

Und plötzlich ist er da: Haitauchen vor der Küste Südafrikas

Fortsetzung von Seite R1

Ein Schutzmechanismus beim Zubeißen. Das unergründliche starre Blau ist einem gespenstischen Weiß gewichen. Mit lautem Krachen klatschen beide Tiere auf Wasser. Mit einem einzigen Biss ist der pelzige Koloss schließlich zerteilt.

10 Uhr 02. Großes Fressen

Ein letztes Mal gleitet die markante Rückenflosse durchs blutgetränkte Meer. Dann taucht der Räuber ab in die dunkle Tiefe. Alle atmen tief durch. Es kehrt wieder Ruhe ein. Die Ruhe vor dem Sturm. Denn urplötzlich scheint die rote Suppe zu kochen. Tausende Kleinfische kämpfen um den Rest vom Schützenfest. Auch aus der Luft kommt Konkurrenz. Möwen stürzen kreischend nieder und hacken in den blutlosen Robbenschädel. Ein paar Minuten später ist alles vorbei.

10 Uhr 20. Kletterpartie

In einen Taucheranzug gezwängt, mit ein paar Stücken Blei am Gürtel und einer beschlagenen Taucherbrille vor den Augen, kletterte ich ungelentk – die Aufregung – über die Bordwand auf das schaukelnde Käfigdach. Nicht ganz ungefährlich, wie ich finde. Ein mulmiges Gefühl macht sich breit. Jetzt bitte nicht abtuschen, und schon gar nicht an aus dem Wasser schnelle Haie denken. Nur so schnell wie möglich durch die Luke in den anscheinend (oder doch nur scheinbar?) sicheren Käfig.

10 Uhr 30. Im Käfig

Piet reicht mir den Atemschlauch, die Pressluftflaschen bleiben an Bord. Ich stehe in dem Aluminiumkäfig, den Kopf knapp unter Wasser. Man muss kein Taucher sein, um an dieser Extremsafari teilzunehmen. Theoretisch könnte sogar ein Nichtschwimmer hinter Gittern. Theoretisch. Ertrinken ist ja praktisch unmöglich. Macht natürlich trotzdem keiner. Denn die Angst taucht mit.

Doch zunächst kein Hai weit und breit. Schließlich versucht die Crew, die Räuber zu locken. Füttern ist streng verboten. Ein Fischkopf von der Größe eines Spanferkels plumpst direkt vor mir ins trübe Wasser. Ein starkes Seil hält ihn in Sichtweite. Durch die Maske ist mein Gesichtsfeld stark eingeengt. Nichts passiert. Nur der Kadaver wippt an einer Miniboje auf und ab. Ich warte geduldig. Nach einer Viertelstunde wird es doch etwas kühl und ungemütlich im Käfig. Schließlich hat das Wasser gerade mal 17 Grad. Oben im Schiff haben sie anscheinend Mitleid mit mir. Piet und Crew kippen noch einen Eimer Blut mit Inneren über die Reling. Vielen Dank auch, Männer!

10 Uhr 50. Blickkontakt

Nichts passiert. Nach weiteren zehn Minuten ist mir so kalt, dass ich abbrechen will. Doch dann: Er kommt wie aus dem Nichts. Völlig lautlos. Im ersten Augenblick nur ein diffuser Schatten.

Die Sicht ist schlecht. Gerade mal neun, maximal zehn Meter. Im nächsten Moment erkenne ich mehr: ein kolossaler Brocken. Gewaltig. Majestätisch. Gruselig schön. An die fünf Meter lang, geschätzte anderthalb Tonnen schwer. Uns

trennen nur noch sechs Meter. Er schwimmt direkt auf den Kadaver und mich zu. Leichte Schräglage. Eher langsam als schnell, aber unaufhaltsam. Fünf Meter. Blickkontakt.

Er fixiert mich mit starren Augen. Ich schaue in ein aufgerissenes Maul, bestückt mit unendlich vielen spitzen Zähnen. Ein hungriges Maul. Ein gieriges Maul. Stark genug, mich mitsamt Metallgerippe zu zerlegen. Dieser Gedanke kommt spät. Zu spät. Käfig verlassen? Jetzt unmöglich. Bloß keine Panik! Nur noch drei Meter. Zwei Meter. Der Puls rast. Also, es kann nicht wirklich schön sein, bei lebendigem Leib gefressen zu werden...

