

Gosch, Sansibar und Austern

22. Fachstudienfahrt des VSR Weser-Ems nach Sylt und Schleswig Holstein

(jo) Den nördlichsten Punkt in Deutschland haben wir uns als Ziel unserer alljährlichen Fachstudienfahrt ausgesucht und der liegt bekanntlich nun mal auf Sylt.

Mit dem Bus aus Weser-Ems angereist ging es in Niebüll nicht per Fähre weiter, nein nach Sylt reist man mit dem Autozug. Huckepack nahm uns der **Sylt Shuttle** über den Hindenburgdamm mit auf die Insel. Ein Strandspaziergang um die Insel Sylt ist 110 km lang, daher lag es Nahe den Bus dabei zu haben.

Sylt besteht aus 11 Ortschaften, hat 20.000 Einwohner und 18.000 Gästebetten. Im Sommer tummeln sich während der Hauptsaison 150.000 Besucher auf der Insel.

Unser **Hotel Haus Hansa** in Wenigstedt liegt nur 100 Meter vom Roten Kliff entfernt und wird durch die **Familie Axnick** geführt. Der herzliche Empfang war vorbildlich und wir können dieses charmante 3 Sterne Hotel garni wärmsten empfehlen. (www.sylt-haus-hansa.de)

Zum Mittagessen ging es zur Firma **Gosch** nach List. Wir besichtigten die nördlichste Fischbude Deutschland. 1967 fing der heute 70jährige **Jürgen Gosch** mit einer kleinen Fischbude und Verkauf von Aal am Strand an. Langsam vergrößerte sich die Bude zum Bistro mit Versand. Das Stammhaus in List hat heute eine beachtliche Größe erreicht und ab 1992 hat sich die Firma dann außerhalb der Insel auch stark vergrößert. Heute gibt es Gosch 32-mal in Deutschland und sogar auf „Mein Schiff 1 und 2“. Auf dem Festland gibt es nur Franchisenehmer, während die mittlerweile 11 Goschfilialen auf Sylt direkt von Gosch betrieben werden. 350 Mitarbeiter machen Gosch auf Sylt zum größten Arbeitgeber der Insel und mit „Gosch am Kliff“ entsteht gerade ein neues Highlight.

Ebenfalls in List zu Hause ist die **Dittmeyer`s Austern-Compagnie**. Seit 1986 züchtet man hier einmalig in Deutschland Austern. Die Sylter Royal Austern werden 3 Jahre in Netzsäcken auf Eisentischen im Lister Wattenmeer großgezogen. Nur im Winter geht es in das Meerwasserbecken um dem Eis zu entkommen. Die reine Handarbeit lohnt sich, denn der Geschmack der Sylter Royal ist zart und leicht nussig.

Bei einer Inselrundfahrt wurden dann die Highlights der Insel entdeckt. Die Wanderdünen im Norden, die Whiskymeile in Kampen, in der wir wegen des Dresscodes für Autos natürlich nicht mit einem Bus fahren konnten, nach Westerland, wo die Hälfte aller Sylter wohnen.

Zum Abendessen ging es dann Rantum in die **Sansibar**. Diese „Bretterbude“ ohne Tischdecken ist wohl einzigartig. Vom Parkplatz laufen Alle zu Fuß durch die Dünen, einige bekommen den exklusiven Shuttle-Service einer bekannten Automarke aus Stuttgart. Vom Empfang wurden wir zu unserem Tisch geleitet. Kaviar und Currywurst, Nadelstreifen und T-Shirt, hier trifft man eine bunte Mischung, wenn man rechtzeitig einen Tisch reserviert hat. Zum Weinkeller geht man durch das Getränkebuffet. Eine Besichtigung sollte man sich nicht entgehen lassen. Imposant ist mittlerweile der Wein-Versandhandel und das Non-Food Geschäft. Das Personal, gekleidet in lockerem Outfit mit Sansibaretiketten, ist super Freundlich und die Qualität der Speisen erstklassig.

Das Nachtleben auf Sylt haben wir dann individuell gestaltet. Einige besuchten die Spielbank, andere zogen durch die Kneipen oder saßen auf ein Glas Wein im Hotel zusammen.

Nach dem Frühstück ging es runter von der Insel und über Flensburg fast bis an die Ostsee nach Dollerup. Hier steht seit 2003 die **Dolleruper Destille**. Nach 30 Jahren bei der Marine in Eckernförde hat sich der gebürtige Karlsruher **Manfred Weyrauch** mit seiner Mosterei, Brennerei und Weinstube selbstständig gemacht. Nach einem hausgemachten Apfelsaft zur

Begrüßung ging es zum Schaubrennen. In der 200 Liter Brennblase werden nicht nur vergorene Äpfel gebrannt, sondern auch Birnen, Kirschen, Himbeeren und Kreten, eine Wildpflaumenart. Nach dem Mittagessen gab es dann die gebrannten Köstlichkeiten und im kleinen Laden der Destille wurde dann noch etwas gekauft.

Von Dollerup ging es dann nach Marne zur einzigen privaten Landbrauerei an der Westküste Schleswig-Holsteins. Seit 1775 braut die Familie Hintz hier in der **Dithmarscher Brauerei**. Unser **Gebietsverkaufsleiter Andreas Hartig** aus Niedersachsen war extra angereist und begrüßte uns zur Führung mit dem Braumeister. 50 Mitarbeiter hat die mittelständische Privatbrauerei die der Wertegemeinschaft „Die freien Brauer“ angehört, die für traditionelle Braukunst und unverwechselbare Bierkultur eintritt und den Fernsehieren der Großbrauereien Paroli bieten möchte. Im zünftigen Keller konnten wir uns bei Musik und deftigem Essen von der Qualität der Biere der Dithmarscher Brauerei überzeugen: Vom Fass gab es Pils, Dunkel und Urbock welches nur im Herbst gebraut wird.

Ebenfalls zum Angebot der Brauerei gehört: Dithmarscher Lemon, Urtyp, Achtern Diek Landbier und Mailbock. Bezogen werden können die DLG prämierten Biere im 50 Liter Keg, 30 L Keg, 20 L Keg oder in der Bügelverschlußflasche oder Longneckflasche in 0,33 l.

Frisch von der Küste... machten wir uns dann auf in die Heimat. Sylt und Schleswig-Holstein waren eine Reise wert.



Der VSR Weser-Ems war auf der Insel Sylt. Gruppenfoto vorm Hotel