

DUMONT

DIREKT

Fischland Darß Zingst

↑
STEIL
KÜSTE

Fischland-
keramik

Fische
Schwammen

Wo einst

AHOI!

DIE ESSEN SOGAR DISTELN

Unter den Linden

Bernstein

BRENN-
WEITE



MIT
GROSSEM
FALTPLAN

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11



Fischland Darß Zingst



Claudia Banck

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Fischland-Darß-Zingst

S. 6

Fischland-Darß-Zingst in Zahlen

S. 8

So schmeckt Fischland-Darß-Zingst

S. 10

Fischland-Darß-Zingst-Kompass

15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Das Fischland

S. 15

Dierhagen S. 16

1 Wo Frösche blau machen – Ribnitzer Großes Moor

S. 20

Wustrow S. 22

2 Fischland ahoi – auf dem Kirchturm zu Wustrow

S. 26

3 Wo die alten Katen stehen – die Neue Straße

S. 30

Ahrenshoop S. 33

4 Vom Meer geformt – das hohe Ufer

S. 40

5 Sehnsuchtsorte – töpfern am Bodden

S. 46

Der Darß

S. 49



Born S. 50

6 Wild, schön und dicht am Meer – der Darßwald

S. 52

7 Entschleunigung auf dem Bodden – eine Zeesboot- fahrt

S. 54

8 Auf den Büffel gekommen – Gut Darß in Born

S. 58

Wieck S. 60

Prerow S. 62

9 Fels in der Brandung – die Seemannskirche von Prerow

S. 68

10 Einfach nur atemberaubend – der Darßer Ort

S. 72

Der Zingst

S. 75



Zingst S. 76

11 Fotoshooting –
im Max Hüntens Haus
S. 80

12 Ein weites Land – **durch die
Sundischen Wiesen**
S. 86

Die südliche Boddenküste

S. 89



Ribnitz-Damgarten S. 90

13 Nonnenstaub erzählt
Geschichte – **im Kloster
Ribnitz**
S. 96

Barth S. 99

14 Wo die Kraniche fressen –
beim Kranorama
S. 102

15 Aussichtsreich –
am Barhöfter Steilufer
S. 106

Hin & weg

S. 108

O-Ton Fischland-Darß-Zingst

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Darßer Weststrand

Wilder und schöner geht's nicht. Mit unbändiger Kraft formen Wind und Wellen das Land am Meer: Windgeschorene Bäume säumen den feinen Sandstrand, die Steilküste geht über in stille Buchten und sanfte Lagunen.

Auf Gegenkurs

Wanderziele wie der Leuchtturm Darßer Ort am Weststrand oder das Hohe Ufer zwischen Ahrenshoop und Wustrow ziehen die Urlaubermassen an. Doch am frühen Morgen und am Abend ist es hier oft wunderbar still. Und auch das Licht zum Fotografieren ist um diese Zeit am schönsten.



Chillen wie Albert Einstein

»Hier ist es wundervoll, kein Telephon, keine Verpflichtung, absolute Ruhe. Ich liege am Gestade wie ein Krokodil, lasse mich in der Sonne braten, sehe nie eine Zeitung und pfeife auf die sogenannte Welt.« Albert Einstein, 1918 – ohne Medien – tiefenentspannt in Ahrenshoop.

Mut zur Größe

Es weht ein frischer Wind im Land der Backsteingotik und schmucken Kapitänshäuser. Ein puristischer Kubus mit bernsteinroten Glaswänden beherbergt die Tourist-Information in Ribnitz. Das neue Kunstmuseum in Ahrenshoop ist in Baubronze gehüllt, das Max Hüntens Haus in Zingst setzt auf Holz und bunte LED-Streifen. Nicht alle, aber viele freuen sich über den baulich markanten Aufbruch in ein neues Zeitalter.

