Blühende Besenheide und Glamping-Zelte

REISE Besondere Tipps für einen Besuch der Insel Wangerooge

WANGEROOGE/PR – Die Nordsee direkt vor der Haustür, der kilometerlange Badestrand und kein Auto in Sicht. Wangerooge liefert perfekte Argumente für einen Sommerurlaub auf der Ostfriesischen Insel.



Übernachten am Strand mal anders: Ein Schlafstrandkorb auf Wangerooge. BILD: KURVERWALTUNG WANGEROOGE



Tipp für den Spätsommer: Eine Radtour durch die blühende Heidelandschaft auf Wangerooge. BILD: KEES VAN SURKSUM



Geräumig und mit echten Betten: Die Glamping-Zelte der Surfschule auf Wangerooge. BILD: KURVERWALTUNG WANGEROOGE

Besenheide im Spätsommer

Wenn sie im Spätsommer blüht, verwandelt sich die Landschaft in ein rosa-violettes Blütenmeer: Denn Wangerooge hat das größte zusammenhängende Besenheidegebiet auf den Ostfriesischen Inseln. Die Heidelandschaft wird gehegt und gepflegt, sie muss regelmäßig vor Verbuschung und der Ausbreitung invasiver Pflanzen wie der Kartoffelrose geschützt werden.

Wer genauer hinschaut, wird entdecken, dass die farbenfrohe Heide in alten Bombentrichtern wächst. Zur Erinnerung: Zum Ende des Zweiten Weltkriegs wurden die Nordseeinsel mit ihren militärischen Stellungen und Bunkern von den Alliierten bombardiert. Innerhalb von 15 Minuten fielen damals mehr als 6.000 Bomben.

Heute hat sich die Heidelandschaft über die Bombentrichter und die ehemaligen Eisteiche ausgebreitet. Letztgenannte wurden früher künstlich angelegt, um im Winter Eis für die Kühlung von Lebensmitteln zu gewinnen. Jetzt sind sie wertvolle Süßwasserbiotope und die Heimat vieler Insekten. Ein Spaziergang durch die blühende Heide ist absolut sehenswert.

Besondere Orte zum Übernachten

Auf Wangerooge schläft man nicht nur gut, man kann auch an besonderen Orten übernachten: Zum einem sind da die Schlafstrandkörbe, die von Juni bis September buchbar sind: Sie liegen Richtung Osten hinter dem Hundestrand und bieten Platz für zwei Erwachsene (1,30 Meter Breite und 2,40 Meter Länge). Stauraum im Korb sowie eine große Strandbox, in der Stühle und ein Tisch zu finden sind und ein Badezimmer (ganz in der Nähe, mit eigenem Schlüssel) gehören zur Ausstattung. Auch einen Frühstückskorb kann dazu gebucht werden.

Ausgesprochen geräumig sind die Glampingzelte der Surfschule, die malerisch in den Dünen stehen. Sie bieten Platz für vier Personen, echte Betten mit Matratzen und Duschen und Toiletten stehen zur Verfügung. Der Strand ist nur eine Minute entfernt. (Info: www.surfschule-wangerooge.de/)

Weitblick vom höchsten Zimmer der Insel

Im Westturm auf Wangerooge, seit jeher eine Jugendherberge, sind Übernachtungsgäste willkommen. Es gibt 47 Doppel- und Mehrbettzimmer (168 Betten) mit Dusche und WC sowie Vollverpflegung. Im höchsten Zimmer der Insel lässt sich leider nicht übernachten, dafür genießt man von hier den besten Blick über die Nordseeinsel: Wer ein Pfand im Bistro hinterlegt, kann in das oberste Zimmer hinaufsteigen und die Aussicht genießen.

Einzige Schmalspurbahn der DB

Wangerooge ist eine Insel der kurzen Wege, schließlich liegt das Inseldorf direkt am Strand. Von der Fähre aus gelangt man bequem mit einer echten Besonderheit dorthin: Wangerooges Inselbahn ist die einzige von der Deutschen Bahn (DB) betriebene Schmalspurbahn. Sie verbindet tideabhängig den Westanleger mit dem Dorf. Die rund 3,4 Kilometer lange Fahrt durch das Wattenmeer dauert eine gute Viertelstunde.

Weitere Informationen unter: www.wangerooge.de

Feurige Würze aus aller Welt

GEWÜRZE Chili und Cayennepfeffer sorgen für unterschiedliche Schärfe

IM NORDWESTEN/BZFE – Peperoncini, Peperoni oder Pfefferoni – für Chilis gibt es je nach Region unterschiedliche Bezeichnungen. Die Früchte stammen ursprünglich aus Mittel- und Südamerika und unterscheiden sich je nach Sorte in Form, Farbe, Größe und Geschmack. Was viele nicht wissen: Botanisch sind Chilis keine Schoten, sondern Beeren der Gattung Capsicum aus der Familie der Nachtschattengewächse.

Chilis werden in ihrer Heimat seit mehr als 7.000 Jahren kultiviert. Spanier und Portugiesen brachten sie später nach Europa und nutzten sie als preisgünstigen Ersatz für Pfeffer. Heute stammen frische Chilis für den europäischen Markt vor allem aus Marokko und der Türkei, während getrocknete Chilis in erster Linie aus China und Indien eingeführt werden. Chilis lassen sich aber auch gut im eigenen Garten, auf dem Balkon oder im Gewächshaus anbauen. Die Ernte beginnt Ende Juli, wenn sich die Früchte je nach Sorte von Grün über Gelb und Orange zu Rot, Violett oder Schwarz verfärben.



Chilis lassen sich auch gut im eigenen Garten, auf dem Balkon oder im Gewächshaus anbauen. BILD: PIXABAY

Wie scharf eine Chili ist, zeigt die Scoville-Skala. Sie basiert auf dem Gehalt an Capsaicin – einem natürlichen Alkaloid, das für die Schärfe verantwortlich ist. Frische Chilis verleihen Speisen eine fruchtige Schärfe, während getrocknete Chilis noch intensiver schmecken und häufig zu Flocken oder Pulver verarbeitet werden.

Cayennepfeffer besteht aus gemahlenen Chilis und zählt mit 30.000 bis 50.000 Scoville zu den besonders scharfen Gewürzen. Er wird vor allem in der indischen, chinesischen, indonesischen, spanischen und südamerikanischen Küche verwendet. Cayennepfeffer verleiht Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten ebenso wie Hülsenfrüchten und Tofu eine feurige Note. Auch Obstsalat, Schokolade und süße Desserts lassen sich mit einem Hauch Chili raffiniert würzen. Das Gewürz sollte jedoch sparsam dosiert werden. Wer sich an die Schärfe gewöhnt hat, kann auch blumige, rauchige und erdige Nuancen bei Chiligewürzen entdecken.

Chilis sind frisch, getrocknet, eingelegt, als Öl, Flocken oder Pulver erhältlich und Bestandteil vieler Gewürz- und Currymischungen. Chilipulver ist meist deutlich milder als Cayennepfeffer, da es häufig weitere Gewürze wie Kreuzkümmel, Oregano oder Zimt enthält. Gemahlene Gewürze sollten zu Hause luftdicht, trocken und lichtgeschützt gelagert und nach dem Öffnen innerhalb eines Jahres verbraucht werden.