11 Uhr 06. Showdown

Dann geht alles rasend schnell. Blitzartig schnappt der Weiße zu, hat die Crew oben an Bord überrumpelt, die den Fisch-



Na, wie war's? Trotz Käfig – etwas Angst taucht immer mit. Foto: Imago

kopfköder eigentlich wegziehen sollte. Der Kadaver verschwindet im Maul, ich höre die Schädelknochen brechen. Der Hai will abdrehen. Doch das dicke Hanfseil hält den Jäger.

Jetzt wirft der Große Weiße seinen Kopf samt Körper hin und her. 1.500 Kilogramm Muskeln schleudern meinen Käfig gegen den Schiffsrumpf. In meinen Ohren hallt ein metallisches Krachen. Wieder und wieder trifft mich die volle Breitseite der Fressmaschine. Eine unbändige physische Kraft ist zu spüren. Ich werde von einer Seite zur nächsten geworfen. Kann mich nicht mal an den Gitterstäben festhalten, da entweder Hai oder Bootsrumpf meine Finger zermalmen würden.

11 Uhr 07. Der Sieger

Längst ist das Gefühl für Zeit und Raum verloren. Die bange Frage: Wie lange hält dieser afrikanische Hühnerkäfig das aus? Doch dann ist mit einem Schlag alles vorbei.

Ein kurzer Knall, das Seil zerfetzt. Und der Sieger dreht gemächlich ab. Lautlos, unaufhaltsam. Majestätisch. So wie er gekommen ist.

BEDROHTE ART

Für viele Haiarten ist es bereits eine Sekunde nach zwölf. Geschätzte 100 Millionen Haie jährlich werden weltweit getötet, jede Sekunde drei Tiere. Und meist auf unbeschreiblich grausame Art und Weise. Umweltschützer beklagen einen dramatischen Raubbau an den Haipopulationen und einen nicht mehr wiedergutzumachenden Einschnitt in das größte Ökosystem der Welt. Allein in der EU ist rund ein Drittel der Haiarten wegen Überfischung bedroht. Die EU-Kommission schlägt deswegen Alarm. „Viele Haiarten sind überfischt, einige stehen kurz davor auszusterben“, sagte EU-Fischereikommissar Joe Borg. „Die Menschen sind eine viel größere Bedrohung für Haie als Haie für Menschen.“

Grund für gestiegene Fangquoten sei vor allem eine starke Nachfrage nach Haiflossen auf dem asiatischen Markt, wo beispielsweise eine Suppe daraus als Delikatesse gilt. In China variieren die Preise für ein Kilogramm nach Angaben der Tierschutzorganisation Shark Alliance zwischen 1000 und 10000 Dollar. Größter Importeur ist Hongkong, das ein Drittel der Flossen aus Europa, vor allem aus Spanien bezieht. Das Land liefert jährlich zwischen 2000 und 5000 Tonnen in die chinesische Metropole. Der Export der Flossen nach Asien ist ein lukratives Geschäft. Nach Angaben der Meeresschutzorganisation Oceana bringt es Fischern weltweit rund 16 Milliarden Euro im Jahr.

Auch in Deutschland wird Hai gegessen. „Das bekommen die Menschen aber meistens gar nicht mit“, sagt Shark-Alliance-Koordinatorin Uta Bellion. „Das Fleisch der Haie wird auf dem Markt oft mit einem anderen Namen gekennzeichnet.“ In Deutschland etwa landen heißgeräucherte Bauchlappen des Dornhais als „Schillerlocken“ auf dem Teller.

Der Haifang ist nach Angaben von Kommissar Borg weltweit nur wenig reguliert. Problematisch sei, dass die Tiere neben dem gezielten Fang häufig auch als Beifang in den Netzen oder an den Fanglinien der Fischer landeten. In Europa ist deswegen nach Angaben der Weltnaturschutzunion ein Drittel von etwa 180 Arten der Hai-, Rochen- und Seekatzen stark bedroht. Die EU hat bereits die Fischerei von Herings- und Dornhaien eingeschränkt. Auch das „Finning“, bei dem allein die Haiflossen abgeschnitten und die Tiere lebendig zurück ins Meer geworfen werden, ist in der EU verboten.

Aus Anlass des internationalen Jahr des Haies 2009 wurde unlängst der Verein „Rette den Hai e. V.“ gegründet. Die gemeinnützige Schutzorganisation mit Sitz im schwäbischen Murrhardt hat es sich zum Ziel gesetzt, das Image der Tiere zu verbessern und Vorurteile über Haie abzubauen. Gründer und Vorsitzender ist der Unternehmer, Sporttaucher und Haiexperte Folkart Schweizer.