Stille Winkel

»Möge es gelingen, die Neue Straße (in Wustrow) vor einer Asphaltierung zu bewahren, damit ihr Charme nicht irgendwelchen banalen Nützlichkeitsabwägungen zum Opfer fällt ...« wünscht sich Kristine von Soden in ihrem lesenswerten Buch »Stille Winkel auf Fischland, Darß und Zingst« (2010). Das Buch zu lesen, ist ein kleiner Urlaub für die Seele.

Idylle am Bodden

Wenn an einem sonnigen Wochenende im Sommer die Strände überfüllt sind, die Fahrradwege verstopft, die Autostraßen sowieso – dann steigen Sie doch einfach auf den Wustrower Kirchturm und schauen sich das Fischland in aller Ruhe von oben an, bummeln dann am Bodden entlang nach Barnstorf mit seinen zauberhaften Gehöften, blühenden Stockrosen und uralten Birnbäumen.

Wenn die Kraniche ziehen

Ihr Zwischenstopp im Herbst auf dem Weg in den Süden bietet ein grandioses Naturschauspiel für Vogelfreunde und Fotografen. Es ist ein magischer Moment, wenn die Sonne am Horizont verschwindet und die windstille Boddenlandschaft in mildes Abendlicht taucht. Ein Trompetenruf aus der Ferne kündigt die herannahenden Kraniche an. Kann man nur für die Kraniche Urlaub nehmen? Ja. Wir tun es und genießen die letzten goldenen, sonnenwarmen Tage des Jahres.

Die Ostseewellen

Im Gegensatz zur Nordsee ist die Ostsee immer da. Man steht am Strand und muss nicht auf das Wasser warten, weil gerade Ebbe ist. Ganz egal wann man kommt, es ist immer richtig.

Barfuß flanieren am Strand

Vielleicht finden Sie einen glücksbringenden Hühnergott, einen Bernstein, ein Stück vom Meer abgeschliffenes Glas oder ein von Salz gebleichtes Stück Treibholz. Das sind die schönsten Souvenirs.



Arbeit und Vergnügen – das passt zusammen, wenn ich an einer geführten Tour teilnehme. Einfach nur zuhören, gucken, fragen, nebenbei mit anderen Gästen schnacken und Reisetipps austauschen ...

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
cbanck@dumontreise.de

Das ist Fischland-Darß-Zingst

In einem sanften Bogen erstreckt sich die 50 km lange, stellenweise nur einen 500 m schmale Halbinselkette zwischen Ostsee und Bodden. Ursprünglich waren sowohl der Kern des Fischlands als auch der Darß und der Zingst einzelne Inseln. Erst durch die Schließung der schmalen Flutrinnen im 14. Jh. (Fischland und Darß) und im 19. Jh. (Zingst) wuchsen sie dauerhaft zusammen. Über einen Damm beziehungsweise eine schmale Landenge sind sie mit dem Festland verbunden.

Jede der drei ehemaligen Inseln hat ihren eigenen Charakter und auch ihren eigenen Namen bewahrt, nur durch einen Bindestrich zusammengefügt. Was sie noch vereint, ist die atemberaubende Lage zwischen schilfgesäumtem Ufer und stillen Buchten am Bodden und dem Ostseestrand. Feinsandig, weiß und kilometerlang.

Geschaffen von Wind und Meer

Fischland, Darß und Zingst entstanden nach der letzten Eiszeit. Ihre endgültige Form erhielten sie nach der großen Sturmflut von 1872, in deren Folge die letzten Flutrinnen (durch Versandung, Deich- und Dammbau) zwischen den Inseln geschlossen wurden. Das Land ist nach wie vor im Wandel. An stürmischen Tagen, wenn die Wellen an das Hohe Ufer des Fischlandes oder den Darßer Weststrand schlagen, kann man regelrecht dabei zusehen, wie das Meer am Land frisst. Unterhöhlte Steilufer, abgestürzte Baumriesen auf dem Strand - blank und bleich geschliffen von Seewasser und Sonne - künden von den Naturgewalten. Wellen und Strömungen tragen den »bebeuteten« Sand gen Norden, wo er sich vor allem am Darßer Ort wieder ablagert und das Land nach Norden in die Ostsee wachsen lässt: über 3 km in den letzten 300 Jahren. Vom über 100 Jahre alten Leuchtturm am Darßer Ort bietet sich ein grandioser Blick auf das Land im Wandel.

