

BÜSUM *spontan*

Aktuelle Urlaubs-Infos
täglich & gratis
Nr. 381, Freitag
19. Okt. 07

*Moin
zusammen ...*

Na, wissen Sie noch, wo Ihr Eiskratzer ist?

Jetzt, wo wir langsam auf die ersten Bodenfröste zusteuern ist der Autofahrer hinsichtlich Ausrüstung und Aufmerksamkeit besonders gefordert. Laub, Glätte, Dunkelheit und Wildwechsel machen das Autofahren in dieser Jahreszeit besonders gefährlich.

Wer also nicht fahren muss, lässt die Windschutzscheibe ungekratzt und unternimmt stattdessen lieber einen ausgedehnten Spaziergang an der klaren Herbstluft. Dass der heutige Tag dafür besonders geeignet ist, können Sie bereits unserem Wetterbericht entnehmen: Das vollständige Sonnensymbol mussten wir in dieser Saison nicht allzu oft hervorkramen.

In der Dämmerung sollte man dann auch als Spaziergänger die Straße meiden und Schutz in einem gemütlichen Restaurant suchen.

Hier können Ihnen die meisten Gefahren des Straßenverkehrs nichts anhaben. Lediglich eine Begegnung mit Wild kann auch hier nicht völlig ausgeschlossen werden. Auch wenn sie hier, zumindest für den Menschen, angenehmer verläuft ...

Schönen Tag noch

Kai Klüwer
Büsum spontan

Jetzt mit Webcam!
www.buesum-spontan.de

Gezeiten für Büsum

19 Fr	5.44	11.57	18.13
20 Sa	0.28	6.46	13.03
21 So	1.43	8.06	14.30

Berechnung: Dr. J. Wesseler • Kiel • Ohne Gewähr

Wo kommen die Krabben her?



Der Weg der Krabbe vom Teller in den Mund ist kurz und sicherlich jedem Büsum-Urlauber bekannt. Der Weg, den die Krabbe nimmt, bis sie auf den Teller liegt, entzieht sich hingegen meistens den Blicken des Gastes. Außer er macht selbst eine Krabbenfangfahrt:

Mehrmals täglich sticht die „Hauke“ zu diesem Zweck vom Ankerplatz aus in See. Krabben fangen, kochen, pulen und gleich essen, frischer geht es wirklich nicht. Im Fanggebiet vor der Büsumer Küste wird mit einem Krab-

bennetz im Kleinformat über Grund gefischt. Seesterne, Krebse und unterschiedlichste Fischarten werden in einem Meerwasserbassin untergebracht und von der fachkundigen Besatzung erklärt. Krabben hingegen kommen sofort in den Kochtopf, werden gegart und können dann von den Gästen ausgepult und gegessen werden.

Abfahrten heute:
11:00, 13:15, 15:15 Uhr
Weitere Info unter 04834/3612

Kirchenführung

Die St. Clemens-Kirche ist Büsums ältestes Gebäude und steckt daher voller Geschichte und Geschichten.

Pastorin Wiebicke kennt sie alle und lässt Sie bei der Kirchenführung gern daran teilhaben.

Heute, 10:30 Uhr,
St. Clemens-Kirche

AUCH SONNTAGS GEÖFFNET • MO-SA BIS 20 UHR GEÖFFNET

GROSSE AUSWAHL!
Kinder-Drachen
z.B. 76 x 51 cm mit lustigen Motiven

~~4,99~~ **2,99**

STOLZ
Unser Kaufhaus

Büsum • Gewerbegebiet • Hafentörn 4

TÄGLICH GÜNSTIG • TÄGLICH GÜNSTIG

MO-SA BIS 20 UHR GEÖFFNET • AUCH SONNTAGS GEÖFFNET

Wetter			
Fr	Max: 9 °C Min: 5 °C	6 - 17 km/h Böen - 36 km/h	
Sa	Max: 9 °C Min: 3 °C	6 - 13 km/h Böen - 26 km/h	
So	Max: 12 °C Min: 8 °C	5 - 13 km/h Böen - 29 km/h	

www.kachelmannwetter.de • www.unwetterzentrale.de

Gleich nach dem Einholen wird der Fang begutachtet und erklärt, denn es finden sich nicht nur Krabben im Netz ...

Was liegt an?

>> **FREITAG, 19.10.**

- 7:00** Feuerwgerätehaus Wochenmarkt
- 9:00** Vitamaris Gruppengymnastik (trocken)
- 9:30** Mini-Maxi-Club „Spiel- und Bastelzeit“ mit Rike
- 10:00** Blanker Hans „Klönssnack für Junggebliebene“
- 10:00** Nordseestr./Campingpl. Naturkundliche Wattführung
- 10:10** Piraten Meer „Aqua-Fitness“ (auch 15:40)
- 10:30** St. Clemens-Kirche Kirchenführung
- 10:30** Deichkrone/Hochhaus Naturkundliche Wattwanderung
- 11:00** Vitamaris Therap. Atemgymnastik (Anm.)
- 11:30** Vitamaris Bewegungsbad in der Gruppe
- 12:00** St. Clemens-Kirche „Mittagsgebet“
- 13:30** Mini-Maxi-Club „Wir werden kleine Piraten“
- 14:00** Vitamaris „Seniorenswimmen“

Fortsetzung auf Seite 2

Fahrplan 19.10.