Für die Aufklärungsarbeit setzt der Verein auf gezielte Öffentlichkeitsarbeit. Im Aufbau befindet sich derzeit ein Informationsportal über Haie (www.rette-den-hai.de). Schweizer, selbst schon einmal Opfer eines Tigerhaiangriffs, will damit einen Beitrag für den Schutz der Tiere leisten: „Haie haben leider kein gutes Image. Dabei sind fast alle Arten für Menschen völlig harmlos.“ Tsp



Cary Grant im Film „Der unsichtbare Dritte“. So attraktive und galante Männer treffen Frauen leider selten in einem ICE. Foto: Cinetext

Die Bio-Bahn

Deutsche Sterneköche werten die ICE-Restaurants auf – ökologisch korrekt

VON BERND MATTHIES

Leier vorher noch was essen – ein Grundprinzip vieler Reisender, die der Bordkost von Bahn und Flugzeug missrauen. Die Deutsche Bahn hätte vor einigen Jahren daraus fast die Konsequenz gezogen, den Speisewagen abzuschaffen – und musste angesichts eines Sturms der Entrüstung doch zurückrudern.

Robert Etmans, der zuständige Mann im Vorstand, ließ jedoch nicht weiterwursteln, sondern versuchte stattdessen, die Gäste durch Qualität zu überzeugen. Er bat namhafte Köche, neue Rezepte zu entwickeln. 2008 waren es zehn hochrangige europäische Küchenchefs, das brachte einen Umsatzzuwachs von sechs Prozent. Die neue Aktion mit deutschen Köchen, die am 1. Februar begonnen hat, trägt das Motto: „Natürlich genießen“ und das Bio-Siegel – sie soll sogar 16 Prozent mehr Umsatz bringen.

Als Erster geht im Februar Oliver Heilmeyer, Küchenchef der „Bleiche“ in burg/Spreewald an den Start. Er sagte, was alle Köche sagen, wenn die Bahn an sie herantritt: „Tausende Portionen Gourmetküche auf Schienen, das kann ich mir überhaupt nicht vorstellen.“ Doch er ließ sich davon überzeugen, dass die im pfälzischen Wiebelsheim angesiedelte Firma Sander Gourmet in der Lage ist, anspruchsvolle Rezepte so in die Großküchenrealität umzusetzen, dass ihre Substanz erhalten bleibt. An Bord des ICE wird im Prinzip nur aufgewärmt und angerichtet, und deshalb kommt es auf Präzision und beste Zutaten an. Heilmeyers geschmorte Rinderbacke mit Ap-

felrotkohl und Kartoffelpüree kommt in einer dunklen Sauce auf den Teller, die mit Pumpernickel gebunden und mit Zuckerrübensirup abgeschmeckt wurde.

Heilmeyer war mit seiner feinen ländlichen Regionalküche ein Wunschkandidat für die Bahn. Zwar ist er kein Bio-Koch im Sinne der EU-Verordnung, weil er auf Produkte aus eigenem, nicht zertifiziertem Anbau zurückgreift, doch seine Philosophie passt ansonsten genau zum Konzept. Ursprünglich war geplant, ein Karinhengericht Heilmeyers auf den ICE-Speisezetteln zu setzen, doch es stellte sich heraus, dass das Fleisch nicht in hinreichenden Mengen mit Bio-Siegel zu bekommen war. Nun gibt es Kalbsteakröllchen mit Rucola und Kürbis-Kartoffelstampf.

Jeder Koch hat für die Bahn 2009 jeweils vier Bio-Gerichte konzipiert, die zwischen 4,90 Euro für eine Suppe, 9,90 Euro für einen großen Teller Eintopf und 15,90 Euro für ein Hauptgericht verkauft werden. Ein Heilmeyer-Menü mit Rotkohlsuppe, Kalb und einem Glas Bio-Riesling kostet 25,90 Euro.

Etmans räumt ein, dass das vielen Bahnkunden zu teuer sei. Aber Bio-Lebensmittel seien erheblich teurer als konventionelle Ware, sagt er, und ein großer Teil der Gäste greife ohnehin lieber auf das Angebot der Bordbistros zurück. Die

Bahngastronomie bleibe unweigerlich ein Zuschussgeschäft, werde aber als wertvolles Marketinginstrument gesehen und deshalb weiter verbessert.