Das Fischland

Der westliche Teil der Halbinselkette ist recht klein: nur 5 km lang und zwischen 500 m und 2 km breit. In den ehemaligen Fischerdörfern Wustrow, Althagen und Niehagen lebten Fischer und Seefahrer in rohrgedeckten Katen und Büdnereien.

Die durch Seefahrt und Handel wohlhabend gewordenen Schiffer bauten charmante steinerne Häuser mit Ziegeldächern. Nach protzigen Bauten stand ihnen nicht der Sinn, das ist bis heute so geblieben. Das bitterarme Fischerdorf Ahrenshoop wurde Ende des 19. Jh. von Künstlern für sich entdeckt. Bis heute ist das Ostseebad ein Ort geblieben, der Künstler und Kunstliebhaber anzieht. Ein Publikumsmagnet ist auch das neue Kunstmuseum Ahrenshoop.

Trubel am Meer, Stille am Bodden, die Schriftstellerin Käthe Miethe sinnierte 1949 über das Leben und kleine Auszeiten auf dem Fischland:

»Der Bodden ist uns näher als die See. So kann man manchen Tag seines Lebens damit verbringen, am Osthang seines Gartens zu sitzen und auf



Voll das Klischee? Ja schon. Tut dem Glück, hier zu sein, aber keinen Abbruch.

den Bodden und seine Boote zu schauen ... Man hat einen Tag des stillen Schauens niemals vergebens, niemals sinnlos verbracht. Es kehrt dabei ein Frieden in die Seele ein, der sich in jeglichem Tun segensreich auswirkt.«

Der Darß – wilder Wald am Meer

Sehr viel dünner besiedelt ist der Darß mit dem urwaldähnlichen Darßwald, einer Kernzone des Nationalparks Vorpommersche Boddenlandschaft. An dessen östlichen Rand erstreckt sich das weitläufige, hübsche Seebad Prerow, berühmt für seine atemberaubenden Strände, den Nordstrand und den (wilden!) Weststrand.

Vom Touristenstrom vergleichsweise wenig berührt sind die stillen Boddendörfer Wieck und Born. Eingebettet in Wiesen und Wald bezaubern die Dörfer mit charmanten Häfen, rohrgedeckten Fischerhäusern und farbenfrohen »Sonnentüren«.

Der Zingst

Das östlichste und mit einem Alter von etwa 4000 Jahren jüngste Glied der Halbinselkette zieht Naturfotografen von weither an. Das Ostseeheilbad Zingst erstreckt sich zwischen weißem Ostseestrand und dem Hafen am Bodden mit der Vogelinsel Kirr in Sichtweite. Im Osten schließen sich die Sundischen Wiesen an.

Pramort, der östlichste Zipfel der Halbinsel ist der größte Kranichrastplatz Mitteleuropas und das Herzstück des Naturschutzgebiets Vorpommersche Boddenlandschaft. Der größte Nationalpark an der deutschen Ostseeküste erstreckt sich von den Halbinseln Darß und Zingst über Hiddensee bis zur Westküste Rügens.

Fischland-Darß-Zingst in Zahlen

1

Frau wurde als Hexe verurteilt. Tillsche Schellwegen aus Wustrow: Anno 1664 Mayus den 17ten ist sie wegen des Lasters der Hexerei verbrannt worden.

4

Wochen dauert die Hischbrunft im Herbst, zur gleichen Zeit ist Kranichsaison.

7,7

Millionen Euro kostete der Bau des 2013 eröffneten Kunstmuseums Ahrenshoop.

8

Boote nahmen 1965 an der 1. Bodstedter Zeesbootregatta teil, zum 50. Jubiläum waren über 50 Segler am Start.

