen Themas behandelt. Der Artikel geht auf einige Pflanzen und Schalentiere ein, die leicht zu finden, typisch für das Wattenmeergebiet sind, häufig reichlich vorkommen und nicht unmittelbar mit anderen, nicht essbaren Arten verwechselt werden können.*





#### Tanja Rahbek

Tanja Rahbek er uddannet landskabsarkitekt og senere naturvejleder fra Københavns Universitet. Hun arbejder som naturvejleder på Naturcenter Tønninggård på Rømø, primært med Vadehavet, madformidling, projektkoordinering og skoleklasser. I 2016 gennemførte hun et kursus i vild mad med fokus på smag, madlavning og sankning. Foto: Ditte Hviid



#### Tanja Rahbek

Tanja Rahbek ist an der Universität Kopenhagen ausgebildete Landschaftsarchitektin und Naturführerin. Sie arbeitet als Naturführerin im Naturcenter Tønninggård auf Rømø, in erster Linie zu den Themen Wattenmeer, Ernährung, Projektkoordination und Schulklassen. 2016 hat sie einen Kurs „Wildem Essen“ durchgeführt, der sich auf Geschmack, Zubereitung und Sammeln der Rohstoffe konzentriert. Foto: Ditte Hviid

▶ Blæretang og østers.

Foto: Ditte Hviid

▶ Blasentang und Austern.

Foto: Ditte Hviid



▲ Østersbanke ved Juvre på Rømø.

Foto: Ditte Hviid

▲ Austernbänke bei Juvre auf Rømø.

Foto: Ditte Hviid

Vadehavet betegnes ofte af biologer og naturvejledere som et stort spisekammer for fugle, fisk og sæler. Imidlertid fungerer det også ret godt for mennesker. Den varierende saltpåvirkning på forland, marsk, strandenge og klitter giver en række interessante urter, ved lavvande har vi mulighed for at vandre ud på havbunden og samle snegle, muslinger, østers, krabber samt tang, og på de magre jorde trives bl.a. havtorn, revling og lyng. Der er altså rige muligheder for at sanke interessante smagsoplevelser på vej rundt i Nationalparken.

### LAD OS STARTE PÅ HAVBUNDEN

Når tidevandet to gange i døgnet trækker sig tilbage, blottes en del af bunden i Vadehavet. Blåmuslinger og stillehavsøsters graver sig ikke ned i havbunden, men ligger på den og er derfor let tilgængelige. De danner banker, hvorpå der ofte vokser blæretang. Blåmuslinger er gode i suppe, østers spises ofte rå eller gratinerede (*se opskrift*) og af blæretang kan man lave nogle utroligt sprøde og smukke chips (*se opskrift*) der fungerer særligt godt sammen med et glas koldt øl.

### KYSTNÆRT

På sandede strandenge og strandbredder, der gødes med tangopskyl, kan man ofte finde lægekogleare. Den har en kraftig smag af senep, karse og lidt af kål, hvilket ikke er så mærkelig da den tilhører korsblomstfamilien, netop sammen med de nævnte planter. Lægekogleare er særlig interessant, fordi den kan plukkes fra november til juni og derfor er et dejligt grønt indslag i et ellers gråt dansk vinterhalvår. Den stærke smag gør sig rigtig godt i salater eller på smørbrød, meget gerne sammen med kartoffel eller æg. Opvarmes planten, forsvinder de flygtige olier, der giver smagen, hurtigt – så den er bedst at bruge rå.

På sandet bund, både nær vadehavs- og vesterhavskyst vokser klitfladbælg og strandarve. Klit-fladbælg tilhører ærteblomstfamilien. De nye skud kan plukkes og smages af ærter. En simpel brug kunne være som erstatning for salat i en burger eller sandwich, og blomsterne er vældig kønne i en salat.

Biologen und Naturführer bezeichnen das Wattenmeer häufig als Speisekammer für Vögel, Fische und Seehunde. Aber es hat auch dem Menschen einiges zu bieten. Die wechselnde Einwirkung von Salz auf Vorländer, Marsch, Strandwiesen und Dünen bringt eine Reihe interessanter Kräuter hervor. Bei Ebbe können wir über den Meeresboden laufen und Schnecken, Muscheln, Austern, Krabben und Tang sammeln, während Sanddorn, Schwarze Krähenbeere und Erika auf den mageren Böden gut gedeihen. Auf dem Weg durch den Nationalpark bieten sich also reichlich Möglichkeiten, interessante Geschmacksrichtungen zu erkunden.

### BEGINNEN WIR MIT DEM MEERESBODEN

Wenn das Wasser sich mit den Gezeiten zweimal täglich zurückzieht, liegt ein Teil des Meeresbodens im Wattenmeer frei. Miesmuscheln und Pazifische Felsenaustern graben sich nicht in den Meeresboden, sondern liegen an der Oberfläche und sind somit leicht zugänglich. Sie bilden Muschelbänke, auf denen häufig Blasentang wächst. Miesmuscheln schmecken gut in einer Suppe, Austern werden häufig roh oder überbacken (*s. Rezept*) gegessen, während man aus Blasentang unglaublich knusprige, schöne Chips (*s. Rezept*) machen kann, die besonders zu einem kalten Glas Bier gut schmecken.

### IN KÜSTENNÄHE

Auf sandigen Strandwiesen und an Stränden, die durch aufgespülten Tang gedüngt werden, findet man häufig Echtes Löffelkraut. Es schmeckt kräftig nach Senf, Kresse und ein wenig nach Kohl. Das ist nicht verwunderlich, denn es gehört, wie auch die anderen erwähnten Pflanzen, zur Familie der Kreuzblütengewächse. Das Echte Löffelkraut ist besonders interessant, denn es kann von November bis Juni gepflückt werden und verleiht somit dem ansonsten eher grauen dänischen Winterhalbjahr eine wunderschöne grüne Note. Sein kräftiger Geschmack passt gut zu Salaten oder belegten Broten und besonders zu Kartoffeln oder Eiern. Wenn man die Pflanze erhitzt, verdunsten die flüchtigen Öle, die ihr ihren Geschmack verleihen, so dass man sie besser roh verarbeitet.



►  
Strandarve i juni.  
Foto: Rainer Borcherding

►  
Salzmiere im Juni.  
Foto: Rainer Borcherding

▼  
Kveller.  
Foto: Tandrup Naturfilm

▼  
Queller.  
Foto: Tandrup Naturfilm



Strandarven har en tydelig agurkesmag, men også en snert af lidt bittert og salt over sig. Den er lille, lidt sukkulent og har blade i fire rækker rundt om stænglen, noget der giver den et flot grafisk og firkantet udtryk. Dens agurkeagtige smag har inspireret til syltet strandarve (*se opskrift*), der kunne være skøn på en hotdog eller til grillt kød, men strandarven kunne også gøre en smuk figur rå i en gin & tonic i stedet for agurken. Strandarve kan plukkes fra maj til start juli og igen i september-oktober, når den har sat nye skud. Men midt i sæsonen, under blomstringen, bliver den træt. Den tager meget smag af den bund, den vokser på, så smag på de planter, du plukker, så du får velsmagende eksemplarer med dig hjem.

Yderst ved havet på bund, der overskyldes med saltvand, vokser kveller. Kveller er sukkulent, saftig, og smager mildt saltet. Den kan plukkes fra midt juni til start august. Herefter bliver den for træt. Kveller er et fint indslag i en kartoffelsalat, hvor den bidrager med både saltsmag og sprødhed til de ellers milde og bløde kartofler. Kveller kan også tørres og blendes til et fint grønt urtesalt.

## LÆNGERE INDE PÅ LAND

Havtorn trives på næringsfattig jord, og dermed også i vadehavsområdet. Man finder ofte busken bag klitrækker eller i kanten af

Auf dem sandigen Boden an der Wattenmeer- und Nordseeküste wachsen Strand-Platterbse und Salzmiere. Die Strand-Platterbse gehört zur Familie der Hülsenfrüchte. Frische Triebe können gepflückt werden und schmecken nach Erbsen. Man kann sie ganz einfach anstatt von Salat in einem Burger oder Sandwich verwenden und die Blüten machen sich sehr gut in einem Salat.

Die Salzmiere schmeckt ausgeprägt nach Gurke, ist aber auch leicht bitter und salzig. Es handelt sich um einen kleinen Sukkulenten mit Blättern, die in vier Reihen um den Stiel angeordnet sind und der Pflanze ein schönes grafisches und viereckiges Erscheinungsbild verleihen. Der gurkenartige Geschmack hat zu eingelegter Salzmiere (*s. Rezept*) inspiriert, die gut zu heißen Würstchen oder gegrilltem Fleisch schmeckt. Rohe Salzmiere könnte sich anstatt einer Gurkenscheibe auch gut in einem Gin & Tonic machen. Salzmiere kann von Mai bis Anfang Juli und dann wieder im September-Oktober geerntet werden, wenn die frischen Triebe ansetzen. Aber mitten in der Saison, während der Blüte, wird sie holzig. Sie nimmt viel Geschmack von dem Boden auf, auf dem sie wächst. Daher sollte man die Pflanzen, die man pflückt, probieren, damit man gut schmeckende Exemplare mit nach Hause bringt.

Ganz am Ufer wächst dort, wo der Boden mit Salzwasser überspült wird, der Queller. Der Queller ist ein saftiger, leicht nach Salz schmeckender Sukkulent. Er kann von Mitte Juni bis Anfang August gepflückt werden. Später wird er zu holzig. Queller passt gut als Zutat zu einem Kartoffelsalat, dem er eine salzige Note und den ansonsten milden und weichen Kartoffeln etwas Knackiges verleiht. Außerdem kann man Queller auch trocknen und zu einem schönen grünen Krautsalz verarbeiten.

## WEITER IM INLAND

Sanddorn gedeiht gut auf kargem Boden, somit auch im Wattenmeergebiet. Sanddornbüsche findet man häufig hinter Dünenreihen oder am Rande von Plantagen. Von August bis Oktober kann man die orangefarbenen und saftigen Beeren der weiblichen Büsche pflücken. Ihr recht säuerlicher Geschmack wird bei Frost gemildert, so dass man sie vor dem Verzehr einmal einfrieren sollte. Die Beeren sind schwer zu pflücken, denn die Büsche haben viele spitze Dornen, aber letztlich ist es doch der Mühe wert. Der Geschmack von Sanddorn erinnert an die



plantagerne. Fra august til oktober kan man på hunbuskene plukke orangegule og saftige bær. De er temmelig syrlige, men dette dæmpes ved frost, så giv dem en tur i fryseren. Bærrene er svære at plukke, for buskene har mange spidse torne, men det er besværet værd. Smagen har noter af passionsfrugt og minder ikke rigtig om noget, man ellers kender fra den danske natur. Havtorn er særligt gode i desserter, og så kan man hælde dem på vodka og få en basis til nogle skønne perlende drinks. *(se opskrift)*

På hedeområderne i nationalparken vokser revling og lyng. Revling får små lyserøde blomster og sorte, glinsende bær; derfor kaldes de også sortbær. Bærrene er traditionelt set brugt til saft, snaps eller likør. De har ikke megen syre i sig, så det skal tilsættes i form af frugteddike eller citronsaft, men til gengæld findes de i store mængder og har et meget højt indhold af antioxidanter. Revlingsaft kan for eksempel bruges til at farve kageglasur skønt lilla-pink med eller til hjemmelavede saftis til børnene. Bærrene kan også blandes med andre vilde bær, for eksempel brombær og tyttebær i syltetøj.

Lyng er indbegrebet af heden, og det er en hel speciel oplevelse at sidde i den nyudsprungne lyng en sensommereftermiddag i lillagylde lys, mens duften af honning bølger omkring én. Pluk en buket lyng, når blomsterne lige er sprunget ud, og hæng den op derhjemme. Når den er tør, kan de bittesmå, lilla blomster forsigtigt nulres af og blive til det smukkeste kagedrys.

## SELVHENTER!

Det er motiverende at have et formål, når man er på tur, noget at "gå efter". Så næste gang I skal ud i nationalparken, kunne målet jo være at sanke blæretang til fredagschips, revlingbær og lyngblomster til is og kager, strandfladbælg til burgeren, østers til en middag i gode venners lag eller havtorn til perlende drinks. Rigtig god tur!



▲ **August på heden.** Sol i øjnene, lyngduft i næsen og revlingbær i hånden.  
Foto: Ditte Hviid

▲ **August in der Heide.** Sonne im Gesicht, der Duft von Erika in der Nase und Schwarze Krähenbeeren in der Hand.  
Foto: Ditte Hviid

► **Klit-fladbælg.**  
Foto: Søren Vinding.  
Fra "Kveller, violer og orkideer – Vilde blomster på Fanø"

► **Strand-Platterbse.**  
Foto: Søren Vinding.  
Fra "Kveller, violer og orkideer – Vilde blomster på Fanø"

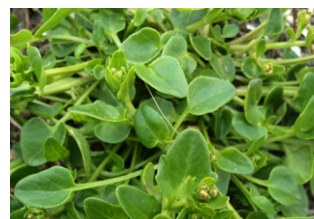
Passionsfrucht, aber ansonsten eigentlich an nichts, was man aus der dänischen Natur kennt. Sanddorn schmeckt besonders gut in einem Nachtisch. Außerdem kann man die Beeren mit Wodka mischen und erhält so die Grundlage zu herrlich prickelnden Drinks. *(S. Rezept)*

Im Heidegebiet des Nationalparks wachsen die Schwarze Krähenbeere und Erika. Die Schwarze Krähenbeere entwickelt kleine, hellrote Blüten und schwarze, glänzende Beeren, weswegen sie auch Schwarzbeere genannt wird. Traditionell werden die Beeren zu Saft, Schnaps oder Likör verarbeitet. Sie sind nicht sehr säurehaltig, so dass Obstessig oder Zitronensaft zugesetzt werden muss, aber sie kommen in großen Mengen vor und sind reich an Antioxidantien. Mit dem Saft der Schwarzen Krähenbeere kann man beispielsweise eine Kuchenglasur lila-pink färben oder auch ein hausgemachtes Saftis für die Kinder herstellen. Die Beeren können auch mit anderen wilden Beeren, beispielsweise Brombeeren und Preiselbeeren zu Marmelade verarbeitet werden.