- Ausflugsschiffe ab Ankerplatz**
- Büsum-Helgoland** 9:15 Uhr
3-4 Std. Aufenthalt, Rückkehr ca. 18:45
 - Fahrt zur Seehundsbank**
ca. 2 ½ Std. 13:15 Uhr
 - Küstenfahrt in See** (ca. 1 Std.)
10:30, 12:00, 16:00 Uhr
 - Fangfahrt in See** (ca. 1 ¼ Std.)
11:00, 13:15, 15:15 Uhr
- Reederei H. G. Rahder**
Ankerplatz • Tel. 0 48 34 / 36 12

E Neukauf A. Jensen

EDEKA

100 Jahre EDEKA - feiern Sie mit!

Kasseler Kotelett mild gesalzen 1 kg im Stück 3.99	Speisekartoffeln Linda festkochend 5 kg 1.99
Landliebe Frucht-Joghurt 150 g-Becher -29	Landgut Junge Enten tiefgefroren 1,9 - 2,4 kg je kg 1.99

Wir sind gern für Sie da! Öffnungszeiten:
Mo.-Sa.: 7-20 Uhr • So.: 11-18 Uhr

Annahme von Lotto/Toto	Verkauf von Briefmarken u. Handykarten	Täglich frische Belieferung
------------------------	--	-----------------------------

- Lieferservice frei Haus -
Heider Str. 2a • Tel. 936 200

Mittagstisch heute: **Fischragout** in Kräutersauce mit Butterreis und einem grünen Salat € 6,50
Restaurant-Café „Büsumer Pesel“ im Gäste- und Veranstaltungszentrum • Das Fenster zum Meer, direkt an Deich und Hauptstrand

Was liegt an?

Fortsetzung von Seite 1

14:00 Bernsteinkt./Schmiedestr.
Bernsteinschleifen für Kinder
15:00 Piraten Meer
„Seeräuberschwimmen“
15:00 Café bei Reisewitz
„Kaffee und Klaviermusik“
15:00 Neocorus-Schule/Sportpl.
Boule „Krabben-Bouler“
15:30 Mini-Maxi-Club
„Andenken von der Nordsee“
20:00 Leuchtturm Nr. 1
Karaoke
21:00 Spritzenhaus/Westerstr. 1
Karaoke mit Reiner Zeikau

Morgen

Hier ein paar Tipps – das ganze Programm finden Sie morgen in Büsum spontan

11:00 Deichkrone/Hochhaus
Wattführung mit Krabbenfischen
13:30 Wetterst./Hauptstrand
Kinderwattführung
20:00 Biersalon Bonde
Tanzabend

Dies & das

Kombi-Angebot für Wissbegierige

Das „museum am meer“ und die Sturmflutenwelt „Blanker Hans“ sind nur wenige Gehminuten voneinander entfernt. Wer beide Einrichtungen besucht, weiß nachher besonders gut über Land und Leute Bescheid – und spart auch noch Geld: Bei Vorlage des Eintrittstickets des jeweils anderen Museums gibt es 50 Cent Ermäßigung.

**Kolles
Alter Muschelsaal**
Freitags ab 17.30 Uhr:
Fischer- und Bauernbuffet
15,90 € pro Person
kuschelig & muschelig
Hafenstraße 27 • 25761 Büsum
Tel. 0 48 34 - 24 40

Gaststätte im Tennisclub
Planen Sie mit uns
Ihre Familien- und
Betriebsfeiern
Spitzenweg 5 • Tel. 04834/4842

Hurra – er ist wieder da!
Schnäppchenmarkt
Peterpreiswert
Mi. – Fr. 10 – 18 Uhr
in der Veranstaltungshalle
Am Fischereihafen 25

Minigolf **BÜSUMER KRABBE** Spielplatz
Große Kohlkarte – lassen Sie sich verwöhnen, z. B.:
Kohlpudding – geschichteter Kohl mit Hackfleisch € 6,80
Schollenfilet mit Nordseekrabben, Salzkartoffeln und Salatteller € 11,60

Tadeusz Niecko verabschiedet

Vor großem Publikum gab gestern das Kurorchester sein Abschlusskonzert, das ganz im Zeichen des Weggangs von Kapellmeister Tadeusz Niecko stand, der das Nordseebad nach 19 Spielzeiten endgültig verlässt.