Im März kocht Cliff Hämmerle (Hämmerle Restaurant, Bliesskastel, Saarland) für die Bahn. Es folgen im April der Zwei-Sterne-Koch Dirk Luther (Meierei, Glücksburg, Schleswig-Holstein), im Mai Andreas Goldbach (Linde, Pliezhausen, Baden-Württemberg), im Juni Stefan Rottner (Gasthaus Rottner, Nürnberg), im Juli/August Ronny Siwert (Grand Hotel Heiligen-damm, Mecklenburg), im September

ANZEIGE

Reif für die Insel?
Ferienwohnungen gibt es hier:
www.fewoanzeigen.de

Stefan Neugebauer (Deidesheimer Hof, Pfalz), im Oktober André Grossfeld (Grossfeld, Friedberg/Hessen), im November Michael Röhm (Heidkrug, Lüneburg, Niedersachsen) und im Dezember und Januar Dirk Schröfer (Bülow-Residenz, Dresden, Sachsen).

NACHRICHTEN

„Mein Schiff“ bleibt
Für das erste Kreuzfahrtschiff von Tui Cruises ist nach einem öffentlichen Aufruf ein Name gefunden. Mehr als 11 000 Teilnehmer haben sich mit gut 30 000 Ideen an dem Namenswettbewerb beteiligt. Der seit September für die Beschreibung des Kreuzfahrtschiffes verwendete Begriff „Mein Schiff“ war nicht nur einer der meistgenannten Namen, sondern überzeugte die Jury schlussendlich aufgrund der „Deutschsprachigkeit und Konzeptkonformität“. Und so wird das neue Schiff am 15. Mai tatsächlich „Mein Schiff“ getauft.

Neue Strecken mit Easyjet
Am Flughafen Berlin-Schönefeld nimmt Easyjet am 1. April eine neue Verbindung nach Cagliari auf, nach Dubrovnik die zweite neue Strecke in diesem Sommer. Die Stadt im Süden Sardinien kann Ausgangspunkt für Reisen auf der Mittelmeerinsel sein und eine Ergänzung zur bestehenden Strecke nach Olbia im Norden der Insel. Die Route wird jeweils mittwochs, sonabends und sonntags angeboten, einfache Flüge gibt es ab 24,99 Euro inklusive aller Steuern und Gebühren.

Kenia-Homepage auf Deutsch
Über Kenia als Reiseland informiert jetzt auch auf Deutsch eine offizielle Webseite. Erreichbar ist sie unter www.magical-kenya.de, teilt die Deutschland-Tourismusvertretung des ostafrikanischen Landes mit. Bislang gab es die Webseite nur auf Englisch. Abruflbar sind Informationen zum Beispiel zu Safaris und Strandurlaub. Auch Prospekte können über die Seite bestellt werden. Tsp

REISE: Sonntagsbeilage des Tagesspiegels. Redaktion: Gerd W. Seidemann

Die Krux mit dem Kerosin

Warum Airlines weiter Treibstoffzuschläge verlangen

Was für Airlines und Reisende eigentlich eine gute Nachricht ist, bewirkt an vielen Stellen alles andere als eitel Freude. Gesunkene Kerosinpreise machen Fluggesellschaften schwer zu schaffen. Sie sind nämlich vielfach in einem komplizierten System gefangen, das „Fuel Hedging“ heißt, zu Deutsch Ölpreis-Sicherungs-geschäfte.

Der 11. Juli 2008 ist als schwarzer Tag in die Annalen der Luftfahrt eingegangen. Damals war der Ölpreis auf unfassbare 147 Dollar pro Barrel gestiegen. Machte Kerosin 2007 noch einen Anteil von etwa 18 Prozent an den Betriebskosten aus, so lag der Wert im vergangenen Jahr bereits bei 30 Prozent. Obwohl Flugzeuge immer sparsamer werden, braucht die Luftfahrt doch gewaltige Mengen an Treibstoff. Allein die Lufthansa-Gruppe verfliegt jedes Jahr mehr als acht Millionen Tonnen Kerosin, was etwa dem gesamten Ölbedarf Irlands entspricht. Entsprechend anfällig sind die Airlines gegenüber den erheblichen Preisschwankungen beim Rohölpreis.

In ihrer Panik, der Preis könne – wie damals befürchtet – auf 200 Dollar pro Barrel steigen, hatten sich viele Airlines im vergangenen Sommer vertraglich abgesichert, ihren Sprit weiter zu Preisen von 120 Dollar pro Barrel (wie zum Beispiel Austrian Airlines) oder gar 140 Dollar (wie angeblich LOT aus Polen) zu beziehen. Doch diese Verpflichtung gilt weiter, auch jetzt, da die tatsächlichen Preise um Welten unter den damals ausgehandelten liegen. Heute nämlich ist seit jenem Tag im Sommer 2008 der Preis um rund 70 Prozent gesunken und liegt bei etwa 44 Dollar pro Barrel, ein Liter Kerosin schlägt mit etwa 35 Cent zu Buche.