Erika ist der Inbegriff der Heide und es ist ein ganz besonderes Erlebnis, an einem Nachmittag im Spätsommer im lila-goldenen Licht der frisch erblühten Heide zu sitzen und den süßen Honigduft zu genießen. Wenn die Blüten gerade aufgegangen sind, sollten Sie einen Strauß Erika pflücken und zu Hause aufhängen. Wenn der Strauß getrocknet ist, können die winzigen lila Blüten vorsichtig entfernt und als schöne Kuchendekoration verwendet werden.

## SELBST SAMMELN!

Wenn man unterwegs ist, motiviert es mehr, wenn man „nach etwas sucht“. Wenn Sie das nächste Mal in den Nationalpark gehen, könnten Sie sich ja zum Ziel setzen, Blasentang für die Chips am Freitagabend, Schwarze Krähenbeeren und Erika für Eis und Kuchen, Strand-Platterbse für den Burger, Austern für ein Abendessen mit guten Freunden oder Sanddorn für prickelnde Drinks zu sammeln. Viel Spaß unterwegs!



◀ **Lægekogleare** i april.  
Foto: Tanja Rahbek

◀ **Echtes Löffelkraut** im April.  
Foto: Tanja Rahbek





# Opskrifter

## / Rezepte

### MORMOR-SYLTET STRANDARVE

#### MAJ-JULI

3-4 store håndfulde strandarve  
 1 dl økologisk lagereddike  
 1 dl æblecidereddike  
 1,5 dl vand  
 1 dl rørsukker  
 3 laurbærblade  
 1 tsk. korianderfrø  
 1 tsk. sennepsfrø  
 1 tsk. peberkorn  
 Et drys salt

Skyl og rens strandarve grundigt for sand. På nogle strandarveplanter kan bunden være lidt grov og ”trådet”, så gå dem igennem og skær det grove fra. Læg strandarven på et viskestykke og lad tørre. Kog ingredienserne til lagen op i en gryde. Når sukkeret er opløst, fjernes gryden fra varmen. Smag lagen til efter den sød/sur-balance, der passer dine smagsløg. Kom strandarven i et sylteglas og hæld lagen over. Lad trække i køleskab et par timer og gerne natten over. Opskriften er udviklet og venligst udlånt af folkene bag byhøst.dk.

### ØSTERS MED ÆBLE, TIMIAN OG VADEHAVSØL SÆSON: OKTOBER-APRIL

Forret eller snack til 4.  
 8 østers  
 2 syrlige æbler  
 8 kviste timian  
 En flaske Vadehavsbyg eller anden god øl

Åbn østers, hæld vandet fra, sørg for at der ikke er skaldele eller vademudder i dem. Lad østersene ligge i den dybe skal. Drys finthakket æble og timian over, fyld vadehavsøl i til kanten, læg dem på en rist og grill over bål, eller i ovnen til østersene er faste og øllen bobler lidt. Spis med ristet godt surdejsbrød til.

### EINGELEGTE SALZMIERE NACH GROSSMUTTERS

#### ART MAI-JULI

3-4 große Handvoll Salzmiere  
 100 ml Bio-Essig  
 100 ml Apfelessig  
 150 ml Wasser  
 100 ml Rohrzucker  
 3 Lorbeerblätter  
 1 TL Koriandersamen  
 1 TL Senfsamen  
 1 TL Pfefferkörner  
 1 Prise Salz

Salzmiere waschen und Sand entfernen. An einigen Salzmierepflanzen kann der untere Teil etwas grob und „faserig“ sein und sollte dann großzügig abgeschnitten werden. Salzmiere auf ein Geschirrtuch legen und trocknen lassen. Die Zutaten für die Lake in einem Topf aufkochen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen. Die Lake so süßsauer abschmecken, wie es Ihrem Geschmack entspricht. Salzmiere in ein Einmachglas füllen und mit der Lake auffüllen. Einige Stunden, vorzugsweise über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Das Rezept wurde von den Betreibern der Website byhøst.dk entwickelt und von diesen mit freundlicher Genehmigung zur Verfügung gestellt.

### AUSTERN MIT ÄPFELN, THYMIAN UND BIER SAISON: OKTOBER-APRIL

Vorspeise oder Snack für 4 Personen  
 8 Austern  
 2 säuerliche Äpfel  
 8 Zweige Thymian  
 Eine Flasche Vadehavsbyg oder ein anderes gutes Bier

Austern öffnen und das Wasser abgießen. Darauf achten, dass sie keine Schalenteile oder Wattschlamm enthalten. Austern in der tiefen Schale belassen. Mit fein gehacktem Apfel und Thymian bestreuen, Bier bis zum Rand einfüllen, die Austern auf einen Rost legen und über dem Lagerfeuer oder im Ofen erhitzen, bis die Austern eine feste Konsistenz haben und das Bier leicht sprudelt. Dazu getoastetes Sauerteigbrot reichen.



▶  
Østers gratineret over bål med  
finthakket æble, timian og en  
god sjat vadehavsbyg. Foto: Tanja  
Rahbek

▶  
Über dem Lagerfeuer überbackene  
Austern mit fein geschnittenem  
Apfel, Thymian und einem guten  
Schluck Bier. Foto: Tanja Rahbek

▼  
Mormorsyltet strandarve, her  
pyntet med blomster fra strand-  
fladbælg. Foto venligst udlånt af  
byhøst.dk.

▼  
Eingelegte Salzmire nach Groß-  
mutter's Art, hier mit Blüten von  
Strand-Platterbsen verziert.  
Foto venligst udlånt af byhøst.dk.





# Opskrifter

## / Recepte

### TANGCHIPS

SÆSON: OKTOBER-JUNI

En skålfuld af de yderste 15 cm nye skud på blæretang

2 spsk. rapsolie

Krydderi efter smag: fx wasabi, røget paprika eller teriyaki

2 tsk. salt

Skyl blæretangen grundigt i flere hold vand derhjemme lige inden tilberedning, sådan at alt finkornet vademudder er væk. Tør tangen let i et viskestykke og vend den med lidt rapsolie, salt og det valgte krydderi i en skål. Bred tangen ud på en plade med bagepapir og tør den i ovnen på 120 grader varmluft, indtil den er HELT tør og sprød. Undervejs ændrer den farve fra brungrøn til dyb flaskegrøn og til sidst til sort. Når de er gennemtørre og sprøde, tages tangchipsene ud af ovnen, afkøles og opbevares i lufttæt beholder. Nyd gerne med et glas koldt øl.

### PERLENDE DRINK MED HAVTORN

SÆSON: AUGUST-NOVEMBER

2-3 dl havtorn

2 spsk. lynghonning eller sukker

En flaske vodka, 70 cl

Tonicvand eller danskvand efter smag

Isterninger

Lad vodka, havtorn og honning trække i et tætsluttende glas eller flaske i 3-5 måneder.

Filter, smag til, om den skal fortyndes eller tilsættes mere sødme.

Gem bærrene i et syltetøjsglas til desserter og pynt.

Hæld havtorn-vodka i et glas, læg et par bær i bunden af glasset til pynt, kom knust is i og top op med dansk- eller tonicvand. Skål!

### TANGCHIPS

SAISON: OKTOBER-JUNI

Eine Schale mit den äußersten 15 cm frischer Blasentangtriebe

2 EL Rapsöl

Gewürze nach Geschmack: z. B. Wasabi, geräucherter Paprika oder Teriyaki

2 TL Salz

Blasentang vor der Verarbeitung zu Hause nach dem Sammeln gründlich mehrfach mit Wasser spülen, bis der gesamte feine Schlamm aus dem Watt entfernt ist. Den Tang leicht in einem Geschirrtuch trocknen und mit ein wenig Rapsöl, Salz und den gewählten Gewürzen in einer Schale wenden. Den Tang auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten und bei 120 °C Umluft im Ofen trocknen, bis er GANZ trocken und knusprig ist. Bei diesem Prozess wechselt er die Farbe von braungrün nach flaschengrün und zum Schluss zu schwarz. Wenn sie durch und durch trocken und knusprig sind, werden die Tangchips aus dem Ofen genommen, abgekühlt und in einem luftdichten Behälter aufbewahrt. Passen gut zu einem kalten Glas Bier.

### PRICKELNDER DRINK MIT SANDDORN

SAISON: AUGUST-NOVEMBER

200-300 ml Sanddorn

2 EL Heidehonig oder Zucker

Eine Flasche Wodka, 0,7 l

Je nach Geschmack Tonic oder Mineralwasser

Eiswürfel

Wodka, Sanddorn und Honig in einem dicht schließenden Glas oder in einer Flasche 3-5 Monate ziehen lassen.

Filtern, abschmecken, ob er verdünnt oder mehr gesüßt werden muss. Die Beeren in einem Marmeladenglas für Nachspeisen und zur Dekoration aufbewahren.

Den Sanddorn-Wodka in ein Glas füllen, zur Dekoration ein paar Beeren auf den Boden des Glases legen, zerstoßene Eiswürfel dazu geben und mit Mineralwasser oder Tonic auffüllen. Prost!



◀ Chips af blæretang.  
Foto: Tanja Rahbek

◀ Blasentang-Chips.  
Foto: Tanja Rahbek



Havtorn  
Foto: Søren Christensen

Sanddorn  
Foto: Søren Christensen



# Husk

## / Bitte denken Sie daran:

### REGLER:

- Du må sanke til eget forbrug, dvs. en posefuld, på offentligt ejede arealer
- Du må ikke grave planter op eller klippe grene af træer, med mindre det er over 10 m høje løvtræer
- På private arealer må du sanke, hvad du kan nå fra offentligt tilgængelige stier og veje.

### VÆR NÆNSOM:

- Pluk kun så meget, du skal bruge, og udryd aldrig helt en plante eller bestand
- Lad være med at hive hele planten op med rod. Brug en saks eller kniv og tag dens øverste tredjedel. På den måde vokser planten lettere videre.

### SIKKERHED:

- I Vadehavet skal du være opmærksom på, at østers og muslinger kun bør samles fra oktober til april. Har du aldrig været på en vadeblade før, er det en god idé at forhøre sig på det lokale naturcenter, om der er guidede ture eller steder, hvor de anbefaler, at man går ud. Er du i tvivl om, hvilken plante du står med, så pluk et eksemplar og tag den med til et naturcenter og spørg. Spis aldrig noget, du er i tvivl om, hvad er.

### MERE?

- Får I lyst til og mod på mere, findes der en række bøger om emnet, og en del naturvejledere på formidlingsstederne i Nationalpark Vadehavet arrangerer sanketure af forskellig art. □

### REGELN:

- Auf öffentlichen Flächen dürfen Sie für den eigenen Bedarf sammeln (eine Tüte voll)
- Man darf keine Pflanzen ausgraben oder Zweige von Bäumen abschneiden, es sei denn, es handelt sich um Laubbäume über 10 m Höhe
- Von Privatgrundstücken darf das gesammelt werden, was von öffentlichen Pfaden und Wegen aus erreicht werden kann.

### GEHEN SIE SCHONEND VOR:

- Pflücken Sie nur so viel, wie Sie verarbeiten wollen und vernichten Sie nie ganze Pflanzen oder Bestände
- Entfernen Sie nicht die gesamte Pflanze mitsamt ihrer Wurzel. Schneiden Sie nur das oberste Drittel einer Pflanze mit einer Schere oder einem Messer ab. Auf diese Art und Weise wächst die Pflanze leichter weiter.

### SICHERHEIT:

- Denken Sie daran, dass Austern und Muscheln im Wattenmeer nur im Zeitraum Oktober bis April gesammelt werden dürfen. Wenn Sie noch nie im Watt waren, empfehlen wir, im Haus der Natur vor Ort nach geführten Touren oder Bereichen zu fragen, die zur Erkundung empfohlen werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Pflanze Sie vor sich haben, pflücken Sie ein Exemplar und erkundigen Sie sich im Haus der Natur. Essen Sie nichts, von dem Sie nicht wissen, was es ist.

### MEHR?

- Wenn Sie Lust auf mehr und den Mut dazu haben, gibt es eine ganze Reihe von Büchern zu diesem Thema. Außerdem gibt es an den Vermittlungsstellen im Nationalpark Wattenmeer einige Naturführer, die unterschiedliche Sammeltouren organisieren. □



# Vendelboen blev Vadehavets digter

## */ Ein Nordjüte wurde Dichter des Wattenmeers*

**Som højskolelærer fik Jens Rosendal sat Vadehavet på skoleskemaet – vist nok som den første i landet. Han begyndte at digte om Vadehavet allerede i 1970'erne, og som nu 85-årig skriver han stadig digte om det område, som blev en åbenbaring for ham. Men hvordan gik det egentlig til, at Rosendal blev "Vadehavets digter"?**

Da den lille landmandsdreng Jens Rosendal voksede op i Thorshøj i det østlige Vendsyssel i 1930'erne, var der intet, der indikerede, at netop han skulle blive kendt ud over det ganske land som vor tids vadehavsdigter frem for nogen. Det havde Jens Rosendal heller ikke tænkt, selv om han som barn gerne ville skrive sange og tænkte, at det højeste, et menneske kunne opnå, var at få en sang trykt i højskolesangbogen.