16

Kilometer nördlich der Halbinsel Darß liegt Baltic 1, der erste deutsche Offshore-Windpark.

18

Kilometer feinste Sandstrände bietet die Halbinselkette für Sonnenanbeter, Burgenbauer und Bernsteinsucher.

30

Jahre hält ein Rohrdach (Reetdach). Das Handwerk der Reetdachdecker ist seit 2014 als immaterielles Kulturerbe eingetragen.

100

Meter misst die schmalste Stelle der gesamten Halbinsel zwischen Prerow Strom und Ostsee.

130

Vogelarten brüten auf dem Darß, der 1996 zu einem europäischen Vogelschutzgebiet ersten Ranges erklärt wurde.

2490

Gramm Bernstein fand ein Prerower Fischer am 3. Februar 2001 innerhalb einer Stunde am Darßer Weststrand.

3000

Einwohner hat Zingst, der größte Ort der Halbinselkette.

60 000

Kraniche rasten im Herbst in der Boddenlandschaft auf ihrem Weg gen Süden.

150

Stunden benötigt ein Tischler für eine traditionelle Darßer Tür.

600
Meter wuchs die sandige Spitze des Darßer Ortes in den letzten 30 Jahren ins Meer..

So schmeckt Fischland-Darß-Zingst



Erstklassig, regional und bio, so kann es sein: Zander aus dem Bodden, Wild aus dem Darßer Wald, Bio-Rinder- und Büffelfleisch des Gut Darß sowie fruchtiges Sanddornsorbet. In den Genuss regionaler, feiner Küche kommen Feinschmecker nicht nur während der Kulinarischen Wochen von Mitte Oktober bis November. Denn das ganze Jahr über sind die Köche in Aktion. Und lieben dabei die Kombination süß und sauer.

Ein Klassiker auf die Hand

Aus den Räucheröfen der Fischer zieht der Rauch und duftet wunderbar nach Wacholderstrauch- und Buchenholzspänen. An fast jedem Boddenhafen bekommt man geräucherten Fisch und Fischbrötchen, in Althagen ebenso wie in Dierhagen, Wustrow und Zingst. Eine perfekte Mahlzeit für zwischendurch.

Ostseeluft macht hungrig

In den Gaststätten galten lange große Portionen mit schön viel Soße und ordentlich Speck als Inbegriff für gutes Essen. Mittlerweile geht es leichter und kreativer zu, aber man muss schon satt werden, finden die Inselbewohner.

De Mäkelbörger un sine Tüffeln

Die Kartoffel alias Tüffel oder Tüften spielt in der mecklenburgischen Küche

eine zentrale Rolle. Die Zusammenstellungen der Zutaten sind bisweilen eigenwillig, süß und sauer ist beliebt: mecklenburger Rippenbraten gefüllt mit Trockenobst und Rosinen, Eintopf mit Birnen, Bohnen, Kartoffeln und Speck. Armeleuteessen waren Himmel und Erde (Kartoffeln mit Äpfeln) sowie Tüften un Plum – eine dicke Kartoffelsuppe mit Pflaumen und Speck.

Fisch in allen Variationen

Wer an der Küste Urlaub macht, möchte Fisch essen. Kann er auch, Fisch dominiert die Speisekarte. Von Aal bis Zander kommt alles auf den Tisch, was Ostsee und Boddengewässer hergeben: gebraten, gegrillt, gebacken, frittiert, gedünstet, gekocht oder traditionell geräuchert. So mancher Wirt wird noch von einem Fischer vor Ort beliefert oder fährt im eigenen Kutter