Derartige Fehlspekulationen haben für viele Firmen nun verheerende Auswirkungen. Allein den neun größten asiatischen Airlines entstanden dadurch nach Branchenangaben 2008 bereits Verluste von fast vier Milliarden Dollar. Durch diese langfristigen Preisbindungen erkläre sich auch, dass die branchenüblichen Kerosinzuschläge bis heute auf hohem Niveau verharren, auch wenn die aktuellen Preise stark verfallen sind.

So verlangt die Lufthansa weiter 21 Euro Zuschlag auf innerdeutschen und inereuropäischen Flügen und happige 82 Euro für Langstrecken, und zwar pro Streckenabschnitt. Air Berlin liegt mit 20 respektive 80 Euro nach einer Senkung Ende Januar gleichauf. Die Bereitschaft zur Senkung der Zuschläge ist jedoch wenig ausgeprägt. Am deutlichsten wurde kürzlich Swiss-Chef Christoph Franz, dessen Sprit ebenfalls von der Lufthansa abgesichert wird: „Unser Interesse ... ist bei sinkender Nachfrage am Passagiermarkt gering, wir müssen allenfalls auf die Wettbewerbssituation reagieren“, erklärte Franz. Und stellte damit klar, dass die Zuschläge für die Airlines schlicht eine willkommene Aufbesserung ihrer zurückgehenden Erträge sind, Spritpreis hin oder her. „Das ist doch ehrlicher und bietet eine gewisse Nachvollziehbarkeit und Grundlage im Gegensatz etwa zu Ryanair, die stattdessen für die Schalternutzung Gebühren erhebt“, sagt Lufthansa-Sprecher Andreas Bartels. Der irische Billigflieger nämlich betont vehement, man werde niemals Treibstoffzuschläge erheben, dafür kassieren die Iren ihre Kunden mit Extrakosten an allen möglichen und unmöglichen anderen Stellen ab. ANDREAS SPAETH

ERZGEBIRGE
Ferienwohnungen
Fasching-/Skiurlaub i. Gipfellage, www.Villa-Schneckenstein.de

SAUERLAND
Ferienwohnungen
Ferien im Sauerland
Erleben Sie Ihren nächsten Urlaub im schönen Sauerland. Moderne FeWo erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Familie Roth. Telefon 0163 6 10 69 99

BRANDENBURG
Hotel**** Exquisite Küche
Kloster aus dem 13. Jh. in Cedynia (Polen)
Nur 60 km von Berlin-Mitte
B158 Richtung Bad Freienwalde
Kontakt: 0048 91 414 45 31
www.klosterzehen.de
50% Rabatt auf alle Übernachtungen

Lust zum Abtauchen!
Ab 2 Übernachtungen inkl. 1 Teilkörpermassage p.P.
Stichwort: „Abtauchen“
(Buchbar nur bis 15. März 2009)

HOTEL & SPA SOMMERFELD
www.hotelsommerfeld.de
Fon 033055 / 970

RÜGEN
GRAND HOTEL BINZ
Suchen Sie das Besondere?
10% Frühbucher-Kontingent
13.2. – 10.4.09
• 2 x Ü/Gourmet-FR ab 160,- p.P./DZ
• 5 x Ü/Gourmet-FR/Gourmet-4-Gang-Menü ab 399,- p.P./DZ
Kids bis 16 Jahre nur 50,- Ü/HP/Im Zi. d. Eltern
Herzklopfen
• 2 x Ü/FR/Gourmet-4-Gang-Menü
• 1 x gemeinsame Kreidepakung
13.2. – 28.2.09 ab 150,- p.P./DZ
Ostern 10. – 13.4.09
• 3 x Ü/FR/Gourmet-4-Gang-Menü
• großes Programm ab 363,- p.P./DZ
Muschelsucher
• 5 x Ü/FR/Gourmet-4-Gang-Menü
• Cocktail, Hand- und Fußpackung
13.4. – 21.5.09 ab 474,- p.P./DZ
21.5. – 26.6.09 ab 514,- p.P./DZ
Genießen Sie Ruhe und Eleganz in perfekter Strandlage. Oder entspannen Sie sich im ausgezeichneten Wellness-Bereich Ihres modernen 5****-Privat-Luxushotels. Vom Schwimmbad über die Saunalandschaft bis hin zu unserem Haus-Frisör erwarten Sie erholsame Fitness- und Beautyangebote. Viele weitere ganzjährige Sonderarrangements unter:
Grand Hotel Binz *****
Strandpromenade 7, 18609 Binz/Rügen
Tel. 038393-150, Fax -15555
reservierung@grandhotelbinz.com
www.grandhotelbinz.de
Ferienwohnungen
Rügen/Göhren, FeWo, 4 Pers., Meeresblick, Sauna, Schwimmbad. Info: www.falke-ruegen.de