I dag tænker vi på Jens Rosendal som rundet af Vadehavet og som rodfæstet i det vestsønderjyske landskab. Men når man taler med ham eller hører ham fortælle, oplever man klart Jens Rosendals vendelbomål og denne dialekts særlige og sært blide klang, selv om de fleste af de ord, han anvender, er rigsdanske.

Men hvordan gik det til, at Jens Rosendal blev Vadehavets digter?

### VEJEN TIL HØJSKOLEVERDENEN

Jens Rosendals far mente ikke, at Jens egnede sig at blive landmand, så han fandt en plads til drengen som købmandslærling. Efter en kort omvej inden for kolonialbranchen, fandt Jens Rosendal ud af, at han ville være lærer. Han søgte og blev optaget på Nr. Nissum Seminarium, hvorfra han dimitteredes i 1954.

Jens Rosendal søgte straks efter endt uddannelse til den københavnske vestegn, hvor han fik sin første stilling som lærer på Brøndbyøster skole. I 1961 søgte han en stilling som førstelærer i Jersie Strand ved Køge bugt. Denne skole ekspanderede i de følgende år, fordi s-togbanen fra København blev forlænget til Køge, hvorved Jersie Strand blev en pendler-by til København. Det betød, at Jens Rosendal avancerede til skoleinspektør, den yngste i Danmark på daværende tidspunkt.

*Als Volkshochschullehrer sorgte Jens Rosendal dafür, dass das Wattenmeer auf den Lehrplan gesetzt wurde – als erster im Land. Er dichtete schon in den 70er Jahren über das Wattenmeer und heute, als 85-Jähriger, schreibt er nach wie vor Gedichte über eine Gegend, die für ihn zur Offenbarung wurden. Aber wie wurde Rosendal eigentlich zum „Dichter des Wattenmeers“?*

Als der kleine Bauernjunge Jens Rosendal in den 30er Jahren in Thorshøj in der Region Vendsyssel aufwuchs, deutete nichts darauf hin, dass gerade er im ganzen Land als DER Dichter des Wattenmeers bekannt werden würde. Auch Jens Rosendal glaubte das nicht, auch wenn er als Kind gerne Lieder schreiben wollte und meinte, das Höchste, was ein Mensch erreichen könne sei, ein Lied im Gesangbuch gedruckt zu bekommen.

Heute ist Jens Rosendal für uns vom Wattenmeer umgeben und fest in der Landschaft Westjütlands verwurzelt. Aber wenn man mit ihm spricht oder ihn erzählen hört, dann ist der Vendel-Dialekt und dessen besonderer, sanfter Klang deutlich zu hören, auch wenn seine Sprache meist vom „Standarddänisch“ geprägt ist.

Aber wie wurde Rosendal eigentlich zum „Dichter des Wattenmeers“?

### DER WEG ZUR VOLKSHOCHSCHULE

Jens Rosendals Vater war der Meinung, Jens eigne sich nicht für die Landwirtschaft und suchte seinem Sohn eine Stelle als Kaufmannslehrling. Nach einem kurzen Ausflug in den Kolonialwarenhandel stellte Jens Rosendal fest, dass er Lehrer werden wollte. Er stellte bewarb sich am Nørre Nissum Seminarium, das er 1954 nach dem Abschluss verließ.

Nach Abschluss der Ausbildung fand er seine erste Stelle als Lehrer in der Westregion von Kopenhagen, an der Schule in Brøndbyøster. 1961 bewarb er sich um eine Stelle als Oberlehrer in Jersie Strand an der Køge Bucht. Die Schule wuchs in den darauf folgenden Jahren, da die S-Bahn aus Kopenhagen bis nach Køge verlängert wurde und Jersie Strand so zu einer Pendlerstadt für Kopenhagen wurde. In der Folge wurde Jens Rosendal zum damals jüngsten Rektor Dänemarks.





◀  
**Jens Rosendal** skrev sine første vadehavsdirte allerede i 1970'erne, og nu, hvor han er midt i 80'erne skriver han fortsat vadehavsdirte, ligesom han mange gange hver måned holder foredrag, eller sangaftner, som han hellere kalder det, om Vadehavet, dets lys og dets uendelige liv. Foto: Mogens Gabs

◀  
*Die ersten Gedichte über das Wattenmeer schrieb Jens Rosendal schon in den frühen 70er Jahren und heute, mit Mitte 80, schreibt er nach wie vor Gedichte über das Wattenmeer und hält jeden Monat mehrfach Vorträge oder Liederabende, wie er es lieber nennt, über das Wattenmeer, sein Licht und sein unendliches Leben.*  
Foto: Mogens Gabs

Han var glad for børnene og sit arbejde, men en gammel drøm om at blive højskolelærer rumsterede fortsat i ham, og han mistrykkes med bl.a. en skoleleders pligt til at udarbejde årsplaner for lærere og elever.

I 1965 var han kommet for sent i gang med disse årsplaner, og han var i tidsnød. Han tænkte, at det ville være muligt at få planerne fra hånden, hvis han i nogle dage havde helt fred og ro til arbejdet. Han hørte da om et nyt refugium i en lille by, Løgumkloster, i Sønderjylland, hvor man havde et ledigt værelse. Jens Rosendal tog straks af sted, fik skrevet sin årsplan, men han fik også talt med mennesker i Løgumkloster, hvor der også var en højskole. Inden Jens Rosendal vendte hjem, fik han fortalt præsten i Løgumkloster, Bork Hansen, at han da, hvis der kom en stilling ved højskolen, gerne ville lægge billet ind på den. Men uden overhovedet at regne med, at han ville få budet.

Tilbage ved skoleinspektørjobbet i Jersie Strand gik der næppe en måned, før Jens Rosendal fik et brev med en besked om, at der nu var en ledig stilling i Løgumkloster, og om han stadig havde lyst til at blive højskolelærer.

Det havde Jens Rosendal, så han og hans familie pakkede sammen og rejste til Løgumkloster, hvor Jens Rosendal kom til at virke i 23 år, frem til 1988.

#### VADEHAVET KOMMER IND I JENS ROSENDALS LIV

Jens Rosendal var glad for arbejdet med voksne mennesker på højskolen. Han underviste især i de traditionelle højskolefag: Sønderjyllands historie, nationalitet, litteratur, kulturforståelse, men alle hans

Er mochte die Kinder und seine Arbeit, aber der alte Traum, Volkshochschullehrer zu werden, rumorte weiterhin in ihm und er empfand unter anderem die Pflicht eines Schulleiters, Jahrespläne für Lehrer und Schüler zu erstellen, als lästig.

1965 hatte er zu spät mit der Arbeit an diesen Jahresplänen begonnen und war in Zeitnot. Er dachte, diese Pläne ließen sich leicht erledigen, wenn er einige Zeit in vollkommener und ungestörter Ruhe für die Arbeit hätte. Damals hörte er von einem neuen Refugium in einer kleinen Stadt, Løgumkloster in Südjütland, wo noch ein Zimmer frei war. Er fuhr dann auch sofort dort hin, schrieb seinen Jahresplan und sprach auch mit Leuten in Løgumkloster, wo es auch eine Volkshochschule gab. Bevor er nach Hause zurückkehrte, erzählte er dem Pfarrer in Løgumkloster, Bork Hansen, dass er sich gerne bewerben würde, sollte an der Volkshochschule eine Stelle frei werden. Aber er rechnete absolut nicht mit einem Angebot.

Nach seiner Rückkehr nach Jersie Strand und zur Arbeit als Schulleiter dauerte es nur knapp einen Monat, bevor Jens Rosendal einen Brief mit der Nachricht bekam, es sei nun eine Stelle als Volkshochschullehrer in Løgumkloster frei, wenn er nach wie vor gerne Volkshochschullehrer werden wollte.

Das wollte er. Zusammen mit seiner Familie packte er seine Sachen und fuhr nach Løgumkloster, wo Jens Rosendal bis 1988 23 Jahre lang arbeitete.

#### DAS WATTENMEER WIRD TEIL SEINES LEBENS

Jens Rosendal freute sich über die Arbeit mit erwachsenen Menschen an der Volkshochschule. Insbesondere unterrichtete er traditionelle Fä-



fag krævede megen forberedelse og gav ingen timerreduktioner. Han tænkte derfor på, hvordan han kunne få nogle ”lette“ dage på sit skema – lidt i stil med lærerne på keramik- og vævekurserne.

På næsten samme tid havde Jens Rosendal købt et lille hus i Vesterende Ballum, først som fritidshus, senere som helårsbolig. Her kan han fra sine vinduer se ud over Vadehavet. Husets tidligere ejer havde været træskomand og havde haft en enkelt ko, og huset havde ikke gennemgået nogen modernisering. Her begyndte Jens Rosendal, sådan lige så stille at opleve Vadehavet så meget, at han tænkte, at han på et lærermøde og over for højskolens bestyrelse kunne foreslå, at han kunne forestå ture til Vadehavet som skemalagt højskoleaktivitet.

Jens Rosendal omtaler sig som et menneske, ”der let har ladet sig skubbe hid og did“, men det på et lærermøde at forelå Vadehavet som skemalagt aktivitet på Løgumkloster Højskole var hans helt egen beslutning. Den tidligere forstander J. Th. Arnfred fra Askov Højskole var dengang formand for Løgumkloster Højskoles bestyrelse. Han fangede Jens Rosendals budskab, og efter mødet bad han, der ikke længere kørte bil, Jens Rosendal om at køre sig til Askov. Det var en metode Arnfred ofte anvendte, når han gerne ville tale i fred med en person.

På vejen til Askov gjorde Arnfred det klart, at han gerne så, at Jens Rosendal blev fastholdt på højskolen. Dette ville han søge udvirket dels ved et fornuftigt forstandervalg og dels ved at imødekomme Jens Rosendals ønske om Vadehavet som skemalagt aktivitet. Og sådan kom Vadehavet på skemaet vist nok som det første sted i landet overhovedet.

## VADEHAVET – EN ÅBENBARING

Jens Rosendals nyskabelse fik på skemaoversigten overskriften ”Natur og mennesker ved Vadehavet“ – og som Jens Rosendal siger:

cher: Die Geschichte Südjütlands, Staatsbürgerkunde, Literatur, Kulturverständnis, aber die Fächer forderten viel Vorbereitung und er hatte keinen Anspruch auf reduzierte Stundenzahl. Somit überlegte er, wie er einige „leichte“ Tage in seinen Plan einfügen könnte – ein wenig wie die Lehrer der Töpfer- und Webkurse.

Fast gleichzeitig kaufte er ein kleines Ferienhaus in Vesterende Ballum, das später sein Wohnsitz wurde. Aus den Fenstern dieses Hauses hatte er einen Blick auf das Wattenmeer. Der vorherige Eigentümer des Hauses hatte Holzpantinen hergestellt und eine einzige Kuh besessen und das Haus war nie modernisiert worden. Und ganz allmählich erlebte Jens Rosendal hier das Wattenmeer so intensiv, dass er auf den Gedanken kam, bei einer Lehrerkonferenz und auch der Verwaltung der Schule vorzuschlagen, Touren ins Wattenmeer als Bestandteil des Lehrplans zu organisieren.

Jens Rosendal bezeichnet sich selbst als einen Menschen, der „sich hierhin und dorthin hat schubsen lassen“, aber der Vorschlag in einer Lehrerkonferenz, das Wattenmeer auf den Lehrplan der Volkshochschule Løgumkloster zu setzen, war seine Idee. Damals war der ehemalige Schulleiter J. Th. Arnfred von der Volkshochschule Askov Vorsitzender des Vorstands der Volkshochschule Løgumkloster. Er verstand die Botschaft, die Jens Rosendal vermitteln wollte und, da er nicht mehr Auto fuhr, bat er Jens Rosendal nach der Konferenz, ihn nach Askov zu fahren. Diese Methode nutzte Arnfred häufig, wenn er gerne in Ruhe mit jemandem sprechen wollte.

Auf der Fahrt nach Askov stellte Arnfred klar, dass er es gerne sehen würde, dass Jens Rosendal an die Volkshochschule gebunden würde. Das wollte er zum einen gerne durch eine vernünftige Wahl eines Schulleiters und zum anderen durch das Entgegenkommen erreichen, Jens Rosendals Wunsch, das Wattenmeer auf den Lehrplan zu setzen, zu entsprechen. Und so kam das Wattenmeer vermutlich in der ersten Schule des Landes auf den Lehrplan.



◀ Da Jens Rosendal 17. maj 2012 fyldte 80 år, blev han fejret af flere hundrede mennesker, der var tropet op på kysten ved Vesterende Ballum for at hylde Vadehavets poet. Tønder Kommunes fødselsdagsgave var en solid bænk med udsigt over det vadehav, som har været inspiration til så mange af digterens sange. Siden har det blot krævet en kort spadseretur for Jens Rosendal at komme til at nyde naturen fra hans helt egen bænk.  
Foto: Mogens Gabs

◀ Als Jens Rosendal am 17. Mai 2012 80 Jahre alt wurde, wurde er von mehreren Hundert Menschen gefeiert, die an die Küste bei Vesterende Ballum gekommen waren, um dem Dichter des Wattenmeeres zu huldigen. Zum Geburtstag schenkte die Gemeinde Tønder ihm eine solide Bank mit Blick über das Wattenmeer, das den Dichter zu so vielen seiner Lieder inspiriert hat. Seither kann Jens Rosendal nach einem kurzen Spaziergang die Natur von seiner eigenen Bank aus genießen. Foto: Mogens Gabs



**//** *Jens Rosendal omtaler sig som et menneske, "der let har ladet sig skubbe hid og did", men det på et lærermøde at forelå Vadehavet som skemalagt aktivitet på Løgumkloster Højskole var hans helt egen beslutning.*

*Jens Rosendal bezeichnet sich selbst als einen Menschen, der „sich hierhin und dorthin hat schubsen lassen“, aber der Vorschlag in einer Lehrerkonferenz, das Wattenmeer auf den Lehrplan der Volkshochschule Løgumkloster zu setzen, war seine Idee.*

**//**

”Vadehavet blev en åbenbaring“. Kurset udviklede sig med stor hast. Fra at være en lille del af et vinter- eller sommerkursus blev det et helt fag, og det blev et varemærke også på de korte kurser på Løgumkloster Højskole. Der var altid nok af elever, der valgte vadehavskurserne til, og Jens Rosendal nød disse dage ved Vadehavet.