In einer kurzen Rede dankte Niecko sichtlich ergriffen seinen Zuhörern. Besonders fehlen wird ihm das wöchentliche Treffen im Schachverein, wo er seine deutschen Mitspieler regelmäßig besiegte. Seinen Orchesterkollegen empfahl er im kommenden Jahr ein Eröffnungskonzert und ansonsten nur Abschlusskonzerte zu geben, da diese immer



KTS-Mitarbeiterin Silvia-Birgitt Zeidler dankte dem Orchester

sehr gut besucht seien. Das Publikum bedauerte allgemein, dass Niecko nicht wiederkommen wird, ist aber auch schon gespannt auf die neue Formation, deren genaue Besetzung sich im November entscheiden wird.

Achtung Genießer: Jetzt wird's wild ...

In Kürze beginnt die 5. Wildwoche der Kreisjägerschaft. Zur Einstimmung gibt es heute ein Wildrezept von Küchenmeister Karl-Heinz-Kolle. Über die Auftaktveranstaltung am Sonntag berichten wir dann in der morgigen Ausgabe.



Hasenkeulen pfeffern und in einer Pfanne anbraten. Die Keulen in einen Schmortopf geben, Gemüse klein schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Zweimal mit Rotwein ablöschen

Geschmorte Hasenkeule Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hasenkeulen
- 100 g Zwiebeln, Karotten, und Porree
- 50 g durchwachsener Speck
- 1/4 l Rotwein
- 1/2 l Wildfond oder Brühe
- Öl, Salz, Pfeffer, Wacholder, Thymian, Mehl, Balsamicoessig dunkel, Butter und Sahne

bis sich der Bratensatz löst und zu den Keulen geben. Mit Wildfond auffüllen, aber nicht bedecken. Wacholder und Thymian zugeben und im Ofen 70 – 90 min. bei 180 °C schmoren. Fleisch, wenn gar, herausnehmen und die Soße mit Mehlbutter binden. Dann durch ein Sieb geben und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Balsamicoessig abschmecken. Zum Schluß mit etwas Sahne verfeinern und servieren.

Guten Appetit!

+ **Ärztl. Notdienst**
Notdienst-Anlaufpraxis Büsum 0 18 05 - 11 92 92
(im Ärzthaus • Westerstr. 30) (14 ct./min)

☎ **Apotheken-Notdienst**
Delphin-Apotheke, Alleestr. 10 (0 48 34) 90 60

Polizei 110 • Feuerwehr/Rettungsd./Notarzt 112

Zahnärztl. Notdienst (04 81) 8 55 67 89

Tierärztl. Notdienst 0700 - 88 22 11 00

Täglich **Neu!**
Mittagstisch ab € 5,-

**Frisch eingeflogen:
Halbe Ente
aus der Röhre**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
RESTAURANT & CAFÉ

WIESENGRUND

Stinteck 16 • Tel. (0 48 34) 21 47
Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet

**Strandrestaurant & Café
„Zur Perle“**

Jetzt jeden Tag: **Frische Muscheln!**
Fischfilet gekocht, „indisch“, mit Reis und Currysoße € 5,-
Schlemmerfilet à la Bordelaise mit Salzkartoffeln € 6,-
Haben Sie schon Ihren Bonus-Pass?
Nordseestraße 80 • Tel. (04834) 47 47

In allen Gesundheitsfragen:
anker - apotheke Wir kümmern uns um Sie!



heiko schwarze

am brunnenplatz – 25761 büsum
tel. 0 48 34 / 9 59 00 – fax 95 90 19

Mika Sun Sonne ist Leben!
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-21 Uhr
Sa 9-19 Uhr • So 10-16 Uhr
Mittelstraße 9 • Tel. 04834-9659969



Faszinierende Unterwasserwelt ...

Täglich 11-17 Uhr geöffnet

Mi. + So: 16 Uhr Hai- und Fischfütterung
Südstrand 9a (Unter dem Wellenbad)
Tel.: 0173 - 8625377
www.buesumer-meeresswelten.de

Zur alten Post
an der Fischerkirche
**Hotel und Restaurant
- heute -**

Preiswerte Empfehlung im besonderen Restaurant:
Schnitzel „natur“ m. Ananasscheiben, Currycreme und Käse überbacken, Rösti und Salatbeilage **7.50**

Zanderfilet, gebraten, mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salatbeilage **8.90**

Wir empfehlen hierzu 1 Glas 1/10 ltr. Moselwein **1.-**

Impressum

Gesamtherstellung:
Klüwerbung
Werbeagentur & Verlag e. K.
Kai Klüwer
Möwenweg 2 • 25761 Büsum
Tel.: (0 48 34) 960 480
Fax: (0 48 34) 960 488
E-Mail: info@kluewerbung.de
Fotos: Klüwerbung, KTS Büsum,
Dithmarschen Tourismus
Anzeigenpreisliste Nr. 3 vom 08.01.07