

*Vollblut-Gastwirt und Spitzen-Fotograf*

## »Georgie« Supanz und sein pralles Leben



*Immer vor Ort, immer mittendrin. Georg Supanz als Fotograf beim German Polo Masters in Keitum. Kamera und Fototasche immer dabei – ein längst vertrauter Anblick für die Sylter und ihre Gäste.*

**Westerland.** »Georgie« hatte sie alle. Wenn hier ein Prominenter seinen Fuß auf die Insel setzt – dann steht er meist schon da. Mit Kamera – und meist auch mit strahlender Laune. Georg Supanz liebt seinen Beruf als Fotograf. »Jede Aufnahme ist für mich noch immer ein besonderes Erlebnis«, sagt er. Hier auf Sylt ist der Mann so bekannt wie der sprichwörtliche bunte Hund. Ob als Fotograf auf Partys und Empfängen – oder als Gastwirt in seinem gemütlichen Restaurant Pinnocchio in der Bismarckstraße. Georgie – heute längst ein bekanntes Sylter Gesicht.

Zwei Länder, zwei Passionen, zwei Wege zum Erfolg. Geboren in Wuppertal, aufgewachsen in Maribor, Slowenien. Ausgebildet als Hotelfachmann – aber schon als kleines Kind begann er mit dem Fotografieren.

Der Hotelfachmann führt heute ein beliebtes Restaurant, der Fotograf arbeitet mit Hochglanzmagazinen wie BUNTE oder mit Branchenrie-



*»Georgie« – im lockeren Gespräch mit Johannes B. Kerner*

sen wie BILD und BILD am Sonntag zusammen. Sein Spektrum ist groß – vom Pro-

minentenfoto bis zu Naturaufnahmen und zur Aktfotografie – immer professionell. Dem schlechtestgelaunten Promi ringt der Fotograf Supanz noch ein Lächeln ab. Für Sylter Naturaufnahmen, wie zum Beispiel die Ankunft eines Krabbenkutters im Hörnummer Hafen oder den Sonnenaufgang am Lister Ellenbogen, steht er auch schon mal um vier Uhr morgens auf.

Alles für seine Fotos. Immer dicht dran – aber immer mit der nötigen Distanz. Promi-Fotograf – eine sensible Sache. Einmal zu oft draufgedrückt – schon gilt man als Paparazzo. »Georgie« wird das nicht passieren. Sein Instinkt, seine Professionalität schützen ihn davor.

Der Beruf als Fotograf – viel Arbeit – trotzdem ist sein zweiter Beruf als Gastwirt mindestens genauso wichtig, Georg Supanz nimmt ihn entsprechend ernst. Ob argentinisches Steak oder gefüllte Calamari mit Schinken, Käse und Blattspinat – »Georgie« achtet unbestechlich auf täglich neue Qualität. Nur das Beste für die Gäste. Denen er dann auch gern von den Besonderheiten seines Restaurants berichtet und schnell ins Erzählen kommt. Von der Auswahl seiner Spitzenweine zum Beispiel. Und dass im Zentrum von Maribor, seiner alten Heimat,



*Georg und Nevenka Supanz – das Ehepaar führt gemeinsam das Restaurant Pinnocchio in der Bismarckstraße.*

sieben Meter unter der Straße, sich einer der größten klassischen Weinkeller in Mitteleuropa befindet. 20.000 Quadratmeter groß – mit sechs Millionen Litern Wein. Und dass er stolz ist, einige dieser Weine im Pinnocchio präsentieren zu dürfen.

Wer Georg Supanz als Gastwirt bewundern will, muss einfach nur ins Pinnocchio gehen – und am besten vorher einen Tisch bestellen. Wer ihn als Fotograf bewundern will, kann dies auch in seiner Homepage tun: [www.aurora-sylt.de](http://www.aurora-sylt.de). Georg Supanz – immer präsent, immer unter Volldampf. Ein bemerkenswerter Mensch.



*Heino Ferch mit Marie Jeanette*