Jens Rosendal havde selv meget at lære, og han blev ofte selv klogere på disse vadehavsture, fordi han sugede til sig af højskoleelevernes viden og oplevelser. Det var, også for ham, et under at tage en lille skovfuld vadehavsafejring, slik, op, brede den ud og så opdage, at hver lille klat slik var så myldrende fyldt med liv, at det trodsede enhver beskrivelse.

Hvert år sluttede vinterens vadehavsforløb med, at hele holdet samlet en dag gik til den tidligere danske hallig Jordsand og tilbage i løbet af en ebetid. Som Jens Rosendal i dag siger: ”Det gik altid godt eller næsten godt, for vi kom altid levende hjem, men det kunne somme tider have gået rivende galt, fordi også jeg var for naiv med hensyn til, hvad mennesker er i forhold til den store natur.”

Han husker især en gang, hvor holdet var kommet lidt for sent af sted, og derfor måtte turen tilbage fra Jordsand foregå, efter at højvandet var begyndt at komme ind. Samtidig blæste det op fra nordvest, og alle skulle igennem flere priler. De hjalp og støttede hinanden, og turen blev ret nervepirrende, men de kom ind, alle fuldstændig gennemblødt. Det var en af de første dage i maj, og vejret og vandet var koldt. Hvordan skulle de undgå en lungebetændelse. Resolut klædte alle de unge elever sig af og klemte sig sammen i de tre privatbiler, der havde bragt dem til Vadehavet. Tilbage på højskolen skyndte de sig i et varmt bad og i varmt, tørt tøj. Ekskursionen endte uden mén, men som en stor og væsentlig erfaring om, at det er nødvendigt at respektere naturen og at færdes i den på dens betingelser. Det var også en lære, som Jens Rosendal drog den dag.

#### EVIGT OMSKIFTELIGT OG UFORUDSIGELIGT

Hvad er det så, der gør Vadehavet til en åbenbaring, sådan som mange mennesker har oplevet det? Jens Rosendal er ikke i tvivl. For ham er det det evigt omskiftelige og uforudsigelige, der fascinerer ham. Det er lysets konstante ændring, det er det myldrende liv, det er vandet, der tilsyneladende kommer fra flere sider på én gang for seks timer senere at forsvinde under ens fødder. Det er de kæmpestore flokke af fugle, der med hver deres skrig skaber symfoniske værker. Det er det, at man aldrig bliver færdig med Vadehavet, der er så stor en berigelse for ens sjæl. Hver ny tur bereder en helt ny oplevelse.

Men oplever alle mennesker Vadehavet sådan, når de første gang træder nær det?

#### DAS WATTENMEER – EINE OFFENBARUNG

Im Lehrplan wurde diese neue Einrichtung auf Jens Rosendals Betreiben unter dem Titel „Natur und Menschen am Wattenmeer“ geführt und wie Jens Rosendal selbst sagt: „Das Wattenmeer wurde zu einer Offenbarung“. Der Kurs entwickelte sich sehr schnell. Zunächst war es nur ein kleiner Teil eines Winter- oder Sommerkurses, wurde dann aber zu einem eigenständigen Fach und zum Warenzeichen auch der kurzen Kurse im Angebot der Løgumkloster Højskole. Es gab immer genügend Studenten, die sich für die Wattenmeerkurse entschieden und Jens Rosendal genoss diese Tage am Wattenmeer.

Er hatte selbst noch viel zu lernen und lernte bei den Touren ins Wattenmeer selbst noch dazu, denn er nahm das Wissen der Studenten und deren Erlebnisse begierig auf. Auch für ihn war es ein Wunder, eine kleine Schaufel voll Ablagerungen des Wattenmeers, den Schlick auszugraben, auszubreiten und zu entdecken, dass es auch im kleinsten Klumpen vor Leben nur so wimmelte.

Das Winter-Wattenmeerprogramm endete jedes Jahr damit, dass der gesamte Kurs an einem Tag während der Ebbe zur früheren dänischen Hallig Jordsand und zurück lief. Heute sagt Jens Rosendal darüber: „Es ist immer gut gegangen – oder fast gut – denn wir kamen immer alle heil nach Hause, aber manchmal hätte es auch richtig schief gehen können, denn auch ich war zu naiv im Verhältnis des Menschen zur großen Natur.“

Er erinnert sich insbesondere an eine Tour, zu der der Kurs etwas zu spät aufgebrochen war und somit die Wanderung von Jordsand zurück nach Beginn der auflaufenden Flut angetreten werden musste. Gleichzeitig kam Wind aus Nordwesten auf und man musste durch mehrere Priele waten. Die Teilnehmer halfen und unterstützten sich gegenseitig und die Wanderung gestaltete sich recht nervenaufreibend, aber alle kamen wohl behalten und völlig durchnässt zurück. Das war Anfang Mai, Luft und Wasser waren noch kalt. Nun galt es, eine Lungenentzündung zu vermeiden. Entschlossen zogen die jungen Leute sich alle aus und quetschten sich in die drei Privatwagen, mit denen sie zum Wattenmeer gekommen waren. Zurück in der Volkshochschule nahmen sie schnell ein warmes Bad und zogen warme, trockene Sachen an. Die Exkursion endete ohne Schaden und alle waren um die wichtige Erfahrung reicher geworden, dass man die Natur achten und sich zu ihren Bedingungen in ihr bewegen muss. Diese Lehre nahm sich auch Jens Rosendal an diesem Tag zu Herzen.

#### IMMER WECHSELHAFT UND UNVORHERSEHBAR

Was macht das Wattenmeer also zu einer Offenbarung, wie es schon viele Menschen erlebt haben? Jens Rosendal hegt keine Zweifel. Ihn fasziniert das immer Wechselhafte und Unvorhersehbare. Das sich ständig ändernde Licht, das wimmelnde Leben, wo das Wasser scheinbar



Det gør de ofte ikke. Vadehavets landskab åbner sig for mange mennesker ikke bare ved første besøg. Der skal denne oplevelse af pludselig åbenbaring til, før landskabet og Vadehavet breder sig ud for en, men når først åbenbaringen er sket, opleves den igen og igen, og den forsvinder aldrig fra ens nethinde, både når man er ved Vadehavet, og når man oplever det i erindringens lys.

### VADEHAVETS DIGTER

Gennem sin højskolevirksomhed blev Jens Rosendal Vadehavets digter. Han første vadehavsdigte skrev han tidligt i 1970'erne, og nu, hvor han er midt i 80'erne skriver han fortsat vadehavsdigte, ligesom han mange gange hver måned holder foredrag, eller sangaftræder, som han hellere kalder det, om Vadehavet, dets lys og dets uendelige liv.

Jens Rosendal har givet Nationalpark Magasinet tilladelse til at give to digte, som han har skrevet til Vadehavets pris. Jens Rosendal har selv valgt digtene, som er skrevet med næsten 40 års adskillelse, det ene inden 1975, det andet i 2012.

### TIDEVANDSBØLGEN

1. Her er naturens fortrolige skiften  
bundet i sole og vand,  
roligt er åndedraget  
åbner stiltfærdigt til skabelsens land

Havet der kommer og havet der går,  
landet der løftes fri,  
vokser til kloder før strømmen vender  
og tidevandsbølgen  
fylder en verden og går forbi.

2. Her er begyndelsens verden til stede  
rammer dig hvert øjeblik  
fugle og fisk og snegle  
leger som rytmen i klodens musik.

Havet der kommer og havet der går,  
landet der løftes fri,  
vokser til kloder før strømmen vender  
og tidevandsbølgen  
fylder en verden og går forbi.

3. Her er der intet som stivner og mattes  
alting er evigt på vej  
roligt er åndedraget  
blæser med skabelsens glæde mod dig.

Havet der kommer og havet der går,  
landet der løftes fri,  
vokser til kloder før strømmen vender  
og tidevandsbølgen  
fylder en verden og går forbi.

sechs Stunden lang von allen Seiten auf einmal kommt, um dann unter den Füßen wieder zu verschwinden. Die riesigen Vogelscharen, deren Schrei und Gesang sich zu symphonischen Werken vereinen. Die Tatsache, dass man nie mit dem Wattenmeer fertig ist, dass es die Seele so bereichert. Jede neue Wattwanderung ist ein ganz neues Erlebnis.

Aber erleben alle Menschen das Wattenmeer auf diese Art, wenn sie ihm das erste Mal begegnen?

Häufig nicht. Für viele Menschen öffnet sich die Landschaft des Wattenmeeres nicht bei ihrem ersten Besuch. Man muss diese plötzliche Offenbarung erleben, erst dann breiten sich die Landschaft und das Wattenmeer zu Füßen des Betrachters aus, aber wenn man diese Offenbarung erst einmal erlebt hat, erlebt man sie immer wieder und hat sie immer vor Augen, wenn man am Wattenmeer ist und wenn man daran denkt.

### DICHTER DES WATTENMEERS

Durch sein Wirken an der Volkshochschule wurde Jens Rosendal zum Dichter des Wattenmeeres. Die ersten Gedichte über das Wattenmeer schrieb er in den frühen 70er Jahren und heute, mit Mitte 80 schreibt er nach wie vor Gedichte über das Wattenmeer und hält jeden Monat mehrfach Vorträge, oder veranstaltet Liederabende, wie er es lieber nennt, über das Wattenmeer, sein Licht und sein unendliches Leben.

Jens Rosendal hat dem Nationalpark Magazin genehmigt, zwei der Gedichte abzdrukken, in denen er das Wattenmeer preist. Er hat die Gedichte selbst ausgewählt, die er mit fast 40 Jahren Abstand geschrieben hat: eines ist aus 1975, das andere aus 2012.

### DIE GEZEITENWELLE

1. Das ist der vertraute Wechsel der Natur  
Gebunden an Sonne und Wasser,  
Ruhig geht der Atem  
Öffnet still dem Land des Schöpfers

Das Meer, das kommt und geht  
Das Land hebt sich frei,  
Wächst zu Himmelskörpern, bevor die Strömung wendet  
Und die Gezeitenwelle  
Eine Welt füllt und vergeht.

2. Hier ist der Anfang der Welt  
Triff dich jeden Augenblick  
Vögel und Fische und Schnecken  
Spielen im Rhythmus der Musik der Erde.

Das Meer, das kommt und geht  
Das Land hebt sich frei,  
Wächst zu Himmelskörpern, bevor die Strömung wendet  
und die Gezeitenwelle  
Eine Welt füllt und vergeht.

3. Hier erstarrt und ermüdet nichts  
Alles ist stets in Bewegung  
Ruhig geht der Atem  
Und bläst dir mit der Freude der Schöpfung entgegen.

Das Meer, das kommt und geht  
Das Land hebt sich frei,  
Wächst zu Himmelskörpern, bevor die Strömung wendet  
und die Gezeitenwelle  
Eine Welt füllt und vergeht.



## FAKTA

### JENS ROSENDAL

Jens Rosendal er født 1932. I årene 1965-1988 var han lærer ved Løgumkloster Højskole og indtil 1995 ved Jaruplund Højskole i Sydslesvig. Han har været redaktør for Højskolebladet. Han bor i et hus lige ved Ballum Kirke i Vesterende Ballum, som ligger helt ud til Vadehavet.

Med 14 sange, bl.a. ”Du kom med alt det der var dig“ (1981), er Jens Rosendal den nulevende digter, der har bidraget ned flest sange i Højskolesangbogen. Desuden har han to salmer i salmebogen, De dybeste lag i mit hjerte (28), Du, som ud af intet skabte (330).

Rosendal modtog i 2014 højskolekulturprisen Den Gyldne Grundtvig. I 2017 modtog han JydskeVestkystens kulturpris, og i forbindelse med sin 85 års fødselsdag i maj 2017 blev han udnævnt til æresborger i Tønder Kommune.

### JENS ROSENDAL

Jens Rosendal ist 1932 geboren. Von 1965-1988 war er Lehrer an der Volkshochschule Løgumkloster und bis 1995 an der Volkshochschule Jaruplund in Südschleswig. Er hat als Redakteur für die Zeitung der Volkshochschule gearbeitet. Er wohnt in einem Haus in unmittelbarer Nähe der Kirche von Ballum in Vesterende Ballum an der Wattenmeerküste.

Mit 14 Liedern, unter anderem „Du kamst mit allem, was du warst“ (1981) ist Jens Rosendal der heute noch aktive Dichter, der die meisten Lieder zum Gesangbuch der Volkshochschulen beigetragen hat. Zwei seiner Lieder, „Tief in meinem Herzen“ (28) und „Du, der aus dem Nichts geschaffen hat“ (330) wurden auch das Buch der Psalmen aufgenommen.

2014 wurde Rosendal mit dem Kulturpreis der Volkshochschulen, Den Gyldne Grundtvig, ausgezeichnet. 2017 erhielt er den Kulturpreis der jütländischen Westküste und wurde anlässlich seines Geburtstags im Mai 2017 zum Ehrenbürger der Gemeinde Tønder ernannt.