KULINARISCHE SCHATZKISTE

Das Kochbuch für Fischland-Darß-Zingst (Katrin & Peter Hoffmann, Stralsund 2013) ist eine Schatzkiste, ein Buch über früher und heute, prall gefüllt mit Familienrezepten, aber auch regionalen Spezialitäten von Spitzenköchen und kleinen Manufakturen. Es ist ein Genuss: das Lesen, das Nachkochen. Anstoß zu diesem Kochbuch lieferte die in Wustrow lebende Adelheid Permin. Sie hat das dicke Rezeptbuch ihrer Schwiegermutter Minna Permin, die Mamsell beim Grafen auf Schloss Hohendorf war, aus dem Sütterlin übertragen und das Ehepaar Hoffmann auf die vielen Rezepte aufmerksam gemacht. Das rechts oben stehende Rezept für Heringssalat stammt zum Beispiel von Opa Bernhard, der als Schiffskoch zur See fuhr. Ob man sich auch am Matjes-Eis versuchen sollte ...? Sehr lecker ist auf alle Fälle Anna Hückstädt's Platenkauken, den früher schon die Schnitter bei der Heuernte aufs Feld mitnahmen.

raus. Fragen Sie die Einheimischen, wer (wirklich) frischgefangenen Fisch serviert! Eine regionale Spezialität ist der pfeilförmige Hornfisch, der Anfang Mai zum Laichen an die Ostseeküste kommt. Man isst ihn mitsamt den feinen grünen Gräten. Weil er massenhaft vorkommt, kann er auch leicht selber geangelt werden.

Vergessen Sie den Kaviar

Der wichtigste Ostseefisch ist der Hering, einst eine Art ›Armeleutefisch‹. Das Silber des Meeres wird im Frühjahr gefangen und dann frisch gebraten oder geräuchert. Eingelegt kommt er als Brathering oder als Rollmops auf den Tisch. Unwiderstehlich ist er als Tatar, mit Birnen, Bohnen und Speck oder auch an Mango-Chili-Salat. Wie der Hering früher eingelegt und zubereitet wurde, erfährt man Mitte/ Ende April am »Heringsdag in dat Museum« im Freilichtmuseum Klockenhagen.

Barther Küstenbier

Die einheimischen Biersorten waren schon zu Zeiten der Hanse berühmt. Das Barther Bier wurde bis in die russische Stadt Nowgorod und ins französische Marseille exportiert. Der Feldherr Wallenstein soll bei der Belagerung Anklams im Jahr 1628 eine Ladung Barther Bier angefordert haben. Könnte er heute wieder tun: Seit 2007 wird in Barth nach alter Tradition das »Barther Küstenbier« gebraut.

Schön orange – die Zitrone des Nordens

Mit seinen ab Ende August lockend



Viele Gastronomen und Produzenten haben sich der Initiative ländlich-fein angeschlossen, die regionale Produkte in Bio-Qualität verarbeitet, siehe www.laendlichfein.de.



HERINGSSALAT

Ein Klassiker der norddeutschen Küche, auch an heißen Sommertagen:

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 5 Matjesfilets
- 3 säuerliche Äpfel
- 8 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 1 Apfelsine (oder Pfirsich aus der Dose)
- Öl
- 3 hartgekochte Eier

Zubereitung

Die Matjesfilets fein zerkleinern. Gurken, Äpfel, Zwiebel klein hacken, Apfelsine klein schneiden. Alles mit etwas Öl vermengen und vor dem Servieren die hart gekochten, klein gehackten Eier unterheben.

orangefarbenen Beeren ist das saure Powerfrüchtchen nicht nur eine wahre Augenweide, sondern auch extrem reich an Vitamin-C. Wer sich vorstellt, mal eben schnell ein Eimerchen vollzupflücken, wird sich allerdings wundern. Es ist zeitraubend und mühselig, die Beeren aus den dornigen Ästen herauszupulen. Kenner ziehen dicke Handschuhe an und ›melken‹ Ast für Ast. Wer es einmal probiert hat, weiß die zahlreichen Sanddornspezialitäten zu schätzen, die überall auf Märkten und in Läden angeboten werden. In der Darßer Manufaktur in Wieck werden die Vitamin-C-reichen Beeren zu köstlichen Konfitüren und Gelees und Likören verarbeitet (www.darsser-manufaktur-neu.de, www.ostseemuehle.de).