



1 Die Musik der Wellen

List/Sylt: Spaziergang um den Lister Ellenbogen

An den Spitzen wirkt die Insel wild und schön. Man spürt die Kräfte der Natur, alles ist im Wandel. Im Norden wie im Süden nagt das Meer an der Landmasse. Ohne die regelmäßigen Sandvorspülungen würden die fragilen Zipfel verschwinden. An seinen Enden widerspricht Sylt jedem glamourösen Klischee, alle sind gleichermaßen vom Winde verweht bis zerzaust. Die Nehrung im Norden namens Ellenbogen zu umrunden, wirkt nicht nur entspannend, sondern führt je nach Lust und Laune bis an den nördlichsten Punkt Deutschlands. Die Route kann an die eigenen Bedürfnisse angepasst werden.

Beginnen wir an der Wattseite, am besten barfuß. Meist nimmt sie sich ruhig aus. Der Sandboden ist fest, fühlt sich gut unter den Füßen an und bringt die Durchblutung in Schwung. Vorsicht gilt scharfen Muschelkanten. Dann heißt es genießen. Endlich haben wir Zeit für Details, für Herz- und Miesmuscheln, aufgeklappte und entleerte Austern. Kleine Krebse, die über den Sand huschen. Spaghettiförmige Häufchen reinsten Sands, gefiltert und ausgeschieden von Wattwürmern. Die zarten palmenartigen Spitzen vom Haus des Bäumchenröhrenwurms ragen empor. Der Blick wandert zur nahen dänischen Insel Rømø.

An der Spitze drehen wir uns wie der Wind an manchen Tagen. Es wird Zeit für die nördliche Kante des Ellenbogens, immer dem rauen Westen entgegen. Die Luft pfeift, das offene Meer schäumt. An schönen Tagen mag der Unterschied zur Wattseite kaum ins Gewicht fallen, doch spürbar ist er immer. Dünen erheben sich sanft, durchzogen von Pfaden. Nach und nach bevölkern Radfahrer den Ellenbogen, klettern in raschelnder Funktionskleidung die Sandhügel hinauf. Auf den Dünen versinkt man etwas tiefer im Sand. Der rot-weiße Leuchtturm List-Ost strebt zwischen Strandhafer in die Höhe. Nun kann man verharren, die gute Luft

atmen und zum Ausgangspunkt zurückkehren. Oder rund 30 Minuten bis an den nördlichsten Punkt weiterschlendern.

Tipp: ein Ausflug mit der Fähre von List zur Nachbarinsel Rømø. An Bord kann man mit etwas Glück einen der gemütlichen Strandkörbe ergattern und darin aufs Meer schauen.



1

Spaziergang um den Lister Ellenbogen

Startpunkt: Parkplatz Ellenbogen
25992 List/Sylt

Insel Sylt Tourismus-Service GmbH

Strandstraße 35
25980 Westerland/Sylt
04651 9980
www.insel-sylt.de





2 Der Geschmack des Meeres

List/Sylt: Restaurant *Sylter Royal Austernstube*

Die einst kilometerlangen Austernbänke im Wattenmeer gehören der Geschichte an. Waren Wildaustern vor mehr als 100 Jahren noch ein essenzieller Zweig der lokalen Wirtschaft zwischen Rømø, Sylt, Amrum und Föhr, kam es gegen Ende des 19. Jahrhunderts leider zur Überfischung. Trotz einer Schonungsperiode konnten sich die Bestände nicht erholen, also begann man im Sylter Norden Anfang des 20. Jahrhunderts, niederländische Muscheln zu kultivieren. Doch der Krieg und ein eisiger Winter setzten den Bemühungen in den 1930er-Jahren ein Ende. Auch in den 60er- und 70er-Jahren wurden keine nennenswerten Fortschritte erzielt - bis *Dittmeyer's Austern-Compagnie* 1986 an erfolgreiche Versuche mit der pazifischen Felsenauster anknüpfte.

Das Unternehmen legte ein Aufzuchtgebiet in der Blidselbucht zwischen List und Kampen an und kultiviert seitdem die *Sylter Royal*, die einzige aus Deutschland stammende Zuchtauster. Sogenannte »poches«, Netztaschen mit den Schalenweichtieren, werden jedes Frühjahr auf die aufgestellten Metalltische gelegt, der Ebbe und Flut preisgegeben. Sind die *Sylter Royal* groß genug, kommen sie in die Hälterungsbecken nach List, die mit Nordseewasser gefüllt sind.

Auch wenn man die *Sylter Royal* in anderen Lokalitäten genießen kann, empfiehlt sich ein Besuch des gleichnamigen Bistros der *Compagnie*. Nur hier kann man einen Blick auf die Meerwasserbecken werfen. Pur munden die Austern am besten. Höchstens mit ein paar Spritzern Zitrone, aber selbst die lenken vom wahren Geschmack ab. An einem sonnigen Tag draußen vor der rustikalen blauen Austernbude in List zu sitzen und die Muscheln zu essen, löst Glücksgefühle aus. Es müssen gar nicht viele sein, doch widmen sollte man sich ihnen: eine Auster lösen, kauen und das Wasser aus der Schale schlürfen. Die See ist nicht mehr nur zu

sehen und zu riechen, ein Teil davon plätschert langsam durch den eigenen Körper.

Nur ein paar Häuser weiter: Als originelles Mitbringsel wird das Sylter Meersalz aus der *Genussmacherei* von Alexandro Pape gehandelt.