▶  
Vadehavet blev en åbenbaring for Jens Rosendal, og han oplevede det som et under at tage en lille skovfuld vadehavsaflejring, brede den ud for så opdage, at der i dette såkaldte slik var så myldrende fyldt med liv, at det trodsede enhver beskrivelse.

Foto: Mogens Gabs

▶  
*Das Wattenmeer wurde zu einer Offenbarung für Jens Rosendal und für ihn war es ein Wunder, eine kleine Schaufel voll Ablagerungen des Wattenmeers auszubreiten und zu entdecken, dass sogar Schlick vor Leben nur so wimmelt. Foto: Mogens Gabs*





► I 2016 udkom "Det lysende land – en musikalsk fortolkning af Jens Rosendals digte". Det er et trefløjet musikalbum med to cd'er og tekst og noder med 32 af Rosendals digte.

► In 2016 wurde „Das leuchtende Land – eine musikalische Interpretation der Gedichte Jens Rosendals“ herausgegeben. Das ist ein dreiteiliges Musikalbum mit zwei CDs sowie Text und Noten mit 32 Gedichten von Rosendal.



## VI HENTER TIDEVANDET IND

1. Kom nu og leg med på en vadehavstur  
mens kloderne selv triller rundt  
Følg blot et sekund universernes ur  
der styrer det levende bundt  
Det pibler, det skifter, det driver herind  
det finder sit løb selvom døv, ja, og blind  
Det sukker og samler og hitter en vej  
som mønster for dig og for mig.
2. Så går vi derud over priler og sand  
og ser hvor det blinker og ler  
Langt ude der øjnes det vældige vand  
som snart skyller ind mod os her  
For månen vil trække og solen er med  
så jorden og vand må af sted, må af sted  
se, havet som stiger og bølger sig op  
og rejser sin spændstige krop.
3. Men vaden vi går på er magelig nok  
med sand og så fin og så flad  
Og her lander fuglene flok efter flok  
på vej efter ebbetidsmad  
Og nu kan de spise så meget de kan  
men snart bl'r det hele det pureste vand  
og muslinger, orme og snegle går ned  
i slikket og vil nok ha' fred.
4. Først trasker vi langsomt og ser os omkring  
og undres ved strømmenes spring  
Snart her og snart der og det skyller forbi  
Det leger og finder sin sti  
Hov, der kom det foran og vi må ha' fart  
for nu fyldes priler og vaderne snart  
Så haster vi efter det levende vand  
og følger det helt ind til land.

### ORDLISTE:

Slik: fintkornede sedimente  
Hallig: uinddiget vadehavso  
Jordsand: indtil 1999 en hallig, nu et højsand syd for Rømø  
Pril: tidevandsrende  
Vader: områder i Vadehavet, som tørlægges ved lavvande. □

## WIR HOLEN DIE TIDE

1. Komm, spiel mit auf einer Wanderung im Watt,  
Während die Himmelskörper umherrollen  
Folge der Uhr des Universums nur eine Sekunde,  
Die den lebendigen Boden steuert  
Es sickert, es wechselt, es treibt herein  
Und findet seinen Lauf auch taub, ja und blind  
Es seufzt und sammelt und findet den Weg  
Als Muster für dich und für mich.
2. Wir gehen hinaus über Priele und Sand  
Und sehen es blinken und lachen  
Weit da draußen erahnt man das gewaltige Wasser,  
Das bald um uns spült,  
Denn der Mond zieht an und die Sonne auch,  
Sodass die Erde und das Wasser los müssen, los müssen  
Schau, das Meer steigt und bäumt sich  
Und erhebt seinen geschmeidigen Körper.
3. Aber das Watt, auf dem wir laufen, ist träge,  
Mit Sand, so fein und so flach  
Hier landen die Vögel, Schar um Schar,  
Auf der Suche nach der Nahrung der Ebbe  
Jetzt können sie fressen, so viel sie können  
Aber bald schon ist alles reinstes Wasser  
Und Muscheln, Würmer und Schnecken vergraben  
Sich im Schlick auf der Suche nach Ruhe.
4. Erst trotten wir langsam und schauen uns um  
Und wundern uns über den Sprung der Strömungen  
Bald hier und bald dort und spült vorbei  
Spielend und auf der Suche nach einem Pfad  
Hoppla, jetzt ist sie vorangekommen und wir müssen uns sputen,  
Denn schon bald füllen sich Priele und Watt  
Eilig folgen wir dem lebendigen Wasser  
Und folgen ihm ganz bis an Land.

### GLOSSAR:

Schlick: feinkörniges Sediment  
Hallig: nicht eingedeichte Insel im Wattenmeer  
Jordsand: bis 1999 eine Hallig, jetzt ein Hochsand südlich von Rømø  
Pril: Gezeitenrinne  
Watt: Bereiche im Wattenmeer, die bei Ebbe trocken fallen. □



▶  
Mie Laverentz, pensionist,  
Mandø, 95 år.

▶  
Mie Laverentz, Rentnerin,  
Mandø, 95 Jahre.



MIE LAVERENTZ

# Vild med Vadehavet

*/ Begeistert von dem Wattenmeer*

Sammen med sin mand kom Mie Laverentz til Mandø i 1949.

”Vi var herovre til en grundlovsfest, og Johannes så en landbrugsejendom, der var til salg. Han ville gerne til Mandø og købte den. Dengang var det ikke så moderne med skilsmisse, så jeg fulgte med“, lyder det skælmisk fra Mie.

”Men jeg har aldrig fortrudt“, tilføjer hun.

Johannes døde for 30 år siden, og siden da har Mie boet alene i det lave hus over for kirken. Selv om en tidligere nabo kaldte hende ”tilflytter“, så opfatter Mie sig selv som Mandø-boer.

Det kan man vel også godt tillade sig, når man har boet på øen i 68 år. I dag er der heller ingen tvivl om, at alle Mandøs cirka 35 beboere holder af og beundrer den gæve kvinde, der er alderspræsident på den lille vadehavso.

Og Mie holder tilsvarende meget af Mandø og dens natur.

”Jeg kan godt lide at gå ture, og hvor har jeg har plukket mange blomster her gennem alle årene. Men nu kniber det lidt, for jeg kan ikke længere bukke mig ned“, fortæller Mie.

Sin høje alder til trods skal det være meget dårligt vejr, hvis ikke Mie kommer ud at gå sin faste tur. Den går gennem klitterne ved Mandø by og op til bænken ved redningsstationen. Der står Mie så og kigger lidt ud over Vadehavet, inden turen går hjemad igen – måske med et smut hen til en nabo eller ind og handle hos Ellen i brugsen. □

Mie Laverentz kam 1949 zusammen mit ihrem Mann nach Mandø.

„Wir waren zu einem Fest am Grundgesetztag gekommen und Johannes sah einen Bauernhof, der zu verkaufen war. Er wollte gerne nach Mandø ziehen und kaufte ihn. Damals waren Scheidungen nicht so modern, somit bin ich mitgezogen“, sagt Mie mit einem schelmischen Lächeln.

„Aber ich habe es nie bereut“, fügt sie hinzu.

Johannes ist vor 30 Jahren gestorben, seither wohnt Mie alleine in dem kleinen Haus gegenüber der Kirche. Auch wenn ein früherer Nachbar sie als „Zugezogene“ bezeichnet hat, zählt Mie sich selbst zu den Mandø-Bewohnern.

Und das ist wohl auch ganz richtig so, wenn man 68 Jahre lang auf der Insel gewohnt hat. Und heute besteht auch kein Zweifel daran, dass die etwa 35 Einwohner von Mandø die sympathische, älteste Frau auf der kleinen Insel im Wattenmeer gerne haben und bewundern.

Und Mie schätzt Mandø und die Natur auf der Insel.

„Ich gehe gerne spazieren. Und was habe ich hier nicht im Laufe der Jahre an Blumen gepflückt. Aber jetzt ist das etwas schwierig geworden, denn ich kann mich nicht mehr bücken“, sagt Mie.

Trotz ihres hohen Alters muss das Wetter schon sehr schlecht sein, bevor Mie auf ihren täglichen Spaziergang verzichtet. Der führt sie durch die Dünen beim Hauptort Mandø By und hoch zur Bank an der Rettungsstation. Dort blickt sie eine Weile über das Wattenmeer, bevor sie wieder umkehrt – und vielleicht noch bei einem Nachbarn vorbeischaud oder etwas bei Ellen im Inselladen Brugsen einkauft. □

TEKST OG FOTO  
/ TEXT UND FOTO:

Jens L. Hansen,  
Nationalpark Vadehavet

” Vi var herovre til en grundlovsfest, og Johannes så en landbrugsejendom, der var til salg. Han ville gerne til Mandø og købte den.

Wir waren zu einem Fest am Grundgesetztag gekommen und Johannes sah einen Bauernhof, der zu verkaufen war. Er wollte gerne nach Mandø ziehen und kaufte ihn.

”



TEKST / TEXT:

Jens L. Hansen,  
Nationalpark Vadehavet

# Kreaturer holder "sommerferie" på Skallingen

## */ „Sommerferien“ des Viehs auf Skallingen*

For at bevare naturkvaliteten og sikre Skallingen som en af de vigtigste ynglelokaliteter for engfugle, skal marsken og strandengene på halvøen afgræsses. 500-600 kreaturer varetager hver sommer den opgave. Nationalpark Magasin var med den dag i september, da "sommerkolonien" på Skallingen var slut for dyrene, og de skulle køres hjem til staldene.

*Um die Qualität der Natur zu erhalten und Skallingen als einen der wichtigsten Nistplätze für Wiesenvögel zu erhalten, müssen die Marsch und die Strandwiesen auf der Halbinsel beweidet werden. Jeden Sommer übernehmen 500-600 Stück Vieh diese Aufgabe. Das Nationalpark Magasin war an dem Tag im September dabei, als das „Sommerlager“ für das Vieh auf Skallingen zu Ende ging und es wieder nach Hause in seine Ställe gebracht werden sollte.*

▶ Når sommergræsningen er slut for de 500-600 stykker kvæg, bliver de samlet i folde tæt på den gamle redningsstation. Bygningen, der ses i baggrunden, fungerer i dag som madpakkehus. En planche-udstilling fortæller med fotos og tegninger om Skallingen. Foto: Red Star

▶ Wenn die 500 bis 600 Stück Vieh die Sommerweiden verlassen, werden sie in Pferden in unmittelbarer Nähe der alten Rettungsstation gesammelt. Das Gebäude im Hintergrund wird heute als Picknick-Unterstand genutzt. Eine Ausstellung mit Bildtafeln zeigt Fotos und Zeichnungen von Skallingen. Foto: Red Star





▶ Landmand Søren Skov i gang med at få styr på sine dyr, som nu skal hjem på gården i Vrøgum.

Foto: Red Star

▶ Landwirt Søren Skov sammelt sein Vieh, das nun wieder auf den Hof nach Vrøgum gebracht werden soll.

Foto: Red Star



Skallingen opstod for under 400 år siden og er et af de yngste landskaber i Europa – og samtidig det nærmeste, man i Danmark kommer ”det vilde vesten“. Kører man ud på halvøen, minder landskabet i sig selv om den amerikanske prærie. Og når man så pludselig befinder sig midt i en stor flok fritgående kvæg, føler man sig nærmest som medvirkende i en cowboyfilm.

Da den danske stat overtog Skallingen i 1979, gik der mange får. Siden er fårene helt forsvundet, og i dag er det kreaturer, som afgræsser området. Hver sommer er der ret fast 500-600 stykker kvæg på Skallingen. Dels kvier og dels stude, som er kastrerede ungtyre. To tredjedele er kødkvæg og en tredjedel er sortbrogede kvier, som skal blive til malkekøer. Kreaturerne tilhører cirka 20 landmænd fra Syd- og Sønderjylland.



Skallingen ist vor weniger als 400 Jahren entstanden und gehört zu den jüngsten Landschaften in Europa – und kommt dem, was man in Dänemark den „wilden Westen“ nennt, am nächsten. Wenn man auf die Halbinsel hinausfährt, erinnert die Landschaft an die amerikanische Prärie. Und wenn man sich dann plötzlich inmitten einer Herde freigrasender Rinder befindet, könnte man meinen, in einem Cowboyfilm mitzuspielen.

Als der dänische Staat Skallingen 1979 übernommen hat, weideten hier viele Schafe. Seither sind die Schafe vollkommen verschwunden und heute wird das Gebiet von Kühen beweidet. Jeden Sommer weiden zwischen 500 und 600 Stück Vieh auf Skallingen. Zum Teil handelt es sich um Färsen und zum Teil um Ochsen, also kastrierte Jungstiere. Bei zwei Dritteln handelt es sich um Schlachtvieh, ein Drittel sind schwarz-bunte Färsen, die zu Milchvieh werden sollen. Das Vieh gehört etwa 20 Landwirten aus Südjütland und Nord Schleswig.

Die Landwirte zahlen 130 dänische Kronen pro Stück Vieh für eine Saison von Anfang Mai bis Ende September. Ab dem Zeitpunkt, zu dem die Landwirte ihr Vieh hierherbringen und bis sie es wieder abholen hütet der Hirte der dänischen Naturschutzbehörde Naturstyrelsen das Vieh. Er sorgt für alles rund um das Vieh – auch, wenn ein Tierarzt benötigt wird.