USEDOM
Ferienwohnungen
Ferien auf der Sonneninsel, gepfl., ruh., FeWo am Wasser, 2-5 Pers. eig. Badesstube und Bootsteg, Wassersport, Wandern, Radfahren, Frühbucherrabatt! Tel.: 01 51 54 86 27 64

SCHLESWIG-HOLSTEIN
Heilfasten an der Ostsee
Bis zu 8 Pfund weniger pro Wo. durch Heilfasten, Sauerstoff u. Darmreinigung. Aktivieren Sie Ihren Stoffwechsel, entgiften Sie Ihren Körper! Ärztliche Leitung! Erfolgreich seit 1986!
Ostseebad Warmmünde, Fewos/Fehos/App./Ihw. herrlicher Meeresblick. Einfach kostenlosen Katalog anfordern! www.die-warmmuender.de. Tel. 03 81/4 92 57 30

SYLT
Sylt »rundum« erleben!
- Ihr 4-Sterne Komfort-Hotel im Herzen von Westerland -
HOTEL SYLTER SEEWOLF
Pauschal-Angebot SYLT »Gesund & Fit - Aktiv-Urlaub«
7 Übernachtungen mit Frühstück-Buffer und Abendmahl (5-Gänge) im Doppelz. mit allem Komfort, 1 Fl. Sekt zur Begrüßung, Leihfahrrad frei, 1 Wanderkarte, tägl. Schwimmen und Sauna im Hotel, 2 x Solarium, 1 Teilmassage, 1 x Sauerstoff-Inhalation, Inselrundfahrt, freier Eintritt ins Heimat-Museum, 1 freier Eintritt ins Meerwasser-Wellenbad, Begrüßungs-Cocktail. Im Komfort-Zimmer Teilnahme am Kurs »autogenes Training« über Hausfunk-Anlage möglich. Gültig vom 15.02.-01.04.2009 ab € 619,- p.P. Sonderaktion vom 15.02.-10.03.2009 ab € 569,- p.P. Einzelz.-Aufpreis: € 12,-/pro UN. Auch neue Bilke-Angebote. Neue Ferienwohnungen!
Zentral und ruhig gelegen (Kurzentrum direkt bei der Friedrichstraße am Strand und Kurpromenade/Musikmische). Nur wenige Schritte zum Hauptstrand und Wellenbad. Alle Zimmer und Suiten mit Bad/DJ, WC, Telefon, Farb-TV (Kabelf), Minibar, Wandsafe, Radio mit hauseigenem Relax-Programm. Auch Zimmer mit Balkon oder Seeblick. Liegefläche mit Strandkörben. Großes Frühstücksbuffet. Massage im Haus, Hausdiener, Nachtportier, leistungsstarke Leihfahrrad frei, Fitnessraum, Wasserschaukel, Kinderspielfeld, Sauna, Solarium, Parkplatz, Restaurant (Menü à la carte), Hausbar, NEUER SCHWIMMBADBEREICH (28') Kosmetikstudio.
25980 Westerland/Sylt • Böttcherstraße 13/14 • Tel. 04651/8010 • Fax 80199

MECKLENBURG-VORPOMMERN
Ferienwohnungen
Sylt/Westerland, attraktive App./FeWo, 1-4 Pers., gepflegte, gute Ausstattung, zentral, strandnah
Telefon: 056 71 / 50 86 07
Keitum/Sylt, Wathaus – Traumh. FeWo direkt am Meer, ruhig, exkl. Ausst., Tel. 01 73-311 87 87, www.sylt-wathaus.de
Sylt/Westerland – Zi. und App. zu verm. Strand- und Citynah. Winterangebote 0 46 51-2 26 71 Fax: -50 05 - www.s-und-a-sylt-vermietung.de
Ein kleines Paradies
www.woldzegarten.de
Gute Erholung wünscht der Tagesspiegel