

IM NORDEN UNTERWEGS WANGEROOGE

landpartie

Watt'n Bistro

Zedeliusstr 30 26486 Wangerooge
E-Mail moin@wattnbistro.de

Stefan Felgner hat bereits in Gastronomiebetrieben gekocht: in der gehobenen Sternegastronomie bis hin zu verschiedenen Stellen in der Großküche. Der Koch lebt seit einigen Jahren auf Wangerooge und ist, wie er selbst sagt, gekommen, um zu bleiben. Das „Watt´n Bistro“ ist seine kulinarische Adresse auf der Insel.

Ausrufer "Hein Wooge"

Kurverwaltung
Nordseeheilbad Wangerooge
Obere Strandpromenade 3 26486 Wangerooge
Tel 04469 94880

"Hein Wooge" informiert über Nachrichten auf der Insel, von Schifffahrtswegen bis zu Veranstaltungen. Seit Mai 2023 schlüpft Klaus Brüggerhoff alle 14 Tage dienstags in die Rolle des Ausrufers „Hein Wooge“. Er hält damit eine alte Inseltradition lebendig.

Der alte Leuchtturm

Zedeliusstr. 3 26486 Wangerooge
Telefon 04469 8324
E-Mail inselmuseum@wangerooge.de

Der 39 Meter hohe, denkmalgeschützte Alte Leuchtturm ist eines der Wahrzeichen der Nordseeinsel Wangerooge. Seit 1969 ist er nicht mehr in Betrieb. Dort befindet sich das Heimatmuseum. Besucher können den Turm besteigen.

Museumspferdebahn

Westerloog 9 26474 Spiekeroog
Mob 0177 5120519
E-Mail info@inselmuseum-spiekeroog.de

Auf der Nordseeinsel Spiekeroog fährt Deutschlands einzige Pferdebahn. In etwa 15 Minuten bringt sie Urlauber vom ehemaligen Bahnhof an den Strand am Westend. Es ist geplant, die Strecke zu verlängern.

Der Sternenfotograf von Spiekeroog

Kai Kröger
Noorderloog 4 26474 Spiekeroog
Tel 04976 91050
E-Mail anfrage@kroeger-spiekeroog.de

Hotelier Kai Kröger zieht immer wieder über seine Heimatinsel, um die Weite des Sternenhimmels abzubilden. Die Insel Spiekeroog gehört zu den wenigen Gegenden Deutschlands mit einem eindrucksvollen Sternenhimmel, der kaum durch künstliche Lichtquellen verschmutzt wird. Die International Dark Sky Assoziation (IDA) hat Spiekeroog offiziell als Sterneninsel anerkannt.

Alte Inselkirche

Süderloog 9 26474 Spiekeroog

Die evangelisch-lutherische Alte Inselkirche wurde 1696 auf der ostfriesischen Insel Spiekeroog errichtet. Sie ist das älteste erhaltene Gotteshaus auf einer ostfriesischen Insel. Gottesdienst in Herbst, Winter und Frühling in der Alten Inselkirche - immer um 10 Uhr.

Die Mützenmacherin von Wangerooge

Christine Nagel
Dorfplatz 14 26486 Wangerooge

Christine Nagel lebt und arbeitet in einem der ältesten Häuser der Insel. In Handarbeit stellt sie verschiedene Mützen her.

REZEPT

Wolfsbarsch a la Stefan Felgner mit Rosmarinkartoffeln

Für 2 Personen

Wolfsbarsch

1 Wolfsbarsch ca. 300 -400 g

2 Basilikumblätter

Dill

Thymian

1 Spritzer Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Zubereitung:

Vom Wolfsbarsch die Flossen wegschneiden, entschuppen, putzen, waschen und dann mit einem scharfen Messer die Filets etwas einschneiden. Den Fisch mit Basilikum, Zitronensaft, Dill, Thymian, wenig Salz und Pfeffer im Bauchinnern würzen.

Fisch zuerst auf der Hautseite 3-4 Minuten scharf anbraten. Dann wenden und 1/2-1 Minute auf der Fleischseite fertig braten.

Rosmarinkartoffeln:

100 g Kartoffeln

Olivenöl, Thymian und Rosmarin

Zubereitung:

Die Kartoffeln halbieren. Mit Olivenöl, Thymian und Rosmarin braten. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Petersilie Knoblauch Pesto:

Pinienkerne

Knoblauch

Petersilie

Olivenöl

Wasser

Zubereitung:

Pinienkerne rösten. Knoblauch abziehen, Petersilie abrausen und trocknen. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl und das Wasser in einem Mixer oder in einem Mörser pürieren. Das Olivenöl nach und nach zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Abschmecken & guten Appetit.