Für die Naturstyrelsen bedeutet diese Regelung, dass dieses einzigartige Naturgebiet gehegt und gepflegt wird. Wenn die Wiesen nicht beweidet würden, würden sich Röhrichtfelder entwickeln und man würde

◀ Kødet fra nogle af studene, der afgræsser Skallingen om sommeren, ender via et fynsk slagteri bl.a. på restauranter i Tivoli i København. Foto: Red Star

◀ Das Fleisch einiger der Rinder, die im Sommer auf Skallingen weiden, landet über eine Schlachtereierie auf Fünen unter anderem in den Restaurants im Kopenhagener Tivoli. Foto: Red Star



▶  
Det minder om cowboyland på prærien, men vi er altså på Skallingen. I baggrunden ses strandengene ud mod Ho Bugt, hvor kreaturerne hele sommeren har nydt godt af det mineralrige græs. Den syv kvadratkilometer store naturlige saltmarsk er den største i hele vadehavsområdet, og mennesker må også gerne gå der. Man skal dog tage sig i agt for de vandfyldte tidevandsrender (loer), og Naturstyrelsen tilråder, at man vender om ved kreaturhegnene.

Foto: Red Star

▶  
*Es sieht aus wie das Land der Cowboys in der Prarie, aber tatsächlich befinden wir uns hier auf Skallingen. Im Hintergrund sind die Strandwiesen an der Ho Bugt zu sehen, wo das Vieh den ganzen Sommer lang das mineralstoffreiche Gras frisst. Die sieben Quadratkilometer große natürliche Salzmarsch ist die größte im gesamten Wattenmeergebiet und auch Besucher sind dort willkommen. Jedoch sollte man sich vor den mit Wasser gefüllten Gezeitenrinnen in Acht nehmen und die Naturstyrelsen empfiehlt, an den Viehzäunen zu wenden. Foto: Red Star*











◀ **Peter Mamsen** driver en gård ved Rødding med 145 malkekøer samt 155 kalve og kvier. De seneste syv-otte år har han haft kvier på Skallingen. "Jeg kan godt lide, at mine dyr kommer ud på græs, og da vi ikke har så meget engjord herhjemme, er det en god ordning for mig. Og det er jo dejlig nemt, at der er en, der holder øje med dyrene for mig", siger Peter Mamsen. Foto: Red Star

◀ **Peter Mamsen** betreibt einen Hof bei Rødding mit 145 Stück Milchvieh und 155 Kälbern und Färsen. In den letzten sieben bis acht Jahren hat er Färsen nach Skallingen gebracht. „Ich schätze es, dass mein Vieh auf die Weide kommt und da wir selbst nicht über so viele Wiesen verfügen, ist das für mich eine gute Lösung. Und es ist ja wunderbar einfach, dass es jemanden gibt, der für mich auf das Vieh aufpasst“, sagt Peter Mamsen. Foto: Red Star

Landmændene betaler 130 kroner per kreatur for en sæson, som varer fra begyndelsen af maj til slutningen af september. Fra landmændene afleverer deres dyr, til de henter dem igen, bliver de passet af Naturstyrelsens hyrde. Han sørger for alt til dyrene – også hvis der skal tilkaldes en dyrlæge.

For Naturstyrelsen betyder ordningen, at man får passet og plejet det helt enestående naturområde. Hvis ikke det blev afræsset, ville det gro til i rørskov, og dermed ville man miste et af landets bedste yngleområder for engfugle som rødben, stor kobbersnepe og vibe og et vigtigt fourageringsområde for bl.a. gæs. Marskengene på Skallingen har også Danmarks tætteste bestand af lærker, og havørnen kommer her dagligt for at jage.

Skallingen besøges årligt af cirka 200.000 mennesker, og de er meget velkomne. De fleste kommer i løbet af de to-tre måneder i højsæsonen. Hvis man er en gruppe, kan man bestille en guidet tur med Naturstyrelsens traktortrukne naturbus.

Man må gerne køre ud på Skallingen i sin egen bil ad Skallingvej. Vejen er ensporet, men der er mange vigespor, hvor man kan give

dadurch eines der besten Nistgebiete für Wiesenvögel wie Rotschenkel, Uferschnepfe und Kiebitz und ein wichtiges Futtergebiet u. a. für Gänse verlieren. Die Marschwiesen auf Skallingen weisen auch den dichtesten Lerchenbestand Dänemarks auf und Seeadler jagen hier täglich.

Skallingen empfängt jährlich etwa 200.000 Besucher, die sehr willkommen sind. Die meisten kommen in den zwei bis drei Monaten der Hochsaison. Gruppen können geführte Touren mit dem von einem Traktor gezogenen Naturbus der Naturstyrelsen bestellen.

Über den Skallingvej kann man auch mit dem eigenen Wagen auf Skallingen fahren. Die Straße hat nur eine Fahrbahn, aber es gibt viele Ausweichspuren, wo man Platz für entgegenkommenden Verkehr machen kann. Die Straße wurde im 2. Weltkrieg von den Deutschen als Teil des Atlantikwalls angelegt und war ursprünglich aus Beton.

Es kommt jedes Jahr vor, dass Touristen hier nicht mehr wegkommen, wenn die Straße unter Wasser steht. Dieses Erlebnis vergessen sie nie. □



plads for modkørende biler. Vejen blev bygget af tyskerne under 2. verdenskrig som en del af Atlantvolden og var oprindeligt en betonvej.

Hvert år er der turister, som bliver fanget, når vejen står under vand. Det er en oplevelse, de aldrig glemmer. □

▶ Bjarne Slaikjær har været hyrde på Skallingen i 22 år. Arbejdet begynder i april, hvor han sammen med en elev fra Naturstyrelsen sætter hegn. Om sommeren, når kvæget går på Skallingen, vil man ofte møde Slaikjær på hans firhjulstrukne ATV. Normalt oversvømmes Skallingen hver sommer to-tre gange, og når det sker, er hyrdens vigtigste opgave forinden at få kvæget drevet i sikkerhed på højere beliggende arealer. En anden del af jobbet er naturvejledning for besøgende på Skallingen. Foto: Red Star

▶ *Bjarne Slaikjær ist seit 22 Jahren Hirte auf Skallingen. Die Arbeit beginnt im April, wenn er zusammen mit einem Auszubildenden von Naturstyrelsen die Zäune aufstellt. Wenn das Vieh im Sommer auf Skallingen weidet, ist Slaikjær häufig mit seinem Allrad-Quad unterwegs. Normalerweise wird Skallingen jeden Sommer zwei- bis dreimal überschwemmt. Dann ist die wichtigste Aufgabe des Hirten, das Vieh rechtzeitig auf höher gelegenen Gebieten in Sicherheit zu bringen. Ein anderer Teil der Arbeit sind Naturführungen für Besucher auf Skallingen. Foto: Red Star*



▶ Så er "sommerferien" slut. En landmand kører hjem med sine kreaturer, som i cirka fem måneder har nydt godt af græsset og den friske luft på Skallingen. Under hele opholdet har hyrden sørget for alt til dyrene. Ordningen betyder, at transporten til og fra Skallingen faktisk er den største udgift for landmændene. Foto: Red Star

▶ *Und damit sind die „Sommerferien“ zu Ende. Ein Landwirt fährt mit seinem Vieh nach Hause, das etwa fünf Monate lang das Gras und die frische Luft auf Skallingen genossen hat. Während dieser Zeit hat der Hirte für alles gesorgt, was die Tiere brauchten. Die größte Ausgabe für den Landwirt bei dieser Lösung ist der Transport nach und von Skallingen. Foto: Red Star*





Et nyt vandhul til strandtudserne.  
Foto: John Frikke

Ein neues Wasserloch für die Kreuzkröten.  
Foto: John Frikke

# Sådan arbejder Nationalparken

*/ So arbeitet der Nationalpark*

TEKST / TEXT:  
Jens L. Hansen,  
Nationalpark Vadehavet

## VERDEN SARVSSTEDER I SYDDANMARK

Et fyrtårnsprojekt, der skal styrke og øge synligheden af de tre verdensarvssteder i Syddanmark (Vadehavet, Kongernes Jelling og Christiansfeld). Deltagere i projektet er ud over de tre verdensarvssteder: Region Syddanmark, vadehavskommunerne (Tønder, Esbjerg, Fanø og Varde), Kolding og Vejle kommuner samt lokale turistbureauer. En verdensarvsavis er allerede produceret til borgerne i Syddanmark, og desuden er der taget hul på udvikling af markedsførings-/oplysningspakker (video, fotos, tekster) til nationalparkens partnere og VisitDenmark. Partnerne kan bruge film, fotos og tekster på deres hjemmesider, Facebook, skærme i deres lobby, i brochurer med videre.

## WELTERBESTÄTTEN IN SÜDDÄNEMARK

Ein Leuchtturmprojekt, das die Sichtbarkeit der drei Welterbestätten in Süddänemark (Wattenmeer (Vadehavet), Runensteine von Jelling (Kongernes Jelling) und Christiansfeld) stärken und verbessern soll. Abgesehen von den drei Welterbestätten sind folgende Organisationen an dem Projekt beteiligt: die Region Süddänemark, die Wattenmeergemeinden (Tønder, Esbjerg, Fanø und Varde), die Gemeinden Kolding und Vejle, wie auch örtliche Fremdenverkehrsämter. Für die Bürger in Süddänemark wurde bereits eine Weltkulturerbe-Zeitung herausgegeben und man hat mit der Entwicklung von Marketing-/Informationspaketen (Videos, Fotos, Texte) für die Partner des Nationalparks und VisitDenmark begonnen. Die Partner können Filme, Fotos und Texte auf ihren Websites, auf Facebook, auf Bildschirmen in ihren Eingangsbereichen, in Broschüren usw. verwenden.

## TERNEPROJEKT PÅ ESBJERG HAVN

Halvdelen af Vadehavets terner holder til på Esbjerg Havn – og rigtig mange af dem på taget af en af transportvirksomheden IAT's bygninger. Sammen med Aarhus Universitet, Dansk Ornitologisk Forening, 15. Juni Fonden, IAT, Jutlandia og Esbjerg Havn arbejder nationalparken på at etablere et menneske- og rovdysikkert yngleområde på en mole. Hensigten er at tilbyde ternerne et godt og sikkert yngleområde, så problemer med tern på bygninger og i driftsområder mindskes, samtidig med at der skabes grundlag for en højere ynglesucces for de trængte ynglefugle i Vadehavet. Projektet er igangsat og kan ses på molen syd for Fanøfærgens anlægsplads.

## SEESCHWALBENPROJEKT IM HAFEN VON ESBJERG

Die Hälfte der Seeschwalbenpopulation des Wattenmeers konzentriert sich im Hafen von Esbjerg – sehr viele leben auf dem Dach eines Gebäudes der Spedition IAT. Der Nationalpark arbeitet zusammen mit der Universität Aarhus, dem dänischen Ornithologenverband, 15. Juni Fonden, IAT, Jutlandia und dem Hafen Esbjerg daran, auf einer Mole einen vor Menschen und Raubtieren geschützten Nistbereich einzurichten. Damit soll den Seeschwalben ein guter und sicherer Nistbereich geboten werden, so dass die Probleme aufgrund von Seeschwalben auf Gebäuden und in Betriebsbereichen gemindert und gleichzeitig bessere Nistbedingungen für die im Wattenmeer dringend benötigten Nistvögel geschaffen werden. Das Projekt ist angelaufen und ist auf der Mole südlich des Anlegers der Fähre nach Fanø zu besichtigen.



**I år (2017) er det ti år siden, at Folketinget vedtog loven om nationalparker i Danmark. Nationalparkloven udgør det overordnede grundlag for Nationalpark Vadehavet. Hvad der mere konkret skal arbejdes med, er besluttet af Nationalpark Vadehavets bestyrelse, som gennem en nationalparkplan (2013-18) og en strategi har udstukket retningslinjerne. Disse består dels af en overordnet vision og af 12 konkrete målsætninger.**

Det daglige arbejde i nationalparkens sekretariat og de projekter, som nationalparken giver sig i kast med, skal alt sammen kunne henføres til en eller flere af disse målsætninger – og i sidste ende medvirke til at opfylde nationalparklovens formålsparagraf.

Nationalpark Vadehavet arbejder løbende med en lang række projekter. For at give en fornemmelse af dette arbejde fortælles her helt kort om en håndfuld af nationalparkens igangværende projekter. De gennemføres i øvrigt alle i samarbejde med forskellige partnere – for eksempel kommunerne, Naturstyrelsen, naturorganisationer og frivillige. □

*Es ist jetzt (2017) zehn Jahre her, seitdem das dänische Parlament (Folketing) das Gesetz über Nationalparks in Dänemark verabschiedet hat. Das Gesetz über Nationalparks ist die übergeordnete Grundlage für den Nationalpark Vadehavet. Der Vorstand des Nationalpark Vadehavet hat die konkrete Ausrichtung der Arbeiten in einem Plan für den Nationalpark (2013-18) festgelegt und die Strategie in Richtlinien vorgegeben. Diese bestehen aus einer übergeordneten Vision und 12 konkreten Zielen.*

Die tägliche Arbeit im Sekretariat des Nationalparks und die Projekte, die der Nationalpark umsetzt, müssen alle auf eine oder mehrere dieser Zielsetzungen zurückgeführt werden können und letztlich zu der Umsetzung des Paragraphen über den Zweck aus dem Gesetz über den Nationalpark beitragen.

Der Nationalpark Vadehavet arbeitet laufend an zahlreichen Projekten. Um einen Eindruck von dieser Arbeit zu vermitteln, werden einige der derzeit laufenden Projekte des Nationalparks hier kurz skizziert. Diese werden alle in Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Partnern – beispielsweise den Gemeinden, der dänischen Naturbehörde Naturstyrelsen, Naturschutzorganisationen und Ehrenamtlichen durchgeführt. □

## STRANDTUDSE-PROJEKT

Projektet går ud på at hjælpe den sjældne padde strandtudsens ved at forbedre dens levesteder. Med en gravemaskine foretages skrab, der etablerer nye lavvandede vandhuller, hvor strandtudsens kan yngle. De første skrab blev foretaget i efteråret 2016 på Fanø, og i løbet af 2017 graves der i Ho, på Skallingen, ved Tjærebog og på Mandø og Rømø. I alt er det planen, at der skal ske genopretning og/eller etablering af 50 nye levesteder i nationalparken.

## KREUZKRÖTENPROJEKT

Bei diesem Projekt geht es darum, die Lebensräume der seltenen Kreuzkröte zu verbessern. Mit Hilfe eines Baggers wird der Boden aufgeschabt, um neue, flache Wasserlöcher zu schaffen, wo die Kreuzkröte sich fortpflanzen kann. Das erste derartige Wasserloch wurde im Herbst 2016 auf Fanø angelegt, im Verlauf dieses Jahres (2017) folgen weitere in Ho, auf Skallingen, bei Tjærebog und auf Mandø und Rømø. Insgesamt ist die Wiederherstellung und/oder Einrichtung 50 neuer Lebensräume im Nationalpark geplant.

## NATURPERLEN MANDØ

Med et budget på cirka 25 millioner skal Mandø være en naturperle midt i UNESCO verdensarven og Nationalpark Vadehavet. Målet er at få omlagt dele af Mandøs traditionelle landbrug til mindre intensiv drift og mere natur, og det skal gøres muligt gennem en større jordfordeling. Bag projektet står Esbjerg Kommune, Den Danske Naturfond, Nationalpark Vadehavet, Naturstyrelsen og Business Region Esbjerg. Alt skal ske i tæt samarbejde med lokalbefolkningen på øen, således at de Mandøboere, der fortsat har deres indtægt fra landbruget, også har mulighed for det i fremtiden.

## MANDØ – EINE PERLE DER NATUR

Mit einem Budget von ca. 25 Mio. DKK soll Mandø mitten im UNESCO-Weltkulturerbe und Nationalpark Vadehavet zu einer Perle der Natur werden. Ziel ist, einen Teil der herkömmlichen Landwirtschaft auf weniger intensiven Betrieb und mehr Natur umzustellen, was über eine größere Flurbereinigung ermöglicht werden soll. Projektträger sind die Gemeinde Esbjerg, Den Danske Naturfond, Nationalpark Vadehavet, Naturstyrelsen und Business Region Esbjerg. Das Projekt wird in enger Zusammenarbeit mit der Lokalbevölkerung auf der Insel umgesetzt, so dass die Inselbewohner, die nach wie vor von der Landwirtschaft leben, das auch in Zukunft werden tun können.

## LEJRSKOLEPROJEKT

Projektet gennemføres i samarbejde med en række aktører i vadehavsområdet og går ud på at udvikle lejrskoleproduktet og tiltrække flere lejrskolegrupper til området, så der skabes omsætning og arbejdspladser, samtidig med at kendskabet til Nationalpark Vadehavet, Verdensarven og grænseområdets unikke historie øges.

## PROJEKT LANDSCHULHEIM

Das Projekt wird in Zusammenarbeit mit einer Reihe Akteure im Wattenmeergebiet umgesetzt und hat sich zum Ziel gesetzt, das Produkt Landschulheim weiter zu entwickeln und mehr Landschulheimgruppen anzulocken, um Umsatz und Arbeitsplätze zu schaffen und gleichzeitig den Nationalpark Vadehavet, das Welterbe und die einmalige Geschichte des Grenzgebietes besser bekannt zu machen.



Foto: John Frikke

# Partnere i Nationalpark Vadehavet

## */ Partner im Nationalpark Wattenmeer*

### FORMIDLINGSPARTNER / *Wermittlungspartner*

Bjarne Kiholm .....	<a href="https://facebook.com/bjarne.kiholm">facebook.com/bjarne.kiholm</a>
Blåvand Fuglestation .....	<a href="http://www.blavandfuglestation.dk">www.blavandfuglestation.dk</a>
Det Maritime Ribe .....	<a href="http://www.det-maritime-ribe.dk">www.det-maritime-ribe.dk</a>
Esbjerg Kommune .....	<a href="http://www.esbjergkommune.dk">www.esbjergkommune.dk</a>
Fanø Kommune .....	<a href="http://www.fanoe.dk">www.fanoe.dk</a>
Fanø Oyster King .....	<a href="http://www.oyster-king.dk">www.oyster-king.dk</a>
FanøNatur .....	<a href="http://www.fanonatur.dk">www.fanonatur.dk</a>
Fiskeri- og Søfartsmuseet .....	<a href="http://www.fimus.dk">www.fimus.dk</a>
Fonden Gamle Sønderho .....	<a href="http://www.fondengamlesonderho.dk">www.fondengamlesonderho.dk</a>
Foreningen Højer Vandtårn .....	<a href="http://www.fhvt.dk">www.fhvt.dk</a>
Foreningen Mandøhuset .....	<a href="http://www.mandoehuset.dk">www.mandoehuset.dk</a>
Foreningen Venner af Rømø's Natur .....	<a href="http://www.roemoe6792.dk">www.roemoe6792.dk</a>
Hjemsted Oldtidspark .....	<a href="http://www.hjemsted.dk">www.hjemsted.dk</a>
Hjerting Kanelaug .....	<a href="http://www.hjerting-kane.dk">www.hjerting-kane.dk</a>
Lokalforeningen Janderup .....	<a href="http://www.janderup.dk">www.janderup.dk</a>
Kulturcentret Kiers Gaard .....	<a href="http://www.kiers-gaard.dk">www.kiers-gaard.dk</a>
Mandø Event .....	<a href="http://www.mandoevent.dk">www.mandoevent.dk</a>
Mandø Fællesråd .....	<a href="http://www.mandoe.info">www.mandoe.info</a>
Mandøbussen .....	<a href="http://www.mandoebussen.dk">www.mandoebussen.dk</a>
Marskguiden .....	<a href="http://www.marskguiden.dk">www.marskguiden.dk</a>
Museet for Varde By og Omegn .....	<a href="http://www.vardemuseum.dk">www.vardemuseum.dk</a>
Museum Sønderjylland .....	<a href="http://www.museum-sonderjylland.dk">www.museum-sonderjylland.dk</a>
Højer Mølle Kulturhistorie Tønder	
Myrthuegård .....	<a href="http://www.myrthue.esbjergkommune.dk">www.myrthue.esbjergkommune.dk</a>

Naturfotograf Aage Mathiesen .....	<a href="http://www.naturgalleRibe.dk">www.naturgalleRibe.dk</a>
Naturguiden .....	<a href="http://www.naturguiden.info">www.naturguiden.info</a>
Naturstyrelsen Blåvandshuk .....	<a href="http://www.naturstyrelsen.dk">www.naturstyrelsen.dk</a>
Naturstyrelsen Vadehavet .....	<a href="http://www.naturstyrelsen.dk">www.naturstyrelsen.dk</a>
ProVarde og Varde Å Dag .....	<a href="http://www.visitwestdenmark.dk">www.visitwestdenmark.dk</a>
Ribe Træskslaug .....	<a href="http://www.ribe-traeskislaug.dk">www.ribe-traeskislaug.dk</a>
Ribe Vikingecenter .....	<a href="http://www.ribevikingecenter.dk">www.ribevikingecenter.dk</a>
Rømø-Tønder Turistforening .....	<a href="http://www.romo.dk">www.romo.dk</a>
Scanoropa Bus .....	<a href="http://www.scanoropa-bus.dk">www.scanoropa-bus.dk</a>
Sort Safari .....	<a href="http://www.sortsafari.dk">www.sortsafari.dk</a>
Strandskaden .....	<a href="http://www.strandskaden.dk">www.strandskaden.dk</a>
Sydvestjyske Museer .....	<a href="http://www.sydvestjyskemuseer.dk">www.sydvestjyskemuseer.dk</a>
Tandrup Naturfilm .....	<a href="http://www.tandrupnaturfilm.dk">www.tandrupnaturfilm.dk</a>
Tønder Egnens Guider .....	<a href="http://www.toender-egnsguider.dk">www.toender-egnsguider.dk</a>
Tønder Kommune .....	<a href="http://www.toender.dk">www.toender.dk</a>
Tønninggaard Naturcenter .....	<a href="http://www.tonninggaard.dk">www.tonninggaard.dk</a>
Vadehavets Formidlerforum .....	<a href="http://www.vadehav.dk">www.vadehav.dk</a>
Vadehavscentret .....	<a href="http://www.vadehavscentret.dk">www.vadehavscentret.dk</a>
Vadehavssmedjen .....	<a href="http://www.vadehavssmedjen.dk">www.vadehavssmedjen.dk</a>
Varde Kommune .....	<a href="http://www.varde.dk">www.varde.dk</a>
Vester Vedsted Landsbyforening .....	<a href="http://www.vestervedsted.dk">www.vestervedsted.dk</a>
Visit Esbjerg .....	<a href="http://www.visitesbjerg.dk">www.visitesbjerg.dk</a>
Visit Fanø .....	<a href="http://www.visitfanoe.dk">www.visitfanoe.dk</a>
Visit Ribe .....	<a href="http://www.visitribe.dk">www.visitribe.dk</a>



## **OVERNATNINGSPARTNERE / Unterkunftspartner**

Ballum Camping .....	www.ballumcamping.eu
Bed & Kitchen .....	www.birgitte-valentin.dk
Daler Camping .....	www.daler-camping.dk
Danhostel Ribe .....	www.danhostel-ribe.dk
Drivvejens Bed & Breakfast .....	www.visitribe.nu
ECH Park .....	www.ech.dk
Enjoy Resorts .....	www.enjoy-resorts.dk
Feldberg Strandcamping .....	www.feldbergstrandcamping.dk
Hjerting Badehotel .....	www.hjertingbadehotel.dk
Hohenwarte .....	www.hohenwarte.dk
Hostel Rudbøl .....	www.hostel-rudbol-dk.book.direct
Hotel Ansgar .....	www.hotelansgar.dk
Hotel Britannia .....	www.britannia.dk
Hotel Dagmar .....	www.hoteldagmar.dk
Hotel Kommandørgården .....	www.kommandoergaarden.dk
Hvidbjerg Strand Feriepark .....	www.hvidbjerg.dk
Kellers Badehotel & Spisehus .....	www.kellersbadehotel.dk
Klithus Mandø .....	www.klithusmandoe.dk
Klægager .....	www.klaegager.dk
Kruse Udlejning .....	www.bb-vadehavet.dk
Lynggaard – Fanø Strand Feriehuse .....	www.fanostrand.com
Mandø Bed & Breakfast .....	www.bb-mandoe.dk
Mandø Brugs & Camping .....	www.mandoebrugs.dk
Mandø Kro & Traktorbusser .....	www.mandokro.dk
Mellerup Centret .....	www.mellerupcentret.dk
Motel Højer .....	www.motel-hoejer.dk
Motel Rovli .....	www.motelrovli.dk
Novasol Dansommer .....	www.novasol.dk
Ribe Byferie Resort .....	www.ribe-byferie.dk
Ribe Camping .....	www.ribecamping.dk
Rindby Camping .....	www.rindbycamping.dk
Skærbæk Familiecamping .....	www.skaerbaekfamiliecamping.dk-camp.dk
Skærbæk Fritidscenter .....	www.kursus-fritidscenter.dk
Sovgodt8 .....	www.sovgodt8.dk
Tidevands Bed & Breakfast .....	www.tidevandsbb.dk
Tønder Sport- og FritidsCenter/Tønder Camping .....	www.tsfc.dk
Vadehavs Camping .....	www.vadehavscamping.dk
Vadehavslejrskolen .....	www.vadehavslejrskolen.dk
Vanggård .....	www.marskgaard.dk

## **FØDEVAREPARTNERE / Lebensmittelpartner**

Blæsbjerggård Ribe .....	(tlf. 20 60 08 80)
Fanø Bryghus .....	www.fanoebryghus.dk
Fjordgård Vin & Vadehav .....	www.fjordgaard.dk
Frøken A .....	www.froekena.dk
Fåravl v/Niels Chr. Nielsen .....	(tlf. 75 44 51 77)
Havervadgård .....	www.havervadgaard.dk
Holms Røgeri .....	www.holmsrogeri.dk
Kolvig Restaurant & Café .....	www.kolvig.dk
NaturKulturVarde .....	www.naturkulturvarde.dk
Poseidon Rejer A/S .....	www.vadehavsrejer.dk
Restaurant Ambassaden .....	www.ambassadenfanoe.dk
Restaurant Kunstpavillonen .....	www.josef-kunsten.dk
Rudbecks Ost & Deli .....	www.rudbecks.dk
Rømø Slagteren .....	www.romoslagteren.dk

Sjølberg Strand .....	www.sjølbergstrand.dk
Spiseriget .....	www.spiseriget.dk
Sønderho Gårdbutik – I/S Vester Storetoft .....	www.sonderhogaardbutik.dk
Sønderho Kro .....	www.sonderhokro.dk
Vadehav Marsk & Mad .....	(tlf. 60 49 39 96)
Varde Ådal Lam .....	www.vardeaadallam.dk
Varde Ådals Oksekød .....	www.vardeadaloksekod.dk
Vestbien .....	www.vestbien.dk

## **EVENTPARTNERE / Eventpartner**

Digeløbet i Højer .....	www.højerif.dk
Kunstnerhuset v/Skærbæk Fritidscenter .....	kunstnerhuset-vadehavet.dk
Kunstrunden Sydvestjylland .....	www.kunstrunde.dk
Mandøforeningen .....	www.mandoemarathon.dk
Ribe Fodslaw .....	www.fodslaw.dk
Vadehavs Touren .....	facebook.com/vadehavstouren
Vadehavsfestival/Kulturregion Vadehavet .....	www.vadehavsfestival.dk
Vvevent .....	www.vvevent.dk

## **FRILUFTSLIVSPARTNERE / Aktivitetspartner**

Danmarks Jægerforbund, Kreds Vadehavet .....	www.jaegerforbundet.dk
Esbjerg Golfklub .....	www.egk.dk
Vadehavets Bådklubber .....	www.vadehavetsbaadklubber.dk
Vesthop .....	www.vesthop.dk

## **UDDANNELSESPARTNERE / Ausbildungspartner**

Højer Design Efterskole .....	www.hoejerdesignefterskole.dk
Mit Vadehav .....	www.mitvadehav.dk
Tønder Gymnasium .....	www.toender-gym.dk
Ungdomshøjskolen ved Ribe .....	www.uhr.dk
VUC Vest .....	www.vucvest.dk

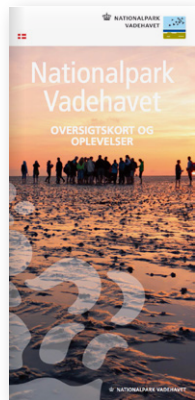
## **ANDRE PARTNERE / Weitere Partner**

7-kanten .....	www.7-kanten.dk
Atelier & Galleri v/Birgitte Valentin .....	www.birgitte-valentin.dk
Blue Water Fonden .....	www.bws.dk
Busines Region Esbjerg .....	www.businessregionesbjerg.dk
ISRB .....	www.isrb.dk
Konsulenthuset Allégade 24 .....	www.allegade24.dk
Nørremølle Fåremælkssæber .....	(tlf. 29 10 32 65)
Rømø Cykler .....	www.romocykler.dk
Rømø Lege- og Labyrinthpark .....	www.romolab.dk
SE .....	www.se.dk
Skærbæk Avis .....	www.ugeavisen.dk/skaerbaek
Uldsnedkeren .....	www.uldsnedkeren.dk
Vadehavskysten .....	www.vadehavskysten.dk
Værksted og Galleri Nørremølle .....	www.arlu.dk



# Følg, se og oplev Vadehavet

*/ Folgen, sehen und erleben sie die Wattenmeer*



## NATIONALPARK MAGASIN

Magasinet, du har i hænderne, er det fjerde i rækken fra Nationalpark Vadehavet. Nationalpark Magasin nummer 1 udkom i januar 2014, nummer 2 i maj 2015 og nummer 3 i juni 2016. I 2015 udgav nationalparken desuden en særudgave, Nationalpark Magasin Maritim. Den maritime særudgave blev lavet i et samarbejde med den tyske nationalpark i Slesvig Holsten. Magasinerne kan læses online på [www.issuu.com](http://www.issuu.com). Trykte eksemplarer udleveres, så længe lager haves, hos nationalparkens partnere (se partnerlisten på side 80 og 81).

## NATIONALPARK MAGASIN

Sie halten das vierte Magazin von Nationalpark Vadehavet in den Händen. Das Magazin Nr. 1 ist im Januar 2014 erschienen, Nummer 2 im Mai 2015 und Nummer 3 im Juni 2016. Außerdem gab es in 2015 eine Sonderausgabe, das Nationalpark Magasin Maritim. Die maritime Sonderausgabe entstand in Zusammenarbeit mit dem deutschen Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Sie können die Magazine auch online unter [www.issuu.com](http://www.issuu.com) lesen. Die Druckexemplare werden verteilt, so lange sie bei den Partnern des Nationalparks vorrätig sind (s. Liste der Partner auf Seite 80 und 81).

## NATIONALPARKFOLDEREN

På 24 sider får du et godt overblik over Nationalpark Vadehavets natur- og kulturværdier. Guiden indeholder også ti gode steder, du kan opleve på egen hånd, og en række informationer om, hvor og hvordan du kommer ud og oplever nationalparken på en guidet tur. Man får desuden gode råd til, hvordan man færdes godt og sikkert i nationalparken under hensyntagen til naturen og kulturarven. De skriftlige informationer er illustreret med fotos og grafik og suppleres med to gode kort.

Nationalparkfolderen findes på dansk, tysk og engelsk og udleveres hos nationalparkens partnere (se partnerlisten på side 80 og 81).

## NATIONALPARKBROSCHÜRE

Auf 24 Seiten erhalten Sie einen Überblick über die Natur- und Kulturschätze im Nationalpark Wattenmeer. Die Broschüre gibt ferner Tipps zu zehn Orten, die man perfekt auf eigene Faust entdecken kann, sowie zahlreiche Informationen zu Erlebnissen in der Natur des Nationalparks bei Touren mit einem ortskundigen Guide. Darüber hinaus liefert die Broschüre Hinweise, wie man den Nationalpark gut und sicher erleben kann und dabei gleichzeitig Natur und Kulturerbe rücksichtsvoll behandelt. Die Informationen werden ergänzt durch zahlreiche Fotos und Grafiken sowie zwei Detailkarten.

Die Nationalparkbroschüre ist in dänischer, deutscher und englischer Sprache bei den Partnern des Nationalparks erhältlich (eine Liste der Partner finden Sie auf den Seiten 80-81 im Magazin).



## Online

-  [nationalpark vadehavet](https://www.facebook.com/nationalparkvadehavet)
-  [nationalpark vadehavet](https://www.youtube.com/nationalparkvadehavet)
-  [nationalpark vadehavet](https://www.instagram.com/nationalparkvadehavet)
-  [#nationalparkvadehavet](https://twitter.com/nationalparkvadehavet)  
[#vadehavet](https://twitter.com/vadehavet)
-  [nationalparkvadehavet.dk](http://nationalparkvadehavet.dk)



# Oplevelser i Nationalpark Vadehavet

/ Tolle erlebnisse im Nationalpark Wattenmeer

## GUIDEDE OPLEVELSER

En lang række professionelle aktører står klar til at tage dig med ud i Nationalpark Vadehavet. Guider og naturvejledere sørger for, at du finder de steder, hvor oplevelserne er bedst og fortæller de spændende historier, der hører til. Guiderne sørger for, at sikkerheden er optimal i forhold til tidevand og omskifteligt vejr.

På en guidet tur i Nationalpark Vadehavet får du den spændende historie serveret præcis dér, hvor oplevelsen er størst. Guiderne har lokalkendskab, og de bringer dig sikkert ud i Vadehavet og hjem igen.

## HER FINDER DU GUIDEDE TURE

- [www.sydvestjylland.com](http://www.sydvestjylland.com) – søg i naturkalenderen
- App'en sydvest.mobi til IOS og Android – søg i „det sker“
- [www.kultunaut.dk](http://www.kultunaut.dk) – skriv „nationalpark vadehavet“ i søgefeltet
- [www.udinaturen.dk](http://www.udinaturen.dk) – vælg ”arrangementer“ i menuen.

## GEFÜHRTE ERLEBNISSE

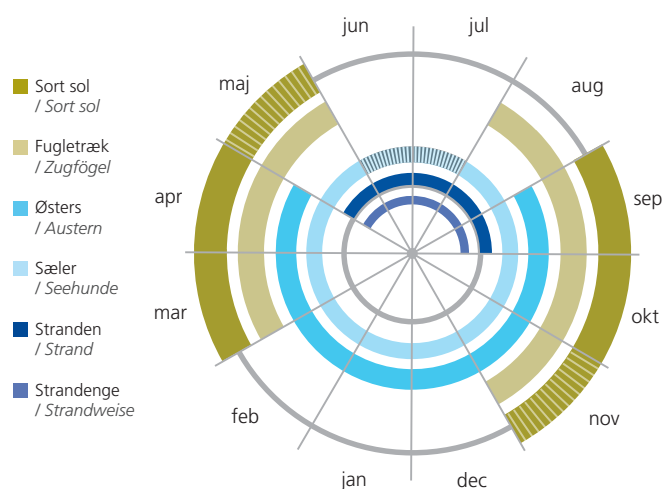
Viele Veranstalter stehen bereit um Ihnen den Nationalpark Wattenmeer zu zeigen. Vermittler und Ranger sorgen dafür, dass Sie die besten Orte finden, an denen Sie am meisten erleben können, und erzählen die interessanten dazugehörigen Geschichten. Die Ranger sorgen für optimale Sicherheit in Bezug auf Gezeiten und Wetterveränderungen.

Bei einer geführten Wanderung durch den Nationalpark Wattenmeer bekommen Sie interessante Geschichten serviert, genau dort, wo Sie am meisten erleben können. Die Ranger kennen sich aus und bringen Sie sicher zum Wattenmeer und zurück.

## HER FINDEN SIE GEFÜHRTE WANDERUNGEN

- [www.sydvestjylland.com](http://www.sydvestjylland.com) – suchen Sie im Naturkalender
- App sydvest.mobi für IOS und Android – suchen Sie ”det sker“
- [www.kultunaut.dk](http://www.kultunaut.dk) – schreiben Sie ”nationalpark wattenmeer“ im Suchfeld
- [www.udinaturen.dk](http://www.udinaturen.dk) – wählen Sie ”Arrangementer“ im Menü.

## ÅRET RUNDT / DAS GANZE JAHR

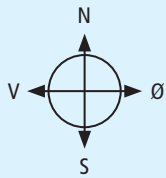


## TURARRANGØRER I

### NATIONALPARK VADEHAVET / REISEVERANSTALTER IN DEN NATIONALPARK WATTENMEER

	Atlantvolden / Atlantikwall	Byggekultur / Baukultur	Landskabet / Landschaft	Livet på vadeerne / Leben im Watt	Marskens brug / Marschnutzung	Søfart og handel / Seefahrt und Handel	Sort sol / Sort sol	Stormfloder / Sturmfluten	Strandenge / Strandwiesen	Sæler / Seehunde	Tidevand / Gezeiten	Østers / Austern	Trækfugle / Zugvögel
NaturKulturVarde, <a href="http://www.naturkulturvarde.dk">www.naturkulturvarde.dk</a>	■		■	■	■	■		■	■	■	■		■
Naturguiden, Oksbøl, <a href="http://www.naturguiden.info">www.naturguiden.info</a>		■	■	■	■				■		■		
Fiskeri- og Søfartsmuseet, Esbjerg, <a href="http://www.fimus.dk">www.fimus.dk</a>				■						■			
Fanø Oyster King, <a href="http://www.oyster-king.dk">www.oyster-king.dk</a>				■						■		■	
Strandskaden, Fanø, <a href="http://www.strandskaden.dk">www.strandskaden.dk</a>			■	■		■		■	■	■	■	■	■
Vadehavscentret, Ribe, <a href="http://www.vadehavscentret.dk">www.vadehavscentret.dk</a>			■	■	■		■	■	■	■	■	■	■
Mandø Event, <a href="http://www.mandoevent.dk">www.mandoevent.dk</a>			■				■			■		■	■
Mandøbussen, <a href="http://www.mandoebussen.dk">www.mandoebussen.dk</a>		■	■					■					
Mandø Kro og Traktorbusser, <a href="http://www.mandoekro.dk">www.mandoekro.dk</a>			■								■		
Vadehavssmedjen, Ballum, <a href="http://www.vadehavssmedjen.dk">www.vadehavssmedjen.dk</a>			■	■			■	■			■	■	■
Marskguiden, Højer, <a href="http://www.marskguiden.dk">www.marskguiden.dk</a>			■		■		■						
Scanoropa Bus, Højer, <a href="http://www.scanoropa-bus.dk">www.scanoropa-bus.dk</a>		■	■		■		■					■	
Tønder Egnens Guider, <a href="http://www.teg.guide">www.teg.guide</a>		■	■					■					
Naturcenter Tønninggård, Rømø, <a href="http://www.tonninggaard.dk">www.tonninggaard.dk</a>	■		■	■	■		■	■	■		■	■	■
Sort Safari, Tønder, <a href="http://www.sortsafari.dk">www.sortsafari.dk</a>		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Naturstyrelsen, <a href="http://www.udinaturen.dk">www.udinaturen.dk</a>					■		■	■	■	■	■	■	■





- Badestrand / Strand
- Blå flag strand / Strand mit Blauer Flagge
- Naturlegeplads / Naturspielplatz
- Hundeskov / Hundewald
- Kitesurfing og windsurfing / Kitesurfing und windsurfing
- Kitebuggy og strandsejls / Kitebuggy und Blocart
- Cykel: Vestkyststruten / Fahrrad Route: Vestkyststruten
- Cykel: Panoramarute / Fahrrad Route: Panoramarute
- Sejlrende / Fahrinne
- Færgerute: Esbjerg Fanø / Fährverbindung: Esbjerg Fanø
- Færdsel forbudt (Langli åben fra 16.07 til 14.09) / Zutritt verboten (Langli geöffnet vom 16.07 bis 14.09)
- Militært skydeområde – adgang forbudt / Militärbereich – Zutritt verboten

Angående sejls i kajak: Se ruter og beskrivelser på [udinaturen.dk](http://udinaturen.dk) / Für Kajak: Siehe Routen und Beschreibungen auf [udinaturen.dk](http://udinaturen.dk)

### BESØGSCENTRE

- 1** Tirpitz
- 2** Myrthuegård
- 3** Varde Museum
- 4** Fiskeri- og Søfartsmuseet
- 5** Esbjerg Museum
- 6** Fanø Skibsfarts- og Dragtsamling
- 7** Fanø Museum
- 8** Sønderho Gl. Fuglekøje
- 9** Sydvestjyske Museer – Museet Ribes Vikinger
- 10** Ribe Vikingecenter
- 11** Vadehavscentret
- 12** Mandøhuset
- 13** Kommandørgården
- 14** Naturcenter Tønnisgård
- 15** Hjemsted Oldtidspark
- 16** Museum Sønderjylland – Højer Mølle
- 17** Museum Sønderjylland – Kulturhistorie Tønder

10 km

